

Mixed Pickles vom Rhabarber mit Parma-Schinken

Für 2 Portionen

2-3 Stangen Rhabarber	4 Stangen Frühlingslauch	150 ml Brühe
1 kleine rote Chilischote	2 Zweige Thymian	10 Scheiben Parma-Schinken
200 g Sauerrahm	1 Schale Gartenkresse	Weißweinessig
Salz, Pfeffer		

Den Frühlingslauch waschen, putzen und in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Rhabarber schälen, längs vierteln und ebenfalls in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden, damit die Stücke in etwa gleich groß sind wie der Frühlingslauch. Die Brühe in einer großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd aufkochen, den Frühlingslauch hineingeben, kurz durchschwenken, den Rhabarber zugeben und mit einer Prise Salz würzen. Eine Chilischote längs einritzen und zusammen mit einem Thymianzweig zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben. Die Flüssigkeit wegreduzieren lassen, Pfanne vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem kleinen Schuss Essig und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken. Auf zwei Tellern je fünf Scheiben Parma-Schinken anrichten, Lauch und Rhabarber dekorativ dazwischen setzen, mit Pfeffer bestreuen, Gartenkresse locker darüber fallen lassen und mehrere Nocken Sauerrahm darauf verteilen.

Alexander Herrmann am 19. Mai 2014