



Rhabarber-Rezepte

Rhabarber-Chutney

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Sultaninen
- 14 g Senfkörner
- 1 TL Gewürzmischung (2/3 Ingwer, 1/3 Zimt)
- 1 TL Pfeffer
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 0,38 l Essig
- 750 g Zucker, braun

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln sehr fein hacken. Sämtliche Zutaten – außer dem Zucker – in einem Topf zum Kochen bringen. Dann erst den Zucker langsam zugeben und alles bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse die Konsistenz von dicker Marmelade hat. Heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Schmeckt z. B. sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder aber auch zu Käse.

Rhabarber-Hähnchen (fruchtig pikant)

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 300 g Zwiebeln, rot
- 1 Knolle Knoblauch, wenn möglich jung
- 4 Hähnchenschenkel
- Salz, aus der Mühle
- 1 EL Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL gehäuft Kurkuma
- 1 Dose Tomaten, stückig
- 6 EL Honig
- 250 mg Safranpulver
- 50 ml Limettensaft
- 700 ml Geflügelbrühe

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchknolle quer halbieren. Die Hähnchenschenkel im Gelenk teilen und salzen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen, Hähnchenteile von allen Seiten goldbraun anbraten. Aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch im Bräter 5 Min. dünsten. Währenddessen den Rhabarber schälen und in 2 cm-große Stücke schneiden.

Dann 1 bis 2 EL Pfeffer (je nachdem wie scharf man es mag) und Kurkuma zugeben, kurz mitdünsten. Tomaten zufügen und leicht einkochen lassen. Honig, Safran, Limettensaft, Rhabarber und die Hähnchenteile zugeben und mit Geflügelbrühe auffüllen. Alles bei mittlerer Hitze für 2 Stunden offen garen lassen, gelegentlich umrühren. Abschließend eventuell noch mit etwas Salz abschmecken.

Sehr gut passt dazu Reis oder ein gutes Brot oder Baguette.

Fischcurry mit Rhabarber

Zutaten

- 600 g Fischfilets (Dorsch oder Kabeljau)
- ½ Zitrone, Saft
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Rhabarber
- 2 EL Curry
- ½ TL Zucker
- 375 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit etwa ¼ Zitronensaft beträufeln. Dann salzen, pfeffern und zugedeckt kalt stellen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze anbraten. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Rhabarber putzen, Fäden abziehen und in etwa 1 cm breite Stücke schneiden, zur Zwiebel geben und etwa 3 Min. mitbraten. Dann alles mit Curry und Zucker bestäuben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft würzen. Anschließend Sahne unterrühren, einmal aufkochen und dann im offenen Topf etwa 10 Min. köcheln lassen.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken.

Die Fischwürfel in die Sauce legen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. gar ziehen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Petersilie darüber streuen.

Dazu passt Naturreis oder feine Kartoffeln.

Persischer Eintopf mit Lamm und Rhabarber (Khoreschte Rivas)

Zutaten

- 700 g Lammschulter, entbeint
- 50 g Butter
- 1 EL Öl
- 2 große Zwiebeln
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 400 ml Lammfond oder Fleischbrühe
- 3 EL Minze, frisch
- 1 Bund Petersilie
- 500 g Rhabarber, geputzt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Lammschulter ggfs. entbeinen und grob würfeln. Die Hälfte der Butter mit dem Öl in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Öl goldgelb ausbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Das Fleisch portionsweise scharf anbraten. Die Zwiebeln wieder dazu geben, ebenfalls den Koriander, dann mit dem Fond übergießen, dass es gerade bedeckt ist. Eventuell noch etwas Wasser zufügen. Zugedeckt ca. 1 Std. simmern lassen, gelegentlich umrühren.

Petersilie fein hacken und mit der Minze in der restlichen Butter kurz andünsten, zum Eintopf dazu geben und weitere 30 Minuten offen köcheln lassen.

Den Rhabarber in ca. 2,5 cm Stücke schneiden und 5 bis 10 Minuten vor dem Servieren dazu geben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt Reis oder Couscous bzw. Bulgur sehr gut.



Rhabarber-Muffins

Zutaten

- 250 g Rhabarber
- 175 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 5 EL Milch
- 75 g Puderzucker
- ½ Zitrone, Saft

Zubereitung

Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Fett, Salz, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl – bis auf 1 EL – und Backpulver mischen und abwechselnd mit die Milch rühren. Rhabarberstücke im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine Muffinform einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° Grad 25 bis 30 Min. backen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen. Trocknen lassen.

Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanilleeis

Zutaten

- 250 g Rhabarber
- 300 g Erdbeeren
- Saft 1 Zitrone
- 1/8 l Wasser
- 150 g Zucker

Zubereitung

Rhabarber waschen, enthäuten und in etwa ½ cm große Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und vierteln. Den Rhabarber mit dem Saft einer Zitrone, Wasser und Zucker aufkochen. Dann von der Flamme nehmen und die Erdbeeren darunterheben. Abkühlen lassen. Das Kompott in tiefen Tellern anrichten und eine Kugel Vanilleeis darauf geben. Mit ein paar Spritzern Grand Manier verfeinern und mit einem Minzblatt dekorieren.

