

Desserts:

Rhabarberdessert

Hinweis

- ▷ Das Zwiebackparfait muss mindestens einen halben Tag vor dem Servieren zubereitet werden.

Zubereitung Zwiebackparfait

- ▷ Das Ei, das Eigelb, den Zucker und das Vanillemark in eine Schüssel geben.
- ▷ Über einem heissen, nicht kochenden Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- ▷ Vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse hell und schaumig ist.
- ▷ Den Schlagrahm vorsichtig darunterziehen.
- ▷ Die Zwiebackwürfel zufügen und mit der Masse vorsichtig vermengen.
- ▷ Die Masse in 4 Espressotassen oder Gratinförmchen füllen.
- ▷ Während 2 bis 3 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen.

Zubereitung Rhabarbersuppe

- ▷ 100 g Rhabarberwürfel auf das Edelstahlblech legen, mit 2 Esslöffeln Zucker bestreuen und 10 Minuten bei 100 °C im Garraum dämpfen.
- ▷ Die restlichen 130 g Rhabarberwürfel auf ein zweites Edelstahlblech legen, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und nach 2 Minuten zum ersten Edelstahlblech geben.
- ▷ Beide Edelstahlbleche aus dem Garraum nehmen und etwas auskühlen lassen.
- ▷ Die erste Portion (100 g) Rhabarberwürfel mit dem Stand- oder Stabmixer fein pürieren.
- ▷ Zusammen mit der zweiten Portion (130 g) Rhabarberwürfel, dem Jogurt und dem Himbeersirup in einer Schüssel gut vermengen.
- ▷ In den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Rhabarberkompott

- ▷ Die Rhabarberstängel auf einem Edelstahlblech verteilen, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und mit einem Esslöffel Himbeer- oder Grenadinesirup beträufeln.
- ▷ Während 7 1/2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und in ein Abtropfsieb schütten.
- ▷ Den Saft auffangen und in einer Saucenpfanne auf dem Herd mit einem Esslöffel Zucker sirupartig einkochen.
- ▷ Vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen die Rhabarberstängel wieder zufügen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Rhabarbersuppe in 4 Kaffee- oder Suppentassen oder kleine Bowlen abfüllen und diese auf 4 flache Teller stellen.
- ▷ Die Förmchen mit dem Zwiebackparfait kurz in heisses Wasser tauchen und anschliessend neben die Tassen oder Bowlen auf die Teller stürzen.
- ▷ Das Rhabarberkompott daneben anrichten.

Garstufen Rhabarbersuppe

mit Vorheizen – Auflage 1
10 Minuten 100 °C Dämpfen

mit Vorheizen – Auflage 3
8 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Rhabarberkompott

mit Vorheizen – Auflage 1
7 1/2 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Rhabarbersuppe

230 g Rhabarber, geschält, gewürfelt
3 EL Zucker
100 g Jogurt nature
1 EL Himbeersirup

Zutaten Zwiebackparfait

1 Ei
1 Eigelb
55 g Zucker
1/2 Vanillestängel, nur das Mark verwenden
2,5 dl Schlagrahm
2 Zwieback, gewürfelt

Zutaten Rhabarberkompott

150 g Rhabarber, geschält, in Stängel von 3 cm Länge geschnitten
2 EL Zucker
1 EL Himbeer- oder Grenadinesirup