

Hier und heute



Rhabarber-Baiser im Glas

Theresa Knipschild zaubert ein fruchtig-cremigtes Dessert mit knackigem Baiser und frischem Rhabarberkompott – perfekt für den Frühling!

Rezept

Rhabarber-Baiser im Glas

von Theresa Knipschild für 6 bis 7 Gläser

Zutaten Baiser

Tipp: Alternativ kann Baiser aus der Bäckerei oder dem Supermarkt verwendet werden.

- 2 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- wahlweise: etwas gefriergetrocknetes Himbeer- oder Cassispulver

Zubereitung Baiser

Für die Baiserplatte Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit Salz steif schlagen. Dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Backofen auf 110 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse dünn aufstreichen. Wenn gewünscht, etwas Fruchtpulver aufsieben. Die Platte ca. 30-45 Minuten im Ofen trocknen. Falls sie zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Zutaten für den Rhabarberkompott

- 4 Stangen Rhabarber
- 30 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 50 g TK-Himbeeren
- 200 ml Weißwein oder Apfelsaft
- ½ Vanilleschote
- 10 g Speisestärke
- 30 ml kaltes Wasser

Zubereitung

Rhabarberstangen putzen und schälen. In ca. 1 x 1cm große Würfel schneiden. Zucker mit Wasser in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren, dabei den Topf eher schwenken statt zu rühren. Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen und kurz köcheln lassen. Himbeeren zugeben und kurz bei niedriger Hitze ziehen lassen. Kurz pürieren und die Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Vanilleschote auskratzen und mit Mark in die Flüssigkeit geben. Aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser mischen und in die kochende Flüssigkeit geben. 50 Sekunden unter Rühren köcheln lassen. Rhabarberwürfel zugeben einmal aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

Zutaten für die Creme

- 400 g kalte Sahne
- 400 g Crème fraîche
- 40 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- frische Minzblätter nach Belieben

Zubereitung

Hier und heute



Sahne schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Crème fraîche, Zucker und Vanillemark glattrühren. Nun die geschlagene Sahne unterheben und abschmecken. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen.

Rhabarberragout, Creme und Baiserstücken kurz vor dem Servieren in Gläser schichten. Mit etwas frischer Minze dekorieren.