

Grießflammerie mit Rhabarberragout

Grießflammerie

300 ml Milch
30 gr. Grieß
40 gr. Eigelb
75 gr. Zucker
4 Blatt Gelantine
300 ml Sahne
Zitronen- und Orangenzeste

Die Milch aufkochen, den Grieß zugeben und aufquellen lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine im kalten Wasser aufweichen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel auf dem Wasserbad aufschlagen. Danach den Milchgrieß mit der Eigelb-Zuckermasse und der aufgeweichten, ausgepressten Gelatine zu einer glatten Masse verrühren. Die Zitronen- und Orangenzeste zugeben. Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen und zwischen durch umrühren. Währenddessen die Sahne steif schlagen. Nun die geschlagene Sahne vorsichtig unter die abgekühlte Grießmasse heben.

Rhabarberragout

4 große Stangen Rhabarber
Zucker, Wasser

Die Enden des Rhabarber entfernen und die Stange mit Hilfe eines kleinen Messers schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und für 5 Minuten richtig durchkochen. Den geschälten Rhabarber in gleich große Stücke schneiden und wiegen. 1/3 Zucker auf die gewogenen Rhabarberstücke geben und kurz ziehen lassen. Den Fond der Schale durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Jetzt die Stücke nebeneinander in eine Auflaufform geben und mit dem Fond bedecken. Alles abgedeckt in den vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 15–20 Minuten geben.