

# THE FLYING SCHLEMMER

## RHABARBER / MANDEL / NUSSBUTTER

Ein Rezept von Sternekoch Stefan Meier / Nürnberg / Meiers Zweisinn

### Hippe:

60 g Eiweiß  
40 g Sonnenblumenöl  
10 g Butter  
50 g Puderzucker  
40 g Mehl  
10 g Kakao  
½ TL Quatre Epice

### Gestockte Mandelcreme:

250 g Sahne  
250 g Milch  
200 g Eigelb  
50 g Kuvertüre „Inspiration Armande“  
von Valrhona  
50 g Zucker

### Mascarpone mousse:

200 g Mascarpone  
40 g Eigelb  
40 g Zucker  
160 g Sahne  
1 Blatt Gelatine  
Vanille  
Zitronenabrieb  
Molkesatz der Nussbutter

### Rhabarber-Nussbutter Sud

500 g Rhabarbersaft  
125 g Nussbutter



### Rhabarber-Butter-Eis

450g Weißwein  
450g Rhabarberpüree  
150 g Zucker  
150 g Butter  
180 g Eigelb

### Außerdem:

Rhabarbergel  
Sous-Vide gegarter Rhabarber  
Mandel Ganache montée  
Mandelpraliné  
Essbare Blüten  
Isomalt Chip



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## RHABARBER / MANDEL / NUSSBUTTER

Ein Rezept von Sternekoch Stefan Meier / Nürnberg / Meiers Zweisinn

### Zubereitung

#### Hippe

- Alle Zutaten vermischen.
- Hippenteig in eine Silikonform streichen und bei 180°C für 5 min im Ofen backen.
- Im heißen Zustand aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

#### Gestockte Mandelcreme

- Eigelb, Zucker und Kuvertüre in einen Messbecher geben.
- Sahne und Milch in einem Topf aufkochen.
- Sahne-Milch Gemisch über die Eigelb Mischung geben und mit einem Pürierstab emulgieren.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 90°C und 30°C Dampf für 10 min im Kombidämpfer stocken lassen.
- Schockfrosten und mit einem runden Ausstecher ausstechen.

#### Mascarpone mousse

- Gelatine einweichen
- Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Mascarpone hinzugeben
- Mit Vanille, Zitronenabrieb und Nussbuttersatz abschmecken
- Gelatine angleichen und hinzugeben
- Sahne hinzugeben und zu einer festen Masse aufschlagen
- In Silikonform einsetzen und frieren



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## RHABARBER / MANDEL / NUSSBUTTER

Ein Rezept von Sternekoch Stefan Meier / Nürnberg / Meiers Zweisinn

### Zubereitung

#### Rhabarber-Nussbutter-Sud

- Die Nussbutter etwas abkühlen lassen und zum Saft geben
- Den Saft immer wieder durchrühren, bis die Nussbutter sich oben absetzt
- Die Mischung über Nacht auskühlen lassen
- Am nächsten Tag die Butterschicht abnehmen und den Sud durch ein Passiertuch abpassieren

#### Rhabarber-Nussbutter-Eis

- Rhabarberpüree, Weißwein, Zucker und Eigelb vermischen und zur Rose abziehen
- Butter mit dem Pürierstab einmischen
- In Pacojet Becher geben und frieren
- Kurz vor dem Anrichten einmal pacossieren

#### Anrichten

- Gestockte Creme auf den Teller geben
- Die Mascarpone mousse mit einem Punkt Mandelpraliné daraufsetzen
- Um den Kreis abwechselnd Rhabarber, -gel und Ganache montée reihen
- Mit Blüten ausgarnieren
- Rhabarber-Nussbutter Sud angießen
- Die Hippe auf die Mousse setzen und darauf das Rhabarber-Buttereis nocken
- Mit einem Isomalt Chip garnieren



Zum Podcast

