

Rhabarber aus dem Ofen mit Blutorange und Ingwer-Joghurt

Für 2 Personen

200 g Rhabarber	2 Blutorangen	220 g Kristallzucker
1 Vanilleschote	100 ml Orangensaft	20 ml Bitterorangenlikör
300 ml Joghurt	2 EL eingelegter Ingwer	1 EL Ahornsirup
100 ml Schlagsahne	1 Blatt Gelatine	Stärke

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gelatine in Wasser auflösen. Den Rhabarber schälen und dritteln. 200 Gramm Zucker mit der Vanilleschote mixen. Den Rhabarber auf einem Backblech verteilen, mit acht Esslöffeln vom Vanillezucker bestreuen und mit 50 Millilitern Orangensaft und dem Cointreau übergießen. Anschließend das Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Blutorangen schälen, die Filets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Den übrigen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem aufgefangenen Saft und dem übrigen Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend mit der aufgelösten Stärke binden. Das Ganze etwas abkühlen lassen, die Filets unterheben und auf den Rhabarber geben. Den Joghurt mit dem Ingwer und dem Ahornsirup pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend gemeinsam mit der Sahne und der aufgelösten Gelatine in einen Sahnespender geben und auf den Rhabarber sprühen. Den Rhabarber mit dem Ingwerjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 13. Mai 2011