

Herzhafte Rhabarber Relish

Für 2 Portionen

200 g Rhabarber	100 g Salatgurke	100 g Schalotten
2-3 EL Himbeermarmelade	200 ml Gemüsebrühe	4 Zweige Thymian
2 EL Pflanzenöl	1 TL Cayenne	Salz

Rhabarber, Gurke und Schalotten schälen, in Würfel schneiden und separat bereitstellen. Schalottenwürfel in etwas Pflanzenöl anschwitzen, Himbeermarmelade zugeben und kurz karamellisieren lassen, Rhabarber- sowie Gurkenwürfel zugeben, mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und den Thymian zugeben. Topf mit einem Deckel verschließen und entweder bei 180°C Umluft im Backofen oder bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren auf dem Herd leicht simmern lassen. Rhabarber-Relish mit Cayenne und Salz abschmecken, in Einmachgläser füllen und fest verschließen. Anschließend die Gläser in einer zu einem Drittel mit Wasser gefüllten Auflaufform bei 100°C Umluft im Backofen ca. 30 Minuten einkochen, abkühlen lassen und am besten gekühlt lagern.

Alexander Herrmann am 29. April 2014