

## Erdbeeren + Rhabarber Dessert

### Hinweis

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,  
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt,  
bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,  
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, + Inhaltsverzeichnis,  
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren, o. K,  
Dann speichern, O K.

### Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans, Sonntag, 1. Mai 2005

### Index

Dessert .....	32
Dessert, <b>Erdbeeren</b> .....	5
Diverses .....	97
Pikant .....	110
Salat .....	118
Suppen .....	120
Süßspeisen .....	125

### Inhaltsverzeichnis

Erdbeeren + Rhabarber Dessert .....	1
Hinweis.....	1
Hinweis.....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Dessert, Erdbeeren.....	5
Erdbeer Rhabarber Charlotte 2 Ei M .....	5
Erdbeer Rhabarber Grütze .....	7
Erdbeer Rhabarber Tiramisu 4 Ei M.....	7
Erdbeer-Bavarois mit Rhabarberkompott 4 Eigelb M.....	8
Erdbeer-Rhabarber-Gelee mit Honigschaum M.....	9
Erdbeer-Rhabarber-Grütze.....	10
Erdbeer-Rhabarber-Grütze M .....	10
Erdbeer-Rhabarber-Portwein- 2 Ei + 3 Eigelb M.....	11
Erdbeer-Rhabarber-Sorbet.....	12
Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu .....	13
Erdbeer-Rhabarbersuppe mit Champagner .....	13
Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott 3 Eigelb M .....	14
Erdbeersulz auf Rhabarbermark M .....	15
Feines Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren.....	16
Gewürzte Erdbeeren mit Rhabarber Lömpia .....	17
Grießmousse mit Erdbeer- 2 Ei M .....	18
Rhabarber Erdbeer Creme M.....	19
Rhabarber Erdbeer Eis .....	19
Rhabarber Erdbeer Kompott .....	20
Rhabarber Erdbeer Mousse 2 Ei M .....	20
Rhabarber Erdbeer Sorbet .....	21
Rhabarber-Erdbeer Tiramisu M .....	22
Rhabarber-Erdbeer-Creme M.....	22
Rhabarber-Erdbeer-Eis .....	23
Rhabarber-Erdbeer-Grütze M .....	23
Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale 2 Eiweiß M .....	24
Rhabarber-Erdbeer-Schaum 2 Eiweiß M .....	25
Rhabarber-Erdbeere Tiramisu 1 Eigelb M .....	25
Rhabarber-Götterspeise mit Erdbeeren und Waldmeister ..M. ....	26
Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren.....	27
Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren .....	28
Rhabarbercreme auf Erdbeer-Honig-Soße M .....	29
Rhabarbergrütze mit Erdbeeren.....	30
Rhabarberparfait mit Erdbeersauce 2 Ei M .....	30
Rhabarberschaum mit Erdbeeren 2 Eiweiß.....	31
Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott M.....	32
Dessert .....	32
Apfel-Rhabarberbiskuit 'Sukiyaki' 2 Ei M.....	32
Aromatisches Rhabarberkompott.....	33
Bayerische Creme auf Rhabarber 3 Eigelb M .....	34
Blätterteigschnitten mit 2 Eigelb M .....	34
Croquant-Parfait mit Rhabarberkompott 5 Eigelb M.....	36

Gebackene Powidltascherl	1 Ei	M	37
Geschichtete Rhabarbercreme	3 Eiweiß	M	38
Gratinierter Rhabarber	4 Eigelb	M	40
Grießnocken mit Rhabarberkompott		M	40
Grießpudding mit Rhabarber-Prosecco	1 Eiweiß	M	41
Grießschnitten auf Rhabarber	1 Ei	M	43
Grießschnitten mit Rhabarber-Kompott	1 Ei	M	43
Grießschnitten mit Rhabarberragout	9 Eigelb + 3 Eiweiß	M	44
Heiße Rhabarbersoße mit Eis		M	46
Honigköpfchen mit Karamellisiertem Rhabarber		M	46
Ingwer-Rhabarber-Kompott			47
Joghurtcreme mit Rhabarber-Orangen-Kompott		M	47
Mascarpone-Kirsch-Mousse	2 Eiweiß	M	48
Ofenschlupfer mit Rhabarber	5 Ei	M	49
Pfirsich - Rhabarber - Kompott		M	49
Quark Knödel auf Rhabarber	1 Eigelb	M	50
Quark-Rhabarber-Schnitte		M	51
Quarkklöße auf Rhabarber-Kompott	1 Eiweiß	M	53
Quarksouffle mit Rhabarber	3 Ei	M	54
Reiskugeln mit Rhabarberkompott		M	55
Rhabarber - Quark - Parfait		M	56
Rhabarber auf Mascarpone-Creme		M	56
Rhabarber Bananeneis		M	57
Rhabarber Flan		M	58
Rhabarber in Cognac			59
Rhabarber in Rotwein			59
Rhabarber mit feiner Vanillesoße	Eigelb	M	60
Rhabarber mit Portweinschaum	2 Ei		61
Rhabarber Ofenschlupfer	4 Ei	M	61
Rhabarber Ofenschlupfer II	15 Ei	M	62
Rhabarber Parfait	3 Eigelb	M	63
Rhabarber Profiteroles	3 Ei	M	63
Rhabarber Schichtcreme	4 Eigelb	M	65
Rhabarber Tiramisu	8,5 Ei	M	66
Rhabarber Tiramisu	3 Ei + 13 Eigelb + 6 Eiweiß	M	68
Rhabarber Topfen / Quarkdessert mit	2 Eigelb + 1 Eiweiß	M	69
Rhabarber Topfendessert mit	1 Eiweiß + 2 Eigelb	M	70
Rhabarber- Crumble mit Eis			71
Rhabarber-Bananen-Kompott			72
Rhabarber-Cannelloni		M	72
Rhabarber-Couscous			73
Rhabarber-Himbeer-Kompott mit Sauermilch-Mousse		M	74
Rhabarber-Honig-Kompott			75
Rhabarber-Ingwer Sorbet			75
Rhabarber-Joghurt-Eis mit	3 Eigelb	M	75
Rhabarber-Parfait	3 Eigelb	M	76
Rhabarber-Parfait mit Kompott	3 Eigelb	M	77

Rhabarber-Portweinkompott mit Himbeersahne	M	.....	78
Rhabarbercreme		.....	78
Rhabarbercreme	M	.....	79
Rhabarbercreme mit Bananenwürfeln	2 Ei	M	.....
Rhabarbercrumble	1 Ei	M	.....
Rhabarbereis	M	.....	81
Rhabarberflammeri		.....	82
Rhabarberflan	M	.....	83
Rhabarbergrütze		.....	84
Rhabarbergrütze	1 Ei	M	.....
Rhabarberjelly mit Limettenschaum	M	.....	86
Rhabarberkompott		.....	87
Rhabarberkompott auf Bananenschaum	M	.....	87
Rhabarberkompott mit Grießflammerie	2 Ei	M	.....
Rhabarbermousse mit Mokka-Sabayon	4 Eigelb	M	.....
Rhabarbermus	M	.....	90
Rhabarberparfait	5 Eigelb	M	.....
Rhabarberparfait	3 Eigelb	M	.....
Rhabarberschnee DIA		.....	92
Rhabarberschnittchen mit Erdbeeren	M	.....	93
Rhabarbersorbit		.....	93
Rhabarberwirbel	M	.....	94
Rote Grütze		.....	94
Tiramisu aus Zwieback mit Rhabarber	3 Ei	M	.....
Weißer Polentaschmarren mit	4 Ei	M	.....
Zitronencreme mit Glasiertem Rhabarber	1 Ei	M	.....
Diverses		.....	97
Frittierter Rhabarber	3 Ei	.....	97
Fusilli mit Spargel und Rhabarber		.....	98
Hohlhippen mit Rhabarber	1 Eiweiß	M	.....
Rhabarber Soufflé	3 Ei	.....	100
Rhabarber Sweet And Sour (Pickles)		.....	101
Rhabarber-Ketchup		.....	101
Rhabarber-Wähe	3 Ei	M	.....
Rhabarberbiskuit	4 Ei	.....	103
Rhabarberknödel mit Vanillesauce	1 Ei + 1 Eigelb	M	.....
Rhabarberroulade	5 Ei	M	.....
Rhabarbersauce		.....	105
Rhabarbersauce II		.....	106
Rhabarbersirup		.....	106
Tipps & Tricks für die Zubereitung		.....	107
Spargel-Rhabarber-Gemüse mit Erdbeeren		.....	109
Sülze von Rhabarber mit Marinade von Blütenhonig		.....	109
Pikant		.....	110
Gebackene Camemberts mit	1 Ei	M	.....
Pikanter Rhabarber-Käsekuchen	3 Ei	M	.....
Rhabarber Chutney		.....	112
Rhabarber Chutney mit Chili		.....	113

Rhabarber Erdbeer-Kompott mit Camemberts 1 Ei M.....	113
Rhabarber Kokos Chutney.....	114
Rhabarber Kompott mit Grieß Nockerln .....	115
Rhabarber-Ketchup.....	116
Rhabarbergemüse.....	116
Spargelsalat mit Rhabarberdressing.....	117
Salat .....	118
Rhabarber-Spargel-Salat .....	118
Rhabarbersalat 2 Ei.....	118
Spargelsalat mit Rhabarberdressing.....	119
Suppen.....	120
Black And White-Terrine mit Süßem Rhabarbersalat M.....	120
Rhabarber in Rotwein .....	121
Rhabarber- Erdbeer-Suppe 2 Eiweiß.....	121
Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M.....	122
Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren .....	123
Sahnige Reis-Terrine mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott M .....	124
Süßspeisen.....	125
Buchweizen - Pfannkuchen 3 Ei M.....	125
Frittiertes Rhabarber 3 Ei.....	126
Großmutter's Rhabarberauflauf 3 Ei M.....	127
Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarber 1 Ei + 1 Eigelb M .....	127
Rhabarber - Quinoa - Auflauf 3 Ei M.....	129
Rhabarber - Reis - Auflauf 4 Ei M.....	129
Rhabarber Charlotte I M.....	130
Rhabarber mit Grießklößchen M.....	131
Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf .....	131
Rhabarber-Auflauf I 4 Ei M.....	132
Rhabarber-Auflauf II 4 Ei M.....	133
Rhabarber-Charlotte 4 Eigelb + 2 Eiweiß M.....	134
Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale 2 Eiweiß.....	134
Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M.....	135
Rhabarberknödel mit Vanillesauce 1 Ei + 1 Eigelb M.....	136
PS.....	137

## Dessert, Erdbeeren

Erdbeer Rhabarber Charlotte 2 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Biskuit:

1 -2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker,  
1 Prise Salz  
100 g Mehl,  
1 gestr. TL Backpulver Backpapier

#### Zum Füllen und Verzieren:

je 5 Blatt rote und weiße Gelatine  
300 g Rhabarber  
250 g Erdbeeren  
125 g Zucker,  
1 Beutel "Citro-back"  
150 g Erdbeer-Rhabarberkonfitüre  
ca. 32 (220 g) kleine Löffelbiskuits

#### 500 g Vanillejoghurt

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

#### 200 g Schlagsahne

1 Packung (100 g) Schoko-Dessert-Röllchen, Vollmilch  
Erdbeeren zum Verzieren  
1 Packung (60 g) weiße Schoko-Dekor-Blätter

1. Eier, 2 EL kaltes Wasser, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 8 Minuten dickschaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischaum sieben. Mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) streichen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) etwa 25 Minuten backen. Biskuit aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Rote und weiße Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden und in 75 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten. Erdbeeren klein würfeln und mit 100 g Zucker und "Citroback" zum Rhabarber geben. Fein pürieren. Rote Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Kompott im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

3. Biskuitboden rundherum mit Konfitüre einstreichen. Tortenring locker (mit knapp 1 cm Zwischenraum) um den Boden legen, Die Löffelbiskuits ca. 1 1/2 cm kürzen und rundherum um den Boden stellen.

4. Joghurt, Rest Zucker und Vanillezucker verrühren. Weiße Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen und mit 4 Esslöffel Joghurtcreme verrühren. Mischung mit Rest Joghurt verrühren und zum Angelierern kurz kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter den gelierenden Joghurt rühren. Dann

Ca. 2/3 des Kompotts vorsichtig unter die Joghurtcreme rühren. Restliches Kompott nur leicht unterziehen, so dass die Creme marmoriert ist.

5. Creme im Wechsel mit den Schoko-Dessert-Röllchen auf den Biskuit geben. Ca. 4 Std. kühl stellen. Ring entfernen, Torte mit Erdbeeren und Schoko-Dekor-Blättern verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (o. Wartezeit).

### Erdbeer Rhabarber Grütze

4 Portionen

100 g Zucker  
50 ml Roter Portwein  
250 ml Rotwein  
500 ml Wasser  
1 Vanilleschote  
15 g Speisestärke  
300 g Erdbeeren  
2 Rhabarberstangen

Erdbeeren waschen und putzen, Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf vorheizen, darin den Zucker karamellisieren lassen. 1/3 der Erdbeeren und 1/3 Rhabarberstücke dazugeben, mit Portwein, Rotwein und Wasser ablöschen. Das Mark der Vanilleschote im Fond aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Rotwein anrühren und damit die kochende Grütze binden. Mit einem Mixstab die verkochten Früchte pürieren. Die restlichen Erdbeeren und den klein geschnittenen Rhabarber in die kochende Grütze geben, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Quelle SWR 12.06.2001 Kaffee-oder-Tee

### Erdbeer Rhabarber Tiramisu 4 Ei M

6 Portionen

#### RHABARBERKOMPOTT

250 g Rhabarber  
2 1/2 El. Zucker  
1 Vanillezucker  
1 El. Wasser  
2 1/2 El. Grand Marnier  
150 g Erdbeeren  
3 TI Zucker

## MASCARPONECREME

4 Eigelb

4 El. Zucker

500 g Mascarpone

4 Eiweiß

200 g Ca. Löffelbiskuits

Einige Erdbeeren zum Garnieren

Kompott Geputzten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Vanillezucker und Wasser im geschlossenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Kochstelle weich garen. 100 ml der entstandenen Flüssigkeit abgießen und mit Grand Marnier mischen. Rhabarberkompott zur Seite stellen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen, zur Seite stellen.

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone zugeben und gut vermischen. Eiweiß steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen.

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, die Hälfte der Rhabarberflüssigkeit darauf träufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft auf die Biskuits verteilen. Mit Mascarponecreme abschließen, glatt streichen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren.

119 g Eiweiß, 185 g Fett, 315 g Kohlenhydrate, 14953 kJ, 3569 kcal.

Zubereitungszeit 40 Minuten

Quelle Winke & Rezepte 05 / 96 der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG

Erdbeer-Bavarois mit Rhabarberkompott 4 Eigelb M

1 Rezept

500 g Erdbeeren



2 El. Honig  
3 El. Kirsch

4 Eigelbe

120 g Flüssiger Honig

1/4 Ltr. Milch

6 Barlöffel. Gelatine

250 g Geschlagene Sahne

30 g Gehackte Pistazien

600 g Rhabarber

1 El. Butter/ Margarine

100 g Vollrohrzucker

1/4 Ltr. Weißwein

1/2 Zimtstange

Abgeriebene. Zitronenschale

400 g Erdbeeren mit Honig und Kirsch mischen. Eigelbe und Honig zu einer luftigen Creme aufschlagen, Vanillemark mit der Milch aufkochen, unter Rühren zur Eigelbmasse geben, unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Gewässerte Gelatine ausdrücken, unterrühren. Creme kalt stellen, wenn sie andickt, Sahne unterrühren. Pistazien und Erdbeeren unter die Creme ziehen. Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden. Butter schmelzen, Zucker darin karamellisieren. Weißwein angießen, Zimtstange zufügen, köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Bavarois stürzen, mit Erdbeeren garnieren.

### Erdbeer-Rhabarber-Gelee mit Honigschaum

M

4 Personen

600 g Rhabarber

100 ml Fruchtiger Wein

200 g Zucker

8 Blätter Gelatine

10 ml Kirschwasser

200 g Erdbeeren

80 g Joghurt

40 ml Sahne

2 El. Blütenhonig

1 Prise Vanillezucker

Rhabarber nicht schälen, in Stücke schneiden und mit dem Wein und dem Zucker aufkochen und 5 ? 10 Min. mit Deckel ziehen lassen.

Durch ein Sieb und ein Tuch passieren. Das Tuch mit dem Rhabarber gut ausdrücken (Achtung, der Rhabarber darf dafür nicht mehr so heiß sein).

Von dem aufgefangenen Fond 500 ml abmessen. Kalt eingeweichte Gelatine in dem Fond auflösen. Kirschwasser zufügen und bis auf den Gelierpunkt abkühlen lassen. Erdbeeren in Würfel oder Scheiben schneiden und in 4 Gläser verteilen, etwas von dem Rhabarberfond angießen und 2 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Joghurt, Sahne, Honig, Vanillezucker und Kirschwasser mit einem Mixstab aufschäumen und auf das gestürzte Gelee gießen.

### Erdbeer-Rhabarber-Grütze

4 Portionen

600 g Rhabarber  
700 g Erdbeeren  
30 g Zucker  
150 ml Wasser  
2 El. Zitronensaft; bis 1/2 mehr  
150 g Gelierzucker 1 3

Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Rhabarber in grobe Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln.

Rhabarber und 250 g Erdbeeren mit dem Zucker und dem Wasser im geschlossenen Topf langsam aufkochen, dann bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen. In einem Sieb 30 Minuten abtropfen lassen, den Saft auffangen. 400 ml Saft mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker mischen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und mit den restlichen Erdbeeren mischen.

Die Grütze in Schalen füllen und abkühlen lassen.

Mit Vanillepudding oder Vanillesauce servieren.

### Erdbeer-Rhabarber-Grütze M

6 Portionen

ZUBEREITUNG 40 Minuten  
500 g Rhabarber  
750 g Erdbeeren  
500 ml Roter Traubensaft

2 El. Zucker  
1 El. Speisestärke

300 g Schlagsahne

evtl 6 Gebäckschalen  
(Spezialitätenregal)  
Zitronenmelisse

1. Am Vortag Rhabarber putzen, schräg in Stücke (2-3 cm) schneiden. Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen, je nach Größe halbieren, in eine Schüssel geben.

2. Saft mit Zucker zum Kochen bringen. Stärke mit etwas Wasser anrühren, mit dem Schneebesen in den Saft rühren. Temperatur auf die kleinste Stufe zurückschalten, Rhabarber 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Masse über die Beeren gießen, unterziehen. Abkühlen lassen, zugedeckt kalt stellen.

3. Zum Servieren Sahne anschlagen. Grütze nach Belieben in die Gebäckschalen füllen, auf Teller setzen. Mit Zitronenmelisseblättchen und nach Belieben mit Zitronenschalenstreifen (unbehandelt) garnieren. Die Sahne dazureichen.

Erdbeer-Rhabarber-Portwein- 2 Ei + 3 Eigelb M  
Gelee mit Vanillesauce  
6 Portionen

### GELEE

6 Blätter Rote Gelatine  
350 g Erdbeeren  
350 g Rhabarber  
1/2 l Portwein, rot  
1 Zitrone, unbehandelt, Schale  
1 Vanillezucker  
50 g Zucker

### VANILLESAUCE

1/4 l Milch  
2 Vanilleschoten

3 Eigelb

2 Eier

30 g Puderzucker

1/4 l Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren und Rhabarber waschen und putzen. Die Erdbeeren halbieren, den Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden. Portwein mit Zitronenschale, Vanillezucker und Zucker zum Kochen bringen. Den Rhabarber darin etwa 7 Minuten sanft garen. Gelatine ausdrücken, Blatt für Blatt im Rhabarber unter Rühren auflösen. Die Erdbeeren untermischen. Eine Ringform mit kaltem Wasser ausspülen. Gelee hineinfüllen und im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen.

Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Eigelb und Eier mit Puderzucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Vanilleschote aus der Milch nehmen. Vanillemilch heiß zur Eimasse gießen, wieder auf den Herd stellen. Milch bis kurz vorm Kochen aufschlagen. Topf dann in kaltes Wasser stellen. Die Sauce kalt werden lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn die Sauce kalt ist, die flüssige Sahne untermischen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Quelle Kaffee oder Tee,

### Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

5 Tassen

480 g Rhabarber, in Scheiben geschnitten

310 g Zucker

125 ml Wasser

500 g Erdbeeren, vorbereitet

200 ml Orangensaft, frisch gepresst

1. Rhabarber mit Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen, die Hitze etwas reduzieren und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber gar ist.
2. Den Rhabarber in einer Küchenmaschine pürieren und dann in eine große Schüssel füllen.
3. Erdbeeren und Orangensaft in der Küchenmaschine pürieren und unter den warmen Rhabarber rühren. Abkühlen lassen.
4. In einer Eismaschine einfrieren.

## Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Zutaten:

100 g Löffelbiskuits  
40 ml Orangenlikör  
250 g Rhabarber  
250 g Erdbeeren  
50 ml Erdbeersirup  
100 g Zucker  
500 g, Magerquark  
40 ml Eierlikör  
2 EL Vanillezucker

### Zubereitung:

Löffelbiskuits auslegen und diese mit etwas Orangenlikör tränken. Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber in Stücke teilen, Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber mit Sirup sowie 50 ml Wasser aufkochen, 5-10 Min. garen. Erdbeeren zufügen, mit 50 g Zucker abschmecken. Abkühlen lassen. Für die Creme Mascarpone mit Quark, Eierlikör, Vanillezucker und 50 g Zucker verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Löffelbiskuits in den Gläsern geben und glatt streichen. Die Hälfte des Kompotts einfüllen. Dann die übrigen Biskuits, restliche Creme und übriges Kompott einschichten, dabei mit Löffelbiskuits abschließen. Dessert ca. 20 Min. kühlen. Nach Wunsch mit Erdbeeren, gehackten Pistazien und Puderzucker verzieren.

## Erdbeer-Rhabarbersuppe mit Champagner

4 Portionen

300 g Erdbeeren  
3 Rhabarberstangen  
300 ml Weißwein, trocken  
1 Vanillestange, halbiert  
Zitronenschale  
Orangenschale  
1/4 Zimtstange  
1 Essl. Zucker  
2 Orangen, Saft davon  
300 ml Champagner

Den gewaschenen Rhabarber schälen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberschalen mit Weißwein, Vanillestange, Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Zucker ca. 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Den Rhabarberfond durch ein Sieb passieren und die Rhabarberstücke darin vorsichtig ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber herausnehmen und kalt stellen.

Zum Rhabarberfond nun 2/3 der Erdbeeren geben und mit dem Orangensaft auffüllen. Mit dem Mixstab fein pürieren und kalt stellen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Zu der kalten Suppe nun den Champagner gießen.

Die eisgekühlte Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben garnieren.

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott 3 Eigelb M

9 Portionen

#### ERDBEERPARFAIT

100 g Amaretti

50 ml Amaretto

500 g Erdbeeren

1 Zitrone, Saft von

3 Eigelb

100 g Zucker

400 ml Schlagsahne

#### RHABARBERKOMPOTT

500 g Rhabarber

200 g Erdbeerkonfitüre

Eine Cake- oder Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser benetzt. Die Form in den Tiefkühler stellen und vor gefrieren lassen.

Die Amaretti mit dem Likör beträufeln.

Die Erdbeeren waschen, rüsten, vierteln und mit dem Zitronensaft pürieren.

Die Eigelb und den Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Erdbeerpüree unterrühren.

Den Schlagsahne steif schlagen. Unter die Erdbeercreme ziehen. In die

vorgekühlte Form füllen. Mit den Amaretti belegen; diese sollen leicht einsinken. Das Parfait 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

Für das Kompott den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit der Konfitüre in eine Pfanne geben und ungedeckt knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

30 Minuten vor dem Servieren das Erdbeerparfait aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Auf eine Platte stürzen., in Scheiben schneiden und auf dem Rhabarberkompott anrichten.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiß, 18 g Fett, 34 g Kohlenhydrate

**Energie** 328 kcal  
Zeitbedarf 30 +Gefrierzeit

### Erdbeersulz auf Rhabarbermark M

4 Portionen

200 g Erdbeeren  
1 Pack. Dessertpulver f. Mandelsulz

1/4 l Milch; lauwarm

1 Karton Schlagsahne; a 200 g  
1/2 Limette; abgeriebene Schale  
davon  
750 g Rhabarber  
200 g Zucker  
2 El. Erdbeersirup evtl. die Hälfte mehr  
2 P. Vanillinzucker  
50 g Puderzucker  
50 g Mehl  
1/2 Tl Kakaopulver; gestrichen

Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Mandelsulz mit Milch und geschlagener Sahne nach Packungsanweisung zubereiten. Erdbeeren und Limettenschale unterrühren. In Portionsförmchen füllen, kalt stellen.

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zucker, Sirup und Rhabarber in einer Pfanne leicht karamellisieren. Unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten.

Die Hälfte des Rhabarbers herausnehmen, beiseite stellen. Den Rest

pürieren. Die Hälfte des Vanillinzuckers unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Puderzucker, restlichen Vanillinzucker und Mehl unterrühren. Masse halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Teig jeweils in ein kleines Spritztütchen aus Pergamentpapier füllen.

Hellen Teig zickzackartig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Dunklen Teig dicht daneben spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 4 Minuten backen. Herausnehmen.

Rhabarbermark auf Teller verteilen. Erdbeersulz darauf stürzen, Rhabarberstücke darum verteilen. Mit Gebäck anrichten. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen.

### Feines Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren

4 Portionen

250 g Rhabarber  
125 ml Wasser  
1/4 l Weißwein  
70 g Zucker  
1/2 Vanilleschote, Mark davon  
Zimtstange, Stück davon  
Puderzucker  
2 Scheiben Ingwer, frisch  
10 g Butter  
250 g Erdbeeren  
10 ml Grand Marnier, Orangenlikör

am 15.04.98

1. Den gewaschenen Rhabarber schälen, längs halbieren und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberschalen und die Putzabschnitte in Wasser und Weißwein zusammen mit Zucker, Vanille und Zimtstange aufkochen und mit Deckel verschließen. Kochplatte ausschalten und in 10 Minuten ohne Hitzezufuhr gar werden lassen. Fond durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

2. Etwas Puderzucker auf den trockenen Boden einer Sauteuse, mit dickem Sandwichboden stauben und bei kleiner Hitze bernsteinfarben karamellisieren. Rhabarberstücke und Ingwerscheiben dazugeben, kurz durchschwenken. Die kalte Butter in Flöckchen hinzufügen und mit dem Rhabarberfond ablöschen. Kompott zugedeckt bei schwacher Hitze vorsichtig bissfest dünsten.

