



ROTWEINEMPFEHLUNG  
DES MONATS

WOHLFAHRTSBERG LÖWENSTEIN  
2015 · LEMBERGER · TROCKEN  
WEINGUT KNAUß

**Mack**  
REMSTAL-MARKT

Dessert für 2 Personen:

# SCHOKOLADEN CREMÈ BRÛLÉE

*mit marinierten Himbeeren*

## ZUTATEN

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- 1 Vollei
- 1 Eigelb
- 1 EL Zucker
- 250 g Himbeeren
- 20 ml Himbeergeist
- 1 EL Himbeer-Limetten Gsälz  
(Edition Mack)
- ½ TL fein gehackter Rosmarin

## ANLEITUNG

- \* Für die Cremè Brûlée die Schokolade fein hacken. In einem kleinen Topf die Sahne kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade in die Sahne rühren bis sie schmilzt und eine glatte Masse ergibt. Auf ca. 50 Grad abkühlen lassen und mit dem Vollei, dem Eigelb, dem Zucker und einer Prise Meersalz verquirlen. Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und die Schokoladenmasse auf zwei feuerfeste Förmchen aufteilen. Die Förmchen in ein tiefes Blech stellen und das Blech mit heißem Wasser füllen bis die Schälchen zu zwei dritteln im Wasser stehen. Im Ofen 50-60 Minuten stocken lassen. Danach abkühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.
- \* **Himbeeren:** Diese erst einmal waschen und abtropfen lassen. Danach den Himbeergeist mit der Himbeermarmelade und einem EL Wasser verrühren. Dann die Himbeeren dazugeben und gut vermengen. Zum Schluss den Rosmarin untermengen und die Himbeeren zur Cremè Brûlée und einem Glas Lemberger vom Weingut Knauß servieren.