

Tarte au Citron

BRASSERIE COLETTE TIM RAUE (4 PERS.)



Tim RAUE



Mürbteigstreusel

ZUTATEN

10 KAFFIRLIMETTENBLÄTTER
2 STANGEN ZITRONENGRAS
ZITRONENSAFT
1 VANILLESCHOTE
400 G MEHL
200 G ZUCKER
1 PRISE SALZ
200 G BUTTER

ZUBEREITUNG

Kaffirlimettenblätter und klein geschnittenes Zitronengras in den Mixer geben und so viel Zitronensaft zugeben, dass eine fast pastenartige Masse entsteht. Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark mit Mehl, Zucker, Salz, Kaffirlimetten-Zitronengras-Paste und kalten Butterflocken verkneten. Als Streusel auf einem Blech mit Backpapier verteilen und bei 160 °C soft backen.



Yuzu-Sorbet

ZUTATEN

200 ML LEMON SQUASH
(ZITRONENSIRUP)
30 G GLUKOSE
150 G ZUCKER
200 ML YUZU-PÜREE

ZUBEREITUNG

Lemon Squash leicht erwärmen, darin die Glukose und den Zucker auflösen. Vom Herd nehmen, das Yuzu-Püree dazugeben. Alles mixen und in der Eismaschine gefrieren lassen.



Lemon Curd

ZUTATEN

250 G EIGELB
200 G BUTTER
400 G PUDERZUCKER
5 BIO-ZITRONEN

ZUBEREITUNG

Abrieb von drei Zitronen, Butter, Puderzucker, Saft von fünf Zitronen und Eigelb im Thermomix oder über einem Wasserbad aufschlagen, bis sich die Masse bindet, kalt stellen und in eine Spritzflasche füllen.



Baiser



ZUTATEN

10 ML WASSER
20 G EIWEISSIL
(TROCKENEIWEISSPULVER)
170 ML ZITRONENSAFT
110 G ZUCKER

ZUBEREITUNG

Wasser mit Eiweissil verrühren. Dann Zitronensaft und Zucker zugeben und alles zu einem festen Baiser aufschlagen. In kleinen Tupfen auf eine Silikonmatte geben und leicht mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Danach 1½ Stunden bei rund 75 °C im Ofen trocknen.

Zitronen-Julienne

ZUTATEN

1 BIO-ZITRONE (SCHALE)
200 ML LEMON SQUASH

ZUBEREITUNG

Zitrone schälen, von der Schale den weißen Part abschneiden, die Schale in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Julienne in Lemon Squash kochen, bis sie etwas weicher sind.

TARTE AU CITRON ANRICHTEN

Die Brösel in einem Ring auf einem Teller verteilen und den Lemon Curd in Punkten darauf anrichten. Sorbetnocken dazugeben und die Baisertupfen sowie die Zitronen-Julienne wild darauf verteilen.

