

Sahnereis / „Kaiserinnen Art“, Rhabarber Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der Dessertklassiker der Donaumonarchie, modern überdacht

Zutaten

- 500 g frischer, geputzter, gefädelter Rhabarber in 3 cm langen Stücken
- Zucker nach Geschmack
- Etwas Zitronenschale oder Abrieb
- Für den Milchreis:
 - 100 g Rundkornreis, gewaschen
 - 0,4 l Milch
 - 3 El Zucker
 - 1 Tütchen Vanillezucker
 - Mark 1 Vanilleschote
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 1 Prise Salz
 - 3 Eigelbe
 - 60 g Zucker
 - 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
 - 200 ml heiße Milch
 - 200 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit dem Zucker, Vanillemark und Schote, Vanillezucker sowie etwas Zitronenabrieb aufkochen und den Reis dazu geben. Kurz aufkochen lassen, rühren und am Herdbrand ca. 30 min. ausquellen, die Schote wieder entfernen, etwas abkühlen.

Schritt2

Schritt3

Die Eigelbe mit 200 g Zucker mit dem Schneebesen auf einem heißen Wasserbad cremig 5 - 6 min. aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren. Die heiße Milch dazu geben, 2 - 3 min. weiter schlagen, dann die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren.

Schritt4

Die Creme mit dem Milchreis mischen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

In kaltem Wasser ausgespülte Förmchen, Timbale, ersatzweise Kaffee Tassen portionieren, kalt stellen.

Schritt6

Die Rhabarberstücke mit dem Zucker und Zitronenschale bei geschlossenem Deckel "bissfest" weich kochen. Ev. mit etwas Speisestärke oder Vanille Puddingpulver binden, auskühlen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten und mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren, stürzen. Das Rhabarberkompott drum herum anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** modern überdacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sahnereis-kaiserinnen-art-rhabarber-kompott/>