

MILLEFEUILLES, ERDBEEREN, RHABARBER

FÜR 4 PERSONEN

4 Glasschälchen klein

ZUTATEN

MILLEFEUILLES

- 1 Rolle Blätterteig, viereckig
- 1 Eigelb, verquirlt, zum Bestreichen
- Hagelzucker, weiss

RHABARBER-FÜLLUNG

- 300 g Rhabarber rot, enthäutet, in 2 cm lange Stücke geschnitten
- 1 dl Portwein, rot
- 200 g Zucker
- ½ Zitrone, Saft

ERDBEER-FÜLLUNG

- 4–8 Erdbeeren, küchenfretig, in Scheiben geschnitten

RHABARBER-KOMPOTT

- 300 g Rhabarber rot, geschält, in feine Streifen geschnitten
- ½ Zitrone, Saft
- 150 g Zucker
- ½ Vanillestange, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt

GARNITUR

- 1 dl Vollrahm, geschlagen, in einen Spritzbeutel gefüllt
- Puderzucker
- 4 Erdbeeren

ZUBEREITUNG

MILLEFEUILLES

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Den Teig in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Gabel einstechen, mit dem Eigelb bestreichen und ca. 12 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

RHABARBER-FÜLLUNG

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne auf kleiner Hitze karamellisieren. Die Rhabarberstücke in den Zuckerkaramell legen und bei minimaler Hitze unter wiederholtem Wenden ca. 5 Minuten karamellisieren. Mit dem Portwein ablöschen und aufkochen.

RHABARBER-KOMPOTT

Den Rhabarber mit dem Zucker, dem Vanillemark und dem Zitronensaft 30 Minuten ziehen lassen. Ohne Wasser kurz aufkochen, vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel 30 Minuten ziehen lassen und auskühlen.

Rezept von La Tavola



ANRICHTEN

Das Rhabarber-Kompott in vier Glasschälchen füllen. Für das Millefeuille den Portwein-Rhabarber auf einer Blätterteig-Tranche anrichten. Die zweite Blätterteig-Tranche mit Erdbeeren belegen und mit einer dritten Tranche abdecken. Mit Hagelzucker bestreuen. Den Rahm zu einer Rosette spritzen und mit einer Erdbeere garnieren. Mit Puderzucker bestreuen.