

## Rhabarber-Mousse mit Kompott

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Kühl stellen: ca. 4 Std.

**500g Rhabarber**, geschält,  
in kleinen Stücken  
(ergibt ca. 400g)

**4 EL Puderzucker**

**3 EL Wasser**

**1 EL Zitronensaft**

**5 Blatt Gelatine**, ca. 5 Min.  
in kaltem Wasser  
eingelegt, abgetropft

**2½ dl Rahm**

**2 EL Puderzucker**

**200g Rhabarber**, schräg in  
ca. 1 cm dicken Scheiben

**2 EL Puderzucker**

**1 EL Wasser**

**1 EL Zitronensaft**

**2 EL Zitronenmelisse**, fein  
geschnitten

1. Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren. Gelatine sofort unter die heisse Masse rühren, etwas abkühlen.

2. Rahm mit dem Puderzucker knapp steif schlagen, mit dem Gummischaaber sorgfältig unter die Rhabarbermasse ziehen, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

3. Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 2 Min. knapp weich köcheln, auskühlen. Zitronenmelisse darunterrühren.

4. Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, Rhabarberkompott dazu servieren.

**Lässt sich vorbereiten:** ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Portion:** 311 kcal, E 3g, Kh 26g, F 22g



## Zitronengras-Mousse mit Sesamtuile

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 4 Std.

Backen: ca. 5 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

**50g Butter**, weich

**50g Puderzucker**

**1 Eiweiss**, verklopft

**30g Mehl**

**1 EL Sesam**, geröstet

**2 dl Wasser**

**100g Zucker**

**4 Stängel Zitronengras**,  
gequetscht

**3 Blatt Gelatine**, ca. 5 Min.  
in kaltem Wasser  
eingelegt, abgetropft

**300g griechisches Joghurt**  
**nature**

**2 dl Rahm**

1. **Tuile:** Butter in einer Schüssel gut verrühren. Zucker und Eiweiss beigeben, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Mehl und Sesam daruntermischen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Je ca. 1 Esslöffel Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn, rund (ca. 8 cm Ø) ausstreichen.

3. **Backen:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Tuilles noch heiss ca. 20 Sek. über ein Wallholz legen, auf einem Gitter auskühlen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

4. **Mousse:** Wasser mit Zucker und Zitronengras aufkochen, zur Hälfte einkochen. Zitronengras herausnehmen, 3 Esslöffel Sirup beiseite stellen. Gelatine unter den restlichen heissen Sirup rühren, etwas abkühlen. Joghurt darunterrühren. Rahm knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

5. Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, Tuille dazu servieren, beiseite gestellten Sirup darüberträufeln.

**Portion:** 539 kcal, E 6g, Kh 48g, F 36g

