

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rhabarber
50 g brauner Zucker
250 g Erdbeeren
4 cl Orangenlikör
ev. einige Zweige fein gehackte frische Minze

Zubereitung:

Rhabarber abschälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Rhabarberstücke in einen ungelochten Garbehälter geben, mit Zucker bestreuen und im Dampfgarer bei 100 °C 2-3 Minuten dämpfen (der Rhabarber soll weich sein, darf aber noch nicht zerfallen).

Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Orangenlikör und ev. Minze vermischen. Die andere Hälfte mit dem Stabmixer pürieren. Danach die Erdbeer- und die gedämpften Rhabarberstücke mit dem Erdbeerpüree vermischen und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

*Einstellung Dampfgarer:
Temperatur 100 °C, Dauer: 2 – 3 Minuten*