

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Variation vom Rhabarber

35 Minuten (ohne Stehzeiten)



Zutaten für 4 Personen

Für lauwarmen rosa Rhabarber, Streusel & Vanilleeis: 200 g Rhabarber (geschnitten), 200 g frische Erdbeeren (klein geschnitten), 100 g aufgetaute und passierte Tiefkühl-Himbeeren, 1 Msp. Vanillemark, Zucker nach Geschmack.

Für die Streusel: 50 g Mandelmehl, 50 g Weizenmehl, 3 EL Butter (kalt und in kleinen Stücken), 1 EL Staubzucker, Vanillemark.

Für das Vanilleeis: 6 Eidotter, 75 g Zucker, 125 ml Milch, 375 ml Obers, 1 Msp. Vanillemark.
Zum Garnieren: frische Himbeeren, Minze, Staubzucker.

Für den Frühlings-Mimosa: 4 EL Rhabarber-Fruchtpüree, Rosé-Schaumwein (Sekt oder Champagner, bzw. Soda für die alkoholfreie Variante), frische Himbeeren zum Garnieren.

Zubereitung

Für den lauwarmen Rhabarber den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Rhabarber, Erdbeeren, passierte Himbeeren und Vanillemark zugeben und weich garen.

Für die Streusel alle Zutaten langsam zwischen den Händen zu Streusel verkneten bzw. reiben.

Für das Vanilleeis Eidotter und Zucker schaumig schlagen. Zeitgleich in einem Topf Milch, Obers und Vanillemark aufkochen. Die Milch-Obers-Mischung langsam in die Eimasse einrühren. Durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. Einen Teil der Rhabarber-Mischung in eine Auflaufform geben. Mit Streusel bestreut im Backrohr bei 150 °C ca. 15 Minuten backen. Mit Vanilleeis auf Tellern anrichten. Mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.

Für den Mimosa das restliche Rhabarber-Ragout mit einem Stabmixer zu einem Mousse mixen. Mit Vanillezucker und Vanillemark abschmecken. Je 1 EL Fruchtpüree in Sektgläser füllen und mit Schaumwein oder Soda aufgießen. Mit frischen Himbeeren auf einem Spieß garnieren.

Tipp: Das für den Mimosa hergestellte Fruchtpüree kann man gut einfrieren und immer wieder verwenden oder auch für ein einfaches Dessert mit Joghurt oder Topfen verrühren.