

Himbeer-Tartelette, Pistazien Karamell, Sangria-Sorbet

Für vier Portionen

Für die Himbeer Tarte:

25 g Butter	200 g Butterkeks	25 g Butter
3 Eier	50 g Zucker	1 Limette
250 g Magerquark	15 g Speisestärke	50 g Himbeermarmelade
1 Schale Himbeeren	Minze	25 g Puderzucker
4 Tartelette Formen, ca. 10 cm		

Für das Karamell:

100 g Karamellbonbons	3 g Meersalz	25 g Pistazien
-----------------------	--------------	----------------

Für das Sangria Sorbet:

50 g Zucker	100 g Honig	50 ml Ananas Sirup
100 ml Traubensaft	50 g brauner Zucker	25 ml Zitronensaft
1 Blatt Gelatine	2 cl spanischer Gewürzlikör	200 ml Orangensaft
250 ml Rotwein		

Für das Anrichten:

4 Zweige Melisse	gemahlene Pistazien
------------------	---------------------

Für die Himbeer Tarte:

Die Butter schmelzen. Die Kekse in den Frühstücksbeutel füllen und sehr fein zerstoßen. Die Tarte Formen bis zum Rand mit der Butter einfetten und gründlich mit den zerbröselten Keksen ausstreuen. Danach beiseite stellen. Die Butter für den Teig schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit Zucker und dem Abrieb der Limette gründlich verrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Quark, Stärke und Himbeermarmelade zugeben und zu einer halbfesten Masse anrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter nach und nach zugeben. Die fertige Masse nun in die Tartelette Formen laufen lassen und glatt streichen. Danach bei circa 180 Grad im Backofen 16 bis 20 Minuten garen. Danach leicht auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Zum Schluss mit frischen Himbeeren belegen, Minze garnieren und reichlich Puderzucker bestäuben.

Für das Karamell:

Die Karamellbonbons und Meersalz mit Hilfe eines Mixers zu einem Pulver verarbeiten. Auf ein mit Backmatte ausgelegtem Backblech das Karamellpulver gleichmäßig verteilen und bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) im vorgeheiztem Backofen circa fünf Minuten backen. Danach mit gehackten Pistazien bestreuen und auskühlen lassen. Die Karamellplatten zum Anrichten in kleine Stücke brechen.

Für das Sangria Sorbet:

Den Zucker zusammen mit dem milden Honig langsam hell karamellisieren. Mit Ananas Sirup und Traubensaft ablöschen und den Karamell damit auflösen. Den Zucker zusammen mit frischem Zitronensaft erwärmen, die eingeweichte Gelatine vollständig darin auflösen und zum Karamell-Sud geben. Likör, Orangensaft und Rotwein ebenfalls einrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Für das Anrichten:

Die Tartelettes auf die Teller geben und die gemahlene Pistazien aufstreuen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels abknocken, den Karamell darauf geben und mit Melisse garnieren.

Johann Lafer am 28. Juni 2014