

# Rhabarber-Strudel mit Rhabarber-Sorbet und Vanille-Schaum

## Für 4 Personen

700 g Rhabarber	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Magerquark
2 Schoten Vanille	5 Eier, frisch	2 EL Mandeln, gemahlen
125 g Butter, kalt	4 Blätter Strudelteig	150 g Mehl
0,5 TL Zimt	385 g Zucker	2 Blatt Gelatine, weiß
3 cl Grenadine	8 cl Pflaumenwein	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 300 Gramm Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale einer Zitrone fein abreiben, den Saft pressen und beiseite stellen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein Ei trennen. Den Quark mit dem Rhabarber, dem Vanillemark, der Zitronenschale, dem Eigelb und den gemahlten Mandeln mischen. 50 Gramm Butter schmelzen. Ein Strudelblatt mit etwas flüssiger Butter einstreichen und ein zweites Blatt darauflegen. Die Teigfläche in sechs gleich große Rechtecke teilen. Auf jedes Teigstück knapp unterhalb der Mitte jeweils etwas Quarkcreme verteilen und längs zu sechs Röllchen aufrollen. Die Enden links und rechts fest zusammendrücken. Auf die gleiche Weise die übrigen Strudelblätter mit der restlichen Quarkfüllung zu sechs weiteren Röllchen verarbeiten. Die Strudelröllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mehl mit Zimt und jeweils 75 Gramm Zucker und Butter zu Streuseln verkneten. Die Röllchen mit flüssiger Butter bestreichen und die Streusel darüber streuen. Im Ofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Für das Rhabarber-Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den restlichen Rhabarber schälen und klein schneiden. Die Rhabarberstücke in dem Zuckersirup weichkochen. Die Gelatine ausdrücken, im Sirup auflösen und abkühlen lassen. Den zuvor beiseite gestellten Zitronensaft und die Grenadine zugeben. Mit einem Pürierstab fein pürieren und das Ganze durch ein Sieb streichen. Danach in der Eismaschine cremig gefrieren. Für den Vanilleschaum vier Eier trennen. 60 Gramm Zucker und die Eidotter in eine große Schüssel geben. Die zweite Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark mit dem Pflaumenwein zu dem Eigelb geben und alles gut verrühren. Die Schüssel über ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Ei-Masse dickschaumig aufschlagen. Danach die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch kurz weiter schlagen, damit der Vanilleschaum nicht stockt. Die Strudel jeweils mit einer Kugel Rhabarber-Sorbet und etwas Vanilleschaum servieren.

Johann Lafer am 30. Juli 2011