

Rhabarber-Kompott mit Mascarpone-Crème

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten
Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

Kompott:

500 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt
125 g Erdbeerkonfitüre
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
1 TL Zitronensaft
2 EL Wasser
1 ½ EL Maisstärke

Crème:

2 Eigelb
3 EL Zucker
250 g Mascarpone, glatt gerührt
2 Eiweiss, steif geschlagen
2 EL Pistazien, gehackt, zum Garnieren



Zubereitung

1. Kompott: Rhabarber, Konfitüre, Vanillemark und -stängel zugedeckt knapp weich garen. Zitronensaft, Wasser und Maisstärke verrühren, zum Rhabarber geben und unter leichtem Rühren kurz aufkochen, auskühlen lassen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Vanillestängel entfernen.
2. Crème: Eigelb und Zucker zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Mascarpone darunterrühren, Eischnee sorgfältig darunterziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.
3. Kompott und Crème in Dessertschalen anrichten, garnieren.