



Juni-Rezept 2010



1/1

## Limetten-Tarte mit Erdbeer-Gazpacho

### Zutaten (für 4 Personen)

375 g Süsser Müsbeteig

230 g Zucker

5-6 Stück Freilandeier (300 g)

120 g Bio-Limettensaft

2 dl Crème fraîche

500 g Reife Erdbeeren, geputzt

4 Stück Minze, fein geschnitten

1 EL Pernod

2 EL Grand Marnier

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zucker zum Abschmecken

---

**Zubereitung Tarte** | Eine 26 cm grosse Springform mit dem dünn ausgerollten Müsbeteig auslegen. Mit einer Gabel den Teig lochen und mit Backpapier belegen. Mit Linsen oder mit Backperlen belegen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten blind backen. Papier und Backgewicht entfernen und nochmals 10 bis 15 Minuten backen, bis der Boden eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

Zucker, Eier, Crème fraîche und den Limettensaft in einer Schüssel gut verrühren. Achtung: Es dürfen sich keine Bläschen bilden! Masse auf den Tortenboden giessen und im Ofen bei 160 Grad weitere 20 bis 25 Minuten fertig backen. Die Füllung sollte gerade fest sein und keine Farbe annehmen. Auskühlen lassen und danach im Kühlschrank fest werden lassen.

**Zubereitung Gazpacho** | Die Erdbeeren mit Pernod und Grand Marnier im Mixer fein pürieren.

Mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

Minze begeben und im Kühlschrank kaltstellen.

**Anrichten** | Tarte in 8 Stücke schneiden und die Gazpacho in kleine Gläschen abfüllen. Beides auf einem Teller anrichten. Nach Wunsch mit Schlagrahm oder Vanilleglacé servieren.

En Guete!

Urs Keller  
Küchenchef Kongresshaus Zürich