Rezept

Rhabarber-Consommé mit Erdbeeren und Holunderblütensorbet

Ein Rezept von Rhabarber-Consommé mit Erdbeeren und Holunderblütensorbet, am 02.06.2025

Zutaten

ca. 50 g	Holunderblüten
	Saft von 2 Zitronen
500 g	Rhabarber
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
	Sonnenblumenöl zum Frittieren
150 g	Puderzucker
2	Eiweiß
1/4 l	Weißwein
75 g	Mehl und etwas Mehl zum Wenden
200 g	reife Erdbeeren
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Holunderblüten gründlich abbrausen, trocken schütteln und in eine große Schüssel geben. ¼ der Blüten für die Garnitur beiseitelegen.

2. 200 ml Wasser mit Puderzucker aufkochen und über die Holunderblüten gießen. Abgedeckt 45 Minuten ziehen lassen. Sirup durch ein feines Tuch gießen, mit Zitronensaft und Eiweiß verrühren und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

3. In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Drittel davon zusammen mit Wein und Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Restlichen Rhabarber als spätere Einlage beiseitestellen.

4. Mehl mit Backpulver und 150 ml kaltem Wasser glatt rühren. Öl in einem Topf erhitzen. Beiseitegelegte Blüten in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im heißen Öl in etwa 1 Minute goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. In tiefe Teller verteilen.

6. Gekochten Rhabarber durch ein Tuch in einen anderen Topf pressen. Beiseitegelegte Rhabarberstücke hineingeben und in dem heißen Sud noch 5 Minuten ziehen lassen. Rhabarberstücke aus dem Sud nehmen und zu den Erdbeeren geben.

7. Warme Consommé über die Erdbeer- und Rhabarberstückchen in die Teller gießen. Je eine große Kugel Sorbet pro Portion darauf verteilen, mit gebackenen Blüten garnieren und mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.