

Gefülltes Osternest

Für vier Personen

Für die Kataiffäden:

1 Paket Kataifi-Teig 50 g flüssige Butter Puderzucker

Für das Basilikumsorbet:

2 Blatt weiße Gelatine 250 ml Wasser 250 g Zucker

2 Töpfe Basilikum 3 Zitronen, Saft 1 Limette

Für das Consommé:

400 g Rhabarber 100 g Erdbeeren 250 ml halbtrockener Sekt

75 g Zucker 1 EL Grenadinesirup 1 Limone

4 - 5 frische Minzeblätter 20 kleine Schokoeier 4 Blätter Blattgold

Für die Kataiffäden:

4 Metallringe außen mit Butter dick einpinseln. Die Kataiffäden rundherum wickeln. Mit Butter beträufeln. Im Backofen bei 200 Grad goldbraun ausbacken. (5 Minuten vor Ende mit Puderzucker bestäuben, damit der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.) Rausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Basilikumsorbet:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Blätter von 2 Töpfen Basilikum abzupfen. Mit dem Läuterzucker, dem Saft von den Zitronen und Limettenabrieb 3 Minuten fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Rhabarber-Erdbeer-Consommé:

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 2/3 des Rhabarbers mit Sekt, Zucker, Grenadinesirup und Limonensaft kochen lassen bis alles weich ist. Restlichen Rhabarber und Erdbeeren für die spätere Einlage zur Seite stellen. Alles durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb pressen und zurück in den Topf geben. Rhabarberstückchen hineingeben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Erdbeeren hineingeben. Auf Eiswürfeln abkühlen, Limonenschale und Minze dazugeben und auf die tiefen Teller verteilen. Den abgekühlten, gebackenen Teig in die Mitte setzen und mit einer großen Nocke Basilikumsorbet füllen. Die Rhabarber-Erdbeer-Consommé außen herum anrichten. Das Ganze mit Minzeblättern dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen. Wenn man es besonders festlich haben möchte, können die Schokoeier leicht mit Blattgold verziert und anschließend auf den Tellern verteilt werden.

Johann Lafer am 15. April 2017