

## Traumhochzeit: Rhabarber & Erdbeeren – zwei Rezepte zum Verlieben...



Christina Richon und Eberhard Braun hatten wohl den gleichen Gedanken. Kulinarische Frühlingsgefühle für ein Dessert: Rhabarber und Erdbeeren. Das Ergebnis: süsse-säuerliche Süpple "zum Reinlegen gut". Hier die Rezepte:

[caption id="attachment\_7673" align="aligncenter" width="298" caption="Christinas Komposition der süß-sauren-sahnigen Aromen. Als Krönung: grüner Basilikum"]  
[caption]

### Rezept 1: Frühlingshafte Erdbeer-Rhabarber-Suppe mit Basilikum

(von Christina Richon)

#### Zutaten (für 6 Personen)

- 100 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Bio-Orange, Saft und Schale
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Schale
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten, Mark ausgelöst
- ½ Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 400 g Rhabarber
- 7 Blätter frisches Basilikum
- 1 Banane (alternativ heimisches, hausgemachtes Apfelmus)
- 400 g Erdbeeren



#### Zubereitung

Zunächst wird ein Sirup aus Zucker, Wasser, Orangen- und Zitronenschalen (mit Sparschäler abgelöst), Vanilleschote plus -mark, Zimt, Nelke und Lorbeer zubereitet. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen. 15 Min. ziehen lassen und durch ein Sieb schütten. Sud mit Zitronen- und Orangensaft wieder in den Topf zurückgeben. Rhabarber bei Bedarf schälen und Endstücke abschneiden, die Stangen leicht schräg in ca. 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke ca. 4 - 5 Min. im Sud bissfest garen. Rhabarber mit einem Schaumlöffel herausheben. Abgekühlter Sirup mit den Basilikum und der Banane fein mixen. Süße der Marinade überprüfen. (**Tipp:** Statt Banane kann auch heimisches Apfelmus verwendet werden).

Geputzte, klein geschnittene Erdbeeren und die Rhabarberstücke in Schalen oder Teller geben, mit der Früchtesuppe begiessen. Mit Vanillesahne oder Joghurtsahne (200 g Schlagsahne mit 100 g Naturjoghurt)

servieren.

## Rezept 2: Kühles, geliertes Rhabarbersüppchen mit Sauerrahmeis & Erdbeeren



(von Eberhard Braun)

### Zutaten

#### *Rhabarbersüppchen*

- 1 kg Rhabarber
- 0,75 l Apfelsaftschorle
- 0,75 l Weißwein (Grauburgunder oder Riesling)
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Zitrone
- 6 Blatt Gelatine (1 Blatt bzw. 1,6 g pro 250 ml Flüssigkeit)

#### *Sauerrahmeis*

- 300 ml Sauerrahm
- 200 ml Sahne
- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Zitrone

#### *Extra*

- 250 g Erdbeeren

### Zubereitung

1. Für das Rhabarbersüppchen den Rhabarber schälen und in 3 cm große Stücke schneiden.
2. In einem Topf den Wein mit Apfelsaftschorle, Zucker, Vanillemark und ausgekratzte Vanillestange erhitzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und in die Flüssigkeit geben. Kräftig aufkochen. Den vorbereiteten Rhabarber zugeben und 1 Minute auf höchste Stufe aufheizen. Nach einer Minute den Topfdeckel aufsetzen und den Topf von der Kochplatte ziehen. Bei geschlossenem Deckel 6 Minuten

ziehen lassen. Dann Deckel abnehmen.

3. Gelatine in kaltem Wasser 5-8 Minuten einweichen. Dann ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit geben. Vorsichtig umrühren!
4. Den Rhabarber gut auskühlen lassen. 24 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.
5. Für das Sauerrahmeis 120 g Zucker mit 100 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dabei das Mark der Vanille, die ausgekratzte Vanillestange, den Saft und Abrieb einer Zitrone 10 Minuten leicht köcheln lassen. Topf auf die Seite stellen und ziehen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen.
6. Sauerrahm mit der Sahne in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Zuckerlösung durch ein Sieb gießen. Die Zuckerlösung zum Sauerrahmgemisch geben. Gründlich verrühren.
7. Nun die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ in ein flaches Metallgefäß füllen. Im Gefrierfach frieren und dabei alle 30 Minuten mit dem Schneebesen oder einem Pürierstab gut mischen. Vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab fein durchmischen.
8. Zum Servieren das gelierte Rhabarbersüppchen in einen Suppenteller geben. Rhabarberstücke und Sauerrahmeis zugeben.

**Tipp:** Dazu passen Erdbeeren. Falls gewünscht, mit etwas Sekt auffüllen.

.

: