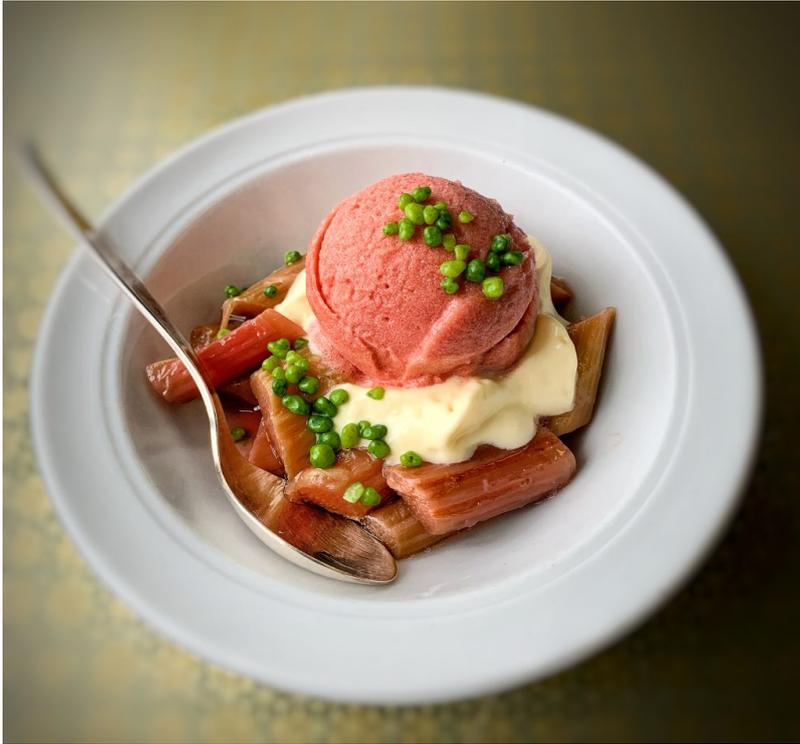


Erdbeer-Minz-Sorbet mit gegrilltem Rhabarber & Holunderblütencreme



Der Duft von Erdbeeren und Rhabarber

Haben Sie schon mal Rhabarber gegrillt? Schon mal gekostet, wie das Rösten die Aromen des fein säuerlichen Gemüses hebt?

Falls nicht, gibt es heute eine raffinierte Anleitung. Das Ziel: Rhabarber, Erdbeeren und Holunderblüten in eine aromatische Reihe bekommen.

Und das geht so:

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 3 EL Butter, flüssig
- 2 EL Honig

Erdbeer-Minz-Sorbet

- 500 g Erdbeeren
- 15 Blätter Minze
- 75 g Puderzucker
- Saft und Abrieb einer Bio Zitrone
- Ein Teelöffel Honig (am besten Kastanien-Honig)

Holunderblüten-Creme

- 400 ml Milch
- 100 ml Holunderblütensirup
- 1 Päckchen Vanillepudding Pulver
- Zur Deko: Pistazien, gehackt

Zubereitung

Für das Sorbet die Erdbeeren und die Minze waschen.

Die Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln. Die Minze fein schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Zucker und Zitronensaft und -abrieb mixen. Alles in einer Eismaschine frieren (Alternative: im Gefrierfach frieren und ab und zu umrühren).

Rhabarber: Die Fäden des Rhabarbers mit einem Messer abziehen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden, mit flüssiger Butter und etwas Staubzucker vermengen und in einer heißen Grillpfanne rundum 3 Minuten anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen bei 120°C 15 Minuten nachbacken.

Den Rhabarber auf Tellern anrichten und mit dem Honig beträufeln.

Für die Holunderblütencreme das Puddingpulver nach Zubereitungsangabe auf der Verpackung zubereiten. Dabei jedoch die angegebene Milchmenge von 500 ml ändern in:

400 ml Milch und 100 ml Holunderblütensirup.

Zum Anrichten den gegrillten Rhabarber auf Suppenteller verteilen. Darauf etwas Holunderblütencreme setzen und mit einer Kugel Sorbet krönen.

Wer möchte, streut noch gehackte Pistazien darüber.