

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Rhabarber-Mousse

Zutaten:

600 g	Rhabarber
2dl	Apfelwein
1	BIO-Zitrone, Saft und Schale
100 g	Zucker
5	Ei-Gelb
25 g	Zucker
3 EL	Heisses Wasser
6 Blatt	Gelatine
2,5 dl	Rahm

ZUBEREITUNG:

Rhabarber rüsten und fein-schneiden.

Mit dem Apfelwein, abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker 10 Minuten weich-kochen. Alles mit dem Stabmixer pürieren.

Ca 1/3 der Masse beiseite stellen für die Garnitur.

Eigelb, Zucker und Wasser schaumig schlagen.

Gelatinenblätter im kalten Wasser einweichen, abtropfenlassen und im Pfünnchen schmelzen (Vorsicht: nicht zu heiss werden lassen!). 2 EL von der Rhabarbermasse zugeben und umrühren. So lässt sich die Gelatine danach leichter unter die Masse rühren, es entstehen keine Klumpen.

Gelatine und Eigelbmasse zu der pürierten Rhabarber geben und sofort gut mischen. Diese Masse auskühlen lassen, am besten im Kühlschrank.

Rahm steif schlagen und vorsichtig unter das kühle Kompott heben. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit 2 Esslöffeln Mousse portionenweise auf die Teller geben, mit dem vorher zur Seite gestellten Rhabarberkompott garnieren.