

# Johann Lafer: Gefülltes Oster-Nest / Basilikum-Sorbet und Rhabarber-Erdbeer-Consommé

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/johann-lafer-gefülltes-oster-nest-basilikum-sorbet-rhabarber-erdbeer-consommé](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/johann-lafer-gefülltes-oster-nest-basilikum-sorbet-rhabarber-erdbeer-consommé)

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für die Kataififäden:

- 1 Paket Kataifi-Teig (griechischer Teig)
- 50 g flüssige Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

4 Timbaleförmchen oder Metallringe außen mit Butter dick einpinseln. Die Kataififäden rundherum wickeln. Mit Butter beträufeln. Im Backofen bei 200°C goldbraun ausbacken.

5 Minuten vor Ende der Backzeit mit Puderzucker bestäuben, damit der Teig eine goldbraune Farbe bekommt. Rausnehmen und abkühlen lassen.

### Für das Basilikum-Sorbet:

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 2 Töpfe Basilikum
- Saft von 3 Zitronen
- 1 Limette

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.

Die Blätter von 2 Töpfen Basilikum abzupfen. Mit dem Läuterzucker, dem Saft von den Zitronen und Limettenabrieb 3 Minuten fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.

### Für das Rhabarber-Erdbeer-Consommé:

- 400 g Rhabarber

- 100 g Erdbeeren
- 250 ml halbtrockener Sekt
- 75 g Zucker
- 1 EL Grenadinesirup
- 1 Limone
- 4-5 frische Minzeblätter

**Außerdem:**

- 20 kleine Schoko-Eier
- 4 Blätter Blattgold

**Zubereitung:**

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 2/3 des Rhabarbers mit Sekt, Zucker, Grenadinesirup und Limonensaft kochen lassen, bis alles weich ist. Restlichen Rhabarber und Erdbeeren für die spätere Einlage zur Seite stellen.

Alles durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb pressen und zurück in den Topf geben. Rhabarberstückchen hineingeben und 3-4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Erdbeeren hineingeben. Auf Eiswürfeln abkühlen, Limonenschale und Minze dazugeben und auf die tiefen Teller verteilen.

**Anrichten:**

Den abgekühlten, gebackenen Teig in die Mitte setzen und mit einer großen Nocke Basilikum-Sorbet füllen. Die Rhabarber-Erdbeer-Consommé außen herum anrichten. Das Ganze mit Minzeblättern dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

Wenn man es besonders festlich haben möchte, können die Schokoeier leicht mit Blattgold verziert und anschließend auf den Tellern verteilt werden.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Kerners Köche 15.4.2017*