

Kochen mit Stern | Rhabarber-Bonbon in Zuckerkruste mit Crème fraîche und Erdbeeren

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Stangen Rhabarber
- 8 Erdbeeren
- 1 kg Zucker
- 10 – 20 ml alter Balsamico-Essig
- 1 Vanilleschote
- 2 Eiweiß
- 250 g Crème fraîche
- 25 g Butter

Zubereitung:

Rhabarberstangen schälen und halbieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Vanillemark herausschaben. Zucker, Vanillemark und 2 Eiweiß mit den Händen vermengen. In einer feuerfesten Form die Hälfte des Zuckers ausbreiten und die Rhabarberstangen und die ausgekratzte Vanilleschote darauflegen. Mit dem restlichen Zucker vollständig bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C 1 Stunde backen.

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Erdbeeren vierteln. Mit 2 Prisen Zucker bestreuen. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Erdbeeren darin für einige Minuten braten. Der Zucker soll dabei ein bisschen karamellisieren. Zum Schluss den Balsamico-Essig unterrühren.

Crème fraîche in 2 Gläser verteilen und die gebratenen Erdbeeren darauf schichten.

Den gebackenen Rhabarber aus dem Ofen nehmen. Die Zuckerkruste aufklopfen und den Rhabarber auf 2 Tellern verteilen. In die Erdbeeren und Crème fraîche dippen.

Den gebackenen Zucker kann man in kleine Stücke klopfen und in einer Keks-Dose (nicht im Kühlschrank) 1 Woche lang aufbewahren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern