

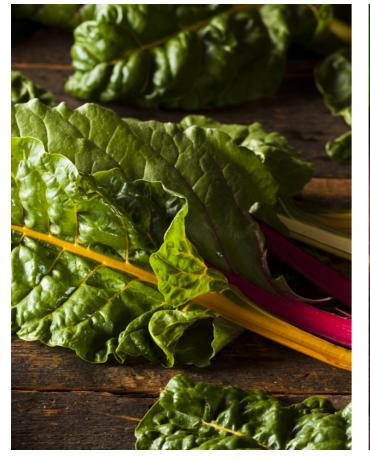
### Vorwort

Wir Teilnehmer des Blogevents "Saisonal schmeckt's besser - der Foodblogger-Saisonkalender" widmen uns jeden Monat zwei Gemüsesorten und haben uns im April für Mangold und Rhabarber entschieden. Herausgekommen ist eine tolle Rezeptauswahl mit insgesamt 20 Rezepten für jeden Geschmack und jede Gelegenheit.

Wir wünschen viel Freude beim Stöbern in diesem E-Book und natürlich guten Appetit!

Das Team von Saisonal schmeckt's besser!

# Mangold



### Rhabarber



### Inhaltsverzeichnis

Rhabarber-Vanille-Marmelade zu Scones von Jankes*Soulfood
Rhabarber Tartelettes mit Rosmarin-Vanille-Creme von Ina Is(s)t
Büffelmozarella mit Rhabarbervinaigrette und Rhabarberpickles auf Salatbett von Lebkuchennest
Rhabarber-Käsekuchen mit Himbeergeschmack und Schokostreusel von Madam Rote Rübe
Rhabarbertorte von Cuisine Violette
Walnuss-Biskuitrolle mit Rhabarberfüllung von Kochen mit Diana
Rhabarber-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Mandeln von moey's kitchen
Ravioli mit Rhabarber & Ricotta Füllung von Delicious Stories
Mangoldsalat mit grünem Spargel und Rhabarberdressing von Herbs & Chocolate
New York Cheesecake mit Rhabarber von S-Küche
Rhabarber Streuselkuchen von Münchner Küche
Panna Cotta mit Tonkabohne und Rhabarberkompott von Schlemmerkatze
Rhabarber-Haselnuss-Galette mit Anis von Feed me up before you go-go
Ricotta-Käse-Tarte mit Rhabarberkompott von Zimtkeks und Apfeltarte
Rhabarbergemüse mit Bärlauchblüten und Rotwild von Haut Goût
Rhabarbersalat mit Feta und Oliven von Ye Olde Kitchen

### Rhabarber-Vanille-Marmelade zu Scones

von Jankes\*Soulfood

#### Zutaten für die Marmelade

1 kg frischer Rhabarber (geschält) 500 g Gelierzucker 2:1 3 Vanilleschoten\*

1 Messerspitze Ascorbinsäure / Vitamin C (optional)

\*Ich weiß, Vanille ist momentan ein Luxusgut, aber gönnt euch für diese Marmelade drei frische, hochwertige Schoten (17-18cm) und genießt den tollen Geschmack. Es lohnt sich!

#### Zutaten für 12-14 Scones

250 g + etwas Mehl 40 g Zucker 10 g Vanillezucker 1 Prise Salz 8 g Backpulver (1/2 Päckchen) 100 g kalte Butter 125 ml + etwas Milch

#### **Zubereitung Marmelade**

Den geschälten Rhabarber in gleichmäßige Würfel schneiden und in einen großen Topf geben. Mit Zucker vermischen und etwa 10 Minuten warten. Vanilleschoten längs aufschneiden und das gesamte Mark herauskratzen (insgesamt je nach Größe etwa 2-3 Gramm). Vanille ebenfalls unter den Rhabarber mischen und diesen langsam erhitzen. Eine Messerspitze Vitamin C sorgt dafür, dass der Rhabarber seine leuchtend grüne Farbe behält. Wenn der gesamte Zucker flüssig geworden ist, Temperatur erhöhen, die Masse aufkochen und unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten kochen lassen. Der Rhabarber zerfällt dabei langsam und beginnt zu gelieren. Die Marmelade beginnt zu glänzen und wird etwas klarer. Wenn ihr sichergehen wollt, dass eure Marmelade später in den Gläsern fest genug wird, könnt ihr eine Gelierprobe machen. Dafür ein bis zwei Teelöffel voll auf eine Untertasse geben und diese anschließend schräg halten. Die Probe sollte dabei dicklich über den Teller rutschen.

Vom Herd nehmen und sofort in saubere (am besten zuvor ausgekochte) Schraubverschlussgläser füllen. Deckel schließen und die Gläser 10 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend wieder drehen und komplett auskühlen lassen.

