

Mascarpone-Creme mit Himbeer-Rhabarber-Kompott

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten:

2 Eigelb
 100 g Zucker
 1 Schuss Amaretto
 4 Blatt Gelatine
 300 g Mascarpone
 250 g Quark
 1 Vanilleschote
 200 ml Sahne, geschlagen

Für das Kompott:

150 g geschälten Rhabarber in Stücken
 100 g Himbeeren
 100 ml Himbeerpüree
 Zucker nach Geschmack
 Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

Für die Mousse die Eigelbe, Zucker und den Amaretto auf dem Wasserbad aufschlagen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen und dann ausgedrückt in der warmen Eigelb-Zucker-Mischung auflösen.

Die Vanilleschote auskratzen. Mascarpone, Quark und Vanille glattrühren und unter das Eigelb mischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Masse heben. In Schalen oder in eine Schüssel abfüllen und kaltstellen.

Für das Kompott den Rhabarber in Stücken mit heißem Wasser übergießen und vier Minuten ziehen lassen. Der Rhabarber soll nicht gekocht werden!

Die frischen Himbeeren mit Himbeerpüree und dem gebrühten Rhabarber vermischen. Etwas Zucker nach Geschmack dazugeben.

Das Kompott mit der Mascarpone-Creme zusammen anrichten. Mit Minze dekorieren.