

Rhabarber - Mousse auf Sauerklee mit Erdbeersauce

Zutaten für: 6 Portionen

200	Gramm	Rhabarber
1	Essl.	Wasser
60	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Ingwerpulver
1/2		Zitrone; Schale und Saft
90	Gramm	Puderzucker
3	Scheiben	Gelatine
50	ml	Joghurt
150	ml	Geschlagene Sahne
1	Handvoll	Sauerkleeblaetter Und blueten

SAUCE

200	Gramm	Reife Erdbeeren
50	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitrone; Saft

Anleitung:

Den Rhabarber schaelen, in kleine Wuerfel schneiden und mit Wasser aufkochen. Zucker, Ingwerpulver, Zitronensaft und fein Abgeriebene Zitronenschale begeben und fertig kochen. Den weichgekochten Rhabarber im Mixer puerieren, mit Puderzucker Vermengen und abkuehlen lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblaetter auspressen, in 1 Schuessel im Wasserbad warm stellen und dabei aufloesen. Die fluessige Gelatine unter das Rhabarberpueree mischen. Den Joghurt und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. In Formen fuellen und im Kuehlschrank 3 bis 4 Stunden durchkuehlen Lassen. Vor dem Servieren die Erdbeeren puerieren. Mit Puderzucker binden Und den Zitronensaft begeben. Die Sauerkleeblaetter in die Mitte der Teller legen. Mit einem Loeffel kleine Rhabarbermousse-Muscheln abziehen, auf dem Sauerklee anrichten und Rundherum die Erdbeersauce verteilen. Nach Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Fruehling in der Kueche,