

Rhabarber-Hibiskus- Ragout mit Bananen- Blätterteig und Himbeereis

Zutaten für 2 Personen:

FÜR DAS RAGOUT

1 Stange Rhabarber
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker
150 ml Apfelsaft
1 TL Hibiskus-Blüten, getrocknet
Saft und Abrieb einer Limette
Tasmanischer Pfeffer
1 TL Speisestärke
1-2 EL flüssiger Honig
Wasser

BLÄTTERTEIG

Banane
1 Platte TK-Blätterteig, angetaut
Zucker
1 Banane
1 EL Butter, geschmolzen

EIS

250 g gefrorene Himbeeren

1 EL Mascarpone
Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
1-2 EL Puderzucker
1 cl Himbeerlikör

BAISER

100 ml kaltes Eiweiß
100 g Puderzucker



Zubereitung

Für das **Ragout** den Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden. 2-3 Rhabarberstücke beiseitelegen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Rhabarber und Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Nach und nach mit dem Apfelsaft ablöschen und kurz aufkochen. Temperatur reduzieren und den Rhabarber 5 Minuten leicht köcheln lassen, so dass die Stücke noch bissfest sind.

Hibiskus-Blüten, Saft und Abrieb der Limette dazugeben sowie etwas Tasmanischen Pfeffer. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und nach und nach in das Rhabarberragout geben, bis es bindet.

Die übrig gelassenen Rhabarberstücke hauchdünn aufschneiden oder hobeln und mit 1-2 EL Honig marinieren.

Für den **Blätterteig** Ofen auf 180°C vorheizen. Banane schälen und je nach Größe in 8 Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen. Aus dem angetauten Blätterteig Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Bananenstücke jeweils in die Mitte setzen, die Blätterteigkreise nach oben verschließen und verkehrt herum in eine gefettete Muffin-Form setzen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen, bis der Blätterteig leicht gebräunt ist.

Für das **Eis** die gefrorenen Himbeeren mit allen Zutaten mixen und bis zum Anrichten kühl stellen.

Für das **Baiser** Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen.

Anrichten

Bananen-Blätterteig auf Teller aufteilen. Das Rhabarber-Ragout darüber geben. Auf das Ragout eine Nocke Eis, den marinierten Rhabarber und eine Nocke Baiser-Masse geben. Zum Schluss die Baiser-Masse mit einem Brenner kurz abflämmen.