

# Gries - Sahne Mousse mit Erdbeer - Rhabarber - Kompott

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern, farbenfroh und sommerlich interpretiert

## Zutaten

- Für den Gries - Sahne Schicht Creme:
  - ½ l Milch
  - 70 g Gries
  - 50 g Zucker
  - Mark 1 Vanilleschote
  - 1 Prise Salz
  - 2 Eigelbe
  - 2 Eiweiß, steif geschlagen
  - 250 ml geschlagene Sahne
- Für das Erdbeer - Rhabarber - Kompott:
  - 600 g vollreife Erdbeeren, geputzt
  - 300 g frischer Rhabarber, geputzt, gefädelt, gewürfelt
  - 90 g - 100 g Zucker
  - 1 Tütchen Vanillezucker
  - 2 Tl Speisestärke
  - 2 El Zitronensaft, etwas Abrieb
  - Einige kleine Zitronenmelisseblättchen für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Erdbeer - Rhabarber - Kompott:

### Schritt2

Von den gewaschene, geputzten Erdbeeren zunächst 6 besonders Schöne für die Garnitur an die

Seite legen.

### **Schritt3**

250 g Erdbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft - und Abrieb pürieren, den Rest halbieren.

### **Schritt4**

Den vorbereiteten Rarbarber zu den pürierten Erdbeeren geben und bei kleiner Hitze 4 - 5 min. leise köcheln lassen. Mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden, danach abkühlen und die halbierten Erdbeeren unter heben.

### **Schritt5**

Der Gries - Sahne Creme:

### **Schritt6**

Die Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen, den Gries einrieseln lassen.

### **Schritt7**

4 - 5 min. bei ständigem rühren köcheln - quellen lassen und die Eigelbe unterrühren.

### **Schritt8**

Etwas abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Sahne und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.

### **Schritt9**

Beides in 2 Schritten unter den etwas abgekühlten Gries - Sahne Creme heben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Nunmehr große, dekorative Gläser abwechselnd, in 3 Schichten, mit dem Mousse und den Früchten füllen, vor dem Servieren etwas durchkühlen lassen.

### **Schritt12**

Die zurückgelegten Erdbeeren etwas einschneiden und an den Rand stecken, ein Melisseblättchen als Garnitur.

### **Schritt13**

Ein tolles, farbenfrohes, sommerliches Dessert ist entstanden

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, modern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gries-sahne-mousse-mit-erdbeer-rhabarber-kompott/>