

# Erdbeer-Kuchen mit Basilikum-Sabayon und Tonkabohnen-Eis

## Für vier Portionen

### Für den Erdbeerkuchen:

125 ml Milch	25 g Hefe	150 g Mehl
150 g Buchweizenmehl	3 Eier	100 g Erdbeeren
50 g Erdbeermarmelade	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 Tarteform ca. 26-28 cm	Butter, Zucker	

### Für Basilikum Sabayon:

2 Eigelbe Klasse M	40 g Zucker	120 ml Sekt
--------------------	-------------	-------------

### Für das Tonkabohnen Eis:

100 ml Milch	150 ml Sahne	80 g Blütenhonig
1 Msp. Tonkabohne, gerieben	1 Blatt Gelatine, eingeweicht	300 g Griechischer Joghurt
1 Orange, unbehandelt	Orangen-Abrieb	

### Für das Anrichten:

100 g Erdbeeren	1 EL Blütenhonig	Basilikumblättchen
-----------------	------------------	--------------------

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl und Buchweizenmehl in einer Schüssel mischen, Hefemilch und Eigelbe zugeben und mit 40 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig an einem warmen Ort circa 25 bis 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker langsam steif aufschlagen. Sobald der Teig gegangen ist, Erdbeeren, Marmelade und Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Die Tarteform mit Butter einpinseln und Zucker ausstreuen. Danach den Teig 2/3 einfüllen und im Ofen bei 180 Grad Ober/ Unterhitze 8 - 12 Minuten backen, je nach Füllhöhe. Für das Eis die Milch zusammen mit Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Orangenabrieb sowie die geriebene Tonkabohne zugeben. Die eingeweichte Gelatine darin vollständig auflösen, mit Joghurt gründlich unterrühren und in der Eismaschine gefrieren. Eigelbe, Zucker und Sekt in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (circa 82 Grad – 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die gewaschenen Erdbeeren in Form bringen und mit dem Honig marinieren. Den Kuchen auf den Teller geben und die Erdbeeren darauf. Mit reichlich Sabayon übergießen und Eis sowie Basilikumblättchen vollenden.

Johann Lafer am 07. Juni 2014