

Nelson Müller | Omas Rhabarber-Crumble im Glas

Zutaten für 2 Personen

Für das Rhabarber-Ragout:

- 5 Stangen Rhabarber
- 150 g Zucker
- 250 ml Weißwein
- 100 ml Grenadine
- 1 Zimtstange
- 1 TL Speisestärke

Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Vanilleschaum:

- 500 g Sahne
- 60 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Rum

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein und Grenadine ablöschen und etwas reduzieren. Die Zimtstange zum Rhabarber dazugeben. Den Rhabarber kochen, bis er weich ist, aber nicht zerfällt. Zimtstange entfernen. Das Ragout ggf. mit Speisestärke etwas andicken und kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker und Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Kurz kaltstellen. Den Teig auf ein Backblech krümeln und im heißen Ofen 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Schaum den Puderzucker durch ein sehr feines Sieb geben. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs einritzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Sahne geben. Ggf. einmal kurz erhitzen, damit sich der Puderzucker auflöst und dann kurz abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Rum abschmecken. In eine Espumaflasche abfüllen, 2 – 3 Sahnepumpen drehen und die Vanillesahne kaltstellen.

Das Rhabarber-Ragout in eine kleine Auflaufform füllen, darauf einige Streusel verteilen, etwas Vanilleschaum aufspritzen und abschließend mit einigen Streuseln garnieren und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 24. März 2017

Episode: Finale