

## Rhabarber-Grütze mit Vanille-Soße

### Für zwei Personen

400 g Rhabarber	4 Erdbeeren	1 Zitrone
140 g Zucker	3 Eier	400 ml Milch
50 ml halbtr. Weißwein	70 g Sago	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	4 Minzblätter	

Den Rhabarber waschen, trocken tupfen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber in eine Schüssel geben und anschließend mit Zucker bestreuen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und von der Hälfte der Zitrone, die Zitronenschale dünn abschälen. Den Saft ebenfalls auspressen. Den Rhabarber zusammen mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und der Hälfte der Zimtstange in einen Topf geben. Das Ganze zusammen mit dem Weißwein, 250 Millilitern Wasser und dem Sago zum Kochen bringen. Bei gelegentlichem Rühren circa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und abkühlen lassen. Die Zitronenschale und die Zimtstange entfernen. Anschließend die fertige Rhabarbergrütze in Dessertgläser füllen und abkühlen lassen. Für die Vanillesoße, die drei Eier über zwei Schüsseln trennen und das Eigelb zusammen mit sechs Esslöffeln von der Milch und dem Zucker verquirlen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Hälfte des ausgekratzten Vanillemarks zusammen mit der restlichen Milch in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd nehmen, die Eiermasse hinzugeben und kräftig unterschlagen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün abschneiden. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Rhabarbergrütze in die Dessertgläser geben, mit der Vanillesoße beträufeln, den Erdbeeren und den Minzblättern garnieren und servieren.

Horst Lichter am 01. Juni 2012