

Dessert

Karamellierter Rhabarber / Vanilleeis und salziger Crisp

Zutaten:

4 Stangen Rhabarber rot
2 EL brauner Zucker
1 Schale Erdbeeren frisch (Saison)
1 Pkt Vanilleeis (Supermarkt des Vertrauens)
1 Liter Pflanzenöl
1 Pkt Strudelteig

Zubereitung:

- Strudelteig in dünne Streifen schneiden / diese dann in dem heißen Öl (160°C) frittieren / auf Küchentuch abtropfen und solange noch feucht vom Öl, mit etwas Salz bestreuen
- Rhabarber schälen und in 2x2 cm Stücke schneiden
- In einer heißen Pfanne mit etwas Butter anbraten
- Den Zucker zugeben und mit Rhabarber schwenken bis der Zucker nicht mehr kristallin ist / von der Hitze weg nehmen
- Erdbeeren putzen und vierteln

Anrichten:

- Den warmen Rhabarber in die Mitte des Tellers geben / die kalten Erdbeerviertel drauf verteilen
- Kugel Eis oben drauf und den gebackenen salzigen Strudel auf das Eis
- Bissl gezupfte Minze drum herum