



3. Dessert «Plums on fire»

Flambierter Zwetschkuchen
mit Zimtsabayon und Melissen-Walnuss-Pesto

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

Für die den Zwetschkuchen:

Der Belag:

6 Zwetschgen
25 g Zucker, zum Ausstreuen der Form
25 g temperierte Butter, zum Einfetten der Form

Der Teig:

3 Eier
Mark von 1 Vanilleschote
Abrieb von 1 unbehandelter Zitrone
80 g Zucker
80 ml Milch
100 g Mehl

1 EL brauner Zucker, zum Bestreuen
2 cl Zwetschgenbrand (Rum mind. 60 %, zum Flambieren)
Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Zimtsabayon:

2 Eigelb
Saft und Abrieb von 1 unbehandelter Zitrone
1 Msp. Zimtpulver
40 g Zucker
80 ml Weisswein

Für das Melissen- Walnuss Pesto:

1 Bund frische Melisse
40 g Walnüsse
40 g Haselnüsse
2 EL Akazienhonig
Abrieb und Saft von 1 unbehandelter Limette
40 g Pistazien
40 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
10 g Puderzucker



Zubereitung und Anrichten:

SCHRITT 1: (ca. 6 Minuten)

Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Butter einfetten.

Für das Pesto die Melisse von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und in einem Mörser mit den Walnüssen und Haselnüssen mahlen.

Eier trennen. Das Eiweiss mit 40 g Zucker steif aufschlagen. Das Eigelb, das Vanillemark, den Zitronenabrieb, den restlichen Zucker, die Milch und das Mehl zu einem Teig rühren.

SCHRITT 2 (ca. 4 Minuten)

Den Zucker auf das Backpapier streuen und die Zwetschgen-Spalten darauf legen.

In einer kleinen Aluschale den Honig schmelzen und zu den Nüssen geben. Mit Abrieb und Saft einer Zitrone abschmecken.

Das Eiweiss unter den Teig heben. Den Teig auf die Zwetschgen geben. Den Kuchen ca. sechs bis acht Minuten, bei 180 bis 200 Grad, **direkter Hitze** und geschlossenem Deckel, vorgrillieren.

SCHRITT 3 (ca. 12 Minuten)

Alle Zutaten der Sabayon (Eigelbe, Zitronensaft und -abrieb, Zimtpulver, Zucker und Weisswein) in die Stielkasserolle geben und mit offenem Deckel bei **direkter Hitze** mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen.

Pistazien und Erdnüsse direkt auf dem Grill erhitzen. Immer wieder mit Puderzucker bestäuben, solange bis der Zucker kandiert. Kurz vor dem Servieren die Nüsse zusammen geben.

Den Zwetschgenkuchen weitere sechs bis acht Minuten bei **indirekter Hitze** und geschlossenem Deckel fertig grillieren. Den fertigen Kuchen vom Grill nehmen und auf Teller «stürzen». Das Backpapier entfernen. Den Zwetschgenkuchen mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Rum flambieren.

ANRICHTEN (ca. 3 Minuten)

Zum Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Melissenblättern dekorieren

Anrichten



Grillutensilien

Grill, möglichst mit Haube
Grillzangen
Grillhandschuhe
Esslöffel, zum Probieren
Küchenrollen
Küchenhandtücher
Behälter für Abfälle

Hardwareliste für Tarte:

1 Schneidebrett
1 Kochmesser
1 Küchenmesser
1 Pinsel
1 feine Reibe
1 Gummispatel
1 Schneebesen
1 feines Puderzuckersieb
1 kleine Küchenschüssel 18 cm, (Puderzucker)
3 mittlere Küchenschüssel 24 cm (Pflaumen, Eiweiss, Teig)
1 flachen Teller, 26-28 cm
1 Rolle Backpapier
1 Schere
1 Stabfeuerzeug, zum Flambieren
1 Grillpalette
1 runde feuerfeste Auflaufform oder runde Aluschale (ohne Löcher mind. 24 cm)

Hardwareliste für das Melissen-Walnuss-Pesto:

1 Schneidebrett
1 Kochmesser
1 Küchenmesser
1 Sparschäler
2 kleine Aluschalen 14x22 cm
1 Pinsel
1 feine Reibe
1 Zitronenpresse
1 Mörser
1 feines Puderzuckersieb
1 kleine Küchenschüssel, 18 cm (Puderzucker)
1 mittlere Küchenschüssel, 24 cm (Nüsse)

Hardwareliste für die Sabayon:

1 Stielkasserolle (mindestens 16 cm)
oder 1 Küchenschüssel mit rundem Boden 24 cm (Sabayon)



2 kleine Küchenschüsseln (Eier trennen)
1 Schneebesen