

Nelson Müller | Hippe mit Rhabarber-Ragout, Himbeer-Blitz-Eis und flambierter Baiserhaube

Zutaten für 2 Personen

Für die Hippe:

- 80 g Mehl
- 80 g Eiweiß
- 80 g Zucker
- 70 g weiche Butter

Für das Rhabarber-Ragout:

- 3 Rhabarberstangen
- 150 g Zucker
- 300 ml Weißwein
- 20 ml Grenadine
- Speisestärke

Für das Himbeer-Eis:

- 300 g TK Himbeeren
- 3 EL Crème fraîche
- 70 g Puderzucker
- 20 ml Grenadine

Für den Baiserdeckel:

- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Eiweiß, Zucker und Butter in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer vermengen. Die Hippe-Masse hauchdünn mittels einer Schablone rechteckig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Hippen für 5 Minuten in den Ofen geben und anschließend der Länge nach noch warm um ein schmales Glas legen.

Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und Grenadine hinzugeben. Die Masse kurz köcheln lassen, dann die Rhabarberwürfel hinzugeben. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und dem Rhabarber-Ragout hinzufügen.

Die gefrorenen Himbeeren mit Crème fraîche, Puderzucker und dem Grenadinensirup vermengen und in einem Standmixer pürieren.

Für das Baiser zu dem Eiweiß Salz geben und vermengen. Langsam den Zucker hinzugeben und die Masse steif schlagen. Zuletzt die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Rhabarber-Himbeer-Hippe geben und mit einem Flambiergerät abflambieren.

Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 24. März 2017

Episode: Finale / Zusatz-Rezept