

Hier und heute



Lemon-Meringue-Pie

Süßes Baiser und spritzige Zitrone gehen ein unschlagbares Verhältnis ein in diesem köstlichen Lemon-Meringue Pie von Pâtissier Matthias Ludwigs.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine flache Backform von 24 cm Durchmesser

Zutaten für den Olivenöl-Mürbeteig

- 240 g Mehl
- 80 g Puderzucker
- 5 g Salz
- 110 g Butter, kalt
- 60 ml Olivenöl
- 1 Ei (Klasse M)

Zutaten für die Lemon-Curd-Füllung

- 200 ml Zitronensaft
- 5 g Zitronenschalenabrieb
- 180 g Zucker
- 10 g Stärke
- 3 Eigelbe (Klasse M)
- 170 g Butter
- 5 g Salz

Zutaten für italienisches Meringue

- 3 Eiweiße (Klasse M)
- 180 g Zucker
- 50 g Wasser

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz mischen. Butter kalt in Würfeln einarbeiten, bis eine feine, sandige Struktur entsteht. Das Olivenöl zugeben. Das Ei nur so kurz unterkneten, bis der Teig bindet. Den Teig flach drücken und mindestens eine Stunde kühlen. Danach auf circa 3 mm ausrollen. In die Backform legen, den Rand sauber ausformen und den Boden mehrfach einstechen. Alles 30 Minuten durchkühlen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 bis 175 °C 15 Minuten blind backen (den Mürbeteigboden mit Backpapier belegen und darauf getrocknete Hülsenfrüchte o.ä. geben) und dann weitere zehn bis 15 Minuten ohne Gewicht (ohne Backpapier und Hülsenfrüchte) durchbacken. Boden vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung Zitronensaft und Schalenabrieb kurz aufkochen, vom Herd ziehen und zehn Minuten ziehen lassen. Zucker und Stärke mischen und mit den Eigelben verrühren. Den Zitronensaft unter Rühren dazugeben, in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse deutlich bindet; kurz weiter köcheln, vom Herd nehmen und die Butter in Stücken unterarbeiten. Das Salz zugeben und alles mit einem Pürierstab kurz aufmixen. Lemon Curd auf den ausgekühlten Teigboden geben, glattstreichen und mindestens drei Stunden durchkühlen, bis die Füllung schnittfest ist.

Tipps

Hier und heute



- Für das gewisse Etwas einen Zweig Thymian mitaufkochen und ziehen lassen.
- Für eine feinere Füllung, die frisch auf gemixte Masse durch ein Sieb streichen.

Für die Meringue Zucker mit Wasser aufkochen. Die Eiweiße in einer Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit fast steif schlagen. Dann den Zuckersirup unter Rühren einlaufen lassen, bis die Masse schaumig ist. Die Meringue nach Belieben auf den durchgekühlten Lemon-Pie dressieren, dann abflammen (am besten mit einem Flambierbrenner).

Tipp: 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem heißen, trockenen Messer schneiden. Nach jedem Schnitt Messer abwischen.