

# Rhabarberkompot, Vanille-Eis, Mandel-Krokant, Streusel

**Für zwei Personen**

**Für das Rhabarberkompott:**

4 Stangen TK-Rhabarber	50 g TK Himbeeren	1 Zitrone
2 cm Ingwer	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
20 cl Grenadine	1 Vanilleschote	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	40 g Zucker	Stärke

**Für die Butterstreusel:**

50g kalte Butter	50 g Mehl	50 g Zucker
------------------	-----------	-------------

**Für den Mandelkrokant:**

100 g gehackte Mandeln	1 EL Zucker
------------------------	-------------

**Für das Rhabarberkompott:**

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rhabarber etwas abziehen und in ein tiefes Blech geben.

Zitrone auspressen, Ingwer in Scheiben schneiden, Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zitronensaft, Ingwer und Vanillemark mit Himbeeren, Rotwein, Portwein, Grenadine, Sternanis, Zucker und Korianderkörner, vermischen und über den Rhabarber geben. Im Ofen 10-12 Minuten schmoren.

Den Rhabarber herausnehmen und in grobe Stück schneiden. Den entstandenen Fond passieren und mit etwas Stärke binden. In den Topf geben und kurz köcheln lassen, den Rhabarber dazugeben. Für das Vanille-Eis 225 ml Milch 250 ml Sahne 4 Eier 140 g Zucker 2 Vanilleschoten 15 g Glucose . 3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Das 4. Ei mit den 3 Eigelben vermischen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen.

Milch mit Sahne, Zucker, Vanillemark und Glucose aufkochen, vom Herd nehmen und unter die Eimasse geben. Die Masse über dem warmen Wasserbad "zur Rose abziehen" und abdrehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für die Butterstreusel:**

Butter, Mehl und Zucker verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuseln. Bei 180 Grad im Ofen ca. 8 Minuten backen.

**Für den Mandelkrokant:**

Ein bisschen Zucker mit wenig Wasser in der Pfanne heiß werden lassen. Die Mandeln dazugeben und umrühren bis die Mandeln komplett mit dem Zuckerwasser überzogen sind. Vom Herd nehmen und ein bisschen abkühlen lassen. Anschließend wieder auf den Herd geben und in der Pfanne karamellisieren lassen.

Das Dessert in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. März 2019