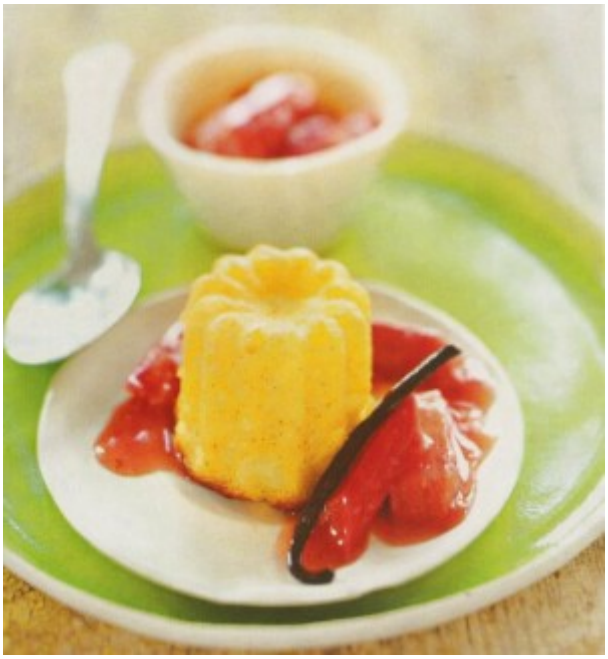
Reisauflauf mit Rhabarberkompott

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Buffets, Desserts, Diabetiker, Dips, Obstküche, Ofengerichte, Snacks, Süße Hauptgerichte, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für das Rhabarberkompott:

1 Vanilleschote
500 g rotstieliger Rhabarber
125 ml Weißwein oder Apfelsaft
2 EL Zucker
1 EL Speisestärke
3 EL Orangensaft
30 ml Orangenlikör nach Belieben

Für den Reisauflauf:

450 ml Milch
1 Vanilleschote
120 g Risottoreis
Je 1 TL abgeriebene Zitronen-, und Orangenschale
2 mittlere Eier
40 g Zucker
20 g Butter
Salz
Butter

Zubereitung

Für das Kompott die Vanilleschote auskratzen.
Den Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit Wein oder Saft, Zucker und

Vanillemark in einen Topf geben.
Alles aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen, dabei den Rhabarber immer wieder umrühren, damit alle Stücke gleichzeitig gar werden.
Die Stärke imt dem Orangensaft verrühren und zum Rhabarber geben.
Das Kompott noch einmal kurz aufkochen lassen, nach Belieben mit Orangenlikör abschmecken und abkühlen lassen.
Für den Reisauflauf die Milch aufkochen lassen.
Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Reis, der Zitronen-, und Orangenschale und 1 Prise Salz zur Milch geben.
Den Reis bei schwacher Hitze in 20-25 Minuten bißfest garen, dabei häufig umrühren.
Dann leicht abkühlen lassen.
Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
Die Eier trennen.
Die Eigelbe, Zucker und Butter schaumig rühren.
Den abgekühlten Milchreis untermengen.
Die Eiweiße zu Schnee schlagen und unter den Milchreis heben.
Die Reismasse in eine gefettete Auflaufform geben und im heißen Ofen (Mitte) bei 180° 20-30 Minuten garen.
Mit dem Kompott servieren.