



Zitronencreme mit Minz-Sirup und Himbeeren

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Zitronencreme (Lemon Curd)

4 große Bio-Zitronen (z.B. Amalfi-Zitronen)

2–3 kleinere Bio-Zitronen (Saft)

Abrieb einer Bio-Zitrone

150 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

100 g Butter (kalt in Würfeln)

Minz-Sirup

50 ml Wasser

2 EL Honig

Sowie

250 g Himbeeren

3 EL Puderzucker

1 Bund frische Minze

Zubereitung (circa 60 Minuten – Kühlzeit mindestens zwei Stunden):

Für die Zitronencreme die Zitronen halbieren und mithilfe eines Löffels aus jeder Hälfte das Fruchtfleisch herauslösen. Die Zitronenhälften dabei nicht beschädigen, denn in diese wird später die Creme gefüllt. Beim Aushöhlen den Saft in einer Schüssel auffangen.

Das herausgelöste Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren und so weiteren Saft gewinnen.

Es werden insgesamt etwa 150 Milliliter Zitronensaft benötigt. Bei Bedarf zusätzlich Zitronen auspressen. Den gewonnenen Saft und den Abrieb einer Zitrone in einem Topf zum Kochen bringen.

Zucker, Eier und eine Prise Salz mit dem Handmixer in einer Schüssel schaumig rühren und dabei den aufgekochten Zitronensaft langsam hinzufügen. Die aufgeschlagene Flüssigkeit zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Herd ausschalten, Creme etwas erkalten lassen.



Die kalten Butterwürfel nach und nach unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen und eingearbeitet sind. In eine weitere Schüssel umfüllen und mindestens zwei Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Für den Minz-Sirup Wasser und Honig erwärmen. Sechs Minzblätter dazugeben, den Sirup mindestens 15 Minuten ziehen lassen und damit die gesäuberten Himbeeren marinieren. Die Minzblätter entfernen und einen Esslöffel Puderzucker darüber geben. Vorsichtig durchmischen.

Fürs Anrichten die ausgehöhlten Zitronenhälften mit der kalten Zitronencreme direkt aus dem Kühlschrank befüllen. Dafür einen Löffel oder einen Spritzbeutel benutzen. Jede Hälfte mit einer halben Himbeere und einem Minzblatt garnieren. Die marinierten Himbeeren daneben anrichten. Zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte pro Portion:

475 kcal – 26 g Fett – 7 g Eiweiß – 50 g Kohlenhydrate