

Rhabarber-Kompott mit Baiser und Vanille-Eis

Für 4 Personen

4-5 Stangen Rhabarber 0,2 l Orangensaft 2 EL Zucker
1 EL Honig 1 Vanille-Stange 1 Stück (1 cm) Ingwer

Sahne-Karamell:

0,2 l Sahne 2 EL Zucker 2 Baisers
0,2 l geschlagene Sahne Vanille-Eis

karamellisieren, bis er hellbraun ist, dann Orangensaft dazugeben. Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Ingwer in drei bis vier Scheiben schneiden.

Gewürze (inklusive Vanilleschale), Honig und Rhabarber in den Topf geben und alles einmal aufkochen. Die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren und den Rhabarber fünf bis sechs Minuten gar ziehen lassen, damit er nicht zu weich wird.

Sahne-Karamell:

Parallel in einem Topf Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen.

Kurz köcheln lassen, bis das Sahnekaramell eine schöne braune Farbe hat. Baisers in Stücke klopfen, außerdem noch etwas Sahne schlagen.

Anrichten:

Eine Portion Rhabarber auf den Teller geben, darauf eine Kugel Vanille-Eis und einige Baiser-Stücke anrichten. Zum Schluss den Sahnekaramell mit einem Löffel über Eis und Rhabarber fließen lassen.

Rainer Sass am 06. April 2012