

Rhabarber-Tarte, Holunder-Blüten-Sabayon, Erdbeeren

Für zwei Personen

1 Pck. TK-Blätterteig	1 Stange Rhabarber	12 Erdbeeren
2 Minzblätter	4 Eier	1 EL Sahnequark
1 EL gemahlene Mandeln	50 g Zucker	2 EL Puderzucker
100 ml Holunderblütensirup	60 ml Rosenwasser	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig zwei runde Teigglätter ausstechen. Ein Ei trennen und den ausgestochenen Teig mit dem Eigelb bestreichen. Den Zucker und das Mandelmehl unter den Quark heben. Je einen Teelöffel auf die ausgestochenen Teige setzen und gleichmäßig verstreichen. Den Rhabarber waschen und in etwa ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Stücke auf die Quarkmasse setzen und mit dem Puderzucker bestäuben. Die kleinen Küchlein auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 190 Grad für etwa zehn Minuten backen. Für die Zabaione drei Eigelbe mit 30 Gramm Zucker und dem Holunderblütensirup zu einer cremigen Masse in einer Schüssel im Wasserbad aufschlagen. Die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die geschnittenen Erdbeeren mit Rosenwasser und Puderzucker marinieren. Die Rhabarber-Tarte mit der Zabaione und den Erdbeeren anrichten.

Lukas Golla am 01. August 2013