

## Grosse Köche und Crème Brûlée

Gestern Sonntag stürzte mein Microsoft Surface Book im Minutentakt ab und meldete mir, dass ich zuwenig Platz hätte und Speicher frei machen sollte. Ich googelte also mit meinem Ipad und probierte stundenlang die verschiedensten Massnahmen aus. Doch das Surface Book stürzte weiterhin ab und das Spiel begann mit regelmässiger Boshaftigkeit von vorne. Irgendwann fand ich im weltweiten Netz eine Notiz, dass man One Drive Daten offline schalten könne und diese würden dann bei Bedarf auf das Surface Book geladen. Das machte Speicherplatz frei. Ich war gerettet und musste laut lachen.

Mir kam nämlich mein Rezeptordner im Rias in den Sinn! Ein alter vergilbter Bundesordner mit verschiedenen Blättern und Notizen, die schon lange neu gedruckt werden sollten. Eigentlich hätte ich alle Rezept digital aufbereitet. Nur neu drucken müsste ich sie auch noch!

Der Vorteil des Ordners ist, dass er nicht abstürzen kann und fast unbeschränkt Speicher hat. Neben dem Ordner stehen Dutzende Kochbücher und einige kleine Notizbücher. In diesen Notizbüchern habe ich Rezepte aus den verschiedenen Saisonstellen oder den Besuchen bei den grossen Köchen gesammelt.

Ich erinnere mich an die vielen kulinarischen Reisen durch die Schweiz und ins benachbarte Ausland.

Bei André Jäger in der Fischerzunft in Schaffhausen staunte ich über die Blumenpracht, die zu jedem Gang serviert wurde.

Beim Anblick des formidablen Dessertwagens bei Girardet in Crissier fielen mir fast die Augen aus dem Kopf.

Agnes Amberg begrüsst all ihre Gäste wie alte Bekannte und Rosa Tschudi servierte einen einzigartig, schmackhaften Schwartenmagen.

In der Auberge de l'Ill bei den Gebrüder Haeberlin kam ich in den Genuss einer Crème Brûlée, die einfach himmlisch war.

Dieses Rezept habe ich für Sie bereit gestellt.

Ich wünsche gutes Gelingen und hoffe, Sie haben genügend Speicher auf Ihrem Computer.

## Crème Brûlée

5 Portionen

### Zutaten

1	dl	Milch
2.5	dl	Vollrahm
1		Messerspitze Vanillesamen
1	Esstöffel	Zucker
5	Stk	Eigelb

100	g	Rohzucker
-----	---	-----------

### Vorbereitung

Eigelb und Zucker verrühren

### Zubereitung

Milch, Vollrahm und Vanillesamen aufkochen

Die nicht mehr kochende Masse zur Eigelbmasse geben und gut verrühren.

Durch ein Haarsieb passieren und in sechs Kokotten verteilen

Mit Klarsichtfolie satt zudecken

Bei 92°C und Dampf während 20 Minuten pochieren.

Am besten eine Nacht durchkühlen lassen.

Mit braunem, grobem Zucker überwälzen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen

Dazu einige frische Beeren und Pfefferminzblätter servieren.