

**Roquefort-Crème-brulée mit
Lindenblüten-Honigwein und Lindenblütenhonig-Essig**

Für 4-6 Personen



1 Knoblauchzehe
100 g Zwiebel
150 g Roquefort (durch ein Sieb gestrichen)
Butter zum braten
400 ml Bienenhof Pausch Honigwein Lindenblüte
500 ml Schlagsahne
300 g französische Crème fraîche
7 Eier
Meersalz (vorsichtig dosieren, der Roquefort ist schon sehr salzig)
Pfeffer und Muskatblüte aus der Mühle
5 EL Bienenhof Pausch Lindenblütenhonig-Essig

Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten (nicht bräunen).
Den Wein angießen und ca. auf 1/3 reduzieren lassen. Sahne und den durchs Sieb gestrichenen Roquefort zugeben. Erwärmen, aber nicht kochen.

Inzwischen Crème fraîche und die Eier mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Dabei darauf achten, dass sich kein Schaum auf der Oberfläche bildet. Crème fraîche-Eiermischung zur Käsemasse geben. Gut durchrühren und mit Meersalz, Pfeffer, Muskat und Lindenblütenhonig-Essig abschmecken.

In feuerfeste Förmchen abfüllen. Die Formen evtl. vorher mit etwas Knoblauch ausreiben. Im heißen Wasserbad bei 130 bis 140 Grad ca. 2 Stunden pochieren.

Tipp: Die Crème brûlée wird sehr samtig, wenn sie bei niedriger Temperatur, dafür aber über eine längere Zeit pochiert wird.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop www.bienenhof-pausch.de erhältlich.

Bild: Bienenhof Pausch