

# Waldmeistercreme mit Limettensauce

## Zutaten (für 8 Personen):

70 g frischer Waldmeister  
0,1 l Milch  
3 Blatt Gelatine  
2 Eigelb  
2 Eier  
80 g Zucker  
0,3 l geschlagene Sahne

### Limettensauce:

80g Zucker  
60 g Butter  
0,4 l Limettensaft  
1 Eigelb

### Garnitur:

Einige Blätter Minze  
Einige Blätter Waldmeister



## Zubereitung:

Den Waldmeister von den Stielen befreien und mit Milch 1 bis 3 Minuten aufkochen, durch ein Sieb gießen und die eingeweichte Gelatine in der Milch auflösen.

Eigelb, Eier und Zucker schaumig schlagen und die heiße Milch ganz langsam und unter ständigem Rühren zugeben. Unter Rühren abkühlen lassen.

Den Waldmeister fein hacken und mit der geschlagenen Sahne unterheben.

In Förmchen füllen und im Kühlschrank zirka 3 Stunden kalt stellen.

### Limettensauce:

In einer Sauteuse die Butter und den Zucker unter ständigem Rühren zu einem mittelbraunen Karamell kochen. Löffelweise die Hälfte des Limettensaftes unterrühren. Die noch heiße Flüssigkeit mit dem Eigelb im Mixer aufschlagen. Den restlichen Limettensaft einrühren.

### Fertigstellung:

Die Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Die Sauce auf Teller verteilen, Waldmeistercreme draufsetzen und mit Waldmeister und Minze ausgarnieren.