

Gebratener Rhabarber, -Chutney und -Stroh, Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für den gebratenen Rhabarber:

1 Stange Rhabarber	1 Ei	1 EL Zucker
1 Prise Zimt	50 g Dinkelbrösel	Öl

Für das Rhabarber-Chutney:

250 g Rhabarber	1 Zwiebel	10 g Ingwer
2 EL Himbeeressig	1 EL Honig	15 ml roter Portwein
1-2 TL grüner Pfeffer	50 g Zucker	

Für den gebackenen Ziegenkäse:

150 g gereifte Ziegenkäserolle	1 Ei	Piment d'Espelette
Paniermehl	Öl	

Für den Rucola-Salat:

200 g Rucola	2-3 EL Walnüsse	1 Orange, davon Saft
30 ml Himbeeressig	1 TL Senf	50 g Walnussöl
$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver	2-3 EL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Salz
$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer		

Für das Pfannbrot:

40 g Joghurt	300 g Weizenmehl	1 TL Backpulver
1 TL Salz	1 EL Olivenöl	heller Sesam
Sesam		

Für den gebratenen Rhabarber: Den Rhabarber schälen und in 8-10 cm große Stücke schneiden. In gequirltem Ei-Zucker Gemisch tunken und in Dinkelbrösel wälzen. In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Einige Rhabarberfäden von der Schale nach dem Schälen aufbewahren und diese im heißen Öl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Rhabarber-Chutney:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen, fein reiben und beides im Topf andünsten. Zucker hineingeben, etwas karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. 40 ml Wasser zugeben. Geschälten und in Ringe geschnittenen Rhabarber dazugeben, Himbeeressig, Honig und gestoßenen, grünen Pfeffer hinzufügen. Alles unter Rühren zum Aufkochen bringen und bei mittlerer Hitze weiter einkochen.

Für den gebackenen Ziegenkäse: Ziegenkäse in ca. 1,5 cm große Scheiben schneiden. Eier mit etwas Piment d'Espelette verquirlen, Käse eintunken und in Paniermehl wälzen.

In heißem Fett ausbacken und vorsichtig aus dem Öl entnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rucola-Salat: Walnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Orange halbieren und 50 ml Saft auspressen. Gewürze mit dem Öl, Senf, Orangensaft und dem Essig zu einem Dressing vermischen. Rucola waschen und mit dem Dressing vermengen. Etwas ziehen lassen und mit den Walnüssen belegen.

Für das Pfannbrot: Joghurt mit 150 ml Wasser mischen. Mehl, Salz, Backpulver, Wasser-Joghurt-Gemisch und Olivenöl zu einem nassen Teig bearbeiten und 10 Minuten ruhen lassen.

Mit öligen Händen kleine Kugeln zu Fladen formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite goldbraun anbraten. Mit Sesam bestreuen.

Tarkan Benni Özgöz am 20. Juni 2023