

RHABARBERGRÜTZE MIT ECHTER VANILLESAUCE



ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 1 kg Rhabarber
- 140 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 250 ml Rotwein
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Speisestärke
- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 30 g Zucker
- 50 g gehobelte Macadamiakerne
- 1 Ei

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 112 kcal
- 1 g Eiweiß
- 3 g Fett
- 19 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Für die Grütze den Rhabarber unter fließendem kaltem Wasser abspülen und die Fasern, mit Hilfe eines kleinen Küchenmessers, ziehen. Nun den Rhabarber in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
Einen ausreichend großen Topf erhitzen und den Rhabarber mit dem Zucker (140 g) hineingeben und kurz erhitzen. Dann mit Wasser und Rotwein ablöschen und den Vanillezucker zugeben. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber weich ist.
2. In der Zwischenzeit 50 g der Speisestärke mit wenig Wasser oder Rotwein glattrühren. Eigelb und Ei in eine kleine Schüssel geben.
3. Nun die angerührte Stärke zum Rhabarber geben, mit einem Kochlöffel gut verrühren und für 2-3 Minuten köcheln lassen. Grütze umfüllen und abkühlen lassen.
4. Für die Sauce die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Hälften mit dem Rücken eines kleinen Messers auskratzen. 30 g Speisestärke mit wenig kalter Milch glattrühren.
5. Die Milch mit einer Prise Salz, Zucker (30 g), Vanillemark und Schote zum Kochen bringen, angerührte Stärke einrühren und 1 Minute köcheln lassen. 3 EL der heißen Sauce zum Ei und Eigelb geben und verrühren, sofort zur Sauce in den Topf geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Sauce mit Klarsichtfolie abdecken und kalt werden lassen.
6. Nun die Rhabarbergrütze mit der Sauce in tiefen Tellern oder Schälchen anrichten, mit Macadamiakernen garnieren und servieren.



REISER RÄT

Vor dem Servieren können Sie die Macadamiakerne in einer Pfanne, ohne Zugabe von Fett, mit 1 EL Zucker goldbraun karamellisieren.

