

Hier und heute



Limetten-Himbeer-Tarte

Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs zeigt mit einer fruchtigen Himbeer-Limetten-Tarte, wie man fruchtige Frische direkt in die Tartefüllung bringt und wie ein Mürbeteig garantiert gelingt.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Tarteform mit 20 cm Durchmesser

Zutaten für den Mandelmürbeteig

- 120 g Butter
- 1 g Salz
- 85 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei (Größe M)
- 265 g Mehl 405er

Zubereitung

Butter, Salz, Puderzucker, Mandeln, Ei und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, den Teig flach formen und in Folie eingewickelt mindestens 60 Minuten kühlen.

Tipp: Den Teig am besten bereits am Vortag herstellen.

Den Teig mit ordentlich Mehl circa 2-3 mm dick ausrollen, dann ausreichend groß ausstechen oder schneiden und in die Tarteform oder einen Tartering legen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft circa 25-30 Minuten goldgelb backen. Falls sich der Boden beim Backen wölben sollte, nach circa 5-10 Minuten (der Teig darf nicht mehr kleben) den Boden flach drücken.

Nach dem Backen bei Bedarf vom Rand lösen und auskühlen lassen.

Zutaten für die Limettencreme

- 150 ml Limettensaft
- 35 ml Orangensaft
- 4 Eier (Gr. M)
- 120 g Zucker
- 115 g Butter
- 1 1/2 Blatt Gelatine (eingeweicht in kaltem Wasser)
- etwas Limettenabrieb und/ oder Basilikum

Zubereitung

Limetten- und Orangensaft einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Eier und Zucker gut verrühren und unter die Saftmischung geben, zurück auf die Hitze stellen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze solange erhitzen, bis die Masse dicklich wird und Blasen wirft. Die Creme in eine Schüssel geben, die Butter zugeben und mit der Gelatine gut untermixen. Nach Belieben etwas Limettenabrieb und/oder kleingeschnittenes Basilikum unterrühren

Hier und heute



und kurz kalt stellen, da die Creme sehr flüssig ist. Dann die Creme in die gebackene Tarte füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zutaten für Himbeerragout

- 300 g TK-Himbeeren
- 40 g Zucker (je nach gewünschter Süße)
- 12 g Speisestärke
- 30 ml Wasser

Zubereitung

Die Himbeeren komplett auftauen lassen, Himbeeren mit Zucker vermischen und in ein Sieb geben. Den aufgefangenen Saft mit Stärke und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und eine Minute köcheln lassen. So vorsichtig wie möglich die Himbeeren untermischen und alles abkühlen lassen.

Fertigstellung

- 8 frische Himbeeren
- etwas Limettenzeste

Das Himbeerragout auf der festgewordenen Limettentarte verteilen. Jedes „Stück“ mit einer Himbeere und Limettenzeste dekorieren.