

Rhabarbermousse

Zutaten für 6 Personen

Rhabarbermousse

400	g	Rhabarber, jung	Ohne zu schälen in 5 cm lange Stücke schneiden
200	g	Zucker	Rhabarber in Zuckersirup knapp weich kochen (3-4 Min.) 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.
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

Tipp

Für eine festere Konsistenz der Mousse vor der Beigabe des Schlagrahms 3 aufgelöste Blätter Gelatine unter Mousse ziehen.