




Rhabarber-Menü



<u>Vorspeise : Gebratener Rhabarber</u>	<u>Gericht: Rhabarber-Blinis</u>	<u>Nachtisch: Rhabarbersuppe.</u>
 <p>Zutaten -1 Stange Rhabarber pro Kind -brauner Zucker -Butter</p>	 <p>Zutaten -300 g Rhabarber -1 Ei -60 g Weizenmehl T65. -1/2 Päckchen Backpulver - 2 Essl. Milch -1 Teelöffel heller Zucker - Olivenöl - 1 Prise Salz</p>	 <p>Zutaten -250 g Erdbeeren -250 g Rhabarber -1 Vanilleschote - 60 g brauner Zucker -10 Blätter Eisenkraut oder Minze -20 cl Wasser.</p>
<p>Zubereitung Den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In eine gebutterte Auflaufform legen. Mit braunem Zucker bestreuen. Im Ofen 40 min bei 150° backen. Die Rhabarberstücke anschließend mit dem Karamell vermischen.</p>	<p>Zubereitung Den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. 1 Minute in kochendes Wasser legen. Abtropfen lassen und in die Schüssel des Mixers geben. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und mixen Sie, bis eine homogene Creme entsteht. Lassen Sie die Creme 1 Stunde im Kühlschrank ruhen. Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und geben Sie kleine Kellen des Teigs hinein. Etwa 2 Min. braten, bis kleine Bläschen an der Oberfläche aufsteigen, dann die Blinis umdrehen und eine weitere kurze Minute braten lassen. Auf Küchenpapier abkühlen lassen.</p>	<p>Zubereitung Den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und geben in eine Schüssel geben. Rhabarber mit dem Zucker, der halbierten und ausgekratzten Vanille, dem Eisenkraut oder der Minze und 20cl Wasser 2 Minuten lang kochen und anschließend über die Erdbeeren gießen. Abkühlen lassen und kühl stellen.</p>
<p><i>Zu dieser Vorspeise kann ein Ziegenkäse serviert werden.</i></p>	<p><i>Servieren Sie zu diesem Gericht einen Salat der Saison.</i></p>	<p><i>Dieses Dessert lässt sich gut mit einem kleinen Klecks Naturjoghurt mischen.</i></p>

Quellen : <https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/rhubarbe-rotie> <https://www.quatresaisonsaujardin.com/soupe-de-fraises-rhubarbe/>

