

Rhabarberglace mit marinierten Erdbeeren und Waldmeister Panna Cotta

Genau so muss der Frühling schmecken!

Zutaten für 4 Personen

Rhabarberglace:

500 g Rhabarber, geschält und in Stücke geschnitten
½ dl Wasser
200 g Zucker
Zitronensaft von ½ Zitrone
1 dl Vollrahm

Marinierte Erdbeeren:

200 g frische, reife Erdbeeren
wenig Zucker
1 EL Zitronensaft

Waldmeister Panna Cotta:

30 g Waldmeister
4 dl Halbrahm
75 g Puderzucker
Mark von ½ Vanilleschote
300 g Vollmilchjoghurt
3 Blatt weisse Gelatine
3 EL Limoncello
3 EL Blue Curaçao



Rhabarberglace:

Die Rhabarberstücke in eine Pfanne geben, Wasser, Zucker und Zitronensaft dazugeben und ca. 5 min. auf kleinem Feuer kochen. Alles Mixen und durch eine Sieb passieren. Auskühlen lassen.
Den Vollrahm zur Masse geben und in der Glacemaschine gefrieren.

Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen, rüsten und vierteln. In eine Schüssel geben, mit etwas Zucker bestreuen und den Zitronensaft dazugeben. Vorsichtig umrühren und bei Raumtemperatur ca. ½ Stunde marinieren lassen.

Waldmeister Panna Cotta:

Den Waldmeister ca. 2 Stunden anwelken lassen. Den Halbrahm, 75g Puderzucker und Vanillemark aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 10 Minuten einköcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.
Die Waldmeisterblätter von den Stielen zupfen, in den warmen Rahm legen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Rahm absieben und mit dem Joghurt verrühren.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Den Limoncello und den Blue Curaçao in einer Pfanne erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Rahmmasse rühren.
Das Panna Cotta in vier Gläser oder Formen füllen und mindestens 3 Stunden, am besten aber über Nacht kalt stellen.

Weintipp: Dazu passt ein angenehm süßer Dessertwein mit schönen Fruchtnoten und leichten Kräuternaromen. Eine Beerenauslese aus Österreich oder eine Riesling Auslese aus der Pfalz.

Aus unserem Sortiment:

Furmint, Giefing Rust, Österreich
Riesling Tradition, Robert Weil, Deutschland
Château Pezilla, Muscat de Rivesaltes