

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2019

Création Argovia

Dessert von Peter Meyer

Für 4 Personen

Erdbeer-Granita

- 250g frische Erdbeeren oder gefrorenes Püree
- 8g Zitronensaft
- 75g Zucker
- 220g Wasser

Erdbeeren rüsten und geviertelt in einen Mixbecher geben. Zitronensaft zugeben und zusammen pürieren.

Zucker und Wasser zusammen langsam wärmen, sobald der Zucker aufgelöst ist kurz aufkochen. Anschliessend zum Erdbeerpüree geben und zusammen mixen.

Das Erdbeerpüree in eine flache, kälteresistente Form giessen. Zugedeckt mind. 6 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

Kurz vor dem Servieren die Granita aus dem Tiefkühler nehmen und mit einer Gabel kräftig abziehen. In Dessertschalen geben und bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

Rüebliorte

- 4 Eigelb
- 115g Zucker
- 45g Butter, flüssig
- 270g Rüebli, fein geraffelt
- 13g Zitronensaft
- 270g Haselnüsse, gemahlen
- 4,5g Backpulver
- 4 Eiweiss
- 1 Pr Salz
- 112g Zucker

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Eine Backform (rund, rechteckig) mit Backreinpapier belegen und bereitstellen.

Eigelb zusammen mit Zucker in eine Teigschüssel geben und mit der Küchenmaschine rühren, bis der Zucker aufgelöst und die Masse hell und crèmeartig ist. Butter, Rüebli und Zitronensaft zugeben und unter mischen. Haselnüsse und Backpulver zugeben und untermischen. Eiweiss mit

Salz steif schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee zum Teig geben und sorgfältig unterziehen. Die Teigmasse in die Backform geben und gleichmässig verteilen.

Die Backform in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Rüeblitorte 5 Min. auf 200° Grad backen, dann Hitze auf 180° Grad reduzieren. Die Rüeblitorte ca. 40 Min. backen. Die Backform aus dem Backofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen und dann aus der Form auslösen. Auskühlen lassen.

Moelleux mit Edelkuvertüre

- 150g Eier
- 120g Zucker
- 92g Kuvertüre Maracaibo 65%
- 90g Butter
- 42g Weissmehl, gesiebt
- evtl. pro Förmchen 2 Kuvertüre-Drops

Eier und Zucker in eine Teigschale geben und mit dem (Hand)Rührwerk im langsamen Gang 10 Min. schaumig schlagen.

Butter und Kuvertüre in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Kuvertüre-Butter zur Eiermasse geben und kurz mischen. Mehl dazu sieben und vorsichtig unterziehen (nicht mehr schlagen). Die Teigmasse in einen Dressiersack geben und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Alu-Muffinförmchen gut ausbuttern und den Backofen auf 220° Grad vorheizen.

Den Spritzsack aus dem Kühlschrank nehmen und 45g in die Muffinförmchen füllen. Nach Wunsch 2 Kuvertüre-Drops in die Mitte der Küchlein legen (flüssiger Kern).

Die Muffinförmchen in den Backofen schieben und bei 220° Grad 6-8 Min. backen (werden Silikonformen verwendet, verlängert sich die Backzeit um 3-4 Min.). Die Formen aus dem Backofen nehmen und auf Dessertteller stürzen. Sofort servieren!

Rhabarberkompott

- 200g Rhabarbern, geschält, in 5cm lange Stücke geschnitten
- 3dl Wasser
- 45g Zucker
- 1 Vanillestange, aufgeschlitzt
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Erdbeerkonfitüre

Die Rhabarberstücke in eine kleine Schale schichten. Wasser, Zucker, Vanillestange und Zitronensaft in eine Pfanne geben und aufkochen. Sobald der Zucker aufgelöst ist den Sud über

die Rhabarberstücke verteilen und zugedeckt 15 Min. ziehen lassen. Garprobemachen, sind die Rhabarberstücke gar, diese aus dem Sud ziehen und auskühlen lassen. Sind die

Rhabarberstangen noch nicht gar, den Vorgang noch einmal wiederholen. (Sud abgiessen und noch einmal aufkochen, darübergiessen).

Den Sud in die Pfanne zurückgeben und mind. auf die Hälfte einreduzieren. Erdbeerkonfitüre zugeben. Die Konsistenz sollte zähflüssig sein. Über die angerichteten Rhabarber träufeln.

Anrichten

Rüebliorte in Dreiecke schneiden und je 2 Stück auf Dessertteller anrichten. Mit Schokoladegitter dekorieren. Erdbeer-Granita in Dessertglas anrichten und dazu stellen. Das Schokoladeküchlein dazu stürzen und die Rhabarberstangen dazu legen.