



PISTAZIEN-RICOTTA-TÖRTCHEN MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT



Für 12 Portionen

ZUTATEN

Für das Kompott:
500 g Rhabarber
500 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
300 ml fruchtiger Rosé
(alternativ: Rhabarber-Apfelsaft)
100 g Zucker
flüssiger Honig
250 g kalte Sahne

Für die Törtchen:
65 g Pistazien
100 g Butter
2 Eier (Größe M)
90 g Zucker
Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone
500 g Ricotta
125 g Sahne
20 g Maisstärke
25 g feiner Polentagrieß

ZUBEREITUNG

Erdbeeren, waschen und abtropfen lassen. 12 schöne Erdbeeren beiseite legen. Den Rest entkernen und in Scheiben schneiden. Rhabarber bei Bedarf schälen, die Enden abschneiden. Rhabarberstangen schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren, Mark auskratzen. Rhabarberstücke, Vanillemark und -schote und Zucker auf einem Backblech verteilen. Wein dazugeben. Auf Einschubhöhe 2 bei 100 °C, 10 Minuten dämpfen. Kompott aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vanilleschote entfernen, Erdbeeren untermengen. Das Kompott mit Honig süßen und bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen.

Pistazien in einer Pfanne trocken rösten, ohne braun zu werden, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen. Pistazien mit einem Hochleistungsmixer fein mahlen. Einen gehäuften EL fein gemahlene Pistazien für die Dekoration abnehmen.

Butter in einem kleinen Topf langsam auf dem Induktionskochfeld schmelzen. Abkühlen lassen.



PISTAZIEN-RICOTTA-TÖRTCHEN MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

1 Prise Salz
1 Tonkabohne

etwas Butter für die Muffin-
förmchen
Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:
Muffinblech mit 12 Mulden

Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eier, Zucker, Zitronenschalenabrieb, Ricotta, Sahne, Stärke und Polenta zu den Pistazien in den Mixbecher geben. Die flüssige Butter, Salz und 2–3 Prisen feinen Tonkabohnen-Abrieb dazugeben. Alles durchmischen, bis ein homogener Teig entsteht.

Mulden des Muffinblechs mit Butter bestreichen und mit Zucker austreuen. Zwei Minuten bevor die Törtchen in den Backofen kommen, „Dampfunterstützung stark“ dazuschalten. Den Teig einfüllen. Törtchen auf Einschubhöhe 2, 15–20 Minuten backen. Die Törtchen steigen nach oben, reißen an der Oberfläche leicht ein und sind am Rand gebräunt. Muffinblech aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Messer den Rand lösen und das Muffinblech auf ein Backblech stürzen.

Die Törtchen mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Pistazien bestreuen.

Rhabarber-Erdbeer-Kompott in Schalen verteilen, Törtchen mittig darauf platzieren. Mit geschlagener Sahne einer Erdbeere garnieren und noch warm servieren.