

Italienische Rezepte

Gebackene Creme - Crema Fritta - Venetien

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Italien, Süßspeise, Warm, Backen, Frittieren, Nachtisch

3	Eigelbe	120 g	Mehl
120 g	Zucker	1	Msp. Salz
1	Zitrone; abgeriebene Schale	5	dl Milch

ZUM AUSBACKEN

1	Ei	Vanillezucker
	Neutrales Öl	

"Fritolin" heisst die venezianische Version einer Frittenbude. Diese volkstümlichen Ladengeschäfte sind inzwischen leider fast vollständig aus der Lagunenstadt verschwunden. Sie verkauften in erster Linie frittierten Fisch, Sarde in saor, und ergänzten ihr Angebot mit der süßen Crema fritta.

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer dicken, hellgelben Creme aufschlagen. Die Zitronenschale unterrühren, das Mehl durchsieben und nach und nach zufügen. Salzen. Die Milch leicht erwärmen und damit die gesamte Masse zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Creme in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren bei milder Hitze einkochen lassen - ca. 15 Minuten - bis ein Holzlöffel eine sichtbare Spur hinterlässt. Die Creme in einer 3 bis 4 Zentimeter dicken Schicht auf einen Teller oder eine Serviettenplatte streichen. Auskühlen und fest werden lassen.

Ei verquirlen. Creme in Rauten schneiden und kurz in das Ei tauchen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Creme darin goldbraun ausbacken. Überschüssiges Fett auf Küchenkreps abtropfen lassen. Cremehäppchen auf einer Servierplatte anrichten und mit Vanillezucker bestäuben.