



Eton Mess mit Rhabarber, Erdbeeren und Matcha-Bisquit -für 6 Dessertportionen-

Baiserplatten zubereiten:

100 g Eiweiß
200 g Puderzucker
Eine Prise Zitronensäure
getrocknete Blütenblätter von essbaren Blüten

Rhabarber und Erdbeeren vorbereiten:

500 g Rhabarber in ca 2 cm lange Stücke schneiden
150 ml Wasser und
150 g Zucker aufkochen,
Mark von einer halben Vanilleschote dazugeben.
Den Rhabarber dazugeben und kurz durchkochen.
Mit etwas Speisestärke binden.
Alles abkühlen lassen.

200 g Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden,
leicht zuckern (wenn man ganz gute Erdbeeren erwischt, kann man den Zucker weglassen).

Für die Creme:

400 g Mascarpone mit
50 g Zucker und etwas
Zitronensaft glattrühren
300 g Sahne aufschlagen
Die Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Bisquit backen:

4 mittelgroße Eier
70 g Zucker
1 Teelöffel Matchapulver
1 Prise Salz
110 Gramm Weizenmehl 405

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Eier mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten hell-schaumig schlagen, dabei langsam den Zucker und das Salz einrieseln lassen.

Das Mehl und das Matcha-Pulver mischen und löffelweise auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse soll schön luftig bleiben. Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad in ca. 10-14 Minuten hell ausbacken. Nach dem Abkühlen 4 Kreise ausstechen. Die Abschnitte vom Biskuit zerbröseln und im Ofen trocknen.

Anrichten:

Die Biskuit-Böden unten in den Teller geben und mit dem Rhabarber belegen (dadurch wird der Biskuit ein bisschen mit Saft getränkt).

Danach alle Zutaten nach Lust und Laune aufeinanderschichten und dem Biskuit-Crunch und mit Blütenblättern (Kornblume, Veilchen....) garnieren.

Warum Eton Mess?!

Das Eton Mess ist für mich ein richtiges Frühsommerdessert! Es wird aus einer Mischung aus Früchten, zerbrochenen Baisers und Schlagsahnecreme zusammengesetzt.

Der Legende nach hat es seinen Ursprung am piekfeinen britischen Eton College, wo das schön und kunstvoll für ein Picknick arrangierte Dessert-Törtchen von einem Hund zerstört wurde, der über die Picknickdecke rannte. Weil es aber so lecker war, wurde die „Mess“ trotzdem noch verspeist und alle Picknicker waren begeistert.

Und das kommt uns heute zugute, denn man kann dieses Dessert nach Lust und Laune aufeinanderschichten.

Ich habe der Jahreszeit entsprechend Rhabarber und Erdbeeren kombiniert und, weil ich an den grünen Rasen in Eton gedacht habe und auch noch eine kleine herbe Note begeben wollte, noch einen Matcha-Biskuit zugefügt.

Matcha ist das fein vermahlene Pulver aus japanischen Grüntee-Blättern mit intensivem, leicht herb-süßen Geschmack.

Das schön chaotische Eton Mess hat noch eine brave Schwester, die Pawolwa. Dieses Dessert mit fast identischen Bestandteilen ist der Ballerina Anna Pawolwa im letzten Jahrhundert anlässlich eines Gastspiels gewidmet worden und soll optisch an ihr zartes Ballettröckchen erinnern.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

