

Rhabarberschaum **Gröbenhof**

Die
gemütliche
Einkehr

mit frischen Erdbeeren

www.groebenhof.at

(Rezept für 6 Personen)

- 500 g Rhabarber
- 5 cl Weißwein
- ca. 150 g Zucker
- ein Stück Vanilleschote
- ein Spritzer Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- 400 g geschlagene Sahne
- 500 g Erdbeeren
- 6 Kugeln Erdbeereis
- gehackte Pistazien und Staubzucker zum garnieren



Zubereitung:

Den Rhabarber enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Weißwein, der ausgekratzten Vanilleschote, dem Zitronensaft und dem Zucker in einen Topf geben und 2-3 Minuten kochen lassen bis der Rhabarber zerfallen ist. Die Vanilleschote entfernen und die Masse mit einem Mixstab fein pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut abtropfen lassen und in den noch warmen Rhabarber einrühren. Sie sollten den Rhabarber jetzt kosten, denn es kann sein, dass sie noch etwas Zucker zugeben müssen. Je nach Rhabarbersorte ist der Säuregehalt unterschiedlich. Denn Rhabarber über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Rhabarber mit einem Schneebesen glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Den Schaum in tiefen Tellern anrichten. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und rundherum in den Schaum stecken. Das Erdbeereis in die Mitte geben und das Dessert mit Staubzucker und gehackten Pistazien garnieren.