

Erdbeer-Sahne-Eis, Rhabarber-Soße, Erdbeer-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Erdbeer-Sahne-Eis:

200 g Erdbeeren	2 Eier	500 g Sahne
800 g Sahne	200 ml Milch	6 EL Puderzucker
1 Zitrone, Saft		

Für die Sauce:

80 ml Rhabarbersaft	40 g Zucker	40 g Sahne
1 EL Butter		

Für den Erdbeer-Gurken-Salat:

1 kleine Gartengurke	70 g Erdbeeren	1 Zitrone, Abrieb
1 TL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Erdbeer-Sahne-Eis:

Die Erdbeeren waschen gut abtropfen lassen und putzen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen und etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Ei mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Den Zucker etappenweise zugeben und weitere 2 Minuten schlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Sahne und die Milch zugeben und vermengen. Die Erdbeeren bis auf 4/5 Stücke mit einem Stabmixer pürieren und zu der Eismasse geben. Die verbliebenen Erdbeerstücke klein schneiden und kurz bevor das Eis fertig ist mit zur Masse geben.

Für die Sauce:

Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren und den Rhabarbersaft angießen. Mit Sahne auffüllen und kurz aufkochen lassen.

Für den Erdbeer-Gurken-Salat:

Die Gurke längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse herausnehmen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und mit den Gurken fein würfeln.

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Den Salat mit Honig, Zitronenabrieb, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 07. Juni 2018