Crema Catalana mit Morcheln

dg: sg

Vorspeise für 2 Personen

60 g Morcheln, frische
10 g Morcheln, getrocknete, eingelegt
1 EL Schalotten, sehr fein gehackt
15 g Butter
1 Thymzweig
2 dl Rahm und 1 cl Milch
2 EL Cognac XO
1 Ei und 1 Eigelb
Salz & Pfeffer
Wenig Demerara-Zucker
Fleur de sel

Backofen mit einer Heisswasser-Gratinschale auf 150 Grad vorheizen.
Frische Morcheln abbrausen, trocknen und vierteln.
Schalotte in einem Kaffeelöffel Butter glasig dünsten. Alle Morcheln und Thym 4 Minuten mitdünsten, mit Cognac flambieren. Vom Feuer nehmen und zwei schöne Morcheln für die Garnitur herausfischen.
Rahm und Milch zum restlichen Pfanneninhalt giessen und mit dem Stabmixer zerkleinern, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Eigelb und Ei verquirlen, mit dem Morchelrahm verrühren.
Zwei Darioles einfetten und die Masse in die Förmchen geben.
Die Förmchen im heissen Wasserbad, im Ofen 40 Minuten stocken. Die Förmchen herausnehmen, abkühlen und im Kühlschrank erkalten lassen.
Die Morchel-Darioles kurz vor dem Servieren dünn mit Zucker bestreuen, mit dem Brenner (oder unterm Ofengrill) caramelisieren.
Herausnehmen, die Garnitur-Morcheln drauflegen und mit wenig Fleur de sel bestreuen. Mit *Wildspargel oder grünen Spargeln und einem Faden Olivenöl servieren.

***Spargelspitzen oder Wildspargel**
halber Bund Wildspargel oder grüne Spargeln
Puderzucker
Salz & Schwarzer Pfeffer

Spargelspitzen auf 6 cm Länge abtrennen, die Enden entfernen, Spargelrest in kleine Stücke schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen.
Die Spargelteile mit wenig Puderzucker bestäuben, salzen und in Olivenöl 5 Minuten caramelisieren. Auf Küchencrepp abtupfen.