



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



BASKISCHER KÄSEKUCHEN MIT RHABARBERRAGOUT & ERDBEERSORBET



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Baskischer Käsekuchen (1 Ring mit Durchmesser 22 cm)

580	Gramm	Frischkäse
80	Gramm	Mascarpone
160	Gramm	Zucker
5	Stück	Ei
		Saft einer halben Zitrone
400	Gramm	Sahne
35	Gramm	Mehl
1		ausgekratzte Vanilleschote
1	Prise	Salz

Rhabarberragout & Erdbeersorbet

250	Gramm	Wasser
125	Gramm	Zucker
1		ausgekratzte Vanilleschote
		Saft von einer halben Zitrone
		Zeste von einer halben Zitrone
4	Stangen	Rhabarber

ZUBEREITUNG



Baskischer Käsekuchen mit Rhabarberragout & Erdbeersorbet

Herstellung des Mix:

Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Vanille sanft glattrühren. Nicht zu sehr schlagen, um so wenig Luft wie möglich einzuarbeiten. Eier temperieren und gut verquirlen. Mehl langsam mit der Sahne zu einer Paste mixen, ohne dass Klümpchen entstehen und dann mit der restlichen Sahne verrühren. Dann erst die Eier und anschließend den Sahne-Mehl-Mix mit dem Frischkäse verarbeiten, bis jeweils wieder eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss den Zitronensaft und das Salz dazugeben. Für eine besonders cremige Textur den fertigen Mix einmal durch ein Sieb streichen.



Den Tortenring vorbereiten:

Backpapier großzügig zuschneiden und vorsichtig knittern, um es etwas elastischer und passgenauer in den Ring legen zu können. Das Backpapier überlappend am oberen Ringrand fixieren. Sicherstellen, dass der Ring gut abgedichtet ist.

Den Käsekuchen-Mix bis circa einen halben Zentimeter unter den Ringrand einfüllen.

Backen:

Den Ofen so früh wie möglich auf 230° vorheizen. Das Käsekuchenblech in einer mittlere Schiene platzieren. Den Kuchen 5 Minuten bei 240° heiß anbacken. Dann die Temperatur auf 210° für 25 Min reduzieren. Anschließend das Blech drehen, um den Kuchen gleichmäßig zu bräunen. Dann nochmal 5 Minuten bei 220° nachbacken. Der Käsekuchen sollte aufgegangen sein, eine dunkelbraune Kruste haben und beim Anstoßen des Blechs in der Mitte noch leicht wackeln. Wenn das der Fall ist, herausnehmen und mindestens 4–5 Stunden kaltstellen.



Rhabarberragout & Erdbeersorbet:

Alle Zutaten bis auf den frischen Rhabarber aufkochen. Rhabarber portionieren und im heißen Sud garen. Dafür entweder bei kleiner Hitze in einem Topf auf dem Herd oder im Ofen bei 170° für ungefähr 12-14 Minuten (abhängig von Stärke des Rhabarbers und der Restwärme des Zuckersirups). Rausnehmen, wenn leicht nachgiebig, und ziehen lassen. In die gewünschte Form und Größe schneiden.



Servieren:

Den Käsekuchen schneiden und mit dem geschmorten Rhabarber anrichten. Nach Belieben kann auch etwas des Schmorsuds angegossen werden. Auf den Rhabarberragout eine großzügige Nocke oder Kugel Erdbeereis oder -Sorbet platzieren.



Elena Bockshecker - Chef Pâtisserie Atelier & Garden

WIR WÜNSCHEN
IHNEN VIEL SPASS
BEIM BACKEN.