

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Fritule mit Rhabarbercreme

Koch: Markus Rath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Fritule

- 250 g Topfen (20% FIT)
- 250 g Sauerrahm
- 300 g Mehl (griffig)
- 5 Eier
- 60 g Staubzucker
- 2 EL flüssige Butter
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Rhabarbercreme

- 150 g Rhabarber
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Fond von Rhabarberschalen (alternativ: Apfelsaft)
- 30 g Kristallzucker
- 1 EL Grenadine Sirup
- 110 g Butter

Für die Garnitur

- Staubzucker

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Fritule die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Staubzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
2. Dann die Eidotter, den Topfen, den Sauerrahm, das Mehl, den Zitronenabrieb und -saft sowie die flüssige Butter in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren – Achtung, der Teig ist sehr dick – und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
3. Für die Rhabarbercreme den Rhabarber schälen, die Schale in einen Topf geben und mit 150 ml Wasser und dem Grenadine Sirup einmal aufkochen lassen. Danach den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und den Weißwein, den Kristallzucker und den in 1 cm dünne Ringe geschnittenen Rhabarber begeben. Den Rhabarbersud nun so lange köcheln lassen, bis 90% der Flüssigkeit verkocht sind. Dann alles in ein hohes Gefäß geben und die kalte Butter mit einem Stabmixer hineinmischen, bis eine feine Creme entsteht – diese kaltstellen.
4. Nun das Butterschmalz in einem Topf auf 160° C erhitzen und mithilfe von zwei Löffeln kleine Bällchen aus dem Teig für die Fritule formen. Die Fritule in dem heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zum Schluss die gebackenen Fritule auf einem flachen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und die Rhabarbercreme als Dip dazu servieren.