3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln,



mit etwas Puderzucker bestäuben.

4. Rhabarberkompott in eine Schüssel geben, Erdbeeren untermischen und mit Grand Marnier abschmecken. Auskühlen lassen. In kleinen Schüsselchen oder in Gläsern anrichten. Kalorien pro Person ca. 250

### Anmerkungen

Ein Klacks Sahnejoghurt ergänzt dieses erfrischende Dessert. Rhabarberkompott lässt sich sehr gut schon am Vortag zubereiten. Die Erdbeeren gibt man dann allerdings erst kurze Zeit vor dem Servieren dazu.

### Gewürzte Erdbeeren mit Rhabarber Lömpia

4 Personen

1 Stange Rhabarber  
10 ml Kirschwasser  
1 TI Honig  
50 g Marzipan  
1 El. Rosinen  
1 El. Mandelscheiben  
4 Reisblätter  
125 ml Bier  
1 TI Sesam  
1 El. Puderzucker  
Erdnussöl zum Ausbacken  
500 g Erdbeeren  
100 ml Läuterzucker (Wasser & Zucker 1 zu 1 gekocht)  
1 Vanilleschote  
10 ml Grand Marnier gelb  
3 Tropfen Bittermandel  
2 Sternanis  
1 Stange Zitronengras  
Schwarzer Pfeffer  
2 Zweige Minze

Geschälten und gewürfelten Rhabarber in eine Schüssel geben. Kirschwasser, Honig, Rosinen, Marzipan und Mandeln miteinander vermengen. Diese Masse mit dem Rhabarber zu einer Masse verarbeiten. Reisblätter vorsichtig im Bier einweichen. Auf ein Tuch legen und mit der Masse wie eine lange, dünne Frühlingsrolle einrollen. In einer beschichteten Pfanne rundherum kross backen.

Erdbeeren in sehr dünne Scheiben schneiden. Läuterzucker mit dem Mark einer Vanilleschote, Grand Manier, Bittermandel, Sternanis und sehr fein geschnittenem Zitronengras leicht erwärmen. Die Erdbeeren z.B. zu einer Rosette legen und mit wenig Würzfond übergießen. Nach Belieben schwarzen Pfeffer darüber mahlen. Minze haarfein schneiden und über die Erdbeeren streuen.

Rhabarber Lömpia auf das gewürzte Erdbeerbett legen.

Grießmousse mit Erdbeer- 2 Ei M

Rhabarber-Kompott

6 Portionen

1/2 l Milch

1 Vanilleschote, Mark

150 g Zucker

Salz

70 g Gries

2 Eier, getrennt (kl. M)

600 g Erdbeeren

2 El. Zitronensaft

300 g Rhabarber

3 El. Erdbeerlikör

2 Tl Speisestärke

250 ml Schlagsahne

1 Pack. Vanillezucker

1. Für die Mousse Milch, Vanille, 50 g Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Grieß einstreuen. Bei milder Hitze 3 Min. unter Rühren Quellen lassen. Eigelbe unterrühren, kurz aufkochen. Masse in eine Schüssel füllen. Direkt auf die Oberfläche Klarsichtfolie legen und abkühlen lassen, so bildet sich keine Haut.

2. Erdbeeren waschen und putzen. 6 schöne Exemplare beiseite legen. 250 g Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren, den Rest halbieren. Rhabarber putzen und würfeln. Erdbeerpüree, 50 g Zucker und Likör aufkochen. Mit angerührter Stärke binden. Rhabarber zufügen. Zugedeckt bei milder Hitze 3 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, abkühlen lassen. Erdbeerhälften unterheben.

3. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Grießcreme gut durchrühren, dann die Hälfte der Sahne unterrühren. Anschließend Sahnerest und Eischnee unterheben. Mit dem Kompott in Gläser schichten und mit

zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

## Rhabarber Erdbeer Creme M

250 g Rhabarber  
125 g Erdbeeren  
3 El Orangensaft  
3 El Zucker  
3 Blatt rote Gelatine

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

5 El Milch

1 P Vanille Zucker  
2 El Zucker  
3 Blatt weiße Gelatine

Rhabarber und Erdbeeren mit Zucker im Orangensaft garen. Die aufgelöste Gelatine im heißen Fruchtmasse auflösen. Die übrigen Zutaten ( außer der Milch ) gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in heißer Milch auflösen und zur Creme geben. Creme und Kompott abwechselnd in eine Schüssel schichten, mit einer Gabel leicht verrühren und kaltstellen.

## Rhabarber Erdbeer Eis

2 TI Rhabarber; in Stückchen  
2 TI Erdbeeren; in Scheiben  
1/3 TI Grand Marnier  
1/2 TI Zucker; evtl mehr je nach Geschmack

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicklicher wird.

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Eismaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Falls keine Eismaschine vorhanden: tief frieren, bis die Mischung fest wird. In Stückchen aufschlagen; in einer gekühlten Schüssel rasch rühren, bis die Mischung cremig wird. Im Tiefkühler zurücktun.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit das Eis etwas erweichen kann.

### Rhabarber Erdbeer Kompott

1 Rezept

500 g Rhabarber  
500 g Frische Erdbeeren  
1 Vanilleschote  
4 El. Orangensaft  
2 El. Grand Marnier  
Etwas Zucker

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Vanille aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Orangensaft, Zucker und Rhabarber in einen Topf geben und ca. 5-10 Minuten zugedeckt dünsten. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln. Topf mit Rhabarber vom Herd nehmen und Erdbeeren und Grand Marnier untermischen. Das Kompott kalt oder lauwarm zu Quarkmousse oder Soufflee oder ganz einfach zu Vanilleeis servieren.

Quelle SWR 29.05.2001 Kaffee-oder-Tee

### Rhabarber Erdbeer Mousse 2 Ei M

250 g Rhabarber  
150 g Rhabarber  
100 g Erdbeeren  
150 g Erdbeeren  
150 ml ; Wasser  
50 ml Erdbeersirup  
75 g Zucker

#### 2 Eier

1 P. Vanillinzucker  
1/2 Zitrone ; unbehandelt abgeriebene Schale davon  
5 Blatt rote Gelatine  
1 pn ; Salz  
1 P. Schlagsahne ; a 200 g  
250 g Erdbeeren ; (3)  
30 g Puderzucker  
1/2 P. Vanillejoghurt ; a 150 g

Minze ;zum Verzieren

Rhabarber waschen, putzen. Rhabarber (1) in grobe Stücke schneiden, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen. Erdbeeren (1) pürieren, Erdbeeren (2) in Scheiben schneiden.

Wasser, Erdbeersirup und ein Drittel des Zuckers aufkochen. Rhabarberstücke zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen, pürieren und etwas abkühlen lassen. Rhabarberscheiben in dem Sud ca. 3 Minuten dünsten, herausnehmen und für die Verzierung beiseite legen. Rhabarber- und Erdbeerpüree miteinander verrühren.

**Eier trennen.** Eigelb, restlichen Zucker und Vanillinzucker dicklich aufschlagen. Eigelb-Zucker-Masse und Zitronenschale unter das Fruchtpüree rühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Fruchtmasse rühren. Rhabarber Erdbeer Mousse abdecken und kaltstellen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eischnee und Sahne unterheben.

Erdbeerscheiben in kleine Portionsförmchen an den Rand stellen, Mousse hinein füllen und 3-4 Stunden kalt stellen. Erdbeeren (3) waschen, putzen, pürieren. Mousse auf Teller stürzen, Erdbeermark darum verteilen. Joghurt glatt rühren, darauf spritzen, Rhabarberscheiben zugeben. Nach Wunsch mit Puderzucker und Minze verzieren.

### Rhabarber Erdbeer Sorbet

750 g Rhabarber; geputzt,  
in 3 bis 4 cm lange Stücke geschnitten  
300 g Erdbeeren; geputzt, geviertelt  
300 g Rotes Johannisbeergelee

Rhabarberstücke in einem Durchschlag unter kaltem Wasser abbrausen. Erdbeerviertel für die Dekoration abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das Johannisbeergelee in einem Topf mit dem Schneebesen glatt rühren und zum Kochen bringen. 2x<servings> Rhabarberstückchen darin bei milder Hitze 3-4 Minuten pochieren (sie dürfen nicht zerfallen). Die Stückchen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und auf einem Teller erkalten lassen.

Den restlichen Rhabarber im Johannisbeergelee weich kochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, die Erdbeeren zugeben und das Kompott erkalten lassen.

Das Kompott in der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Das Sorbet in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in vorgekühlte Kelchgläser spritzen. Mit den zurückgelassenen Erdbeeren und Rhabarberstückchen dekorieren. Dazu Hippenröllchen servieren.

### Rhabarber-Erdbeer Tiramisu M

für 4 Portionen

500 g Rhabarber  
750 g Erdbeeren  
150 g Zucker  
dünn abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
2 EL Orangenlikör

250 g Mascarpone

10 Löffelbiskuits

1. Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. In sprudelnd kochendes Wasser geben, einmal aufkochen lassen. Rhabarber auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. 100 g Erdbeeren, 100 g Zucker und Rhabarber pürieren. Restliche Beeren, restlichen Zucker, Zitronenschale und Likör mischen.

3. Rhabarber-Erdbeer-Püree mit Mascarpone verrühren. Löffelbiskuits zerbröckeln. Abwechselnd mit Erdbeeren und Creme in vier Gläser schichten und ca. 1 Stunde abgedeckt kalt stellen.  
Nach Wunsch mit weißen Schokospänen garnieren.

**Pro Portion:** ca. 580 Kalorien, 43 g Fett.

### Rhabarber-Erdbeer-Creme M

250 g Rhabarber  
125 g Erdbeeren  
3 El Orangensaft  
3 El Zucker

3 Blatt rote Gelatine  
250 g Mascarpone  
150 g Joghurt  
5 El Milch  
1 P Vanille Zucker  
2 El Zucker  
3 Blatt weiße Gelatine

Rhabarber und Erdbeeren mit Zucker im Orangensaft garen. Die aufgelöste Gelatine im heißen Fruchtmus auflösen.  
Die übrigen Zutaten ( außer der Milch ) gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in heißer Milch auflösen und zur Creme geben.  
Creme und Kompott abwechselnd in eine Schüssel schichten, mit einer Gabel leicht verrühren und kaltstellen.

### Rhabarber-Erdbeer-Eis

2 Ts. Rhabarber; in Stückchen  
2 Ts. Erdbeeren; in Scheiben  
1/3 Ts. Grand Marnier  
1/2 Ts. Zucker; eventuell mehr je nach Geschmack

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicklicher wird.

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Eismaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Falls keine Eismaschine vorhanden: tiefrieren, bis die Mischung fest wird. In Stückchen aufschlagen; in einer gekühlten Schüssel rasch rühren, bis die Mischung cremig wird. Im Tiefkühler zurück tun.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit das Eis etwas erweichen kann.

### Rhabarber-Erdbeer-Grütze M

Für 4 - 6 Portionen  
300 g TK-Erdbeeren  
400 g Rhabarber  
2 El rotes Johannisbeergelee  
2 El Wasser (evtl. mehr)

20 g brauner Zucker  
2 EI Maizena  
1/8 l Sahne

Erdbeeren auftauen. Rhabarber putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Johannisbeergelee, Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke zugeben und 5 - 6 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen (sie sollten möglichst nicht zerfallen). Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben, in eine Schüssel geben. Maizena mit 2 - 3 EL Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, halbierte Erdbeeren zugeben, aufkochen. Zum Schluss die Rhabarberstücke wieder zugeben. Die Grütze in Portionschälchen verteilen, kalt werden lassen. Dazu flüssige oder leicht angeschlagene Sahne reichen.

### Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale 2 Eiweiß M

für 4 Portionen

500 g Rhabarber  
je 1/4 l Wasser und Orangensaft  
200 g Zucker

1 Dose Kokosmilch (400 g, ungesüßt)

250 g Erdbeeren  
2 Limetten

2 Eiweiß

20 g Kokosraspel

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Wasser, Orangensaft, 150 g Zucker und Kokosmilch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Circa 4 Minuten köcheln lassen.
2. Erdbeeren klein schneiden. Erdbeeren pürieren und zum Rhabarber geben. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Für die Limettenklößchen Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Limetten waschen, trockenreiben. Schale dünn abreiben, Limetten auspressen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel und abgeriebene Limettenschale unterheben.
4. Mit Hilfe von zwei TL kleine Nocken vom Eischnee abstechen und vorsichtig ins siedende Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.



5. Limettensaft zur Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale geben. Abschmecken. Mit den Limettenklößchen anrichten. Nach Wunsch mit Limettenscheiben garnieren.

**Pro Portion:** ca. 310 Kalorien, 3 g Fett

**Rhabarber-Erdbeer-Schaum**      2 Eiweiß      M

6 Portionen

500 g Rhabarber  
150 g Erdbeerkonfitüre  
1 Pack. Bourbon Vanillezucker  
500 g Erdbeeren  
2 El. Zucker;  
1/2 Zitrone; Saft

100 ml Schlagsahne

2 Eiweiß

Den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit der Erdbeerkonfitüre und dem Vanillezucker in eine Pfanne geben. Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.

Rhabarberstücke herausheben und den Sud wenn nötig etwas einkochen lassen. Dann mit dem Rhabarber im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.

Die Erdbeeren rüsten. Schöne Beeren beiseite legen (eine pro Portion). Restliche Beeren klein schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.

Den Schlagsahne sehr steif schlagen und unter das ausgekühlte Rhabarberpüree ziehen. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und ebenfalls sorgfältig untermischen.

Zum Fertigstellen die Hälfte des Rhabarberschaums in Dessertgläser oder Dessertschalen verteilen. Das Erdbeerpüree darüber geben und mit dem restlichen Rhabarberschaum decken. Mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

**Rhabarber-Erdbeere Tiramisu**      1 Eigelb      M

8 Personen

250 g Rhabarber (gewaschen, geschnitten)

250 g Erdbeeren (gewaschen, geschnitten)  
300 g Löffelbiskuits ca.  
100 ml Kirsch oder Grand Marnier oder weißer Rum  
200 ml Zuckerwasser  
1 Zitronensaft

600 g Mascarpone

100 g Joghurt (stichfest)

80 g Puderzucker  
1 El. Vanillezucker

1 Eigelb

Schokoladepulver (Dekor)

Rhabarber kurz mit Zuckerwasser andünsten. ca. 2 dl der Flüssigkeit dann mit dem gewählten Liqueur und dem Zitronensaft mischen. Die Löffelbiskuits damit in einer geeigneten Schale reichlich beträufeln (je nach Qualität der Löffelbiskuits ist mehr Flüssigkeit nötig). Dann die restlichen Zutaten (Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb) kurz untereinander mischen. Diese Masse mit den Früchten und Löffelbiskuits lagenweise in die Schale einfüllen. Ungefähr 2 bis drei Stunden kühl stellen. Vor dem servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

### Rhabarber-Götterspeise mit Erdbeeren und Waldmeister ..M.

4 Portionen

7 Blätter Rote Gelatine  
500 ml Rhabarbersaft  
150 g Zucker  
250 g Rhabarber  
100 ml Trockener Rotwein  
375 g Erdbeeren

175 ml Milch

25 g Honig

Waldmeister, getrocknet 4 Stiele mit Blättern von frischem Waldmeister zum Garnieren

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.  
Rhabarbersaft mit 75 g Zucker zum kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Rhabarber putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Rotwein mit dem restlichen Zucker in einem Topf aufkochen. Rhabarber hineingeben

und bei mittlerer Hitze unter Rühren in 7-8 Minuten weich kochen, ohne dass er zerfällt. Restliche Gelatine einweichen. Rhabarber von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine im heißen Kompott auflösen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Erdbeeren putzen und vierteln. 150 g Erdbeeren mit Schneidstab pürieren. Erdbeerpüree unter das abgekühlte Rhabarberkompott ziehen.

1/3 des abgekühlten Rhabarbersaftes in 4 Gläser füllen. Gläser in den Kühlschrank stellen und den Saft gelieren lassen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts in die Gläser geben, kühl stellen und etwas anziehen lassen. Mit dem restlichen Saft und Rhabarberkompott so weiter verfahren, dabei jede Schicht fest werden lassen. Zwischen letzter Schicht und Glasrand sollten ca. 1,5 cm frei bleiben.

Milch auf ca. 60 °C erhitzen, von der Kochstelle nehmen. Honig und getrockneten Waldmeister zugeben, 30 Min. in der Milch ziehen lassen. Absieben und kurz vor dem Servieren noch einmal bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen und mit einem Milchschaumer oder Schneebesen schaumig schlagen.

Servieren Jedes Glas mit einer Haube versehen und mit etwas frischem Waldmeister garnieren.

Kaffee-oder-Tee

## Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren

4 Portionen

250 g Rhabarber  
125 ml Wasser  
1/4 l Weißwein  
70 g Zucker  
1/2 Vanilleschote, Mark davon  
Zimtstange, Stück davon  
Puderzucker  
2 Scheiben Ingwer , frisch  
10 g Butter  
250 g Erdbeeren  
10 ml Grand Marnier, Orangenlikör

am 15.04.98

1. Den gewaschenen Rhabarber schälen, längs halbieren und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberschalen und die

Putzabschnitte in Wasser und Weißwein zusammen mit Zucker, Vanille und Zimtstange aufkochen und mit Deckel verschließen. Kochplatte ausschalten und in 10 Minuten ohne Hitzezufuhr gar werden lassen. Fond durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

2. Etwas Puderzucker auf den trockenen Boden einer Sauteuse, mit dickem Sandwichboden stauben und bei kleiner Hitze bernsteinfarben karamellisieren. Rhabarberstücke und Ingwerscheiben dazugeben, kurz durchschwenken. Die kalte Butter in Flöckchen hinzufügen und mit dem Rhabarberfond ablöschen. Kompott zugedeckt bei schwacher Hitze vorsichtig bissfest dünsten.

3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, mit etwas Puderzucker bestäuben.

4. Rhabarberkompott in eine Schüssel geben, Erdbeeren untermischen und mit Grand Marnier abschmecken. Auskühlen lassen. In kleinen Schüsselchen oder in Gläsern anrichten. Kalorien pro Person ca. 250

## Anmerkungen

Ein Klacks Sahnejoghurt ergänzt dieses erfrischende Dessert. Rhabarberkompott lässt sich sehr gut schon am Vortag zubereiten. Die Erdbeeren gibt man dann allerdings erst kurze Zeit vor dem Servieren dazu.

## Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren

4 Portionen

600 g Rhabarber  
190 g Zucker  
167 ml Passionsfruchtsaft (Maracuja)  
1 Vanilleschote  
1 Stück Sternanis  
4 Blätter Weiße Gelatine  
400 g Erdbeeren

Rhabarber schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Passionsfruchtsaft zusammen mit dem Zucker, ausgeschabtem Vanillemark und Sternanis zum Kochen bringen. Rhabarberstücke zugeben und zugedeckt 3-5 Minuten (je nach Stärke der Stängel) unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Nicht kochen: der Rhabarber würde hierbei in Fasern zerfallen.

Rhabarber etwas abkühlen lassen und die vorher im Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine Terrineform umfüllen, erstarren und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Erdbeeren putzen, grob zerschneiden und in einem kleinen Topf langsam 20 Minuten köcheln lassen. Auf ein Haarsieb abschütten und den Saft abfließen lassen. Zum Schluss evtl. vorsichtig mit einem Löffel die Erdbeeren ausdrücken (der Saft soll klar bleiben). Abkühlen lassen. Die Terrine stürzen und in Scheiben zusammen mit ausgesucht schönen Erdbeeren anrichten. Mit dem Erdbeer-Jus umgießen.

### Rhabarbercreme auf Erdbeer-Honig-Soße M

4 Portionen

500 g Rhabarber  
5 Blätter Weiße Gelatine  
150 g Zucker

#### 1/4 l Schlagsahne

100 g Erdbeeren  
50 g Puderzucker  
3 El. Honig  
1 El. Pistazien, gehackt

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und bei kleiner Hitze zugedeckt langsam weich dünsten. Gelatine ausdrücken und unter den heißen Rhabarber ziehen. Anschließend auskühlen lassen.

Kurz vor dem Gelieren die steif geschlagene Sahne unterziehen. Kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Rhabarbercreme einfüllen und einige Zeit kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Honig pürieren.

Servieren Etwas Erdbeersoße in die Tellermitte geben, gestürzte Rhabarbercreme darauf setzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Kaffee-oder-Tee

## Rhabarbergrütze mit Erdbeeren

1/2 Liter Orangensaft; frisch gepresst, oder aus der Dose  
100 Gramm Sago  
2 Kilo Rhabarber; (etwa 1,3 kg netto)  
1 Kilo Erdbeeren; frisch oder TK  
2 Pack. Vanillinzucker  
250 Gramm Zucker

Orangensaft mit 1/2 l Wasser aufkochen, Sago einstreuen und alles zugedeckt bei milder Hitze 12 Minuten kochen lassen. Inzwischen den Rhabarber abziehen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Frische Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, TK antauen lassen, Früchte halbieren. Rhabarber mit dem Vanillinzucker und Zucker nach Geschmack im Orangensaft etwa 6 bis 8 Minuten gar dünsten, ganz zum Schluss die Erdbeeren dazugeben und nur noch einmal kurz aufwallen lassen - die Früchte sollen nicht zerfallen.

Gut gekühlt mit frischer Milch oder Sahne servieren.

**PS:** Wer Sago nicht mag, kann die Rhabarbergrütze statt dessen zum Schluss mit 50 g kalt angerührter Speisestärke binden (aufkochen lassen). Mit gut gekühlter Sahne servieren.

**Pro Portion: ca. 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 42 g Kohlenhydrate = 768  
Joule (183 Kalorien)**

## Rhabarberparfait mit Erdbeersauce      2 Ei      M

4 Portionen

400 g Rhabarber; gerüstet und in kleine Stücke geschnitten

2 Ei. Grand Marnier

2 Ei. Zucker; (1)

2 Eigelb

80 g Zucker; (2)

300 ml Schlagsahne

2 Eiweiß

1 Ei. Zucker; (3)

## SAUCE

400 g Erdbeeren  
50 g Puderzucker  
1 Orange; Saft

Rhabarber mit Grand Marnier und dem Zucker (1) weich kochen.  
Pürieren und auskühlen lassen.

Eigelbe mit dem Zucker (2) über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Dann das Rhabarberpüree beifügen.

Schlagsahne steif schlagen. Eiweiße mit dem Zucker (3) steif schlagen. Zuerst den Schlagsahne, dann den Eischnee unter die Rhabarbercreme ziehen.

Die Masse in Portionenförmchen füllen und gefrieren.

Für die Sauce die Erdbeeren rüsten, mit dem Puderzucker und dem Orangensaft ca. zwei Stunden marinieren lassen. Dann fein pürieren.

Die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und die Rhabarberparfaits auf Teller stürzen. Mit der Erdbeersauce servieren.

d'Chuchi, 1992, 2/39

## Rhabarberschaum mit Erdbeeren      2 Eiweiß

4 Portionen

500 g Rhabarber  
3 El. Gelierzucker  
1 El. Rotwein; oder Wasser  
1 El. Johannisbeergelee  
1/2 Vanillestängel längs aufgeschnitten

### 2 Eiweiß

1 Prise Salz  
2 El. Zucker  
250 g Erdbeer; Halbiert

REF

UZ, Luzerner Bäuerinnen

Rhabarber schälen falls nötig, in Würfeln schneiden und in eine geeignete Pfanne geben. Gelierzucker, Rotwein, Johannisbeergelee und Vanillestängel begeben. Rhabarber weich kochen und auskühlen lassen.

Vanillestängel entfernen, Rhabarber mit der Flüssigkeit pürieren und kalt stellen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, und dann sorgfältig unter das Püree ziehen. Kühlstellen.

Etwas Erdbeeren unter den Schaum mischen, anrichten und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

### Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott M

2 Portionen

150 g Rhabarber, geschält, Stücke geschnitten

250 g Erdbeeren, geputzt

100 g Zucker

100 g Mascarpone oder Doppelrahm

30 g Brauner Zucker

Von den Erdbeeren 4 als Garnitur zur Seite legen. Den Rest in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Zucker bestreuen. Rhabarber mit dem restlichen Zucker in einer Pfanne weich kochen. Öfter umrühren, damit er nicht anbrennt. Mit einer Schaumkelle den Rhabarber herausheben und zu den Erdbeeren geben. Den Rhabarberfond auf 2-3 El. reduzieren und ebenfalls zu den Erdbeeren geben. Auf 2 feuerfeste Geschirre verteilen, Mascarpone oder Doppelrahm darüber geben und mit braunem Zucker bestreuen. Bei 220Grad C im Backofen solange überbacken bis der Zucker Blasen wirft. Dieses dauert ca. zehn Minuten. Sofort servieren

TIP: Zu diesem Dessert eignet sich Vanilleeis als Beilage

## Dessert

### Apfel-Rhabarberbiskuit 'Sukiyaki' 2 Ei M

4 Personen

2 Äpfel (säuerliche Sorte wie Elster)

1 Stange Rhabarber

1 Orange ( mit unbehandelter Schale)

40 g Couscous



2 Eier

Milch

Sukiyaki-Sauce

Butter

Glattes Mehl

Kristallzucker

Äpfel vierteln, Kerngehäuse ausschneiden. Rhabarber schälen und blättrig schneiden (messerrückendick). 4 Schalen von ca. 12 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker bestreuen, mit je zwei Apfelviertel mit der Haut nach oben einlegen, mit Rhabarber und Kristallzucker bestreuen, mit je 1 EL Sukiyaki-Sauce beträufeln. Im Rohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Couscous mit 1/16 l kochend heißer Milch übergießen, bei bedecktem Geschirr ein paar Minuten ziehen lassen.

Eier in Eigelb und Klar trennen. Eiweiß mit 1 EL Kristallzucker zu Schnee schlagen. Eigelb mit 3 EL Sukiyaki-Sauce und einem gehäuften EL Mehl verrühren. Schnee unterheben. Äpfel mit Couscous bestreuen, Biskuitmasse darauf geben.

Orangen gut waschen, aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden. In jede Schale eine Orangenscheibe legen. Bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen.

