



Rhabarber-Kaffirjus-Jus und -Kompott, Sauerrahmmousse und Erdbeer-Koriander- Sorbet



Zubereitung Rhabarberjus

Alle Zutaten zusammen aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. 30 Minuten ziehen lassen, abpassieren und kalt stellen.

Zubereitung Rhabarberkompott

Den Rhabarber 30 Sekunden blanchieren und abgiessen. Butter schmelzen und die restlichen Zutaten dazugeben. 5 Minuten zum Kompott einkochen lassen.

Rezept für 6

Zutaten Rhabarberjus

500 g Rhabarber
500 g Wasser
125 g Zucker
1 Limette, Saft und Zesten
5 g Kaffir-Limettenblätter
5 g Koriander
6 g Gelfix

Zutaten Rhabarberkompott

250 g Rhabarber, geschält
und gewürfelt
5 g Butter
50 g Zucker
½ Limette, abgeriebene
Schale

Zutaten Sauerrahmmousse

125 g Sauerrahm
1 Vanillestängel
1 Limette, nur Saft
250 g Rahm
50 g Zucker
2 Eiweiss
4 Kaffir-Limettenblätter,
sehr fein gehackt



Zubereitung Sauerrahmmousse

Vanillestängel längs aufschneiden, Mark auskratzen und zusammen mit Sauerrahm und Limettensaft glattrühren. Den geschlagenen Rahm und die gehackten Limettenblätter unter die Sauerrahmmasse heben. Zucker mit Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Ein Sieb mit Küchenpapier ausschlagen, die Masse in das Sieb geben und im Kühlschrank 2 Stunden abtropfen lassen.

Zubereitung Erdbeer- Koriander-Sorbet

Alle Zutaten fein mixen. In der Glacemaschine gefrieren lassen.

Anrichten

Das Kompott in der Mitte eines Suppentellers anrichten. Die Mousse mit Cracker daraufsetzen. Den Jus angiessen. Mit Rhabarberchip und Sorbet abschliessen.

Zutaten Erdbeer-Koriander-Sorbet

500 g Erdbeeren,
gewaschen und halbiert
2 Limetten, nur Saft
150 g Puderzucker
1 Handvoll
Korianderblätter

Zusätzliche Zutaten

Rhabarberchips
Karamell-Reiscracker