OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 01.01.2015 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeer-rhabarber-kompott-mit-buttermilchmousse

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Buttermilchmousse

Zutaten (für 4 Portionen):

500 g Rhabarber,
100 g Zucker,
100 ml Orangensaft oder Rotwein,
1 EL Puddingpulver,
1 Prise Zimt,
5-6 Blatt Gelatine,
100 ml Zitronensaft,
100 ml Limettensirup,
500 ml Buttermilch,
100 g Puderzucker,
300 ml Sahne,
250 g Erdbeeren,
Minze.

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, schälen und klein schneiden. Zucker im Topf karamellisieren. Mit Orangensaft oder Rotwein auffüllen. 1/3 des Rhabarbers zufügen und köcheln lassen. Nach 10 Minuten den restlichen Rhabarber zufügen und etwa 5 Minuten gar kochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren und Rhabarber damit binden. Mit Zimt abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft und Limettensirup erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, mit Buttermilch vermengen und kühl stellen, ab und zu umrühren. Wenn die Masse beginnt zu gelieren, die mit Puderzucker steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und Mousse mindestens 3 Stunden kühl stellen. Erdbeeren putzen, waschen, halbieren und mit dem Rhabarberkompott vermengen, auf Tellern anrichten, mit Löffeln Nocken aus der Buttermilchmousse stechen, auf das Obst setzen. Mit Minze dekoriert servieren.