Rhabarberkompott

Zutaten (für 3 bis 4 Gläser á 1 Liter Inhalt)

- 3 kg Rhabarber
- 2 Vanilleschoten
- 700 g Gelierzucker
- 1 l Wasser

Zubereitung

Den Rhabarber von Blattansätzen befreien, waschen und die einzelnen Stangen abziehen. Jeweils mehrere Stangen zusammen nehmen und in 2 cm dicke Scheiben teilen. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Die Schoten jeweils dritteln und mit den Rhabarber-stückchen in vorbereitete Gläser schichten. Dabei die Gläser ein- bis zwei-mal kräftig auf ein Tuch aufklopfen, damit sich die Fruchtstücke setzen. Diese sollten die Gläser bis auf 2 cm unter dem Rand füllen. Das Vanillemark mit Zucker und Wasser vermischen und zum Kochen bringen, damit sich der Zucker auflöst. Die Flüssigkeit kochend heiß über den Rhabarber gießen und die Gläser nach Vorschrift verschließen. Das Kompott im Einkochtopf 20 - 25 Minuten bei 75 bis 80° Grad sterilisieren.

Rhabarber-Quarkspeise

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 500 g Quark (20 % F. i. Tr.)

Zubereitung

Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zucker und der längs halbierten Vanilleschote einige Minuten bissfest dünsten.

Abkühlen lassen.

Direkt vor dem Servieren mit dem Quark mischen und eventuell nachsüßen.

Rhabarberwirbel

Zutaten

- 250 g Rhabarber
- 3 EL Zucker
- 1/8 l Weißwein
- 5 EL Erdbeer-Sirup
- 1 EL Zitronensaft
- 0,7 ml Milch
- 150 g Sahne-Dickmilch
- 2 EL Koch-Schokolade

Zubereitung

Rhabarber in 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.

Rhabarber-Crumble

Zutaten

- 1 bis 1,2 kg Rhabarber
- 40 g Butter und 1 nussgroßes Stück für die Form
- 175 g Zucker
- 1/2 Zitrone, Saft
- 100 ml Apfel- oder Weißwein
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 TL Vanillezucker

Crumble:

- je 50 g weiche Butter, Mehl, gem. Mandeln, Zucker

Zubereitung

Den Rhabarber frisch anschneiden und alle Fäden abziehen, Abschnitte beiseite legen. Den Stängel in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden. Butter mit Zucker und Zitronensaft hell karamellisieren. Mit Wein ablöschen, Rhabarberabschnitte und -fäden beifügen. 10 Min. zugedeckt köcheln, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen. Rhabarberstücke mit Zimt und Vanille-zucker in den Karamell geben, mischen und einmal aufkochen. Zudecken und von der Herdplatte ziehen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Crumble: Die Zutaten mit einer Gabel mischen, bis Krümel entstehen. Rhabarber in die gebutterte Form geben. Streusel darüber verteilen. Etwa 15 Min. in der Mitte des Ofens überbacken, bis die Streusel goldbraun sind. Noch heiß servieren. Dazu passt Vanilleeis.

TIPP: Zieht der Rhabarber viel Flüssigkeit, kann man diese vor dem Überbacken einkochen (Rhabarber vorher herausnehmen), damit sie etwas konzentrierter wird.

Ein Blech von 24 bis 26 cm Durchmesser mit ausgewalltem Kuchenteig auslegen. Boden dicht einstechen, 15 Min. kalt stellen. Die doppelte Menge Streusel zubereiten. Die Hälfte davon auf dem Teigboden verteilen. 800 g Rhabarberstücke darauf streuen, mit restlichen Streuseln bedecken, 20 bis 25 Min. im unteren Teil des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens backen.

Lauwarm servieren.

Rhabarberkuchen

Zutaten

- 750 g Rhabarber
- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 125 g geriebene Mandeln

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei einen Mürbeteig herstellen. Gefettete Springform mit dem Teig auslegen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mandeln, Rhabarber und Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Masse heben.

In die Backform füllen und bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

Rhabarber-Eis

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 150 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 2 Eiweiße
- 200 ml süße Sahne

Zubereitung

Rhabarber mit 150 g Zucker und dem Wein kochen, abkühlen lassen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, das Eiweiß unter die Sahne heben, anschließend vorsichtig das Rhabarbermus einrühren und für 3 bis 4 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Rhabarber-Crème

Zutaten

- 500 g Rhabarber, möglichst zarte, rote Stängel
- 100 g Zucker
- 1 TL abgeriebene Orangenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Becher Halbrahm (180 g)
- 200 g Mascarpone
- 1 EL Orangenlikör
- Amaretti zum Servieren

Zubereitung

Den Rhabarber frisch anschneiden, dann in 2 cm breite Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Von der Herdplatte ziehen, Rhabarber beifügen, zudecken. Auf die Herdplatte zurückschieben und bei kleinster Hitze unter Schütteln der Pfanne heiß werden lassen. Offen etwa 5 Minuten köcheln. Mit Orangenschale und Zitronensaft abschmecken, auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Anrichten: Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Locker mit Mascarpone und Orangenlikör mischen. Rhabarber nach Belieben darunter heben. Amaretti darüber bröseln oder separat dazu servieren.



Panna Cotta mit Kardamom und jungem Rhabarber

Zutaten

- ½ l Sahne
- 75 g Zucker
- Salz
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 500 g Rhabarber
- 400 g Zucker
- ½ l Wasser
- 0,1 l Riesling
- 1 Stange Zitronengras
- etwas Kardamom
- etwas Speisestärke (Mondamin)

Zubereitung

Sahne mit 75 g Zucker, Salz und Mark der ausgekratzten Vanilleschote sowie etwas zerdrücktem Kardamom aufkochen, beiseite stellen, 30 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne nochmals aufkochen, eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in die heiße Sahne geben und passieren. Masse in kleine Förmchen füllen und für mind. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Rhabarber abziehen, aus der Schale, Wasser, Riesling, Zitronengras, Ingwer und 100 g Zucker einen Sud kochen. Rhabarber schräg in Stücke schneiden (etwa 3 cm lang) und mit dem restlichen Zucker bedecken, so dass er Fond zieht. Den Zuckerfond in den Rhabarbersud geben und noch etwas nachsüßen. Den Sud passieren. Die Rhabarberstücke unter ständi-gem Rühren im Sud bis zum gewünschten Garpunkt auf kleiner Hitze kochen, herausnehmen und auskühlen lassen. Den Sud nun mit etwas Speisestärke binden, abkühlen lassen und wieder zu den Rhabarber-stücken geben.

Die kalte Panna Cotta auf Teller stürzen und das Rhabarberkompott hinzugeben.

Rhabarber-Buttermilchdrink

Zutaten

- 400 g Rhabarber - geschält und gedrittelt
- 400 g Kristallzucker
- 2 Vanilleschoten
- 100 ml Orangensaft
- 4 cl Cointreau
- 500 ml Buttermilch

Zubereitung

Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und mit dem Zucker mixen. Den Rhabarber auf einem Backblech oder einer Saft-pfanne verteilen, mit 8 EL vom Vanillezucker bestreuen. Mit Orangensaft und Cointreau übergießen und für 20 Min. bei 220 Grad in den Ofen schieben. Das Blech herausnehmen und den Rhabarber abkühlen lassen. Den Rhabarber mit etwas vom ausgetretenen Saft in ein Mixglas geben, mit Buttermilch auffüllen und mixen.

Rhabarber mit Grießklößchen

Zutaten

- 200 g Rhabarber
- 10 g Haselnussblättchen
- 30 g Magerquark
- 0,25 l Milch
- 0,125 l Wasser
- 20 g Weizen-Vollkorngrieß
- flüssiger Süßstoff
- Vanilleschote (etwa ein Viertel der Schote)
- pflanzliches Bindemittel

Zubereitung

Als erstes eine große Vanilleschote längs aufschneiden und das frische Mark entnehmen. Anschließend den Rhabarber waschen, schälen, in Stücke schneiden und im Wasser zusammen mit der Vanilleschote und dem Mark 2 bis 3 Minuten kochen.

Nun den fertigen Rhabarber mit etwas pflanzlichem Bindemittel andicken und mit Süßstoff abschmecken. Dann die Vanilleschote entfernen und das Ganze abkühlen lassen.

Jetzt die Milch aufkochen, den Grieß einrühren und ca. 3 Minuten ausquellen sowie abkühlen lassen. Anschließend nur noch den Magerquark unterrühren und mit Süßstoff, je nach Belieben, abschmecken. Klößchen abstechen und auf dem Rhabarber anrichten.

Mit Nüssen, je nach Geschmack, bestreuen.

Rhabarber-Sirup

Zutaten

- 1 kg Rhabarber-Schalen und/oder Rhabarber
- 1 ½ Wasser oder Apfelsaft
- 2 Äpfel
- 2 kg Zucker
- 2 EL Zitronensäure

Zubereitung

Die Äpfel vierteln, und zusammen mit den Rhabarberschalen und der Zitronensäure in einem hohen Topf (Achtung, der Rhabarber schäumt) etwa 20 Minuten auskochen. Wer ganzen Rhabarber nimmt, schneidet diesen in 3 bis 4 cm-große Stücke.

Die Flüssigkeit abseihen (ergibt ca. 2 Liter) und gut mit dem Zucker vermengen. Das Ganze etwa 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Noch einmal durch ein Sieb geben und noch heiß in saubere Flaschen füllen und verschließen.

Schmeckt zu Eis, Pfannkuchen oder sonstigen Süßspeisen.

TIPP: Ergibt mit Mineralwasser und Eiswürfeln oder mit Sekt einen tollen Sommerdrink!

