

Geflämmte Zitronen-Tarte

Für vier Personen

260 g Zucker	100 g Heidelbeeren aus dem Glas	100 ml Heidelbeersaft
250 g gefrorene Heidelbeeren	150 g weiche Butter	50 g Puderzucker
4 Eier	4 unbehandelte Zitronen	180 g Mehl
50 ml Weißwein	20 g Speisestärke	Butter
Salz	getrocknete Hülsenfrüchte	Minze

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Heidelbeeren aus dem Glas gemeinsam mit dem Heidelbeersaft pürieren und mit 50 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen. Die gefrorenen Heidelbeeren zugeben und unter Rühren im heißen Sud auftauen lassen. Für den Mürbeteig ein Ei trennen. Die Schale einer Zitrone abreiben. 100 Gramm Butter mit Puderzucker, Eigelb, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Tartelettformen dünn mit Butter auspinseln. Den Teig ausrollen und vier Kreise von zwölf Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Teig in die Formen legen, die Ränder leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teig jeweils mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene zehn Minuten blindbacken. Nun die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen, den Boden nochmals fünf Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen. Für die Füllung die übrigen Zitronen fein abreiben. Anschließend die Zitronen auspressen und 120 Milliliter Saft abmessen. Die übrigen Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. 150 Gramm Zucker und die restliche Butter in einen Topf geben. Zitronenschale und Zitronensaft zufügen und das Ganze aufkochen. Die Speisestärke mit dem Weißwein verquirlen, in den Zitronensud geben und unter Rühren aufkochen. Danach den Zitronenguss auf die gebackenen Tarteletts verteilen und zum Abkühlen kalt stellen. Mit den Quirlen des Handrührers das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse steif schlagen. Den Eischnee gleichmäßig mit einem Esslöffel auf der erkalteten Zitronencreme verteilen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners den Eischnee abflämmen. Die Tarteletts aus der Form lösen und auf Tellern anrichten. Das Heidelbeerkompott um die Tarteletts verteilen und mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2011