

Mascarpone-Creme, Rhabarber-Kompott, Mandel-Streusel

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Crème:

170 g Mascarpone

1 Zitrone

1 Vanilleschote

100 g Zucker

Für das Rhabarber-Kompott:

5 Stangen Rhabarber

100 ml Rotwein

50 ml Grenadine

500 g Zucker

1 Prise feines Salz

Für die Streusel:

150 g Mehl

50 g gehackte Mandeln

75 g Butter

75 g Zucker

1 Vanilleschote

50 g gehackte Mandeln

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Mascarpone-Creme die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mascarpone mit Zucker, Vanillemark und Zitronensaft abschmecken, zu einer Creme aufschlagen und kühl stellen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Grenadine und Rotwein ablöschen. Mit Stärke leicht abbinden und den Rhabarber darin aufkochen lassen bis er weich ist und dennoch seine Form behält.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Diesen kaltstellen und auf einem Blech verteilen. Für circa 15 Minuten goldbraun backen. In einem Glas als erstes die Mascarponecreme, danach das Ragout sowie einige Streusel einfüllen und servieren.

Nelson Müller am 08. April 2016