

Rezept

Rhabarberkompott mit Karamell, Joghurt und Baiser

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Karamell, Joghurt und Baiser, am 04.06.2023

Zutaten

300 g Rhabarber	1 Grapefruit
1 Vanilleschote	3 EL Akazienhonig
60 g Rohrohrzucker	150 g Crème fraîche
4 Baisertropfen (Fertigprodukt)	500 g griechischer Joghurt (ersatzweise Sahnequark)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Fäden abziehen. Rhabarber in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Die Grapefruit auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber, Grapefruitsaft, Vanillemark und 2 EL Honig in einen Topf geben.
2. Alles kurz aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und den Rhabarber bei halb geschlossenem Deckel je nach Dicke 5-6 Min. sanft garen, sodass der Rhabarber nicht zerfällt. Für eine Garprobe den Rhabarber vorsichtig mit einer Messerspitze einstechen: Ist er weich genug, mit einer Schaumkelle herausheben und abkühlen lassen.
3. Die Temperatur erhöhen und den Zucker mit der verbliebenen Flüssigkeit im Topf verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Kurz einkochen lassen, Crème fraîche unter-rühren und alles in 3-4 Min. unter Rühren zu einer dicken, glänzenden Karamellsauce einkochen. Vom Herd nehmen.
4. Die Baisertropfen in grobe Stücke brechen. Den Joghurt mit dem restlichen Honig (1 EL) glatt rühren.
5. Die Joghurtcreme auf kleine Schälchen oder Dessertgläser verteilen. Dann die Baiserstückchen und das Kompott daraufgeben und alles mit dem Rhabarber-Karamell beträufeln.