

Frisch gekocht
Mittwoch, 20. April 2016



Rezept von Richard Rauch

Sauerrahmdalken mit geschmortem Rhabarber

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Sauerrahmdalken: 70 g Sauerrahm, 50 g glattes Mehl, 2 Eier, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, etwas Kristallzucker, Butter zum Backen

Für den geschmorten Rhabarber: 350 g Rhabarber, 25 g Butter, 60 g Zucker, 100 ml Orangensaft, 1 Vanilleschote, 50 ml Grenadine-Saft, 50 g Ingwer, eventuell Walderdbeeren.

Zum Garnieren: Staubzucker, Zitronenmelisse (oder Minze)

Zubereitung

Für die Dalken Eiklar leicht aufschlagen und mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Eidotter, Sauerrahm, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Mehl vorsichtig unterheben. In einer Pfanne (idealerweise eine Dalkenpfanne) etwas Butter erhitzen, die Masse in die Vertiefungen eingießen (bzw. in Spiegeleiformen) backen.

Den Rhabarber in schräge Spalten schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Rhabarberstücke darin bei eher geringer Hitze anschmurgeln. Die Vanilleschote leicht massieren, der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und beides zum Rhabarber geben. Ingwer schälen, fein reiben und begeben. Mit Grenadine-Saft ablöschen und die Flüssigkeit einköcheln lassen, anschließend mit Orangensaft auffüllen. Etwa 10 Minuten schmoren lassen. Der Fond wechselt dabei zu einer sirupartigen Konsistenz. Den Rhabarber damit immer wieder übergießen. Zum Schluss noch einige Walderdbeeren zugeben.

Die gebackenen Dalken mit dem Rhabarberkompott auf Tellern anrichten. Mit Staubzucker bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren.