



Rhabarberkompott mit gebrannten Blaumohn-Ricotta-Ecken

Zutaten (für vier Personen)

500 g Rhabarberstangen
150 ml Kirschsafte
80 ml Cranberrysirup
1 EL brauner Zucker
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
2 Sternanis
1 EL Kartoffelstärke
300 ml Milch
40 g Mohnbackmischung
1 EL Kokosblütenzucker
Mark einer Vanilleschote
70 g Hartweizengrieß
60 g Ricotta
1 ½ EL brauner Rohrzucker zum Abflämmen
Zesten von einer unbehandelten Orange
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Eine kleine rechteckige Form mit Klarsichtfolie auslegen. Milch zum Kochen bringen, Mohnbackmischung einrühren, Vanillemark und Kokosblütenzucker zugeben. Dann den Grieß einrühren, einmal aufkochen lassen, kurz quellen lassen. Den Ricotta mit einrühren. Alles in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen, etwas stauchen und kalt stellen.

Vom Rhabarber die Fäden ziehen und in Stücke schneiden. In Kirschsafte mit Cranberrysirup, braunem Zucker, Zimtstange, ausgeschabter Vanilleschote und Sternanis kurz aufkochen und auf den Biss ziehen lassen. Die Kartoffelstärke mit kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit andicken, danach die Ingredienzien entfernen.

Den Mohngrieß aus der Folie stürzen, in Würfel schneiden, mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner abflämmen. Das Kompott in tiefem Teller anrichten, Ricotta-Würfel daraufsetzen, mit Orangenzesten bestreuen, mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Person

341 kcal - 9 g Fett - 9 g Eiweiß - 61 g Kohlenhydrate - 5 BE
Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.