

WALDMEISTER-CREME MIT RHABARBER-ERDBEER- KOMPOTT



- 2 Stück Eigelb
- 80 g Puderzucker*
- 250 ml Milch
- 4 Blatt weiße Gelatine*
- 200 ml ungesüßte Sahne
- 40 g frischer Waldmeister
- 5 EL Waldmeistersirup*
- 400 g roter Rhabarber rot
- 150 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 300 ml Wasser
- 200 g Erdbeeren

1. Zuerst weiche die Gelatine im kalten Wasser ein. Bereite ein Wasserbad vor und gib in den oberen Topf die Eigelbe. Schlage sie etwas schaumig und lass zuerst den Puderzucker unter rühren langsam einrieseln und dann die Milch.
2. Wenn alles gut aufgeschlagen ist, drücke die Gelatine gut aus, gib sie zu der heißen Creme damit sie sich unter Rühren auflöst. Pass auf, dass die Eigelbe nicht zu heiß werden oder sogar kochen! Nimm den Topf vom Herd, stelle ihn in kaltes Wasser und rühre, bis die Creme abgekühlt ist.
3. Während die Creme erkaltet, schlage die Sahne steif. Den Waldmeister wasche gut ab, abtupfen und hacke ihn sehr klein. Bevor die Creme zu gelieren beginnt, gibst du die Sahne, Waldmeistersirup und den gehackten Waldmeister dazu. Vermische alles vorsichtig. Du kannst die Cremen in kalt ausgespülte Schälchen füllen oder eine große Glasschale füllen.
4. Entferne die Blüte aus den Erdbeeren, dann waschen und vierteln. Junger Rhabarber muss nicht geschält werden. Wasche ihn ab und schneide ihn in nicht zu große Stücke. Lege ihn in einen Topf mit Zitronensaft und 200 ml Wasser. Nun muss er einige Minuten bei niedriger Temperatur kochen. Nimm den Topf vom Herd und gib die Erdbeeren und so viel Zucker dazu, wie du magst.
5. Nun kannst du die Waldmeister-Creme stürzen und mit dem Rhabarber- Erdbeerkompott und frischen Waldmeister-Blättern garnieren. Creme und Kompott können auch getrennt serviert werden.