

Johann Lafer | Erdbeer-Überraschung: Sorbet, Gazpacho und Törtchen

Zutaten für 4 Personen

Für das Erdbeer-Sorbet:

- 500 g Erdbeeren
- 1 Blatt Gelatine
- 1 EL Johannisbeersaft, ungesüßt
- 150 g Puderzucker

Für die Erdbeer-Gazpacho:

- 400 g Erdbeeren
- 1 Orange
- 100 g Puderzucker
- 2 cl Grand Marnier

Für die Erdbeer-Törtchen:

- 500 g Erdbeeren
- 85 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mehl
- 75 g Mandeln, gehobelt
- 1 Ei
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 60 g Zucker
- 2 cl Orangenlikör
- 100 g rotes Johannisbeer-Gelee
- 250 ml Sahne
- 60 g Puderzucker
- Salz
- Mehl

Zubereitung:

Für das Sorbet die Erdbeeren putzen, vierteln und in einen Mixer geben. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Johannisbeersaft erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und mit dem Puderzucker zu den Erdbeeren geben. Alles zusammen fein mixen und anschließend in einer Eismaschine gefrieren.

Für das Gazpacho die Erdbeeren putzen, waschen und 100 g in kleine Würfel schneiden. Von der Orange die Schale abreiben und die Frucht auspressen. Die restlichen Erdbeeren mit Orangensaft, Orangenschale, Puderzucker und Grand Marnier in einem Mixer pürieren. Anschließend die Masse durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

Für die Törtchen den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Das Ei trennen. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte die Schale abreiben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Mandeln, Eigelb, einer Prise Salz und der Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Diesen nicht zu lange kneten, da er sonst brüchig wird. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im Backofen goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

Den Zucker mit 60 ml Wasser aufkochen und danach auskühlen lassen. Den Orangenlikör hinzugeben und damit die ausgekühlten Törtchenböden beträufeln.

Die Erdbeeren waschen, putzen, in das Johannisbeer-Gelee tauchen und mit der Spitze nach oben auf die Törtchenböden setzen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen.

Die Sahne steif schlagen, währenddessen nach und nach den Puderzucker hinzugeben. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf den Rand der Törtchen eine Bordüre spritzen.

Die Erdbeer-Gazpacho in Gläser füllen, jeweils einen Teil der Erdbeerwürfel hineingeben und mit den Erdbeer-Törtchen und einer Kugel Erdbeer-Sorbet servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.06.2008

Prominente Gäste: Kim Fisher & Semino Rossi