

# Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube

**Für zwei Personen**

**Für die Hippe:**

80 g Mehl

80 g Eiweiß

80 g Zucker

70 g weiche Butter

**Für das Rhabarberragout:**

3 Rhabarberstangen

150 g Zucker

300 ml Weißwein

20 ml Grenadine

Speisestärke

**Für das Himbeereis:**

300 g TK Himbeeren

3 EL Crème fraîche

70 g Puderzucker

20 ml Grenadine

**Für den Baiserdeckel:**

3 Eiweiß

100 g Zucker

1 Prise Salz

**Für die Hippe:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Eiweiß, Zucker und Butter in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer vermengen. Die Hippe-Masse hauchdünn mittels einer Schablone rechteckig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Hippen für 5 Minuten in den Ofen geben und anschließend der Länge nach noch warm um ein schmales Glas legen.

**Für das Rhabarberragout:**

Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen und dann mit Weißwein ablöschen und Grenadine hinzugeben. Die Masse kurz köcheln lassen, dann die Rhabarberwürfel hinzugeben. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und dem Rhabarberragout hinzufügen.

**Für das Himbeereis:**

Die gefrorenen Himbeeren mit Crème fraîche, Puderzucker und dem Grenadinensirup vermengen und in einem Standmixer pürieren.

**Für den Baiserdeckel:**

Zu dem Eiweiß Salz geben und vermengen. Langsam den Zucker hinzugeben und die Masse steif schlagen. Zuletzt die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Rhabarber-Himbeer-Hippe geben und mit einem Flambiergerät abflambieren.

Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. März 2017