

## **Frisch gekocht**

**Donnerstag, 24. August 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Frühlingsdessert im Glas**

**30 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

Für den pochierten Rhabarber: ca. 150 g rosa Rhabarber (in gleichmäßige Stücke geschnitten), 100 g pürierte und passierte Erdbeeren (alternativ Erdbeernektar), 100 ml Wasser, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 Zitronenzeste, 2 EL Stärke (mit Wasser angerührt zum Binden der Sauce).

Für die Buttermilch-Panna cotta mit Amarettini: 200 g Buttermilch, 70 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 3 Blätter Gelatine, 300 g Schlagobers, 150 g Amarettini (grob zerstoßen).

Außerdem: Frische Erdbeeren, Amarettini, Melisse

### **Zubereitung**

Erdbeermark mit Wasser, Zucker, Vanilleschote und Zitronenzeste aufkochen, die Flüssigkeit mit der angerührten Stärke binden. Rhabarber begeben und so lange leicht simmern lassen, bis dieser weich geworden ist. Vanilleschote entfernen und auskühlen lassen. (Achtung: der Rhabarber zieht in der warmen Flüssigkeit noch nach, also nicht ganz weich dünsten!)

Für die Buttermilch-Panna cotta Buttermilch mit Zucker und Vanillemark verrühren. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine einrühren. Wenn die Masse beginnt sulzig zu werden, gut durchrühren und das geschlagene Obers unterziehen. Amarettini unterheben und abfüllen. In Gläser ca. 2 Stunden kalt stellen.

Auf die gänzlich fest gewordene Creme den Rhabarber und frische Erdbeeren als Dekoration verteilen. Mit Melisse und übrigen Amarettini garnieren.