



# Rhabarber-Kompott

mit weißem Schokoladenmousse und Granatapfelkernen

## Zutaten

### Für das Rhabarberkompott

1 kg Rhabarber  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker

### Für die weiße Schokomousse

150 g weiße Kuvertüre  
5 Eiweiß  
2 EL Zucker  
125 ml Sahne  
30 g Vanillezucker

### Außerdem

1 Granatapfel  
2 EL Zucker  
4 EL Wasser  
Minze

## Zubereitung

Zu Beginn den Rhabarber gründlich waschen und schälen.

Anschließend in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit dem Zucker und dem Vanillinzucker bestreuen und alles vermengen. In etwa einer Stunde kann er weiter bearbeitet werden – der Zucker muss viel Wasser aus dem Rhabarber ziehen. Am besten gelegentlich umrühren.

Das Gemisch im Anschluss unter Rühren so lange kochen, bis die Rhabarberstücke weich sind. Das Kompott auskühlen lassen und nachsüßen.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit einem Löffel in ein Wasserbad klopfen.

Den Zucker mit Wasser aufkochen, die Kerne hineingeben, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Für die weiße Mousse zerkleinerte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Eiweiße mit Zucker und Vanillezucker sehr steif schlagen. Außerdem die Sahne steif schlagen.

Die geschmolzene Kuvertüre in die Sahne rühren, dann den Eischnee unterheben.

Das Mousse in eine Schale füllen und bis zum Servieren, mindestens 3 Stunden kühlen.

Die Granatapfelkerne in einem Sieb abtropfen lassen.

Vor dem Servieren das Kompott und das Mousse jeweils abwechselnd in Gläser schichten und mit den Granatapfelkernen garnieren.