

## Joghurtmousse mit Rhabarber-Himbeerkompott



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

#### Für die Mousse:

- 250 ml Joghurt
- 125 ml Sahne
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanillemark oder Vanillepulver
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitronenschale
- 2 Blatt Gelatine



#### Für das Kompott:

- 500 g Rhabarber
- 300 ml Rhabarbersaft (oder Apfelsaft)
- 100 g Himbeeren
- 50 ml Himbeersirup (wer es süßer mag, nimmt mehr)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Zimt
- Optional: Abrieb einer halben Bio-Limette
- Zum Binden: 1 TL Flohsamenschalen (oder Johannisbrotkernmehl, Agar Agar oder Gelatinepulver)

### Zubereitung

Für die Joghurtmousse die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Die Schale der Zitrone abreiben, dann den Saft auspressen.

Den Zucker mit 2 EL Wasser, Vanillemark, Zitronensaft und den Zitronenabrieb in einem kleinen Topf etwas erhitzen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 2 EL Joghurt zügig in die warme Gelatine rühren. Zusammen mit dem restlichen Joghurt in eine Schüssel füllen verrühren. Ca. 15 Minuten abgekühlt

stehen lassen bis das Mousse zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Mindestens 2 Stunden kühlen.

Für das Kompott den Rhabarber waschen und in 0,5-1cm große Stücke klein schneiden und in Himbeersirup 30 Minuten einlegen.

Den Rhabarbersaft mit Vanillezucker, Zimt, Limettenabrieb und 1 TL Flohsamenschalen rührend aufkochen. Anschließend die eingelegten Rhabarberstückchen mit dem Sirup hinzugeben und 1 Minute kochen lassen. Den Topf beiseitestellen und komplett auskühlen lassen.

Vor dem Servieren die frischen Himbeeren zugeben. Auf dem Kompott eine Nocke von der Joghurtmousse setzen. Eventuell mit Minzblättern verzieren.