



Erdbeer-Rhabarber-Verrine

Zutaten für ca 8 (100ml - 150ml) verrines

für den Rhabarberkompott:

50 g Zucker

250 g Rhabarber

für die Erdbeeren:

250 g Erdbeeren

1-2 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

1 Tonkabohne

für die Mascarponecreme:

250 g Mascarpone

2 EL Rohrzucker mit Thaitivaniille

1-2 EL Milch

Zubereitung

Rhabarberkompott:

Rhabarber schälen und in ca 5cm lange Stücke schneiden, den Zucker zugeben und etwas Saft ziehen lassen. Dann in eine beschichtete Pfanne geben und ca. 6-8 Min. weichkochen. Sollte sich zerdrücken lassen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen, trocken und halbieren oder vierteln, je nach Größe. Dann mit Zucker bestreuen und den Zitronensaft zugeben, alles mischen. Die Tonkabohne über die Erdbeeren fein reiben (Muskatnussreibe), alles nochmal gut vermischen.

Mascarponecreme:

Alle Zutaten gut mit der Mascarpone verrühren.

Verrines befüllen:

In die kleinen Gläser zuerst das Kompott, dann die Mascarponecreme (am besten mit einem Sahnespritzbeutel) und zuletzt die Erdbeeren einschichten.