



Silvio Germann

Sauerrahmtatsch mit marinierten Himbeeren

Für 6 Personen

Zutaten

Sauerrahmtatsch

180 g Sauerrahm
3 Eigelb
1 Vanilleschote
wenig Salz
40 g Maizena
3 Eiweiss
60 g Zucker
10 g Butter

Marinierte Himbeeren

10 ml Himbeergeist
10 ml Kirschwasser
(alternativ: Wodka)
20 g Staubzucker/Puderzucker
20 g Himbeercoulis
(fertig gekauft oder
selbst zubereitet
wie beschrieben)
250 g Himbeeren
1 Spritzer Zitrone
wenig Zucker

Zubereitung

Sauerrahmtatsch

Sauerrahm, Eigelb, Vanille und eine Prise Salz zusammen verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Eiweiss mit dem Zucker leicht anschlagen, danach das Maizena langsam begeben und richtig steif schlagen. Die Eiweissmasse vorsichtig unter die Sauerrahmmasse heben. Anschliessend die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Masse in die Pfanne geben und auf beiden Seiten für kurze Zeit anbraten, bis sie leicht braun wird. Anschliessend für ca. 15 Min. bei 170°C im Ofen backen.

Himbeercoulis

20 g Himbeeren, ein Spritzer Zitrone und ½ TL Zucker mischen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Marinierte Himbeeren

Himbeergeist, Kirschwasser, Staubzucker und Himbeercoulis in einer Schüssel verrühren. Frische Himbeeren dazugeben und vorsichtig mischen.

Anrichten

Den Tatsch in ca. 5 cm grosse Würfel schneiden, die marinierten Himbeeren darauf anrichten und mit Puderzucker bestäuben.