

Himbeerkompott mit Estragoncreme

Zutaten für 6 Personen

Himbeerkompott:

250g Himbeeren
50g extrafeiner Zucker

Estragoncreme:

200g Sahne
200ml Milch
20g Estragonblättchen, grob gehackt
75g extrafeiner Zucker plus 1EL zusätzlich
7 große Eigelb
Ungesüßtes Kakaopulver zum Bestäuben



Zubereitung:

Für das Himbeerkompott die Himbeeren mit dem Zucker in eine beschichtete Kasserolle geben und unter Rütteln einige Minuten bei starker Hitze kochen, bis die Früchte zerfallen und der ausgetretene Fruchtsaft sirupartig eingekocht ist. In eine Schüssel füllen und vollständig abkühlen lassen.

6 kleine Dessertgläser mit einer dünnen Schicht Himbeerkompott füllen, etwa 2 Esslöffel abnehmen und für die Garnitur beiseitestellen. Die Gläser mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen.

Für die Estragoncreme die Sahne mit der Milch und dem gehackten Estragon in einer Kasserolle geben, dann 1 EL Zucker hinzufügen. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Kasserolle vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Eigelbe mit 75g Zucker in einer großen Schüssel aufschlagen, bis die Masse hell und cremig wird, dann die Estragonmischung durch ein feines Sieb in die Schüssel abseihen und gründlich vermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Die cremige Mischung in eine große Kasserolle mit schwerem Boden gießen und bei schwacher Hitze erwärmen. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis die Eiercreme so weit eingedickt ist, dass sie den Löffelrücken leicht deckend überzieht. Die Estragoncreme in eine saubere Schüssel abseihen. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren und einige Stunden oder über Nacht kaltstellen, damit die Creme sich noch etwas verfestigt.

Zum Servieren eine dicke Schicht Estragoncreme in die Dessertgläser auf das Himbeerkompott geben. Die Oberfläche mit Kakaopulver bestäuben, dann mit einem knappen Teelöffel Himbeerkompott beträufeln.