

# 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