



Mirabellen-Zwetschgen-Crostata mit Kokos-Minze-Parfait

von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Portionen (Form Durchmesser 26 - 28 cm):

Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl
120 g Butter
4 EL Olivenöl
50 g Zucker (feine Raffinade)
1 Ei (M)
2 EL Ahornsirup

Füllung:

250 g Mascarpone (max. 40 %)
125 g Vanillejoghurt (3,5 %)
150 g Mohnbackmasse
4 Eier (L)
Abrieb von je einer unbehandelten Zitrone und Orange
100 g gehackte Walnüsse
2 Msp. Backpulver
1 EL Kokosblütenzucker

Belag:

250 g Zwetschgen, mit Entsteiner vorbereitet
250 g Mirabellen, entsteint/halbiert
2 Msp. Zimt
1 EL Chiasamen
1 EL fein gehackter Ingwer
1 EL fein gerebelter Thymian (frisch)
2 EL Johannisbeer-Konfitüre zum Abglänzen

Kokos-Minze-Parfait:

4 Eigelbe
60 g Kokosblütenzucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 EL Kokosmark
250 ml geschlagene Sahne
3 EL Zucker
8 Blätter fein gehackte Minze
8 kleine Täfelchen Minzschokolade, zerkleinert

Topping:

3 EL Johannisbeer-Konfitüre zum Abglänzen



Zubereitungszeit circa 60 Minuten (ohne Backzeit und Tiefkühlzeit):

Eigelb mit Kokosblütenzucker und Vanillezucker gut verschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Kokosmark einrühren und die Sahne aufgeschlagen, mit Zucker dezent unterheben, ebenso die Minzschokolade und frische Minze. Diese Masse in eine kalt ausgespülte Schüssel geben und für ca. fünf bis sechs Stunden ins Tiefkühlfach stellen (kann auch schon am Vortag hergestellt werden).

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander vermengen und kurz zu einem rollfähigen Teig verkneten, im Kühlschrank leicht abkühlen lassen. Eine Tarteform mit Öl auspinseln (es ist ratsam, den Boden der Form mit Backpapier auszulegen).

Den Teig auf einem bemehltem Backbrett ausrollen, etwas größer als die Form. Zusammenrollen, über die Form legen, aufrollen und in die Form drücken. Mehrmals mit der Gabel einstechen.

Alle Zutaten der Füllung gut miteinander verrühren, die Masse auf den Teig in der Form verteilen. Zwetschgen mit allen Ingredienzien vermengen, auf die Masse legen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 35 bis 40 Minuten backen. Zum Schluss mit heißer Johannisbeer-Konfitüre dünn abglänzen.

Je ein Stück Crostata auf einen Teller geben, eine Kugel Parfait dekorativ dazu anrichten und mit einer Minzekrone ausgarnieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.