

Rhabarbergelee mit Kefir-Zitronen Mousse



Zutaten:

für 4 Personen

- 250 ml Kefir
- 200 ml Sahne
- 50 ml Zitronensaft
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Rhabarber
- 400 ml klarer Traubensaft oder Apfelsaft
- 6 Blatt Gelatine, weiß



Zubereitung

Für das Rhabarbergelee den Rhabarber waschen und gegebenenfalls die Blattansätze abschneiden. Wer möchte kann den Rhabarber dünn schälen. Die Rhabarberstangen in 1 cm kurze Stücke schneiden. 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. In einem Topf 400 ml Traubensaft (oder Apfelsaft) mit 30 g Zucker aufkochen. Die Rhabarberstücke zugeben. Sobald es kocht 1 Minute offen kochen lassen. Dann den Topf sofort von der Herdplatte ziehen. 4 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und zum Rhabarber geben. Vorsichtig kurz umrühren. Den Rhabarber abkühlen lassen. Kalt in vier Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Kefir Mousse Zitronensaft mit 50 g Zucker, Vanillezucker und dem Zitronenabrieb in einem Topf erhitzen. 2 Blatt eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine zugeben und unter Rühren auflösen. Nicht mehr kochen!

Die Sahne steif schlagen. Den warmen Zitronensaft zum Kefir geben und rühren. 20 Minuten abkühlen lassen. Dann die geschlagene Sahne untermischen. Die Kefirsahne in die Gläser auf das erkaltete Rhabarbergelee geben. Im Kühlschrank 4-6 Stunden erkalten lassen.

Tipp: Zum garnieren etwas Zitronenschale und kleine Basilikumblätter auf die Mousse geben. Wer möchte kann die Kefirmousse mit 10 Blätter Basilikum oder Zitronenverbene verfeinern. Einfach 10 Blätter Basilikum mit dem warmen Zitronensaft mixen. Das Rhabarbergelee lässt sich mit Zugabe von 4 cl eines Himbeergeistes oder Himbeersirup verfeinern. Anislikör passt auch sehr gut.

