

ERDBEER, RHABARBER, MILCHREISSCHAUM

FÜR 4 PERSONEN

4 Gläser

ZUTATEN

RHABARBERMUS

300 g roter Rhabarber, küchenfertig, in Stücke geschnitten
 100 g Zucker, fein

ERDBEERSALAT

8 Erdbeeren, küchenfertig, fein gewürfelt
 4 El Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 44

MILCHREIS

5 dl Milch
 1 Zimtstange
 1 Vanillestange
 1 Prise Salz
 100 g Milchreis
 25 g Zucker
 2 dl Rahm, geschlagen

MILCHREISSCHAUM

Milchreis, fertig gekocht, ausgekühlt
 Vanilleschlagrahm, siehe Grundrezept Seite 44
 1 Eiweiss
 1 El Zucker
 1 Bio Limette, fein geriebene Schale

GARNITUR

4–8 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
 4 Erdbeerblüten

ZUBEREITUNG

MILCHREIS

Die Milch mit dem Zimt, der Vanillestange und dem Salz aufkochen, den Reis hinzugeben. Unter Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze garen, bis der Reis weich ist. Dabei wiederholt umrühren. Die Zimtstange und die Vanillestange entfernen. Mit dem Zucker abschmecken. Auskühlen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren den Schlagrahm unterziehen.

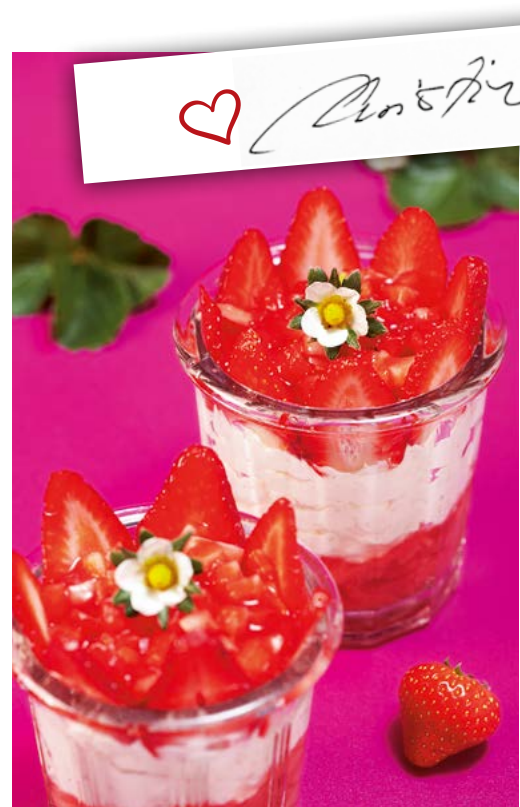
MILCHREISSCHAUM

Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Den Vanilleschlagrahm und das Eiweiss unter den kalten Reis rühren und mit der geriebenen Limettenschale abschmecken.

RHABARBERMUS

Den Rhabarber mit dem Zucker mischen, im Kochtopf ca. 1 Stunde lang Saft ziehen lassen, erhitzen und kurz aufkochen. Vom Feuer nehmen und bei geschlossenem Deckel auskühlen lassen.

Rezept von La Tavola



ERDBEERSALAT

Die Erdbeeren mit dem Erdbeercoulis mischen.

ANRICHTEN

Den Boden der Gläser mit Erdbeersalat bedecken, mit dem Milchreisschaum auffüllen. Mit dem restlichen Erdbeersalat bedecken und mit den in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und je einer Erdbeerblüte garnieren.