



Wenn in der Fasnachtszeit Masken, Musik und Magie das Straßenbild dominieren, darf auch auf dem Teller ein wenig Spektakel stattfinden! Dieses Jahr interpretieren wir einen französischen Dessertklassiker neu – mit einem Augenzwinkern zur Provence und einem Hauch Narretei: **Pastis-Zitronen-Crème brûlée mit Rosmarin-Zuckerkruste.**

Dieses Dessert verbindet **die Tiefe des Anislikörs** mit **der Frische von Zitrone**, veredelt durch **eine duftende Kräuterkruste**, die beim ersten Löffel knackt – wie das Konfetti unter den Schuhen. Voilà!

---

## □□ Die Aromakomposition

- **Pastis** – der ikonische Anislikör aus Südfrankreich, bringt eine kräuterige Tiefe und ein leicht süßes, fast geheimnisvolles Aroma.
- **Zitrone** – sorgt für spritzige Frische und Ausgleich zur süßen Vanillernote.
- **Rosmarin** – verleiht der Karamellkruste einen mediterranen Twist und unterstreicht die Komplexität des Gerichts.

---

## □ Rezept: Pastis-Zitronen-Crème brûlée mit Rosmarin-Zuckerkruste

**Für 4 Portionen**

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten aktiv, 40 Minuten im Ofen + Kühlzeit

□ Zutaten:

Für die Crème:



## Fasnachtszeit trifft französische Raffinesse: Pastis-Zitronen-Crème brûlée mit Rosmarin-Zuckerkruste

- 400 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eigelbe (Größe M)
- 80 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb + 1 TL Saft)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Pastis (z. B. Ricard oder Pernod)

Für die Kruste:

- 4 TL brauner Zucker
- 1 Zweig frischer Rosmarin (fein gehackt)
- Optional: etwas Fleur de Sel (für mutige Kontraste!)

---

## ☐☐ Zubereitung:

### 1. Sahne-Mischung erhitzen

In einem kleinen Topf **Sahne, Milch, Zitronenabrieb** und **Vanilleextrakt** vorsichtig erhitzen, nicht kochen! Vom Herd nehmen und **Pastis sowie Zitronensaft** einrühren. Leicht abkühlen lassen.

### 2. Eier vorbereiten

Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel **hell und cremig aufschlagen**. Langsam die warme Sahne-Mischung einrühren – dabei ständig rühren, damit das Ei nicht stockt.

### 3. Abfüllen und backen

Die Masse durch ein feines Sieb in 4 hitzebeständige Förmchen (Ramequins) füllen. Die Förmchen in eine Auflaufform stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass sie bis zur Hälfte im Wasser stehen (**Wasserbad**).



Im **vorgeheizten Ofen bei 140 °C (Ober-/Unterhitze)** etwa **35-40 Minuten** backen – die Crème sollte gestockt, aber noch leicht wackelig sein. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und mindestens **3 Stunden (besser über Nacht)** kalt stellen.

## 4. Rosmarin-Zucker-Kruste

Kurz vor dem Servieren: Den **gehackten Rosmarin mit dem braunen Zucker** mischen und **gleichmäßig über die Crème streuen**. Mit einem **Flambierbrenner** karamellisieren, bis die Oberfläche knusprig und goldbraun ist.

*(Kein Brenner? Die Förmchen 3-4 Minuten unter den heißen Ofengrill stellen – aber im Blick behalten!)*

---

## □ Serviervorschlag

Richte die Crème brûlée auf einem kleinen Spiegel aus Zitronensirup oder mit kandierten Pastis-Zesten an. Dazu passt ein **Glas Crémant oder ein milder Dessertwein** – oder, für die ganz Mutigen: ein kleiner Schluck Pastis auf Eis mit Wasser (typisch französisch!).

---

## □ Warum dieses Dessert perfekt zur Fasnacht passt:

- **Spiel mit Gegensätzen:** Süß trifft auf kräutrig, klassisch auf modern – wie die Fasnacht selbst!
- **Sinnliches Finale:** Knack, Duft, Cremigkeit – jeder Löffel ist ein Mini-Feuerwerk.
- **Vielseitig inszenierbar:** Ob im eleganten Menü oder als Highlight eines bunten Buffets – dieses Dessert glänzt auf jeder Bühne.