## Aromatisches Rhabarberkompott

Zutaten für Portionen

100 g Zucker

500 ml Wasser

Ingwer, frisch, in Scheiben

500 g Rhabarber, geschält, in Stücke geschnitten

1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

1 TL Speisestärke (muss nicht sein)

## ZUBEREITUNG

Den Zucker in 500 ml Wasser unter Rühren langsam erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Die Ingwerscheiben dazugeben und mitkochen, bis der Geschmack sich entfaltet hat. Mit einem Schaumlöffel aus dem Zuckerwasser entfernen und die Rhabarberstücke hinzugeben. Kurz (etwa 2 Minuten) mitkochen. Mit dem Schaumlöffel die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und das aromatisierte Zuckerwasser reduzieren lassen (evt. mit Stärke eindicken). Den Saft und die Zesten der Zitronenschale hinzugeben

und unter den Rhabarber rühren. Nach dem Auskühlen servieren, nach Wunsch mit geschlagener Sahne.

jago7-CK

### Bayerische Creme auf Rhabarber 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine

1/4 l Milch

Mark von 1 Vanilleschote

3 frische Eigelb (Gr. M)

50 g + 2-3 EL Zucker

150-200 g Schlagsahne

500 g Rhabarber

1/8 l Kirschsafte

1 geh. EL (15 g) Speisestärke

1 kleine Banane

evtl. Kokosraspel und Minze

#### Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Milch und Vanillemark aufkochen. Eigelb und 50 g Zucker cremig schlagen. Heiße Milch unter ständigem Rühren zugeben. Zurück in den Topf gießen. Bei schwacher Hitze (nicht kochen!) rühren, bis die Creme dicklich wird. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

2. Im eiskalten Wasserbad kalt rühren, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. In eine kalt ausgespülte Form füllen. Ca. 4 Stunden kühlen.

3. Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 2 EL Kirschsafte und Stärke verrühren. Rhabarber im Rest kochenden Saft ca. 5 Minuten dünsten. Mit Zucker abschmecken. Binden. Banane schälen, klein schneiden und unterheben. Creme stürzen. Alles anrichten.

### Blätterteigschnitten mit 2 Eigelb M

#### Himbeer-Rhabarber-Creme

6 Portionen

#### CREME

200 g Rhabarber

350 g Himbeeren

50 g Johannisbeergelee

2 Blätter Rote Gelatine  
2 Vanilleschoten  
2 Eigelb (Kl. M)  
70 g Zucker

150 ml Schlagsahne

### BLÄTTERTEIG

300 g Blätterteig (TK)  
Mehl Für die Arbeitsfläche  
130 g Zucker  
30 g Puderzucker

Essen & Trinken März 2000

1. Für die Creme den Rhabarber putzen (evtl abziehen), in schmale Stücke schneiden und mit 200 g Himbeeren und Johannisbeergelee in einem Topf in 20 Minuten dicklich einkochen. Das Kompott in einen hohen Rührbecher geben, mit dem Schneidstab fein pürieren und kalt stellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit Eigelb und Zucker in 7 Minuten cremig aufschlagen. Das Fruchtpüree unterheben. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, ebenfalls unterrühren. Die Creme kalt stellen. Schlagsahne steif schlagen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, die Schlagsahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen.
3. Für den Blätterteig die Teigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Teigplatten wieder übereinander legen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 30x30 cm ausrollen. Mit einem runden, gezackten Ausstecher (7 cm Ø) dicht an dicht 12 Taler ausstechen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Zucker auf der Arbeitsfläche flach ausstreuen. Die Teigtaler nacheinander auf den Zucker legen und mit einer Kuchenrolle zu einem ca. 18 cm langen Oval ausrollen, dabei einmal wenden, damit der Zucker sich in den einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Spitzkohl (Extra Rezept) und Petersilienkartoffeln.

Zubereitungszeit 3 Stunden

Pro Portion 60 g E, 26 g F, 11 g KH 523 kcal (2193 kJ)

Croquant-Parfait mit Rhabarberkompott 5 Eigelb M

6 Portionen

### PARFAIT

100 g Zucker; (1)  
100 g Mandelstifte  
100 g Edelbitterschokolade  
1 Vanillestängel

100 ml Schlagsahne; (1)

### 5 Eigelb

125 g Zucker; (2)  
1 Pack. Vanillezucker

400 ml Schlagsahne; (2)

### KOMPOTT

800 g Rhabarber  
1 cm Ingwer  
100 g Zucker; Menge anpassen  
1 Schuss Safran

Für das Parfait Zucker (1) zu hellbraunem Karamell schmelzen. Vom Feuer nehmen und die Mandelstifte unterrühren. Die Masse sofort auf ein leicht gefettetes Backpapier geben und auskühlen lassen. Dann den Croquant zwischen ein Küchentuch legen und mit einem Wallholz grob zerbröseln.

Die Schokolade sehr klein würfeln.

Den Vanillestängel der Länge nach aufschlitzen und mit dem herausgekratzten Mark sowie dem Schlagsahne (1) in ein Pfännchen geben und aufkochen. Vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Stängel entfernen. Eigelb, Zucker (2) und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Den Vanillerahm unter rühren und die Masse kalt schlagen.

Die zweite Portion Schlagsahne (2) steif schlagen. Unter die Creme ziehen.

Zuletzt Croquant und Schokoladewürfelchen unterheben.

Eine große Cakeform oder Portionenformen mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die eine Seite der Folie mit Wasser befeuchtet. Die Parfaitmasse einfüllen und während mindestens vier Stunden gefrieren lassen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Stängelchen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Rhabarber, Ingwer, Zucker und Safran in eine Pfanne geben und aufkochen. Den Rhabarber auf kleinstem Feuer während vier bis fünf Minuten knapp weich garen. Auskühlen lassen.

Zum Servieren das Parfait auf Teller anrichten und mit Kompott umgeben.

Anne-Marie Wildeisen Meyers Modeblatt 17/99

Gebackene Powidltascherl 1 Ei M

auf Rhabarberragout

4 Personen

### TEIG

1 klein. Kartoffel (festkochende Sorte, gekocht und geschält)

70 g Topfen / Quark

10 g Zucker

5 g Hartweizengrieß

1 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Mehl; ca.

### ZUM PANIEREN

Semmelbrösel und verquirltes Ei

### FÜLLUNG

125 g Dörripflaumen

25 g Mandeln (gemahlen)

1/2 Vanilleschote

30 ml Rum

## RHABARBERRAGOUT

2 Stangen Rhabarber (ca. 350 g)

Zimtzucker

Himbeergeist

100 g Zucker

500 ml Weißwein

1/2 Vanilleschote

3/4 Zimtstange

1 El. Maisstärkemehl

### Für den Teig

Kartoffel passieren. Topfen / Quark, Zucker, Hartweizengrieß, Eigelb, Salz und Mehl zur passierten Kartoffel geben, alles zu einen festen Teig verarbeiten, gegebenenfalls noch ein wenig Mehl hinzufügen.

### Für die Füllung

Dörrpflaumen, Mandelgrieß, Rum und das Mark der Vanilleschote in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten.

Teig ausrollen und Scheiben ausstechen. Mit versprudeltem Ei bestreichen, Füllung auftragen, Tascherln formen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Tascherln in Mehl, Ei und Brösel panieren, und in heißem Öl herausbacken.

### Für das Rhabarberragout

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Mit einer Prise Zimtzucker und einem Schuss Himbeergeist marinieren, ca. 1 Stunde zugedeckt stehen lassen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und vorsichtig mit Weißwein ablöschen. Die Schale vom Rhabarber, das Mark der Vanilleschote sowie die Zimtstange zum Weißweinsud geben und bei niedriger Temperatur ziehen lassen.

## Geschichtete Rhabarbercreme 3 Eiweiß M

1 Rezept()

1 kg Rhabarber

1 Vanilleschote

1 Sternanis

150 g Zucker

200 ml Rotwein

### 3 Eiweiß

1 Pack. Bourbon Vanillezucker

2 El. Zucker

150 ml Schlagsahne

### NACH BELIEBEN

Zuckerblümchen

() Sollte Für 5 bis 6 Personen reichen.

Den Rhabarber rüsten, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit den herausgekratzten Samen, dem Sternanis, dem Zucker und dem Rotwein beifügen. Den Rhabarber zugedeckt auf kleinem Feuer sehr weich kochen.

Vanilleschote und Sternanis entfernen. Den Rhabarber mitsamt Garflüssigkeit pürieren. Auskühlen lassen, dann kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren das Eiweiß sehr schaumig schlagen. Dann nach und nach unter Weiterschlagen Vanillezucker sowie Zucker einrieseln lassen; es soll eine schneeweiß-glänzende, feinporige Masse entstehen. Den Schlagsahne ebenfalls steif schlagen und unter den Eischnee ziehen.

Das Rhabarberpüree abwechselnd mit der Eischnee-Schlagsahne-Mischung in Gläser oder Dessertschalen füllen; es sollen verschiedenfarbige Schichten entstehen, dabei mit einem weißen "Häubchen" abschließen. Dieses nach Belieben mit je 1 Zuckerblümchen garnieren.

Sternanis - Die rötlichbraunen, sternförmigen Früchte eines immergrünen Magnolienbaumes werden noch unreif geerntet, an der Sonne getrocknet und haben dann ein durchdringendes, scharfes Anisaroma. Sternanis gibt es gemahlen oder als ganze Sterne zu kaufen; letztere sind luftdicht verschlossen sehr lange haltbar, im Gegensatz zum Pulver, das sein Aroma schon bald verliert. Sternanis ist Bestandteil der berühmten chinesischen Fünf-Gewürz-Mischung sowie verschiedener Currymischungen vor allem aus Malaysia und China. Bei uns ist Sternanis im Lebkuchengewürz zu finden. Er ist ein ausgezeichnetes Fleischgewürz, passt insbesondere zu Schweinefleisch, Poulet sowie Ente und kann anstelle von Pastis oder Pernod Für Saucen zu Fisch und Meerfrüchten verwendet werden.

REF

Annemarie Wildeisen Kochen, 04/2002

## Gratinierter Rhabarber 4 Eigelb M

Zutaten (für 4 Personen):

5 Stangen Rhabarber

0,2 l Weißwein

0,2 l Wasser

0,1 l Grenadine

100 g Zucker.

Den Rhabarber waschen, die Fäden ziehen (nicht wegschmeißen) und in cirka fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese legen sie bitte in ein etwas tieferes Gefäß, es muss aber keine Schüssel sein.

Wasser, Weißwein, Grenadine, Zucker und die Schale des Rhabarber in einen Topf geben und aufkochen. Ungefähr fünf Minuten kochen lassen und durch ein feines Sieb über die Rhabarberstücke passieren. Alles zusammen langsam abkühlen lassen und fertig.

Sollte der Rhabarber noch etwas zu hart sein, diesen Vorgang nochmals wiederholen.

Zutaten für die Gratinmasse:

4 Eigelb

80 g Puderzucker oder Zucker

120 g geschlagene Sahne.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis sie fast weiß sind. Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Den Rhabarber aus dem Fond nehmen und gut abtropfen lassen, sonst verwässert Ihre Gratinmasse. In einen tiefen Teller legen und mit der Gratinmasse überziehen. Es sollte nichts mehr vom Rhabarber zu sehen sein. Alles zusammen im Ofen oder unter dem Grill gratinieren, bis es goldgelb ist.

Wer mag, noch eine Kugel Vanilleeis oben drauf, fertig ist ein schönes, schnelles Frühlingsdessert.

NDR 90,3 wünscht guten Appetit

## Grießnocken mit Rhabarberkompott M

200 g Geputzter Rhabarber



Evtl. 2 EL (25 ml) Apfelsaft (für Diabetiker geeignet)  
Einige Spritzer Süßstoff  
1 El. (10 g) Mandelblättchen  
1/8 Ltr. Milch  
2 geh. EL (40 g) Grieß  
1 El. (20 g) Magerquark  
1 Tl. (3 g) Diabetikersüße

1. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit Apfelsaft und 2-3 EL Wasser (oder nur 4-5 EL Wasser) zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Mit Süßstoff abschmecken. Mandeln rösten.

2. Milch, 75 ml Wasser und etwas Süßstoff aufkochen. Grieß einrühren und ohne Hitzezufuhr ca. 5 Minuten quellen lassen. Etwas abkühlen lassen. Quark unterrühren, auskühlen lassen.

3. Mit Hilfe von 2 angefeuchteten Ei Nocken abstechen. Grießnocken und Rhabarberkompott anrichten. Mit den Mandeln und mit Diabetikersüße bestreuen.

### Extra-Tipp

Rhabarber ist ideal für eine Frühjahrskur von innen. Denn er enthält Zitronen- und Äpfelsäure, die blutreinigend und positiv auf die Darmflora wirken. Wegen seines hohen Gehalts an Kalium hat Rhabarber eine entwässernde Wirkung und senkt zudem den Blutdruck. Und: Mit nur 14 Kalorien pro 100 g fällt er wirklich nur wenig ins Gewicht.

Zubereitungszeit: 30 Min.

kochen und geniessen

Grießpudding mit Rhabarber-Prosecco. 1 Eiweiß M

Kompott

6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten +

4 Stunden Kühlzeit

1 kg Rhabarber

300 g Zucker

8 El. Pro secco

100 ml Grenadinesirup

2 El. Speisestärke

1 Vanilleschote oder

2 Pack. Bourbon  
Vanillezucker

1 l Milch

200 g Weichweizen-Grieß

1 Frisches Eiweiß

1 Prise Salz

1 Granatapfel

1. Rhabarber putzen, waschen und sehr klein schneiden. Mit 50 g Zucker in einem Topf andünsten. Mit 6 EL Prosecco und Grenadinesirup ablöschen. 2 EL Prosecco und Speisestärke glatt rühren und einrühren. 2-3 Minuten köcheln, bis die Rhabarberstückchen langsam zerfallen. Abkühlen lassen.

2. Vanilleschote halbieren. Das Mark heraus schaben und mit Milch und 150 g Zucker aufkochen. Grieß einrühren und 2-3 Minuten unter Rühren köcheln. Vom Herd ziehen

3. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, 2 TL Zucker dabei einrieseln lassen. Unter den heißen Grießpudding heben. 6-8 Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Den Grießpudding einfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

4. Granatapfel aufbrechen und die Kerne herausklopfen. Pudding mit einem Messer vom Rand lösen und aus den Förmchen stürzen. Mit dem Rhabarberkompott und Granatapfelkernen servieren.

Die kugelige Frucht mit der harten Schale gehört zur Familie der Myrtengewächse und stammt aus dem Mittleren Osten. Die rosa bis tiefroten essbaren Kerne löst man aus, indem man die Frucht aufbricht und die Kerne herausklopft. Achtung Der Saft macht braune Flecken, die sich schwer entfernen lassen. Also Schürze nicht vergessen!

Portion ca. 330 kcal, E 8 g, F 5 g, KH 61 g

I N F O! - I N F O! - I N F O! - I N F O! - I N F O! - I N F O!

Der Granatapfel Die kugelige Frucht mit der harten Schale gehört zur Familie der Myrtengewächse und stammt aus dem Mittleren Osten. Die rosa bis tiefroten essbaren Kerne löst man aus, indem man die Frucht aufbricht und die Kerne herausklopft. Achtung Der Saft macht braune Flecken, die sich schwer entfernen lassen. Also Schürze nicht vergessen!

## Grießschnitten auf Rhabarber 1 Ei M

1 Rezept

1/4 l Milch

2 El. Zucker

1 Prise Salz

2-3 Tropfen Vanille-Aroma

Etwas Unbehandelte Zitronenschale

45 g Grieß

1 Ei (Gr. M)

150 g Rhabarber

125 ml Apfelsaft

1-2 El. Vanillin-Zucker

1 Tl Speisestärke

Evtl. Minze zum Verzieren

1. Milch, Zucker, Salz, Aroma und Zitronenschale in einem kleinen Topf aufkochen. Grieß einstreuen und 10-12 Minuten bei schwacher Hitze unter Rühren Quellen lassen. Etwas abkühlen lassen. Ei trennen. Eigelb unterrühren Eiweiß steif schlagen und unterheben. Grießmasse in eine kleine, flache und gut gefettete Form füllen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 3-4 EL Apfelsaft, Vanillin-Zucker und Stärke glatt verrühren. Übrigen Apfelsaft aufkochen. Rhabarber zugeben und darin ca. 5 Minuten dünsten. Angerührte Stärke einrühren. Nochmals aufkochen lassen. Evtl. nachsüßen. Kompott etwas abkühlen lassen.

3. Den Grießpudding stürzen und in Rauten oder Würfel schneiden. Mit Kompott anrichten und mit Minzeblättchen verzieren.

Getränk z. B. Milchkaffee.

Wichtige Nährwert-Angaben Portion ca. 470 kcal/1970 kJ Eiweiß 14 g Fett 10 g Kohlehydrate 78 g

**Profi-Tipp** Durch die Oxalsäure wird der Rhabarber so schön sauer. Er sollte aber keinesfalls roh gegessen werden.

Ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

## Grießschnitten mit Rhabarber-Kompott 1 Ei M

1 Rezept

500 g Rhabarber  
1 Vanilleschote  
1 TI Natron  
100 g Zucker

2/3 l Milch

160 g Grieß

1 Ei

3 El. Butter zum Ausbraten

2 El. Zucker

1 TI Zimtpulver

Rhabarber putzen, Fäden entfernen und in 2-Zentimeter-große Stücke teilen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Natron in kochendem Wasser auflösen und die Rhabarberstücke damit überbrühen. In einem Topf den Rhabarber mit Zucker und Vanille zu einem Kompott köcheln lassen.

Im Topf Milch aufkochen, den Grieß einstreuen und rührend kochen lassen.

Den Topf vom Feuer nehmen, das Ei verkleppern und einrühren. Auf einem befeuchteten Holzbrett die Grießmasse fingerdick ausstreichen und erkalten lassen. Dann Vierecke ausschneiden und in Butter goldgelb ausbraten.

Mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Rhabarber-Kompott servieren.

Grießschnitten mit Rhabarberragout 9 Eigelb + 3 Eiweiß M

Waldmeistereis

4 Portionen

WALDMEISTEREIS

500 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 Bund Waldmeister, fein gehackt

6 Eigelb, Gewichtsklasse M

RHABARBERRAGOUT

1/2 l Weißwein, trocken

75 g Zucker

300 g Rhabarber, jung  
geschält, geputzt  
in Rauten geschnitten  
3 Blatt-Gelatine, weiß

## GRIEBSCHNITTEN

1/2 l Milch

15 g Zucker  
Zucker zum Bestreuen

50 g Butter

Butter für die Form  
1 Vanilleschote  
ausgeschabtes Mark davon  
1 Zitrone, unbehandelt  
abgeriebene Schale davon  
150 g Hartweizengrieß  
3 Eigelb, Gewichtsklasse M  
3 Eiweiß, Gewichtsklasse M

1. Sahne, Zucker und Waldmeister aufkochen. Eigelb einrühren und den Topf sofort vom Herd ziehen. Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

2. Für das Rhabarberragout Weißwein und Zucker aufkochen und den Rhabarber darin bissfest garen. Rhabarber herausnehmen und beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Rhabarberflüssigkeit auflösen. Abkühlen lassen, dann die Rhabarberstückchen in die Flüssigkeit geben.

3. Für die Grießschnitten Milch, Zucker, Butter, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln und Quellen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Eigelb unter rühren. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die kalte Grießmasse heben. In eine gebutterte eckige Form geben, mit Zucker bestreuen und im 170° C heißen Ofen ... Minuten überbacken. Die Grießmasse in Schnitten schneiden, mit Rhabarberragout und Eis servieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten

Gefrierzeit 40 Minuten

Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt"

## Heiße Rhabarbersoße mit Eis M

4 Portionen

300 g Rhabarber  
50 g Zucker, braun  
1 l Portwein  
500 ml Vanille- od. Schokoladeneis

Rhabarberstücke mit Zucker und Portwein aufkochen.

Durch ein Sieb streichen und im offenen Topf bei großer Hitze dicklich einkochen lassen.

Die heiße Soße zum Eis servieren.

## Honigköpfchen mit Karamellisiertem Rhabarber M

4 Portionen

250 g Rhabarber  
10 g Butter  
1 Akazienhonig  
5 Blätter Gelatine; eingeweicht

500 ml Schlagsahne

100 ml Doppelrahm

1/2 Zitrone; Schale am Stück  
1/4 Tl Vanillepulver  
3 El. Akazienhonig

Den Rhabarber in Stücke schneiden. Butter und Honig Aufschäumen lassen. Rhabarber beifügen, kurz erhitzen, vom Herd ziehen und stehen lassen.

Pudding- oder Souffleförmchen mit ca. 2 dl Inhalt kalt ausspülen und in den Kühlschrank stellen.

Schlagsahne, Doppelrahm, Zitronenschale, Vanillepulver und Honig bis knapp

vor den Siedepunkt bringen. Bei kleiner Hitze fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und in die Pfanne zurückgeben. Nochmals erhitzen. Gelatine gut auspressen, nach und nach beifügen, auskühlen lassen.

Rhabarber ohne Saft (beiseite stellen) auf den Boden der Förmchen verteilen. Etwas Eiercreme daraufgießend, im Kühlschrank fest

werden lassen.

Restliche Eiermilch verteilen, zugedeckt 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser stellen, stürzen.  
Mit Rhabarbersaft servieren.

## Ingwer-Rhabarber-Kompott

1 Rezept

700 g Rhabarber  
30 g Frische Ingwerwurzel  
150 g Zucker  
3-4 El. Zitronensaft

1. Den Rhabarber putzen, nur wenig schälen und in etwa 3 cm lange und 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken.

2. Den Rhabarber mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft und 5 El Wasser in einem breiten, großen, geschlossenen Topf 6-8 Minuten bei nicht zu starker Hitze kochen lassen, dabei mehrmals vorsichtig umrühren. Den Rhabarber im Topf abkühlen lassen und bis zum Servieren kalt stellen. Mit Buttermilch-Kaltschale servieren.

**Tipp** Wenn Sie keine frische Ingwerwurzel bekommen, können Sie natürlich auch kandierten Ingwer aus dem Glas verwenden. Nehmen Sie 30 g kandierte Ingwerwurzel und 1-2 El vom Sirup; reduzieren Sie in dem Fall aber den Zucker auf 120 g.

QUELLE Essen & Trinken Mai 1999

## Joghurtcreme mit Rhabarber-Orangen-Kompott M

Zutaten für 2 Personen:

2 Blatt Gelatine,  
4 cl Orangensaft,  
200 g Magermilchjoghurt,  
100 g Sahne,  
1 Msp. Abrieb einer unbehandelten Orange,  
2 Stangen Rhabarber ( 100 g),  
1 EL Zucker,

1 Msp. Vanillemark,  
1 Orange (180 g),  
2 Zweige Minze,  
flüssiger Süßstoff,  
Portionsförmchen

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf Orangensaft erhitzen, Gelatine ausdrücken, im Orangensaft auflösen und sofort kräftig mit Joghurt und Orangenabrieb verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt ziehen. Mit flüssigem Süßstoff süßen, in kleine Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Rhabarber schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf geben, mit Zucker bestreuen und 15 Min. ziehen lassen. 5 EL Wasser mit Vanille einrühren und im vorgeheizten Ofen in 10 bis 15 Min. garen. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen, ggf. mit Süßstoff nachsüßen. Orange schälen, Filets herausschneiden und mit dem Rhabarber mischen. Kompott auf tiefe Teller verteilen. Portionsförmchen ca. 7 Sekunden in siedendes Wasser tauchen und Creme auf das Rhabarberkompott stürzen. Mit Minze verzieren. Was steckt drin?

**Pro Portion zirka:** 250 Kilokalorien, 15 g Fett, 8 g Eiweiß,  
20 g anrechnungspflichtige Kohlenhydrate

Mascarpone-Kirsch-Mousse    2 Eiweiß    M  
auf Rhabarberkompott  
5 Person(en)

2 Gelatineblätter

250 g Mascarpone

50 ml Kirsch

90 g Puderzucker

300 ml Schlagsahne; nicht zu steif geschlagen

2 Eiweiß; gekühlt

### KOMPOTT

500 g Rhabarber; geschält (Haut nicht wegwerfen)

100 g Zucker

100 ml Apfelsaft

1/2 Vanilleschote

Gelatineblätter In kaltem Wasser eingeweicht Mascarpone, die knappe Hälfte des Kirsch und Puderzucker glatt rühren. Den restlichen Kirsch in einem Pfännchen leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine



auflösen. Zur Mascarpone Masse geben. Schlagsahne, nicht zu steif geschlagen unter die Masse ziehen (vor dem Eiweiß). Eiweiß, gekühlt mit einer Prise Zucker steif schlagen. Unter die Masse ziehen. Rhabarber, geschält (Haut nicht wegwerfen) in 3 cm lange Stäbchen schneiden. Apfelsaft, Zucker und die Vanilleschote aufkochen. Die Rhabarberhäute dazugeben, und zwei bis drei Minuten mitkochen lassen. Das löst die rote Farbe aus der Haut. Den rötlichen Sirup samt Haut durch ein Sieb passieren. Übrig gebliebene Haut und Vanilleschote wegwerfen. Rhabarberstücke in den Sirup geben und langsam aufkochen. Die Rhabarberstücke sollen weich sein, aber nicht auseinander fallen. Im Sud auskühlen lassen. Das Rhabarberkompott auf Teller anrichten. Mit einem in heißen Wasser getauchten Löffel sorgfältig Nocken aus dem Macarpone-Mousse ausstechen und auf das Kompott legen.

### Ofenschlupfer mit Rhabarber 5 Ei M

1 Rezept

6 Brötchen vom Vortag

1/4 l Milch

500 g Rhabarber

250 g Zucker

Etwas Zimt

5 Eier

1/2 l Sahne

50 g Butter

Etwas Brauner Zucker

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit der Milch begießen. Eine Quicheform mit Butter auspinseln und mit einer Schicht Brötchen füllen. Den Rhabarber darauf verteilen und mit ca. 50 g Zimtzucker bestreuen. Mit den restlichen Brötchenscheiben dachziegelartig abdecken. Die restliche Milch mit verquirlten Eiern, restlichem Zucker und Sahne vermengen und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad mindestens 1 Stunde backen. Dann mit braunem Zucker und Butterflöckchen bestreuen und noch kurz unterm Grill bräunen. Mit Sahne oder Vanilleeis servieren.

Quelle SWR 29.05.2001, Kaffee oder Tee,

Pfirsich - Rhabarber - Kompott M

## Zutaten für Portionen

6 Pfirsiche, gehäutet, halbiert und entsteint  
10 Stange/n Rhabarber, geputzt und in ca 2 cm großen Stücken  
250 g Zucker  
120 ml Orangensaft  
1 EL Orange(n) - Schale, fein gerieben  
2 TL Ingwer, gemahlen  
½ TL Muskat (Muskatblüte), gemahlen  
1 Prise Salz  
Sahne, geschlagen  
Brombeeren  
Minze, die Blätter

## ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche in große Stücke schneiden und mit dem Rhabarber in einen großen Topf geben. Zucker, Orangensaft und -schale, Ingwer, Muskatblüte und Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und abgedeckt 10 - 12 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Zwischendurch umrühren und eventuell entstandenen Schaum abschöpfen.

