

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Clafoutis mit Beeren an Rhabarber-Ragout

Köchin: Sophie Grohmann

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Clafoutis (Beerenauflauf)

- 3 Eier
- 100 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 100 g Mehl (glatt)
- 250 ml Milch
- Salz
- 200 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, frisch oder TK)
- Butter für die Form

Für das Rhabarberragout

- 400 g Rhabarber
- 100 g Butter
- 80 g Kristallzucker
- 1 Schuss Rum
- Vanilleschote
- 50 ml Wasser

- Saft einer 1/2 Zitrone
- Rhabarbersaft nach Bedarf

Für die Garnitur

- frische Erdbeeren
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für das Clafoutis mit Beeren zuerst das Rohr auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

2. Die Eier mit dem Kristallzucker und dem Vanillemark in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Dann das Mehl und eine Prise Salz einrühren und anschließend die Milch langsam unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht, der in seiner Konsistenz an Palatschinkenteig erinnert. Den Teig in die vorbereitete Form geben, die Beeren vorsichtig unterheben und gleichmäßig verteilen. Das Clafoutis im Rohr etwa 35-40 Minuten bei 180° C Ober-/Unterhitze backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

3. Für das Rhabarber-Ragout den Rhabarber waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf die Butter mit dem Kristallzucker leicht karamellisieren lassen und mit Rum ablöschen. Den Rhabarber hinzufügen und kurz durchrühren. Mit etwas Wasser aufgießen und die Vanilleschote begeben.

Das Ragout bei mittlerer Hitze etwa 8-10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist, jedoch noch etwas Biss hat. Nach Belieben mit etwas Zitronen- und Rhabarbersaft abschmecken und anschließend abkühlen lassen.

4. Zum Schluss das noch leicht warme oder vollständig abgekühlte Clafoutis mit frischen Erdbeeren garnieren, mit etwas Staubzucker bestreuen und gemeinsam mit dem Rhabarber-Ragout servieren.