

# Gasthof Kreuz Traustanz

## Rhabarbercreme mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:

½ kg Rhabarber geputzt  
80 gr. Zucker für den Rhabarber  
4 cl trockenen Weißwein  
2 Blatt Gelatine  
  
0,2 lit. Sahne geschlagen  
2 Eiweiß mit  
40 gr. Zucker steif geschlagen  
  
200 gr. Erdbeeren  
Zitronenmelisse oder Minze  
Schlagsahne  
Staubzucker

Rhabarber in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, mit Zucker in einem Topf ca. 1 Stunde marinieren, anschließend im eigenen Saft mit dem Weißwein aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren. Eine Schüssel in eine zweite Schüssel mit kaltem Wasser (nach Möglichkeit mit Eiswürfel) stellen und darin das Rhabarberkompott unter ständigem rühren rasch auskühlen lassen. Dabei immer am Rand der Schüssel rühren, da sonst die Gelatine am kalten Rand abbinden würde. Wenn die Masse kalt, aber noch nicht gestockt ist diese mit der geschlagenen Sahne und dem mit Zucker aufgeschlagenem Eischnee vorsichtig vermengen, in Dessertschalen abfüllen und gut zugedeckt im Kühlschrank 4 – 5 Stunden stocken lassen.  
Rhabarbercreme mit in Fächer geschnittenen leicht gezuckerten Erdbeeren belegen, mit Schlagsahne und Minze (oder Zitronenmelisse) garnieren und nochmals mit Staubzucker dekorativ bestreuen.