Das Kompott abkühlen lassen und mit Schlagsahne, Brombeeren und Minze garniert servieren. Das Kompott lässt sich bis zu drei Tagen im Kühlschrank aufbewahren.

von Ruths

## Quark Knödel auf Rhabarber 1 Eigelb M

100 g Geputzter Rhabarber  
Etwas Zitronensaft  
100 g Gewaschene, geputzte Erdbeeren  
Etwas Pflanzliches Bindemittel (für Diabetiker geeignet)  
Einige Spritzer Süßstoff  
1 El. (10 g) Butter/Margarine  
100 g Magerquark  
1 Eigelb (Gr. S)  
50 G Grieß, etwas Mehl  
Salz, evtl. 1/2 TL  
Gehackte Pistazien

1. Rhabarber waschen und klein schneiden. Mit 5-6 EL Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Erdbeeren klein

schneiden, zufügen. Binden, mit Süßstoff abschmecken. Auskühlen lassen.

2. Fett schmelzen. Quark, Eigelb, Grieß, Fett und einige Spritzer Süßstoff glatt verkneten. Daraus mit leicht bemehlten Händen ca. 3 Knödel formen und in siedendem Salzwasser 10-12 Minuten ziehen lassen.

3. Knödel herausheben und abtropfen lassen. Rhabarber-Kompott auf einen Teller geben. Die Knödel darauf anrichten. Pistazien evtl. noch etwas feiner hacken, darüber streuen.

**EXTRA-TIPP** Kochen Sie doch gleich etwas mehr Rhabarber-Kompott (z. B. vierfaches Rezept), es lässt sich prima portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

kochen und geniessen

[Quark-Rhabarber-Schnitte](#) M

(Von Konditormeister Heinz- ...

### FÜR DEN BLÄTTERTEIG

500 g Auszugsmehl

75 g Cremige Butter

15 g Salz

1/4 l Wasser

500 g Frische Butter

1 Kastenform

### FÜR DIE EINLAGE

250 g Rhabarber

250 g Orangensaft

100 g Kristallzucker

3 groß. Erdbeeren

### FÜR DIE CREME

6 Blätter Gelatine

250 g Quark (20 Prozent Fett)

80 g Staubzucker

100 g Joghurt

2 El. Orangensaft

1 El. Zitronensaft

250 ml Schlagsahne

### Zubereitung des Blätterteigs

Mit dem Teigrührgerät auf kleiner Stufe Mehl und cremige Butter zusammenmischen. Das in Wasser aufgelöste Salz dazugeben, vollkommen durchkneten und eine Kugel daraus formen. In eine Schüssel legen, zudecken und zum Ruhen zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die kalte Butter zwischen zwei Blätter Plastikfolie legen und klopfen, damit sie geschmeidig wird, aber trotzdem fest bleibt.

Den Teig zu einem Quadrat ausrollen. Den Butterblock in die Mitte legen und die Teigränder über ihm zusammenschlagen. Touren geben, das heißt das Teigpaket der Länge nach ausrollen, in drei Lagen zusammenfalten, um 1/4 Umdrehung (90 Grad) drehen und erneut ausrollen. Auf diese Weise die zweite Tour geben, danach gut einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Zwei weitere Touren geben und wieder für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Touren

Unter Touren versteht man das wiederholte Falten des Teiges und der Butter und das Ausrollen. So entstehen beim Blätterteig die vielen "Blätter".

Circa 100 g Blätterteig dünn ausrollen, mit der Gabel in kurzen Abständen einstechen und bei 180 bis 200 Grad knusprig backen (circa zehn Minuten). Kastenform auf den Teig legen und den Teig passend zuschneiden. Form glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

### Tipp

Der Blätterteig lässt sich eingefroren lange aufbewahren.

Zubereitung der Einlage

Rhabarberstangen waschen, abziehen und in circa zehn Zentimeter lange Stücke schneiden. Orangensaft mit circa 100 g Wasser und Kristallzucker vermischen und aufkochen. Rhabarberstücke einlegen.

Topf vom Herd nehmen, zudecken und die Rhabarberstücke weich garen lassen (circa zehn Minuten), nicht kochen.

Rhabarber auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Vier Rhabarberstücke für die Einlage reservieren. Übrigen Rhabarber mit einem Stabmixer fein pürieren. Erdbeeren der Länge nach halbieren.

Zubereitung der Creme

Gelatine in klarem Wasser einweichen. Quark mit Zucker, Joghurt, Orangen- und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und im warmen Rhabarberpüree auflösen. Püree in die Quarkmasse rühren. Sahne schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Creme in die Form füllen, Früchte einlegen, übrige Creme einfüllen und glatt streichen. Den zugeschnittenen Blätterteig auflegen und andrücken. Vier Stunden kühlen. Danach stürzen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

O- Quark-Rhabarber-Schnitte (von Konditormeister Heinz-  
> Richard Heinemann)

TV-Sendung "Volle Kanne - Service täglich" im ZDF

Quarkklöße auf Rhabarber-Kompott 1 Eiweiß M

Zutaten für 1 Person:

3 Scheiben entrindetes Toastbrot (50 g)  
1/2 Vanilleschote

100 g Magerquark

1 Eiweiß (Gr. M)  
abgeriebene Schale von  
1/2 unbehandelten Zitrone  
etwas flüssiger Süßstoff  
100 g geputzte Erdbeeren  
300 g geputzter  
Rhabarber  
etwas Zitronensaft  
etwas Mehl, Salz  
1/2 TL gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Toast fein würfeln. Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben. Quark gut abtropfen lassen. Toast, Eiweiß, Quark, Vanillemark, Zitronen-

schale und einige Spritzer Süßstoff verrühren. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2. Erdbeeren und Rhabarber klein schneiden. Rhabarber und Hälfte Erdbeeren in 5 EL Wasser zugedeckt 3-5 Minuten dünsten.

3. Übrige Erdbeeren unterheben und das Kompott mit Süßstoff und etwas Zitronensaft abschmecken.

4. Aus der Quarkmasse mit leicht bemehlten Händen 2 Klöße formen. In reichlich siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit Rhabarber-Kompott und Pistazien anrichten.

### EXTRA-TIPP

Die Quarkklöße schmecken auch aufgebraten, z. B. am nächsten Tag, sehr gut. Dafür am besten gleich zwei Portionen zubereiten.

### Quarksouffle mit Rhabarber 3 Ei M

4 Portionen

500 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

70 g Zucker (1)

50 g Zucker (2)

30 g Zucker (3)

1 Essl. Zitronensaft

3 Eier; Kl.3 getrennt

1 Tl. Zitronenschale

### 80 g Magerquark

1 Essl. Speisestärke

1 Essl. Puderzucker

Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren putzen und halbieren. Zucker (1) im Topf zu goldbraunem Karamell schmelzen. Mit Zitronensaft und 6 EL Wasser ablöschen.

5 Minuten im offenen Topf kochen. Rhabarber dazugeben und 3 bis 5 Minuten im geschlossenen Topf garen, die Erdbeeren unterrühren, kalt werden lassen.

6 ofenfeste Förmchen oder Tassen (a 150ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Eigelb, Zucker (2) und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß mit Zucker (3) steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Förmchen oder Tassen füllen und im Heißen

Wasserbad bei 180 Grad auf der untersten Schiene 20 Minuten garen.

Souffles am Rand mit einem Messer lösen, aus den Formen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kompott servieren.

Pro Portion 289 kcal.

## Reiskugeln mit Rhabarberkompott M

4 Portionen

### 700 ml Milch

150 g Rundkornreis;

1 Prise Salz

1 Unbehandelte Zitrone nur abgeriebene Schale

50 g Mandeln; geschält, fein gemahlen

3 El. Zucker

100 ml Schlagsahne; steif geschlagen

### KOMPOTT

600 g Roter Rhabarber; Stängel längs halbiert, in ca. 2 cm langen Stücken

100 g Zucker;

1 El. Zitronensaft

3 El. Mandelblättchen; geröstet

Vor- und zubereiten ca. fünfundvierzig Minuten

Kühl stellen ca. 1 Std.

Milch mit Reis, Salz und Zitronenschale aufkochen, Hitze reduzieren.

Unter gelegentlichem Rühren ca. dreißig Minuten zu einem dicken,

aber noch feuchten Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen.

Mandeln und Zucker darunter rühren. Milchreis in einer Schüssel auskühlen.

Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, zugedeckt ca. eine Stunde kühl stellen.

Rhabarber, Zucker und Zitronensaft in einer weiten Pfanne mischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. drei Minuten knapp weich köcheln.

Pfanne von der Platte nehmen, Kompott auskühlen.

Servieren Kompott auf Teller verteilen. Aus dem Reis mit dem kalt abgespülten Glaceportionierer Kugeln formen, auf dem Kompott

anrichten, mit Mandelblättchen bestreuen.

## Rhabarber - Quark - Parfait M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber (Himbeer-Rhabarber)

150 g Zucker

500 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Sahne

50 g Pistazien gehackt

### ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen, waschen und auf die Länge einer Kastenform (ca. 25 cm) zuschneiden. 100 ml Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen. Rhabarber darin ca. 5 Min. dünsten, danach abkühlen lassen. Quark, restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Mit 2/3 des Rhabarbers in die Kastenform schichten und ca. 4 Std. gefrieren lassen. Übrige Stangen im Sud zu Mus kochen, passieren. 1 Std. vor dem Servieren die Form aus dem Gefrierfach nehmen, im Kühlschrank antauen lassen. Parfait stürzen, rundum mit Pistazien bestreuen und in Scheiben teilen. Mit Soße anrichten.

**Tipp:** Das Parfait lässt sich auch mit Sahnequark oder Mascarpone zubereiten. Dann davon 650 g verwenden und die Sahnemenge auf 100 ml reduzieren.

Hobbyköchin CK

## Rhabarber auf Mascarpone-Creme M

Zutaten für 4 Personen:

400-500 g Rhabarber

1 EL (7 g) Speisestärke

200 ml roter Johannisbeer- oder Traubensaft

ca. 2 gehäufte EL Zucker

150 g Mascarpone (ital. Doppelrahm- Frischkäse)

300 g Magermilch-Joghurt

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker



evtl. Zitronenscheiben, Melisse und Waffelröllchen zum Verzieren

### Zubereitung:

1. Rhabarber putzen (evtl. abziehen), waschen und in kleine Stücke schneiden. Stärke und etwas Saft glatt rühren. Rest Saft aufkochen. Rhabarber darin zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

2. Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Rhabarber mit ca. 1 EL Zucker abschmecken. Auskühlen.

3. Mascarpone und Joghurt glatt rühren. Mit ca. 1 EL Zucker und Vanillezucker abschmecken. Vanillecreme in Dessertschälchen anrichten, Rhabarber darauf verteilen. Evtl. mit Zitronenscheiben, Melisse- und Waffelröllchen verzieren.

### EXTRA-TIP

Echten Vanillezucker können Sie auch leicht selbst machen: eingeritzte Vanilleschote in ein Schraubdeckelglas mit Zucker stecken. Falls Sie nur das Mark verwenden, ausgekratzte Schote nutzen. Ca. 2 Tage ziehen lassen.

Mascarpone können Sie durch Sahnequark oder Doppelrahm-Frischkäse ersetzen.

## Rhabarber Bananeneis M

300 g Rhabarber  
100 ml Apfelsaft  
300 g Bananen  
3 EI Blütenhonig  
1 TI Zitronenschale; unbehandelt

### 150 g Sahne

150 g Erdbeeren  
Melisseblättchen z Garnieren

Den Rhabarber waschen und putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

In dem Apfelsaft etwa 3 Minuten dünsten, bis er zerfällt. Dann kalt werden lassen.

Die Bananen in Stücke schneiden und zum Rhabarber geben. Etwas Honig und die Zitronenschale hinzufügen. Alles mit dem Schneidstab pürieren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in eine

Metallschüssel füllen, verschließen und 3-4 Stunden ins Gefriergerät stellen. Alle 40 Minuten kräftig durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Für die Sauce die Erdbeeren pürieren. Nach Geschmack mit Honig süßen. Das Eis mit der Erdbeersauce anrichten und mit den Melisseblättchen garnieren.

Das Eis schmeckt besonders gut, wenn es cremig ist, also nicht ganz durchgefroren ist.

## Rhabarber Flan M

4 Portionen

### FLAN

300 g Rhabarber; geputzt gewogen  
2 El. Grenadinesirup  
100 g Zucker; (1)

300 ml Schlagsahne

100 ml Milch

1 El. Zucker; (2)  
4 Blätter Gelatine

### KOMPOTT

300 g Rhabarber; geputzt gewogen  
150 g Erdbeerkonfitüre

Ein zartes Frühlingsdessert, dem niemand widerstehen kann. Später in der Saison kann man auch frische Erdbeeren und eine Erdbeersauce dazu kombinieren.

Zubereiten etwa 30 Minuten Kühl stellen mindestens 4 Stunden

1. Den Rhabarber für die Flans klein würfeln. Davon 200 g zusammen mit dem Grenadinesirup und der Hälfte des Zuckers (1) zugedeckt zu Mus kochen. In ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen und diesen in die Pfanne zurückgeben. Auf 1 dl einkochen lassen. Das Mus wird nicht verwendet.

2. Die restlichen 100 g Rhabarberwürfelchen mit dem restlichen Zucker (1) ungedeckt nur knapp weich kochen; daran denken, dass sie beim Auskühlen leicht nachgaren. Erkalten lassen.

3. Schlagsahne, Milch und Zucker (2) aufkochen. 5 Minuten leise kochen lassen. Vom Feuer nehmen.

4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Herausnehmen, ausdrücken und in der heißen Schlagsahne-Milch-Mischung auflösen. Dann den eingekochten Rhabarbersaft sowie die Rhabarberwürfelchen begeben. Die Masse in 4 Portionenformen füllen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5. Für das Kompott den Rhabarber in Stücke schneiden. Zusammen mit der Konfitüre aufkochen und zugedeckt knapp weich garen. Auskühlen lassen.

6. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und den Rand mit einem Messer lösen. Die Flans auf Teller stürzen und mit Kompott umgießen.

Datum 18.05.1999

Quelle [http //www.chuchi.ch](http://www.chuchi.ch)

### Rhabarber in Cognac

500 g Rhabarber

250 g Einmachzucker

1 Vanillestange

1 Flasche Cognac (0,7 l)

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnitten Vanillestange in vorbereiteten Gläsern mit Bügelverschluss schichten. Dann den Cognac darauf gießen und die Gläser verschließen.

Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen.

Ab und zu einmal umrühren, damit sich der Zucker besser löst.

### Rhabarber in Rotwein

200 g Rhabarber

3 dl Rotwein

80 g Zucker; evtl. mehr, je nach Säure vom Rhabarber

1 pn Cayennepfeffer

## ZUM ANRICHTEN

4 Kugeln Sorbet  
Schöne Erdbeeren oder andere Beeren  
Frische Pfefferminzblätter

Die Rhabarberstängel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Rotwein mit dem Zucker um die Hälfte einkochen. Rhabarber dazugeben und ganz knapp garen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen und möglichst lange ziehen lassen. Zuletzt mit Cayennepfeffer abschmecken.

Das Rhabarberkompott in Suppenteller anrichten und je eine Kugel Sorbet dazugeben. Mit einem Pfefferminzzweig und ein paar schöne Beeren garnieren.

## Rhabarber mit feiner Vanillesoße Eigelb M

Menge: 4 Personen

750 Gramm Rhabarber  
1/4 Ltr. Apfelsaft oder Wasser  
1/2 Zitrone, Saft  
60 Gramm Speisestärke (4 EL)  
8-10 Essl. Zucker, leicht gehäuft  
1 Pack. Vanillezucker  
1/2 Ltr. Milch  
1 Prise Salz

1 Eigelb, frisch

Minze zur Dekor

Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Gesamten Saft und 1/8 l Wasser aufkochen. Rhabarber darin zugedeckt 2 bis 3 min köcheln. 2 EL Stärke und 6 EL Wasser glatt rühren. In den Rhabarber rühren und ca. 2 min weiter köcheln. Mit 6 bis 8 EL Zucker und 1 P Vanillezucker süßen. In 4 Dessertschälchen füllen und auskühlen lassen.

2 EL Stärke und 6 EL Milch glatt rühren. Rest Milch, Vanillezucker, 2 EL Zucker und Salz aufkochen. Stärke einrühren und ca. 3 min köcheln lassen. Eigelb mit etwas Soße verrühren und in die übrige Soße rühren (nicht mehr kochen!). Auskühlen lassen. Rhabarber mit Vanillesoße anrichten und verzieren.

**Pro Person:** 290 kcal, 6 g E, 6 g F, 50 g KH, rund 19 % Fett kcal

### Rhabarber mit Portweinschaum 2 Ei

4 Personen

500 g Rhabarber

75 g Johannisbeergelee

4 Essl. Zitronensaft

2 Eier (Gr. M)

100 g Zucker

1/4 Ltr. Weißer Portwein

1 Leicht geh. EL (10 g) Speisestärke

1 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale

1/2 Tl. Zimt

1 Tl. Puderzucker

Evtl. Zitrone und Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Rhabarber putzen und waschen. In ca. 10 cm lange schräge Stücke schneiden. Gelee, 2 EL Zitronensaft und 3-4 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Rhabarber darin 6-8 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Rhabarber etwas abkühlen lassen. Auf vier Portionsteller füllen und auskühlen lassen.

2. Eier, Zucker, Portwein, Stärke, 2 EL Zitronensaft und -schale in einem hohen Topf verrühren. Die Soße kurz vor dem Servieren bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Sie ist gut, wenn sie im Topf hochsteigt und dicklich wird.

3. Heiße Soße über den Rhabarber geben. Mit Zimt und Puderzucker bestäuben. Evtl. verzieren. Zubereitungszeit: 30 Min. (ohne Wartezeit)

### Rhabarber Ofenschlupfer 4 Ei M

4 Personen

200 g Baumkuchen

300 g Rhabarber, geputzt

80 g Mandeln, geröstet und gehackt

400 ml Schlagsahne

4 Eier

100 g Zucker

1 Vanilleschote, Mark davon

Butter zum Fetten

Baumkuchen und Rhabarber in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Mandeln, Rhabarber und Baumkuchenwürfel mischen.

Sahne, Eier, Zucker und Vanillemark mit dem Schneebesen verrühren, durch ein feines Sieb auf die Rhabarbermischung gießen, in einer gebutterten Auflaufform im Ofen bei 170 Grad etwa 30 bis 40 Minuten garen. Zum Servieren in Portionen teilen.

Dazu reicht man eine Kugel Vanille- oder Nougateis und eine Vanillerahm-Sauce.

## Rhabarber Ofenschlupfer II 15 Ei M

### Zutaten:

500 g altbackenes Biskuit,  
Brioche oder Hefengebäck,  
500 g Rhabarber,  
80 g Rosinen,  
120 g geröstete Mandelblättchen,

15 Eier,

500 ml Milch,

400 ml Sahne,

250 g Zucker,  
Mark einer Vanillestange

### außerdem:

Butter zum Fetten der Form,  
Puderzucker,  
einige frische Erdbeeren zum Garnieren,  
1/2 l Vanillesauce

### Zubereitung:

Den Biskuit in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Anschließend den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel zerteilen. Diese zum Biskuit geben, Rosinen und Mandeln hinzufügen und miteinander vermengen.  
Die Eier mit der Milch und Sahne verrühren, dann Zucker und Vanille zugeben.

Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten und die Biskuit-Rhabarber-Masse hineingeben.

Die angerührte Eiermilch darüber gießen und kurz einziehen lassen. Die Form in den Ofen geben und ca. 45 Minuten backen bis die Eiermasse vollkommen gestockt und der Ofenschlupfer goldbraun geworden ist. Ofenschlupfer herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Servieren kleine Portionen mit dem Löffel ausstechen und mit frisch zerteilten Erdbeeren und Vanillesauce garnieren.

### Rhabarber Parfait    3 Eigelb    M

Zutaten:

250 g Rhabarber,  
3 EL Wasser,

3 Eigelb,

75 g Zucker,  
1 KL Zitronensaft,

1/4 Liter Sahne,

250 g Erdbeeren,  
2 EL Puderzucker,  
Zitronenmelisse

### Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, zugedeckt in Wasser ca. 5 Minuten garen, dann abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen, danach vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Dann das Rhabarber-Püree, Zitronensaft und steif geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Sofort in eine Eisbombenform füllen und im Eisfach erstarren lassen. Inzwischen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Das Parfait aus der Form stürzen, mit dem Erdbeerpüree überziehen und mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

### Rhabarber Profiteroles    3 Ei    M

35 Stück

50 g Butter

200 ml Wasser

1/4 TL Salz  
2 El. Zucker  
100 g Mehl  
3 Eier; , je nach Größe

### FÜLLUNG UND GLASUR

200 g Rhabarber; möglichst  
Himbeer-Rhabarber ()  
40 g Zucker

### 250 g Halbfettquark

2 Pack. Bourbon-Vanillezucker

### 150 ml Schlagsahne

120 g Puderzucker

Für den Teig Butter, Wasser, Salz und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Mehl im Sturz dazugeben, das heißt, alles auf einmal und mit einer Kelle rühren, bis eine kompakte Teigkugel entsteht, die sich vom Pfannenboden löst. Ein Ei nach dem andern unterarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur noch so viel unter den Teig mischen, dass dieser schwer von der Kelle reißt.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in einen Spritzsack geben. Mit großem Abstand baumnussgroße Kugeln auf ein Blech spritzen. In der unteren Ofenhälfte ca. vierzig Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Rhabarber in fingerdicke 3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker aufkochen. Ungedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen. Auskühlen.

Quark mit Vanillezucker und zwei Ei Rhabarberflüssigkeit verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen.

Puderzucker mit so viel Rhabarbersaft verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Die Profiteroles mit einem Sägemesser quer halbieren. Deckel mit Puderzucker glasieren. Quark auf die Böden verteilen. Rhabarberstücke drauflegen. Mit dem glasierten Deckel belegen.

Klassische Profiteroles-Füllung - Die schnelle, klassische Schlagsahne-Schokolade-Variante 5 dl Schlagsahne mit den ausgekratzten Samen von einer Vanilleschote und zwei Beuteln Bourbon-Vanillezucker steif schlagen. Profiteroles damit füllen. Auf einer Platte oder einer Etagerie



aufschichten. 150-200 g Edelbitterschokolade mit 1,5 bis 2 dl Schlagsahne bei kleiner Stufe schmelzen. Über die Profiteroles gießen.

() rotstielige, rotfleischiger Himbeer-Rhabarber liegt eindeutig im Trend. Er hat den grünrotstieligen, grünfleischigen Rhabarber ein wenig in den Schatten gestellt, da er in der Regel früher auf den Markt kommt. Zudem ist der rote milder als der grüne, was wiederum unseren heutigen Vorlieben eher entspricht. Beide stammen sie jedoch von der gleichen Pflanzenfamilie, den Knöterichgewächsen, zu denen übrigens auch der Sauerampfer und der Buchweizen gehören, ab. Rhabarber ist eigentlich ein Gemüse, das wir jedoch vorwiegend wie Obst genießen. Er schmeckt frisch geerntet am besten, die Stiele sollten fest und unbiegsam sein. Aufbewahren - nur wenn unbedingt nötig - in ein feuchtes Tuch eingewickelt im Kühlschrank.

**Tipp** Brandteig ohne Probleme - Alle Zutaten Für den Teig bereitstellen; insbesondere das abgewogene, gesiebte Mehl, das in die kochend heiße Flüssigkeit gegeben wird. Mit der Kelle sofort kräftig durchrühren. Schnell bildet sich eine glänzende Teigkugel, die sich vom Pfannenboden löst. Die Eier können bereits nach kurzer Zeit untergearbeitet werden. Dies geschieht am besten von Hand, da man so ein besseres Gefühl Für die richtige Konsistenz des Teigs bekommt. Wenn sich dieser in schweren, großen Stücken von der Kelle löst, dann ist er richtig. Jetzt die Masse sofort weiterverarbeiten, das heißt, auf ein Backpapier aufspritzen und backen. Die Brandteigkugeln sollten ihr Volumen beim Backen mindestens verdoppeln, wenn nicht verdreifachen - also wenn möglich Umluft zuschalten. Wichtig ist das Einhalten der Backzeit. Brandteiggebäck sieht schnell aus wie fertig gebacken, ist dann innen aber oft noch roh. Notfalls die Nadelprobe machen.

Rhabarber Schichtcreme

4 Eigelb

M

Zutaten

1 kg Rhabarber

4 Blatt. rote Gelatine

Zucker,

Vanillezucker

300 g Erdbeeren

1/4 l Milch

Mark von einer Vanilleschote

1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker

6 Blatt. Gelatine

## Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und zerkleinern. Ohne Wasserzugabe kurz garen. Rote Gelatine einweichen und unterrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Erdbeeren halbieren und untermischen. Kühl stellen. Milch mit Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hinzugießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zuwerden beginnt. Rhabarbermasse und Creme abwechselnd in Glasschalen füllen.

Rhabarber Tiramisu 8,5 Ei M

1 Rezept

## FÜR DEN MÜRBETEIG

60 g Kalte Backmargarine

70 g Kalte Butter

50 g Zucker

15 g Vanillezucker

1/2 Ei

1 Prise Salz

15 g Speisestärke

200 g Mehl

2 Tropfen Bittermandelaroma

1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

## FÜR DIE WIENER MASSE

4 Eier

80 g Zucker

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Abgeriebene Zitronenschale(unbehandelt)

65 g Mehl

45 g Speisestärke

40 g Butter

## FÜR DIE FRUCHTFÜLLUNG

2 El. Aprikosenmarmelade

1 kg Geschälter Rhabarber in Stangen

1 l Wasser

300 ml Rotwein  
400 ml Weißwein  
1 Zimtstange  
1/2 Vanilleschote  
300 g Zucker

## FÜR DIE MASKARPONECREME

4 Eier  
5 Blätter Gelatine  
70 g Zucker  
  
375 g Mascarpone  
20 g Cognac

## ZUM TRÄNKEN

100 ml Kalter Kaffee  
100 ml Rhabarbersud  
30 g Kaffeelikör  
65 g Zucker

## ZUM BESTÄUBEN

Kakaopulver

Alle Zutaten Für den Mürbeteig außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Für die Wiener Masse (Biskuit) die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiterschlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssige warme Butter unterheben.

