

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Grießpudding

Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

Für die Grütze:

500 g roter Rhabarber
350 ml roter Fruchtsaft (z.B. Beeren-Trauben-Mix)
80-100 g Zucker
30 g Speisestärke
300 g Erdbeeren, einige Spritzer Zitronensaft



Für den Grießpudding:

500 ml Milch
50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 10 cm)
1 Prise Salz
70 g Weichweizengrieß
1 Ei (Größe L)

Zubereitung:

1. Für die Grütze den Rhabarber putzen, waschen, schälen und schräg in Stücke schneiden. 300 ml Saft aufkochen, Rhabarber zugeben, 2-3 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Etwa die Hälfte des Rhabarbers herausnehmen. 80 g Zucker unterrühren. Stärke in restlichen 50 ml Saft anrühren, unterrühren und weitere 3-4 Minuten köcheln lassen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Etwa ein Drittel davon pürieren, Püree, restliche Erdbeeren und den restlichen Rhabarber unter die Grütze heben. Mit Zitronensaft und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen und kalt stellen (am besten über Nacht).
3. Für den Grießpudding die Milch bis auf 2 EL mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz aufkochen. Zitronenschale herausnehmen. Grieß unter Rühren einstreuen und ca. 5 Minuten bei sehr geringer Hitze ausquellen lassen. In eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Ab und zu umrühren.
4. Ei trennen. Eigelb mit zurückbehaltener Milch verquirlen, unter den Grießbrei rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. In 4 kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml) füllen, kalt stellen und fest werden lassen. Zum Servieren stürzen und mit der Erdbeer-Rhabarber-Grütze anrichten