

INFORAMA MONATS-REZEPT

APRIL 2018

RHABARBERMOUSSE



500g	Erdbeerrhabarber	evtl. schälen, in Würfel schneiden und in eine Pfanne geben
2 EL	Zucker	beigeben, Rhabarber weich kochen, absieben, ohne Flüssigkeit
½	Zitrone, nur Saft	pürieren. Die Flüssigkeit auf 2 Esslöffel einkochen.
4 Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft in der eingekochten Flüssigkeit auflösen, unter das Rhabarberpüree rühren. Ca. 10 Minuten ins kalte Wasser stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren
2	Eigelb	rühren, bis die Masse hell ist, das Rhabarberpüree
75g	Puderzucker	darunterrühren
1dl	Rahm	steif schlagen, unter die Masse mischen
2	Eiweiss	zusammen steif schlagen
1 Prise	Salz	
2 EL	Puderzucker	Beigeben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Masse ziehen. In eine Schüssel füllen und mindestens 4-5 Stunden kühl stellen.

Serviervorschlag:

Die Mousse mit zwei Löffeln sorgfältig abstechen und auf Teller anrichten. Mit Rahm verzieren und geniessen.

RHABARBER – EIN VIELSEITIGES KNÖTERICHGEWÄCHS MIT VERFALLDATUM

In unseren Breitengraden wird der sauer schmeckende Rhabarber vor allem süss als Kuchen, Auflauf, Dessert oder genossen. Rhabarber kann im Hausgarten auch als Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden: Ein Sud aus Rhabarber dient dazu, Läuse zu vertreiben. Auch als Heilmittel findet das Knöterichgewächs, das von April bis Juni Saison hat, Verwendung: Bereits vor 4800 Jahren wurde der Rhabarber von den Chinesen zur Kurierung von Magen-Darmleiden verwendet. Rhabarber wirkt verdauungsfördernd.

Vom Gewächs ist nur der Stängel geniessbar, die Blätter enthalten Oxalsäure und sind giftig. Ebenso ist zu beachten, dass Rhabarber nur bis zum längsten Tag genossen werden kann. Ab diesem Zeitpunkt bildet die Pflanze massiv mehr Oxalsäure und soll deshalb nicht mehr gegessen werden. Rhabarber lässt sich problemlos tiefgefrieren.