

## Cappuccino von geschmortem Rhabarber

### Für zwei Personen

4 Stangen Rhabarber	1 Zitrone	3 EL Himbeergelee
30 ml Mandellikör	100 ml Orangensaft	300 ml Milch
5 EL Puderzucker	1 TL Kakaopulver	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rhabarber schälen, in circa eineinhalb Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Himbeergelee in einen kleinen Topf geben, kurz erwärmen bzw. leicht karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze beiseite ziehen, glattrühren, gegebenenfalls noch etwas Puderzucker unterrühren und über den Rhabarber verteilen. Die Auflaufform mit Alufolie verschließen und im Backofen 20 Minuten lang schmoren. Die Schale von der Zitrone reiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote, etwas Abrieb der Zitrone, dem Mandellikör sowie dem restlichen Puderzucker stark erwärmen, aber nicht kochen. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen. Den entstandenen Rhabarber-Schmor-Sud in einen kleinen Topf umfüllen und noch etwas einköcheln lassen. Zum Anrichten den Rhabarber in ein dekoratives Glas geben. Den Schmor-Sud darüber träufeln, die Vanille-Milch schaumig aufmixen und nur den Schaum vorsichtig abheben. Dann auf den geschmorten Rhabarber geben. Den Cappuccino vom geschmorten Rhabarber auf Tellern anrichten, mit dem Kakaopulver garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012