

# Waldmeister-Gelee mit Rhabarber

## Für 2 Personen

### Für das Waldmeistergelee:

2 Blatt Gelatine	5 Stiele frischer Waldmeister	200 g Erdbeeren
350 ml trockener Sekt	70 g Zucker	2 cl Süßer Muskatwein
2 cl Passionsfruchtlikör		

### Für Rhabarberragout:

3 Rhabarberstangen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	500 ml Weißwein
50 g Zucker		

Für das Waldmeistergelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Waldmeister in feine Streifen schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und sechsteln. 100 ml Sekt mit Zucker und Waldmeister aufkochen. Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken, in die warme Flüssigkeit geben und auflösen. Muskatwein und den restlichen Sekt zugeben, mit Passionsfruchtlikör abschmecken. Erdbeeren untermischen, 2-3 Stunden kalt stellen und leicht gelieren lassen.

Für das Ragout:

2 Stangen Rhabarber schälen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren. Mark herauskratzen. Mark, Schote, Weißwein, und Zucker in einen Topf geben aufkochen lassen. Rhabarberstücke zufügen und ca. 5 Minuten darin köcheln lassen. Herausnehmen und den Saft abtropfen lassen. Backofen auf ca. 100 Grad vorheizen. Übrige Rhabarberstange waschen, schälen. Längs mit einem Küchenhobel 2 mm dicke und 12 cm lange Streifen abhobeln. Rhabarberstreifen in der heißen Rhabarberkompott-Flüssigkeit kurz aufkochen, sofort herausnehmen und auf Backpapier auslegen. Rhabarberstreifen im heißen Backofen ca. für 2 Stunden trocknen lassen. Rhabarber dabei nach 1 Stunde wenden. Streifen herausnehmen, abkühlen, vorsichtig vom Backpapier lösen und anrichten. Waldmeistergelee mit den Erdbeeren in Glasschalen füllen, Rhabarberragout und Streifen auf dem Gelee verteilen. Nach Belieben mit Waldmeisterblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013