

Dessert:

Weißer Schokomousse auf Rhabarber

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Wartezeit: mindestens 120 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (für 4-6 Personen):

600 g Rhabarber

1 Vanilleschote

140 g Zucker

2 EL Zitronensaft

75 g weiße Schokolade

325 g Schlagsahne

50 g gehackte Pistazien

Bad Reichenhaller Salzblüten

1 ½ EL Speisestärke

250 g Magerquark

4 Erdbeeren

Minzblättchen zum Verzieren

Backpapier



Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und in Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Rhabarber, Vanillemark und -schote, 50 g Zucker und Zitronensaft in einem Topf mischen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Schokolade grob hacken. 75 g Schlagsahne und Schokolade in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, von der Herdplatte nehmen. In eine kleine Schüssel geben und auskühlen lassen.

40 g Zucker und 3 EL Wasser in einer Pfanne ca. 5 Minuten aufkochen und karamellisieren lassen. Pistazien zugeben, untermengen und kurz bei schwacher bis mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier geben, mit ½ TL Salzblüten bestreuen, glattstreichen und auskühlen lassen.



Marinierten Rhabarber aufkochen und 3–4 Minuten köcheln. Stärke und 3 EL Wasser glattrühren. Zum Rhabarber geben, unterrühren und ca. 1 Minute köcheln. In eine Schüssel füllen, Vanilleschote entnehmen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

Schokoladenganache, Magerquark und restlichen Zucker verrühren. Restliche Schlagsahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen und portionsweise unter den Schokoladen-Quark heben. Rhabarber und Schokomousse in 4-6 Dessertgläser (à ca. 375 ml) schichten. Karamellisierte Pistazien grob hacken. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Weiße Schokomousse auf Rhabarber mit Erdbeeren und Minzblättchen verzieren. Mit Pistazien und etwas Salzblüten bestreuen.