

## Orangen – Grieß – Flammeri & Rhabarber

**Zutaten** für 8 Personen

### Flammeri

6 Blatt Gelatine  
400 ml Sahne  
500 ml Milch  
1 Vanilleschote  
Zitronenschale  
Orangenschale  
Salz  
120 g Zucker  
80 g Grieß  
2 Eigelb

### Rhabarber

200 g Zucker  
¼ L Blutorangensaft  
1 kg Rhabarber  
Zimt  
Zitronenmelisse

### Zubereitung

- **Für den Flammeri** die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Sahne steif schlagen.
- Milch, ausgekratzte Vanilleschote und Vanillemark, Zitruschale, 2 Prisen Salz und Zucker aufkochen.
- Grieß unterrühren, bei geringer Hitze unter Rühren 3 Minuten köcheln lassen.
- Von der Kochstelle nehmen und in eine Schüssel umfüllen.
- Gelatine tropfnass dazugeben und unter Rühren in der warmen Grießmasse auflösen.
- Das Eigelb unterrühren.
- Grießmasse in eine Schüssel umfüllen, ein Drittel der Sahne unterrühren und den Rest unterheben.
- Die Grießmasse in kalt ausgespülte Portionsgläschen füllen und für mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- **Für den Rhabarber** den Zucker und den Saft in einen Topf geben, 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Rhabarber putzen und in 5 cm Stücke schneiden.
- Den Rhabarber in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel 3 Minuten bei geringer Hitze garen.
- Mit 1 Prise Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
- **Zum Servieren** die Flammeris mit einem Messer vom Förmchenrand lösen.
- Stürzen und mit dem Rhabarber anrichten.
- Nach Belieben mit Blättchen und Streifen von der Vanilleschote garnieren.