

Joghurtmousse mit Rhabarberkompott



Zutaten für 4 Personen:

Für die Mousse:

450 g Magermilchjoghurt
4 EL Zitronensaft
60 g Puderzucker
5 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne

Für das Kompott:

400 g Rhabarber
400 ml Apfelsaft
40 g Zucker
1 EL gemahlener Zimt
3 TL Speisestärke
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker glatt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen und schnell unter die Joghurtmasse rühren.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die leicht gelierte Joghurtmasse heben.

Die Mousse im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen den Rhabarber schälen und in 5 cm lange Rautenstücke schneiden. Die Stücke auf die Fettpfanne des Backofens legen, den Apfelsaft dazugeben und im Ofen bei 180° C ca. 15 Minuten garen.

Anschließend den Rhabarbersaft in einen Topf gießen und mit dem Zucker und dem Zimt einmal aufkochen. Die Speisestärke mit 1,5 EL kaltem Wasser anrühren und in den kochenden Saft rühren. 4 Minuten köcheln lassen. Dann über die Rhabarberstücke gießen. Das Kompott im Kühlschrank kalt werden lassen.

Zum Servieren die Joghurtmousse mit einem Esslöffel oval abstechen. Dazu den Löffel zuvor in heißes Wasser halten.

Die Kugeln auf der Tellermitte anrichten, das Kompott darum verteilen und mit der Zitronenmelisse garnieren.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper