

## Rhabarber-Kompott mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Portionen

Kompott:

750g Rhabarber  
1 Bio Orange  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g getrocknete Soft-Aprikosen  
3 EL Holundersirup (oder anderer  
Fruchtsirup)

Vanillesoße:

1 Vanilleschote  
250 ml Milch  
20 g Speisestärke  
250 g Schlagsahne  
1-2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb



### ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Orange heiß abspülen, trocknen und ein 10 cm langes Stück Schale abschälen. Schale, Zucker, Vanillezucker und Rhabarber im Topf aufkochen und bei niedriger Temperatur 10-15 Minuten ziehen lassen.

Aprikosen fein würfeln, zum Rhabarber geben und weitere 10-15 Minuten ohne Deckel dickflüssig einkochen lassen. Orangenschale entfernen und das Kompott mit dem Sirup abschmecken.

Für die Vanillesoße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 3 EL Milch und Speisestärke verrühren. Restliche Milch, 200 mg Sahne, Vanilleschote und -mark, Zucker, Salz aufkochen. Die Stärke einrühren und die Soße nochmals aufkochen lassen.

Vanilleschote entfernen. Eigelb und restliche Sahne verquirlen und unter kräftigem Rühren in die kochend heiße Soße gießen. Die Vanillesoße lauwarm abkühlen lassen und zum Rhabarber-Kompott servieren.