



Erdbeer-Rhabarberkonfit an Bergspitzenbaiser

Zutaten für zwei Personen:

300g Erdbeeren
1 Stange Rhabarber
2 EL Zucker
1-2 Pck. Vanillezucker
2 Eiweiß
4 Stck. Bergspitzenschokolade
100ml Sahne
gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Schokolade und setzen die stückige Schokolade in ein Wasserbad. Stellen Sie kleine Becher in die Tiefkühltruhe und lassen Sie diese anfrosten. Nun schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Würfel. Auch den Rhabarber schneiden Sie in kleine Würfel und eine Pfanne mit etwas Zucker auf. Geben Sie die Rhabarberstücke hinein. Durchkochen lassen. Zucker und Zitronensaft hinzugeben. Schön karamellisieren. Die Schokolade ist geschmolzen. Nun geben Sie geschlagene Sahne in die flüssige Schokolade. Gut durchrühren, dann nochmals einen Schwung Sahne darüber. Jedoch den zweiten nur ganz luftig unterheben. Ab damit in ihre angefrosten Becher aus der Tiefkühltruhe. Nun die Masse wieder zurück in den Tiefkühler zurückstellen. Schlagen Sie nun zwei Eiklar auf. Zucker daruntergeben. Nochmals kurz durchschlagen. Die eingekochte Masse probieren, die gewürfelten Erdbeeren darüber. In das feste Eiweiß nun die gemahlene Nüsse unterrühren. Die warme Obstmasse in zwei Schälchen verteilen. Darüber eine Baisernocke geben. Im Grill/Ofen Stufe 3 kurz erhitzen. 20 Sekunden. Anrichten mit Zitronenminze und Erdbeerblättern. Das gefrorene Bergspitzeneis auf das Obstkonfit stürzen.
Lecker!

Guten Appetit wünscht



FRANKEN
FERNSEHEN