



Dessert von Julia Komp

Erdbeer-Milchreis Mousse

Zutaten:

375ml Milch
15g Vanille Zucker
75g Rundkornreis
1 MSP Ingwer
5 Blatt Gelatine
60g Eigelb
45g Zucker
125g Erdbeerpüree
275g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Alles Zutaten zusammen kurz aufkochen und anschließend den Topf bei niedrigster Stufe ziehen lassen. Die Gelatine in Eiswasser einweichen, ausdrücken und unter den nun gegarten Milchreis rühren.

In der Zwischenzeit ein Wasserbad aufstellen um das Eigelb und den Zucker „warm zu schlagen“ sprich es sollte eine Temperatur von circa 70°C unter ständigem Rühren erreichen damit es anfängt zu binden.

Die Eigelbmasse nun mit dem Milchreis vermengen und anschließend das Erdbeerpüree unterheben. Zum Schluss, wenn die Milchreismasse etwas abgekühlt ist, darf vorsichtig die geschlagene Sahne untergehoben werden. Nun noch einmal abschmecken, dann schnell umfüllen und kalt stellen.

Ingwer Creme zum Aufschlagen

Zutaten:

200g Sahne
200g weisse Schokolade
1 MSP Ingwer
400g Sahne
1 Zitronenabrieb und Zitronensaft

Zubereitung:

Die 200g Sahne mit dem geriebenen Ingwer aufkochen und auf die Schokolade geben. Wenn diese geschmolzen ist, die 400g Sahne (kalt) hinzugeben sowie den Zitronenabrieb und den Zitronensaft. Das ganze idealerweise über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine aufschlagen.



Crumble

Zutaten:

100g Mandelgrieß
200g Mehl
200g Butter
50g Zucker
50g Rohrzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen verkneten und auf ein Blech bröseln. Im Ofen bei 180°C circa 10-15 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen und gegebenenfalls nochmals zerbröseln.

Himbeer Rhabarber

Zutaten:

100g Wasser
50g Zucker
50g Himbeerpüree
1 MSP Ingwer
1 Zweig Zitronenthymian

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun die anderen Zutaten hinzufügen. Den Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden und kurz in der Zuckerlösung aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber weiter im Sud ziehen lassen.

Der Rhabarberfond kann nun dafür verwendet werden um beispielsweise die Erdbeercoulis zu süßen und zu verfeinern.