



KostProben  
von  
Joannis Malathounis



## Waldmeister-Mousse mit Beeren

4 Blatt Gelatine oder ca. 1/2 TL Agar-Agar  
1 EL Wasser  
3 Eigelbe  
100 g Roh-Rohrzucker  
250 ml Milch  
1 Bund Waldmeister

250 ml geschlagener Rahm (Sahne)  
500 g gemischte Beeren  
50 g Puderzucker  
Saft einer Limette  
1 EL Cointreau

Gelatine einweichen, gut ausdrücken und mit 1 EL Wasser schmelzen bzw. Agar-Agar mit 1 EL Wasser 1 bis 2 Minuten kochen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren.

Die Milch aufkochen, Geliemittel begeben und unter Rühren unter die Eigelbmasse ziehen. Mit dem Mixer schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Waldmeister fein hacken und zusammen mit dem Schlagrahm unterheben.

In Portionsförmchen füllen. Für die Sauce zwei Drittel der Beeren mit dem Puderzucker und dem Limettensaft pürieren und passieren. Die restlichen Beeren zugeben. Mit dem Cointreau parfümieren.



## Geeiste Rhabarbersuppe

1 kg Rhabarber  
1 l Wasser  
200 g Roh-Rohrzucker  
1 Vanillestange  
1 Zimtstange

2 Nelken  
0,375 l Champagner (oder anderer trockener Schaumwein)  
50 ml Kirschlikör  
Saft einer halben Zitrone.

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Rhabarberschalen, Wasser, Zucker, Vanille, Zimt und Nelken etwa 30 Minuten kochen. Durch ein Sieb seihen und in einen Topf geben. Rhabarberstücke zugeben und vorsichtig bissfest garen. Herausnehmen und kaltstellen. Champagner in den Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Gut durchkühlen. Zum Servieren mit Kirschlikör und Zitronensaft abschmecken, in vorgekühlte Schalen füllen, Rhabarberstücke dazugeben.

**Joannis Malathounis Tipp:** Gut schmeckt dazu etwas Joghurt oder/und frische Pfefferminze.