

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2019** ▪
Zusatzgericht mit Nelson Müller



Rhabarberkompott mit Vanille-Eis, Mandelkrokant und Butterstreusel

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rhabarberkompott:** Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 4 Stangen TK-Rhabarber Den Rhabarber etwas abziehen und in ein tiefes Blech geben.
 50 g TK Himbeeren Zitrone auspressen, Ingwer in Scheiben schneiden, Vanilleschote
 1 Zitrone aufschneiden und das Mark herauskratzen.
 2 cm Ingwer Zitronensaft, Ingwer und Vanillemark mit Himbeeren, Rotwein, Portwein,
 50 ml Rotwein Grenadine, Sternanis, Zucker und Korianderkörner, vermischen und über
 50 ml Portwein den Rhabarber geben. Im Ofen 10-12 Minuten schmoren.
 20 cl Grenadine Den Rhabarber herausnehmen und in grobe Stück schneiden. Den
 1 Vanilleschote entstandenen Fond passieren und mit etwas Stärke binden. In den Topf
 1 Sternanis geben und kurz köcheln lassen, den Rhabarber dazugeben.
 ½ TL Korianderkörner
 40 g Zucker
 Stärke, zum Abbinden
- Für das Vanille-Eis** 3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Das 4. Ei mit den 3 Eigelben
 225 ml Milch vermischen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen.
 250 ml Sahne Milch mit Sahne, Zucker, Vanillemark und Glucose aufkochen, vom Herd
 4 Eier nehmen und unter die Eimasse geben. Die Masse über dem warmen
 140 g Zucker Wasserbad "zur Rose abziehen" und abdrehen. In der Eismaschine
 2 Vanilleschoten gefrieren lassen.
 15 g Glucose
- Für die Butterstreusel:** Butter, Mehl und Zucker verkneten und auf ein mit Backpapier
 50g kalte Butter ausgelegtes Backblech streuseln. Bei 180 Grad im Ofen ca. 8 Minuten
 50 g Mehl backen.
 50 g Zucker
- Für den Mandelkrokant:** Ein bisschen Zucker mit wenig Wasser in der Pfanne heiß werden lassen.
 100 g gehackte Mandeln Die Mandeln dazugeben und umrühren bis die Mandeln komplett mit dem
 1 EL Zucker Zuckerwasser überzogen sind. Vom Herd nehmen und ein bisschen
 abkühlen lassen. Anschließend wieder auf den Herd geben und in der
 Pfanne karamellisieren lassen.

Das Dessert in tiefen Tellern anrichten und servieren.