

basias feinschmekka

rhubarb fool (rhabarber fool): ein uralter englischer dessert – klassiker

zutaten:

1 kg rhabarber, gewaschen, geschält und in würfeln geschnitten.
100 g erdbeeren*, gewaschen und in würfeln geschnitten
300 g zucker
3 EL vanilleextrakt
500 ml schlagsahne (gut gekühlt)

*ich gebe sie immer zu dem rhabarber, sie unterstreichen den geschmack und geben eine tolle farbe!

ofen auf 190°C vorheizen.

den rhabarbar, erdbeeren zucker und vanilleextrakt in einer feuerfesten form (bzw. auflaufform) mischen und gut zugedeckt (wenn kein deckel vorhanden ist, die form mit alufolie abdecken) ca. 45 – 60 minuten backen (er soll ganz weich sein).

den rhabarber sofort auf einen sieb geben und gut abtropfen lassen. die hälfte des dadurch gewonnen saftes (ca. 250 ml) in ein töpfchen geben und auf einer kleinen flamme auf die hälfte reduzieren. danach abkühlen lassen*.

die andere hälfte auf seite stellen und abkühlen lassen*. ein toller sirup für champagner- oder sonstige cocktails!

***stellt bitte den saft nicht in den kühlschrank! er könnte dadurch auskristallisieren und die schöne farbe verlieren!!**

den rhabarber mit einem stabmixer glatt pürieren, abkühlen lassen und in den kühlschrank stellen.

kurz vor dem anrichten die schlagsahne cremig schlagen (nicht ganz steif!),

dann das rhabarberpüree und den reduzierten sirup vorsichtig und nicht vollständig (!) mit der sahn e verrühren. es sollte eine marmorierte creme entstehen.... fertig!

e güeter!