

Rhabarber - Mousse mit Kompott

Zutaten für: 4 Portionen

5		Eigelb
50	Gramm	Zucker
150	Gramm	Mascarpone
20	ml	Zitronensaft
6	Blätter	Weißer Gelatine
100	Gramm	Süße Sahne geschlagen
5		Eiweiß
80	Gramm	Zucker
1		Pistazienkerne
1	Essl.	Gehackte Pistazienkerne
		Zitronenmelissenplättchen

KOMPOTT

1/4	Ltr.	Frisch gepresster Orangensaft
120	Gramm	Zucker
200	Gramm	Rhabarber (geputzt gewogen)
250	Gramm	Erdbeeren (geputzt gewogen)

Anleitung:

Für das Kompott Orangensaft mit Zucker ankochen. Rhabarber klein schneiden, dazugeben und 3 - 4 Min. fortkochen. Halbe Menge in einem Sieb abtropfen lassen und auskühlen lassen. Erdbeeren vierteln, der Rhabarbermenge im Topf hinzufügen und 1 Min. fortkochen und auskühlen lassen. Rhabarber -Erdbeer - Kompott hinzufügen

Mousse: Eigelb mit Zucker schaumig, Mascarpone, Limettensaft und abgetropfte Rhabarberkompott unterrühren. Gelatine nach anweisung hinzufügen. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, steif geschlagene Sahne unterrühren, Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln und im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Masse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und mit Kompott auf einem Teller anrichten. Mit Zitronenmelisse und Pistazien ausgarnieren.