

*Erdbeer - Rhabarber - Ragout  
Mit Sesamkrokant Eis im Brandy Snaps*

Zutaten für 6 Personen

<u>Für das Krokant</u>	<u>für das Eis</u>	<u>für die Brandy Snaps</u>	<u>Erdbeer Rhabarber Ragout</u>
50 g Zucker	4 Eier	70 g Puderzucker	150 g Zucker
Saft von ½ Zitrone	125g Zucker	30 g Mehl	Mark von ½ Vanilleschote
50 g weißer Sesam	1 cl Orangenlikör	30 g Honig	3 Stangen Rhabarber
	10 g gerieb. Ingwer	40 g Butter	150g frische Erdbeeren
	250ml Sahne		100g Erdbeeren tiefgekühlt
	Entstandener Krokant		

Zubereitung

*Für den Krokant: Zucker und Zitronensaft in einem Topf mit Stiel hellbraun karamellisieren lassen. Fügen sie nun den Sesam hinzu und kochen sie alles bei mittlerer Hitze unter rühren mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze. Die entstandene Krokantmasse auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit einem anderen Backpapier bedecken, so das man mit einem Nudelholz die Krokantmasse sehr dünn ausrollen kann. Nun erkalten lassen und anschließend fein zerstoßen.*

*Für das Eis: Die Eier mit dem Zucker in einer großen Metallschüssel mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Anschließend den Orangenlikör und den Ingwer hinzugeben. Die Sahne zum Kochen bringen und unter ständigen Rühren zu der Eimasse dazu geben. Die entstandene Ei - Sahne Masse auf ein heißes Wasserbad geben und unter ständigen rühren mit einem Teigschaber, solange rühren bis eine cremige Masse entstanden ist. Nun die Schüssel vom heißen Wasserdampf wegnehmen und in ein kaltes Wasserbad zu abkühlen der Masse stellen. Wenn die Masse unterhalb der eigenen Körpertemperatur ist, den Krokant unterrühren und dann in die Eismaschine geben und an machen.*

*Für das Ragout: Den Zucker mit 150ml Wasser in einem Topf für 3 Minuten kochen lassen, die ausgekrazte Vanille und die Tiefgekühlten Erdbeeren dazu geben und unter rühren noch einmal aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Den geschnittenen Rhabarber nun in die entstandene Erdbeersoße geben und für 5 Minuten köcheln lassen. Bitte ständig rühren dabei!! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die frischen Erdbeeren dazu geben und einmal umrühren.*

*Für die Brandy Snaps: Alle zutaten in eine Schüssel geben und gut durchrühren. 10 Minten kalt stellen und Mathias holen 😊!*

**Kontakt**

www.kochenundkunst.info  
info@kochenundkunst.info  
Tel.: 0341 529 406 83



**M.R. CATERING**  
SHOWKOCHEN | FEIERN | GESCHÄFTSSESSEN