

Cheese Cake vom Grill mit Honig-Basilikum Erdbeeren und Kardamomsabayon

Rezept für 4 Personen

Für die Tarte:

25 g Butter
200 g Butterkeks

Die Butter in die runde Aluschale geben und am Grillrand schmelzen. 50 g Kekse in den Frühstücksbeutel füllen und sehr fein zerstoßen. Die Aluschale nun bis zum Rand mit der Butter einfetten und gründlich mit den zerbröselten Keksen austreuen. Danach beiseite stellen.

25 g Butter
3 Eier
75 g Zucker
Abrieb von 1
unbehandelten
Bio-Limette
250 g Magerquark
15 g Speisestärke

Die Butter für den Teig in der zweiten Aluschale ebenso am Grillrand schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit Zucker, Abrieb und Saft der Limette gründlich verrühren bis der Zucker aufgelöst ist.

25 g Puderzucker zum
Bestäuben

Quark, Stärke zugeben und zu einer halbfesten Masse anrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter nach und nach zugeben.

Den Grill auf ca. 160 °C-180°C vorheizen.

Die fertige Masse nun in die runde vorbereitete Aluschale geben. Zum Grillen der Tarte die Kohle/ Briketts am Rand kreisrund auslegen. Die Tarte so 10-15 Minuten indirekt grillen. Anschließend die Kohle mittig zusammenführen, die Tarte darüber setzen und weitere 10 Minuten direkt fertig grillen.

-Es darf jetzt nicht mehr zu heiß gegrillt werden-

Danach leicht auskühlen lassen, vierteln und aus der Form nehmen.

Zum Schluss mit reichlich Puderzucker bestäuben.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07-94 95-0 · Fax: 0 67 07-94 95-45

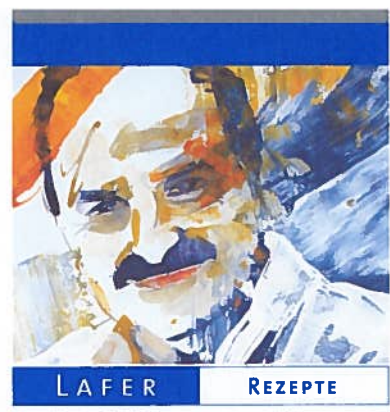
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



1 runde Aluschale,
ohne Löcher ca. 27 cm
1 kleine Aluschale,
ohne Löcher 22 x 15 cm
1 Frühstücksbeutel
(1 L Fassungsvermögen)

Für die Erdbeeren:

250 g Erdbeeren
50 g Akazienhonig
50 ml Honigwein
1 Bund Basilikum

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Den Honig zusammen mit dem Honigwein verrühren und zu den Erdbeeren geben. Den Basilikum grob zupfen (Die Hälfte beiseitelegen) und ebenso mit den Erdbeeren vermengen.

Für die Sabayon:

2 Eigelb
Saft und Abrieb von
1 unbehandelten Zitrone
1 Msp. Kardamom Pulver
40 g Zucker
90 ml Weißwein

1 Stielkasserolle
1 Metallschüssel
(ohne Gummiboden)
ca. 1,5 L Füllmenge

Die Stielkasserolle mit 0,5 l Wasser befüllen und mit geschlossenem Deckel, direkter Hitze zum Kochen bringen.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und solange aufschlagen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Anschließend auf die Stielkasserolle setzen und mit offenem Deckel, indirekter Hitze mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Dabei immer wieder die Schüssel vom Grill nehmen, damit die Sabayon nicht zu heiß wird.

Zum Servieren die Tarte in Stücke teilen und die Erdbeeren dazu geben. Mit reichlich Sabayon, wahlweise Keksen sowie restlichem Basilikum vollenden.