Rûche Amandier (Mandelbienenstock mit Eis)

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 345

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Blätterteig	1	Paket	tiefgefroren oder auf Rolle frisch 275 g
Honig	6	EL	Lavendelhonig
Mandeln	100	Gramm	gehobelt
Butter	50	Gramm	Variante 2
Vanillezucker	2	TL	Variante 2
Vanilleeis	0		und/oder Lavendel-, Olivenöl-, Kirscheis

Zubereitung

Dieses Rezept ist ein Klassiker der Auberge du Presbytére in Saignon im Luberon. Wörtlich übersetzt müßte es "Bienenstock im Mandelbaum" heißen. Leider ist das Originalrezept verlorengegangen, so daß hier die "'Rûche Amandier Revisité" in 2 Varianten zu finden ist. Dank an Jérôme Jauffret, den Chef de Cuisine der Auberge, der die verschiedenen Probeläufe durchgeführt hat, so daß das Gericht heute wieder auf der Karte der Auberge zu finden ist.

1. Honig, vorzugsweise Lavendelhonig, mit dem Glas in den warmen Backofen stellen, damit der Honig flüssig wird.

2. Den Blätterteig in ca. 8x8 cm große Quadrate schneiden, mit dem flüssigen Honig bestreichen, dabei möglichst wenig Druck ausüben, damit der Blätterteig schön aufgeht. Dann die gehobelten Mandeln darüberstreuen, so daß der Blätterteig gut bedeckt ist. Mit einem Löffel noch ein wenig Honig darüberträufeln.

3. Auf Backpapier setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen. Die Mand eln dürfen nicht zu dunkel werden, weil sie dann einen bitteren Geschmack annehmen.

4. Ein oder 2 Kugeln Eis auf den Teller geben und 2 Blätter Mandelbienstock schön dazu anrichten. Evt. mit Früchten der Saison noch etwas garniernen. Als Eis eignet sich Vanilleeis, Lavendeleis, Olivenöleis oder - zum Luberon passend - Kirscheis, evtl. auch 2 versch. Eissorten.

Variante: Bei sonst gleicher Vorgehensweise lässt man, ähnlich wie beim Bienenstich, eine Masse aus Butter, etwas Vanillezucker, Honig kurz aufkochen, rührt die Mandelblättchen darunter und gibt einige EL Milch dazu. Abhühlen lassen, dann auf die Blätterteigquadrate streichen und backen.

© ea für

Rûche Amandier (Mandelbienenstock mit Eis)

Notizen

© ea für