

Empanadas, Rhabarber-Spinat-Füllung, -Chutney, -Sorbet

Für zwei Personen

Für den Empanada-Teig:

200 g Weizenmehl 75 ml neutrales Pflanzenöl Salz

Für die Füllung:

4 Stangen Rhabarber 150 g Baby-Blattspinat 2 Schalotten
2 kleine Knoblauchzehen 1 kleine rote Chilischote 1 Ei
2 EL Himbeeressig 3-5 Zweige Thymian 1 EL Rohrzucker
Pflanzenöl Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

400 g Rhabarber 1 reife Saftorange 1 Schalotte
1 Chilischote 2-3 cm Ingwer 2 EL Weißweinessig
75 g brauner Zucker 1 EL gelbe Senfkörner

Für das Sorbet:

500 g Rhabarber 50 ml Prosecco ½ Bund Rosmarin
175 g Zucker

Für den Empanada-Teig: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Öl, 100 ml Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 1 mm dünn ausrollen und rund ausstechen.

Für die Füllung: Rhabarber waschen und abziehen, sodass keine Fasern mehr dran sind und die Endstücke abschneiden. Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

Spinat putzen und trockenschleudern. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Rhabarber dazu geben und anbraten. Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Himbeeressig angießen und bei schwacher Hitze weiter braten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Zum Schluss den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung auf die Teig-Kreise legen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenfallen. Ei verquirlen. Die Empanadas mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Vor dem Servieren in etwas Pflanzenöl nachbraten.

Für das Chutney: Ingwer schälen, Schalotte abziehen, beides fein würfeln. Chili abbrausen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Zucker in einem großen Topf schmelzen. Ingwer, Schalotten und Rhabarber karamellisieren. Senfkörner und Chili zugeben, mit Essig ablöschen und mit Orangensaft auffüllen. Bei schwacher Hitze sämig einkochen lassen.

Für das Sorbet: Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 125 g Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen lassen und ca. 1 TL gehackten Rosmarin hinzugeben. Alles einkochen lassen bis die Masse leicht dickflüssig ist.

Durch ein Küchensieb abseihen, den Sirup auffangen.

Rhabarber putzen und in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit 100 ml Wasser und restlichem Zucker (50 g) aufkochen. Wenn der Rhabarber weich ist leicht mit dem Stabmixer pürieren. Sirup und Rhabarber mischen und in die Eismaschine geben. Prosecco à Part zum Sorbet servieren.

Alissa Scheunemann am 28. April 2022