

# Chefkoch-Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Ragout  
auf Crème Chiboust

SCALA  
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch  
Christian Hempfe  
[www.scala-jena.de](http://www.scala-jena.de)

## Zutaten für das Ragout:

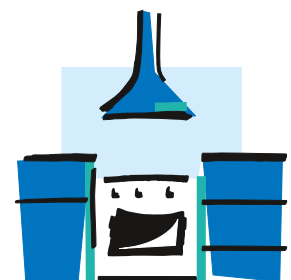
250 g Rhabarber geschält und gewürfelt  
50 g Zucker  
100 g Erdbeeren  
10 g Pektin  
25 g Zucker  
Saft von einer ½ Zitrone  
5 Blatt Gelatine

## Zutaten für die Crème:

2 Blatt Gelatine  
100 ml Milch  
60 ml Crème double  
4 Eigelb  
4 Eiweiß  
120 g Zucker  
15 g Puddingpulver  
1 Vanilleschote  
13 g Glukose

## Zubereitung:

- Milch, Crème double, Vanillemark und 30 g Zucker zum Kochen bringen
- Eigelb, Puddingpulver sowie 30 g Zucker schaumig rühren, ein wenig Milch dazu geben und anschließend in die Vanillemilch einrühren
- unter Rühren ca. 2 Min. kochen, danach von der Kochstelle nehmen und die vorab eingeweichte Gelatine hineinrühren
- die warme Crème in eine Schüssel geben und kühl stellen
- das Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen
- 40 g Zucker mit der Glukose und 100 ml Wasser aufkochen
- das ganze nun langsam in das Eiweiß einrühren
- zum Schluss die Crème Pâtisserie unterrühren
- auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen (etwa 2 cm dünn) und - wenn möglich - im Kühlschrank fest werden lassen
- die Rhabarberwürfel mit 100 g Zucker bestreuen und eine halbe Stunde Saft ziehen lassen
- alles kurz aufkochen lassen
- dann das Pektin mit 25 g Zucker und dem Zitronensaft mischen und unter das Rhabarber-ragout geben
- das Ganze noch etwa ein ½ Min. köcheln lassen
- nun das Ragout abkühlen lassen und mit den in Würfeln geschnittenen Erdbeeren mischen
- das fertige Ragout auf die Crème setzen und mit Minze garnieren



Peter Persch  
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra  
Telefon 056 53 9194 90  
[www.persch-die-kueche.de](http://www.persch-die-kueche.de)

*Peter Persch ... die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!*