

Rhabarber-Crumble mit Joghurt-Sauerampfer-Blitz-Eis

Für 1 Springform:

Für das Crumble:

0,6 kg Rhabarber	100 g Butter	160 g Mehl
30 g Mandelgrieß	100 g Zucker	40 g Mohn
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Zucker, Zimt	Kardamom, Butter
Meersalz		

Für das Blitzeis:

50 g Sauerampfer	$\frac{1}{2}$ Orange	300 g griechischer Joghurt
80 g Zucker	150 g Salz	750 g Eiswürfel
750 g Crushed-Eis-Mix	3 l-Zipper Gefrierbeutel	6 l-Zipper Gefrierbeutel

Den Rhabarber schälen und in mundgerechte Stück schneiden. Nach Geschmack leicht zuckern und mit Zimt und Kardamom marinieren. Eine Springform (alternativ kleine Portionsförmchen) ausbuttern und den Rhabarber darin verteilen.

Den Mohn ohne Fett in einer Pfanne rösten und anschließend fein mahlen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Das Mehl sieben, die Butter würfeln und alles zusammen mit dem Zucker, Salz und Mandelgries mischen, grob durchhacken und mit den Händen zu Streuseln reiben. Die Streusel über dem Rhabarber verteilen und im Backofen bei 160°C Umluft etwa 25 bis 35 Minuten (je nach Form) fertig backen.

Die Zesten der Orangen abreiben. Den Sauerampfer waschen, trocknen, klein schneiden und mit dem Joghurt, dem Zucker und Orangenabrieb fein mixen.

Anschließend in den kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen gut verschließen.

Den großen Gefrierbeutel in eine Schüssel stellen, mit Eiswürfel füllen und mit Salz bestreuen. Anschließend den kleinen Beutel zwischen die Eiswürfel stecken und verschließen. Den Beutel alle paar Minuten bewegen, so entstehen keine Klumpen.

Nach etwa 20 bis 25 Minuten sollte der Joghurt gefroren sein. Nun den kleinen Beutel aus dem Großen entfernen und kurz das Salz abspülen. Nocken des Blitzeeses zu dem Rhabarber-Crumble servieren.

Ralf Zacherl am 20. April 2015