

# Rhabarber - Ingwer - Eis mit Kompott

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Rhabarber
100	Gramm	Frische Ingwerwurzel
75	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Weisswein (trocken)
4		Eigelb
2	Blätter	Rote Gelatine
125	ml	Schlagsahne

## *SOSSE*

---

125	Gramm	Sahnejoghurt
125	Gramm	Magermilchjoghurt
2	Essl.	Puderzucker
100	ml	Milch

## *KOMPOTT*

---

1	Pack.	In Sirup eingelegter Ingwer
50	Gramm	Zucker
2	Essl.	Weisswein (trocken) Zitronenmelisse

## Anleitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und - bis auf zwei Stangen - in kleine Stuecke schneiden. Ingwer schaelen und fein wuerfeln. Beides mit dem Zucker und dem Wein 15 Minuten bei milder Hitze kochen. Rhabarber in einem feinen Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.

2. Eigelb und Rhabarbersaft im heissen Wasserbad 5 Minuten cremig aufschlagen. Dann im kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse ausgekuehlt ist.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und schnell unter die Eigelbmasse rühren. Die Sahne unterheben und die Masse in der Eismaschine gefrieren.

4. Fuer die Sauce Sahne- und Magermilchjoghurt mit Puderzucker und Milch glattruehren.

5. Fuer das Kompott den restlichen Rhabarber und 2 Stuecke Ingwer aus dem Glas kleinwuerfeln. Mit dem Zucker und Wein 2-3 Minuten kochen. Auskuehlen lassen.

6. Die Sauce auf 4 Teller verteilen. Eis und Kompott dazugeben und mit Zitronenmelisse dekorieren. Etwas Ingwersirup aus dem Glas auf die Sauce trauefeln.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Gefrierzeit in der Eismaschine)

Pro Portion : 466 kcal (1947 kJ)

Fuer dieses Rezept ist nicht unbedingt eine Eismaschine erforderlich. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, fuehlt man die Masse in Portionsfoermchen und stellt sie fuer mind. 2 Stunden in das Gefriergeraet. Damit sich das Eis stuerzen laesst, stellt man die Foermchen 30 Minuten vor dem Servieren in den Kuehlschrank.

## **Rhabarber - Ingwer - Eis mit Kompott**

(Fortsetzung)