

Gerhardts Rezept des Monats

Rhabarber-Tarte Tatin mit Erdbeer-Gazpacho

Zubereitung Erdbeer-Gazpacho

1. 100 g Erdbeeren in feine Würfel schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit einem Teil des Mineralwassers mixen.
2. Die Kräuter in Olivenöl frittieren, dann die Zweige entfernen. Einige Rosmarinnadeln beiseite stellen. Den restlichen Rosmarin sowie die Thymianblätter zusammen mit dem Zucker zum Erdbeerpüree geben und fein mixen. Mit Limettensaft und Chiliöl abschmecken und vor dem Servieren mit dem Sekt und dem restlichen Mineralwasser aufsprudeln.
3. Joghurt mit Sahne, Zucker und Limettenabrieb glatt rühren. Erdbeerwürfel in Gläser füllen und mit Joghurt abdecken. Die aufgesprudelte Erdbeer-Gazpacho aufgießen und mit frittiertem Rosmarin garnieren.

Zubereitung Rhabarber-Tarte Tatin

1. Für die Tarte Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken vermischen, dann Mehl und 2-3 EL eiskaltes Wasser zugeben. Zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen zwei Lagen Backpapier schon einmal grob in eine rechteckige Form rollen. Zwischen den beiden Lagen im Kühlschrank eine Stunde kalt stellen.
2. Für den Belag den Rhabarber putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Für den Karamell den Zucker in einer Pfanne oder in einem Topf mit dickem Boden unter Rühren erhitzen. Die Butter dazugeben und unter Rühren zergehen lassen. Karamalle in eine ofenfeste, rechteckige Form gießen und sofort gleichmäßig verstreichen.
4. Rhabarber akkurat nebeneinander in Reihen und in mehreren Schichten auf den Karamell legen. Den Mürbeteig zwischen den Backpapier-Blättern rechteckig ausrollen, über den Rhabarber legen und an den Rändern in die Form drücken. Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.
5. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas Stufe 3, Umluft 180°C) auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten backen. Wenige Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig auf eine Platte stürzen. Kühlt der Kuchen zu lange aus, wird der Karamell hart und löst sich nicht mehr aus der Form!

Zutaten für 12-14 Portionen

1 kg Erdbeeren
250 ml Mineralwasser
Olivenöl zum Frittieren
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
4 EL Zucker
2 Limetten
1 Spritzer Chiliöl
etwas Secco oder Rieslingsekt
100 ml griechischer Joghurt
100 ml geschlagene Sahne
2 TL Zucker
Abrieb von ½ Limette

Teig:

120 g kalte Butter
in kleinen Stücken
50 g Zucker
Salz
200 g Mehl, Mehl zum Bearbeiten
200 g Crème fraîche
Holunderblütensirup

Belag:

500 g Rhabarber, rotstielig
150 g Zucker
30 g Butter

