

Rhabarber-Crumble, Spargel, Grapefruit, Macadamianüsse

Für zwei Personen

Für den Crumble:

300 g Rhabarber 100 g Butter 125 g Mehl
150 g Zucker

Für den Spargel:

100 g weißer Spargel 50 g Macadamianüsse 50 g Butter
50 g Zucker

Für die Grapefruit:

1 Grapefruit 50 g Macadamianüsse 30 g Zucker
2 EL Honig

Für das Eis:

2 Tonkabohnen 3 Eier 100 ml Milch
100 ml Sahne 50 g Zucker

Für die Garnitur:

1-2 EL Macadamianüsse

Für den Crumble:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. In kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform füllen. Mit ca. 20 g Zucker bestreuen. Butter in Stücke schneiden und mit Mehl und Zucker zu Streuseln verarbeiten. Über dem Rhabarber verteilen und ca. 20 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Für den Spargel:

Spargel schälen und Enden abschneiden. Spargel für 7 Minuten in kochendem Wasser garen. Dann in kaltem Wasser abkühlen und trocken tupfen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Spargel hineingeben. Zucker dazugeben und den Spargel karamellisieren. Spargel aus der Pfanne nehmen. Macadamianüsse in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Spargel darin wälzen.

Für die Grapefruit:

Macadamia in einer Pfanne anrösten, Honig dazugeben und Nüsse karamellisieren. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und auf einem Backpapier verteilen, damit sie nicht aneinanderkleben. Ggf. hacken.

Grapefruit halbieren und mit einem Messer die Segmente an allen Seiten von der Haut lösen. Die Hälften jeweils mit einem Esslöffel Zucker bestreuen. Nun mit Hilfe eines Küchensbrenners den Zucker karamellisieren. Nach Bedarf etwas Zucker nachstreuen, sodass alle Seiten eine goldbraune Kruste haben. Nun die karamellisierten Nüsse auf der Grapefruit verteilen.

Für das Eis:

Tonkabohnen reiben. Sahne, Milch und Tonka mit Zucker aufkochen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 120 g Zucker mit Eigelben schaumig schlagen. Die Sahne-Milch-Mischung dazu geben und solange über dem Wasserbad schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen, abkühlen lassen und dann in die Eismaschine zum Gefrieren geben.

Für die Garnitur:

Nüsse reiben und als Garnitur verwenden.

Vishi Parameswaran am 27. April 2023