

# Mit Herz am Herd | Schoko-Vanille-Pudding mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Schoko-Pudding:

- 250 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 50 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- 1 EL Kakaopulver
- 15 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb

### Für den Vanille-Pudding:

- 250 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 15 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb

### Für das Ragout:

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Rhabarber
- 40 g Zucker
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 1 EL Grenadine-Sirup

## Zubereitung:

**Für den Schoko-Pudding** die Schokolade in Stücke schneiden. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und mit dem Kakao und der Milch in einen Topf geben. Mit dem Schneebesen alles gut verrühren und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren und nach und nach in die heiße Schokoladenmilch eingießen und köcheln lassen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und zur abgebundenen Schokoladenmilch hinzufügen.

**Für den Vanille-Pudding** die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Milch aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren und nach und nach mit dem

Schneebeesen in die heiße Vanillemilch eingießen und köcheln lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und zur abgebundenen Vanillemilch hinzufügen.

**Cliffs Tipp:**

Die 2 Eigelbe können zusammen mit der Gesamtmenge Zucker 40 g schaumig geschlagen werden und gleichmäßig auf beide Puddingmassen verteilt werden. Dann beide Puddingmassen abwechselnd in ein Glas schichten und erkalten lassen.

**Für das Ragout** den Rhabarber waschen, schälen und eventuell vorhandene Fäden abziehen. In 2 cm große Stücke schneiden und zusammen mit dem Grenadinesirup, 40 g Zucker und 50 ml Wasser oder Rhabarber-Sirup in einem Topf erhitzen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten weiterköcheln, bis der Rhabarber noch bissfest ist. Das Rhabarber-Ragout in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, vierteln und auf den Pudding an den Glasrand stellen. Das Rhabarber-Ragout in die Mitte geben.

**Cliffs Tipp:**

Zum Pudding schmecken wunderbar geröstete Brioche-Scheiben und Streusel. Für die Streusel verknetet man je 100 g Puderzucker und Butter mit 1 Eigelb und gibt diese zusammen mit den Brioche-Scheiben für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen. Streusel obendrauf streuen und je Brioche-Scheibe wie ein Segel hochkant im Glas anrichten.

**Cliffs Tipp:**

Aus den Resten des Rhabarbers kann man gut einen Rhabarber-Sirup herstellen. Basis ist zu gleichen Teilen Weißwein (500 ml) und Zucker(500 g). Beides zusammen aufkochen, abkühlen lassen und darin die geschälten Reste des Rhabarbers sowie Zitronensaft geben und ziehen lassen.

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 10.03.2018*