Rhabarber-Crémant-Duo



Zutaten für 4 Personen

16 Rhabarberspitzen

1200 ml kalter Rhabarbernektar

1200 ml kalter Crémant

Anleitung

Rhabarber ist der Frühjahrskracher schlechthin. Das gesunde Pflänzchen kann von April bis Ende Juni geerntet werden und enthält jede Menge Vitamine. Vor allem seinen leckeren Geschmack wollen wir uns für das Rezept dieses Crémant-Cocktails zu Nutzen machen. Egal, ob zum Anstoßen auf einer Geburtstagfeier oder zum entspannten Brunch-Begleiter: Wir haben uns sofort in dieses Crémant-Rezept verliebt. So mixt du den Schaumwein zu einem fruchtig-frischen Drink im Handumdrehen:

Die Rhabarberspitzen müssen zunächst geputzt und danach geschält werden. Dafür entfernst du erst die Blätter und schneidest dann das untere Ende des Stiels ab. Danach setzt du ein Messer am oberen Ende des Stiels an. Nach und nach ziehst du von dort aus die äußeren Fasern nach unten hin ab.

Verteile dann den Nektar auf vier hohe Sektgläser und fülle sie mit Crémant (Empfehlung: Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut-Rosé) auf. Die Rhabarberspitzen nutzt du zum Schluss zum Verzieren der Sektgläser.