

Vanille-Tarte mit Erdbeer-Sorbet und Thai-Basilikum

Zutaten für das Sorbet (für 4 Personen):

- 800 g Erdbeeren
- 2 TL Honig
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Chicorée-Pulver
- alternativ: Speisestärke oder Reismehl
- 0.5 Bund Thai-Basilikum

Erdbeeren waschen, putzen, trocknen und klein schneiden. Saft der Zitrone, Honig und Chicorée-Pulver dazugeben. Anschließend alles pürieren, in kleine Gläser füllen, mit klein gehacktem Thai- oder normalem Basilikum garnieren und einfrieren. Für das Gericht ist keine Eismaschine erforderlich. Das Sorbet kann direkt in den Gläsern serviert werden, sobald es fest geworden ist.

Zutaten für die Tarte:

- 250 g fertiger Mürbeteig
- 80 g Butter
- 180 ml Sahne
- 345 ml Milch
- 60 g Zucker
- 0.5 Schote Vanille
- 60 h Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 200 g Himbeeren
- 50 g Aprikosen-Konfitüre
- 1 EL Wasser
- etwas Puderzucker

Eine runde Kuchenform mit herausnehmbarem Boden mit Pflanzenöl ausstreichen und beiseitestellen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Mürbeteig 2-3 mm dünn ausrollen. Dabei zügig arbeiten und den Teig immer wieder anheben und ein kleines Stück in dieselbe Richtung drehen, damit ein Kreis entsteht. Sobald der Mürbeteig dünn genug ausgerollt ist, vorsichtig in die vorbereitete Form legen und sanft andrücken. Mit einem kleinen scharfen Messer den Rand in etwa 3 cm Höhe sauber abschneiden. Falls nötig, Risse oder Löcher mit Teigresten ausbessern. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Aus Backpapier einen Kreis ausschneiden, der groß genug ist, um den Boden und den Rand der Kuchenform vollständig abzudecken. Das Papier auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen, sodass der Rand des Teiges gestützt wird und beim Backen nicht zusammenfallen kann. Den Boden 25-35 Minuten blindbacken, bis er leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, das Papier und die Hülsenfrüchte entfernen (sie können aufbewahrt und für diesen Zweck wiederverwendet werden).

Für die Füllung Butter mit Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Mark und Schote zu den anderen Zutaten in den Topf geben und alles zusammen aufkochen. Unter stetigem Rühren den Grieß langsam in die kochende Flüssigkeit rieseln lassen. Weiterköcheln, bis die Mischung aufkocht und andickt wie ein Grießbrei. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Zum Schluss das Ei unterrühren.

Die Creme auf den vorgebackenen Boden gießen und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen. Die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen und sanft in die Creme drücken, sodass sie an der Oberfläche noch zu sehen sind. 20-25 Minuten backen, bis

die Füllung eine leicht goldene Farbe bekommt. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor sie aus der Form gelöst wird.

In einem kleinen Topf die Aprikosen-Konfitüre mit dem Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Mit einem Backpinsel auf der Oberfläche des Kuchens verteilen. Die übrigen Himbeeren auf die Tarte setzen und mit Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden und mit dem Sorbet servieren.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 11.07.2022

Koch/Köchin: Henning Brauck

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen