



## Dessert Johann Lafer

### Gefülltes Osternest

#### Zutaten für vier Personen

**Für die Kataifäden:** 4 Timbaleförmchen oder Metallringe außen mit Butter dick einpinseln. Die Kataifäden rundherum wickeln. Mit Butter beträufeln. Im Backofen bei 200 Grad goldbraun ausbacken.  
1 Paket Kataifi-Teig (griechischer Teig)  
50 g flüssige Butter  
Puderzucker zum Bestäuben  
(5 Minuten vor Ende mit Puderzucker bestäuben, damit der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.)  
Rausnehmen und abkühlen lassen.

**Für das Basilikumsorbet:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.  
2 Blatt weiße Gelatine  
250 ml Wasser  
250 g Zucker  
2 Töpfe Basilikum  
Saft von 3 Zitronen  
1 Limette  
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:** 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.  
400 g Rhabarber  
100 g Erdbeeren  
250 ml halbtrockener Sekt  
75 g Zucker  
1 EL Grenadinesirup  
1 Limone  
4 - 5 frische Minzeblätter

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

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