



www.genussfernsehen.at

FOLGE 9:

**Fletzberger Küchencenter Gumpendorf
mit Thomas Galler und Walter Triebel,
LOISIUM Wine & Spa Resort Südsteiermark**

**Rhabarber | Milchreis | Himbeeren | Topfen
4 Portionen**



Rhabarber eingelegt:

160 g Rhabarber

10 Stück frische Himbeeren

30 g Zucker

Den Rhabarber mit den Himbeeren und dem Zucker vakuumieren und bei 61°C im Julabo für 10 min. schmoren.

Rhabarber Sorbet:

1225g Rhabarber Saft (frisch entsaftet)

60 g Glucose

4 g Pektin

Die Glucose und das Pektin im Rhabarber Saft auflösen und unter ständigem rühren frieren.



LOISIUM Wine & Spa Resorts

www.loisium.com



www.genussfernsehen.at

Milchreis Creme:

40 g Rundkornreis

250 g Milch

20 g Zucker

Alles zusammen in einem Topf zum kochen bringen, solange bis der Reis vollkommen verkocht ist. Diese Masse nun im einem Mixer ganz fein mixen und wenn notwendig durch ein Passiersieb streichen.

Topfenknödel:

250 g Topfen

60 g Butter

3 Stück Dotter

150 g Mehl glatt

50 g Zucker

Zuerst den Topfen mit der Butter und dem Zucker in das Rührwerk geben und glatt rühren. Danach die Dotter dazugeben und zum Schluss das Mehl einkneten. Die Masse vor dem abdrehen für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Zum Anrichten:

Rhabarber Sorbet

Rhabarber Himbeeren Baiser

Rhabarber Stangen

Milchreiscreme

Himbeermalto

Frische Himbeeren

Topfenknödel

Weißer Luftschokolade



LOISIUM Wine & Spa Resorts

www.loisium.com