



Easy To Fine Dining mit Sabrina Cipolla

Rhabarber Consommé mit Ingwer Granola

Rhabarber Consommé

1,2 kg Rhabarber
200 g Rohrzucker
1 Zweig Rosmarin

Wichtig

Rhabarber während dem Kochen nicht umrühren.

Tipp

Erdbeeren eignen sich ebenfalls hervorragend für dieses Gericht. Hierfür werden Rhabarber durch gleiche Menge Erdbeeren ersetzt.

Die Rhabarber waschen und halbieren. Rhabarber in eine Schüssel geben, mit dem Rohrzucker mischen und zusammen mit dem Rosmarinzweig über einem Wasserbad mit Klarsichtfolie zugedeckt ca. 2 Stunden, ohne umrühren, bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Danach wie Consommé zwei- bis dreimal durch ein mit Haushaltspapier belegtes Sieb in ein Gefäß streichen. Beiseitestellen.

Ingwer Granola

50 g frischer Ingwer
1/2 Haut einer Orange
60 g Olivenöl
75 g Schweizer Bienenhonig
150 g Dinkelflocken
50 g Quinoa, gepufft
75 g Piemont Haselnüsse (zerkleinert)
100 g Macadamia Nüsse (zerkleinert)

Backofen auf 140 Grad vorheizen. Ingwer mit der Haut fein raffeln. Orangenpflaume, Olivenöl, Honig und Ingwer in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis die Masse flüssig ist. Dinkelflocken und gepufften Quinoa kurz mixen. Haselnüsse und Macadamianüsse klein schneiden und alles in eine grosse Schüssel geben. Flüssigen Ingwer-Sirup darübergiessen, gut mischen und leicht zusammendrücken. Granola-Mischung gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und bei 140 Grad für 40 Minuten backen, dabei alle 15 Minuten umrühren.

Vanille-Läuterzucker (Grundzutat)

200 g Zucker
200 g Wasser
1 Stück Vanillschote

Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen. In ein verschliessbares Glas füllen und mindestens einen Tag reifen lassen.

Pochierter Rhabarber

4 Stk Rhabarber
1 Stk Saft einer Zitrone
5 Stk Erdbeeren
2 dl Läuterzucker
1 Zweig Rosmarin

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.
Den Rhabarber waschen und in schräge ca. 6 cm lange Streifen schneiden. Die Erdbeeren mit Zitronensaft und Läuterzucker pürieren. Den Rhabarber geordnet in ein tiefes Blech legen und mit dem Läuterzucker-Erdbeeren-Saft übergiessen und mit dem Rosmarin Zweig mit Alufolie abgedeckt 20 Minuten im Ofen pochieren.



Rhabarber Taller

3 El Rhabarber Consommé
90 g Puderzucker
1 Stück Eiweiss
40 g Mehl
1 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen. Rhabarber Consommé mit den restlichen Zutaten mischen und ca. 2 mm dünn mit dem Rücken eines Esslöffels 4 runde Taler auf eine Silikon-Backmatte streichen. Für 2 Stunden im Backofen trocknen lassen. Sorgfältig von der Backmatte trennen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Bon
appétit !