

Gebrannte Vanillecrème vom Grill mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout

Rezept für 4 Personen

5 Eier, Größe M

250 ml Sahne

75 g Zucker

1/2 Vanilleschote

80 ml Milch

10 g Puddingpulver

50 g brauner Rohrzucker zum Flambieren

250 g Rhabarber

30 g Zucker

1 Orange

250 g Erdbeeren

50 g Akazienhonig

50 g geröstete, gesalzene Cashewkerne

1 Aluschale ohne Löcher, ca. 20 x 15 x 3,5 cm

1 Aluschale ohne Löcher, ca. 33 x 23 x 5 cm

Alufolie

Bunsenbrenner

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

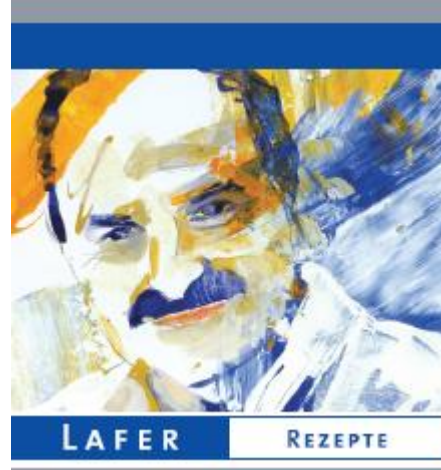
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Die Eier trennen. Eigelbe mit Sahne und Zucker solange verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und ebenfalls zugeben, die restliche Schote beiseite legen.

Die Milch mit dem Puddingpulver anrühren und gründlich mit der Vanillesahne mischen. Die Masse in eine Alugrillschale füllen und in eine zweite mit Wasser befüllte größere Schale stellen (mind. 700 ml Wasser). Tipp: Zwischen die beiden Alugrillschalen Küchenkrepp legen, damit der direkte Kontakt ausbleibt - so verhindert man ein Ansetzen der Crème. Die Schalen auf dem vorbereiteten Grill bei 200° C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 25 - 30 Minuten stocken lassen.

Die Fäden des Rhabarbers mit Hilfe eines Küchenmessers abziehen, 1 cm der Enden abschneiden und mittig halbieren. Ein Stück Alufolie doppelt nehmen, Rhabarber darauf legen, Zucker, ausgepresstn Orangensaft und reservierte Vanilleschote darauf verteilen und die Alufolie fest verschließen. Das Päckchen bei 180° - 200° C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel in 4 - 6 Minuten bissfest garen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Den fertig gegrillten Rhabarber öffnen, den Saft zu den Erdbeeren geben, Rhabarber ebenfalls in grobe Würfel schneiden, zu den Erdbeeren geben und mit Honig verfeinern.

Zum Schluss die Cashewkerne grob zerstoßen und vorsichtig unter das Ragout mischen.

Die fertig gegrillte Crème - falls nötig - mit einem Küchenpapier an der Oberfläche abtupfen und gleichmäßig mit braunem Rohrzucker bestreuen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners flambieren, portionieren und mit dem Rhabarber-Erdbeer-Ragout servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR