

## Knusprige Rhabarbertarte mit Erdbeeren und Pfeffer

Für eine große Tarte:  
etwa 400 g Mürbteig aus:  
250 g Mehl  
150 g Butter  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
etwas kaltes Wasser

Das Mehl und das Salz auf die Arbeitsfläche geben und die kalte Butter in Stücken auf dem Mehl verteilen. Rasch und bröselig vermischen, dann das Eigelb und etwas Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange kneten! Es dürfen ruhig noch ein paar ganze Butterstücke zu sehen sein, die werden dann beim Auswalken verarbeitet. Den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen. Nun den Teig 1 cm dick auswalken, zusammenschlagen und erneut auswalken. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig geschmeidig ist. Dann dünn auswalken und auf ein Blech mit Backpapier legen.

150 g Zucker  
150 g Wasser  
2 EL weißer Pfeffer  
1 Tasse Erdbeeren  
750 g Rhabarber  
Butterflocken (etwa 50 g)

Aus Wasser, Zucker und Pfeffer einen Sirup nach dem Rezept für Pfeffersirup (siehe S. 197) herstellen. Erdbeeren in der Hälfte des Sirups aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Mixstab pürieren. Den Rhabarber waschen, trocknen und in längliche Stücke schneiden. Den Teigboden mit dem Erdbeer-Pfeffersirup bestreichen und mit den Rhabarberstücken belegen. Den Rhabarber nochmals mit dem reinen Pfeffersirup bepinseln, einige Butterflocken darauf verteilen und bei 200 °C etwa 30 Minuten backen. Schmeckt warm oder kalt. Dazu passt eine Mischung aus Crème fraîche und Limettensaft oder eine Kugel Eis (z.B. Basilikumeis, siehe S. 240).

## Pistazieneis mit rosa Pfeffer

Eine weitere Variation zum Thema rosa Pfeffer: ein cremiges, aromatisches Eis, bei dem Pistazienöl für einen intensiven Geschmack sorgt. Dieses Grundrezept können Sie natürlich mit verschiedenen Ölen nach Geschmack zubereiten, z.B. Haselnuss-, Walnuss-, Mandel-, Macadamia- oder Kernöl.

Für 4–6 Portionen:

80 g Zucker

1 Vanilleschote

3 Eier, getrennt

50–80 ml Pistazienöl

200 ml Obers

je 2 EL rosa Pfeffer und gehackte Pistazien

Den Zucker mit 2 bis 3 Esslöffel Wasser anfeuchten und auf mittlerer Flamme mit der aufgeritzten Vanilleschote aufkochen, bis er schäumt. Der Sirup hat die richtige Temperatur, wenn sich sehr dünne Zuckerfäden an den Spitzen einer Gabel bilden.

Die Eigelb (am besten in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer) schaumig schlagen, den Sirup dabei in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Nun weiter schlagen, bis die Masse wieder etwas abgekühlt ist, das dauert etwa 5 bis 10 Minuten. Dann das Öl ebenfalls in einem dünnen Strahl während des Rührens beimengen. Die Masse sollte weiß und dicklich sein.

Nun Obers und Eiweiß getrennt cremig aufschlagen, dann beides unter die Eigelbmasse heben. Die rosa Beeren und die Pistazien unter die Masse mengen und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dazu passen die Pistazien-Cantuccini von S. 243.

## Halbflüssige Schokotörtchen mit rotem Kampot Pfeffer

Neben rotem Kampot Pfeffer eignet sich auch Voatsiperifery Pfeffer ganz hervorragend für dieses Rezept. Wenn Sie klassisch bleiben möchten oder weihnachtlich gestimmt sind, würzen Sie diese schmelzende Schokoversuchung mit etwas gemahlenem Piment.

Für etwa 4 Törtchen:

125 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)

125 g Butter

25 g Mehl

60 g Zucker

1 EL Kampot Pfeffer (sehr grob zerstoßen, etwa auf Drittelpfefferkörnern-Größe)

3 ganze Eier und 2 Eigelb

Butter und geriebene Mandeln für die Form

Die Schokolade mit der Butter langsam schmelzen, dann lippenwarm auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren. 4 kleine ofenfeste Auflaufförmchen aus Keramik sehr großzügig ausbuttern und mit geriebenen Mandeln auskleiden. Die Masse in die Förmchen füllen (nicht bis an den Rand!) und entweder einige Stunden in den Kühlschrank oder eine Stunde in den Tiefkühler stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 12 bis 15 Minuten backen – so lange, bis die Schokomasse oben fest ist und leicht aufzubrechen beginnt. Sie können die Törtchen vorsichtig auf Teller stürzen oder direkt im Förmchen servieren. In letzterem Fall etwas früher aus dem Ofen nehmen, denn im heißen Förmchen gart das Dessert noch nach.

Tipp: Verraten Sie Ihren Gästen nicht, dass es halb flüssige Schokotörtchen gibt. So ist im besten Fall die Überraschung perfekt, im anderen Fall gibt es warme, köstlich-cremige Schokobrownies ...