

## Milchreis-Mousse mit Rhabarber-Kompott

### Zutaten: (4 - 5 Personen)

40 g Rundkornreis (Carnaroli oder Arborio)  
2 ½ dl Milch  
¼ Vanillestängel, ausgekratztes Mark  
1 ½ Blatt Gelatine  
50 g Zucker  
2 Eiweiss, steif geschlagen  
1 ½ dl Rahm, steif geschlagen  
200 g roter Rhabarber, ungeschält, in kleine Stücke (max.1 cm) geschnitten  
Zucker nach Belieben  
2 Prisen Salz

### Zubereitung:

Die Milch mit Zucker, Salz und dem Vanillemark aufkochen und dann den Reis zugeben. Den Reis auf kleinem Feuer weich kochen und dabei fleissig rühren.

Die Gelatine im kalten Wasser quellen lassen, gut ausdrücken und dann in den fertig gekochten, noch heissen Milchreis geben. Gut mischen und den Milchreis auf 40 Grad abkühlen lassen. Dann portionenweise den Schlagrahm und das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig unter den Milchreis heben.

Das Milchreis-Mousse in Schälchen abfüllen, abkühlen lassen und dann für ein paar Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Rhabarber mit dem Zucker und einem kleinen «Gutsch» Wasser kurz zu Kompott kochen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren auf die Mousse geben.