

Rhabarber-Mousse mit Erdbeeren

300	g	Rhabarber	schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2	EL	Wasser	mit dem Rhabarber zusammen aufkochen,
3	EL	Zucker	weichkochen
1	EL	Zitronensaft	
3	Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, Wasser ausdrücken und unter das heisse Kompott rühren, auskühlen lassen.
2	dl	Vollrahm	steif schlagen und unter das angesulzte Kompott ziehen.
2		frische Eiweiss	steif schlagen
1		Prise Salz	
5	EL	Zucker	langsam unter Schwingen in den Eischnee rieseln lassen, bis es glänzt. (Meringue-Masse), unter Rhabarbermasse ziehen. Mousse in Gläser abfüllen und im Kühlschrank 3 - 4 Stunden fest werden lassen.

Erdbeeren:

250	g	reife Erdbeeren	rüsten, vierteln
1	EL	Puderzucker	beigeben, mischen und ca. 10 Min. ziehen lassen
1	EL	Zitronensaft	

Anrichten:

Die Erdbeeren auf Rhabarbermousse verteilen. Teller mit frischen Erdbeerblättern und Blüten ausgarnieren.

