

Rhabarber mit Waldmeister und Joghurt

Autor: Marius Tim Schlatter



Zutaten

Rhabarberfond (Sous Vide):

700 g Rhabarber
300 g Zucker
Vanille
50 ml Orangensaft
20 ml Zitronensaft

Rhabarbermousse:

2 Eier
2 Blätter Gelatine
150 g weiße Schokolade
50 ml reduzierter Rhabarberfond
300 g Sahne

Rhabarberkompott (Sous Vide):

100 g Rhabarberfond
3 g Pektin
120 g Rhabarber

Sorbet:

375 g Zucker
375 g Milch
5 g Pektin
75 g Glukose
375 g Sahne
375 g Joghurt

Crumble:

120 g weiche Butter
240 g Mehl
100 g brauner Zucker
15 g Vanille-Salz

Erde:

150 g Wasser

Zubereitung

Rhabarberfond (Sous Vide):

Rhabarber, Zucker, Vanille, Orangensaft und Zitronensaft vakuumieren. Bei 80 °C im Wasserbad des **fusionchef** 40 Minuten Sous Vide garen. Saft abpassieren.

Rhabarbermousse:

2 Eier auf 84°C über dem temperierten Wasserbad aufschlagen.

Eier aufschlagen und Gelatine dazugeben. Weiße Schokolade und Rhabarberfond einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.

Rhabarberkompott (Sous Vide):

Rhabarberfond mit Pektin aufkochen. Rhabarber fein würfeln und in den heißen Fond geben. Auskühlen lassen und vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 80 °C für 5 Minuten Sous Vide garen.

Sorbet:

Zucker, Milch, Pektin und Glukose aufkochen. Sahne und Joghurt unterrühren. In der Eismaschine frieren.

Crumble:

Butter, Mehl, brauner Zucker und Vanille-Salz verkneten. Bei 180 °C für 16 Minuten backen. (zwischendurch immer wieder vermengen)

Erde:

Wasser und Zucker auf 122 °C erhitzen. Flüssige Schokolade in eine Küchenmaschine geben und die Wasser-Zucker-Mischung hinzufügen. Bei 60 °C für 24 Stunden trocknen.

Rhabarberchips (Sous Vide):

Rhabarber dünn schneiden. Rhabarberfond mit Zucker aufkochen. Rhabarberchips mit der Flüssigkeit übergießen, abkühlen lassen und vakuumieren. Bei 80°C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Minuten Sous Vide garen. Bei 60 °C für 24 Stunden auf einer Backmatte trocknen.

Rhabarber mit Waldmeister und Joghurt

150 g Zucker
200 g Schokolade

Rhabarberchips (Sous Vide):

Mittlerer Rhabarberstengel
30ml Rhabarberfond
30g Zucker

Rhabarberreduktion:

180 g Rhabarberfond
25 g gefrorener Waldmeister

Rhabarberreduktion:

Rhabarberfond und Waldmeister auf 100 ml reduzieren und passieren.

Anrichten:

Rhabarbervarianten zusammen mit Sorbet, Crumble und Erde auf einem Teller anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Marius Tim Schlatter zur Verfügung gestellt. Foto: ©Walter Bauhofer