Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Traumhafte Süßspeisen: Schichtdessert mit Safran-Rhabarber, Vanille & Schokostreusel

[caption id="attachment_10163" align="aligncenter" width="709" caption="Jeder Löffel ein Genuss: Rhabarber trifft Safran und Co."] [/caption]

Der Clou dieser süßen Nachspeise ist die Kombination aus erfrischend säuerlichem Rhabarber mit feiner Safrannote. Zudem wechselt die Farbe in appetitliches orange-gelb. Mit cremiger Vanillesoße und knusprigen Schokostreuseln wird`s ein herrliches Frühlingsdessert. Die würzige Kochflüssigkeit wird zudem mit Agar-Agar eingedickt und verwandelt sich in ein kühlendes halbflüssiges Gelee. Dieses Gelee schmeckt dann auch extra gut als Brotaufstrich, in Joghurt, Buttermilch, Quark und gefroren als Sorbet. Guten Appetit!

Zutaten

- 800 g Rhabarber
- 1 Liter Wasser oder Apfelsaft
- 240 g Zucker
- 50 g Vanillezucker
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 g Safran
- 150 g Mehl

- 50 g Butter
- 2 EL Kakaopulver
- 4 Eigelb
- 3 EL Agar-Agar
- Etwas Zitronensaft
- 250 ml Sahne oder Milch
- Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

Die Rhabarberstangen dünn schälen und in 2 cm dicke, gleichmäßige Stücke schneiden. Das Wasser oder den Apfelsaft in einem Topf mit 100 g Zucker, Vanillezucker, Zimtstange, Nelken und Safran zum Kochen bringen. Den vorbereiteten Rhabarber zugeben, Deckel aufsetzen und einmal aufkochen lassen. Dann den Topf auf die Seite stellen. Nach 5 Minuten den Deckel abnehmen und den Rhabarber in der Flüssigkeit völlig erkalten lassen.

Für die Schokostreusel das Mehl, Kakao und 100 g Zucker mischen. Dann die Butter in Flocken und ein Eigelb zugeben und zu einem bröseligen Teig kneten. Ist der Teig zu nass, dann noch etwas Mehl untermischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Streusel darauf verteilen. Im Ofen bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Für die Vanillesoße drei Eigelb mit der Sahne (oder Milch), 40 g Zucker und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und über Wasserdampf so lange rühren bis sie cremig- fest wird. Nicht zum kochen bringen, da sie sonst gerinnt. Man nennt das auch „zur Rose abziehen“ da die Masse,wenn man sie über den Rücken eines Holzkochlöffels laufen läßt und leicht darüber pustest, Wellen wie bei einer Rose bildet. Im Anschluss die Masse in einem Eiswürfelbad kaltschlagen.

Wenn der Rhabarber erkaltet ist, diesen durch eine Sieb gießen und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Flüssigkeit mit 3 EL Agar Agar zum Kochen bringen und, falls gewünscht mit frisch gepresstem Zitronensaft säuerlich abschmecken. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen bis ein Rhabarbergelee entsteht.
Zum Anrichten zuerst etwas Rhabarbergelee in ein Glas oder eine Dessertschale geben. Darauf Rhabarberstückchen verteilen. Mit Vanillesoße bedecken und abschließend die Schokostreusel darauf verteilen. Wer möchte, kann noch etwas Puderzucker darüber streuen.