

ERDBEER-RHABARBER SÜPPCHEN, VANILLE CRÈME BRÛLÉE LASAGNE



ZUTATEN

Erdbeer-Rhabarber Süppchen:

500	g	frischer Rhabarber
75	g	Zucker
150	ml	trockener Weißwein
150	g	Erdbeeren
2	St	Vanilleschote
1	TL	Speisestärke

Crème brûlée Lasagne:

1	St.	Vanilleschote
150	ml	Sahne
75	ml	Milch
40	g	Zucker
3	St.	Eigelb
8	St.	Frühlingsrollenteig Blätter (Asialaden)
etwas		brauner Zucker zum Abflämmen

ZUBEREITUNG

Süppchen:

1. Die Früchte waschen, und mit dem Slow Juicer entsaften. Wer keinen Slow Juicer hat, schneidet den Rhabarber in Stücke und viertelt die Erdbeeren.
2. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen, mit dem Weißwein abschrecken und einköcheln lassen. Nun die Früchte oder den Saft hinzugeben und erneut einköcheln lassen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Wasser mit hinzugeben.

Crème brûlée:

1. Die Vanilleschote auskratzen, zu dem Zucker geben und die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sahne und die Milch dazugeben und so lange rühren, bis das Vanillemark nicht mehr klumpt. In Förmchen füllen.
2. Den Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen, eine Schale mit Wasser mit hinzugeben und 40 Min. stocken lassen.
3. Die Förmchen herausnehmen und kühl stellen. Anschließend mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.
4. In der Zwischenzeit die Teigblätter in den Airfryer geben, mit einem schweren Gegenstand beschweren und 5 Min. bei 160 °C kross backen.
5. Nach Belieben schichten oder die Teigblätter einfach dazu knabbern.