



SCHAFSMILCHJOGHURT-MÜRBEITEIGTÖRTCHEN

MIT GEGRILTEM RHABARBER UND ERDBEER-RHABARBER-RAGOUT

ZUTATEN

Passionsfrucht-Mürbeteig

- 70 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 180 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pck. Orangenschale
- 2 EL Passionsfruchtpüree
- 1 Muffinform

Schafsmilchjoghurt-Creme

- 1/2 Päckchen Gelatine
- 70 g Zucker
- 250 g Schafsmilch-Joghurt
- 3 EL Passionsfruchtpüree
- 125 g Sahne

Gegrillter Rhabarber

- 2 Stangen Rhabarber
- 1 EL BBQ-Rub
- Salted Caramel Style

Rubs kann du dir selbst zusammenmischen, aber auch bereits fertig zusammengestellt kaufen!

ZUBEREITUNG

Passionsfrucht-Mürbeteig

Puderzucker, Butter, Salz und Orangenschale miteinander verrühren. Das Mehl kurz unterkneten. Dann den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten kühlen. Teig nochmals kurz durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Dessertring in der Größe der Muffinformen ausstechen. In die Mulden der Muffinform legen und den Rand hochziehen. Nochmal für 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen. Den Grill auf 180° vorheizen. Dann die Törtchen ca. 10 Minuten goldgelb backen und gut auskühlen lassen. Den übrigen Teig etwas flach drücken und im Grill als Fladen auf Backpapier backen.

Schafsmilchjoghurt-Creme

Für die Creme die Gelatine im kalten Wasser für 5 Minuten einweichen. Danach gut ausdrücken und im Passionsfruchtpüree erwärmen. Den Joghurt mit dem Zucker verrühren und die Joghurtcreme dann langsam und in mehreren Schritten unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Gegrillter Rhabarber

Den Rhabarber schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und auf dem Grill kurz und heiß von einer Seite angrillen, damit er nicht zerfällt. Zum Schluss mit dem Salted-Caramel-Rub bestreuen.

Richtig heiß kriegst du deinen Grill mit "Der Sommer Hit"!

Weiter geht's auf Seite 2!

ZUTATEN

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

1 Stange Rhabarber
4-5 große Erdbeeren (und ein paar

Weitere zum Dekorieren)

1 Flöckchen Butter

1 Schuss Rotwein

1 EL brauner Zucker

*Natürlich kannst du auf diesen Schritt
verzichten, aber das Auge ist ja
bekanntlich mit!*

ZUBEREITUNG

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Den Rhabarber und die Erdbeeren in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Rhabarber mit der Butter in eine Grillpfanne geben und kurz andünsten, so dass er nicht zerfällt und noch Biss hat. Dann mit dem Zucker bestreuen, kurz karamellisieren und dann mit dem Rotwein ablöschen. Zum Schluss die Erdbeeren dazugeben und noch einmal kurz aufkochen.

Anrichten

Die Mürbeteigschälchen mit einem Spritzbeutel mit der Joghurtcreme füllen. Den Mürbeteigfladen etwas zerbrechen und im Mörser zu feinem Sand zerreiben. Die übrigen Erdbeeren fächerförmig aufschneiden und alles zusammen mit dem Ragout und dem gegrillten Rhabarber anrichten.

Mit Minze oder Zitronenmelisse dekorieren.