#### **Zubereitung Scones**

250 g Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermischen. Butter in kleinen Flocken dazugeben und mit der Hand (oder einem Knethaken) krümelig kneten. 125 ml Milch zufügen und schnell einarbeiten. Sobald sich alles miteinander verbunden hat, Teig zu einer Kugel formen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 2 cm dick ausrollen und mit einem Glas (auch hier den Rand bemehlen) 12-14 Scones ausstechen. Ich benutze dafür immer ein Glas mit 5,5 cm Durchmesser. Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier legen und dünn mit Milch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf 200°C Heißluft/Umluft 10-12 Minuten goldgelb backen.

Am besten schmecken die Scones noch lauwarm mit etwas Frischkäse oder Schmand und einem großen Klecks frischer Rhabarber-Vanille-Marmelade.





### Rhabarber Tartelettes mit Rosmarin-Vanille-Creme

von Ina Is(s)t

#### Zutaten für den Teig

180 g Mehl
70 g weiche Butter
1 Ei
2 EL Zucker
1 Ei
200 ml Milch
1 EL Speisestärke
½ Vanilleschote oder Vanilleextrakt
50 g Zucker
2 Zeige Rosmarin

#### Außerdem

2 Stangen Rhabarber etwa 2 EL Zucker

#### Zubereitung

Zuerst die Milch in einen kleinen Topf geben und die beiden Rosmarinzweige hineingeben. Das Ganze einmal aufkochen lassen und dann komplett abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.

Mehl, Ei, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30min im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend in fünf gleichgroße Portionen teilen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die Tarteletteformen legen. Einen Rand formen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teig für 15min backen.

In der Zwischenzeit die Rosmarinzweige aus der Milch entfernen und die die Speisestärke, mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote mit der Milch verrühren. Das Ei ebenfalls unterrühren. Die Mischung noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Tartelettes aus dem Ofen holen und die Milchmischung gleichmäßig in den Formen verteilen. Das Ganze vorsichtig in den Ofen stellen und für weitere 20min backen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen in kleine Rauten à ca 3-4cm schneiden. Etwas Zucker über den Rhabarber geben und das Ganze stehen lassen. Nach Ablauf der Zeit den Rhabarber in einem kleinen Mosaik auf den Tartelettes anrichten, mit etwas Zuckerwasser bestreichen und das Ganze für weitere 10min backen. Wer mag, kann zum Servieren noch frischen Rosmarin auf die Tartelettes geben.

