



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Löwenzahn-Tiramisù mit Tresterfrüchten

Für 8 Personen

200 g Löwenzahnkaramell:
Löwenzahnwurzeln, gründlich gebürstet
100 g Zucker
¼ l Wasser

Löwenzahncreme:
3 Eigelb
130 g Löwenzahnblütengelee (im VIEUX SINZIG erhältlich)
400 g Mascarpone oder ersatzweise Schlagsahne

Biskuitteig:
4 Eier
125 g Zucker
125 g Mehl
1 Prise Salz
Puderzucker

250 g heller Rohrzucker

Die Löwenzahnwurzeln in kleine Stücke schneiden und 2 bis 3 Tage trocknen lassen. Dann in eine Pfanne geben und mit dem Zucker unter ständigem Rühren karamellisieren. Mit dem Wasser bedecken und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Für die Löwenzahncreme die Eigelbe mit dem Löwenzahnblütengelee im heißen Wasserbad 10 Minuten schaumig-dick aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und in Eiswasser kaltschlagen. Den leicht aufgeschlagenen Mascarpone darunterheben.

Für den Biskuitteig die Eier und den Zucker über einem warmen Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig 1½ cm dick auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech gießen und im Backofen bei 150 Grad etwa 8 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dann in der benötigten Größe zurechtschneiden.

Den Boden einer rechteckigen Form mit einer Schicht Biskuit auslegen. Gleichmäßig mit Löwenzahnkaramell beträufeln. So viel Creme daraufgeben, dass der Biskuit damit bedeckt ist. Die Schichten wiederholen. Mit einer Biskuitschicht abschließen.

Das Tiramisù zugedeckt über Nacht gefrieren lassen. Kurz vor dem Servieren aus der Form auf eine Platte stürzen, etwas Löwenzahnkaramell mit einem Pinsel auf das Tiramisù träufeln, mit Rohrzucker bestreuen und mit einer Löt Lampe hell karamellisieren.

Mit den Tresterfrüchten servieren.

Tresterfrüchte
Je 300 g frische Ananas, Äpfel, Birnen und Blutorange, unbehandelt
1 kg Zucker
1 l Wasser
Saft von 1 Zitrone
1 Vanilleschote
Puderzucker
1 Flasche Tresterschnaps

je 100 g Trockenfrüchte (Heidelbeeren, Backpflaumen, Datteln, Feigen, Aprikosen) Walnusskerne

Ananas, Äpfel und Birnen putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Blutorange waschen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Für den Zitronensirup Zucker, Wasser, Zitronensaft und Vanilleschote aufkochen und die frischen Früchte nacheinander darin kurz pochieren. Die Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Den Sirup beiseite stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Früchte darauflegen und mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen bei 80 Grad etwa 60 Minuten trocknen lassen (die Früchte sollten eine elastische Konsistenz haben). Den Zitronensirup abkühlen lassen und mit dem Tresterschnaps verrühren. Alle Früchte in ein großes Glas schichten und mit der Trester-Sirup-Mischung begießen. Eine Woche ziehen lassen.