

Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum

Für 2 Personen

Für den Rhabarber:

700 g Rhabarber	200 ml Weißwein	100 ml weißer Portwein
80 g Zucker	5 cl Grenadine	2 cl weißer Balsamico
1 Vanilleschote		

Für die Knusperblätter:

2 Blätter Strudelteig	3 EL flüssige Butter	Puderzucker
-----------------------	----------------------	-------------

Für den Vanilleschaum:

125 g Sahne	1 Prise Salz	Mark von 1 Vanilleschote
2 Eigelb	1 Ei	60 g Zucker
1 EL flüssige Sahne	1 EL geschlagene Sahne	

Rhabarber waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke abdecken und beiseite stellen. Schalen mit Wein, Portwein, Zucker, Grenadine, Balsamico und Vanilleschote aufkochen, herunterschalten und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb passieren. Den Sud zurück in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Rhabarberfruchtfleisch in den heißen Sud legen und etwa 10 Minuten ziehen lassen – darf nicht kochen. Backofen auf 200 Grad (ober- und Unterhitze) vorheizen. Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Teig in 10 Stücke, je 1,5 cm breit und 14 cm lang, schneiden. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 5-7 Minuten goldbraun backen, bis sie karamellisiert sind. Knusperblätter herausnehmen, vom Blech lösen und abkühlen lassen. Für den Vanilleschaum Sahne, Salz, und Vanillemark aufkochen. Eigelbe, Ei und Zucker schaumig schlagen. Heiße Sahne langsam zugießen und unterschlagen. Dann die Masse über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen. Zum Schluss flüssige Sahne und geschlagene Sahne unter die Masse ziehen. Etwas abkühlen lassen. Vanilleschaum als Spiegel in ein Gläschen füllen. Rhabarber darauf anrichten und die Knusperblätter dazu legen. Zum Schluss noch mit etwas Rhabarbersud beträufeln.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013