# Büffelmozarella mit Rhabarbervinaigrette und Rhabarberpickles auf Salatbett

von Lebkuchennest

#### Zutaten

2 Kugeln Burrata oder Büffelmozarella

½ Kopfsalat

1 Topf Kresse

5 Stangen Rhabarber

1 EL Honig

4 EL Weißweinessig

1 Prise Salz

30 g Zucker

100 ml Apfelessig

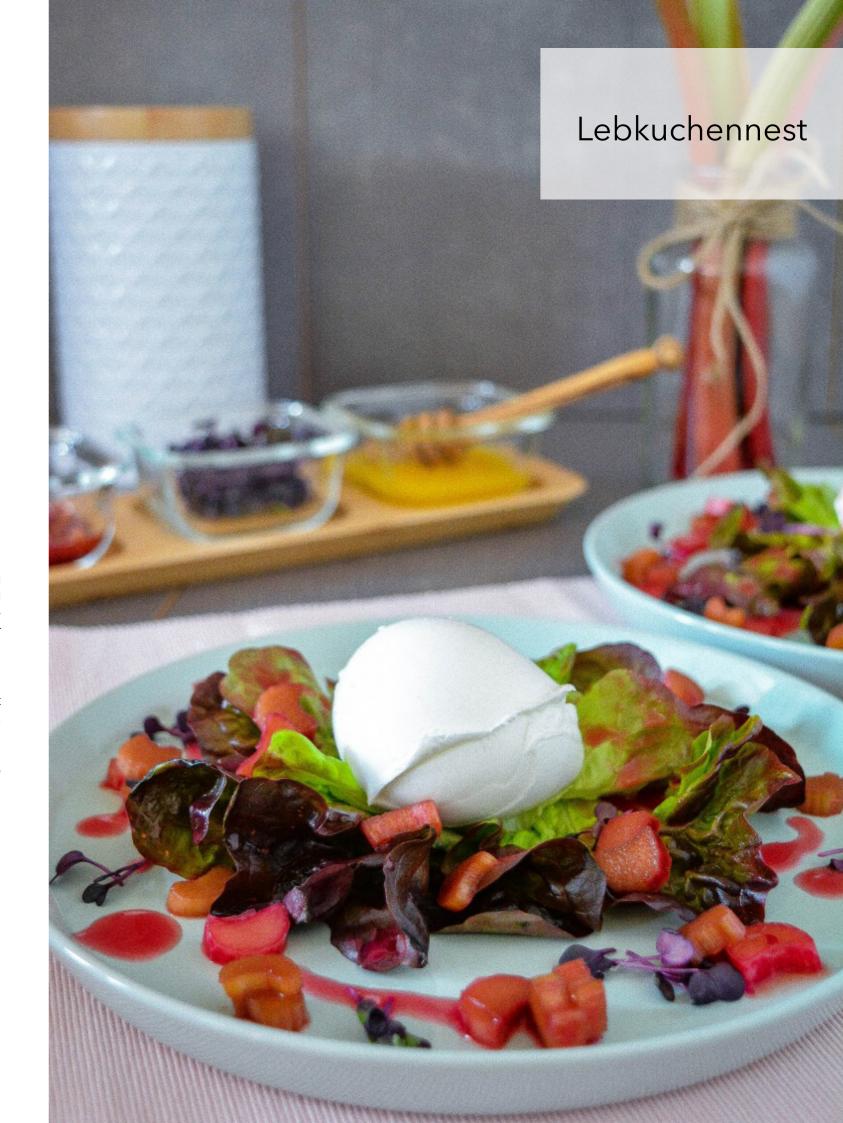
1 EL Traubenkernöl

#### Zubereitung

Für die Rhabarberpickles – entfernt die Enden von zwei Stangen, zieht die Schale vorsichtig ab und schneidet den Rhabarber in 1/2 cm dicke Scheiben, die ihr anschließend in Honig und Weißweinessig mit einer Prise Salz mariniert [am besten lasst Ihr die Stücke über Nacht im Kühlschrank in der Mischung ziehen]. Die Vinaigrette lässt sich ebenfalls super am Vorabend zubereiten oder auf Vorrat produzieren – schneidet den übrigen Rhabarber mit Schale in grobe Stücke und püriert ihn mit Apfelessig und Zucker [wer einen Entsafter zu Hause hat kann den Rhabarber auch entsaften und die Flüssigkeit anschließend mit Essig und Zucker mischen].

Gebt die Mischung in einen Topf und lasst sie etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis eine Art dickflüssiger Balsamessig [mild süßlich im Vergleich zur puren Essigsäure] entstanden ist - füllt diesen durch ein feines Sieb gefiltert ab und lasst ihn abkühlen.

Nehmt nun den Rhabarberbalsam und verfeinert ihn mit Traubenkernöl und schmeckt alles mit einer Prise Salz ab. Richtet den gewaschenen Salat zusammen mit Kresse und Büffelmozarella auf Tellern an und verteilt die Rhabarberpickles und die Vinaigrette darüber.





## Rhabarber-Käsekuchen mit Himbeergeschmack und Schokostreusel

von Madam Rote Rübe

#### Zutaten für eine 26er Springform

#### **Knetteig und Streusel**

400 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Backpulver
175 g Butter
145 g Honig, geschmacksneutral, z.B. Robinienhonig
30 g Kakao
1 Ei
1 Prise Salz
1/3 Mark einer Vanilleschote

#### Füllung

500 g Quark 20% 200 g saure Sahne 10% 100 g Honig, geschmacksneutral 2 Eier 30 g Speisestärke oder 40 g Reismehl 2/3 Mark einer Vanilleschote 500 g Rhabarber, geputzt 200 g Himbeeren, tiefgefroren 60 g Honig, geschmacksneutral

#### Zubereitung

Die weiche Butter mit Honig, Salz, 1/3 Mark der ausgeschabten Vanilleschote, Ei und dem mit Backpulver versiebten Dinkelvollkornmehl in eine Rührschüssel geben. Mit den Fingern rasch zu einer Knetmasse verarbeiten. Ein Drittel davon kalt stellen. Boden und Rand einer 26er Springform einfetten und leicht bemehlen. Den Teig auf den Boden drücken, einen Rand hochziehen und festdrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.

Für die Käsemasse Quark mit saurer Sahne, restlichen Mark der Vanilleschote und Honig glatt rühren. Nacheinander die Eier und die Speisestärke mit dem Handrührgerät unterrühren. Käsemasse auf den Boden geben und glatt streichen.

Den geputzten Rhabarber schälen, dicke Stangen am besten der Länge nach vierteln und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit den Himbeeren und dem Honig vermischen und vorsichtig auf der Quarkmasse verteilen. Den kalt gestellten Teig mit kalten Händen zu Streuseln formen und gleichmäßig über die Rhabarbermasse verteilen. Bei 170°C Ober-/ Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 60 Minuten backen. Unbedingt in der Form erkalten lassen.

#### Tipps

Den Kuchen beim Backen im Auge behalten, da der Honig den Teig schnell dunkel werden lässt. Wenn nötig, mit Alufolie abdecken.

Lieber Käsekuchen ohne Honiggeschmack? Honig kann sehr durchdringend schmecken, deshalb unbedingt geschmacksneutralen Honig nehmen, z.B. Robinienhonig. Oder ein anderes Süßungsmittel deiner Wahl.

Für einen reinen Rhabarberkuchen einfach die Himbeeren weglassen, die Rhabarbermenge jedoch nicht erhöhen.

