

Rhabarber-Zitronengras-Creme

Ein wunderbares Frühlingssdessert oder Begleitung zum Kaffeekränzchen.

Ein feines Dessert aus fruchtigem Rhabarber mit spritzigen Zitronengras. Dieses Creme-Dessert kann man recht unkompliziert zubereiten. Es passt als Nachspeise zu einem Lunch, tagsüber als kleinen erfrischenden Snack und auch am Abend als Abschluss eines feines Dinners.

Zutaten

- 700 g Rhabarber
- 2 Stängel Zitronengras, sehr fein zerstoßen
- 1 l Wasser
- 100 g brauner Zucker
- 80 g Puderzucker
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Mascarpone
- geraspelte Zartbitterschokolade
- 3 Orangen

Zubereitung

- Rhabarber waschen, aber nicht schälen. In 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zitronengras und dem braunen Zucker in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und in ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Rhabarber abkühlen lassen.
- Mascarpone mit Puderzucker und Crème fraîche zu einer cremigen Masse verschlagen. Die Hälfte des Rhabarbers unterheben. Die Mascarponecreme in schöne Scalen geben. Den restlichen Rhabarber darüber verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.
- Das Rhabarber-Kochwasser durch ein Sieb gießen. Die Orangen auspressen und ebenfalls durch ein Sieb dazu geben. Umrühren und kalt stellen.
- Wer möchte kann noch Schokoraspeln über den Rhabarber streuen.
- Das Rhabarber-Dessert mit der Rhabarber-Limonade servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rhabarber-zitronengras-creme/>