

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 24



REZEPT PAUL IVIĆ

Zitronen-Kardamom-Tartelettes

50 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 6 Tartelettes: Für den Mürbteig: 125 g zimmerwarme Butter, Butter für die Formen, 125 g Staubzucker, Mark von 1 Vanilleschote, 1-2 Eier (je nach Größe), 250 g Mehl (Type 550); Mehl für die Arbeitsfläche.

Für die Füllung: 100 g Butter, 200 ml Zitronensaft (frisch gepresst), 2 Kardamomkapseln, 2 Eier, 2 Eidotter, 150 g Staubzucker.

Außerdem: Hülsenfrüchte zum blinden Backen

Zubereitung: Für den Mürbteig Butter mit Staubzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer verrühren. Während des Rührens Ei hinzugeben. Mehl zugeben und mit den Händen schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und in die entsprechende Form schneiden.

Tarteletteformen mit Butter ausfetten, mit Mehl stauben und den Teig hineinlegen.

Backpapier einlegen, mit Hülsenfrüchten füllen und anschließend 10-15 Minuten im auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Rohr blind backen bis der Teig goldbraun ist.

Herausnehmen und die Temperatur auf 110 °C reduzieren.

Für die Füllung Butter schmelzen. Zitronensaft durch ein Sieb gießen, um das Fruchtfleisch zu entfernen. Kardamomsaat aus den Kapseln herauslösen und im Mörser mahlen. Mit allen weiteren Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Füllung in die vorgebackenen Mürbteigformen gießen. 20-25 Minuten im Rohr backen, bis die Masse gestockt ist.

Herausnehmen und ein wenig auskühlen lassen, dann aus den Formen lösen und servieren.

TIPP: Wer mag, kann das übrig gebliebene Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen, auf die fertig gebackenen Tartelettes spritzen und mit einem Kartuschenbrenner goldbraun abflämmen oder bei Oberhitze im Backrohr kurz überbacken.

REZEPT EVELINE WILD

Zitronen-Kardinalschnitten

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für die Baisermasse: 4 Eiweiß, 105 g Zucker, 100 g gesiebter Staubzucker; 4 Eidotter, 1 Ei, 105 g Zucker, 110 g glattes Mehl.

Für die Zitronencreme: 250 g Mascarpone (oder Topfen), Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 50 g Staubzucker, 5 ½ Blätter Gelatine, Saft von 1/2 Bio-Zitrone, 500 g geschlagenes Obers.

Zum Servieren: 2 Becher Himbeeren.

Zum Dekorieren: Melisse, Staubzucker, Himbeerpulver.

Zubereitung: Für das Baiser Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen. Den gesiebten Staubzucker einstreuen, Masse in einen Spritzsack füllen und regelmäßig Streifen auf Backpapier dressieren.

Eidotter mit dem ganzen Ei und dem Zucker aufschlagen. Das Mehl unterheben und in die Zwischenräume der Baiserstreifen dressieren. Im Rohr bei 150 °C Heißluft so lange backen, bis das Baiser leicht bräunt und die Biskuitmasse gebacken ist (dauert ca. 30-40 Minuten). Dabei frühzeitig beginnen, immer wieder den entstehenden Dampf aus dem Garraum entweichen zu lassen. Völlig auskühlen und austrocknen lassen.

Für die Zitronencreme den Mascarpone mit Zucker und Zitrusabrieb verrühren. Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem Zitronensaft erwärmen. Diese Mischung in den Mascarpone rühren und zum Schluss das Obers unterheben.

Zwischen die Streifen füllen und die Himbeeren in die Mitte stellen. Auf den Seiten glatt - streichen und im Kühlschrank 1 Stunde stocken lassen. Portionieren und am selben Tag servieren. Mit Melisse, Staubzucker und Himbeerpulver attraktiv dekorieren.