### Rhabarbertorte

von Cuisine Violette

#### **Zutaten Biskuitteig**

6 Eier Größe M 120 g Zucker 100 g Mehl 80 g gemahlene Mandeln 1 Päckchen Backpulver

#### **Zutaten Rhabarberkompott & Sahne**

2 Stangen Rhabarber (für eine schöne Farbe nehmt welchen der besonders rot ist.)
3-4 EL Zucker
150 ml Wasser
1 Stange Rhabarber für das Topping
1,5 TL Speisestärke

200 ml Sahne ½ Päck. Vanillezucker 1 Päckchen Sahnesteif

#### Zutaten Frischkäsecreme

200 g Frischkäse Puderzucker

#### **Zutaten Baiser**

1 Eiweiß
50 g Zucker
eine kleine Prise Salz
Saft einer halben Zitrone
1 EL Sahne (von der vorher aufgeschlagenen)

#### Zubereitung Biskuitteig

Den Backofen auf 170° Ober- Unterhitze vorheizen. Wenn ihr mit einer Küchenmaschine arbeitet könnt ihr die Eier komplett aufschlagen. Wenn Ihr mit einem Handrührgerät arbeitet, solltet Ihr die Eier vorher trennen, und Eiweiß und Eigelb getrennt aufschlagen. Das Eiweiß wird dann ganz zum Schluss vorsichtig mit einem Teigspachtel untergehoben. Bei der KitchenAid nehmt Ihr den Schneebesenaufsatz und schlagt die Eier mit dem Zucker auf Stufe 6 solange auf, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat und von der Farbe hellgelb ist! Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig und SCHRITTWEISE in die Eimasse sieben. Dann vorsichtig mit einem Teigspachtel unterheben, und aufpassen, dass es keine Mehlnester gibt. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten und mehlen. Für ca. 45 Minuten backen. Ganz wichtig:Wenn der Kuchen fertig ist, den Ofen ausschalten und den Kuchen im Ofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen. Nach ca. 20 Minuten die Tür einen Spalt öffnen und erst wenn der Ofen abgekühlt ist den Kuchen herausnehmen und aus der Springform lösen.

#### Zubereitung Rhabarberkompott & Sahne

Zwei Stangen Rhabarber waschen und klein schneiden. Nicht schälen, sonst geht die schöne Farbe verloren. Den Rhabarber mit Wasser und Zucker aufkochen - der Rhabarber zerfällt sehr schnell - und abschmecken. Den Kompott durch ein Sieb geben und die entstandene Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Den Kompott abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Beiseite stellen. Den letzten Rhabarber waschen und klein schneiden. Den Rhabarbersaft in einen Topf geben und noch einmal aufkochen, abschmecken. Die Speisestärke in 2 EL kaltem Wasser auflösen und zugeben. Warten bis es eindickt und dann vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und erst dann die letzten Stücke Rhabarber reinlegen.

#### Zubereitung Frischkäsecreme

Alle Zutaten mischen und ganz nach dem eigenen Geschmack abschmecken.

#### Zubereitung Baiser

Ganz wichtig für das Baiser: Die Schüssel muss absolut fettfrei sein! Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Wenn es beginnt weiß zu werden den Zucker zugeben und steif schlagen bis es glänzt und sich Spitzen ziehen lassen. Achtung bei Küchenmaschinen: Auch Baiser kann überschlagen werden und wird dann matt und trocken. Nun das Baiser mit einer Spritztüte in die gewünschte Form bringen. Je größer die Form desto länger das Trocknen. Den Ofen auf 90°C Umluft vorheizen und das Baiser langsam trocknen lassen.

#### Alle Teile zusammensetzen

Zuallererst nehmt ihr den Biskuit und teilt ihn waagerecht in drei Teile. Ich nutze hier immer einen Tortenring um die Böden zu stapeln. Unten Biskuit, dann Rhabarkompott und Sahne, wieder Biskuit, Kompott, Sahne, Biskuit. Auf den obersten Boden kommt die Frischkäsecreme. Jetzt nehmt ihr den Tortenring ab und streicht den Rand mit der Frischkäsecreme ein um den "naked cake" Look zu erzielen muss dass auch gar nicht so akkurat sein. Ganz oben kommt jetzt der dickflüssige Rhaberbersaft mit Stücken und die kleinen Baiserspitzen.





# Walnuss-Biskuitrolle mit Rhabarberfüllung

von Kochen mit Diana

#### Zutaten für den Teig

4 Eier, getrennt E EL warmes Wasser 50 g Zucker 75 g Weizenmehl 45 g Speisestärke 50 g gemahlene Walnüsse 1 TL Backpulver

#### Zutaten für die Füllung

250 g Rhabarber 50 ml Apfelsaft 125 ml Sahne ½ TL Zimt 30 g Zucker ½ Packung Gelatine

+ Puderzucker

#### Zubereitung

Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In eine Schüssel Eiweiß und Wasser steif schlagen. Zucker unter Rühren langsam in den Eischnee rieseln lassen. Eigelbe vorsichtig unterziehen. Mehl, Speisestärke, gemahlene Walnüsse und Backpulver mischen. Mehlmischung vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Biskuitteig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen und sofort auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf ein angefeuchtetes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen. Biskuitteig mit dem Geschirrtuch aufrollen und 1 Stunde abkühlen lassen. Für die Füllung Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf geben.

