Rhabarber trifft Erdbeere

Ein ausgezeichnetes Dessert entsteht, wenn Rhabarber Erdbeere trifft. In diesem leckeren Rezept wird säuerlicher Rhabarber mit süßer Erdbeere kombiniert. Ein echter Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Tassen	Rhabarber
1 TL	Orangenschale
1 EL	Orangensaft
1 Tasse	Zucker
4 Tassen	Erdbeeren
1.5 Tassen	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Wenn Rhabarber Erdbeere trifft, muss der Rhabarber mindestens 5 – 7 Tage vorher eingekocht werden. Das bedeutet dem Rhabarber die Haut abziehen und die oberen und unteren Enden abschneiden und ihn danach in kleine Stücke schneiden. In einem mittleren Topf diese dann erhitzen und mit der Orangenschale und dem Saft vermischen. Auf geringer Hitze das Ganze köcheln lassen.

2. Circa 25 Minuten kochen lassen und dabei immer wieder umrühren. Wenn der Rhabarber weich ist, den Zucker hinzufügen und abermals erhitzen, bis dieser komplett aufgelöst ist.

Das Ganze nun vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und am besten im Kühlschrank vollends erkalten lassen.

3. Am Tag des Servierens dann die Erdbeeren waschen, das Grüne entfernen und diese klein schneiden. So viele Früchte zur Seite legen, wie anschließend Portionen entstehen sollen, den Rest mit dem Pürierstab zu Erdbeeren Mus verarbeiten.

4. In eine weiteren Schale Schlagobers geben, Sahnesteif hinzu und kräftig schlagen. Ein Drittel des Erdbeermus vorsichtig unterheben.

5. Zum Servieren zuerst den eingekochten Rhabarber in ein hohes Glas füllen, danach eine Schicht Erdbeerschlagobers und zum Schluss das pure Erdbeermus geben und mit einer ganzen Erdbeere verzieren.

Tipp

Toll sieht es auch aus, wenn Rhabarber Erdbeere trifft, wenn man am Glas einen Zuckerrand hinterlässt. Hierzu in einen tiefen Teller Zucker schütten und den oberen Rand des Glases mit Zitrone einreiben. Dies dann in den Zucker stülpen und dann erst die einzelnen Schichten einfügen. Allerdings erfordert dies eine gehörige Portion Geschick, damit der Zuckerrand nicht verschmiert.