Dessert

Holunderblüteneis mit Rhabarber, Erdbeer und Crumble

Zutaten:

50 g Mehl
30 g Mandeln, gemahlen
170 g Zucker
80 g Butter
Salz
100 ml Kirschsaft
0.25 St. Vanilleschote
320 g Rhabarber
150 g Erdbeeren
Speisestärke
50 ml Milch
50 ml Sahne
75 g Joghurt
15 g Glucosepulver
45 ml Holunderblütensirup

Zubereitung:

Die Streusel: 50g Mehl mit 30g Mandeln, 80g Zucker und einer Prise Salz in eine Küchenmaschine geben und gut vermischen. Dann 80g Butter unterarbeiten und alles zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Streusel auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 200°C goldbraun backen.Das Holunderblüteneis: 50ml Milch mit 50ml Sahne, 45g Zucker und 15g Glukosepulver langsam erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nachdem die Milch-Sahne-Mischung etwas abgekühlt ist, mit Joghurt und Holunderblütensirup glattrühren und danach in einer Eismaschine gefrieren lassen.Das Kompott: Den Rhabarber putzen und schälen, die Rhabarberschalen mit 100ml Kirschsaft, 60g Zucker und dem Mark der Vanillestange kurz aufkochen und ziehen lassen. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren putzen und wie den Rhabarber in gleichgroße Stücke schneiden. Den Kirschsaft passieren, nochmals kurz aufkochen und dann mit der angerührten Speisestärke sämig abbinden. Schließlich die Rhabarberstücke langsam im Kirschsaft weich ziehen lassen und kurz vor dem Anrichten die Erdbeeren unterheben.Zum Anrichten das Kompott gleichmäßig auf tiefe Teller verteilen, eine Kugel Eis in die Mitte setzen und mit Crumble und Minze garnieren.