Apfelsaft, Zimt und Zucker dazugeben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Gelatine laut Packungsanweisungen zubereiten. Sahne steif schlagen und Rhabarber (ohne Saft) und Gelatine unterheben.

Biskuitrolle vorsichtig ausrollen und die Rhabarbersahne auf dem Biskuit verteilen. Wieder aufrollen und für 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

# Rhabarber-Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Mandeln

von moey's kitchen

#### Zutaten für den Teig

225 g Mehl Type 405
100 ml lauwarmes Wasser
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
2 Prisen Salz
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

#### Zutaten für den Belag

150 g Crème fraîche 150 g Ziegenfrischkäse 1 Prise Meersalzflocken frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 große Schalotte 4 dünne Stangen Rhabarber 50 g blanchierte Mandeln ein paar Rosmarinzweige etwas Honig zum Beträufeln eine kleine Hand voll Rucola

#### Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig rasch verkneten. Er sollte eine elastische Konsistenz bekommen. Abdecken oder in Folie wickeln und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in zwei Teile aufteilen und jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Den ersten Teigfladen auf ein Backpapier legen und auf ein Backblech ziehen. Wer ein zweites Backblech hat kann den zweiten Flammkuchen parallel vorbereiten.

Crème fraîche mit Ziegenfrischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beide Flammkuchen bis zum Rand hin mit der Creme bestreichen. Die Schalotte schälen und in dünne Ringe schneiden. Gleichmäßig auf die beiden Flammkuchen streuen. Rhabarber gut putzen, die Enden abschneiden und in die Stangen schräg in etwa 3 cm breite Stücke schneiden. Gleichmäßig auf den beiden Flammkuchen verteilen.

Den ersten Flammkuchen auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Hälfte der blanchierten Mandeln auf dem Flammkuchen verteilen und mit jeweils etwa 1-2 TL Honig beträufeln. Mit ein paar Rosmarinzweigen belegen und fertig backen. Den fertigen Flammkuchen in Stücke schneiden, mit etwas Rucola bestreuen und sofort servieren. Dann den zweiten Flammkuchen genauso backen.





# Ravioli mit Rhabarber & Ricotta Füllung

von Delicious Stories

#### Zutaten

120 g Hartweizengries 120 g Mehl 2 Eier 2 EL Olivenöl 1-2 TL Kirschsaft 300 g Rhabarber 60 g Ricotta 50 g Zucker Spritzer Zitronensaft 2 EL Butter 2 EL Mohnzucker

#### Zubereitung

Hartweizengrieß, Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. 2 EL Wasser zugeben, oder falls gestreifte Ravioli entstehen sollen: Ein Drittel in eine zweite Schüssel und dann in eine Schüssel 1 EL Wasser und in die andere Schüssel 1-2 TL Kirschsaft zugeben. Nochmal gut verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und grob würfeln. Mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft in einen Topf für 15 Minuten unter Rühren einkochen. Dann abkühlen lassen. Den ungefärbten Nudelteig halbieren und einen Teil auf einer bemehlten Fläche dünn mit dem Nudelholz ausrollen oder bis auf Stufe 7 mit einer Nudelmaschine zu einer dünnen Bahn ausrollen. Für farbige Ravioli: den gefärbten Nudelteig ebenfalls dünn ausrollen. Streifen abschneiden und auf dem normalen Nudelteig gleichmäßig verteilen. Andrücken und mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine ausrollen.

Rhabarber mit Ricotta vermischen und die Füllung teelöffelweise auf eine Teigbahn geben, dabei die Größe der Ravioli Ausstecher beachten. Den Teig an den Rändern jedes Raviolis mit Wasser bestreichen. Mit einer weiteren Teigbahn abdecken, den Teig um die Füllung etwas andrücken und ausstechen. So oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin portionsweise ca. 3 Minuten garen.

Parallel die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.

Ravioli herausnehmen und abtropfen lassen. Zusammen mit der geschmolzenen Butter und Mohnzucker noch warm servieren.

#### Tipp

Selbstgemachte Ravioli lassen sich wunderbar vorbereiten und einfrieren. Einfach die ungekochten Ravioli nebeneinander auf einem Brett ins Gefrierfach stellen. Wenn sie komplett gefroren sind in einen Gefrierbeutel oder eine Dose umfüllen. Sie können dann noch im gefrorenen Zustand ins kochende Wasser gegeben werden.

# Mangoldsalat mit grünem Spargel und Rhabarberdressing von Herbs & Chocolate

#### Zutaten

4-6 Stangen grüner Spargel
40 g einer Rhabarberstange (1/2 sehr dünne Stange)
1-2 TL Honig/Ahornsirup
100 ml Rhabarbernektar
2 Handvoll roter Babymangold
1 EL Kürbiskerne
Salz
Pfeffer
Olivenöl

#### Zubereitung

Spargel putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber schälen und in sehr kleine Stücke schneiden bzw. hacken. Zunächst nur den Spargel in etwas Olivenöl für wenige Minuten kräftig anbraten, sodass er leicht bräunt. Dann den klein geschnittenen Rhabarber zugeben und für einige Minuten mitbraten.

