

Bombolini mit halbgefrorenem Doppeldotter-Eier-Likör

Für zwei Personen

Für das Doppeldotter-Parfait:

50 g Zucker	50 g Eigelb	100 ml Eierlikör
10 ml Weinbrand	330 g Sahne, geschlagen	

Für das Rhabarberragout:

300 ml Rhabarberfond	150 g Zucker	50 g Himbeerpüree
1 Stück Orangenschale	1 Stück Ingwer	4 Stangen Rhabarber
Stärke nach Bedarf		

Für die Bombolini:

125 g Mehl	10 g Hefe	25 g Mandelgrieß
1 Ei	Zitronenabrieb	125 g Rhabarber in Himbeerpüree
Meersalz	Kokosfett	Zucker, Zimt

Für das Parfait den Zucker und das Eigelb auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Die warme Eimasse wieder kalt schlagen und dabei Eierlikör und Weinbrand einlaufen lassen. Die geschlagene Sahne unter die Eierlikörmasse heben und in Schokoladentulpen füllen. Nun alles im Kühlschrank kalt stellen.

Den Rhabarber waschen, schälen, in kleine Rauten schneiden und in eine Auflaufform legen. Die restlichen Zutaten einmal aufkochen und über den Rhabarber gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und bei 180 °C (Umluft) circa zehn Minuten garen. Den Rhabarber im Sirup erkalten lassen, damit er schön durchzieht. Nach Wunsch den Fond passieren und mit etwas Stärke abbinden.

Für die Bombolini aus dem Mehl, der Milch und der Hefe einen Vorteig herstellen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen den Rhabarber in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten, sowie den Rhabarber mit dem Vorteig zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nochmals gehen lassen. Mit Hilfe von zwei Löffeln Nocken in das heiße Fett geben und goldgelb ausbacken. Auf einem Tuch abtropfen lassen und in Zimtzucker wälzen. Die Schokoladentulpen auf zwei Tellern anrichten und mit dem Rhabarberragout und den Bombolini umgeben.

Cornelia Poletto am 08. Mai 2015