

Dessert

Rhabarbersorbet auf Orange und Granatapfel, dazu weiße Schokolade und Mandel

Zutaten:

110 ml Rhabarbersaft
99 g Zucker
19 g Glucosepulver
12 g Mehl
25 g Mandeln, gemahlen
92 ml Wasser
18 g Butter
100 g Kuvertüre, weiß
100 ml Sahne
20 ml Rum, weiß
1 St. Orange
0.2 St. Granatapfel
25 g Puderzucker
0.4 St. Limette
0.1 Bund Minze

Zubereitung:

Das Sorbet: 44g Zucker langsam mit 19g Glukosepulver und 67ml Wasser erwärmen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach diese Zuckerlösung in 110ml Rhabarbersaft einrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Die Mandeltuiles: 55g Zucker mit 12g Mehl und 25g gemahlene Mandeln in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben und langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben. Den fertigen Teig als dünne Lage auf eine Silikonmatte geben und etwa 7 Minuten bei 180°C goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und einige Sekunden auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Die Schokoladencreme: 50g weiße Kuvertüre mit 100ml Sahne in einen Topf geben und erwärmen, aber nicht kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Mischung glattrühren, mit etwas Rum abschmecken, im Kühlschrank abkühlen lassen und zum Anrichten schließlich ein wenig mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Orange schälen, filetieren, die Filets kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Den Granatapfel entkernen, die Kerne mit zu den Orangen geben und mit 25g Puderzucker, dem Abrieb der Limette und etwas fein geschnittener Minze marinieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit etwas Minze und geraspelter weißer Schokolade dekorieren.