

Dessert

Tonkabohneneis in der Hippenschale und Rhabarberconfit

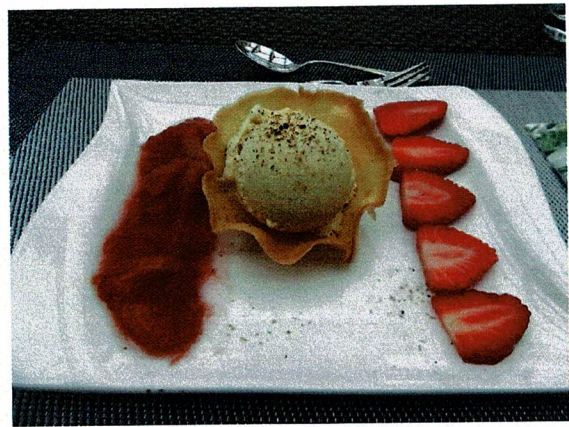
Zubereitung

Tonkabohneneis

Eigelb mit dem Zucker auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen die Tonkabohnen mit der Feinreibe in die Masse reiben. Jetzt kaltschlagen. Sahne steifschlagen und unter die Ei Masse heben. 30 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen.

Hippenschale, Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben, dann Sahne mit einem Schneebesen einrühren, glatt und ohne Klümpchen. Die Hippenmasse für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dadurch quillt der Teig auf. Hippenmasse kreisförmig auf Backpapier streichen (15cm Durchmesser). Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 6 Min. ausbacken bis sie goldgelb sind, dann noch warm über eine umgedrehte Tasse stülpen und eine Schale formen. Abkühlen lassen.

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, 200 g Erdbeeren dazugeben. Mit Zucker bestreuen 10 Min. ziehen lassen. Die Hälfte mit der Vanilleschote und dem Vanillemark (auskratzen) ebenso der Limettenabrieb und Saft in einem Topf ca. 10 Min. köcheln lassen bis eine cremige Masse entsteht. Jetzt den restlichen Rhabarber dazugeben und einmal aufkochen, abkühlen lassen.



Anrichten:

Die Hippenschale mit einem Klecks Marzipan fixieren, eine Kugel Eis hinein geben mit dem Rhabarberconfit und den Erdbeeren dekorieren.

Zutaten:

Tonkabohneneis:

- 6 Eigelb
- 300 g Zucker
- 500 g Sahne (steifschlagen)
- 4 Tonkabohnen

Hippenschale:

- 100 g Puderzucker
- 100 g Mehl
- 100 ml Schlagsahne
- Eine Schablone

Rhabarberconfit:

- 1,5 kg Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 400 g Zucker
- Limettenabrieb und Saft
- 4 cl. Weisswein
- 500 g Erdbeeren

Quelle: Bernd Knieriemer