



Rhabarber mit Mascarpone und Amaretti-Crunch

Zutaten (für vier Portionen):

Rhabarber-Kompott

2 große Rhabarberstangen (geschält und geputzt)

3 EL Puderzucker

Rhabarber-Sud

Schalen und Schälreste von zwei Rhabarberstangen

2 EL Honig

1 Vanilleschote

1 TL Ingwer (frisch gerieben)

200 ml alkoholfreier Weißwein

200 ml Apfelsaft

200 g tiefgekühlte Himbeeren (aufgetaut)

4 - 5 EL angerührte Speisestärke

Mascarpone-Creme

1 Vanilleschote

Abrieb einer unbehandelten Zitrone

3 EL Puderzucker

2 EL Joghurt (mild)

1 Prise Salz

150 g Mascarpone

Haferflocken-Mandel-Mix

150 g Haferflocken (fein)

150 g Mandelblättchen

Sowie

4 Amaretti-Makronen

4 - 8 Zitronenmelisse-Blätter

Zubereitung (45 bis 50 Minuten):

Für eine schöne Farbe des Rhabarberkompotts wird zunächst ein Rhabarber-Sud angesetzt. Dafür die Rhabarberstangen schälen und die Enden entfernen. Die geputzten Stangen halbieren und für das Kompott beiseitelegen. Die Schalen und Schälreste mit dem Mark einer Vanilleschote, der ausgekratzten Schote, alkoholfreiem Weißwein, Apfelsaft und den Himbeeren 15 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Dann den Sud durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und mit Speisestärke abbinden, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Die geputzten und halbierten Rhabarberstangen in kleine Rauten schneiden, in eine Auflaufform geben und mit Puderzucker bestreuen. 15 Minuten stehen lassen, bis der Rhabarber Wasser abgegeben hat. Dieses gemeinsam mit den Rhabarberstückchen zum gebundenen Sud hinzugeben, fünf Minuten kochen und dann abkühlen lassen.

Für die Mascarpone-Creme das Mark einer Vanilleschote, den Abrieb einer Zitrone, Puderzucker, zwei Esslöffel Joghurt, eine Prise Salz und den Mascarpone miteinander verrühren. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Die Haferflocken und Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten und abkühlen lassen.

Zum Anrichten die vorbereiteten Dessertbestandteile abwechselnd in einem Glas schichten: Zunächst die Mascarpone-Creme, darüber etwas Rhabarberkompott, dann Haferflocken und Mandeln und wieder Creme, Kompott, Haferflocken und Mandeln. Zum Schluss einen weiteren Klecks Creme auf das Dessert geben und mit zerbröselten Amaretti-Makronen und Zitronenmelisse-Blättern garnieren.

Nährwerte pro Portion:

663 kcal – 24 g Fett – 13 g Eiweiß – 89 g Kohlenhydrate