Die Masse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, füllen. Im auf 180 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca. 18 Minuten weiterbacken.

Die Böden gut auskühlen lassen. Vom Biskuitboden 2 ca. 1 cm dicke Schichten/Böden abschneiden. Rhabarber schälen und in Stücke

schneiden. Rhabarber in einem Sud aus Wasser, Rotwein, Weißwein, Zucker, einer Zimtstange und einer halben Vanilleschote garen (nicht kochen!). Aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen.

Kalten Kaffee, 100 ml Rhabarbersud, Kaffeelikör und Zucker zum Tränken der Biskuitböden mischen. Einen Kuchenring um den Mürbeteig legen und den Teig mit glatt gerührter Aprikosenmarmelade bestreichen. Darauf eine Scheibe Biskuit legen und diese Tränken.

Den Biskuitboden mit den gegarten Rhabarberstangen belegen.

Für die Mascarpone-Creme 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit 20 g Zucker im Wasserbad zur Rose aufschlagen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Dann Mascarpone und Cognac zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

2 Eiweiß mit 50 g Zucker zu Schnee aufschlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Die Hälfte der Mascarponecreme auf dem Rhabarber verteilen, eine zweite Scheibe Biskuit darauf setzen und wieder tränken. Die restliche Mascarponecreme verteilen und oben glattstreichen. Das Tiramisu 2-3 Stunden kühl stellen.

Dann den Kuchen aus dem Ring entfernen und die Oberfläche mit Kakaopulver bestreuen.

Quelle Rezept von Peter Scharff

Rhabarber Tiramisu 3 Ei + 13 Eigelb + 6 Eiweiß M

Zutaten für den Teig:

10 Eigelb

2,5 Tüte Vanillezucker

250 g Zucker

100 g Weizenstärke

100 g gemahlene Mandeln

6 Eiweiß

Zutaten für die Mousse:

1 kg Rhabarber

400 g Zucker

3 Eigelb,

### 3 Eier

10 Blatt Gelatine

1 Becher (500 g) Mascarpone

1 Becher (200 ml) Sahne

### Zubereitung:

Eigelb und Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Stärke und Mandeln mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 10 Minuten backen. Biskuit von den Blechen stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Rhabarber putzen, waschen in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers und etwas Wasser weich dünsten, pürieren und erkalten lassen. Eigelb, Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, zufügen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse einen Löffel leicht überzieht. Vom Herd nehmen und 1/2 des Rhabarberpürees unterrühren. Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterheben. Aus den selbstgebackenen Biskuits zwei runde Böden ausschneiden oder ausstechen, abwechseln mit der Rhabarbermasse in einen Tortenring einschichten. Zweiten Boden mit dem restlichen Rhabarberpüree bestreichen und das Tiramisu mindestens zwei Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit gedünstetem Rhabarber und Zitronenmelisse garnieren.

Bei 16 Stücken **pro Stück: 2132 kcal/509 kJ**

Rhabarber Topfen / Quarkdessert mit 2 Eigelb + 1 Eiweiß M

### Erdbeercreme

4 Portionen

120 g Rhabarber

### 2 Eigelb

20 g Staubzucker

2 Blattgelatine

1 TI Vanillezucker

120 g Speisequark, 10 % Fett

70 g Sauerrahm

### 1 Eiweiß

20 g Kristallzucker

80 g Sahne, geschlagen

Temperierte. Kuvertüre

1 Zitrone  
Erdbeeren, frisch

1. Den Rhabarber in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Kristallzucker einmal aufkochen.
2. Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Rhabarber mischen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker und die abgeriebene Schale der Zitrone über Wasserdampf aufschlagen und anschließend kalt rühren.
4. Topfen / Quark mit Sauerrahm glatt rühren. Eiweiß mit dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen.
5. Unter die schaumige Dottermasse zuerst die Topfen / Quark-Sauerrahm-Creme mischen, anschließend Rhabarber zugeben und jetzt erst den Eischnee einarbeiten. Zuletzt das geschlagene Schlagsahne unterziehen und die Masse sofort in gekühlte, halbrunde Formen füllen.
6. Für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Formen kurz in warmes Wasser tauchen und auf ein feines Gitter setzen. Mit leicht temperierter flüssiger Kuvertüre überziehen, die überschüssige Schokolade abtropfen lassen und wieder kalt stellen.
7. Nach dem Erstarren der Schokolade die Rhabarber-Topfen / Quarkmousse auf Teller geben und mit pürierten, leicht gezuckerten Erdbeeren und gedünsteten Rhabarberstückchen servieren.

Rhabarber Topfendessert mit 1 Eiweiß + 2 Eigelb M  
Erdbeercreme  
4 Portionen

120 g Rhabarber

2 Eidotter

20 g Staubzucker

2 Blattgelatine

1 Tl. Vanillezucker

120 g Speisequark, 10 % Fett

70 g Sauerrahm

## 1 Eiweiß

20 g Kristallzucker

## 80 g Sahne, geschlagen

Temperierte. Kuvertüre

1 Zitrone

Erdbeeren, frisch

1. Den Rhabarber in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Kristallzucker einmal aufkochen.
2. Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Rhabarber mischen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und die abgeriebene Schale der Zitrone über Wasserdampf aufschlagen und anschließend kalt rühren.
4. Topfen mit Sauerrahm glatt rühren. Eiweiß mit dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen.
5. Unter die schaumige Dottermasse zuerst die Topfen-Sauerrahm-Creme mischen, anschließend Rhabarber zugeben und jetzt erst den Eischnee einarbeiten. Zuletzt das geschlagene Obers unterziehen und die Masse sofort in gekühlte, halbrunde Formen füllen.
6. Für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Formen kurz in warmes Wasser tauchen und auf ein feines Gitter setzen. Mit leicht temperierter flüssiger Kuvertüre überziehen, die überschüssige Schokolade abtropfen lassen und wieder kalt stellen.
7. Nach dem Erstarren der Schokolade die Rhabarber-Topfenmousse auf Teller geben und mit pürierten, leicht gezuckerten Erdbeeren und gedünsteten Rhabarberstückchen servieren.

## Rhabarber- Crumble mit Eis

Zutaten:

2 EL Mandelkerne mit Haut

100 g + etwas weiche Butter oder Margarine

100 g + 100 g Zucker

Salz

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 P Vanillin-Zucker

200 g Mehl

1 kg Rhabarber

1 EL (10 g) Speisestärke

4 Kugeln (ca. 200 ml) Vanille-Eiscreme  
evtl. Puderzucker und Minze

### Zubereitung:

Mandeln hacken. 100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillin-Zucker, Mehl und Mandeln mit den Knethacken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Zugedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen. Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Mit 100 g Zucker und Stärke gut mischen. 4 kleine Förmchen (ca. 15 cm Ø) oder eine große Auflaufform fetten. Rhabarber hineingeben und die Streusel darauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Warmen Crumble mit jeweils 1 Kugel Eis anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen verzieren.

### Rhabarber-Bananen-Kompott

500 g Rhabarber  
200 g Bananen  
1 Spur Naturvanille, gemahlen  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
1 EL Honig

### Für die Garnitur

20 g Mandeln, gehobelt und  
geröstet

Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden, mit Zitronenschale und Naturvanille in wenig Wasser ca. 5 Minuten bei milder Hitze dünsten und abkühlen lassen.

Bananen zerdrücken, mit Honig schaumig schlagen und unter den Rhabarber ziehen.

Kompott mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

**Tipp:** Verwenden Sie möglichst voll ausgereifte Bananen. Dieser Kompott schmeckt sehr gut zu süßen Gries, Reis oder Hirsegerichten.

Rhabarber-Cannelloni M

4 Portionen



350 g Rhabarber; 1-cm-Stücke

1/4 l Wein, weiß

2 El. Zucker

2 El. Puddingpulver, Mandel-

1/2 Pack. Cannelloni

150 g Mascarpone oder Creme fraiche

Wein mit Zucker aufkochen. Rhabarber zugeben, 3 min garen. Puddingpulver mit etwas Wasser glatt rühren, Rhabarber damit binden. Cannelloni (je nach Packungsanweisung evtl vorgaren) damit füllen. In gefettete Form schichten, restliches Kompott angießen. Mascarpone aufstreichen. Im Rohr bei 200 °C 25-30 min überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

### Rhabarber-Couscous

4 Portionen

100 ml Wasser

75 g Zucker; , je nach Säuregehalt des Rhabarbers

1 Zimtstängel

4 Rhabarberstängel; in Stücke

50 g Helle Sultaninen

150 g Couscousgrieß

50 g Butter; flüssig

Orangenblütenwasser

4 Minzestängel; Blättchen fein gehackt

50 g Mandeln; geschält, geröstet

Zimt; gemahlen

Puderzucker

Wasser, Zucker und Zimt aufkochen, sieben Minuten köcheln lassen. Heiß über den Rhabarber gießen, Sultaninen beifügen, abkühlen lassen. Saft abgießen und auffangen.

Couscous in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser spülen, fünf Minuten Quellen lassen. In einem Blech flach ausbreiten. Mit dem Zuckersirup beträufeln. zwanzig Minuten Quellen lassen, ab und zu auflockern.

Mit Rhabarber mischen und mit Butter, Orangenblütenwasser und Minze abschmecken. Mit Mandeln garnieren, Zimt und Puderzucker darüberstäuben.

Dazu passt aufgerührtes Jogurt nature.

## Rhabarber-Himbeer-Kompott mit Sauermilch-Mousse M

4 Portionen

5 Blätter Gelatine  
500 g Rhabarber  
200 g Himbeeren  
200 ml Weißwein  
150 g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Zimtstange

### SAUERMILCH-MOUSSE

3 Blätter Gelatine  
1 Limette; Schale und Saft

250 ml Sauermilch  
50 g Staubzucker

250 ml Schlagsahne  
Minze zum Garnieren

1. Für das Kompott Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zimtstange halbieren. Rhabarber abziehen und schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Rhabarber und Himbeeren mit Weißwein, Zucker, Vanillemark und Zimtstange in 2 Säckchen verteilen, vakuumirren und verschweißen. In kochendem Wasser ca. 10-12 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2. Inzwischen für das Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Limette abreiben und auspressen. Sauermilch mit Staubzucker, Saft und Schale der Limette verrühren. Schlagsahne halbfest aufschlagen.

3. Wenig der Sauermilch erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restliche Sauermilch zügig unterrühren, Schlagsahne unterheben.

4. Säckchen aufschneiden, Kompott in eine Schüssel geben, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kompott auf Eis kalt rühren. Wenn die Masse zu stocken beginnt, abwechselnd mit dem Mousse in hohe Gläser füllen und 1 Stunde kühlen. Mit Minze garnieren.

**Nährwert pro Person** 553 kcal/2,314 kj; 24 g Fett; 63 g KH; 5,2 BE; 76 mg Chol.

Zubereitung ca. 40 Min

QUELLE Gusto

## Rhabarber-Honig-Kompott

1 Kg Rhabarber schälen und in 1 cm starke Stücke schneiden.  
Leicht einzuckern und 1 Std. stehen lassen  
In einem Edelstahltopf mit  
4 Esslöffeln Honig aufkochen.  
Den Rhabarber herausnehmen und den Fond mit  
1 Zimtstange,  
4 Nelken und  
2 Sternanis einkochen.  
Durch ein Sieb über die Rhabarberstücke gießen und erkalten lassen.  
Mit leicht angefrorenem, ungesüßtem griechischen Joghurt servieren.

Gruß Otto

## Rhabarber-Ingwer Sorbet

4 Portionen

500 g Rhabarber; geputzt und in Stücke geschnitten

75 ml Weißwein

100 g Zucker

30 g Ingwer, frisch; gerieben

1 Limette; Saft und ausgeriebene Schale

100 ml Mineralwasser

Rhabarber in einen Topf geben, Weißwein und Zucker zufügen. 5 bis 6 Minuten dünsten, pürieren. Ingwer, Limettensaft und -schale zugeben, Mineralwasser unterrühren.

In eine metallische Schüssel füllen, ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig durchrühren, um das Sorbet cremiger zu machen.

Rhabarber-Joghurt-Eis mit 3 Eigelb M

Erdbeer-Papaya-Salat

4 Portionen

300 g Rhabarber

2 Essl. Himbeersirup

3 Eigelb

50 g Puderzucker (I)

300 g Sahnejoghurt

100 ml Schlagsahne

250 g Papaya

40 g Puderzucker (II)

1 Limette: Schale fein abgerieben, sowie

3 Essl. Limettensaft

250 g Erdbeeren

1 Topf Zitronenmelisse

Den Rhabarber putzen und in grobe Stücke schneiden, im Himbeersirup bei milder Hitze 20 Minuten im offenen Topf kochen, dann mit dem Schneidestab des Handrührers fein pürieren. Abkühlen lassen. Eigelb mit dem Puderzucker (I) über dem heißen Wasserbad (80°C) aufschlagen. Die Schüssel ins kalte Wasserbad stellen und so lange weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Rhabarberpüree, Joghurt und Schlagsahne mit der Eigelbmasse verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und 20 Minuten darin rühren lassen. Das Eis in eine Schüssel füllen und für 2-3 Stunden ins Gefriergerät stellen. den Salat die Papaya schälen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch in kleine Rauten schneiden. Die Limettenschale, Limettensaft und restlichen Puderzucker verrühren und mit den Papayastückchen mischen. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und unter die Papaya heben. Den Salat 30 Minuten durchziehen lassen. Die Zitronenmelisse von den Stielen zupfen (einige Blätter zum Garnieren beiseite legen), den Rest grob hacken und unter den Salat heben. Das Eis aus dem Gefriergerät nehmen und etwas antauen lassen, Kugeln ausstechen und auf Portionstellern anrichten. Mit Erdbeer-Papaya-Salat anrichten und mit Melisseblättchen garnieren.

Rhabarber-Parfait

3 Eigelb

M

Zutaten:

250 g Rhabarber,

3 EL Wasser,

3 Eigelb,

75 g Zucker,

1 KL ? Zitronensaft,

1/4 Liter Sahne,

250 g Erdbeeren,

2 EL Puderzucker,

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, zugedeckt in Wasser ca. 5 Minuten garen, dann abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen, danach vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Dann das Rhabarber-Püree, Zitronensaft und steif geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Sofort in eine Eisbombenform füllen und im Eisfach erstarren lassen. Inzwischen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Das Parfait aus der Form stürzen, mit dem Erdbeerpüree überziehen und mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Rhabarber-Parfait mit Kompott    3 Eigelb    M

6 Portionen

### PARFAIT

50 ml Wasser  
75 g Zucker; (1)  
400 g Rhabarber; (1) in Stücke geschnitten

### 3 Eigelb

100 g Zucker; (2)

250 ml Schlagsahne

### KOMPOTT

250 ml Weißwein  
100 g Zucker; (3)  
1 Zitrone; abgeriebene Schale  
1/2 Zimtstängel  
600 g Rhabarber; (2) in Stücke geschnitten

Wasser und Zucker (1) aufkochen, Rhabarber (1) beifügen und 10 Minuten sanft kochen lassen. Dann samt Garflüssigkeit pürieren und auskühlen lassen.

Eigelb und Zucker (2) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Rhabarberpüree und geschlagener Schlagsahne unterziehen. Parfait mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Für das Kompott Weißwein, Zucker (3), Zitronenschale und Zimtstängel auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Dann Rhabarber beifügen und ganz knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

Zum Servieren das Kompott in Dessertschalen anrichten und Parfaitscheiben darauf setzen.

## Rhabarber-Portweinkompott mit Himbeersahne M

4 Portionen

1 kg Rhabarber  
0,4 l Roter Portwein

1/2 l Schlagsahne

1 Zitrone

1 Kiwi

70 g Zucker

40 g Puderzucker

1 Tl Speisestärke

4 El. Himbeergeist

50 g Pinienkerne

Einige Blätter Zitronenmelisse

Den Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Die Zitrone dünn schälen. Portwein mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Zitronenschale herausnehmen, Rhabarber in den Sud geben, aufkochen und etwa 8 Minuten fortkochen. Mit angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen und kühl stellen. Sahne steif schlagen, Puderzucker und Himbeergeist unterrühren und 1 1/2 - 2 Stunden gefrieren lassen.

Pinienkerne in der trockenen Pfanne rösten. Kiwi in Scheiben schneiden.

Rhabarberkompott auf gekühlte Teller geben, mit Kiwischeiben und Zitronenmelisse garnieren. Die halbgefrorene Himbeersahne ebenfalls auf den Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

## Rhabarbercreme

### Zutaten:

500 g Rhabarber

1 dl Weißwein

3 EL Grenadinesirup

75 g Zucker

2 Blatt Gelatine

4 Haselnussmakronen

4 El. Maraschinlikör

einige Pfefferminzblätter.

Den Rhabarber schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Weißwein, Grenadinesirup und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke dazugeben,

weich kochen und dann pürieren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser quellen lassen und dann im heißen Rhabarberkompott auflösen. Die Mascarpone cremig rühren (evtl etwas Wasser zugeben) und unter den Rhabarber rühren. Die Makronen zerbröseln und auf 4 Gläser oder Glasschälchen verteilen, mit je einem Teelöffel Likör tränken. Die Creme darüber geben und das Ganze einen halben Tag kühl stellen. Als Garnitur Minzblättchen mit Puderzucker bestäuben.

### Rhabarbercreme M

4 Portionen

600 g Rhabarber  
4 El. Zucker  
100 ml Himbeersirup  
Unbehandelte Zitrone  
abgeriebene Schale  
1 Zitrone; Saft  
3 El. Maisstärke

1 Jogurt nature

1 TI Vanillezucker

100 ml Schlagsahne

REF

UZ; Luzerner Bäuerinnen

Rhabarber evtl schälen, in Würfel schneiden und in eine geeignete Pfanne geben. Zucker und Himbeersirup begeben, weich kochen. Zitronensaft und Maisstärke vermischen, unter ständigem Rühren zum Rhabarber gießen, weiter rühren und nochmals aufkochen. Auskühlen lassen.

Joghurt und Vanillezucker begeben. Den Schlagsahne steif schlagen und Darunter ziehen. Die Creme vor dem Servieren zwei bis drei Stunden kühl. stellen. Nach Belieben ausgarnieren.

verraten einmal wöchentlich an dieser Stelle einen Menübeziehungswise Desserttipp.

### Rhabarbercreme mit Bananenwürfeln 2 Ei M

4 Portionen

600 g Rhabarber  
200 ml Apfelsaft  
3 Blätter Gelatine

2 Eier

80 g Zucker

250 g Nordische Sauermilch

2 Bananen

2 Zitrone; Saft

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft in eine Pfanne geben und zugedeckt während ca. fünfzehn Minuten sehr weich kochen. Am Schluss kräftig durchrühren, damit der Rhabarber vollständig zerfällt.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Ausdrücken und im heißen Rhabarbermus unter Rühren auflösen.

Die Eier und den Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das noch möglichst heiße Rhabarbermus unterrühren. Dann kühl stellen, bis das Mus dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Die Sauermilch durchrühren und unter das Rhabarbermus ziehen.

Die Bananen schälen und in Würfel schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Zur Rhabarbercreme geben. Diese in Dessertschalen füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Rhabarbercrumble 1 Ei M

1 Rezept

375 g Mehl  
1 Pack. Trockenhefe

650 ml Milch

75 g Butter/Margarine

Salz

1 Ei Kl. M

200 g Zucker

700 g Rhabarber

2 El. Honig

250 ml Schlagsahne

100 g Mandelblättchen



3 Blätter Weiße Gelatine  
1 Pack. Vanille-Puddingpulver  
2 Pack. Vanillezucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, 150 ml lauwarme Milch, weiches Fett, 1 Prise Salz, Ei und 50 g Zucker zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Rhabarber putzen, waschen, in schräge, schmale Stücke schneiden. Honig, 100 g Zucker und 6 Ei Sahne aufkochen, Mandelblättchen unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.

3. Teig nochmals gut durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausrollen. Auf eine Teighälfte den Rhabarber legen, die andere Hälfte mit der Mandelmasse bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Min. backen Gas 2-3, Umluft 25 Min. bei 160 Grad. Abkühlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepudding mit restlicher Milch und restlichem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. übrige Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter den abgekühlten Pudding heben.

5. Mandelteighälfte in 12 gleich große Rechtecke teilen. Um die Rhabarberhälfte einen 4 cm hohen Streifen aus Alufolie setzen, Vanillecreme darauf streichen, Mandelstücke nebeneinander drauflegen. 1 Std. kalt stellen.

QUELLE Schöner Essen Mai 1999

## Rhabarbereis M

4-6 Personen

1 kg Rhabarber  
75 g Zucker  
Zitronenschale  
1 Zitronengraskolben  
3 cm-Stück Ingwer

200 g Crème fraîche

Dafür wird das Kompott glatt gemixt, mit dicker Sahne vermischt und schließlich in der Eismaschine gefroren. Auf diese Weise lässt sich

höchst elegant ein womöglich verkochtes Kompott immer noch aufs Allerschönste retten!

Den Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen und stehen lassen, bis er Saft gezogen hat. Diesen in einen flachen, weiten Topf abgießen und aufkochen. Zitronenschale und längs gevierteltes Zitronengras sowie fein geriebenen Ingwer hinzufügen.

Die Rhabarberstücke hinzugeben und behutsam garen. Solange die Stücke noch Form haben - sie sollten jedoch bereits gar sein - etwa ein Viertel von ihnen zur Dekoration herausheben und kalt stellen. Den Rest schließlich abkühlen, im Mixer beziehungsweise mit dem Pürierstab glatt mixen und mit der Crème fraîche mischen.

Die Masse nochmals abschmecken und auf die nötige Süße hin kontrollieren. In der Eismaschine cremig rühren und gefrieren lassen.

**Tipp** Wer keine Eismaschine hat, hebt unter das glatt gemixte Rhabarberkompott steif geschlagene Sahne (circa 250 g auf die oben angegebene Menge), füllt die Masse in eine Kastenform und lässt sie im Gefrierfach fest werden. Die Form zuvor mit Klarsichtfolie auskleiden - dadurch lässt sich dann später das fertige Eisparfait leicht aus der Form ziehen.

**Servieren** Das Rhabarbereis entweder mit dem Portionierer zu Kugeln formen oder das Parfait in Scheiben schneiden. Jeweils auf Desserttellern anrichten und mit marinierten Erdbeeren umkränzen. Die Erdbeeren dafür entstielen, in Scheiben schneiden oder vierteln, mit Zucker bestreuen und mit Zitronen- oder Orangensaft beträufeln. Fein geschnittene Minzeblättchen untermischen. Die Erdbeeren etwas durchziehen lassen.

**Getränk** Hierzu passt, wie zum Rhabarberkompott, ein Prosecco, ebenso ein Winzersekt oder selbstverständlich auch ein eleganter Champagner.

## Rhabarberflammeri

500 g Rhabarber  
100 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1/8 l Wasser  
3 El Speisestärke; oder 1/3 mehr  
**6 El Rotwein**  
1 Pk. Vanillesauce; und die Zutaten nach Vorschrift

Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers mischen und etwa 30 Min. Saft ziehen lassen.

Vanillezucker zugeben und Rhabarber bei milder Hitze ca. 5 Min. weich dünsten.

Wasser mit restlichem Zucker erwärmen und Rhabarber mit der Zuckerlösung abschmecken. Wein und Speisestärke verrühren und unter ständigem Rühren langsam zugießen. Kurz aufkochen lassen.

Rhabarber in eine Dessertschale füllen und abkühlen lassen.

Vanillesauce nach Vorschrift zubereiten und dazu servieren.

## Rhabarberflan M

4 Portionen

300 g Rhabarber; gerüstet gewogen  
2 El. Himbeersirup; oder Grenadinesirup  
100 g Zucker

300 ml Schlagsahne

100 ml Milch

1 Pack. Bourbon Vanillezucker; oder  
1 El. Hausgemachter Vanillezucker  
4 Blätter Gelatine

## RHABARBERKOMPOTT

400 g Rhabarber  
150 g Erdbeerkonfitüre

Beachten die Mengenangaben im Text beziehen sich auf einer Zubereitung mit dreihundert g Rhabarber!

Den gerüsteten Rhabarber für die Flans unbedingt abwägen, dann klein würfeln. Zwei Drittel der Rhabarberwürfelchen mit dem Sirup und der Hälfte des Zuckers zugedeckt zu Mus kochen. In ein Sieb gießen, den Saft auffangen, dabei zurückbleibenden Rhabarber sehr gut ausdrücken; er wird nicht mehr verwendet.

Den Rhabarbersaft in die Pfanne zurückgeben und auf 1 dl einkochen lassen.

Die restlichen Rhabarberwürfelchen mit der anderen Hälfte des Zuckers ungedeckt nur gerade knapp weich dünsten; daran denken, dass sie beim Abkühlen leicht nachgaren. In ein Sieb abschütten, dabei den Saft auffangen; 1/2 dl zum eingekochten Rhabarbersaft geben.

Schlagsahne, Milch und Vanillezucker aufkochen. Vom Feuer ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist. Ausdrücken und in der heißen Rahmmischung auflösen. Dann den eingekochten Rhabarbersaft sowie die Rhabarberwürfelchen beifügen.

Die Masse in Portionenformen füllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Für das Kompott den Rhabarber in Stücke schneiden. Mit der Konfitüre in eine Pfanne geben und zugedeckt knapp weich dünsten. Abkühlen lassen.

Zum Servieren die Förmchen mit den Flans kurz in heißes Wasser stellen, den Rand lösen und die Puddings auf Teller stürzen. Mit Kompott umgießen.

**Tipp** die Flans können im Kühlschrank bis zu 4 Tage aufbewahrt werden.

Annemarie Wildeisen Kochen 04/2004

## Rhabarbergrütze

4 Portionen

500 g Rhabarber, geputzt und in  
Stücke geschnitten  
1/4 l Wasser, ca.  
40 g Sago  
1 Banane  
Zucker nach Geschmack

Sago im Wasser circa 15 Minuten Quellen lassen. Wer die Grütze nicht so dick mag, nimmt weniger Sago.

Rhabarber in das gequollene Sago geben, erhitzen und dabei gut umrühren. Sago ist stärkehaltig und neigt zum Anbrennen.

Banane in Scheiben schneiden und circa eine Minute lang mitkochen lassen. (Der Rhabarber verliert dadurch etwas an Säure.)

Wenn die Rhabarberstücke weich werden, circa drei bis fünf

Minuten nach dem Kochen, Grütze vom Herd nehmen und nach Geschmack zuckern.

