

Rhabarber-Kompott

Zutaten

Kompott

- 750 Gramm Rhabarber
- 1 Bio-Orange
- 120 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 Gramm Soft-Aprikose (getrocknet)
- 3 EL roter Fruchtsirup (z. B. Rhabarber oder Erdbeer)

Vanillesoße

- 1 Vanilleschote
- 250 Milliliter Milch
- 20 Gramm Speisestärke
- 250 Gramm Schlagsahne
- 2 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Eigelb

Zubereitung

1. Für das Kompott Rhabarber putzen, abspülen und bei den dicken Stangen die Haut abziehen. Rhabarber in 1-2 cm große Stücke schneiden. Orange heiß abspülen, trocknen und ein 10 cm langes Schalenstück abschälen. Schale, Zucker, Vanillezucker und Rhabarberstücke in einen Topf geben, umrühren und 10-15 Minuten ziehen lassen.
2. Aprikosen fein würfeln, zu den Rhabarberstücken geben und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten ohne Deckel dickflüssig einkochen lassen. Orangenschale entfernen und das Kompott mit dem Fruchtsirup abschmecken.
3. Für die Vanillesoße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 3 EL Milch und Speisestärke verrühren. Restliche Milch, 200 g Sahne, Vanilleschote und -mark, Zucker und Salz aufkochen. Die Stärke einrühren und die Soße nochmals aufkochen lassen.
4. Vanilleschote entfernen. Eigelb und restliche Sahne verquirlen und unter kräftigem Rühren in die kochend heiße Soße gießen. Die Vanillesoße lauwarm abkühlen lassen und zum Rhabarber-Kompott servieren.