

VERVEINE-MOUSSE MIT RHABARBERKOMPOTT

4
Portionen
20Min.
Vor- /Zubereitung



Dessert

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN



VERVEINE-MOUSSE MIT RHABARBERKOPFOT

ZUTATEN

Verveine-Mousse

- 2 Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale, 1EL Saft beiseite gestellt
- 4 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
- 2 dl heisser Verveinetee
- 2 Eiweiss
- 2 Prise Salz
- 2 dl Rahm, geschlagen
- Blütenblätter als Dekoration

Rhabarberkopfot

- 400 g roter Rhabarber
- 4 EL Zucker
- 2 EL Zitronenmelisse, grob geschnitten

ZUBEREITUNG

Eigelb, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Gelatine unter den noch heissen Tee rühren, durch ein Sieb zur Eigelbmasse giessen, verrühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, abwechselnd mit dem Schlagrahm sorgfältig unter das Mousse ziehen. In Gläser verteilen, zugedeckt ca. 2 h kühl stellen.

Rhabarber mit Zucker, beiseite gestelltem Zitronensaft und Zitronenmelisse zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. weich köcheln, kühl stellen.

Auf dem Mousse verteilen und servieren.

4

Portionen

20Min.

Vor- /Zubereitung

