

Erdbeeren Tiramisu mit Kumquatragout

Zutaten für etwa 10 Portionen

Zutaten:

2-3 Packungen Biskotten
500 g Mascarpone
500 g Erdbeeren
150 g Zucker
200 ml Erdbeerlikör
10 Blatt Gelatine
2 Tassen Espresso, mit Schuss Amaretto, Minze

Kumquatragout:

300 g Kumquats
150 g Zucker
200 ml Apfelsaft
200 ml Traubensaft
200 ml Eis- oder heißen Tee
(Biokräutertee vom Obertreichlhof in Brixen)
1 Zitrone
2 Orangen
etwas Maizena

Kurz zu Kumquats:

Der Baum der Kumquatfrucht stammt ursprünglich aus China. Das Wort Kumquat leitet sich vom kantonesischem Wort „kin kü“ ab, dass goldene Orange bedeutet. Mittlerweile wir die Kumquat überall auf der Welt angebaut.

Zubereitung:

Gelatien in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Erdbeerlikör und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Zwei Drittel der Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren und zur Mascarponemasse geben.

10 Suppentassen bereitstellen. Die Biskotten kurz in den Kaffe tunken und die Suppentassen damit auslegen. Nun die Gelatine ausdrücken und in einer Pfanne mit wenig Hitze schmelzen lassen. Zügig unter die Mascarponemasse rühren und in die Suppentassen einfüllen. Für einige Stunden kaltstellen.

Für das Kumquatragout, Kumquats in dünne Scheiben schneiden. Zitronen und Orangen abreiben und auspressen. Zucker in einer Kasserolle Karamellisieren, mit Apfelsaft, Traubensaft und dem Eistee ablöschen. Kochen lassen bis der Zucker sich gelöst hat. Orangen, Zitronensaft und den abrieb dazu. Mit etwas Maizena (in kaltem Wasser aufgelöst) abbinden. Zum Schluss die Kumquats begeben und kurz mitkochen.

Kumquatragout auf dem Teller verteilen, dass Tiramisu aus der Suppentasse stürzen und in die Mitte geben. mit eine stück Minze garnieren.