



Schnee-Eier in Vanillesauce mit Rhabarberkompott

Zutaten (für vier Portionen)

Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber
1/2 Schale Erdbeeren
50 g Zucker
1 Zitrone
Ingwer
Minze
Vanillezucker

Vanillesauce:

200 ml Sahne
100 ml Milch
4 Eigelbe
50 g Zucker
1 Vanilleschote
Salz

Schnee-Eier:

4 Eiklar
100 g Zucker
Salz, Vanillemark

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Vanillezucker hell karamellisieren. Zitrone abreiben und Ingwer kleinhacken. Erdbeeren putzen und vierteln oder halbieren. Nun zum Vanillezucker den Zitronensaft geben. Darin dann Ingwer, Zitronenabrieb und Erdbeeren kurz anschwitzen. Den Rhabarber waschen und putzen, eventuell Fäden ziehen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Dann mit Zucker vermengen, sodass die Flüssigkeit entzogen wird.

Milch und Sahne zusammen mit etwas Zucker und dem Mark einer Vanilleschote aufkochen. Eigelbe in einen Topf geben und mit Zucker und einer Prise Salz verschlagen. Dann die heiße Vanillemilch auf die Eimasse geben und einmal gründlich durchrühren, sodass eine Bindung entsteht. Sobald die Erdbeeren glasig sind, leicht pürieren und Rhabarber hinzugeben. Alles vermengen und kurz aufkochen lassen.

Das Eiklar mit Vanillemark, Zucker, sowie einer Prise Salz zu einem sehr stichfesten Schnee schlagen (Küchenmaschine). Aus diesem Nocken abstechen und in die heiße Vanillesauce legen. Deckel auf den Topf und bei minimaler Hitze zehn Minuten pochieren lassen. Rhabarberkompott auf einen Teller geben, die Vanillesauce und die Schnee-Eier vorsichtig daneben geben. Einige frische Erdbeeren dazugeben und mit Minze dekorieren.

Nährwerte pro Portion

510 kcal – 23 g Fett – 11 g Eiweiß – 66 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.