

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit Rhabarber Ragout

Zutaten für 4 Portionen

Holunderblüten-Joghurt-Mousse

80 ml Schlagobers

1 Blatt Gelatine

50 ml Holunderblütensirup

3 EL Joghurt, nature

Rhabarber-Ragout

280 g Kristallzucker

220 ml Wasser

Schuss Zitronensaft

1 Vanillestängel

300 g Rhabarberstängel



Zubereitung

Schlagobers aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Gut ausdrücken und in Holundersirup und Joghurt auflösen. Vor dem Stocken der Gelatine das Schlagobers daruntermischen und alles in gewünschte Formen geben und einfrieren.

Vanilleschote einschneiden mit Messerrücken auskratzen. Vanilleschote und Mark in das Zuckerwasser geben. 10 Minuten kochen lassen. Vanilleschote rausgeben und Topf von der Herdplatte nehmen. Rhabarber würfelig schneiden und in den Topf geben.