

Rezept

Rhabarberkompott mit Ziegenkäsemus

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Ziegenkäsemus, am 17.12.2025

Zutaten

Ziegenkäsemousse

3 Blatt	weiße Gelatine	200 g	Sahne
50 g	Zucker	50 ml	Zitronensaft
100 ml	Milch	200 g	Ziegenfrischkäse

Rhabarberkompott

400 g	Rhabarber	100 g	Zucker
40 ml	Zitronensaft	400 ml	Weißwein
100 ml	Rhabarbersaft		

Vanillestreusel

1	Bio-Zitrone (es wird nur die Schale benötigt, den Saft für Mousse oder Kompott verwenden)	40 g	Mehl
65 g	Zucker	80 g	weiche Butter
1 Msp.	gemahlene Vanille	40 g	gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal, 50 g F, 15 g EW, 70 g KH

Zubereitung

Ziegenkäsemousse

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser 5-10 Min. einweichen. Die Sahne halbsteif schlagen. Zucker mit Zitronensaft in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Darin die Gelatine auflösen.
2. Die Zucker-Gelatine-Mischung in eine Rührschüssel umfüllen. Die Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam einlaufen lassen (das verhindert ein zu schnelles Abkühlen der Gelatine und die damit verbundene Klümpchenbildung). Dann den Ziegenfrischkäse kräftig unterrühren, anschließend die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse abgedeckt im Kühl-schrank in ca. 4 Std. fest werden lassen.

Rhabarberkompott

3. Den Rhabarber waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Zucker mit Zitronensaft in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Rhabarberschalen und -abschnitte dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Wein und Rhabarbersaft aufgießen.

4. Den Sud in 8-10 Min. auf die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb abgießen, auffangen und zurück in den Topf geben. Rhabarberwürfel dazugeben und im Sud ca. 10 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen.
-

Vanillestreusel

5. Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben. Alles mit den Händen zu Bröseln verarbeiten. Die Brösel auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
-

Anrichten

6. Das Kompott auf Gläser oder Dessertschüsseln verteilen und die Streusel darüberstreuen. Mit 2 Esslöffeln Nocken Formen und auf die Streusel je 1 Nocke Ziegenkäsemousse anrichten.