

## GEMBER CRÈME BRÛLÉE / OBST / ZITRONENGRAS-SAUCE



### ZUTATEN

10 

- Für die Crème brûlée
- 1 l Crème brûlée
- 40 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 2 Kiwi
- ½ Mango
- 50 g Mango-Coulis
- Rohrzucker
- Für die Sauce
- 1 l Crème Anglaise
- 100 g Bresc Citroengrasspuree (Zitronengrasspüree)

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengrasspüree  
450g

### ZUBEREITUNG

Den Ingwer mit der Crème Brûlée-Masse vermischen und wie gewohnt zubereiten.

Feinen Tatar von der Mango und den Kiwis schneiden. Auf das Obsttatar etwas Coulis geben. Das Zitronengras in die Anglaise geben und eine Weile mitziehen lassen, dann das Zitronengras heraussieben.

Beiseite stellen.

Vor dem Auftragen die Crème brûlée mit dem Rohrzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.

Auf den Teller geben und mit Tatar und Sauce garnieren und sofort servieren.