**Tipps** Die Grütze wird rot, wenn man am Schluss ein paar Erdbeeren und/oder Johannisbeeren hinzufügt. Richtig grüne Grütze erhält man, indem man grüne Stachelbeeren mitkocht. Die erkaltete Grütze mit Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

Rhabarbergrütze 1 Ei M

1 Rezept()

500 g Rhabarber  
1/2 Vanillestängel  
90 g Maispuder  
500 ml Wasser  
200 g Zucker

#### VANILLESAUCE

1/2 Vanillestängel

500 ml Milch  
1 TI Maispuder

1 Frisches Eigelb  
2 El. Zucker

() Für eine Form von 1 Liter Inhalt, reicht Für etwa 6 Personen.

Rhabarber in Stücke schneiden. Vanillestängel längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herausschaben. Maispuder in 5 Wasser auflösen.

In einer Chromstahlpfanne Rhabarber und Zucker aufkochen. Sobald der Rhabarber Wasser zieht, die Pfanne vom Herd nehmen. Drei El Rhabarberwürfel herausnehmen und den Rest durch ein Sieb streichen. Wieder in die Pfanne geben, das Vanillemark und die Maispuderflüssigkeit beifügen und unter Rühren dicklich einkochen.

Die Form kalt ausspülen. Rhabarberpüree und -würfel einfüllen und erkalten lassen. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Vanillesauce den Vanillestängel längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herausschaben. Beides mit den übrigen Zutaten in ein Pfännchen geben und mit dem Schwingbesen verrühren.

Unter ständigem Weiterrühren kurz aufkochen. Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb in ein Gefäß gießen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals gut durchschwingen.

Die Grütze aus dem Kühlschrank nehmen, stürzen und mit der Vanillesauce servieren.

Beachten Säurehaltige Früchte und Metall!

Rhabarber, Zitronen, Apfelsaft usw. nehmen Metallgeschmack an. Dies passiert bei allen Metallen außer bei reinem Chromstahl. Wenn Sie bei der Metall-Legierung nicht sicher sind, verwenden Sie Porzellan oder Glasschüsseln und nehmen Sie den Schwingbesen nach Gebrauch sofort heraus.

Saison-Küche 05/1995

### Rhabarberjelly mit Limettenschaum M

68 Port.

10 Blätter Weiße Gelatine  
1 kg Himbeer-Rhabarber  
1/2 l Weißherbst  
200 g Zucker

#### FÜR DEN SCHAUM

1 Ganze Limette  
1 Limette, Saft

150 g Naturjoghurt  
80 g Zucker

200 ml Süße Sahne

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarber waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Weißherbst mit dem Zucker erhitzen und solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Minuten kräftig kochen lassen, dann den Rhabarber zugeben. 4 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen und die abgetropfte Gelatine zugeben. Das Ganze behutsam verrühren und abkühlen lassen. In eine Kristallschale gießen und kalt stellen.
3. Für den Limettenschaum die Limettenschale abraspeln und den Saft

auspressen. Schale und Saft mit dem Zucker und dem Joghurt cremig schlagen. Die Sahne steif schlagen und die Limettencreme unterheben. Als Sauce zur Jelly servieren.

Kaffee-oder-Tee

## Rhabarberkompott

4 Portionen

### 20 g Butter

500 g Rhabarber; in Stücke geschnitten

75 g Zucker;

4 El. Holunderblütensirup; oder Sambuca

Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Rhabarber beifügen, etwa die Hälfte vom Zucker darüber streuen, leicht caramellisieren lassen. Mit Sirup oder Sambuca ablöschen, eine bis zwei Minuten köcheln, mit dem restlichen Zucker nach Bedarf abschmecken.

Heiß servieren

auf in Butter getoasteten Einbackscheiben

zu frisch gebackenen Crepes mit Vanilleglace

Abgekühlt lagenweise mit gesüßtem Joghurt in ein hohes Glas geben, kalt stellen. Dazu passt Shortbread.

## Rhabarberkompott auf Bananenschaum M

4 Portionen

### KOMPOTT

500 g Rhabarber

4 El. Grenadinesirup; ()

100 g Zucker

### BANANENSCHAUM

4 Kleinere Bananen

1/2 Zitrone; Saft

### 360 g Joghurt nature

1 Pack. Bourbon Vanillezucker

4 Ei. Zucker

Den Rhabarber rüsten und in etwa drei cm lange Stücke schneiden. In eine Pfanne geben und den Sirup sowie den Zucker beifügen. Langsam aufkochen, dann zugedeckt im eigenen Saft nur gerade knapp weich kochen. Auskühlen lassen. Achtung Die Rhabarberstücke garen beim Auskühlen noch leicht nach!

Die Bananen schälen, in Rädchen schneiden und mit dem Zitronensaft, dem Joghurt, dem Vanillezucker und dem Zucker im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Zum Servieren den Bananenschaum in tiefen Desserttellern anrichten und das gut abgetropfte Rhabarberkompott darüber verteilen oder den Bananenschaum als Häubchen über das Kompott verteilen. Nach Belieben mit etwas gehackten Pistazien oder gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

() Grenadinsirup - Dieser Sirup aus Granatapfelsaft und Zucker hat eine intensiv rote Farbe. Er wird deshalb oft zum Färben von Cocktails und Konfekt, aber auch zum Süßen von Desserts verwendet. Man kann den Saft auch selber aus frischen Granatäpfeln herstellen; dazu die Früchte halbieren und auf der Zitruspresse auspressen. Granatäpfel gedeihen in allen Mittelmeerländern und werden bei uns von September bis Ende März importiert. Vorsicht Ob frisch oder als Sirup, der Saft enthält reichlich Gerbsäure, welche auf Textilien Flecken verursacht, die sich kaum oder gar nicht mehr entfernen lassen.

Annemarie Wildeisen Kochen 04/2002

### Rhabarberkompott mit Grießflammerie 2 Ei M

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Rhabarber  
gehackter Ingwer

1/2 l Milch

100 g Zucker  
1 ausgekrazte Vanilleschote  
125 g Grieß

### 2 Eier.

Den Rhabarber waschen, abziehen und gegen die Faser in Streifen schneiden. Anschließend mit ganz wenig gehacktem Ingwer und soviel Zucker wie nötig in einen großen flachen Topf geben und weich dünsten. Abkühlen lassen. Die Milch mit dem Zucker und der Vanilleschote zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren dazugeben, ungefähr zwei Minuten lang



köcheln lassen. Die Eier trennen. Den Pudding kurz abkühlen lassen und die Eigelbe unter die Grießmasse rühren. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und portionsweise unter den Pudding ziehen. Die Förmchen kalt ausspülen und den Pudding hineinfüllen. Wenn die Grießflammerie vollständig ausgekühlt ist, aus der Form stürzen und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Koch: Jacqueline Amirfallah

NDR 1 Niedersachsen wünscht guten Appetit

Rhabarbermousse mit Mokka-Sabayon 4 Eigelb M

4 Portionen

### FÜR DAS MOUSSE

350 g Rhabarber, geputzt ca. 270 g

2 1/2 Blattgelatine, weiß

1/2 Orange, Saft davon

### 2 Eigelb

100 g Zucker

1 Vanilleschote, Mark daraus

40 g Puderzucker

Zimt

250 ml Schlagsahne

400 g Erdbeeren

### FÜR DAS SABAYON

### 4 Eigelb

40 g Zucker

120 ml Milch

1 TI Mokka-Pulver, Instant

3 EI. Mokkalikör

Minzeblättchen, zum Garn.

1. Den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit Zucker und Vanillemark erwärmen. Die Rhabarberwürfel dazugeben, zugedeckt etwa 1 Minute kochen, danach 1 Minute ziehen lassen.

Rhabarberstücke vorsichtig in ein Sieb geben, Saft auffangen. Gelatine in 3 El des warmen Rhabarbersafts auflösen. Den restlichen Rhabarbersaft und die Rhabarberwürfel abkühlen lassen.

3. Mit den Quirlen des Handrührers das Eigelb mit dem gesiebten Puderzucker und 1 Prise Zimt sehr cremig rühren. Die Rhabarberstücke und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben.

4. Die Sahne nicht zu steif schlagen, unter die Rhabarbercreme heben. Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

5. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit weiteren 50 ml Rhabarbersaft (Rest aufbewahren) marinieren.

6. Für den Mokka-Sabayon Eigelb, Zucker, Milch und Mokkapulver über einem heißen Wasserbad dicklich aufschlagen, dann im kalten Wasserbad kalt schlagen. Zum Schluss den Sabayon mit 2-3 El Mokkalikör würzen.

7. Zum Anrichten die Mousse mit einem El zu Nocken formen und auf Teller setzen. Die Erdbeeren darum herum auf den Tellern verteilen, mit Mokka-Sabayon umgießen. Mit Minzeblättchen garnieren. Zubereitungszeit 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Pro Portion 11 g E, 32 g F, 57 g KH 572 kcal (2400 kJ)

## Rhabarbermus M

Zutaten für vier Personen:

1 kg Rhabarber  
250 ml Wasser  
200 g Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g Mondamin

### Vanillesoße:

500 ml Milch  
2 Essl. Zucker  
1/2 Päckchen Puddingpulver

### Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Wasser, Zucker, Zitronensaft, Vanillinzucker mit den Rhabarberstückchen in einen großen Topf geben und zugedeckt weich dünsten. Nun die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Rhabarbermasse einrühren,

kurz aufkochen lassen. Die Grütze in eine Schüssel geben und kalt stellen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung eine Soße herstellen

Rhabarberparfait    5 Eigelb    M

1 Rezept

500 g Frischer, junger Rhabarber, in Stücken  
250 ml Wasser  
400 g Zucker  
1 El. Wasser

5 Eigelb

500 ml Schlagsahne

Den Rhabarber in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 125 g Zucker hinzufügen, zudecken und auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten weich kochen. Die Flüssigkeit abgießen und aufheben. Den Rhabarber im Mixer pürieren. Ist der Rhabarber ziemlich süß, kann man weniger Zucker als angegeben verwenden. Gewünschte Zuckermenge, Wasser und Kochflüssigkeit bis zur Stufe harte Perle (ca. 120°C) erhitzen. In einer Edelstahl- oder Glasschüssel die Eigelb rühren, bis sie dick und sahnig sind. Den Zuckersirup in dünnem Strahl einrühren. Die Mischung schlagen, bis sie leicht und locker ist. Das Rhabarberpüree unterheben. Die sahen in einer Schüssel schlagen, unter die Rhabarbermischung heben und diese in mehrere flache Gefriergefäße füllen. Zudecken und 3 bis 6 Stunden im Tiefkühlfach fest werden lassen. In dieser Zeit etwa dreimal mit einer Gabel gut durchrühren.

Ergibt 6 Portionen.

Rhabarberparfait    3 Eigelb    M

1 Rezept

250 g Rhabarber  
Einige Sehr reife Erdbeeren  
1 El. Akazienhonig  
2-3 El. Rotwein  
3 Eigelb von Freilandeiern  
100 g Akazienhonig

250 g / 2,5 dl Sahne / Schlagsahne

1. ) Rhabarber zerkleinern. Zusammen mit den Erdbeeren, dem 1 EL Akazienhonig und dem Rotwein auf kleiner Stufe zu einen Püree

einköcheln lassen. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen.

2. ) Eigelb, Akazienhonig und 1/3 Rhabarbermark im heißen Wasserbad zu einer dickflüssigen Masse schlagen (mit dem Schneebesen). Creme im Eiswasser (Wasser mit Eiswürfeln) kalt schlagen.

3. ) Restliches Rhabarbermark unter die Eimasse ziehen. Steif geschlagene Sahne ebenfalls darunter ziehen.

4. ) Parfaitmasse in Portionenförmchen oder in einen Eisbehälter füllen und im Tiefkühler fest werden lassen. Gefrierzeit 4 - 5 Stunden

Bemerkung Süßstoff Kristallzucker bei gleicher Zubereitung möglich

## Rhabarberschnee DIA

### Zutaten:

200 g Rhabarber,  
200 ml Natreen-Diät-Apfelsaftgetränk,  
20 g Sionon-Fruchtzucker,  
etwas abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale,  
4 Blatt Gelatine, weiß,  
1 Blatt Gelatine, rot,  
kaltes Wasser zum Einweichen,  
etwas geraspelte Zitronenschale,  
4 Zitronenmelisseblätter

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Apfelsaft, Sionon-Fruchtzucker und abgeriebener Zitronenschale zum Kochen bringen. Blattgelatine zusammen einweichen. Rhabarber garen, dann durch ein Sieb streichen. Eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in den sehr heißen Rhabarbersaft geben und so lange rühren, bis sie ganz darin aufgelöst ist. Gut die Hälfte der Flüssigkeit in 4 hohe Dessertgläser füllen und schräg in den Kühlschrank stellen. Gelieren lassen. Rest ebenfalls kühlen. Den gelierten Rest mit dem Mixer sehr schaumig schlagen, in die Gläser auf das Gelee füllen, kühlen.

Mit Zitronenraspel und Zitronenmelisseblättchen garnieren.  
Ergibt 4 Portionen.

**Eine Portion enthält:** 12 g Kohlenhydrate, davon 5 g  
Zuckeraustauschstoff Fructose, 2 g Eiweiß, 238 kJ (56 kcal), **1 BE**

## Rhabarberschnittchen mit Erdbeeren M

4 Portionen

300 g Rhabarber oder Preiselbeeren oder andere säuerliche Früchte  
40 g Zucker

### 150 g Gezuckerte Kondensmilch

90 g Haselnüsse; gemahlen  
1 TL Zitronensaft  
12 Scheiben Biscottes; o. Zwieback  
400 g Erdbeeren

Vom Rhabarber die zähen Fäden abziehen. Die Stängel in Stücke schneiden, diese mit dem Zucker in eine Chromstahlpfanne geben (keine Alu-Pfanne verwenden!) und zugedeckt auf kleiner Hitze weich kochen. Zu Mus verrühren und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen Kondensmilch, Mandeln und Zitronensaft zu einer Paste verrühren. Auf die Biscottes-Scheiben streichen. Diese auf ein Blech setzen und in der oberen Hälfte in den 200°C heißen Ofen schieben. 5 bis 10 Minuten hellbraun überbacken.

Währenddessen die Erdbeere in Scheibchen schneiden.

Die Biscottes-Scheiben mit dem Rhabarbermus bestreichen und die Erdbeere ziegelartig darauf legen.

Auch als kleine Mahlzeit geeignet.

## Rhabarbersorbit

4 Portionen

350 ml Wasser  
175 g Zucker  
450 g Rhabarber; klein geschnitten

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 5 Minuten köcheln lassen

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Sorbetmaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Vor dem Servieren etwas erweichen lassen.

Serviervorschlag mit etwas Rhabarberkompott (Rhabarber sehr fein geschnitten, 2 Minuten mit sehr wenig Wasser gekocht, nach Belieben gesüßt).

## Rhabarberwirbel M

1 Rezept

250 g Frischer Rhabarber

3 Essl. Zucker

125 ml Weißwein

5 Essl. Erdbeer-Sirup

1 Essl. Zitronensaft

700 ml Milch

150 g Sahne-Dickmilch

2 Essl. Koch-Schokolade

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker überstreuen und im Weißwein dünsten, bis er ganz weich ist. Im Mixer pürieren, Erdbeer-Sirup, Zitronensaft, Milch und Sahne-Dickmilch hinzufügen und durchmischen. Schokolade im Wasserbad erhitzen und in eine kleine, gewickelte Papier-Spritztüte füllen. In jedes Glas eine kleine Schoko-Spirale spritzen.

## Rote Grütze

350 g Rhabarber

150 g Himbeeren

1 Banane

Zucker (und Süßstoff)nach Belieben.

Das ganze binde ich mit Vanillepuddingpulver und vielleicht etwas Mondamin.

Dazu Vanillesoße, schmeckt sehr lecker

## Tiramisu aus Zwieback mit Rhabarber 3 Ei M

Zutaten für 4 Personen:

10 Stücke Zwieback

750 g Rhabarber

100 ml Apfelsaft

3 Eier

70 g Zucker

1 Becher Mascarpone

3 EL Kakaopulver

### Zubereitung:

1. Den Rhabarber putzen, waschen und in größere Stücke schneiden. Zusammen mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, erwärmen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen. Mit einem Schneebesen die Eigelb mit dem Zucker dickschaumig schlagen. Den Mascarpone unterrühren. Die Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Eine rechteckige Form mit der Hälfte des Zwieback auslegen. Darauf die Hälfte vom Rhabarber mit Saft verteilen. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen. Dann den restlichen Zwieback, den Rhabarber und zum Schluss die übrige Creme einschichten. Glattstreichen.
4. Im Kühlschrank 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.

Weißer Polentaschmarren mit 4 Ei M

Rhabarber-Erdbeerkompott

4 Personen

1/4 l Milch

Vanillezucker

1 Prise Salz

50 g Weiße Polenta

50 g Butter / Margarine

3 EL Kristallzucker

4 Eier

Wenig Butter zum Backen

Staubzucker

### KOMPOTT

500 g Rhabarber

150 g Kristallzucker

2 Mokkalöffel Zimt

1 Vanilleschote; das Mark

300 g Erdbeeren

Milch, Butter, Vanillezucker, Salz und 1 EL Kristallzucker aufkochen lassen, den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren zu einer dicken Masse einkochen. 3 Eigelb und ein ganzes Ei unter die Masse

rühren, danach überkühlen lassen. Die verbliebenen Eiweiß zu Schnee schlagen, mit dem restlichen Zucker ausschlagen und unter die Grießmasse heben. In eine gebutterte Pfanne gießen und bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.

Für das Kompott Rhabarber schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Mit Zucker und Zimt bestreuen, mit Vanille versetzen. Ca. 30 Minuten stehen lassen. Danach ganz kurz erhitzen und im abgekühlten Zustand die geviertelten Erdbeeren unterziehen.

Polentaschmarren überzuckern, mit dem Löffel in große Stücke zerteilen, abermals überzuckern und mit dem Kompott anrichten.

### Zitronencreme mit Glasiertem Rhabarber 1 Ei M

2 Personen

1 Rhabarber  
1 Zitrone, ungespritzt

1 Ei

125 ml Milch  
6 El. Zucker

125 ml Sahne  
4 Blätter Gelatine

40 g Butter  
1 TI Pistazien  
1 TI Nüsse  
1 TI Honig  
2 El. Apfelsaft  
20 ml Cointreau  
Melisse  
Läuterzucker

Vorbereitung Läuterzucker zubereiten (in Wasser aufgelöster Zucker

Im Verhältnis 1 : 1 aufkochen)

Rhabarber abziehen und in 1/2 cm Stücke schneiden.

Zitronenschale abziehen und etwas Saft pressen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.



Eiweiß vom Eigelb trennen.

Nüsse und Pistazien hacken. Sahne steif schlagen.

## Zubereitung

1. Rhabarber in Läuterzucker auf den Punkt kochen. Butter in die Pfanne, Zucker dazu und karamellisieren lassen.
2. Eigelb, Zucker, Milch warm schlagen, Gelatine zerlaufen lassen und dazugeben, danach kalt schlagen.
3. Zitronenschale und etwas Saft dazugeben. Aufgeschlagene Sahne unterheben. Masse in ausgespülter Kaffee Ts abfüllen und vier bis sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Vorbereitete Karamellen mit Apfelsaft ablöschen, Honig und etwas Cointreau dazu, sowie die gehackten Pistazien, Nüsse und Rhabarberstückchen.

Anrichten Zitronencreme aus der Ts auf Tellermitte stürzen. Rhabarber rundherum anrichten, zwei Hippenrollen anlegen. Ein Melissesträußchen oben auf.

QUELLE TV-Sendung Volle Kanne- Susanne

## Diverses

Frittierter Rhabarber      3 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Rhabarber

225 g Mehl

300 ml Wein, weiß

1 EL Öl

1 Prise Salz

3 Eiweiß

3 Eigelb

Butterschmalz

Puderzucker

## ZUBEREITUNG

Geschälten Rhabarber in 5 cm große Stücke schneiden und auf Küchentrepp legen. Für den Backteig Mehl mit Weißwein, Öl, Salz und Eigelb gut verrühren und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Vor dem Ausbacken steifgeschlagenes Eiweiß unter den Teig heben.

Rhabarberstücke eintauchen und schwimmend in Rapsöl oder Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Heiß servieren.

Angelika2603

## Fusilli mit Spargel und Rhabarber

### 1 Rezept

300 g Weißer Spargel  
300 g Grüner Spargel  
150 g Rauke  
350 g Rhabarber  
20 g Butter / Margarine  
3 El. Puderzucker  
200 ml Gemüsefond  
1 El. Grüne Pfefferkörner in Lake abgetropft und zerdrückt  
2 El. Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
300 g Fusilli Nudeln (ersatzweise Penne)

1. Weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Weißen und grünen Spargel schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden. Rauke putzen, waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

2. Rhabarber waschen, putzen und die Fäden abziehen. Rhabarber schräg in 2 cm dicke Stücke schneiden.

3. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Puderzucker darin hellbraun karamellisieren und mit der Hälfte des Gemüsefonds ablöschen. Rhabarber und Pfefferkörner zugeben, 3 Minuten leise kochen lassen und beiseite stellen.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, weißen Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Den restlichen Fond zugießen. Den Spargel zugedeckt 3-4 Minuten bei milder Hitze leise kochen lassen. Den grünen Spargel zugeben. Den Spargel weitere 3-4 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

5. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb schütten und dabei 50 ml Nudelwasser auffangen.

6. Rhabarber, Nudeln und Nudelwasser zum Spargel geben und 2 Minuten unter ständigem Rühren erhitzen. Kurz vor Ende der Garzeit die Rauke untermischen. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit 70 min; **Nährwerte pro Person** Fett in g 12, Kohlenhydrate in g 66, kcal 428, kJ 1796

QUELLE essen & trinken

Hohlhippen mit Rhabarber 1 Eiweiß M

1 Rezept

### TEIG

50 g Butter/ Margarine

50 g Puderzucker

50 g Mehl

1 Eiweiß

### KARAMEL

75 g Puderzucker

### FÜLLUNG

8 Stangen Rhabarber

125 ml Cream Sherry oder Portwein

(ersatzweise Apfelsaft)

1 El. Zucker

Weiche Butter mit Puderzucker, Mehl und Eiweiß zu einem streichfähigen Teig verrühren. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Aus dem Teig vier Rechtecke von 10 x 15 cm Größe streichen. Dabei braucht ihr etwa die halbe Menge Teig. Das Blech in den Backofen schieben. Auf 200 Grad schalten und in 10 bis 15 Minuten hellbraun backen. Die Teigplatten lassen sich zu Rollen formen, wenn ihr sie 20 bis 30 Sekunden abkühlen lasst, mit einer Palette vom Papier löst und noch heiß mit den Händen zu Rollen formt. Wer nicht so geübt ist, backt lieber vier mal zwei

Teigplatten. Die fertigen Hohlhippen nebeneinander auf ein Stück Pergamentpapier legen.

Für den Karamell den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er hellbraun ist. Von der Kochstelle nehmen und etwa zwei Minuten stehen lassen, bis der Karamell leicht Fäden zieht. Nun mit einem Löffel den flüssigen Karamell auf die Hippen geben, dabei den Löffel hin und her bewegen, damit Fäden entstehen.

Rhabarber putzen, waschen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden. Mit Cream Sherry und Zucker etwa acht Minuten im offenen Topf dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Abgekühlte Rhabarberstangen in die Hohlhippen füllen.

Dazu Schlagsahne oder Vanilleeis

Pro Stück 175 Kalorien / 732 Joule

Datum 26.05.1993

Quelle Article 207 of zer.t-netz.essen

## Rhabarber Soufflé 3 Ei

4 Personen

100 g Löffelbiskuit

60 g Butterschmalz

300 g Rhabarber

100 g Zucker

1 Prise Zimt

3 Eier

1 Pack. Vanille-Zucker

Puderzucker

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

4 feuerfeste Förmchen mit Butterschmalz einfetten und mit Zucker ausstreuen.

Mit Löffelbiskuits auslegen und mit 30 g zerlassenem Butterschmalz beträufeln.

Rhabarber putzen, abziehen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Restliches Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Rhabarber und 50 g Zucker dazugeben, 5 - 10 Minuten dünsten. Mit Zimt abschmecken. Flüssigkeit abgießen.

Eier trennen. Eigelbe unter die Rhabarbermasse rühren. Auf Löffelbiskuits verteilen.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach restlichen Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Das Baiser auf dem Rhabarber verteilen. 10 bis 12 Minuten überbacken.

Mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

### Rhabarber Sweet And Sour (Pickles)

1 Rezept

500 g Rhabarber; in 5 cm lange Stücke geschnitten

#### SUD

400 ml Apfelessig

1 El. Meersalz

275 g Zucker;

1 TL Gewürznelken

1 Stück Macis; Muskatblüte

o. Ingwerwurzel, gerieben

1 klein. Rote Zwiebel oder Schalotte in Ringe geschnitten

2 Getrocknete Chili

Apfelessig, Salz, Zucker, Gewürze und Zwiebel, Schalotte oder Chili unter Rühren aufkochen. Sieben Minuten köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist.

Rhabarber in ein enges, hohes Glas geben, mit heißem Sud übergießen, bis er ganz bedeckt ist.

Im verschlossenen Glas 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hält sich gekühlt eine Woche.

Schmeckt fein zu Käse, Siedfleisch, Fisch- oder Fleischterrinen.

