



## Die Kochlöffel

Seit 2013

Gästemenu 11. April 2025/ Fredy

Anzahl: 4 Personen  
Rezeptgruppe: Dessert  
Saison: Frühling/ Sommer



### Rhabarbermousse mit Meringue-Haube

#### Zutaten: für 4 Personen

##### Püree

400 gr	Rhabarber in ca. 2cm grossen Stücken
50 gr	Zucker
1	Vanilleschote (längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt)
1	Bio-Limette, abgeriebene Schale und Saft
3 Blatt	Gelatine (ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingeweicht), abgetropft

##### Mousse

2 ½ dl	Vollrahm, steif geschlagen
--------	----------------------------

##### Meringue -Haube

1	frisches Eiweiss
1 Prise	Salz
30 gr	Zucker

##### für Deko

12	Erdbeeren
	Puderzucker und Cantucci

Rhabarber und alle Zutaten bis und mit Limettensaft in eine Pfanne geben, mischen, zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, pürieren, Gelatine unter das heisse Püree rühren, auskühlen.

##### Mousse

Schlagrahm (geschlagen) unter das kalte Püree ziehen, in die Gläser verteilen, zugedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

##### Meringue-Haube

Kurz vor dem Servieren Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und sehr steif ist. Eischnee mit einem Löffel auf dem Mousse verteilen, mit dem Bunsenbrenner abflämmen, bis der Eischnee goldbraun ist.