

# Gerhardts Rezept des Monats

## Rhabarberkompott mit Mandelparfait

### Zubereitung

1. Wasser, Roséwein, Zucker und Vanilleschote aufkochen und mit Stärke binden.
2. Rhabarberstücke hineinlegen und einige Minuten ziehen lassen.
3. Auf den Tellern anrichten.
4. Eigelb mit dem Likör und der Hälfte des Zuckers über einem Wasserbad aufschlagen. Sobald die Masse zu stocken beginnt, ins Eiswasser stellen und weiter rühren bis die Masse erkaltet ist.
5. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die kalte Masse heben.
6. Danach die geschlagene Sahne und die Mandeln unterheben.
7. Das Parfait in Portionsförmchen füllen und für mindestens 5 Stunden in den Tiefkühler stellen, danach mit einem Messer am Rand lösen.
8. Auf dem Rhabarber anrichten.
9. Mit Himbeeren und Pfefferminzblättern garnieren.

### Zutaten für 4 Personen

#### Für das Kompott:

- 400 g Rhabarber, geschält und in 5 cm dicke Stücke geschnitten
- 100 ml Wasser
- 200 ml Roséwein
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Stärkepulver, angerührt

#### Für das Parfait:

- 3 Eigelb
- 4 cl Mandellikör
- 90 g Zucker
- 1 Eiweiß
- 250 g Sahne, geschlagen
- 50 g Mandeln, gemahlen

#### Für die Garnitur:

- Pfefferminzblätter
- Himbeeren

## Gerhardts Weinempfehlung

Die säuerliche Note des Rhabarbers harmoniert hervorragend mit dem Aroma der Mandeln. Sahne und Zucker steuern die nötige Süße bei. Eine Ortega Auslese ist hier der ideale Dessertbegleiter.

