

# Gerhardts Rezept des Monats

## SCHMANDSOUFFLÉ MIT RHABARBER UND ERDBEER-CAPPUCCINO

### ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé Sauerrahm mit Eigelb, Mondamin und 50 g Zucker verrühren. Eiklar mit 50 g Zucker aufschlagen, unterheben und in gebutterte Souffléförmchen füllen. In eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen und in den Ofen schieben. Bei 200 °C ca. 15 Minuten garen, eventuell abdecken. Ofen nur ein- bis zweimal öffnen.
2. Den Rhabarber schälen, in 5 cm große Stücke schneiden und mit Himbeeren, ausgekratzter Vanilleschote und Zucker in einen Topf geben und im Ofen bei 160 °C ca. 15 Minuten garen. Den Rhabarber aus dem Saft nehmen und in Rauten schneiden. Saft passieren, wenn nötig mit angerührtem Mondamin leicht binden und auf den knackigen Rhabarber geben. Eventuell nochmals kurz aufkochen.
3. Für den Erdbeer-Capuccino alle Zutaten mit einem Esslöffel Wasser in eine tiefe Schüssel geben, mit Alufolie dicht abdecken und für ca. 20 – 30 Minuten auf ein kochendes Wasserbad stellen. Anschließend durch ein Tuch passieren und über Nacht abtropfen lassen. So wird der Erdbeerfond klar und nicht trüb.
4. Für den Espuma Sahne und Milch mit ausgekratztem Vanillemark aufkochen. Zucker und Eigelb leicht aufschlagen, einrühren und zur Rose abziehen (eindicken). Anschließend passieren. Abkühlen lassen und in einen Sahnspender füllen, mit 2 Kapseln verdichten.
5. Zum Schluss den Rhabarber auf dem Teller verteilen, das Soufflé stürzen und aufrecht anrichten, mit Puderzucker bestreuen. Den Erbeer-Capuccino in ein Glas füllen, mit Vanille-Espuma auffüllen, mit Erdbeerscheiben und Minze garnieren.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Schmandsoufflé:

200 g Sauerrahm (10%)  
3 Eigelb  
2 Eiklar  
100 g Zucker  
1 TL Mondamin  
1 EL Butter

#### Rhabarber:

500 g Rhabarber  
10 Himbeeren  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote

#### Erbeer-Capuccino:

150 g Erbeeren  
1 EL Wasser  
2 EL Zucker  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Minze

#### Vanille-Espuma:

100 ml Sahne  
50 ml Milch  
30 g Zucker  
3 Eigelb  
½ Vanilleschote

Erdbeerscheiben, Minzeblätter  
und Puderzucker zum Garnieren

## Gerhardts Weinempfehlung

Frische Erbeeren und Rhabarber, kombiniert mit einem herzhaften Schmandsoufflé lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Hierzu empfehlen wir unsere Ortega Spätlese, die mit ihrer Süße ideal dazu passt.

