

Rhabarber mit Duftveilchen und luftigem Quark

Zutaten für den Veilchenzucker (für 4 Personen):

- 20 g Duftveilchen
- 70 g Zucker

Die Duftveilchenblüten und den Zucker zusammen fein mixen. Auf ein Backpapier geben und 1 Tag an einem warmen Ort trocknen lassen. Noch einmal mixen und zur späteren Verwendung aufbewahren.

Zutaten für den Veilchensirup:

- 50 g Duftveilchen
- 120 g Zucker
- 150 g Wasser
- 1 Zitrone

Die Zitrone auspressen. Die Duftveilchenblüten in ein Glas geben. Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Dann die Flüssigkeit in das Glas auf die Veilchen geben. Das Glas verschließen und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Den Sirup durch ein Sieb geben und zur weiteren Verwendung aufbewahren.

Zutaten für die Quarkcreme:

- 250 g Magerquark
- 150 g Sahne
- 4 EL Veilchenzucker

Die Sahne schlagen. Den Quark mit dem Veilchenzucker glattrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Zutaten für das Rhabarber-Kompott:

- 500 g Rhabarber
- 90 g Zucker
- etwas Speisestärke

Den Rhabarber vorsichtig putzen und schälen. Dann in Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit dem Zucker vermischen. 30 Minuten marinieren und anschließend bei kleiner Hitze aufkochen. Wenn die Stücke weich sind, das Kompott durch ein Sieb geben. Den aufgefangenen Fond aufkochen und mit etwas in kaltem Wasser aufgelöster Stärke binden. 2 Minuten leicht köcheln lassen und dann den Fond mit den Rhabarberstücken vermischen. Auskühlen lassen.

Fertigstellen und Anrichten:

- 100 g Löffelbiskuit
- 150 ml Veilchensirup
- 1 kleine Handvoll Sauerampfer
- etwas Veilchenzucker

Die Löffelbiskuits in dem Veilchensirup kurz einweichen. Anschließend die Löffelbiskuits nebeneinander legen und mit einem Ring ausstechen.

Etwas Rhabarber-Kompott in den Ring auf die Biskuits geben. Auf das Kompott etwas von der Quarkcreme und danach wieder eine Schicht Löffelbiskuits geben. Obendrauf den Quark mit kleinen Tupfen spritzen. Dann den Ring vorsichtig abziehen.

Das Dessert mit etwas Veilchenzucker bestreuen und mit kleinen Sauerampferblättern dekorieren. Das Dessert kann auch dekorativ in einem Glas geschichtet und serviert werden.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 08.04.2021

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen