

Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott (für 6 Personen)



Die Zutaten

- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote, Mark
- 50 g Zucker
- 1 P Vanillinzucker
- 1 Pr Salz
- 50 g Grieß
- 2 Eier
- 600 g Erdbeeren
- 300 g Rhabarber
- 2 El Zitronensaft
- 3 El Erdbeerlikör
- 50 g Zucker
- 2 Tl Speisestärke
- 250 g Schlagsahne

Und so wird´s gemacht

Milch, Vanillemark, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Grieß und die Eier miteinander verrühren und im Mikrowellengerät bei 600 Watt 6 Minuten garen. Zwischendurch zweimal umrühren.

Erdbeeren waschen und putzen. 1/3 der Menge vierteln und zusammen mit 6 schönen Exemplaren beiseite legen. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Rhabarber und restliche Erdbeeren mit Zitronensaft, Likör, Zucker und angerührter Speisestärke verrühren. Im Mikrowellengerät bei 600 Watt 5 Minuten garen. Einmal zwischendurch umrühren. Kompott evtl. pürieren, Erdbeerstückchen unterheben und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Grießcreme gut durchrühren, dann die Sahne unterrühren. Grießmousse mit dem Kompott in Gläser schichten und mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren.