

Gepickelter Rhabarber, Rhabarber-Kaviar, Ofen-Rhabarber

Für zwei Personen

Für den Rhabarber:

1 $\frac{1}{2}$ Stangen Rhabarber 3 EL Zucker Chiliflocken, Salz

Für den Rhabarber-Kaviar:

150 ml Rhabarber-Nektar 1 Zitrone, davon Saft 2-3 Zweige Basilikum

2 TL Agar-Agar 500 ml Rapsöl

Für den gepickelten Rhabarber:

$\frac{1}{2}$ Stange Rhabarber 2 Scheiben Ingwer 50 ml Balsamicoessig

1 EL Ahornsirup 4 EL Rohrzucker 1 EL Meersalz

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets, ohne Haut 1 Amalfi-Zitrone, davon Zeste 2 Knoblauchzehen

2 Zweige Zitronenthymian 150 ml Walnussöl 200 ml gutes Olivenöl

Salz Pfeffer

Für die Pumpernickelbrösel:

3 Scheiben Pumpernickel 2 EL Butterschmalz Cayennepfeffer

Salz Pfeffer

Für die Tee-Mayonnaise:

3 Teebeutel Darjeeling 1 Zitrone, davon Saft 1 Ei

1 TL mittelscharfer Senf 1 TL weißer Balsamicoessig 150-250 ml Rapsöl

1 TL Paprikapulver Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

Radiesschenkresse Wildkräuter Essbare Blüten

Für den Rhabarber aus dem Ofen:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

4 Esslöffel Wasser mit Zucker einkochen und karamellisieren lassen.

Rhabarber auf ein Backblech geben und mit dem Karamell benetzen. 10- 15 Minuten mit Alufolie bedeckt im Ofen garen. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

Für den Rhabarber-Kaviar:

Rapsöl in einem hohen Glasgefäß für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Rhabarber-Nektar mit 2 Teelöffel Zitronensaft und Basilikum aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Basilikum entfernen, Agar Agar hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Masse etwas abkühlen lassen und in eine Portionierflasche geben. Topfenweise in das kalte Öl träufeln. Kaviar mit einem Sieb vom Öl trennen und mit kaltem Wasser abspülen.

Für den gepickelten Rhabarber:

Rhabarber schälen und der Länge nach in 3-4 mm dicke Scheiben hobeln.

200 ml Wasser mit den restlichen Zutaten aufkochen bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Ingwer dazugeben. Sud über den Rhabarber gießen und 25-30 Minuten ziehen lassen.

Für den Saibling:

Knoblauch mit Schale halbieren. Zitrone heiß abspülen und drei Zesten abreißen. Walnuss- und Olivenöl mit Knoblauch, Zitronenzesten und Zitronenthymian auf 60 Grad erhitzen. Haut und Gräten von Fischfilet entfernen und für 8-10 Minuten in das Öl geben. Fisch auf Küchentrepp entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pumpernickelbrösel:

Pumpernickel im Multizerkleinerer nach Belieben zerkleinern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Brösel knusprig braten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Tee-Mayonnaise:

Vollei in einem hohen, schmalen Messbecher geben. Mit dem Senf und dem Weißweinessig pürieren. 150 ml Rapsöl auf die Mischung geben.

Pürierstab auf den Boden des Bechers setzen und unter stetigem Pürieren das Öl einarbeiten. Je mehr Öl dazugegeben wird, desto fester wird die Mayonnaise. Die Mayonnaise sollte von der Konsistenz etwas fester sein, da sie durch Zugabe des Tees sonst zu flüssig wird.

Aus 100 ml Wasser und 3 Teebeuteln einen starken Schwarztee kochen, etwas ziehen und abkühlen lassen.

Nach Belieben den Tee mit in die Mayonnaise geben, mit Gewürzen, Zitronensaft und Honig abschmecken und nochmal gründlich pürieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse, Kräutern und Blüten garnieren.

Laura Steinkopf am 20. Juni 2023