

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rhabarbermousse



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Rhabarber waschen, rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Pfefferminze fein schneiden, rosa Pfeffer mit dem Messerrücken leicht zerdrücken
- Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen, ca. 3 Minuten leicht köcheln
- Gelatine begeben und darin auflösen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Vollrahm steif schlagen
- Eiweisse mit Zucker steif schlagen
- Zuerst Vollrahm, danach Eiweiss unter die abgekühlte Rhabarbermasse mischen, in 2-dl-Gläser abfüllen und kühlstellen
- Ca. 15 Minuten vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, vierteln und mit Puderzucker, Zitronensaft, Pfefferminze und rosa Pfeffer marinieren
- Auf das Rhabarbermousse verteilen und servieren

Zutaten

300 g	Rhabarber
3 EL	Zucker
2 EL	Wasser
½ EL	Zitronensaft
3 Blatt	Gelatine
2 dl	Vollrahm
2	Eiweisse
5 EL	Zucker
200 g	Erdbeeren
1 EL	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
5 g	rosa Pfeffer
3 g	Pfefferminze