



Einfach «wow»,
diese Rhabarber-
spiralen!



TIPPS VON UNSEREM KOCH PATRICK LEGENSTEIN

Giessen Sie etwas Champagner, Prosecco oder Tonic Water über das Sorbet.


Für die Rhabarberspiralen hobeln Sie den Rhabarber nicht zu dünn, sonst bricht er beim Eindrehen. Die Streifen dürfen aber auch nicht zu dick sein, sonst lassen sie sich nicht biegen.

Wenn Sie nur eine Holzkelte haben, lässt sich der eingedrehte Rhabarberstreifen einfach mit dem Papier von der Kelte abziehen.

Getrocknete Rhabarberspiralen kann man gut in einer Dose ca. 2 Wochen aufbewahren.

...

Holunderblüten- Sorbet

 30 Min. + 4 Std. gefrieren + 1½ Std. trocknen im Ofen

SORBET

2 dl Holunderblütensirup
3 dl Wasser
2 EL Zitronensaft

1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Zucker

250 g Rhabarber
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft

RHABARBERSPIRALEN

1 Stängel Rhabarber (ca. 15 cm lang)

4 Holzkelten

Portion (¼): 224 kcal, F 0g, Kh 53g, E 1g

Betty Bossi



Sorbet: Holunderblütensirup, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. 1 EL Saft davon beiseite stellen. Restlichen Saft ca. 1 Std. anfrieren. Herausnehmen, mit dem Schwingbesen gut durchrühren.



Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die angefrorene Holundermasse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 2–3-mal durchrühren.



Kompott: Rhabarber evtl. schälen, in Würfel schneiden, mit Zucker und Zitronensaft offen ca. 3 Min. knapp weich köcheln. Aus dem Sorbet Kugeln formen, mit dem Rhabarberkompott anrichten.



Deko aus Rhabarberspiralen: Ofen auf 70 Grad vorheizen. Rhabarberstängel längs in ca. 1 mm dicke Scheiben hobeln. Rhabarberstreifen in den beiseite gestellten Holunderblütensaft tauchen, Saft wieder abstreifen.



Die Holzkellenstiele mit einem Backpapierstreifen satt umwickeln, mit Klebestreifen fixieren. 1–2 Rhabarberstreifen spiralförmig auf je eine Kelle wickeln, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Trocknen: ca. 1½ Std. in der Mitte des Ofens.



Herausnehmen, Rhabarberspiralen sorgfältig vom Holzkellenstiel abziehen, Dessert damit verzieren.