

Hier und heute



Joghurtnocken auf Erdbeer-Rhabarbersüppchen

Fruchtig, frisch und raffiniert: Joghurtnocken auf einem Erdbeer-Rhabarbersüppchen – ein köstliches Dessert für den Frühsommer von Pâtissier Matthias Ludwigs.

Joghurtnocken auf Erdbeer-Rhabarbersüppchen

von Matthias Ludwigs - für circa 4 Portionen

Zutaten Joghurtnocken

- 250 g griechischer Joghurt (10 %)
- 100 g Sahne
- 40 g Zucker
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, dann 2-3 EL Joghurtmasse einrühren und alles zurück zur Joghurtmasse geben. Sahne cremig aufschlagen und unterheben. 2–3 Stunden kaltstellen. Dann mit zwei Löffeln Nocken abstechen.

Zutaten Erdbeer-Rhabarbersüppchen

- 250 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 250 g Erdbeeren, geputzt
- circa 100 g Zucker (nach Geschmack)

Zubereitung

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Rhabarber mit Zucker mischen und circa 30 Minuten ziehen lassen, Vanilleschote zugeben und alles in einem Topf weich dünsten. Erdbeeren zugeben, Vanilleschote herausnehmen. Alles pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Tipps: Zum Verfeinern den Rhabarber mit 50 ml Weißwein oder Apfelsaft aufkochen oder später dazugeben um die Konsistenz des „Süppchens“ nach Belieben zu verflüssigen. Die Vanilleschote abspülen, trocknen lassen, mit Zucker vermischen und als Vanillezucker verwenden.

Anrichten

Das „Süppchen“ in einen tiefen Teller geben, die Joghurtnocken mittig darauf anrichten und nach Belieben mit Kräutern, frischen Erdbeeren o.ä. dekoriert servieren.