

## **Gratinierte Erdbeeren- Rhabarber auf Löffelbiskuit**

### **Zutaten für 10 Personen**

- 1,5 kg Rhabarber, frisch
- 0,3 l Wasser oder Orangensaft
- 0,2 kg Zucker
- 1 g Vanillemark ( aus 1 Schote )
- 1,0 kg Erdbeeren, frisch
- 0,2 kg Zucker
- 20 ml Zitronensaft
- 0,1 l Weißwein, lieblich
- 2-3 St Eigelb, frisch
- 0,1 l Sahne, 30 %
- 0,2 kg Löffelbiskuit
- 50 g Minze oder Essbare Blüten frisch

### **Zubereitung**

1. Den Rhabarber abziehen und in ca. 4–5 cm lange Stücke schneiden.
2. Wasser oder Orangensaft mit Zucker und dem Vanillemark aufkochen, den Rhabarber hineingeben und einige Minuten kernig garen.
3. Den Rhabarber ausstechen und den Fond zu einem Sirup einkochen, der später für die Sabayon benötigt wird.
4. Die Erdbeeren putzen, vierteln und mit Zucker, und Zitronensaft abschmecken.
5. Den Weißwein mit ca. 300 ml Rhabarbersirups mischen und mit dem Eigelb über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wenn die Masse fester wird herausnehmen und kalt rühren, anschliessend die geschlagene Sahne sorgfältig unterheben.
6. Die Löffelbiskuite grob zerbröseln und in feuerfeste Auflaufförmchen geben, darauf den Rhabarber und die Erdbeeren schichten und die luftige Sabayonecreme darüber ziehen.
7. Bei ca. 220 °C im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten hellbraun überbacken.
8. Mit Minze oder Blüten garnieren und auf Teller mit Papiermaschette stellen.



### **Weitere Serviertipps**

Man kann auch noch eine Kugel Vanilleeis oben darauf setzen.



### **Küchentipp**

Die Eier mit der Flüssigkeit lange genug aufschlagen ( Salmonellen )



### **Tipp zur Gartechnik**

Die Auflauf -Förmchen können auch unter einem Salamander gratiniert werden,  
Achtung wird schnell braun!!!!

### **Nährwertschätzung pro Portion**

EW: 5,4 g, Fette: 9,8 g, KH: 47,5 g, kcal: 327; kJ: 1370

### **Diäteignung**

- Vollkost
- Vegetarische Kostformen

### **Eigene Notizen**

