

Rhabarber-Tarte vom Grill mit Eis

Für 4 Personen:

6 Stangen Rhabarber	50 g brauner Zucker	1 Spritzer Zitronensaft
2 Pack Blätterteig	2 Zweige Rosmarin	1 Eigelb
1/4 Glas Aprikosenmarmelade	Erdbeereis	

Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zucker und Zitronensaft untermengen und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Grillpfanne fetten, den Teig einer Packung Blätterteig hineinlegen.

Gegebenenfalls muss der Teig dafür zurechtgeschnitten werden.

Auf den Teig die Rhabarberstücke geben und mit gezupftem und fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Den zweiten Blätterteig drüberlegen. Optional kann der Teig in Streifen geschnitten und rautenförmig als Gitter auf der Tarte angeordnet werden.

1 Eigelb verquirlen und damit den Rand der Tarte bepinseln. In der Mitte einen Kreis für die Marmelade freilassen.

Tarte für ca. 20 Minuten in der indirekten Zone des Grills backen, bis der Teig goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen. Alternativ kann die Tarte auch für 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen gebacken werden.

Die Mitte der Tarte mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und zusammen mit Eis nach Wahl servieren.

Björn Freitag am 30. August 2020