

## APRIKOSEN-MANDEL-TARTELETTES MIT LAVENDELBLÜTEN-SABAYON

4 PERSONEN

- Klarsichtfolie
- Nudelholz
- 6 Tarteletteförmchen, 10 cm Ø
- Sieb
- Pinsel

### ZUTATEN

#### MANDELMÜRBEIG

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 Ei
- 220 g Mehl
- 100 g Mandeln, fein gemahlen
- Butter zum Ausbuttern
- Mehl zum Ausrollen

#### APRIKOSEN-MANDEL-FÜLLUNG

- 50 g \*Butter, weich
- 40 g \*Staubzucker
- 40 g \*Mandeln, fein gemahlen
- 1 \*Bio Zitrone, Abrieb
- 1 Ei
- 6 Aprikosen, in Spalten geschnitten
- 4 Ei Quittengelee

#### LAVENDELBLÜTEN-SABAYON

- 2,5 dl Weisswein
- 1 Zitrone, Saft
- ½ Tl Lavendelblüten, vorsichtig dosieren, da es bei zu hoher Dosis schnell «seifig» schmeckt
- 7 Eigelb
- 80 g Zucker

### ZUBEREITUNG

#### MANDELMÜRBEIG

Die Tarteletteförmchen ausbuttern. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und glatt kneten. Das Ei untermengen. Das Mehl und die Mandeln hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage mit dem Nudelholz 2 Millimeter dick ausrollen und die Förmchen damit auslegen.

#### APRIKOSEN-MANDEL-FÜLLUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die \*Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Die Eier nacheinander hinzugeben und glatt rühren. Die Masse auf dem Teig in die Förmchen verteilen. Die Aprikosen fächerförmig auf die Mandelmasse legen. Ca. 20 bis 25 Minuten backen, auskühlen lassen. Aus den Formen nehmen und mit Quittengelee glasieren.

## Rezept von Markus Heckel



#### LAVENDELBLÜTEN-SABAYON

Den Wein mit dem Zitronensaft und den Lavendelblüten aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Chromstahlschüssel über einem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Den Wein erwärmen und in einem feinen Strahl unter ständigem Schlagen in die Eimasse rühren. Weiterschlagen, bis das Sabayon einmal richtig aufpufft. À la minute portionweise in Gläsern servieren.

#### ANRICHTEN

Die Tartelettes auf einer Platte anrichten. Das Lavendelsabayon separat servieren.