



Schillerlocken mit Rhabarber Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen):

Creme

500 g Rhabarber
150 g Zucker
1 Vanilleschote
½ Zitrone, unbehandelt
50 g Himbeeren (TK oder frisch)
8 Blätter rote Gelatine, eingeweicht
75 g weiße Schokolade
300 ml Sahne
Salz
1 Päckchen Sahnesteif

Schillerlocken

1 Packung Blätterteig (etwa 275 g)
Öl zum Einfetten
1 Ei

Sowie

2-3 EL Zucker
1 EL Butter
Ingwer
½ TL Kardamom, gemahlen
30 ml (alkoholfreier) Weißwein
1 EL Speisestärke
2-3 Stangen Rhabarber
2 Stiele Minze
8-12 Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (55 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Vorab die Creme zubereiten, hierzu den Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Zucker bestreuen, das Mark einer Vanilleschote, Zitronenabrieb und Himbeeren dazugeben und mindestens 15 Minuten stehenlassen, bis das Zellwasser ausgetreten ist. Dann Zitronensaft zugeben und köcheln, bis der Rhabarber weich ist. Dann fein pürieren und die ausgedrückte Gelatine darin lösen. Durch ein Sieb streichen und etwas abkühlen lassen. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, dann unter das Rhabarber-Himbeer-Püree rühren. Die Sahne mit einer Prise Salz und Sahnesteif steifschlagen und nach und nach unterheben. Einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen.

Den Blätterteig abrollen und von der langen Seite her in etwa zwei bis drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Diese Teigstreifen dann spiralförmig, leicht überlappend auf die Schillerlockenformen wickeln. Auf ein ausgelegtes Backblech geben und mit verquirltem Ei bepinseln. Im Ofen bei 220 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten backen, bis der Teig schön gebräunt ist.

Zucker in einem Topf mit Butter karamellisieren lassen, die ausgekratzte Vanilleschote, geriebenen Ingwer und etwas Kardamom dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und die erstarrte Masse freikochen lassen. Mit angerührter Speisestärke abbinden und den Rhabarber hineingeben. Nur kurz an-garen, dann den Topf von der Platte nehmen. Die Minze fein schneiden und untermischen.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in die Schillerlocken spritzen. Mit je einer Himbeere dekorieren und mit Puderzucker bestäuben. Sofort mit der Rhabarbermasse servieren.

Nährwerte pro Portion:

450 kcal – 28 g Fett – 5 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate