

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Rhabarberkompott an Quark-Limonen-Mousse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Rhabarber (geschält)
160 ml Wasser oder Aperol
160 ml Weißwein
350 g brauner Zucker
Saft von Zitrone, Limone oder Orange
1 Vanillestange
1 Scheibe Ingwer
2 Sträußchen Mojito-Minze
getrocknete Orangenschale

Für das Mousse:

250 g Quark
100 g Vanillezucker
250 g geschlagene Sahne
3 Blatt Gelatine
1 Limone
2 Eigelb

ZUBEREITUNG

Den geschälten Rhabarber in Rauten schneiden, in einer Schüssel mit dem Saft einer Limone oder Orange, einer Vanilleschote und 200g braunem Zucker vermengen. Den marinierten Rhabarber nun ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, bis er Saft zieht.

Die Schale und die Abschnitte mit der Flüssigkeit aus Wasser oder Aperol, Weißwein, Minze, 150 g Zucker und Limonensaft aufkochen. Einige Minuten ziehen lassen, passieren und über den geschnittenen Rhabarber gießen.

Anschließend Orangenschalen, Ingwer und Minze hinzufügen. Abdecken und im Backofen bei etwas köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Für das Mousse Limonen Abrieb und Limonensaft zum Quark geben. Den Vanillezucker mit dem Eigelb in einem lauwarmen Wasserbad schaumig schlagen und anschließend unter den Quark heben. Gelatine einweichen, ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen. Diese zum Quark-Eigelb Gemisch in die Schüssel geben und unterheben. Zuletzt die geschlagene Sahne hinzugeben und in einer kleinen Schüssel bis zum Servieren kaltstellen.

Abschließend mit Erdbeeren und Minze anrichten.

Ehemaliges Haus Gottfried

Moos



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu