

Geeiste Rhabarber / Erdbeersuppe

Rezept für 7 Personen

Zutaten:

21	Erdbeeren
1.5 kg	Rhabarber
1 Flasche	Süsswein
200 g	Zucker
1 Becher	Rahm
2	Vanillestangen
12	Gelatineblätter
12	Minzeblätter



Zubereitung:

Für die Suppe ca. 1.2 kg Rhabarber in grobe Stücke schneiden, mit 6 dl Wasser, 5 dl Süsswein, 200 g Zucker sowie dem Mark der beiden Vanillestangen aufkochen und ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Danach alles in ein feinmaschiges Sieb geben und gut ausdrücken. Von der aufgefangenen Flüssigkeit ca. 5dl abmessen. Die eingeweichten und ausgedrückten Gelatineblätter in dem noch heissen Rhabarberfond auflösen, in eine Schüssel giessen und auf Eis stellen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

In der Zwischenzeit die restlichen Rhabarbern schälen und in kleine Würfel schneiden (Kantenlänge = 5 mm). Den Rest vom Süsswein, 3 dl Wasser und 200 g Zucker aufkochen die Würfel dazugeben und neben dem Herd ziehen lassen. Anschliessend den Rhabarber herausnehmen, gut abtropfen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren in gleich grosse Stücke schneiden und zusammen mit den Rhabarberwürfeln in Dessertschalen oder Gläser geben und mit der eiskalten Suppe übergiessen. Mit Pfefferminze garnieren.

Dazu wird geschlagener und leicht mit Vanillemark parfümierter Rahm serviert.