La Tavola
AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Thomas Huber

Tantis Nusstorte mit Rhabarber und Bionda-Schokolade von Felchlin

WERKZEUGE

- 2 Backringe à Ø 14 cm
- Backpapier
- Backblech
- 2 Küchentücher, nass
- Stabmixer
- Spritzbeutel mit runder Tülle
- Aufschnittmaschine
- Silikonbackform mit runden Formen
- Silikonbackform mit Gugelhopfformen

ZUTATEN

Haselnusstorte

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Haselnüsse, gerieben
- 25 g Weissmehl

Rhabarberkompott

- 400 g Rhabarber, gewaschen, gerüstet
- 300 g *Läuterzucker
- 80 g Himbeeren oder Himbeercoulis
- ½ *Vanilleschote
- 1 *Bio-Limette, gewaschen, Zesten
- 1 *Tonkabohne

Rhabarbergel

- 1 dl Rhabarbersaft vom Kompott, auf die Hälfte einreduziert
- 1,2 g Agar-Agar

Rhabarberchips

- 1 dl Rhabarbersaft vom Kompott, auf die Hälfte einreduziert
- 1,5 g Xanthan, Coop Vitality

Roher Rhabarber

- 1 Stange Rhabarber, möglichst dick, nicht geschält
- 1 dl Rhabarbersaft vom Kompott, auf die Hälfte einreduziert

Bionda-Schokoladen-Mousse

- 250 g Bionda-Couverture
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 0,35 dl Kirschwasser
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 5,6 dl Vollrahm, geschlagen

Ganache von Bionda-Schokolade

- 1 dl Vollrahm
- 100 g Bionda-Couverture

ZUBEREITUNG

Haselnusstorte
Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker gut verrühren, sollte nicht schaumig sein. Das Rezept stammt aus der Zeit, in der es keine elektrische Energie in der Küche gab! Die geriebenen Haselnüsse mit dem Mehl vermischen und unter die Eimasse ziehen. Zwei Ringe à Ø 14 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Teig gleichmässig in die Ringe füllen und 17 Minuten backen. Sofort stürzen und mit zwei nassen Küchentüchern bedecken und auskühlen lassen.

Rhabarberkompott
Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Beim Rhabarber die äusseren Häute abziehen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit den *Zutaten mischen und in eine flache feuerfeste Form füllen. Zugedeckt ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Rhabarber durch ein Sieb giessen, den Fond für weitere Zubereitung beiseite stellen.

Rhababergel
Den Rhabarbersaft mit dem Agar-Agar gut verrühren, aufkochen und auskühlen lassen. Mit dem Stabmixer aufmixen und in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

Rhabarberchips
Den Backofen auf 50 °C vorheizen. Den Rhabarberfond mit Xanthan kalt mixen und auf ein Backpapier dünn aufstreichen. Den Rhabarber 2 bis 3 Tage im Backofen trocknen. In einem luftdichten Gefäss aufbewahren.

Roher Rhabarber
Die Rhabarberstange auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und im Rhabarberfond 2 Tage ziehen lassen.

Schokoladenmousse
Die Couverture auf einer Bain-Marie bei 45 °C schmelzen. Ei und Eigelb über einer zweiten Bain-Marie schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und im heissen Kirschwasser auflösen. Die Couverture mit der Eimasse vermischen und das Kirsch-Gelatine-Gemisch unterrühren. 1,4 dl Schlagrahm unterheben. Anschliessend den Rest vorsichtig unterheben. In die beiden Silikonbackformen abfüllen und tiefkühlen.

Ganache
Den Rahm aufkochen, die Schokolade hinzufügen, glatt rühren und in einen Spritzsack füllen.

ANRICHTEN

Eine Scheibe der Nusstorte mit zwei verschiedenen Bionda-Schokoladen-Mousseformen auf dem Teller anrichten. Mit dem Rhabarberkompott umlegen und den übrigen Zutaten garnieren.