

Lemon-Posset mit Teegebäck

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Posset:

1 Zitrone	1 Orange	1 Ei
40 g Puderzucker	1 EL Orangenzucker	4 EL trockener Weißwein
180 ml Schlagsahne		

Für das Teegebäck:

1 Ei	2 Vanilleschoten	1 Tonkabohne
250 g Mehl	250 g weiche Butter	175 g Zucker
150 g Speisestärke	Salz	

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauslösen. Mit einer Reibe eine Prise von der Schale der Tonkabohne abreiben. Die Butter, den Zucker, das Ei, eine Prise Salz, den Tonkabohnen-Abrieb und das Vanillemark miteinander vermengen und schaumig schlagen. Das Mehl und die Stärke unterheben und zu einem weichen Teig kneten. Mit Hilfe von Frischhaltefolie den Teig zu Stangen formen und für circa zehn Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig herausnehmen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, diese auf einem Blech verteilen und zehn Minuten im Ofen goldbraun backen lassen. Eine Zitrone waschen, halbieren und den Saft herauspressen. Mit einer Reibe etwa die Menge für einen Teelöffel der Zitronenschale abreiben. Zwei dünne Scheiben abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Den Zitronensaft, den Abrieb, den Wein und den Puderzucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne hinzugeben und alles steif schlagen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß schlagen, bis es steif ist und unter die Sahne heben. Eine Prise von der Orangenschale abreiben. Das Lemon-Posset in ein Dessertglas füllen, mit dem Orangenabrieb und dem Orangenzucker garnieren, Die beiden Zitronenscheiben einschneiden und auf dem Rand des Dessertglases platzieren. Das Lemon-Posset im Dessertglas mit dem selbstgemachten Teegebäck auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Karollus am 31. Juli 2014