

Rhabarber - Erdbeer - Kompott mit Ingwer und Pinot Grigio Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich mit Ingwer und Pinot Grigio - Sabayon. Schick im Kelch, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für das Rhabarber - Erdbeer - Kompott mit Ingwer:
- 500 g geputzter, gefädelter Rhabarber in Stücken
- 250 g Erdbeeren, gewaschen, geputzt, grob gewürfelt
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 - 3 EL Zucker
- 2 - 3 TL Speisestärke
- Pinot Grigio - Sabayon:
- 4 Eigelbe
- 125 g Puderzucker
- 200 ml Pinot Grigio

Zubereitungsart

Schritt1

Den Rhabarber waschen, putzen, ev. fädeln. In 1 cm große Stücke schneiden. Mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker 3 - 5 min. weich garen, zuckern und den geriebenen Ingwer unterrühren.

Schritt2

Etwas Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, das Kompott leicht andicken.

Schritt3

Die Erdbeeren putzen, würfeln und erst jetzt unter den Rhabarber heben, kühl stellen.

Schritt4

Das Kompott in 4 hohen, dekorativen Gläsern verteilen.

Schritt5

Pinot Grigio – Sabayon:

Schritt6

Die Eigelbe mit dem Puderzucker auf einem heißen Wasserbad

Schritt7

5 - 6 min. aufschlagen. Die Eigelbe gut ausgaren, bis die Masse dickcremig wird. Nach und nach den Weißwein dazu geben, weiter dickschaumig

Schritt8

aufschlagen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Sabayon vom Wasserbad nehmen, etwas kalt schlagen und die Gläser aufgießen, sofort servieren.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** chic, einfach und schnell, erdbeeren, im kelch, Rhabarber, sabayon, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-erdbeer-kompott-mit-ingwer-und-pinot-grigio-sabayon/>