



Zitronen-Thymian-Tarte mit Himbeergranité Trüffelkrokant

Zubereitung

Zitronen-Thymian-Tarte Den Topfen mit dem Eigelb, Vanilleschote, Sauerrahm, Zitronenabrieb und Zitronenthymianblättern verrühren. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker halb steif aufschlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Himbeercoulis in 4 Tarteböden verteilen und mit den halbierten, in Himbeergeist marinierten Himbeeren belegen. Mit der Zitronenthymianmasse füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 9 bis 10 Minuten backen.

Himbeerparfait Für das Himbeerparfait Ei und Eigelb über Dampf schaumig rühren. Himbeergeist und braunen Rum erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Flüssige weiße Schokolade einrühren. Den Alkohol mit der Gelatine einrühren, die Masse überkühlen lassen, dann die Himbeercoulis unterheben. Zuerst ein Drittel der Sahne unterrühren, danach die anderen zwei Drittel locker unterheben. Zylinderformen mit Tortenrandfolie auskleiden, das Himbeerparfait einfüllen und tiefkühlen. Bei Gebrauch etwas antauen lassen. Man kann die Tortenrandfolie auch mit Schokolade überziehen und dann mit der Parfaitmasse füllen.

Fertigstellung

Auf die Teller Himbeercoulis verteilen und die Tarte daraufsetzen. Mit Himbeeren garnieren. Das Granité auf das Parfait setzen und das Beerenauslese-Eis dazu servieren. Mit dem Trüffelkrokant ausgarnieren. Eventuell mit Schokoladendekor und getrocknetem Zitronenthymian servieren.

Zitronen-Thymian-Tarte

- 100 g Topfen, gut ausgedrückt
- 2 Eigelb
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g Sauerrahm
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 TL Zitronenthymianblätter, fein gehackt
- 2 Eiweiß
- 60 g Kristallzucker
- 20 große Himbeeren
- 4 EL Himbeercoulis (Grundrezept auf Seite 223)
- 1 cl Himbeergeist
- 4 Schokoladen-Mürbteigböden (Grundrezept auf Seite 224)

Himbeerparfait

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 1 cl Himbeergeist
- 1 cl brauner Rum
- 50 g Himbeercoulis (Grundrezept auf Seite 223)
- 60 g weiße Schokolade
- 100 ml Sahne, geschlagen

Beerenauslese-Eis

Grundrezept auf Seite 225

Himbeergranité

Grundrezept auf Seite 226

Trüffelkrokant

Grundrezept auf Seite 225