

Joghurt-Mousse mit geschmortem Rhabarber und Erdbeereis



Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>
(Für 4 Personen)

Zutaten:

Für das Mousse:

500g Joghurt

1 Vanilleschote

150g Puderzucker

5 Bl. Gelatine

250g geschlagene Sahne

$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für das Erdbeereis:

200g TK-Erdbeeren

2 EL Puderzucker

200ml Sahne oder Milch

Für den Rhabarber:

300g Rhabarber

200ml Wasser

100ml Weißwein

150g Zucker
5 St. TK-Himbeeren
1 EL Stärke

Zubereitung:

Für das Mousse:

Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft -und abrieb verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen. Zusammen mit einen Esslöffel der Joghurtmasse erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine unter Rühren zum Rest der Masse geben. Die Sahne mit dem Ballonschneebeisen in der Cooking Chef aufschlagen und unter die Masse heben. Das Joghurtmousse in Gläser füllen.

Für das Erdbeereis:

Für das Eis die TK-Erdbeeren mit den restlichen Zutaten im Multizerkleiner solange mixen, bis ein cremiges Eis entstanden ist. Ca. 15 Min. im Tiefkühler aufbewahren.

Für den Rhabarber:

Den Rhabarber schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Schalen in einen Topf mit Wasser, Weißwein, Zucker, Zimt, der ausgekratzten Vanilleschote und den TK-Himbeeren geben und aufkochen lassen. 20 Minuten ziehen lassen, mit Stärke abbinden und über die Rhabarberstücke passieren (z.B. Passieraufsatz), mit Alufolie abdecken und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten garen. (Rhabarber sollte weich sein)