

Frisch gekocht
Dienstag, 19. April 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Sauerklee, Schafskäse und Rhabarber

25 Minuten (ohne Kühlzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

300 g neutraler Schafsfrischkäse, 100 ml Schafsmilch, Mark von 1/2 Vanilleschote, 40 g Staubzucker, Saft von 1 Zitrone.

Für den eingelegten Rhabarber: 2 Stangen Rhabarber, 350 ml Wasser, 45 g Zucker, 5 g Vanillezucker, 50 g pürierte Himbeeren, 1 Spritzer Zitronensaft.

Für das Sauerklee-Granité: 200 ml Wasser, 50 ml Apfelsaft, Saft von 2 Zitronen, 80 g Zucker, 10 g Koriandergrün, 50 g Sauerklee.

Außerdem: Sauerklee, Himbeeren.

Zubereitung

Für die Schafskäsecreme Schafsfrischkäse und Schafsmilch mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme rühren und mit Vanillemark, Staubzucker und Zitronensaft abschmecken. Den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Wasser aufkochen, die Rhabarberschalen, Zucker, Vanillezucker und Himbeerpüree dazugeben und einige Minuten ziehen lassen. Den Sud abseihen und mit Zitronensaft abschmecken. Den Sud erneut zum Kochen bringen und über den in Scheiben geschnittenen Rhabarber gießen. Den Rhabarber im Sud auskühlen lassen.

Für das Sauerklee-Granité Wasser, Apfelsaft und Zitronensaft leicht erwärmen und den Zucker darin auflösen. Abkühlen lassen und mit den Kräutern fein mixen. Die Granitémasse durch ein feines Sieb passieren und auf ein tiefes Blech gießen. Das Granité über Nacht einfrieren und kurz vor dem Servieren mit einer Gabel fein abschaben.

Schafkäsecreme mit einem Spritzsack in Gläser dressieren, Rhabarber und Granité darauf verteilen und mit Sauerklee und Himbeeren dekorieren.