

Hier und heute



Rhabarber-Mascarpone-Dessert

Konditormeister Marcel Seeger kombiniert die belebende Säure des Rhabarbers mit einer süßen Mascarpone-Creme zu einem frischen Frühlings-Dessert, das ganz leicht nachzumachen ist.

Rezept

Rhabarber-Mascarpone-Dessert

von Marcel Seeger, Menge für circa 6 Gläser à 200 ml Inhalt

Zutaten

- 800 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 5 g Orangenabrieb von einer Bio-Orange
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 140 g Zucker
- 50 ml Milch

Zubereitung

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 50 g Zucker, Wasser, Orangenabrieb und Vanillemark in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, dann 5 Minuten köcheln lassen.

Tipp

Das Rhabarberkompott behält eine schöne rote Farbe, wenn man noch 5-6 Himbeeren zu der Mischung gibt, da Rhabarber beim Kochen seine ursprüngliche, kräftige Farbe verliert.

Das fertige Rhabarberkompott eventuell noch einmal kurz pürieren und abkühlen lassen. Anschließend in jedes Dessertglas etwas Kompott einfüllen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Für die Creme Mascarpone, Quark, 140 g Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren. Von der Creme eine Schicht auf das Rhabarberkompott geben, dann wieder Kompott einfüllen und mit einer Schicht Creme das Dessert im Glas abschließen. Das Dessert vor dem Servieren circa eine Stunde gut durchkühlen.

Tipp: Für die Deko weiße Schokoladenraspel oder Krokant auf die Oberfläche geben.