

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2018

### Camembert-Pflaumen-Blätterteigtasche mit Granatapfeleis

Dessert von Daniel Löffel

Für 4 Personen

#### Granatapfeleis (Sorbet)

- 2 Granatäpfel
- 2 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 2 EL Eiweiss, steif geschlagen
- ein paar Granatapfelkerne, für die Garnitur
- 4 Melissen- oder Pfefferminzblättchen

Die Granatäpfel leicht klopfen, halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel herausschälen. Separieren. Dabei den Fruchtsaft auffangen.

Wasser mit einem Esslöffel Granatapfelkernen in eine Pfanne geben. Zucker beifügen und unter ständigem Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Zucker aufgelöst ist und das Wasser eine sirupartige Konsistenz hat. Die Kerne mit einem Löffel aus dem Sirup nehmen. Den Granatapfelsaft beifügen, gut mischen und kaltstellen.

Eiweiss zum abgekühlten Granatapfelsirup geben und daruntermischen. Die Sorbetmasse in ein verschliessbares Gefäss geben und in den Tiefkühler stellen. Damit sich keine Eiskristalle bilden können, die Sorbetmasse zu Beginn des Gefrierprozesses regelmässig mit einem Schwingbesen aufschlagen. Mind. 12 Stunden gefrieren lassen.

#### Glacemaschine

Wer über eine Glacemaschine verfügt, füllt die Sorbetmasse in die Maschine und wählt das Programm Sorbet. Wird das Sorbet nicht sofort serviert, wird die Masse in ein verschliessbares Gefäss gegeben und bis zu Servieren in den Tiefkühler gestellt.

## Camembert-Pflaumen-Blätterteigtasche

- 2 Pflaumen, entsteint, in 12 Schnitze geschnitten
- 4 cl Wasser
- ½ TL Vanille aus der Mühle oder eine Messerspitze Vanillepaste
- 1 EL Zucker
- 1-2 cl Whisky (süsslich, würzig)
- 1-2 Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 150 g Camembert, in Scheiben geschnitten

Die Pflaumenschnitze in eine Pfanne geben. Wasser, Vanille und Zucker zugeben. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze die Pflaumenschnitze karamellisieren. Mit Whisky ablöschen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier belegt bereitstellen.

Den Blätterteig auf einer Ablage ausrollen. 8 Kreise ausstechen und bereitstellen. Camembertscheiben auf 4 Kreisen bereitlegen. Je 3 Pflaumenschnitze ohne Saft dazu legen. Mit dem 2. Kreis bedecken. Die Ränder gut anpressen und etwas einrollen. Die Teigtaschen auf das Backblech legen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 210 Grad 15 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

### Anrichten

Eine Kugel Granatapfeleis in einem Schälchen anrichten. Mit einem Melisse- oder Pfefferminzblatt ausgarnieren. Zusammen mit je einer Blätterteig-Pflaumen-Camembert-Tasche auf einer Schieferplatte oder einem Dessertteller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und ein paar Granatapfelkernen ausgarnieren.