

## Gebrannter Vanilleschaum mit Erdbeeren und Rhabarber

### Zutaten für 4 Personen

300ml Milch  
700ml Sahne  
2 Vanilleschoten  
1 Zimtstange  
Zitronenabrieb  
140g Zucker  
10 Eigelb  
40g Puddingpulver

### Zubereitung:

#### Vanilleschaum

Milch, Sahne, Vanilleschoten, Zimtstangen, Zitronenabrieb und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mit Eigelb und Puddingpulver zur Rose abziehen. Danach auf Eis passieren und abkühlen lassen. Unter Zugabe von 2 Patronen in einen Sahnebläser füllen und mindestens 6 Stunden kaltstellen.

#### Rhabarberragout

Rhabarber schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Auf ein Blech geben und mit Zucker, Vanillemark und wenig Wasser ca. 5 - 10 Minuten bei 250°C garen.

#### Erdbeer-Rhabarbereis

TK-Erdbeeren mit wenig Wasser, Zucker und Vanillemark verkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren (nicht pürieren) mit dem Rhabarberfond vom Ragout mischen und in einen Pacojetbecher füllen und einfrieren.

**Anrichten:** Etwa 2 Löffel Rhabarberragout in ein Caipirinhaglas geben und eine Schicht in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren und eine kleine Kugel Sorbet dazu geben. Sahnebläser gut schütteln und den Vanilleschaum fast bis zum Rand einfüllen. Mit braunem Zucker bestreuen und abbrennen.

Zum Schluss noch mit einer getrockneten Vanillestange, Rhabarberkristalinen, Erdbeerscheiben und Minze garnieren.