

# Geeister Cappuccino von Erdbeeren und Rhabarber

**Für 6-8 Portionen**

**Für das Vanilleparfait:**

2 Eigelb	1 Vollei	75 g Zucker
1 Blatt eingeweichte Gelatine	250 g geschlagene Sahne	Mark einer Vanilleschote

**Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout:**

500 g Rhabarber	250 g Erdbeeren	100 ml Weißwein
1 Vanilleschote	80 g Zucker	250 ml Rhabarbersaft
evtl. etwas Speisestärke	1 Zitrone	

**Für die Mascarpone-Haube:**

250 g Mascarpone	1 Limette	1 Vanillestange
Milch	Sahne	Zucker

Für das Vanilleparfait die Eier mit dem Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine darin auflösen und die Masse in der Küchenmaschine kalt rühren lassen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne einrühren und die andere Hälfte vorsichtig unterheben. Das Vanilleparfait bis zur Hälfte in vorgekühlte Cappuccinotassen füllen.

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout den Rhabarber schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Zucker mit etwas Wasser zu einem schönen Karamell kochen. Mit dem Weißwein ablöschen, die ausgekratzte Vanilleschote und das Mark hinzu geben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Rhabarbersaft auffüllen und aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke nicht zu weich darin garen, passieren. Den Saft erneut etwas einkochen lassen, evtl. mit wenig Stärke binden. Die Erdbeeren waschen, vierteln und mit dem Rhabarber vorsichtig unter den Sud rühren. Mit Zitrone abschmecken.

Für die Mascarpone-Haube die Mascarpone mit etwas Milch und halbgeschlagener Sahne glatt rühren. Mit dem Zucker, Vanillemark, Limettensaft und Abrieb abschmecken.

Das Erdbeer-Rhabarber-Ragout auf das Parfait geben und die Mascarpone-Creme als 'Haube' darüber geben. Mit Kakaopulver, Erdbeervierteln, Minzspitze und einer Nocke Erdbeersorbet dekorieren.

Cornelia Poletto am 10. April 2015