

# Susanne Nett: Pikantes Rhabarber-Apfel-Kompott mit Chili und gratiniertem Ziegenkäse

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/20/susanne-nett-pikantes-rhabarber-afgel-kompott-mit-chili-und-gratiniertem-ziegenkaese](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/20/susanne-nett-pikantes-rhabarber-afgel-kompott-mit-chili-und-gratiniertem-ziegenkaese)

## Zutaten für 4 Personen:

- 5 große Stangen Rhabarber
- 1 rote Chilischote
- 1 säuerlicher Apfel, z.B. Boskop, Cox Orange
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Stange Zitronengras oder auch Ingwer
- 1 Vanillestange
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 100 ml Apfelsaft
- 50 g brauner Zucker
- 1-2 TL Speisestärke
- 8 dicke Scheiben Ziegenfrischkäse
- schwarzer Pfeffer
- 8 TL Honig
- 1 – 2 Stiele Estragon

## Zubereitung:

Rhabarber schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Den Apfel abbrausen, trocken reiben und schälen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zitronengras abbrausen und dritteln. Vanillestange längs aufschneiden, Mark heraus schaben. Pfeffer grob mörsern.

In einem Topf Rhabarber, Chili, Apfelwürfel, Zitronengras, Vanillemark und -Stange, Pfeffer, Apfelsaft Zitronengras und Zucker aufkochen. Stärke und 1 – 2 EL Wasser verrühren, unterrühren, erneut aufkochen lassen. Dann vom Herd ziehen und ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine kompottartige Konsistenz entsteht.

Kompott abkühlen lassen.

Ziegenkäse mit Pfeffer würzen. Je 1 TL Honig auf die Oberfläche träufeln. Den Ziegenkäse unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren. Estragon abbrausen, trocken schütteln, Blättchen grob zerzupfen.

Ziegenkäse und Rhabarber-Kompott anrichten und Estragon darauf verteilen. Nach Belieben mit Baguette und grünem Salat z. B. Lollo Bianco oder Rucola anrichten.

Rezept: Susanne Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 30. April 2016

Episode: Rhabarber-Variationen