

Holunder-Küchlein mit Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl 25 g Zucker 1 Prise Salz

50 g Butter

Für das Eis:

250 ml Sahne 100 g Zucker 1 Orange, unbehandelt

1 Schote Vanille 4 Eier 2 Blatt Gelatine

250 g Sauerrahm

Für die Füllung:

300 g Frischkäse, natur 1 Zitrone, unbehandelt 80 g Zucker

1 Prise Salz 2 Eier 30 g Mehl

200 g Holunderbeeren 4 Tartelettformen (ca. 12 cm) 150 g Beeren gemischt

4 Zweige Minze

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Aus Mehl, Zucker, einer Prise Salz und den kalten Butterwürfeln einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Die Gelatineblätter zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die Orangeschale fein abreiben, die Orange auspressen und den Saft beiseite stellen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Für das Eis die Sahne mit Zucker, dem frisch gepressten Orangensaft, fein abgeriebener Orangeschale und dem Vanillemark in einem ausreichend großen Topf einmal aufkochen. Die Eier in der Zwischenzeit trennen und die vier Eigelbe aufheben. Die heiße Sahne langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Anschließend alles in den Topf zurück geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Masse eine Bindung bekommt. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles durch ein Sieb gießen und mit dem Sauerrahm verrühren. Das Ganze in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen. Für die Füllung die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zucker und einer Prise Salz verrühren. Eier und Mehl dazugeben und alles glatt verrühren. Anschließend die Holunderbeeren säubern und vorsichtig unterheben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Die Tartelettformen damit auslegen, die Frischkäsefüllung darin verteilen und glatt streichen. Die Mürbeteigtartelettes im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen, leicht abkühlen lassen und mit dem Eis servieren. Abschließend alles mit frischen Beeren und der Minze garnieren.

Johann Lafer am 23. Oktober 2010