### Rhabarber-Ketchup

1 Rezept

1,5 LITER  
1 kg Rhabarber  
500 g Gemüsezwiebel  
250 g Staudensellerie  
500 g Tomaten  
2 Rote Chilischoten (entkernt)  
150 g Tomatenmark  
2 TL Korianderpulver  
2 TL Englisches Senfpulver  
6 Gewürznelken  
6 Pimentkörner  
1/4 l Weißwein  
150 g Zucker  
125 ml Weißweinessig  
3 El. Speisestärke  
Salz

Rhabarber, Zwiebel, Sellerie und Tomaten putzen und im Mixer zerkleinern. Mit Chilis, Tomatenmark, Gewürzen und Wein aufkochen, 30 Min. bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren garen. Durch eine Gemüsemühle geben. Das Püree auffangen und mit Zucker und Essig verrühren. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wasser verrühren, das kochende Ketchup damit binden, salzen. In Flaschen füllen. Hält sich gekühlt etwa drei Wochen. Zubereitungszeit 2 Stunden

essen & trinken 5/2000

Rhabarber-Wähe      3 Ei      M

4-6 Portion

800 g Rhabarber  
Öl (zum Einfetten)  
300 g Wähenteig (1/2 Grundrezeptmenge)  
Mehl (zum Ausrollen)  
5 El. Semmelbrösel  
4 El. Zucker

GUSS

3 Eier (Gr. M)

250 g Saure Sahne

3 El. Zucker

1. Den Rhabarber waschen, putzen und wenn nötig schälen, dann in 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Ein Pizzablech (30 cm Ø) mit Öl leicht fetten. Den Teig auf bemehlter Unterlage ausrollen und das Blech damit belegen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen.
3. Den Teigboden mit den Rhabarberstücken belegen und diese mit dem Zucker bestreuen. Die Wähe 10 Minuten auf der untersten Einschubleiste im Ofen backen.
4. Inzwischen für den Guss Eier, saure Sahne und Zucker mit einem Handrührer gut verquirlen.
5. Den Guss über den Rhabarberbelag verteilen und die Wähe weitere 20 Minuten backen. Für eine leichte Bräunung die Wähe weitere 5 Minuten lang auf die obere Einschubleiste schieben.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

### Rhabarberbiskuit 4 Ei

500 g Rhabarber

#### 4 Eier

120 g Zucker

1/2 TL Zimt

1 P. Vanillepuddingpulver

80 g Mehl

1/2 P. Backpulver

100 g Zimtzucker

Rhabarber waschen, klein schneiden und sehr kurz vorblanchieren. Eier trennen, Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Mehl mit Puddingpulver, Backpulver und Zimt mischen, Eigelbe unter den Eischnee ziehen, Mehlmischung nach und unterheben, zum Schluss den Rhabarber unterheben, auf ein backpapierbelegtes Blech streichen und 15 min. bei 180 Grad backen.

### Rhabarberknödel mit Vanillesauce 1 Ei + 1 Eigelb M

2 Portionen

150 g Rhabarber

5 El. Zucker

450 ml Milch

60 g Butter

2 Vanillestangen

65 g Hartweizengrieß

1 Ei

Etwas Zitronen- und  
Orangenschale, unbehandelt

1 Eigelb

1 El. Sahne

Salz

Den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren, Rhabarber zugeben und wenige Minuten gut durchschwenken.

250 ml Milch, Butter, 2 EL Zucker, eine Prise Salz und das Mark einer Vanillestange aufkochen. Grieß unterrühren und ausquellen lassen. Dann die Masse ca. 5 Minuten abkühlen lassen und das Ei nach und nach mit einem Kochlöffel unterrühren. Den karamellisierten Rhabarber und 1 TL abgeriebene Zitronenschale darunter geben und einige Minuten unabgedeckt, dann 2 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Wasser aufkochen und die ausgekratzte Vanillestange, ein Stück Orangen- und Zitronenschale sowie eine Prise Salz zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und im Wasser ca. 12 Minuten garen.

Für die Sauce die zweite Vanillestange aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 1 EL Zucker und restlicher 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.

Die Rhabarberknödel mit der Vanillesauce anrichten.

**Pro Portion** 628 kcal / 2628 kJ 50 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 41 g Fett

Rhabarberroulade      5 Ei      M

1 Roulade

200 g Rhabarber



4 El. Zucker

250 g Mascarpone

4 El. Puderzucker

### ROULADE

40 g Butter/ Margarine

100 g Mehl

1/2 TL Backpulver

### 5 Eier

100 g Zucker; (1)

20 g Zucker; (2)

1 Prise Salz

Die Butter auf sehr kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen. Mehl und Backpulver sieben. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren. Die geschmolzene, aber nicht mehr warme Butter darunter rühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen. Abwechslungsweise mit dem Mehl unter die Eigelbmasse ziehen. In ein mit Backpapier belegtes viereckiges Backblech verteilen und ca. 1 cm hoch ausstreichen. In der Mitte in den 220 C heißen Ofen schieben und acht bis zehn Minuten backen.

Ein Tuch ausbreiten und den Zucker (2) darauf ausstreuen. Biskuit darauf stürzen, das Backpapier entfernen und das Biskuit mitsamt dem Tuch aufrollen. Erkalten lassen.

Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker in ein Pfännchen geben und auf mittlerer Hitze so lange kochen, bis er etwas Saft zieht. Auskühlen lassen.

Rhabarber und Mascarpone vermischen. Die Creme auf das Biskuit streichen und dieses sorgfältig aufrollen. Mindestens zwei Stunden, noch besser über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Aufschneiden die Rhabarberroulade mit Puderzucker bestreuen.

Frau von den Berge, Quartino, Saison-Küche 05/1995

### Rhabarbersauce

4-8 Portionen

500 g Rhabarber (geputzt, in 1-1,5 cm dicke Stücke geschnitten)

### 50 g Butter / Margarine

Muskatnuss, frisch gerieben, Koriander, Ingwer,  
Garam Masala (nach Belieben, je nachdem wozu man die Sauce serviert)  
1-2 El. Apfel- oder Himbeeressig  
3-4 El. Rotwein  
1-2 El. Johannisbeergelee  
Salz

Rhabarber in 20 g Butter leicht anbraten, Salz und Gewürze nach Belieben darüber streuen. Mit Essig und Rotwein ablöschen, 5 min köcheln lassen. Mit restlicher Butter und Gelee verfeinern.

Zu geräuchertem oder gebratenem Fisch, z.B. Forelle, Lachs, Tunfisch.

Zu gebratener Entenbrust oder Schweinebraten Sauce auf gerösteten Brotscheiben verteilen, mit Ziegenfrischkäse belegen, unter dem Grill kurz überbacken.

### Rhabarbersauce II

300g Rhabarber, gerüstet  
in kleine Würfel schneiden  
2-3EL Zucker zusammen in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer weich köcheln (Achtung brennt leicht an!)  
1-2 EL Himbeersirup  
beigeben, alles pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.  
1 Tag im Kühlschrank haltbar.

Rezept von Sanjing  
[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

### Rhabarbersirup

4 Portionen

450 g Zucker  
1/2 TI Vanillepulver; oder ausgekratztes Mark von  
1 Vanillestängel  
200 ml Wasser  
500 g Junger Rhabarber in dünne Stücke  
1 TI Orangenblütenwasser  
3 El. Limettensaft; oder Zitronensaft

Zucker, Vanillepulver oder -mark mit Wasser unter Rühren aufkochen, so lange bis der Zucker aufgelöst ist. Mit Rhabarber in eine Schüssel geben, zudecken. In ein warmes Wasserbad geben, fünfundsechzig Minuten ziehen lassen.

Ein Sieb mit feinem Baumwolltuch (Gaze) auskleiden, Rhabarber abgießen, Saft auffangen. Rhabarber im Tuch gut auspressen. Saft mit Orangenblütenwasser, Lime- oder Zitronensaft abschmecken. Sirup in gut gereinigte Flaschen füllen, sofort verschließen.

Hält sich einen Monat im Kühlschrank.

Servieren Wenig Rhabarbersirup in Champagnergläser geben, mit Prosecco, Champagner oder Mineralwasser auffüllen.

**Tipps** Rosenblüten- an Stelle von Orangenblütenwasser verwenden. Vanille durch andere Gewürze - Zimt, Sternanis, Safran - ersetzen. Den Sirup mit Apfelsaft statt Wasser zubereiten.

### Tipps & Tricks für die Zubereitung

Um den sauren Geschmack abzuschwächen, geben die meisten reichlich Zucker an den Rhabarber. Aber es geht auch anders, und zwar ohne zusätzliche leere Zuckerkalorien:

Geben Sie Fruchtsaft zu. Viele Köche kochen Rhabarber in Orangen- oder Ananassaft, die Säure nehmen und Süße geben. Für ein Kompott schneiden sie die Stangen in mundgerechte Stücke, geben sie zusammen mit 125 ml Wasser oder Fruchtsaft je 750 Gramm Rhabarber in einen Topf und kochen das Ganze etwa 15 Minuten weich.

Verwenden Sie Gewürze, um die Säure des Rhabarbers auf zuckerfreie Art zu mildern. Dazu eignen sich zum Beispiel Orangenschalen, Rosenwasser, Ingwer und Zimt.

Rhabarber hat auf 100 g nur 20 Kalorien.

Die Ernte sollte man Mitte Juni abschließen, da die Pflanze Kraft für das nächste Jahr sammeln muss.

Man kann Rhabarber getrost auch weiter essen, wenn er blüht. Besser ist es, die Blüten zeitig auszubrechen, denn es kostet die Pflanze viel Kraft diese auszubilden, die wiederum den Blättern und Stielen verloren geht.

### So konserviert man Rhabarber

#### Einkochen:

Etwa 3 kg Rhabarber ergeben 4 Gläser von je 1 Liter Inhalt

Jungen Rhabarber putzen, waschen, gut abtrocknen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden, in sorgfältig gespülte Einkochgläser füllen bis fast unter den Glasrand, dabei die Gläser ab und zu schütteln, damit der Inhalt zusammenfällt.

750 g Zucker mit 375 ml Wasser zum Kochen bringen (Zucker muss sich vollständig lösen), etwa 1 Minute kochen lassen, kochendheiß über den Rhabarber gießen (bis etwa 2 cm unter den Glasrand), die sorgfältig gespülten Gummiringe und Deckel nass auf den gesäuberten Glasrand legen. Die Gläser mit Bügel oder Feder verschließen, dabei darauf achten, dass die Gummiringe sich nicht verschieben.

Beim Einkochen im Einkochapparat die Gläser immer auf den Spezial - Einsatz stellen oder auf einen Drahtrost, niemals direkt auf den Topfboden.

Den Einmachtopf mit so viel Wasser füllen, dass die Gläser bis zu 2/3 ihrer Höhe darin stehen. Gläser mit kaltem Inhalt mit kaltem Wasser aufsetzen, Gläser mit heißem Inhalt mit heißem Wasser.

Damit die erforderlichen Wärmegrade während des Einkochens genau eingehalten werden können, ist ein einwandfreies Thermometer, das bis in das Wasser hineinreichen muss, unbedingt erforderlich.

Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn das Thermometer den im Rezept vorgeschriebenen Hitzegrad erreicht hat.

Die Flüssigkeit in den Gläsern darf nicht sprudelnd kochen, sondern nur ziehen, da sie sonst aus den Gläsern kocht, sich zwischen Gummiringe und Deckel setzt und einen luftdichten Verschluss unmöglich macht

Nach Beendigung der Einkochzeit die Gläser sofort aus dem Wasserbad nehmen, da andernfalls die Einkochzeit unnötig verlängert und das Einkochgut zu weich oder unansehnlich wird, die Gläser bleiben unter Bügel- oder Federdruck, bis sie vollkommen erkaltet sind.

Das Eingemachte an einem kühlen Ort aufbewahren, von Zeit zu Zeit durchsehen.

Einkochzeit: 25 Minuten bei 80 Grad

### Rhabarbersaft:

5 kg Rhabarber putzen, waschen, gut abtrocknen (nicht abziehen), in ganz kleine Stücke schneiden, in einen Kochtopf geben, mit 1 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, gut ablaufen lassen den gewonnenen Saft wiegen oder messen, mit ca. 2 kg Zucker verrühren (auf 1 kg -1 Liter Saft  $\frac{3}{4}$  - 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

1 P. Einmachhilfe in den heißen Saft rühren, in sorgfältig gespülte Flaschen füllen, die Flaschen verschließen, an einem kühlen Ort aufbewahren.

## Spargel-Rhabarber-Gemüse mit Erdbeeren

4 Portionen

12 St Spargel, Güteklasse A  
1 St Rhabarber, dick  
12 Erdbeeren, mittelgroß  
2 El. Spargelfond  
2 El. Himbeeressig  
2 El. Puderzucker

1 El. Butter

Salz, weißer Pfeffer adM  
Minze

Klingt wie ein Scherz, wird aber inzwischen von den Gästen gern genommen und im "Haus Menthler" in Dortmund serviert.

Spargel schälen. Die Spargelschalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, mit Salz und Zucker abschmecken, und ein gutes Stück Butter dazu geben. Die Schalen langsam zum Kochen bringen, dann ca. 20 Minuten ziehen lassen, Spargelfonds abseihen. Spargel ca. 10 Minuten im Fond kochen, dass er noch leichten Biss hat. Spargel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Rhabarber schälen, vierteln und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, dann Blütenansatz entfernen, dann vierteln. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Puderzucker in einen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Mit dem Himbeeressig ablöschen und etwas reduzieren lassen. Spargelfond angießen. In den Sud den Rhabarber geben, einmal aufkochen lassen, dann den Spargel beigeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Erdbeerstücke vorsichtig untermischen. Die Butter beigeben und schmelzen lassen. 2 mittlere Minzeblätter fein schneiden und beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch 1 Minute ziehen lassen, dann servieren.

Das Gemüse passt hervorragend zu Kalbs- und Putensteaks, dazu Salzkartoffeln.

## Sülze von Rhabarber mit Marinade von Blütenhonig

1 Rezept

1 Rhabarberstange  
1 Zitrone, ungespritzt  
3 Blätter Gelatine

4 El. Blütenhonig  
Melisse  
Minze  
4 El. Apfelsaft  
Läuterzucker  
1/4 l Wasser  
250 g Zucker

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker aufkochen. Rhabarber abziehen und in circa zwei Zentimeter Stücke schräg schneiden. Zitronenschale abziehen, etwas Saft pressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen., Melisseblätter in feine Streifen schneiden. Honig mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zitronenschale anrühren. Rhabarber in Läuterzucker auf den Punkt kochen, herausnehmen, abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und mit drei EL Apfelsaft., ein TL Zitronensaft und zwei EL Läuterzucker zerlaufen lassen. Die Rhabarberstücke dazu und gut durchmischen. In Kaffees abfüllen und etwa vier Stunden kaltstellen.

Rhabarbersülze stürzen, auf Suppentellermitte setzen, feine Melissenstreifen darüber streuen. Angemachte Honigmarinade um die Sülze geben, Minzblatt als Garnitur obenauf

Quelle ZDF Ratgeber Praxis

## Pikant

Gebackene Camemberts mit 1 Ei M  
Rhabarber-Erdbeer-Kompott'  
4 'Portionen

### Kompott

250 g Erdbeeren  
500 g Rhabarber  
2 El. 'Zucker  
2 El. Honig  
100 ml Weißwein  
2 EL Balsamico, hell  
1 El. Maizena  
Etwas Weißen Pfeffer  
Panade  
1 El. Pfefferkörnermix

4 El. Paniermehl

1 Ei

2 EL Weißmehl

4 Camemberthälften

1 El. Butter

Camemberthälften à 125 g Für das Kompott die Erdbeeren rüsten, waschen, in Stücke schneiden (4 Ganze für Garnitur behalten). Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Beides mit dem Zucker, dem Honig und dem Weißwein in Pfännchen während 8-10 Minuten zu Kompott kochen. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Kompott geben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss mit Aceto und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Für die Panade die Pfefferkörner mit einem Messerrücken oder Mörser zerdrücken, mit dem Paniermehl vermischen und auf flachen Teller streuen. Ei in Suppenteller zerquirlen, Mehl auf flachen Teller streuen. Die Camemberts zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden und die Panade gut andrücken. In Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Camemberts darin bei mittlerer Hitze pro Seite 4-6 Minuten goldbraun backen. Zum Anrichten die Camemberts auf große Teller anrichten, je etwas Kompott dazugeben, mit einer Erdbeere garnieren, sofort servieren.

Energie 595 kcal

Zeitbedarf 65 Min.

Quelle Restaurant "Le Club" CH

Pikanter Rhabarber-Käsekuchen 3 Ei M

20 Cm

### FÜLLUNG

300 g Rhabarber, in ca. 5 cm  
langen Stücken

1 El. Wasser

250 g Magerquark

250 g Halbfettquark

3 El. Maizena

3 Eigelb

200 g Sbrinz oder Parmesan gerieben

150 g Gruyere gerieben

1/4 Tl Salz

Pfeffer aus der Mühle

Wenig Muskat

3 Eiweiß

1 Prise Salz

Evtl. Hobelkäse für die Garnitur

Rhabarber mit dem Wasser zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, ein paar davon für die Garnitur herausnehmen, längs halbieren, beiseite stellen. Rest ohne zu rühren offen weiterkochen, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Rhabarber pürieren, abkühlen. Quark mit Maizena und Eigelb gut verrühren. Etwas Sbrinz auf dem Teigboden verteilen, Rest mit Gruyere und Rhabarberpüree unter die Quarkmasse mischen, würzen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, diese auf Teigboden verteilen, glatt streichen, beiseite gestellte Rhabarberstücke darauf verteilen.

Backen ca. 50 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ca. 5 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen stehen lassen, evtl. garnieren.

QUELLE Betty Bossi Zeitung

### Rhabarber Chutney

1 kg Rhabarber

1 Tl. Ingwer, feingehackt

2 Essl. Rosinen

125 ml Weißweinessig

Menge Süßstoffersatz für 200 g Zucker

1 Prise Salz

2 Rote Chilischoten

2 Essl. Speisestärke, bei Bedarf

Den Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Zusammen mit den ganzen Chilischoten und den übrigen Zutaten ca. 1 Stunde bei starker Hitze im offenen Topf kochen bis das Ganze marmeladeähnliche Konsistenz hat. Die Chilischoten entfernen und das Chutney abschmecken. Nur bei Bedarf mit etwas Wasser angerührter Stärke binden.



Das Chutney passt zu Wild, kaltem Fleisch, gegrilltem Fisch und sehr gut auch zum Barbecue. Heiß in Marmeladegläser mit Schraubverschluss abgefüllt, hält sich das Chutney gekühlt und gut verschlossen ca. 2 Wochen.

QUELLE Kaffee oder Tee, "Rhabarber", SWR 29.05.2001

### Rhabarber Chutney mit Chili

1 kg Rhabarber  
1 mittelgroße, mittelscharfe Chilischote  
ca. 150 g Roh-Rohrzucker, Agavendicksaft oder Honig (die Menge ist abhängig von der Fruchtsüße des Rhabarbers)  
4 EL Wasser  
Zimt

Rhabarber putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Chilischote in feine Ringe schneiden. (Vorsicht: Die Kerne nicht mitverwenden, sie sind höllisch scharf.)

Wasser zusammen mit dem Süßungsmittel in einem Topf zum Sieden bringen. Rhabarberstücke und Chiliringe dazugeben und ca. 5 Minuten bei großer Hitze garen. Mit etwas Zimt abschmecken.

Chutney bei Bedarf nachsüßen. Abkühlen lassen. Fertig!

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

**Tip:** Das Chutney mit einer Kugel Vanilleeis genießen. Guten Appetit!

### Rhabarber Erdbeer-Kompott mit Camemberts 1 Ei M

4 Personen

#### KOMPOTT

250 g Erdbeeren  
500 g Rhabarber  
2 El. Zucker; bis 1/2 mehr  
1 El. Honig; bis doppelte Menge  
100 ml Weißwein  
2 El. Hellen Balsamico-Essig  
1 El. Maizena  
Etwas Weißen Pfeffer

#### Panade

1 Ei. Getrocknete Pfefferkörner  
4 Ei. Paniermehl (ca. 40 g)

1 Ei

1 Ei. Weißmehl; bis doppelte  
Menge

## KÄSE

4 Camemberts (Hälften), à 125 g

1 Ei. Bratbutter (ca. 20 g)

Für das Kompott die Erdbeeren rüsten, waschen, in Stücke schneiden (4 Ganze für Garnitur behalten). Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Beides mit dem Zucker, dem Honig und dem Weißwein in Pfännchen während 8-10 Minuten zu Kompott kochen. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Kompott geben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss mit Aceto und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Für die Panade die Pfefferkörner mit einem Messerrücken oder Mörser zerdrücken, mit dem Paniermehl vermischen und auf flachen Teller streuen. Ei in Suppenteller zerquirlen, Mehl auf flachen Teller streuen. Die Camemberts zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden und die Panade gut andrücken. In Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Camemberts darin bei mittlerer Hitze pro Seite 4-6 Minuten goldbraun backen. Zum Anrichten die Camemberts auf große Teller anrichten, je etwas Kompott dazugeben, mit einer Erdbeere garnieren, sofort servieren.

**Pro Person** ca. 2485 kJ/595 kcal Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten  
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

QUELLE Coopzeitung

## Rhabarber Kokos Chutney

für zwei Gläser á 350 g

250 ml Wasser  
100 g Kokosraspeln  
500 g Rhabarber  
2 große Zwiebeln  
150 g Zuckerrüben- Vollzucker  
100 ml Weißweinessig  
1 EL Senfkörner  
1/4 TL Cayennepfeffer  
1 TL Salz

Das Wasser erhitzen, die Kokosraspeln damit übergießen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann die Kokosraspeln in einem Tuch ausdrücken, dabei den Saft in einem Topf auffangen.

Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Rhabarberstücke und die Zwiebelwürfelchen zum Kokossud hinzu geben. Dann den Zucker, den Essig, die Senfkörner, den Cayennepfeffer und das Salz unterrühren und alles aufkochen. Im offenen Topf bei geringer Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen. Das Chutney heiß in vorbereitete Gläser füllen, diese verschließen und kühl stellen.

von Naomik

## Rhabarber Kompott mit Grieß Nockerln

8 Pfännchen

100 g Rote Linsen  
2 El. Sonnenblumenöl  
2 El. Balsamico-Essig  
1/2 TL Senf  
1/2 Schalotte, gehackt  
1/2 Knoblauchzehe; gepresst  
Salz  
Pfeffer  
1/4 Salatgurke; in Würfelchen geschnitten  
Schnittlauchröllchen  
200 g Schweizer Raclettekäse; bis 1/4 mehr

1. Die Linsen in reichlich Wasser 10 bis 15 Minuten kochen, gegen Ende der Kochzeit salzen und 1 EL Kochwasser für die Sauce in ein Schüsselchen schöpfen. Dann Linsen abschütten.
2. Mit dem Linsenkochwasser, Öl, Essig, Senf, Schalotte, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine kräftige Salatsauce rühren. Die lauwarmen Linsen, die Gurkenwürfelchen und die Schnittlauchröllchen begeben und erkalten lassen.
3. Die überschüssige Sauce abgießen und den Linsensalat evtl nochmals nachwürzen.
4. Den Linsensalat in die Pfännchen verteilen, den Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.

[www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch)

## Rhabarber-Ketchup

1 Rezept

1,5 LITER  
1 kg Rhabarber  
500 g Gemüsezwiebel  
250 g Staudensellerie  
500 g Tomaten  
2 Rote Chilischoten (entkernt)  
150 g Tomatenmark  
2 TI Korianderpulver  
2 TI Englisches Senfpulver  
6 Gewürznelken  
6 Pimentkörner  
1/4 l Weißwein  
150 g Zucker  
125 ml Weißweinessig  
3 El. Speisestärke  
Salz

Rhabarber, Zwiebel, Sellerie und Tomaten putzen und im Mixer zerkleinern. Mit Chilis, Tomatenmark, Gewürzen und Wein aufkochen, 30 Min. bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren garen. Durch eine Gemüsemühle geben. Das Püree auffangen und mit Zucker und Essig verrühren. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wasser verrühren, das kochende Ketchup damit binden, salzen. In Flaschen füllen. Hält sich gekühlt etwa drei Wochen. Zubereitungszeit 2 Stunden

essen & trinken 5/2000

## Rhabarbergemüse

(Zu Gegrilltem Fleisch)

4 Personen

500 g Rhabarber  
1 El. Butter / Margarine  
1 Zwiebel gehackt  
1 Apfel geraffelt  
100 ml Weißwein evtl. mehr  
1 TI Curry mehr oder weniger je nach Geschmack  
Honig flüssig  
Weißer Pfeffer  
Salz

Einmal gilt Rhabarber als Frucht, einmal als Gemüse, lassen wir es doch am einfachsten bewenden mit der Bezeichnung Fruchtgemüse. Das folgende Rhabarber-Gemüserezept passt zu jeder Art gegrilltem Fleisch.

Die Blätter vom Rhabarber wegschneiden, die Stiele schälen falls nötig, klein würfeln. Butter in einer Bratpfanne erhitzen, gehackte Zwiebel darin dämpfen, sowie die Rhabarberwürfel und geraffelten Apfel.

Mit Weißwein ablöschen, mit Curry, Honig, Pfeffer und Salz würzen. Drei Minuten auf kleinstem Feuer köcheln.

QUELLE Nach Beat Wüthrich, Weltwoche, 4.4.96

### Spargelsalat mit Rhabarberdressing

2 Portionen

700 g Spargel  
1 El. Mandelöl  
2 El. Orangensaft  
Etwas Orangenabrieb  
2 El. Schnittlauch, fein  
geschnitten  
2 El. Blatt Petersilie, fein  
geschnitten  
2 El. Kerbel, fein geschnitten  
1 Dünne Rhabarberstange  
1 El. Zucker  
Salz, Pfeffer  
Butter

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mandelöl mit Orangensaft, Orangenabrieb, den Kräutern, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und die Rhabarberwürfel mindestens 2 Stunden darin einlegen.

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammen binden. Die Spargelbündel in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewürzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann Spargel nach Belieben in Stücke schneiden und unter den eingelegten Rhabarber mischen.

QUELLE ARD-Buffer 17.05.2001,

## Salat

### Rhabarber-Spargel-Salat

Mengenangaben für 4 Portionen

Zutaten für dieses Spargelrezept:

3 Stangen Rhabarber  
250 g Grüner Spargel  
250 g Weißer Spargel  
1 Bd. Rauke  
100 g Braune Champignons  
100 g Zuckerschoten  
1 El. Zucker  
1 El. Butter oder Margarine  
50 g Pinienkerne, gehackt  
2 El. Öl  
1 Tl. Senf  
2 El. Honig  
Salz, Pfeffer  
1 El. Preiselbeeren

#### Zubereitung:

Den Rhabarber, Spargel, die Rauke, Champignons und Zuckerschoten putzen und waschen, den weißen Spargel schälen. Rhabarber in Scheiben, Zuckerschoten und Spargel in Stücke schneiden und Champignons vierteln. Wenig Wasser mit dem Zucker erhitzen, Rhabarberstücke darin ca. eine Minute blanchieren, abtropfen lassen und ca. 1/3 davon pürieren. Salzwasser erhitzen, Butter oder Margarine zugeben, Spargel darin ca. 15 Minuten garen und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pürierten Rhabarber, Öl Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren verrühren, mit dem restlichen Rhabarber, den Spargel-, Champignon- und Zuckerschotenstücken mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zusammen mit Rauke auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Ig

Angelika

Rhabarbersalat      2 Ei

4 Portionen

750 g Junger Rhabarber  
2 El. Zucker  
1/2 Tl Scharfer Senf  
2 El. Zitronensaft  
2 El. Weißwein  
5 El. Nussöl; oder Olivenöl  
Petersilie; gehackt  
Salz

### 2 Hart gekochte Eier

2 El. Mandelblättchen

Ich suche ein Rezept für Rhabarbersalat. Er soll ja zu kaltem oder grilliertem Fleisch ausgezeichnet passen.

