

Rezept

Karamellierter Rhabarber mit Buttermilcheis

Ein Rezept von Karamellierter Rhabarber mit Buttermilcheis, am 04.06.2023

Zutaten

500 g Buttermilch	90 g Honig
2 cl Aprikosen- oder Williamsbirnengeist	500 g Rhabarber
100 g Erdbeeren oder Himbeeren	1/2 TL schwarze Pfefferkörner
100 g Zucker	1 TL Butter
4 Stängel Zitronenmelisse	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Zuerst das Eis vorbereiten: Buttermilch, Honig und Aprikosen- oder Williamsgeist verrühren und in einem Rührbecher ins Tiefkühlfach stellen. Sobald das Eis beginnt zu gefrieren, ab und zu mit einem Stabmixer durchrühren, damit das Eis zum Schluss schön cremig wird. Nach 6-8 Std. ist es fertig. (Eine Eismaschine wäre natürlich auch eine feine Sache, muss aber in diesem Fall nicht sein.)
2. Dann Rhabarber waschen, die Enden abschneiden. Von sehr dicken, ausgewachsenen Rhabarberstangen die Haut abziehen. Den Rhabarber in fingerlange Stücke schneiden, dicke Stücke längs halbieren. Die Erdbeeren waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen, Himbeeren verlesen und nur falls nötig waschen. Den Pfeffer grob mahlen oder fein mörsern.
3. Den Zucker mit 3 EL Wasser in einer großen Pfanne kochen, bis er geschmolzen ist und hellbraun karamellisiert.
4. Butter, Rhabarber und die Erdbeeren oder Himbeeren in den Karamell geben, mit 100 ml Wasser ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne legen. Alles 10 Min. bei sehr geringer Hitze garen. Dann den Deckel abnehmen und die Rhabarbermischung mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben. Den Pfeffer in die Karamellsauce geben und diese einkochen, bis sie nicht mehr ganz flüssig ist.
5. Die Zitronenmelisse abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter das fertige Buttermilcheis rühren. Mit Rhabarber und Pfefferkaramell anrichten.