

ERDBEER-RHABABERRAGOUT MIT VANILLEEIS UND CRUMBLE

Zutaten

Vanilleeis

1 Blatt Gelatine

150 g Milch

400 g Obers

2 Vanilleschoten

150 g Eigelb

150 g brauner Zucker

20 g Rum

Crumble

100 g Mehl

100 g gemahlene Nüsse

100 g Butter

100 g Rohrzucker

5 g Salz

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

400 g Rhabarber

500 g Erdbeeren

100 g Rohrzucker

20 g Stärke

Abrieb von ½ Limette

Mark von 1 Vanilleschote

Saft von ½ Limette

Minzblätter zum Marinieren und

Bestreuen

35 g Staubzucker

Zubereitung

Für das Vanilleeis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und 150 g Obers mit den Vanilleschoten aufkochen. Währenddessen Eigelb und braunen Zucker verrühren. Heißes Obers unter ständigem Rühren einfließen lassen, dann auf einem Wasserbad zur Rose abziehen bzw. auf 82–84 °C erhitzen. Gelatine ausdrücken und einrühren. Mischung auf Eis kalt rühren oder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Restliches Obers steif schlagen, mit dem Rum unterheben und die Masse in einer Form einfrieren.

Für den Crumble alle Zutaten gut miteinander vermischen und klein zupfen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen ca. 12 Minuten bei 180 °C 4D Umluft backen, bis er goldbraun ist.

Für das Ragout Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, 300 g davon halbieren und mit Rhabarber, Zucker, Stärke, Limettenabrieb und Vanillemark mischen. In eine Auflaufform umfüllen und mit Alufolie abdecken. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze 12 Minuten backen. Alufolie abnehmen und das Ragout weitere 10 Minuten backen.

Während das Ragout bäckt, die restlichen 200 g Erdbeeren klein schneiden und mit Limettensaft, gehackten Minzblättern und Staubzucker marinieren. Ragout nach dem Backen mit den marinierten Erdbeeren und Crumble garnieren, mit gehackter Minze bestreuen und mit Vanilleeis servieren.

Tipp

Das Eis ca. 10 Minuten vor dem Servieren herausstellen, dann lassen sich die Eiskugeln perfekt abstechen.