

## Rezepte

### Rhabarber-Tarte (salzig)

Für den Teig:

250 g Mehl (evtl. helles Dinkelmehl)

½ TL Salz

4-5 EL Olivenöl

1 Ei

Etwas kaltes Wasser

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Mehl auf eine Fläche geben, Salz darüber streuen, in der Mitte eine Mulde bilden und darin Olivenöl und das Ei geben. Mit einer Gabel schnell Mehl einarbeiten, eventuell auch etwas Wasser, bis ein grober Teig entsteht. Sehr kurz bearbeiten, eine Kugel bilden und zugedeckt, im Kühlschrank, eine halbe Stunde liegen lassen.

Teig ausrollen und eine mit Öl eingefettete ofenfeste Form damit auslegen. Teig mit den Spitzen einer Gabel stechen und Oberfläche mit trockenem Bohnen abdecken, damit sich beim Backen keine Blasen bilden. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ohne Umluft auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte entfernen und weitere 10 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

2 Porree-Stangen

4-5 Stiele roter Rhabarber

1 EL Frischer Ingwer

1 Becher Crème fraîche

4 Eier

5-6 EL frisch geriebener Parmesan

Porree in ca. 5 cm Stücke und dann längs in Streifen schneiden, gut waschen und abtropfen lassen. Rhabarber waschen und in ca. 10 cm Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen, geriebenen Ingwer dazu geben, dann Porree darin andünsten. Nach 5 Minuten Rhabarberstangen hinzugeben, mit Salz bestreuen und noch 5 Minuten zugedeckt garen lassen.

In einer Schüssel Eier mit ½ TL Salz schlagen, Crème fraîche und Parmesan unterheben. Creme auf den abgekühlten Tarte-Boden gießen und mit Porree und Rhabarber so dekorieren, dass geometrische Muster entstehen. Ca. 20-25 Minuten backen bei 180°.

## **Gazpacho mit Rhabarber, Gurke und Ingwer**

4-5 Stiele roter Rhabarber  
1 EL geriebener frischer Ingwer  
Mildes Olivenöl  
1 Schalotte  
1 EL Zucker  
1 Glas Gemüsebrühe  
1 Gurke  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rhabarber waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schalotte fein hacken, geriebenen Ingwer und Zucker dazu geben und ca. 5-10 Minuten im heißen Olivenöl andünsten lassen. Dann auch Rhabarber und Brühe hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis der Rhabarber weich wird. Dann vom Herd nehmen.

Ein Stück Gurke in kleine Würfel schneiden, ca. 4 EL davon beiseitestellen und mit Olivenöl und Ingwer würzen. Den Rest grob geschnitten zum Rhabarber geben. Masse im Mixer pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank stellen. In kleinen Gläsern servieren, mit Gurkenwürfel dekorieren und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

## **Schweinemedallions mit Äpfeln und Rhabarber**

8 kleine Schweinemedallions  
2 Äpfel, in Scheiben geschnitten  
4-5 Stiele roter Rhabarber, gewaschen und in Stücke geschnitten  
1 Messerspitze Zimt  
1 Schalotte  
1 EL geriebener frischer Ingwer  
1 Zitrone  
1 EL Rohrzucker  
1 TL Zitronensaft  
Olivenöl  
Butterschmalz  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einer Pfanne fein gehackte Schalotte in Olivenöl andünsten. Rhabarber, Äpfel, Zimt und ca. 1 TL frisch geriebenen Ingwer und Zitronenschale dazu geben. Mit etwas Salz bestreuen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann bei stärkerer Flamme Zucker und Zitronensaft dazu geben und einige Minuten leicht karamellisieren lassen, dabei gut umrühren. Eventuell mit Salz abschmecken.

Gleichzeitig in einer anderen Pfanne etwas Butterschmalz Olivenöl erhitzen. Eine leicht gequetschte Knoblauchzehe dazu geben, im Fett schwenken lassen, dann wieder herausnehmen. Schweinemedallion salzen und Pfeffern und je ca. 3-4 Minuten von beiden Seiten anbraten. Danach mit etwas Weißwein ablöschen, vom Feuer nehmen und Fleisch zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Medallions mit dem Rhabarber-Apfel-Gemüse anrichten.

### **Dulcis in fundo: Rhabarber-Clafoutis**

4-5 Stiele roter Rhabarber  
3 Eier  
50 ml Sahne  
150 ml Milch  
100 g Zucker  
30 g Mehl  
1 Prise gemahlener Ingwer  
1 Prise Salz  
Butter für die Form  
1-2 EL Puderzucker

Rhabarber waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Ein EL Zucker über die Rhabarberstücke streuen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Ofen auf 180° C vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter streichen und darüber etwas ausstreuen.

Eier mit dem restlichen Zucker schlagen, Ingwer, Salz und Mehl hinzugeben und gut verrühren. Sahne und Milch hinzufügen und weiterhin gut verrühren.

Rhabarber abgießen und in die Form geben, mit der Eier-Milch-Sahne-Mischung übergießen.

Ca. 35 Minuten bei 180° C backen. Ein paar Minuten abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel Puderzucker bestäuben und warm servieren.