

# Zitrus-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis

## Für 22-cm-Tarteform:

<b>Für die Tarte:</b>	100 g Butter, kalt	200 g Mehl
Salz, ein Ei (Kl. M)	50 g Puderzucker	5 Orangen
2 Grapefruits	2 Blutorange	1 Zitrone
1 Limette	350 ml Orangensaft	20 g Vanillepuddingpulver
100 g Puderzucker	150 g Sahnejoghurt, griechisch	50 g Gelierzucker
Butter, weich	Hülsenfrüchte, Mehl	
<b>Für das Eis:</b>	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Nelken	2 Sternanis	2 Kardamomkapseln
250 ml Milch	250 ml Schlagsahne	100 g Zucker
4 Eier (Kl. M)		

Für die Tarte das Mehl und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Das Ei trennen. Anschließend Salz, Eigelb und Butter in Würfeln zum Mehl hinzufügen. Zwei bis drei Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Millimeter dick und etwa drei Zentimeter breiter als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, die Ränder gut andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Anschließend den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte auf dem Backpapier verteilen. Die Tarte im heißen Backofen etwa zehn Minuten vorbacken, danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere zehn Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Inzwischen jeweils zwei Orangen, Grapefruits und Blutorange sowie die Zitrone und Limette so schälen, dass die gesamte weiße Schale mit entfernt wird. Die Filets herausschneiden. Die restlichen Orangen auspressen (benötigt werden 350 Milliliter). 250 Milliliter Orangensaft mit Puddingpulver und Puderzucker verrühren. Die Mischung in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, dann etwa eine Minute kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, den Joghurt hinzufügen und unterrühren. Die Crème auf den abgekühlten Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Die Tarte etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Zitrusfilets dicht nebeneinander auf die abgekühlte Crème legen. Den restlichen Orangensaft mit Gelierzucker in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß mit einem Löffel gleichmäßig über die Orangenfilets träufeln. Die Tarte etwa eine Stunde kalt stellen. Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Gewürze aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen. Zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Eis servieren.

Johann Lafer am 09. Februar 2013