

Frisch gekocht
Montag, 24. April 2017



Rezept von Andreas Döllerer

Weißer Schokoladenschaum mit Rhabarber und Sauerampfer

45 Minuten ohne Kühl- und Gefrierzeiten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den weißen Schokoladenschaum:

100 g Obers, 100 g Milch, 50 g Apfelsaft, 50 g Kerbel, 50 g Estragon, 50 g weiße Schokolade, 1 Blatt Gelatine (in Wasser eingeweicht).

Für den Rhabarber:

200 g Rhabarber, 200 g Erdbeermark, 2 EL Zucker, 100 ml Sekt, 1/2 Vanilleschote, etwas Maisstärke.

Für das Sauerampfer-Eis:

400 g Joghurt, 150 g Wasser, 70 g Sauerampfer, 125 g Glukose, 75 g Läuterzucker, 25 g Staubzucker, 2 1/2 Blätter Gelatine (in Wasser eingeweicht).

Zubereitung

Für den Schokoladenschaum Obers, Milch, Apfelsaft, Kerbel und Estragon aufkochen. Von der Hitze nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und nochmals erwärmen. Die Schokolade und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren und in eine Siphonflasche (1/2 l Volumen) füllen. Mindestens 8 Stunden durchkühlen lassen und mit 1 Kapsel befüllen.

Den Rhabarber schälen und in gleichmäßige, etwa 2 cm lange, Stifte schneiden. Zucker karamellisieren und mit dem Sekt ablöschen. Erdbeermark und Vanilleschote begeben und aufkochen. Rhabarber begeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Wenn nötig mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Für das Sauerampfer-Eis Wasser mit Sauerampfer mit einem Stabmixer kräftig mixen und durch ein Sieb passieren. Gemeinsam mit dem Läuterzucker und der Glukose erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Auf Eiswasser etwas kalt rühren, mit dem Joghurt und dem Staubzucker vermischen und in einer Eismaschine gefrieren.

Den weißen Schokoladenschaum mit dem Rhabarber und dem Sauerampfer-Eis auf Tellern anrichten.