

# Rhabarber-Mascarpone Crème

---

Rhabarber-Mascarpone Crème

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 25min.

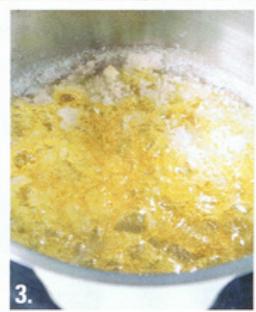
Menu: [13.05.2009](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

# Rhabarber-Mascarpone Crème



Unter den vielen Sorten ist der Erdbeer-rhabarber mit der roten Schale und dem roten Fleisch besonders beliebt; er schmeckt milder als die grünen Sorten und muss nicht geschält werden. Beim Kauf sollte man auf knackige Stiele achten. Rhabarber darf nie in Gefäßen aus Aluminium gekocht oder aufbewahrt werden. Das Metall wird durch die im Rhabarber enthaltene Oxalsäure angegriffen und kann so in die Nahrung gelangen.



3.  
Zucker und Wasser in einer weiteren Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-hier-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.



1.  
Rhabarber mit Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 7 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.



4.  
Pfanne von der Platte nehmen, Amaretti beigeben, mischen. Alles auf ein Backpapier gießen, auskühlen, grob hacken.



2.  
Mascarpone mit Zucker verrühren, Rahm steif schlagen, darunterziehen.



5.  
Rhabarberkompott, Creme und Amaretti-Krokant abwechselndweise in eine Schüssel schichten, mit Krokant abschließen.

## Rhabarber-Mascarpone Crème

---