Dieser aparte Salat schmeckt nur gut, wenn man zarten, jungen Rhabarber dazu verwendet. Er passt auch zu gebratenem Fisch.

Man schneidet den Rhabarber in knapp fingerlange Stücke, die man mit Zucker bestreut, und lässt sie dreißig Minuten ziehen; dann dünstet man sie im eigenen Saft fünf Minuten und lässt sie abtropfen und abkühlen.

Das Eigelb drückt man durch ein Haarsieb und vermischt es mit Senf, Zitronensaft und Weißwein. Danach gibt man das Öl tropfenweise dazu, damit eine sämige Marinade entsteht. Man würzt mit Salz und Petersilie und mischt das fein gewürfelte Eiweiß darunter. Zum Schluss mit den Mandelblättchen bestreuen.

### Spargelsalat mit Rhabarberdressing

2 Portionen

700 g Spargel  
1 El. Mandelöl  
2 El. Orangensaft  
Etwas Orangenabrieb  
2 El. Schnittlauch, fein  
geschnitten  
2 El. Blattpetersilie, fein  
geschnitten  
2 El. Kerbel, fein geschnitten  
1 Dünne Rhabarberstange  
1 El. Zucker  
Salz, Pfeffer  
Butter

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mandelöl mit Orangensaft, Orangenabrieb, den Kräutern, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und die Rhabarberwürfel mindestens 2 Stunden darin einlegen.

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammen binden. Die Spargelbündel in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewürzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann Spargel nach Belieben in Stücke schneiden und unter den eingelegten Rhabarber mischen.

QUELLE ARD-Bufferet 17.05.2001,

## Suppen

### Black And White-Terrine mit Süßem Rhabarbersalat M

80 g Weiße Schokolade  
80 g Zartbitter Schokolade

1 l Sahne  
3 Blätter Gelatine  
1 El. Zucker  
1 Rhabarber  
1 Tl Pistazien  
1 Tl Haselnüsse  
20 ml Cointreau  
Minze  
Zucker bzw. Läuterzucker

Terrinenform mit Haftfolie auslegen. Weiße und dunkle Schokolade jeweils in einem Wasserbad flüssig werden lassen und Cointreau dazu geben. Sahne schlagen. Pistazien und Nüsse hacken. Gelatine einweichen. Rhabarber abziehen und in schräge Stücke schneiden. Zucker und Wasser 1 l aufkochen (Läuterzucker).

Rhabarber in Läuterzucker auf Biss kochen, abkühlen lassen und mit gehackten Pistazien und Nüssen vermengen. Gelatine zerlaufen lassen. Geschlagene Sahne und die Gelatine je zur Hälfte unter die beiden Schokoladen heben. Beide Massen in Terrine abfüllen, Folie gut schließen und 4 bis 5 Stunden kalt stellen.



Anrichten

Terrine stürzen und in 6 Scheiben schneiden. Rhabarberkompott auf Tellermitte mit einem Minzblatt anrichten und Scheiben von der Terrine anlegen.

QUELLE ZDF Volle Kanne Susanne

### Rhabarber in Rotwein

4 Portionen

200 g Rhabarber

300 ml Rotwein

80 g Zucker; evtl. mehr, je nach Säure vom Rhabarber

1 Prise Cayennepfeffer

### ZUM ANRICHTEN

4 Kugeln Sorbet

Erdbeeren oder andere Beeren

Frische Pfefferminzblätter

Die Rhabarberstängel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Rotwein mit dem Zucker um die Hälfte einkochen. Rhabarber dazugeben und ganz knapp garen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen und möglichst lange ziehen lassen. Zuletzt mit Cayennepfeffer abschmecken.

Das Rhabarberkompott in Suppenteller anrichten und je eine Kugel Sorbet dazugeben. Mit einem Pfefferminzzweig und ein paar schönen Beeren garnieren.

### Rhabarber- Erdbeer-Suppe 2 Eiweiß

#### Zutaten:

500 g Rhabarber

125 g Zucker

1/4 l Weißwein

250 g Himbeeren

500 g Erdbeeren

2 Eiweiß

7 TL Zucker

1 TL Zimt

### Zubereitung:

Größere Erdbeeren vierteln oder halbieren. Rhabarber abziehen und in Stücke schneiden. Zucker im Topf karamellisieren lassen, Wein zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Himbeeren und Rhabarber hinzugeben und zugedeckt 10 min. garen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, und nach und nach 2 TL Zucker unterrühren. Von der Masse 12 Klößchen abstechen und in kochendes Wasser setzen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 min. ziehen lassen. Suppe durch ein Sieb streichen, Erdbeeren zugeben (nicht mehr kochen lassen). Suppe auf 4 Teller verteilen. Schneeklößchen aufsetzen. Restlichen Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen. Lauwarm servieren.

Ig Maire

Der Grund, warum Rhabarber ab Anfang Juli nicht mehr geerntet werden sollte ist dieser: die Pflanze braucht eine längere Ruhezeit, um im nächsten Jahr wieder kräftig austreiben zu können. Wenn man lange Rhabarber erntet, entwickelt die Pflanze immer wieder neue Stängel und verliert so viel Kraft. Im Extremfall erntet man im nächsten Jahr einen Rhabarber, der geschmacklich und mengenmäßig eher unbefriedigend ist.

Sonja\*

Rhabarber-Himbeer-Terrine    2 Ei    M  
mit Mascarponecreme

### Terrine:

800 g roter Rhabarber  
1 Bio-Zitrone  
2 Vanilleschoten  
150 g Zucker  
1 1/2 l klarer Apfelsaft  
18 Blatt weiße Gelatine  
300 g TK-Himbeeren

### Mascarponecreme:

2 ganz frische Eier  
6 EL Zucker  
2 EL Amaretto-Likör oder Nussirup

500 g Mascarpone

Himbeeren und Zitronenmelisse zum Verzieren

1) Für die Terrine: Den Rhabarber putzen, dabei die Enden abschneiden. Rhabarber in Stücke schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber, Zitronenschale, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in einem Topf erhitzen. Den Apfelsaft dazugießen und alles etwa 10 Minuten kochen lassen.

2) Rhabarber in der Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarberpüree auflösen. Abkühlen lassen.

3) Sobald das Püree anfängt, fest zu werden, die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Mischung sofort in eine große Gugelhupfform oder in eine runde Schüssel (2,75 l Inhalt) füllen. Über Nacht kalt stellen.

4) Für die Mascarponecreme: Die Eier trennen. Eigelb, 4 EL Zucker und Amaretto möglichst in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen auf dem heißen Wasserbad hell und cremig schlagen. So lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Abkühlen lassen und die Mascarpone mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.

5) Die Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine große Platte stürzen. Die Mascarponecreme mit einem Löffel drum herum geben. Mit Himbeeren und Zitronenmelisseblättchen verzieren.

### Tipp

Die Creme immer frisch zubereiten!

pro Portion ca. 410 Kcal, 18 g Fett

### Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren

4 Portionen

600 g Rhabarber  
190 g Zucker  
167 ml Passionsfruchtsaft (Maracuja)  
1 Vanilleschote  
1 Stück Sternanis  
4 Blätter Weiße Gelatine  
400 g Erdbeeren

Rhabarber schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.  
Passionsfruchtsaft zusammen mit dem Zucker, ausgeschabtem

Vanillemark und Sternanis zum Kochen bringen. Rhabarberstücke zugeben und zugedeckt 3-5 Minuten (je nach Stärke der Stängel) unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Nicht kochen: der Rhabarber würde hierbei in Fasern zerfallen.

Rhabarber etwas abkühlen lassen und die vorher im Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine Terrineform umfüllen, erstarren und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Erdbeeren putzen, grob zerschneiden und in einem kleinen Topf langsam 20 Minuten köcheln lassen. Auf ein Haarsieb abschütten und den Saft abfließen lassen. Zum Schluss evtl. vorsichtig mit einem Löffel die Erdbeeren ausdrücken (der Saft soll klar bleiben). Abkühlen lassen. Die Terrine stürzen und in Scheiben zusammen mit ausgesucht schönen Erdbeeren anrichten. Mit dem Erdbeer-Jus umgießen.

## Sahnige Reis-Terrine mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott M

8 Portionen

### TERRINE

100 g Arborio-Reis; ersatzweise Milchreis

500 ml Milch

1 Vanillestange

1 Prise Salz

5 Scheiben Gelatine

100 g Zucker

300 ml Sahne; geschlagen

### KOMPOTT

100 g Zucker

250 g Rhabarber

75 ml Wasser

1 Limette Saft und  
abgeriebene Schale

1 Tl Ingwer; frisch gerieben

1 Sternanis

250 g Erdbeeren

Zucker; nach Bedarf

## DEKORATION

Ganze Erdbeeren mit Grün  
Puderzucker

Den Reis in kochendes Wasser geben und 5 Minuten kochen, dann durch ein Sieb abgießen.

Die Milch mit der aufgeschlitzten und ausgekratzen Vanilleschote und dem Vanillemark sowie einer Prise Salz aufkochen, den Reis hinzugeben und etwa 25 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Vom Herd nehmen und den Zucker unterrühren, dann die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen. Die Vanilleschote entfernen. Erkalten lassen. Wenn die Masse anzieht, die geschlagene Sahne unterziehen und alles in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform (Inhalt 1 l) füllen. Im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen.

Für das Kompott den Zucker in einem kleinen Topf mit schweren Boden goldbraun karamellisieren, dann vorsichtig mit dem Wasser ablöschen. Den geputzten und in Stücke geschnittenen Rhabarber, den Limettensaft, die abgeriebene Limettenschale, den Sternanis und den Ingwer zugeben und alles in weich köcheln. Topf vom Herd nehmen und die geviertelten Erdbeeren unterrühren. Erkalten lassen.

Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Teller legen, Rhabarber-Erdbeer-Kompott dazugeben, mit einer halbierten Erdbeere garnieren und mit Puderzucker überstäuben.  
eigenes Rezept Holzapfel

## Süßspeisen

Buchweizen - Pfannkuchen 3 Ei M  
mit Rhabarberquark

Zutaten für Portionen  
500 g Rhabarber  
80 g Puderzucker  
500 g Quark (Sahnequark)  
2 EL Honig  
1 Vanilleschote(n) ( das Mark )  
75 g Mehl (Buchweizenmehl)  
175 g Mehl (Weizenmehl)  
2 EL Zucker

1 Pck. Saucenpulver, Vanille  
2 TL Backpulver  
500 ml Buttermilch

3 Ei(er)

Salz

60 g Butterschmalz, zum Ausbacken

### ZUBEREITUNG

Den Rhabarber putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 80 Grad im Backofen garen. Abkühlen lassen.

Den Quark mit dem Honig und dem Vanillemark verrühren, den Rhabarber dazugeben. Mehl, Zucker, Soßen- und Backpulver mit der Buttermilch verrühren.

**Die Eier trennen**, das Eigelb in die Mehlmilch rühren. Teig 15 Minuten quellen lassen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Suppenkellen Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braun backen. Die übrigen 3 Pfannkuchen ebenso backen.

von Jaqy1970

Frittierter Rhabarber 3 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Rhabarber

225 g Mehl

300 ml Wein, weiß

1 EL Öl

1 Prise Salz

3 Eiweiß

3 Eigelb

Butterschmalz

Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Geschälten Rhabarber in 5 cm große Stücke schneiden und auf Küchentrepp legen. Für den Backteig Mehl mit Weißwein, Öl, Salz und Eigelb gut verrühren und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Vor dem Ausbacken steif geschlagenes Eiweiß unter den Teig heben.

Rhabarberstücke eintauchen und schwimmend in Rapsöl oder Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Heiß servieren.

Angelika2603

### Großmutter's Rhabarberauflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber

150 g Zucker

½ TL Zimt

½ Liter Milch

1 Prise Salz

200 g Grieß

3 Ei(er)

70 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

### ZUBEREITUNG

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und Zimt vermischen, ziehen lassen. Milch mit Salz aufkochen, Grieß einlaufen lassen und unter Rühren ausquellen lassen. 60 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Vanillinzucker zufügen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Rhabarber, Grießbrei und Eigelbmasse vermischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Die Rhabarbermasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Streifenstrumpf- CK

### Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarber 1 Ei + 1 Eigelb M

-Kompott

4 Portionen

400 g Magerquark

120 g Toastbrot

80 g Butter (davon 30 g zimmerwarm)

1 Vanilleschote; das Mark

60 g Zucker

1 Ei (Kl. M)

1 Eigelb (Kl. M)

1 TI Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

1 TI Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

80 g Semmelbrösel

Salz

## ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

350 g Erdbeeren

70 g Zucker

500 g Rhabarber

250 ml Orangensaft

1 klein. Zimtstange

1 Kardamomkapsel (leicht angedrückt)

1-2 TI Speisestärke

1. Quark in einem Mulltuch leicht ausdrücken. Toastbrot in der Mulinette sehr fein zerkleinern. Vanilleschote längs einritzen, das Mark auskratzen.
2. 30 g zimmerwarme Butter und 30 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Quark, Vanillemark, Ei, Eigelb, Zitronenschale und Toastbrösel unterarbeiten. Zugedeckt mind. 2 Stunden kalt stellen.
3. Inzwischen für die Brösel restliche Butter und restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Orangenschale und Semmelbrösel einrühren. In eine Arbeitsschale umfüllen, abkühlen lassen und mit den Händen fein zerbröseln.
4. Für das Kompott Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen. Erdbeeren vierteln oder in Scheiben schneiden und mit 10 g Zucker bestreuen.
5. Rhabarber putzen, entfädeln, in Stifte schneiden. Restlichen Zucker im Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Rhabarber, Zimt und Kardamom zugeben und offen 6-8 Minuten bei milder Hitze garen. Rhabarber vorsichtig mit einer Schaumkelle in eine Arbeitsschale geben. Sauce aufkochen und mit der mit wenig Wasser angerührten Stärke leicht binden. Über den Rhabarber gießen, abkühlen lassen. Erdbeeren zugeben.
6. Aus der Quarkmasse mit feuchten Händen 12 Tischtennisball-große Knödel formen. Die Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen, die Hitze sofort reduzieren. Wenn die Knödel nach oben steigen, 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in den Bröseln wenden und heiß mit dem Kompott



servieren.

Zubereitungszeit 1 10 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Portion 22 g E, 22 g F, 78 g KH 615 kcal (2578 kj)

### Rhabarber - Quinoa - Auflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

200 g Mehl (Quinoa)

700 ml Milch

1 Stück Vanilleschote(n)

3 Ei(er)

200 g Honig

600 g Rhabarber

150 g Sahne

Zimt

Fett für die Form

### ZUBEREITUNG

Quinoa mit der Milch und der Vanillestange zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Eine große, flache Form (20 x 25 cm) einfetten.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Honig schaumig schlagen, mit dem Quinoabrei vermischen. Den Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Abschnitte teilen. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Quinoabrei ziehen und die Masse in die Form streichen. Die Hälfte der Rhabarberstücke im Quinoabrei verteilen. Auflauf im Backofen etwa 35 Minuten überbacken.

Inzwischen den übrigen Rhabarber in wenig Wasser weich dünsten, pürieren und dabei den restlichen Honig dazugeben. Die Sahne steif schlagen, unter das Rhabarbermus ziehen. Mit Zimt abschmecken und zum Auflauf reichen.

Cj1967-CK

### Rhabarber - Reis - Auflauf 4 Ei M

Zutaten für Portionen

500 ml Milch

150 g Reis (Rundkornreis)

1 Prise Salz

30 g Butter

500 g Rhabarber

4 Ei(er)

100 g Zucker

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale, unbehandelt

1 TL Puderzucker

## ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den gewaschenen, gut abgetropften Reis, Salz und Butter einrühren. Alles zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Min quellen lassen. Inzwischen den Rhabarber waschen und die holzigen Enden der Stangen jeweils etwas abschneiden. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen und Reis und Rhabarberstücke unterheben. Den Rhabarberreis in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und genießen!! Zubereitungszeit mit Kochen ca. 60-70 Min

Beate1963

## Rhabarber Charlotte I M

für 6 bis 8 Personen

1 kg Rhabarber

6 El Erdbeerlikör

8 Blatt rote Gelatine

250 g Zucker

400 g Erdbeeren

200 g Löffelbiskuits

50 g Marzipanrohmasse

2 El Creme fraiche

250 g süße Sahne

125 g süße Sahne

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Likör 15 Minuten dünsten.

Gelatine nach Anweisung einweichen und mit Zucker unter den noch heißen Rhabarber rühren.

Eine Springform (24 cm Y) mit Butterbrotpapier auslegen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.

1/4 des Rhabarbers über die Erdbeeren gießen, restlichen Rhabarber kühl stellen.

Springformrand mit Löffelbiskuits auskleiden.

Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Creme fraiche verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Marzipancreme unter den restlichen Rhabarber heben. Masse in die Form füllen und mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, Charlotte stürzen und damit garnieren.

## Rhabarber mit Grießklößchen M

1 Portionen

1/4 Vanilleschote  
200 g Rhabarber; geputzt

pflanzliches Bindemittel für Diabetiker geeignet  
flüssiger Süßstoff

1/4 l Milch; 3,5% Fett

20 g Weizen-Vollkorn Grieß

30 g Magerquark

10 g Haselnussblättchen

1/8 l ; Wasser (1)

- 06.04.97 erfasst von I.Benerts

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Rhabarber waschen. In Wasser (1) mit Vanilleschote und -mark 2 bis 3 Minuten kochen. Rhabarber mit etwas pflanzlichem Bindemittel andicken und mit Süßstoff abschmecken. Vanilleschote entfernen. Nach Belieben abkühlen lassen.

Milch aufkochen, Grieß einrühren, ca. 3 Minuten ausquellen und etwas abkühlen lassen. Magerquark unterrühren und mit Süßstoff abschmecken. Klösschen abstechen und auf dem Rhabarber anrichten. Mit Nüssen bestreuen.

Pro Person ca. : 350 kcal

Pro Person ca. : 1465 kJoule

Eiweiß : 20 Gramm

Fett : 12 Gramm

Kohlenhydrate : 34 Gramm

Broteinheiten : 2

Zubereitungs-Z.: 25 Minuten

## Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf

Menge: 4 Portionen

### KOMPOTT

1 kg Rhabarber; in 2-cm-Stücken

1 cn Ananasraspel (240 ml) abgetropft, Saft aufheben

1 c brauner Zucker

2 EI Maisstärke  
2 TI Zitronenschale, abgerieben

### STREUSEL

2/3 c Mehl  
1/4 c brauner Zucker  
1 EI feiner Weißzucker  
1 EI kandierter Ingwer fein gehackt  
1/3 c Butter / Margarine  
Salz

Rhabarber, Ananasraspel und Zucker in einer großen Schüssel mischen. 1 Stunde ziehen lassen. Abgießen, die Flüssigkeit auffangen und messen. Falls nötig, auf 2/3 Tasse mit dem aufgehobenen Ananassaft auffüllen.

Saft in einen kleinen Topf geben, Stärke einrühren und aufkochen, bis die Masse dick wird. Mit Rhabarber, Zitronenschale und Ananas vermengen; in eine Auflaufform (z.B. Lasagne-Form) füllen.

Aus den verbliebenen Zutaten feine Streusel herstellen, auf dem Rhabarber verteilen. Bei 175 C etwa 1 Stunde backen. Lauwarm servieren; evtl. mit Vanilleeis oder Schlagsahne.

INFO: Betty Crocker ist die amerikanische Variante von Dr. Oetker.  
QUELLE übersetzt & erfasst von Petra Hildebrandt

### Rhabarber-Auflauf I      4 Ei      M

400 g Rhabarber  
200 g Weißbrot (vom Vortag)  
75 g Gehackte Walnüsse  
50 g Entsteinte Backpflaumen

### Guss

4 Eier  
1 Erdbeerjoghurt (180 g)  
1/4 l Milch oder Kaffeesahne  
100 g Zucker

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Alle Zutaten für den Guss mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u.

170 - 190°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Zubereitungszeit 75 Minuten \*

Rhabarber-Auflauf II     4 Ei     M

Menge: 4 Personen

400 g Rhabarber  
200 g Weißbrot oder Hefezopf vom Vortag  
75 g Walnusskerne  
50 g Backpflaumen ohne Stein

Guss:

4 Eier

1 Vollmilchjoghurt (150 g)  
1/4 l Milch oder Kaffeesahne  
100 g Zucker

Rhabarber in 2 cm lange Stücke, Brot in Würfel schneiden. Walnusskerne hacken, Backpflaumen würfeln. Alle Zutaten mischen und in eine gerettete Auflaufform geben.

Eier verschlagen, mit Joghurt, Milch und Zucker vermischen, über den Auflauf gießen, im Backofen goldbraun überbacken. Lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

190 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 170°, Umluftbackofen

ca. 50 Min.

: Quelle: Winke & Rezepte 03 / 97  
: der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG

Zusatz :

: **Zubereitungszeit**

: 70 Minuten

**Pro Person ca. : 549 kcal**

Pro Person ca. : 2300 kJoule

**Rhabarber-Charlotte**    **4 Eigelb + 2 Eiweiß**    **M**

Für 6 bis 8 Personen

750 g Rhabarber

1/8 l Erdbeersirup

7 Blatt rote Gelatine

**4 Eigelb**

150 g Zucker

250 g **Dickmilch**

**2 Eiweiß**

250 g **süße Sahne**

150 g Löffelbiskuits

200 g Erdbeeren

Zitronenmelisse

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen, 15 bis 20 Minuten fortkochen und pürieren. Gelatine nach Anweisung einweichen, in das warme Fruchtpüree rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Kalte Fruchtmasse und Dickmilch unterheben und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unter die Fruchtmasse heben und kühl stellen.

Den Rand einer Springform (20 cm Ø) auf einen großen Teller stellen.

Auf den Teller innen an den Rand etwas Sahne spritzen.

Biskuits mit der gezuckerten Seite nach außen nebeneinander an den

Rand stellen, dabei etwas in die Sahne drücken. Die Hälfte der

Rhabarbercreme in die Springform füllen, zerkleinerte Erdbeeren

darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. 3 bis 4 Stunden

kühl stellen. Charlotte mit der restlichen Sahne und Zitronenmelisse

garnieren. Springformrand vorsichtig abnehmen.

**Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale**    **2 Eiweiß**

für 4 Portionen

500 g Rhabarber  
je 1/4 l Wasser und Orangensaft  
200 g Zucker  
1 Dose Kokosmilch (400 g, ungesüßt)  
250 g Erdbeeren  
2 Limetten

## 2 Eiweiß

20 g Kokosraspel

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Wasser, Orangensaft, 150 g Zucker und Kokosmilch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Circa 4 Minuten köcheln lassen.
2. Erdbeeren klein schneiden. Erdbeeren pürieren und zum Rhabarber geben. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Für die Limettenklößchen Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Limetten waschen, trockenreiben. Schale dünn abreiben, Limetten auspressen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel und abgeriebene Limettenschale unterheben.
4. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Eischnee abstechen und vorsichtig ins siedende Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.
5. Limettensaft zur Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale geben. Abschmecken. Mit den Limettenklößchen anrichten. Nach Wunsch mit Limettenscheiben garnieren.

Pro Portion: ca. 310 Kalorien, 3 g Fett

Rhabarber-Himbeer-Terrine    2 Ei    M

mit Mascarponecreme

## Terrine:

800 g roter Rhabarber  
1 Bio-Zitrone  
2 Vanilleschoten  
150 g Zucker  
1 1/2 l klarer Apfelsaft  
18 Blatt weiße Gelatine

300 g TK-Himbeeren

### Mascarponecreme:

2 ganz frische Eier

6 EL Zucker

2 EL Amaretto-Likör oder Nussirup

500 g Mascarpone

Himbeeren und Zitronenmelisse zum Verzieren

1) Für die Terrine: Den Rhabarber putzen, dabei die Enden abschneiden. Rhabarber in Stücke schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber, Zitronenschale, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in einem Topf erhitzen. Den Apfelsaft dazugießen und alles etwa 10 Minuten kochen lassen.

2) Rhabarber in der Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarberpüree auflösen. Abkühlen lassen.

3) Sobald das Püree anfängt, fest zu werden, die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Mischung sofort in eine große Gugelhupfform oder in eine runde Schüssel (2,75 l Inhalt) füllen. Über Nacht kalt stellen.

4) Für die Mascarponecreme: Die Eier trennen. Eigelb, 4 EL Zucker und Amaretto möglichst in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen auf dem heißen Wasserbad hell und cremig schlagen. So lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Abkühlen lassen und die Mascarpone mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.

5) Die Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine große Platte stürzen. Die Mascarponecreme mit einem Löffel drum herum geben. Mit Himbeeren und Zitronenmelisseblättchen verzieren.

### Tipp

Die Creme immer frisch zubereiten!

pro Portion ca. 410 Kcal, 18 g Fett

Rhabarberknödel mit Vanillesauce 1 Ei + 1 Eigelb M

2 Portionen

150 g Rhabarber



5 El. Zucker

450 ml Milch

60 g Butter

2 Vanillestangen

65 g Hartweizengrieß

1 Ei

Etwas Zitronen- und  
Orangenschale, unbehandelt

1 Eigelb

1 El. Sahne

Salz

Den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren, Rhabarber zugeben und wenige Minuten gut durchschwenken.

250 ml Milch, Butter, 2 EL Zucker, eine Prise Salz und das Mark einer Vanillestange aufkochen. Grieß unterrühren und ausquellen lassen. Dann die Masse ca. 5 Minuten abkühlen lassen und das Ei nach und nach mit einem Kochlöffel unterrühren. Den karamellisierten Rhabarber und 1 TL abgeriebene Zitronenschale darunter geben und einige Minuten unabgedeckt, dann 2 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Wasser aufkochen und die ausgekratzte Vanillestange, ein Stück Orangen- und Zitronenschale sowie eine Prise Salz zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und im Wasser ca. 12 Minuten garen.

Für die Sauce die zweite Vanillestange aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 1 EL Zucker und restlicher 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.

Die Rhabarberknödel mit der Vanillesauce anrichten.

**Pro Portion** 628 kcal / 2628 kJ 50 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 41 g Fett

PS

Es sind gesammelte Rezepte/ Sammlungen  
Von Carmen, Renate1, + div User vom

[www.Chefkoch.de](http://www.Chefkoch.de)

teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen  
damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

zusammengestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Sonntag, 1. Mai 2005