

## Rhabarberschaum

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

250 gr Erdbeeren  
250 gr Rhabarber  
5 El. Gelierzucker  
1 El. Rotwein  
1 El. Johannisbeergelee  
½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten  
1-½ dl Schlagrahm



### Zubereitung:

Erdbeeren und Rhabarber, rüsten und in Würfel schneiden.

Die Übrigen Zutaten mit einander vermischen und in einer Chromstahlpfanne zugedeckt weich kochen, auskühlen, Vanillestängel entfernen. Rhabarber mit der Flüssigkeit pürieren und kühl stellen.

Den Rahm, steif schlagen und unter das Püree ziehen, 2 Std. kühl stellen.

Die Erdbeeren vierteln, und einige für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest unter den Schaum ziehen.

Vorbereiten: Schaum kann (ohne Beeren) ½ Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.