



Zutaten für 6 Personen

für die Orangen-Crème

2 TL Orangenschale (Bio)
100 ml Orangensaft (am besten frisch gepresst)
3 EL Zucker
350 ml Schlagsahne
1 Eiweiß

für das Rhabarberkompott

250 g Rhabarber
Schale von 1/2 Orange (Bio)
200 ml Wasser
2 EL Zucker
etwas Grenadine (für die Farbe, kann man auch weglassen)

Amarettini-Kekse
Orangenschale (Bio)
Minze



Orangen-Crème auf Rhabarberkompott

Zubereitung

Für die Orangen-Crème die Orangenschale, den Orangensaft und 1EL Zucker in einer Schüssel verrühren. Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. In einer separaten Schüssel die kalte Schlagsahne mit 2 EL Zucker steif schlagen. Orangensaft hinzufügen und verrühren. Im Anschluss das geschlagene Eiweiß unterheben und kühl stellen.

Für das Kompott Rhabarber vorbereiten (Rhabarber schälen, wenn TK dann antauen lassen). Das Wasser mit dem Zucker und der Orangenschale aufkochen. Den Rhabarber und die Grenadine (Sirup) hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das abgekühlte Kompott in 6 Gläser verteilen und mit der Orangen-Crème auffüllen. Nach Belieben mit etwas Orangenschale, zerbröselten Amarettini-Keksen und Minze garnieren.