

Rezepte zur Sendung Rhabarbervariationen

vom 30.04.2016

echt gut!
Klink & Nett

Susanne Nett

Pikantes Rhabarberkompott mit gratiniertem Ziegenkäse Für 4 Personen

- 5 große Stangen Rhabarber
- 1 rote Chilischote
- 1 säuerlicher Apfel
(z.B. Boskop, Cox
Orange)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Stange Zitronengras (oder auch Ingwer)
- 1 Vanillestange
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 100 ml Apfelsaft
- 50 g brauner Zucker
- 1-2 TL Speisestärke
- 8 Scheiben Ziegenfrischkäse
- schwarzer Pfeffer
- 8 TL Honig
- 1-2 Stiele Estragon



Rhabarber schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken.

Den Apfel abbrausen, trocken reiben und schälen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Zitronengras abbrausen und dritteln. Vanillestange längs aufschneiden, Mark heraus schaben. Pfeffer grob mörsern.

In einem Topf den Rhabarber, Chili, Apfelwürfel, Zitronengras, Vanillemark und Stange, Pfeffer, Apfelsaft Zitronengras und Zucker ca. aufkochen lassen. Stärke und 1-2 EL Wasser verrühren. Unterrühren, erneut aufkochen lassen. Dann vom Herd ziehen und ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine kompottartige Konsistenz entsteht. Kompott abkühlen lassen.

Ziegenkäse mit Pfeffer würzen. Je 1 TL Honig auf die Oberfläche träufeln.

Ziegenkäse unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren.

Estragon abbrausen und trocken schütteln. Blättchen grob zerzupfen.

Ziegenkäse und Rhabarberkompott anrichten. Estragon darauf verteilen. Nach Belieben mit Baguette und grünem Salat z. B. Lollo Bianco oder Rucola anrichten.

Vincent Klink
Topfenknödel mit Rhabarber-
Kompott und Vanille-Sauce
Für 4 Personen

Für das Rhabarberkompott:

1 Vanilleschote
ca. 4 EL Zucker
500 g Rhabarber
1 EL Speisestärke
125 ml trockener Weißwein
3 EL Orangensaft



Für die Knödel:

150 g Weißbrot
100 g Puderzucker
Saft und Schale von 1/2 Zitrone
4 EL Zucker
200 g Schichtkäse
3 Eigelbe (Größe M)
1 Vanilleschote
50 g Butter (nach Belieben)
1 Ei (Größe M)
800 ml Milch

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote
2 Eigelbe (Größe M)
2 EL Zucker
2 EL Sahne
400 ml Milch (von den Topfenknödeln)

Zubereitung:

Für das Kompott Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark und -schote mit Wein und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten. Stärke und Orangensaft verrühren. Unter den Rhabarber rühren und einmal aufkochen lassen. Das Kompott kalt stellen.

Für die Knödel den Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Die Rinde ebenfalls fein würfeln und beiseite stellen. (Butter), Puderzucker, Eigelb und Ei verrühren. Brotwürfel unterheben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Schichtkäse durch das Sieb streichen. Mit Zitronensaft und -schale unter die Brotmasse rühren. Aus der Masse etwa 8 Knödel formen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, Milch und 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten. Knödel in die Milch geben und darin etwa 15 Minuten pochieren lassen. Knödel aus der Milch nehmen und abtropfen lassen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb

mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. In einer Pfanne Butter und restliche 2 EL Zucker schmelzen. Brotrindenwürfel zugeben und karamellisieren. Knödel mit den Bröseln, Rhabarberkompott und Vanillesoße anrichten.

Tipp:

Man achte darauf „Erdbeer-Rhabarber“ zu kaufen. Er heißt so, weil er ziemlich rote Stängel hat.

Der Rhabarber sollte jung und zart sein, dann kann man sich auch das Schälen ersparen und die roten Stängel bleiben erhalten.