Sahne, Zitronen, Zucker – mehr brauchst du nicht für dieses feine Dessert...

Rezept · Im Prinzip basiert diese Creme auf der Urform der Panna cotta – das heißt ja zu Deutsch auch „gekochte Sahne“. Weil moderne Sahne aber nicht mehr genug bindet, muss man normalerweise mit Gelatine abbinden. Bei unserer Zitronencreme ist das nicht nötig, weil die Säure des Saftes und das bisschen Pektin in der Schale und im Abrieb die Sahne selbst zum Binden bringt. Also: Ohne Verdickungsmittel geht es nur bei Südfrüchten; dieselbe Creme mit Erdbeeren oder so würde nicht funktionieren. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Die Zutaten (für 4 Portionen):

500 g Schlagsahne (vollfett!)

2 dicke oder 3 normale Zitronen

120 g Zucker

Die Zubereitung:

Die Qualität der Zitronen ist der Schlüssel zum Geschmack der Creme! Nimm am besten italienische Bio-Zitronen; nach meiner Erfahrung sind die ideal für dieses Dessert. Du brauchst etwa 120 ml Saft; den kriegt man aus zwei dicken oder drei normalen Zitronen. Auch bei der Sahne geht es um Qualität – sie muss vollfett sein, also mindestens 32% Fett enthalten. Auch hier ist Sahne mit Bio-Herkunft besser. Beim Zucker scheiden sich die Geister. Mit stinknormalem Kristallzucker bist du auf der sicheren Seite. Eine zusätzliche Geschmacksebene erreichst du mit Rohrohrzucker. Der hat aber den Nachteil, dass der sich nicht so gut im Saft auflöst. Meine Lösung: Ich mische die Zuckersorten im Verhältnis 1:1. Apropos: Die Mengenangabe für den Zucker gilt für 120 ml Saft, denn auch hier muss das Verhältnis – wie beim klassischen Läuterzucker – 1:1 betragen.

Als erstes ziehst du einer Zitrone 2, 3 Stücke Schale ab. Aus der zweiten Zitrone machst du ca. 1 EL Zitronenabrieb. Dann presst du die Früchte aus. Gib Saft und Zucker in eine Kasserolle und koch die Mischung sanft auf, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

Während der Sirup entsteht, kochst du die Sahne mitsamt der Zitronenschale ein. Das kann leicht schiefgehen, weil Sahne – genau wie Milch – beim Kochen aufsteigt und gern überkocht. Kochen muss die Sahne rund 10 Minuten, in denen du den Herd nicht verlassen darfst! Ich beginne auf einem Ceran-Feld mit Stufe 6. Sobald es leicht blubbert, reduziere ich

auf 5. Kommt die Sahne zum ersten Mal hoch, dreh ich runter auf 3. Blubbert es gar nicht mehr, erhöhe ich auf 4. Kann sein, dass du während der 10 Minuten ein paar Mal hin und her schalten musst.

Noch zwei Tricks: Rühre häufig mit einem Esslöffel aus Metall um, das verringert das Überkochrisiko. Und wenn sich der Schaum doch einmal der Topfkante nähert, zieh ihn einfach für ein paar Sekunden von der Platte.

Nach 10 Minuten gibst du den Abrieb in die Sahne, und anschließend rührst du den Zitronensirup hinein. Nun muss die Flüssigkeit auf Zimmertemperatur abkühlen. Dann streichst du sie durch ein feines Sieb in einen passenden Behälter. Sei nicht ungeduldig! Erfahrungsgemäß braucht die zukünftige Creme mindestens 4 Stunden im Kühlschrank, bis sie Stand bekommt. Erst nach einer Nacht im Kühlschrank nimmt sie die Konsistenz von Creme an. Übrigens: Weil kein Ei dran ist, hält sie sich auch zwei Tage...

Du kannst die Creme aber auch gleich in Förmchen zum Servieren umfüllen. Stürzen wie Panna cotta lässt sich die Zitronencreme allerdings nicht. Willst du das, musst du sie doch mit Gelatine oder Aga-Aga binden. Ich fülle mit dieser herrlichen frische Creme gern selbstgemachte Windbeutel.