

HIER KOCHT DER CHEF

RHABARBER

Rhabarber ist in vielerlei Hinsicht ein aussergewöhnliches Gewächs. Im Frühling sticht es auf den Märkten als eines der ersten einheimischen Gemüse mit seinen kräftigen Farben ins Auge. Es ist allerdings ein Aussenseiter, denn meines Wissens ist es das einzige Gemüse, das vor allem zu süssen Desserts, Kuchen und Konfitüren verarbeitet wird.

In Bezug auf den Einkauf ist weiter bemerkenswert, dass die schlanken, blässlich roten Rhabarbern aus dem gedeckten Anbau für einmal besser schmecken als die kräftigen, rot-grünen Stängel aus der Freilandkultur. Sie sind zarter, milder und auch bekömmlicher. Je dicker und grüner der Rhabarber, desto höher ist sein Gehalt an Oxalsäure und diese ist einerseits für den typisch pelzigen Geschmack verantwortlich, den man als eher unangenehm empfindet. Andererseits ist Oxalsäure in höheren Dosen nicht gesund. Dieser Säure wegen hat der Verzehr der dunkelgrünen Rhabarberblätter schon zu Todesfällen geführt. Damit möchte ich Ihnen aber keinesfalls dieses köstliche Gemüse verderben – das auch viele wertvolle Inhaltsstoffe enthält –, sondern nur aufmerksam machen, worauf Sie beim Einkaufen achten sollten.

Doch nun zum vergnüglicheren, kulinarischen Teil. Rhabarber ist ein sehr vielseitiger Rohstoff in der Küche. Bekannt sind Rhabarberwähen, Rhabarberkompott oder die Erdbeer-Rhabarber-



Konfitüre. Dazu ein kleiner Tipp: Ein wenig Orangensaft und abgeriebene Orangenschale rundeten den Rhabarbergeschmack vorzüglich ab.

Da der intensive, pelzige Geschmack der Rhabarbern wie gesagt nicht jedermanns Sache ist, verarbeiten wir sie in unserem Restaurant zu einer milden Mousse, welche wir zusammen mit dem heiss geliebten Fotzel-

schnitten und einem frischen Erdbeerragout servieren. Fotzelschnitten habe ich hier auch schon beschrieben, deshalb gebe ich Ihnen nur noch das Rezept der Rhabarbermousse.

RHABARBERMOUSSE

Junge hellrote Stiele muss man nicht schälen, sondern nur waschen. Danach schneiden wir sie in Finger-lange Stücke und kochen sie in einem Zuckersirup knapp weich. Auf 400 g Rhabarber rechnen wir etwa 200 g Zucker. Anschliessend giessen wir sie auf

ein Backblech und schieben sie über Nacht bei etwa 40 Grad in den Ofen, um sie zu trocknen. Dadurch wird das Aroma einerseits intensiver, andererseits auch milder. (Wer das zu aufwendig findet, kann diesen Arbeitsgang weglassen und die Rhabarber im Zuckersirup weich kochen.)

Das Rhabarberkompott schmecken wir mit etwas Zimt, abgeriebener Orangenschale und Vanillezucker ab, pürieren es fein und lassen es im Kühlschrank vollständig auskühlen.

Auf 400 g Rhabarberkompott rühren wir mit dem Schwingbesen 250 g Mascarpone darunter und schmecken nochmals ab. Zum Schluss schlagen wir 1 dl Rahm steif und ziehen ihn unter die Crème.

Für das Erdbeerragout schneiden wir frische Erdbeeren auf. Die Hälfte davon pürieren wir mit dem Mixer und zuckern sie leicht. Diese Sauce vermischen wir mit den restlichen Erdbeerstücken und schmecken mit fein gehackter Pfefferminze ab.

Übrigens mag ich mich nicht bei jedem Rezept mit dem Kaloriengehalt herumschlagen, wie sich dies einige Leserinnen wünschen würden. Trotzdem sei auf eine Möglichkeit verwiesen, wie man die Rhabarber mit wesentlich weniger Fettstoff und Zucker zubereiten kann. Zuerst kocht man sie ohne Zucker, nur mit wenig Wasser, Zimt und Vanillezucker weich und zuckert sie erst am Schluss. So braucht man für die gleiche Süsse weniger Zucker, aber fragen Sie mich nicht, wieso. Anschliessend kann man den Mascarpone durch Magerquark oder ein anderes fettarmes Milchprodukt ersetzen. Aber erwarten Sie nicht, dass das so gut wie das Original schmeckt.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.

Anregungen, Kritik und Fragen werden

per E-Mail entgegengenommen:

peter.brunner@kaisers-reblaube.ch