Honig/Ahornsirup darüber träufeln und kurz karamellisieren lassen. Dann den Rhabarbernektar angießen und alles solange köcheln lassen, bis der Spargel gar aber noch knackig ist. Das sollte ebenfalls nur wenige Minuten dauern und es sollte noch einiges an Flüssigkeit als Dressing zurückbleiben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und abkühlen lassen.

Derweil den Mangold waschen. Mit dem erkalteten Gemüse und Dressing vermischen und mit Kürbiskernen bestreut servieren.





### New York Cheesecake mit Rhabarber

von S-Küche

#### Zutaten für eine 26 cm ø Springform

#### Boden

270 g Butterkekse, wahlweise Vollkornkekse (1/3 weniger, wenn ohne Rand gebacken wird) 130 g geschmolzene Butter

#### Füllung

3 TL feiner Zitronenabrieb

180 g Zucker

700 g Doppelrahmfrischkäse

180 g Schmand (deutsche Entsprechung für Sour Creme)

60 ml Zitronensaft

3 Eier Kl. L

30 g Mehl (wer mag nimmt Stärke oder lässt beides weg)

#### Guss

250 g Schmand 50 g Zucker 2 TL Zitronensaft

Rhabarber optional aber gut

#### Rhabarber Konfitüre

½ Packung (8 g ) Apfelpektin (Bioladen) 100 g Zucker 350 g geputzter, möglichst roter Rhabarber

#### Rhabarber Rosen

3-4 Stangen möglichst roter Rhabarber ist der Rhabarber nicht rot genug:100 ml frischer Rote Bete Saft oder Himbeersaft

#### Zubereitung Rhabarber Konfitüre

Pektin und Zucker vermischen. Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden und mit 50 ml Wasser sanft köcheln lassen. Zuckermischung unterrühren und alles 10 Minuten weiter köcheln. Rhabarber im Blender oder mit einem Stabmixer zu Konfitüre pürieren.

#### **Zubereitung Rhabarber Rosen**

Rhabarberstangen auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Sparschäler in dünne, lange Streifen schneiden. Für die Rosen ist die Schale leider zu faserig, wir brauchen nur das Innere. Damit die Rosen weich werden, werden sie kurz blanchiert. Entweder taucht ihr sie einige Sekunden in kochendes Wasser oder für mehr Farbe durch frischen, kochend heißen Rote Bete- oder Himbeersaft. Anschließend abtropfen lassen und immer jeweils 2 oder 3 Rhabarberstränge zu einer Rose aufrollen.

#### **Zubereitung Cheesecake**

Butterkekse sehr fein zerkleinern - Blender oder Thermi erledigen das in kürzester Zeit. Geschmolzene Butter mit den Butterkeksen vermengen. Backformrand einfetten und Backpapier in den Boden klemmen. Kekskrümel auf dem Boden und wahlweise 4 cm den Rand hoch gut und gleichmäßig andrücken und die Form anschließend 20 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine große Form mit Wasser hineinstellen. Zitronenabrieb und Zucker im Blender oder Thermomix, sofern vorhanden, zu Zitronenzucker zerkleinern, anschließend den Frischkäse cremig unterrühren. Ein Ei nach dem anderen unterrühren, anschließend Schmand und Zitronensaft. Das Mehl hinzu sieben und gleichmäßig einrühren. Die Cheesecakemasse auf den Keksboden gießen und 70 Minuten backen.

Anschließend muss der Kuchen 20 Minuten kühlen und sacken bevor der Guss hinzu und der Kuchen wieder in den Ofen kommt. Wird kein Guss verwendet, den Kuchen einfach weitere 10 Minuten ohne backen. Die Zutaten für den Guss verrühren, auf den gesackten Cheesecake streichen und weitere 10 Minuten backen. Anschließend sollte der Kuchen mindestens 3 Stunden kühlen.

Für die einen mag der Cheesecake jetzt schon fertig sein, der Rest appliziert noch die Rhabarber Rosen und die Konfitüre mit einem Teelöffel auf dem Cake.

### Rhabarber Streuselkuchen

von Münchner Küche

#### Zutaten

550 g Mehl 180 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 80 g zarte Haferflocken 80 g gemahlene Haselnüsse 120 g kalte Butter 250 g weiche Butter 1 kg Rhabarber 20 g Weinsteinbackpulver 1 Bio-Zitrone, Schale davon 4 Eier (M) 100 ml Milch

#### Zubereitung

Den Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Schüssel 150 g Mehl, 80 g Zucker, die gemahlenen Haselnüsse, Haferflocken und 1 Prise Salz mischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und alles zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Die fertigen Streusel solange in den Kühlschrank stellen.

Die weiche Butter, restlichen Zucker, 1 Prise Salz und die Zitronenschale 5 Minuten schaumig rühren. Nebenbei das restliche Mehl mit dem Weinsteinbackpulver mischen. Nun nacheinander die Eier je eine halbe Minute unter die Buttermasse schlagen. Die Mehlmischung und die Milch abwechselnd unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigmasse daraufstreichen. Die geschnittenen Rhabarberstücken darauf verteilen und mit den Streuseln aus dem Kühlschrank bestreuen.

