

# Rhabarber-Consommé mit Erdbeer-Joghurt-Eis

## Für vier Portionen

### Für das Eis:

200 g Erdbeeren	50 ml Rhabarber Likör	50 g Akazienhonig
50 g Puderzucker	1 Blatt eingew. Gelatine	370 g griechischer Joghurt
130 ml Sahne		

### Für die Consommé:

75 g Puderzucker	400 g Rhabarber	250 ml lieblicher Sekt
75 g Zucker	50 g Ingwer	

### Für das Anrichten:

Erdbeeren	4-5 Minzeblätter
-----------	------------------

Für das Eis die Erdbeeren putzen, waschen und mit in einem Mixer fein pürieren. Den Likör zusammen mit dem Honig und dem Puderzucker leicht erhitzen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Nun Erdbeerpüree, Gelatine, Joghurt und Sahne gründlich miteinander verrühren und in einer Eismaschine gefrieren. Inzwischen Rhabarber waschen und klein würfeln, den Ingwer in Scheiben schneiden. Den Rhabarber und Ingwer mit Sekt und Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Ein Drittel des Rhabarbers als Einlage herausnehmen und beiseite stellen. Die Consommé durch ein feines Tuch pressen, reservierte Rhabarberstücken hineingeben und in dem heißen Sud vier Minuten ziehen lassen. Dann in tiefe Teller verteilen. Je eine große Nocke Erdbeer-Joghurt-Eis darauf setzen und sofort servieren. Mit Minze und frischen Erdbeeren garnieren.

Johann Lafer am 31. Mai 2014