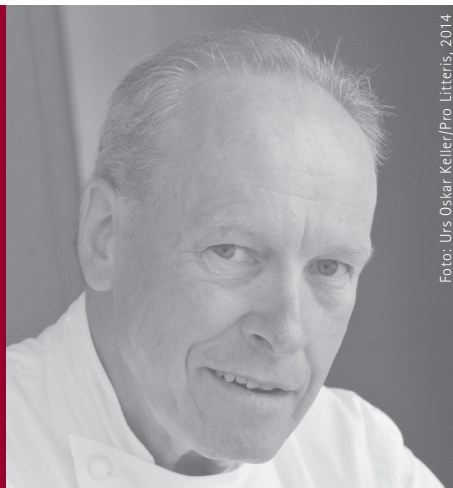


Brioche-Limonengras-Pudding auf exotischer Fruchtsauce



«Ich bin von der Lebensmittelhilfe Tischlein deck dich überzeugt. Damit können wir aktiv etwas gegen die Lebensmittelverschwendung unternehmen. Nachhaltigkeit und die Ausschöpfung der Ressourcen sind bedeutsam. Es ist sinnvoll und macht Freude, aus den feinen Sachen ein Rezept zu kreieren und weiter zu geben – und dabei noch Aufklärungsarbeit zu leisten.»

Wolfgang Kuchler | Taverne zum Schäfli, Wigoltingen TG | www.schaefli-wigoltingen.ch

Brioche-Limonengras-Pudding auf exotischer Fruchtsauce

Für 6–8 Personen

(30 cm lange ofenfeste Form verwenden)

Zutaten

- 200 g feinsten Brioche (am besten selbstgebacken)
- 50 g Butter, zerlassen
- 100 g Feinkristallzucker
- 2 ganze Eier
- 50 g Eigelb (ca. 3 Stück)
- 2 Stängel Zitronengras (zerdrückt und in feine Streifen geschnitten)
- 1 Tahiti-Vanille (längs aufgeschnitten, ausgeschabt)
- 1 Limonenschale
- 1 Orangenschale
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 1 Prise Salz
- 250 ml Appenzeller Milch
- 250 ml Appenzeller Rahm 35%
- 2 EL Selbstgekochte Aprikosenmarmelade
- 2 EL Grand Marnier

- 100 ml Exotische Fruchtsauce (aus Thai-Mango, Ananas, Passionsfrucht, Lychees)
- Je 50 g getrocknete Aprikosenwürfel und helle Weinbeeren

Zubereitung

- Die Form mit Butter ganz dünn ausstreichen, auch den Rand
- Brioche in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden, mit flüssiger Butter pinseln und dachziegelartig in die Form legen, sodass die gesamte Form mit den Scheiben bedeckt ist
- Die getrockneten Weinbeeren und Aprikosen darauf streuen
- Zucker mit den Eiern und Eigelb schaumig rühren
- Milch und Rahm mit den Zitrusfruchtschalen, Kaffirlimettenblätter, Zitronengras und Tahiti-Vanille sowie einer Prise Salz aufkochen und zugedeckt **ca. 30 Min.** ziehen lassen

- Milch-Rahm-Mischung abpassieren und mit der Eier-Zucker-Mischung gut durchmischen, am besten mit einem Bamix-Stabmixer
- Über die Briochescheiben giessen und im Wasserbad im Ofen **ca. 25 Min.** bei **110 Grad** Ober- und Unterhitze stocken lassen

Anrichten

- Die Aprikosenmarmelade mit dem Grand Marnier erwärmen und über den fertigen, noch warmen Briochepudding mit einem Pinsel verteilen
- Am besten noch warm auf einer Fruchtsauce mit Sauerrahmglace oder einem klassischen Vanillerahmglace sofort servieren

Guten Appetit!

