Rezept

Rhabarber-Erdbeer-Mousse mit Waldmeister

Ein Rezept von Rhabarber-Erdbeer-Mousse mit Waldmeister, am 21.09.2024

Zutaten

150 g	Rhabarber
150 g	Erdbeeren
2 EL	Weißwein trocken
80 g	Joghurt
1 EL	Limettensaft (oder Zitronensaft)
60 g	Sahne
1 Handvoll	Waldmeister oder einige Blätter Minze
3 Blatt	weiße Gelatine
3 EL	Zucker
1/2	Vanillestange
50 g	Mascarpone (oder Sahnequark)
2 EL	Puderzucker
1	Eiweiß (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 421 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und mit einem Sparschäler schälen. Je nach Dicke der Stangen längs in 3-4 dünne Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden.

2. In einer Schüssel die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

3. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden und ein paar für die Deko zur Seite legen. Rhabarber, Erdbeeren und Zucker in einen Topf geben, den Wein dazugießen und aufkochen. Bei schwacher Hitze 3-4 Min. garen, beiseitestellen und etwas auskühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken, nach und nach unter die lauwarme Rhabarbermischung rühren. Unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

4. Inzwischen die Vanillestange längs halbieren und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. In eine Schüssel geben und mit Joghurt, Mascarpone, Limettensaft und 1 EL Puderzucker zu einer glatten Crème rühren.

5. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Eiweiß mit 1 EL Puderzucker zu steifem, aber nicht schnittfestem Schnee schlagen. Sobald die Rhabarbermasse zu gelieren beginnt, die Joghurt-Mischung, die Sahne und den Eischnee vorsichtig unterheben.

6. Die Mousse in Dessertschalen füllen und mindestens 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Waldmeister oder Minze und mit Erdbeeren garnieren.