

## Rhabarber-Erdbeer-Dessert im Glas



### 6 Personen

300 g Rhabarber  
50 g feiner Zucker  
20 ml Wasser  
200 ml Weißwein  
40 g TK-Himbeeren  
3 Bio-Orangen  
10 g Speisestärke  
300 g Erdbeeren  
200 g Sahne  
40 g Puderzucker  
250 g Mascarpone oder Quark (halbfett)  
(halbfett)  
20 Löffelbiskuits

### 12 Personen

600 g Rhabarber  
100g feiner Zucker  
40 ml Wasser  
400 ml Weißwein  
80 g TK-Himbeeren  
6 Bio-Orangen  
20 g Speisestärke  
600 g Erdbeeren  
400 g Sahne  
80 g Puderzucker  
500 g Mascarpone oder Quark  
40 Löffelbiskuits

### Arbeitsschritte (12 Personen):

#### 1. Vorbereitung:

- a. Rhabarber waschen, putzen (Enden abschneiden), schälen (rote Haut abziehen) und in Würfel von ca. 5 mm schneiden.
- b. Orangen heiß abwaschen und abtrocknen.
- c. Schale von einer Orange abreiben.
- d. Orangen auspressen, Saft beiseitestellen (alternativ: fertiger Orangensaft).
- e. Speisestärke zur Vermeidung von Klumpenbildung mit etwas kaltem Wasser anrühren.
- f. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. 12 Erdbeeren mit Grün für die Garnitur beiseitelegen. Geputzte Erdbeeren in kleine Würfel schneiden
- g. Löffelbiskuits grob zerkrümeln (am besten in einen Gefrierbeutel legen und mit einer Flasche darüber rollen).
- h. 12 Dessertgläser mit ca. 200 ml Inhalt bereitstellen
- i. Die Hälfte des zerkrümelten Löffelbiskuits auf die Gläser verteilen und mit jeweils 2 EL Orangensaft beträufeln

## 2. Zubereitung

- a. 1. Phase (15-20 min):
  - i. Zucker mit 40 ml Wasser in einen Topf geben und bersteinfarben karamellisieren. Achtung: Nicht im Topf rühren (dann verklumpt das Karamell), sondern langsam erhitzen, allenfalls den Topf etwas schwenken. Achtung: Der Karamell darf nicht zu dunkeln werden, weil er dann bitter schmeckt.
  - ii. Karamellisierten Zucker mit Weißwein ablöschen und leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell vom Topfboden gelöst hat.
  - iii. Dann die TK-Himbeeren dazu geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
  - iv. Die Himbeer-Zucker-Mischung mit einem Pürierstab fein mixen. (Falls gewünscht, durch ein Sieb abseihen, um die Himbeerkerne zu entfernen und in den Topf zurückgeben.)
  - v. Angerührte Speisestärke zum Püree in den Topf geben. Kurz aufkochen, bis die Masse andickt.
  - vi. Rhabarberstücke und die Hälfte der geriebenen Orangenschale dazugeben. Gut unterrühren und alles ein paar Minuten köcheln lassen (je länger das Kompott kocht, desto weicher wird der Rhabarber). Dann den Topf vom Herd nehmen und das Rhabarberkompott abkühlen lassen.
- b. 2. Phase (15 min):
  - i. Für die Creme Sahne mit Puderzucker halbsteif aufschlagen.
  - ii. Mascarpone (alternativ: Quark in mittlerer Fettstufe) in einer Schüssel glatt rühren und die Sahne unterheben. Die andere Hälfte des Orangenabriebs dazugeben.
  - iii. Jeweils 1 EL Rhabarberragout und 1 EL Erdbeeren in die Gläser auf die Löffelbiskuits geben. Darauf jeweils 2 EL Mascarponecreme verteilen und mit einem Löffel glatt streichen.
  - iv. Die Hälfte der restlichen zerkrümelten Löffelbiskuits darauf geben und mit jeweils 1 EL Orangensaft einweichen. Früchte und Creme weiter schichten. Mit Creme abschließen.
  - v. Gläser in den Kühlschrank stellen
- c. Servieren (nach mindestens 1 Stunde im Kühlschrank):
  - i. Kurz vor dem Servieren mit restlichem zerkrümelten Löffelbiskuit, Rhabarberragout und frischen Erdbeeren garnieren.