Im 190 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.





## Panna Cotta mit Tonkabohne und Rhabarberkompott

von Schlemmerkatze

#### Zutaten

400 g Sahne 1 Tonkabohne 40 g Zucker 3 Blatt Gelatine 500 g Rhabarber 80 g Zucker 1 TL Stärke

#### Zubereitung

Sahne in einen Topf geben und die Tonkabohne hinein reiben. Zucker hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die heiße Sahne durch ein Sieb gießen, Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen.. Die Sahne in 6 Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben, mit dem Zucker vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Rhabarber in ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Den Saft einmal aufkochen lassen und Stärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Rhabarbersaft damit andicken. Je nachdem wieviel Saft der Rhabarber gezogen hat braucht ihr vielleicht etwas mehr oder weniger Stärke.

Die Rhabarberstücken zu dem angedickten Saft geben und zusammen einmal aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Das ausgekühlte Kompott mit der Panna Cotta servieren. Um die Panna Cotta zu stürzen stellt ihr die Förmehen am besten einfach 30 Sekunden in heißes Wasser.

### Rhabarber-Haselnuss-Galette mit Anis

von Feed me up before you go-go

#### Zutaten für den Teig

300 g Mehl + etwas mehr zum Ausrollen 2,5 EL Zucker ½ TL Salz 220 g kalte Butter 30-50 ml eiskaltes Wasser

#### Zutaten für die Haselnuss-Frangipane

100 g gemahlene Haselnüsse 70 g Zucker 60 g weiche Butter 2 EL Mehl 1 Bio-Ei 1 Prise Salz 1 EL Spiced Rum (optional)

#### Zutaten für die Rhabarberfüllung

750 g geschälter Rhabarber 1 Bio-Orange 50 g Zucker

#### Außerdem

1 Bio-Ei 1 EL brauner Zucker 1,5-2 TL Anissamen 15 g gehobelte Haselnüsse

#### Zubereitung

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Mit der Küchenmaschine oder den Händen verkneten, sodass kleine Mehl-Butter-Brösel entstehen. Nach und nach Eiswasser zugießen, bis ein glatter, noch leicht klebriger Teig entsteht. Den Teig halbieren, jeweils zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Währenddessen für die Haselnuss-Frangipane die Haselnüsse mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen. Butter, Mehl, Ei, Salz und ggf. Rum dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Den geschälten Rhabarber in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Beides zusammen mit dem Zucker zum Rhabarber geben, vermischen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die beiden Teigkugeln dritteln und jedes Drittel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 20 cm Durchmesser ausrollen. Die Teigfladen nacheinander auf ein Backblech geben und befüllen – so sollten 3 Galetten auf ein Blech passen. Den Teig mit der Haselnuss-Frangipane bestreichen, dabei 2,5 cm Rand lassen. Den Rhabarber darauf verteilen, ggf. einzelne Stücke kürzen, um die bestrichene Fläche auszufüllen. Den Rand mit dem verquirlten Ei bestreichen und über den Rhabarber klappen. Den Teigrand von außen nochmals mit Ei bestreichen und mit etwas braunem Zucker und Anissamen bestreuen. Die gehobelten Haselnüsse über den Rhabarber streuen. Im Ofen ca. 45-50 Minuten backen (ggf. nach der Hälfte der Zeit die Positionen der Bleche tauschen), bis der Teig gut gebräunt ist.





## Ricotta-Käse-Tarte mit Rhabarberkompott

von Zimtkeks und Apfeltarte

#### Zutaten für den Mürbteig

200 g Mehl 3 EL Zucker 1 Prise Salz 125 g Butter

#### Zutaten für den Belag

500 g Ricotta 2 Eier Mark einer Vanilleschote Saft- und Schale einer Bio-Zitrone 150 g Zucker

#### Zutaten für den Kompott

500 g Rhabarber 100 ml Orangensaft 50 g Zucker (oder mehr nach Belieben) 1 EL Speisestärke

#### Zubereitung

Für den Teig Mehl, Zucker und kalte Butter mit den Mixer zu eine krümeligen Teig verrühren, dann 2 EL kaltes Wasser einarbeiten und mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Für 30 Minuten in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Den Mürbteig nach der Ruhezeit ausrollen und in die gefettete Form geben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Wieder kalt stellen. Inzwischen die Eier, den Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Ricotta zufügen, weiterrühren, zuletzt Zitronensaft und -schale unterschlagen. Die Masse auf den Mürbteig streichen und 50 – 60 Minuten goldgelb backen. In der Form auskühlen lassen. In den Kühlschrank stellen und eine halbe Stunde vor dem Servieren raus holen.

