

Zutaten

- 1 Schale Erdbeeren
- 300 g Rhabarber
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 150 ml Weißwein
- 40 g Zucker

Dessert

Rhabarber-Erdbeerkompott

Entdecken Sie unser fruchtiges Rhabarber-Erdbeerkompott! Perfekt für Ihr Ostermenü. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Mit kaltem Wasser angerührte Speisestärke
2. Vom Rhabarber die Fäden ziehen und diese aufbewahren. Die Stangen in 0,5cm breite Stücke schneiden.
3. Den Zucker goldbraun karamellisieren lassen, dann mit dem Weißwein ablöschen und die Rhabarberfäden sowie das Vanillemark hinzugeben.
4. Die Rhabarberschalen geben viel Geschmack und Farbe ab. Den Fond 2 Minuten leicht köcheln lassen und dann passieren.
5. Die Rhabarberstücke mit dem Fond übergießen und im Ofen bei 180 Grad 5 bis 7 Minuten leicht bissfest garen. Alternativ vorsichtig in einem Topf auf dem Herd garen. Darauf achten, daß der Rhabarber nicht verkocht! Den Fond abermals passieren, aufkochen lassen und diesen dann mit der angerührten Speisestärke sämig abbinden. Die geputzten und geviertelten Erdbeeren zusammen mit den Rhabarberstücken in den Rhabarberfond geben.