



**Vier
Jahreszeiten
Park
Oelde**

Gratiniertes Rhabarberkompott

Frühlingsgefühle im Glas: wenn sich Rhabarber & Erdbeeren mit Beschwipster Quarkcreme verabreden, werden sie ganz rot vor Freude.

Zutaten:

für das Kompott:

100 g Zucker
8 Stangen Rhabarber
2 Pck. Vanillezucker
1 Stange Zimt
2 cm Ingwer (optional)
½ Zitrone
400 g Erdbeeren

für das Kompott:

250 g Quark
2 Eigelb
40 g Puderzucker
1 TL Stärke
1 EL Rum (optional)
1 Zitrone
50 g Zucker
2 Eiweiß

 für 6 Portionen

 50 min

Zubereitung:

1. Den Rhabarber schälen und fein schneiden, den Ingwer in sehr feine Würfel schneiden. 100 ml Wasser mit dem Zucker in einem mittelgroßen Topf erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Die Rhabarberstückchen, Vanillezucker, Zimtstange und Ingwer zugeben. Alles 10 min abgedeckt weich garen. Auskühlen lassen und die Zimtstange und Zitronenscheiben entfernen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.
2. Für die Gratinmasse Quark mit Eigelb, Puderzucker, Rum, dem Saft der Zitrone, Zucker und Vanillezucker verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Rhabarberkompott in kleine ofenfeste Förmchen oder eine Auflaufform geben. Darüber die Erdbeeren verteilen. Mit der Gratinmasse bedecken und bei 180°C Umluftgrillen gratinieren, bis die Baisermasse Farbe annimmt.