

# Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott

**Für 2 Personen**

**Für das Rhabarber-Kompott:**

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Rhabarberstangen	100 ml Weißwein
100 g Zucker	2 cl Johannisbeerlikör	

**Für das Vanille-Soufflé:**

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 ml Milch	4 Eier
90 g Zucker	1 EL Vanillepuddingpulver	1 EL Mehl
3 cl Kirschwasser	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 EL Butter	2 EL Mandeln	

Für das Rhabarber-Kompott:

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Rhabarberstangen schälen und in 1 cm große Stücke schneiden, Weißwein, Zucker, Johannisbeerlikör, Vanillemark und -schote aufkochen. Rhabarberstücke zugeben, kurz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Vanille-Soufflé:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. 200 ml Milch, Vanillemark und -schote in einem Topf zum Kochen bringen. Eier trennen. Die übrigen 50 ml Milch, 3 Eigelbe, 30 g Zucker, Vanillecremepulver und Mehl gut verrühren. Die Mischung unter Rühren zur Vanillemilch geben und cremig werden lassen. Vanilleschote entfernen. Crème vom Herd nehmen und kalt stellen. Das übrige Eiweiß, 60 g Zucker und die Prise Salz cremig schlagen und unter die abgekühlte Masse rühren. Eiweiß, 60 g Zucker und die Prise Salz cremig schlagen und unter die Vanillecreme heben. Die Vanillemasse in gebutterte und mit Mandeln ausgestreute Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) geben. Förmchen in eine mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Soufflé im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen und mit dem Kompott anrichten.

Jörg Sackmann am 23. April 2013