

# Desserts:

## Gebrannte Kastaniencreme

### Zubereitung karamellierte Kastanien

- ▷ 100 g Zucker in der Saucenpfanne auf dem Herd auflösen und karamellisieren.
- ▷ Mit 3 dl Wasser ablöschen und die geschälten Kastanien zugeben.
- ▷ Während ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen.
- ▷ Anschliessend die Kastanien herausnehmen und den Karamell einreduzieren, bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
- ▷ Einen Viertel der Kastanien in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.
- ▷ Den Rest halbieren, zum Karamell geben und beiseite stellen.

### Zubereitung Kastaniencreme

- ▷ Die Eigelbe in eine Schüssel schlagen, mit dem Schwingbesen verquirlen und beiseite stellen.
- ▷ 1/2 Vanillestängel auskratzen und zusammen mit dem Rahm und mit 35 g Zucker in einer Saucenpfanne auf dem Herd aufkochen. Zu den Eigelben geben und gut umrühren.
- ▷ Durch ein Drahtsieb in eine zweite Schüssel passieren.
- ▷ Das Kastanienpüree und einen Esslöffel Kirsch zugeben und alles gut mischen.
- ▷ Die vorbereiteten Kastanienwürfel auf 4 Schalen verteilen und die Kastaniencreme darübergiessen.
- ▷ Die Schalen einzeln mit Klarsichtfolie abdecken und auf 2 Edelstahlbleche stellen.
- ▷ Während 17 Minuten bei 95 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, die Folie entfernen und gut auskühlen lassen.

- ▷ Die Oberfläche der Creme mit Haushaltspapier vorsichtig trocknen.
- ▷ Mit 2 Esslöffeln Zucker pro Schale bestreuen.
- ▷ Mit einem Gasbrenner den Zucker abflammen, bis er karamellisiert und goldbraun ist.
- ▷ Alternative: Bei 250 °C Grill im Backofen karamellisieren, bis die Oberfläche goldbraun ist.

### Anrichten

- ▷ Die Kastaniencreme in 4 Schalen geben und mit je 5 Feigenschnitzen garnieren.

### Garstufen Kastaniencreme

mit Vorheizen – Auflage 1 und Auflage 3  
17 Minuten      95 °C Dämpfen

---

### Zutaten karamellierte Kastanien

100 g    Zucker  
3 dl     Wasser  
200 g    Kastanien, geschält

### Zutaten Kastaniencreme

2,5 dl    Rahm  
35 g     Zucker  
1/2      Vanillestängel  
4        Eigelb  
1 EL     Kirsch  
75 g     Kastanienpüree  
8 EL     Zucker zum Karamellisieren

### Zutaten Garnitur

2        Feigen, geschält, geviertelt