



Rhabarberkompott mit gebrannten Blaumohn-Ricotta-Ecken à la Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen)

Blaumohn-Ricotta-Ecken

300 ml Milch
40 g Mohnbackmischung
Mark einer Vanilleschote
1 EL Kokosblütenzucker
70 g Hartweizengrieß
60 g Ricotta

Rhabarberkompott

500 g Rhabarberstangen
150 ml Kirschsafte
80 ml Cranberrysirup
1 EL brauner Zucker
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
2 Sternanis
je 2 schmale Stückchen unbehandelte Orangen- und Zitronenschale
1 EL Kartoffelstärke
1 1/2 EL brauner Rohrzucker
Zesten von einer unbehandelten Orange
4 Minze-Krönchen

Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Eine kleine rechteckige Form mit Klarsichtfolie auslegen. Milch zum Kochen bringen, Mohnbackmischung mit einrühren, Vanillemark zufügen und Kokosblütenzucker zugeben. Grieß einrühren, einmal aufkochen und kurz quellen lassen. Anschließend den Ricotta mit einrühren, in vorbereitete Form abfüllen, glattstreichen, etwas stauchen und kaltstellen.

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

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

Nährwerte pro Portion

341 kcal – 9 g Fett - 9 g Eiweiß – 61 g Kohlenhydrate – 5 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.