

Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für das Chutney:

120 g Rhabarber	5 g Ingwer	25 g Zucker
1 EL Himbeeressig	1 TL grüne Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ EL Blütenhonig
200 g Ziegenkäserolle		

Für die Garnitur:

50 g Feldsalat	3 Walnüsse
----------------	------------

Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Den Rhabarber waschen, abziehen und in grobe Stückchen schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Im Anschluss beides zu dem Zucker hinzu geben. Den Himbeeressig sowie 40 Milliliter Wasser zugeießen. So lange bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Den Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen und mit dem Honig hinzugeben. Danach abkühlen lassen.

Die Walnüsse hacken und kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das Rhabarber-Chutney anrichten und mit dem Ziegenkäse, dem Feldsalat und den Walnüssen garniert servieren.

Valerie Hilser am 30. April 2015