Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sommergefühle: Luftige Brombeercreme mit Lavendelaroma und frischen Beeren

Vollmundig, fruchtig und sinnlich…

Die Beeren reifen im Garten und schmecken süß und saftig. Ich habe einen lockeren Pudding bzw. eine Puddingcreme aus den Brombeeren und heimischem Rotwein gezaubert. Die Creme passt sehr gut als erfrischender Menüabschluss zu einem Sommermenü. Dazu habe ich einen gekühlten Sekt mit Brombeerpüree serviert. Perfektes Match…

Ein kleiner Tipp: Ich habe auf die Creme noch ein wenig schwarzen Sesam gestreut. Wer keinen hat, kann stattdessen auch Kekskrümel auf die Nachspeise streuen.

Hier die heutige Rezeptur für „**Sommerliche Brombeercreme mit Lavendel und Beeren**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 g frische Brombeeren
- 150 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 50 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 125 ml Rotwein (oder schwarzer Johannisbeersaft)
- 200 g süße Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- ½ TL Lavendelblüten
- Extra: Frische Beeren der Saison zum Anrichten

Zubereitung

Die Brombeeren, 50 ml schwarzen Johannisbeersaft und einen halben Teelöffel Lavendelblüten in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die gekochten Beeren pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb streichen.

Das Brombeermark wiegen und gegebenenfalls mit schwarzem Johannisbeersaft auffüllen, sodass insgesamt 400 g Fruchtpüree entstehen.

Das Fruchtpüree zurück in den Kochtopf geben und mit 50 g Zucker süßen. Alles aufkochen.

1 Päckchen Vanillepuddingpulver zusammen mit 125 ml Rotwein (oder Johannisbeersaft) glattrühren.

Das angerührte Puddingpulver zum Brombeermark geben und unter Rühren noch einmal 1-2 Minuten sanft köcheln lassen.

Abdecken und abkühlen lassen. Dauert ca. 1-2 Stunden oder zum Abkühlen den Topf in kaltes Wasser stellen.

Anschließend 200 ml Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Die steife Sahne in den abgekühlten, gut durchgerührten Brombeerpudding locker unterheben.

Die Creme in Schälchen oder Gläser füllen und bis zum Servieren kühlen.

Zum Anrichten mit frischen Beeren und etwas Lavendelblüten dekorieren.