



Törtchen ohne Teig – erfrischend und schön leicht, mit kleinen Baiser-Häubchen.

Foto: Restaurant Fera



## Zarter Schmelz, feiner Genuss: Zitrontörtchen einmal anders

Süß und sauer – wenn der Traum auf der Zunge durch seine **Kontraste** besticht

**D**ieses Zitrontörtchen hat das gewisse Etwas. Es ist erfrischend und schön leicht, denn den Teig lasse ich komplett weg. Das geht hervorragend und schmeckt bestens. Der smarte Traum besticht durch seine Kontraste. Da ist auf der einen Seite der cremige Schmelz, auf der anderen Seite das knusprige Baiser. Da sind die süßen Aromen und als Gegenpol die Säure der Zitronen mit ihrer leicht bitteren Note. Dazu Gewürznuancen von Zitronenthymian, Rosmarin und Sternanis ... Ich persönlich finde das sehr spannend. Dieses Törtchen ist zu jeder Jahreszeit lecker. Aber jetzt, wo auf den Märkten Mallorcas die Zitronen überall in großen Mengen angeboten werden, passt es ganz besonders gut.

Bei der Zitronencreme sollten Sie darauf achten, dass der Sahne-Milch-Eigelb-Mix beim Umrüh-

ren nicht zu heiß wird. Gut ist eine mittlere Temperatur, sagen wir, zwischen 68 und 75 Grad. Denn sonst stockt das Ei – und Sie bekommen alles andere als eine schöne Creme, nämlich Rühr-  
ei. Ist die Masse fertig,

können Sie sie in einen Spritzbeutel füllen und auf einem Teller anrichten. Sie können sie aber auch mit einem Löffel in eine Schale oder in ein Glas geben.

Und kennen Sie den Kniff bei der Baiser-Zu-

bereitung? Es ist ganz wichtig, dass das Eiweiß nach dem Aufschlagen richtig fest ist. Machen Sie den Test: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, darf der Schaum nicht hinauslaufen!

Konfierte Zitronen –

das hört sich kompliziert an. Doch die Zitronen sind im Nu eingelegt. Es ist so einfach, und das Ergebnis ist famos. Bei diesem Rezept habe ich Zitronenthymian und Rosmarin verwendet, das gibt den Törtchen ei-

nen herrlich mediterranen Touch. Sie können aber auch Thymian, Zitronengras oder Minze nehmen. Selbst Chilischoten, Pfefferkörner oder Zimtstangen passen ganz wunderbar. Experimentieren Sie mit Kräutern und Gewürzen, bis Sie das Gefunden haben, was Ihnen am allerbesten mundet.

Die Zitronen lassen sich in einem geschlossenen Gefäß über Monate im Kühlschrank aufbewahren. Das Einlegen gehört ja nicht umsonst zu den jahrhundertalten, traditionellen Methoden der Haltbarmachung. Die gelben Früchtchen sind sehr vielfältig einsetzbar. Denn nicht nur unsere Törtchen bekommen durch sie eine ganz besondere Note, sondern auch Desserts, Salate oder Fischgerichte.

Simon Petutschnig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C/. Concepció, 4)

### UND SO WIRD'S GEMACHT

#### Zutaten (für 6 Personen):

Zitronencreme:  
250 ml Milch  
250 ml Sahne  
1 Bio-Zitrone  
5 Eigelb  
5 EL Zucker  
2 EL Maisstärke  
Minze für die Deko  
Baiser:  
4 Eiweiß  
200 g Zucker

Konfierte Gewürz-Zitronen:  
100 g Zucker  
100 g Wasser  
2 Zweige Zitronenthymian  
2 Zweige Rosmarin  
1 Sternanis  
2 Bio-Zitronen

#### Zubereitung:

Zitronencreme: Milch und Sahne in einen Topf geben. Schale der Zitrone abreiben, hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, zur Seite stellen. Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker cremig rühren, Stärke beifügen. Milch-Sahne-Mischung nochmals richtig erhitzen, durch ein Sieb geben, um Zitronenschale zu entfernen.

Mischung nach und nach über das Eigelb gießen, sorgfältig vermengen. Masse zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze solange rühren, bis die Creme schön dick ist. Im Kühlschrank ab-

kühlen lassen, mit Klarsichtfolie abdecken, damit die Creme keine Haut bekommt. Folie mehrmals mit dem Messer einstechen, damit das Ganze atmen kann.

Creme vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und sanft umrühren.

Baiser: Eiweiße in einem Mixer aufschlagen. Wenn das Eiweiß schon fast steif ist, den Zucker löfelfeise nach und nach hinzugeben. Einen kleinen Teil zur Seite stellen.

Den Rest hauchdünn, zirka 1 mm, auf Backpapier streichen, bei 80 Grad im Back-

ofen trocknen lassen. Gewürz-Zitronen: Wasser und Zucker in einen Topf geben, Zucker bei geringer Hitze auflösen. Ist er aufgelöst, Kräuter und Sternanis hinzufügen, langsam aufkochen lassen. Zitronen in dünne Scheiben schneiden, Kerne entfernen, im Gewürzsud aufkochen. Vom Herd nehmen, abdecken und ziehen lassen.

Zitronencreme aus dem Kühlschrank nehmen, auf Tellern anrichten, mit Baiser-Stücken umranden, kleine Baiser-Tupfer draufsetzen, diese eventuell abflämmen, Zitronen in kleinen Stücken darüber geben. Mit Minze dekorieren.