

Rhabarberhalbgefrorenes auf Erdbeersalat mit Minze

Zutaten für 10 Personen

0,8 kg Rhabarber, frisch, geputzt, in 2 cm Stücke

0,1 l Weißwein, trocken

0,1 kg Zucker

3 St Eigelb

2 St Eier

0,2 kg Zucker

0,5 l Sahne, 30 %

1,0 Kg Erdbeeren, frisch

Zucker, Vanille nach Bedarf

20 g Minze, frisch, in Streifen

Zubereitung

1. Den Rhabarber mit Weißwein und Zucker kochen, pürieren und kaltstellen.
 2. Die Eigelbe und Eiklare mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse ein honigartige Konsistenz hat, dann mit dem Rührgerät gut kalt schlagen,
 3. Erst wenn die Ei Masse kalt ist das Rhabarberpüree unterheben.
 4. Geschlagene Sahne zu einem Drittel vorsichtig unterrühren, den Rest der Sahne unterziehen sodass die Masse schön geschmeidig bleibt.
 5. Die Rhabarbermasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form (Riegel, Töpfchen, Ziegel) füllen und abdecken. Ins Gefrierfach und 12 Stunden kühlen und gefrieren
 6. Die Erdbeeren mit Zucker und Vanille marinieren.
 7. Das Rhabarberhalbgefrorenes aus der Folie herausnehmen, kurz stehen lassen.
- **Tipp: Halbgefrorenes schmeckt nur wenn es einige Minuten aus der Kühlung ist. (Besserer Schmelz.)**

8. Dann in Scheiben schneiden und auf dem Salat von Erdbeeren anrichten, garniert mit frischer Minze.



Weitere Serviertipps

- Austausch aller Früchte der Saison
- Mit eingelegte, getränkte Löffelbiskuit, oder Biskuitstücke
- Mit Nüssen, Pistazien, Mandeln



Küchentipp

- Früchte als Mark oder Stücke immer in Zucker einlegen oder einkochen (Halbgefrorenes kristallisiert danach nicht aus.)

Diät-Eignung

- Vollkost
- Purinarme Kost
- Vegetarischen Kostformen