

## Rhabarber-Gelée mit Erdbeer-Quark-Creme

### Für 2 Personen

300 g Rhabarber	250 g Erdbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 EL Vanillezucker	2 Eier	2 Blatt Gelatine
0,5 Limette, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	25 g Zucker
25 g Akazienhonig mit Vanille	125 g Quark	100 ml Weißwein

Den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker mit dem Orangensaft, dem Weißwein und dem Vanillemark aufkochen, die Rhabarberstücke hinzugeben, zwei Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und zum Auflösen hineingeben, anschließend den Sud und die Rhabarberstücke in Gläser verteilen und kalt stellen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zwei Esslöffel Akazienhonig zugeben. Die Schale der Limette mit einem Zestenreißer abschälen und den Saft auspressen. Den Quark mit dem Honigrest, dem Vanillezucker und dem ausgepressten Limettensaft mischen und den Eischnee unterheben. Die Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte mit zwei Esslöffeln Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren und auf den gelierten Rhabarber legen. Die Quarkcreme darauf geben und mit dem Erdbeerpüree garnieren und servieren.

Christian Glatzl am 01. Juli 2010