

Omas Rhabarber-Crumble im Glas

Für zwei Personen

Für das Rhabarberragout:

5 Stangen Rhabarber	150 g Zucker	250 ml Weißwein
100 ml Grenadine	1 Zimtstange	1 TL Speisestärke

Für die Streusel:

150 g Mehl	75 g Butter	75 g Zucker
1 Prise Salz		

Für den Vanilleschaum:

500 g Sahne	60 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Rum		

Für das Rhabarberragout:

Den Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein und Grenadine ablöschen und etwas reduzieren. Die Zimtstange zum Rhabarber dazugeben. Den Rhabarber kochen, bis er weich ist aber nicht zerfällt. Zimtstange entfernen. Das Ragout gegebenenfalls mit Speisestärke etwas andicken und kaltstellen.

Für die Streusel:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, Zucker und Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Kurz kaltstellen. Den Teig auf ein Backblech krümeln und im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für den Vanilleschaum:

Für den Schaum den Puderzucker durch ein sehr feines Sieb geben. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs einritzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Sahne geben. Ggf. einmal kurz erhitzen, damit sich der Puderzucker auflöst und dann kurz abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Rum abschmecken. In eine Espumafflasche abfüllen, 2-3 Sahnekapseln eindrehen und die Vanillesahne kaltstellen.

Das Rhabarberragout in eine kleine Auflaufform füllen, darauf einige Streusel verteilen, etwas Vanilleschaum aufspritzen und abschließend mit einigen Streuseln garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. März 2017