

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Thurgauer Bodensee-Verjuscrème

für 2 Personen

1 gehäufte TL Speisestärke, z.B. Maizena

1.5 dl Verjus

1 Ei

1 EL Zucker

1 dl Rahm

Frucht, z.B. reife Charentais Melone oder Nektarinen

Speisestärke mit dem Verjus in einer Pfanne anrühren, das Ei gut darunter rühren und den Zucker begeben.

Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Crème 1 Stunde kühl stellen.

Rahm steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Kleingewürfelte Frucht in 2 Gläser verteilen und die Verjuscrème darüber verteilen.