

Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee

Für 6 Personen

Für das Fruchtgelee:

8 Blatt Gelatine 100 ml Rosé Wein 300 ml Apfelsaft
80 g Zucker

Für den Rhabarber:

300 g Rhabarber 150 ml Rosé-Wein 6 cl Grenadine
1 Vanillestange 80 g Zucker 3 Nelken

Für die Joghurtterrine:

3 Blatt Gelatine 130 g Joghurt 130 g Crème-fraîche
1 Saft einer Limone 50 g Puderzucker 150 g Schlagsahne
2 Eiweiß 20 g Zucker

Für die Erdbeer-Sauce:

200 g Erdbeeren 150 g Sauerrahm 80 g Puderzucker
100 g Schlagsahne

Für das Fruchtgelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Roséwein, Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen.

Für den eingelegten Rhabarber:

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Vanillestange längs aufschneiden. Das Mark heraus kratzen. Mark und Schote, Wein, Grenadine mit Zucker und den Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Vanilleschote und Nelken herausnehmen. Rhabarber in den Sud geben und ca. 5-6 Minuten darin ziehen lassen. Rhabarber herausnehmen, zum Fruchtgelee geben und kühlen aber nicht fest werden lassen.

Für die Joghurtterrine:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Crème-fraîche, Limonensaft und Puderzucker schaumig rühren. Eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und in einem kleinen Topf auflösen. Zunächst mit 1-2 EL Joghurtmasse verrühren. Danach unter die Masse rühren. Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen und unter die Masse heben. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne zugeben. Joghurtmousse in eine Terrinenform (ca. 1, 5 Liter Inhalt) füllen, kühl stellen – sobald die erste Schicht beginnt fest zu werden mit dem Rhabarbergelee bedecken. Rhabarbergelee ebenfalls fest werden lassen. Schichtweise einsetzen bis die Form gefüllt ist. Mindestens 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen.

Für die Erdbeer-Sauerrahm-Sauce:

In der Zwischenzeit die Erdbeer-Sauerrahm Sauce zubereiten. Dafür die Erdbeeren putzen, kurz waschen und trocken tupfen. Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Sauerrahm mit Puderzucker aufschlagen und das Erdbeermark untermischen. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Terrine aus der Form stürzen und in Portionen teilen. Mit der Erdbeer-Sauerrahm –Sauce anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2013