

Rhabarbermousse

Zutaten für 6 Personen

Rhabarbermousse

400 g Rhabarber, jung
200 g Zucker

Ohne zu schälen in 5 cm lange Stücke schneiden.

Rhabarber und Zucker gut vermischen und 30 Minuten ziehen lassen bis sich etwas Zuckersirup gebildet hat.

Rhabarber 4-5 Min. weich kochen.

Kompott auf ein Backblech geben und im Backofen bei 40°C während 8 Stunden eindicken lassen.

Das Aroma wird dadurch intensiver und milder – ein Gedicht!

1 Msp Zimt
1 TL Vanillezucker
1 Orange

Schale reiben und mit Zimt und Vanillezucker zu Kompott geben.

Kompott mit Stabmixer sehr fein pürieren.

250 g Mascarpone

Mit dem Handrührgerät unter Rhabarbermasse arbeiten, Masse ev. nochmals abschmecken.

3 Blatt Gelatine

In Wasser einlegen, in einem Pfännchen erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat und diese unter die Masse ziehen.

1 dl Rahm

Steif schlagen und unter Masse ziehen. Mousse min. 4 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Erdbeerspiegel

150 g Erdbeeren

Fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

2-3 EL Zucker

Erdbeermasse etwas süssen.

150 g Erdbeeren

In kleine Würfel schneiden.

5 Pfefferminzblätter

Fein hacken und mit den Erdbeerstückchen unter die Sauce ziehen.

Servieren

Vom Rhabarbermousse Nocken ausstechen und auf Teller anrichten.

Etwas Erdbeersauce um die Nocken anrichten.

