

## Rhabarber-Schokoladen-Crumble im Glas

### Für vier Portionen

200 g Schokolade, 70%	150 g Zucker	150 g Butter
4 Eier	80 g Mehl	1 TL Backpulver
250 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 TL Speisestärke	400 g Rhabarber
300 ml Sahne	30 g Vanillezucker	3 cl Schokolikör
100 g Zartbitterschokolade	Minze	

Den Ofen auf 160 C° vorheizen. Schokolade, Butter und Zucker in einer Schüssel zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eier nach und nach unter die Schokomasse rühren. Mehl und Backpulver untermischen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech, circa 30 x 40 cm, verteilen und etwa 20 bis 30 Minuten backen. Anschließend den Brownie auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker karamellisieren, die Gewürze und den Weißwein zugeben und das Ganze aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Den Rhabarber putzen, waschen und in Würfel schneiden. Anschließend in den Sud geben und zwei bis drei Minuten darin garen. Das Ragout etwas abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Zum Anrichten einen Teil der Browniestücke in Gläser verteilen, mit Schokolikör tränken, den Rhabarberkompott darauf geben und einen Teil der Sahne auf dem Rhabarber verteilen. Erneut Brownie, Rhabarber und Sahne in die Gläser schichten. Zuletzt Zartbitterschokolade darüber raspeln und mit Minze garniert servieren.

Johann Lafer am 22. Juni 2013