

Rhabarber Clafoutis mit weißem Schokoladen-Eis

Für vier Portionen

Für das Eis:

150 g weiße Schokolade	1 Vanilleschote	300 ml Milch
120 g Zucker	300 ml Schlagsahne	3 Eier
3 Eigelbe	1 Orangen unbehandelt	3 cl Orangenlikör

Für die Clafoutis:

500 g Rhabarber	1 Bio Zitrone	50 g Butter
3 Eier	50 g Zucker	100 g gemahlene Mandeln
2 cl Mandellikör	1 Prise Salz	50 g Mandelblättchen
1 EL Zucker	gemahlene Mandeln und Butter	Puderzucker
1 ofenfeste Backform (22cm)		

Für das Eis die Schokolade fein hacken. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark, Zucker und Sahne aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Die Masse über dem Wasserbad dickschaumig aufschlagen, bis sie bindet. Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abschälen. Die Hälfte der gehackten Schokolade, Orangenschale und den Likör unterrühren. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die restliche gehackte Schokolade unter das fertig gefrorene Eis mischen.

Die Formen mit Butter einfetten und gleichmäßig mit gemahlene Mandeln austreuen.

Rhabarber waschen, schälen und würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Butter schmelzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Eigelbe in der Küchenmaschine 2 Minuten schaumig schlagen, Zucker zugeben und weitere 2 Minuten schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Mandellikör, Zitronenschale und geschmolzene Butter zugeben und unterheben.

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben. Den Rhabarber darauf verteilen. Mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen. Clafoutis im Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Clafoutis aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem weißen Schokoladeneis servieren. Erdbeersalat in kleinen Schüsseln anrichten.

Johann Lafer am 16. Mai 2015