Rhabarber putzen und waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Orangensaft in einen Topf geben und erhitzen. Rhabarber und Zucker zufügen und kochen, bis der Rhabarber weich ist. Speisestärke in ein wenig O-Saft auflösen, in die Rhabarbermasse geben, kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Zum Servieren die Tarte aufschneiden und Rhabarberkompott dazu reichen

# Rhabarbergemüse mit Bärlauchblüten und Rotwild von Haut Goût

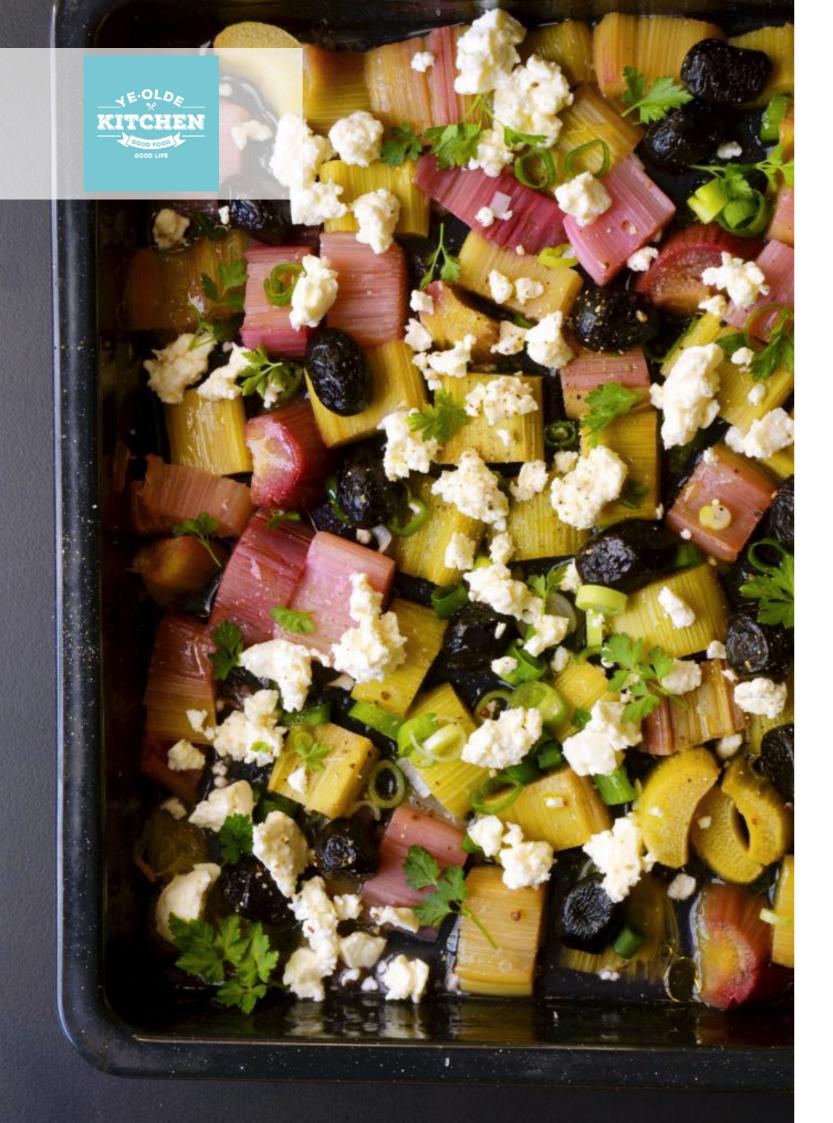
#### Zutaten

vier Stangen Rhabarber etwas Öl zwei Teelöffel Waldhonig 100 g frischen, jungen Spinat etwas Kardamom, Salz und Pfeffer Eine Oberschale vom Rotkalb 10-20 Bärlauchknospen

#### Zubereitung

Den Rhabarber schälen, grob in Stücke schneiden, und in dem Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis er beginnt weich zu werden. Der Rhabarber soll noch ein bisschen Biss haben, der Grat zwischen "zu hart" und "zu weich" ist allerdings schmal. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Waldhonig unterrühren, dann den Spinat dazugeben und warten, bis er beginnt zusammenzufallen. Währendessen die Bärlauchknospe in einer trockenen Pfanne etwas anrösten und beiseite stellen. Rhabarber und Spinat mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken, das medium gegrillte Rotwildsteak als Sättigungsbeilage dazugeben und die Bärlauchknospen darauf verteilen.





### Rhabarbersalat mit Feta und Oliven

von Ye Olde Kitchen

#### Zutaten

1kg Rhabarber
5 EL Zucker
1 Frühlingszwiebel
100 g Oliven
200 g Fetakäse
1 Hand voll Petersilie
Olivenöl (nach Belieben)
Ahornsirup (nach belieben)
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

#### Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Rhabarber schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Mit Zucker auf einem Backblech vermischen und backen bis er gar ist. Vorsicht das kann zwischen 5 und 10 Minuten dauern, er sollte nicht zerfallen.

Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und Petersilie hacken. Rhabarber, Frühlingszwiebel, Oliven und zerbröselten Feta mischen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer bestreuen. Zum Schluß mit Olivenöl und Ahornsirup beträufeln.

