

Ingwer-Zitronengras-Schaum mit Rhabarber

3 Orangen, Saft*
2 Limetten, Saft*
15 gr Ingwer, frisch, gerieben*
1 ½ Zitronengrassstiel, fein gehackt*
60 gr Zucker*

3 Stk Gelatineblatt, im kalten Wasser eingeweicht
225gr Naturejoghurt
75gr Magermilch
150gr Magerquark

600gr Rhabarber, geschält in Stücke geschnitten
120gr Zucker
1 ½ Vanilleschote, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt

Die * Zutaten aufkochen in ein verschliessbares Gefäss füllen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb passieren. Einen Teil erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

Dann mit dem restlichen Saft und dem Joghurt mischen.

Die Magermilch und den Quark mischen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca 2-4 Minuten schlagen oder mixen.

Den Quarkschaum unter die Joghurt Saftmischung heben. In Gläser füllen.

Rhabarberkompott

Den Zucker und das Vanillemark samt Schote mit dem Rhabarber mischen und 30 Min. ziehen lassen. Kurz aufkochen danach auskühlen lassen. Vanilleschote entfernen.

Das Kompott auf den Schaum füllen und servieren
