



Frische Erdbeeren mit Rhabarberkompott, Weinschaum und Vanilleeis

Rezept von Gerd Astor

Zutaten:

1 kg frischer Rhabarber
200 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zitrone
100 ml Apfelsaft
100 ml Weißwein
100 g Erdbeeren
400 g geputzte, geviertelte frische Erdbeeren
1 EL Stärke

Zubereitung:

Rhabarber, waschen, schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Die Rauten mit Zucker, Vanilleschote, Zitronenschale, Apfelsaft und Weißwein etwa 1 Stunde ziehen lassen. Den Saft abpassieren und 100 g geputzte Erdbeeren zugeben, mixen und aufkochen, den Saft mit etwas angerührter Stärke binden.

Den Rhabarber in den noch heißen Fond geben und langsam gar ziehen lassen. (Herdplatte ausschalten!)

Das Kompott in noch lauwarmen Zustand mit frischen Erdbeeren und dem Sabayon servieren. Mit Puderzucker und Minze dekorieren.

Zutaten Sabayon:

4 Eigelbe
100 g Puderzucker
100 ml Weißwein
50 ml weißen Portwein

Zubereitung:

Alle Zutaten über dem Wasserbad schaumig aufschlagen