



# FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

## FEINHEIMISCH – Rezept des Monats August 2008

### Friesenschnitten à la King

Von Johannes King vom Dorint Söl'ring Hof, Rantum/Sylt



#### **Vanillecreme**

Die Milch und Sahne mit der ausgekratzten Vanille und der Vanilleschote aufkochen und 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und ausdrücken. Die Eigelb, den Rohrzucker, die Speisestärke und das Vanillecremepulver miteinander vermischen, glatt rühren und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Bei schwacher Hitze durchkochen, dabei ständig rühren, da die Masse sehr schnell anbrennt. Die Creme in eine Schüssel füllen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Creme dann abdecken und kühl stellen.

#### **Pflaumenmousse**

Pflaumen in einem hohen Topf ohne Zugabe von Zucker oder anderen Gewürzen einkochen lassen. Die Flüssigkeit nach und nach verdunsten lassen, dabei die Mousse immer wieder umrühren, da sie sehr schnell anbrennt. Kochen Sie die Pflaumenmasse ein, bis sie eine dickliche Konsistenz hat, und mixen Sie sie dann mit dem Stabmixer einmal durch. Abdecken und kalt stellen.

#### **Pflaumenkompott**

Pflaumen entkernen, vierteln und in einer Pfanne mit wenig Puderzucker kurz anschwitzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Pflaumen sollen weich, aber nicht völlig ausgewässert sein.

#### **Knusperblätter**

Strudelblätter von einer Seite mit flüssiger Butter bestreichen, übereinanderlegen und fest andrücken. In der gewünschten Form ausstechen und in geklärter Butter von beiden Seiten knusprig frittieren. Abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

#### **Sahnekaramell**

Den Zucker in einem Topf langsam schmelzen und erst umrühren, wenn fast der ganze Zucker geschmolzen ist. Den Zucker schön braun werden lassen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft ablöschen und die flüssige Sahne dazugeben. Die Karamellmasse aufkochen und glatt rühren. Auskühlen lassen. Der kalte Karamell sollte sehr zähfließend und dicklich sein.

#### **Anrichten**

Auf jedes Knusperblatt etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott geben. 100 g Vanillecreme mit 1 EL Sahnekaramell vermischen und 1 EL steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Je 1 EL davon auf das Pflaumenkompott geben. Nun nochmals eine Schicht – Knusperblatt, Pflaumenmousse, Pflaumenkompott, Karamellsahne – darübergeben und mit einem Knusperblatt vollenden. Mit Puderzucker bestäuben.

#### Zutaten (für 6 Personen):

##### **Vanillecreme**

125 ml Milch  
125 ml Sahne  
1 frische Vanilleschote  
3 Eigelb  
75 g brauner Rohrzucker  
10 g Speisestärke  
15 g Vanillecremepulver

##### **Pflaumenmousse**

Pflaumen nach Belieben

##### **Pflaumenkompott**

Pflaumen nach Belieben  
etwas Puderzucker

##### **Knusperblätter**

Strudelblätter nach  
Belieben  
etwas Butter  
etwas Puderzucker

##### **Sahne-Karamell**

150 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
80 ml Sahne