

Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet

Für 4 Personen

Nusstörtli:

150 g Mehl	60 g Zucker	1 Prise Salz
100 g kalte Butter in Stücken	1 Ei	80 g Zucker
2 TL Wasser	40 g Haselnüsse	40 g Walnüsse
40 g Mandelstifte	100 ml Sahne	

Röteli-Sorbet:

200 ml Röteli	60 g Zucker	400 ml Orangensaft, frisch gepresst
---------------	-------------	-------------------------------------

Kirschen:

200 g Kirschen, frisch	100 ml Zuckersirup	1 EL Balsamico, alt
1 Bund Minze, kraus		

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Nusstörtli:

Mehl, Zucker und Salz mischen. Kalte Butterstücke begeben und zwischen den Händen zu einer krümeligen Masse reiben. Das Ei verschlagen, dazu geben und zu einem Teig mischen. In gebutterte Förmchen drücken. Zucker und Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und köcheln bis ein Karamell entsteht. Nüsse und Mandeln grob hacken, mit der Sahne zum Karamell geben und zwei Minuten köcheln bis die Masse dickflüssig ist. Leicht abkühlen lassen und in die mit Teig belegten Förmchen füllen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Röteli-Sorbet:

Röteli und Zucker aufkochen und drei Minuten kochen lassen. Auskühlen, mit Orangensaft mischen und in einer Eismaschine tiefkühlen.

Kirschen:

Die Kirschen entsteinen, in Zuckersirup kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Sirup mit einem Esslöffel alten Balsamico abschmecken und die Kirschen darin ziehen lassen. Nusstörtli mit je einer Kugel Sorbet anrichten, mit Minze dekorieren.

Andreas C. Studer am 20. August 2010