

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/>