

Oops, I dropped the **lemon tart**

Aus der Einstellung von Massimo Bottura gegenüber Fehlern entstand dieses Dessert mit der jüngsten Geschichte in diesem Heft.

Zutaten

Törtchen

125g Butter
90g Zucker
½ TL Lebkuchengewürz
1 Ei
250g Mehl

Zabaione

4 Eigelb
80g Zucker
40ml Zitronensaft
60ml Limoncello

4 Kugeln Zitronenglace

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 1 Stunde kühl stellen + 15 Minuten backen

1 Für die Törtchen alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig möglichst flach drücken und 1 Stunde kühl stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick auswallen. Kreise im Durchmesser der Tartelettesformen ausstechen und in die ausgebutterten Förmchen geben. Auf ein Backblech stellen.

Im auf 180° C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) etwa 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen. In einer Schüssel die Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen schlagen, bis sie hellgelb sind. Die Schüssel über die Pfanne mit kochendem Wasser stellen, die Hitze ausschalten. Nach und nach den Zitronensaft und den Limoncello begeben und so lange schlagen, bis die Zabaione locker ist.

3 Glace und die Zabaione in die Törtchen schichten. Servieren wie Bottura es tut, auf den Kopf gestellt und etwas zerschlagen, oder mit der richtigen Seite nach oben.

Geschichte

Den Fehler machte im Fall der Lemon Tart Massimo Botturas Koch Taka; er liess eines der letzten beiden Stücke des Desserts fallen.

Patron Bottura wies Taka an, die Schönheit des Augenblicks zu erkennen und alles daranzusetzen, den «zerstörten Teller» auch mit der zweiten Portion nachzubauen, um die Schönheit der Fehler zu erkennen statt fehlerhafter Schönheit.

