

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Rhabarber" mit Cornelia Poletto



Jens Scheffler

Lammlachs mit gepickeltem Rhabarber, scharfem Rhabarber-Kompott, Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme und Pumpernickel-Brösel

Zutaten für zwei Personen

Für den gepickelten Rhabarber:

- 2 Stangen Rhabarber
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 200 ml Rhabarbersaft
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 150 ml Rhabarber-Sirup
- 100 ml heller Balsamicoessig
- 1 Zimtstange
- 1-2 Nelken
- 1 TL Pimentkörner
- ½ TL Hibiskus-Pulver
- 100 g Zucker
- 2 EL Stärke

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rhabarber putzen und schälen. Quer in dünne und fingerlange Scheiben schneiden.

100 ml Wasser mit Ingwer, Limettensaft, Rhabarbersaft, Rote-Bete-Saft, Rhabarber-Sirup, Balsamicoessig, Zucker, Zimtstange, Nelken, Pimentkörnern und Hibiskus-Pulver in einen Topf geben und aufkochen lassen. Rhabarberscheiben zugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Dann abseihen. Den Saft mit etwas Stärke verrühren und abbinden.

Für das scharfe Rhabarber-Kompott:

- 2 Stangen Rhabarber
- 2 Schalotten
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Chilischote
- 200 ml Rhabarbersaft
- 50 ml Sahne
- 3 EL Zucker
- Piment d'Espelette, zum Würzen
- 2 EL neutrales Öl

Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen. Schalotten, Ingwer und Chilischote kleinschneiden. Öl heiß werden lassen und Schalotten, Ingwer, Chili und Zucker darin leicht glasig werden lassen. Rhabarber zugeben und mit etwas Rhabarbersaft ablöschen, dann etwas Sahne hinzugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit etwas Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme:

- 1 Stange Rhabarber
- 1 Orange, Abrieb
- 1 Limette, Abrieb
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 20 g Puderzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Orange und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben.

Ziegenfrischkäse, Rhabarberstücke, Parmesan, Orangen- und Limettenabrieb und Puderzucker glattrühren. Pinienkerne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pumpernickel-Brösel: Pumpernickel in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Brösel in Butterschmalz knusprig braten. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen und etwas vom Pickelsud (s.o.) zugeben.

120 g Pumpernickel
2 EL Butterschmalz
Piment d'Espelette, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fleisch: Lammlachse in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Thymian und Rosmarin in das heiße Butterschmalz geben. Fleisch mit den Aromaten im Backofen warmhalten.

2 Lammlachse
2 Knoblauchzehen
3 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel-Brösel und Ziegencreme abwechselnd je zweimal in einem Anrichtering schichten. Gepickelten Rhabarber auf den Lammlachsen platzieren. Rhabarber-Kompott in kleiner Schüssel dazu stellen und servieren.



Anja Steffen

Rhabarber-Topfenknödel mit Butter-Brösel, Vanillesauce, Rhabarber-Perlen und Rhabarber-Stroh

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

2 Stangen Rhabarber
 2 Toastscheiben
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 250 g Quark, 20 % Fett
 1 Ei
 70 g Butter
 80 g Weizenmehl
 2 EL Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz

Den Rhabarber waschen und schälen. Einige Streifen für das Rhabarberstroh beiseitestellen. Rinde vom Toast abschneiden und im Multizerkleinerer mixen.

Rhababerstangen der Länge nach dritteln und dann in ca. 1 cm Stückchen schneiden. Vanillezucker und ca. 1 Esslöffel Zitronensaft mit den Rhababerstückchen gut vermengen und einen Moment durchziehen lassen.

Ei mit der Butter schaumig rühren. Toastbrösel, Quark, Zucker, Salz und Zitronenabrieb, sowie das Mehl kurz unterrühren und den Teig auf einem bemehlten Brett zu einer Rolle formen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen. Teig in sechs gleichgroße Scheiben schneiden und in der bemehlten Hand flach ausformen.

Von dem marinierten Rhabarber jeweils 1 Teelöffel in die Mitte geben und zu einer geschlossenen Kugel ausformen. Anschließend Klöße in siedendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten garen. Abtropfen lassen.

Für die Butter-Brösel:

50 g Butter
 100 g Panko
 1 Pck. Vanillezucker
 40 g Zucker
 1 Prise Salz

Butter im Topf schmelzen und mit Panko, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Knödel in der Brösel-Butter vorsichtig schwenken.

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote
 3 Eier
 125 ml Milch
 125 g Sahne
 40 g Zucker
 1 Prise Salz

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Schote und Mark in einem Topf zusammen mit Milch, Sahne und Zucker und Salz unter Rühren aufkochen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel gut verquirlen, 1/3 der heißen Milchmischung abnehmen und zu den Eigelben geben.

Alles gut verquirlen. Die angerührten Eigelbe zur restlichen Milchmischung in den Topf geben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig geworden ist. Sofort durch ein feines Sieb streichen, kalt werden lassen. Vor dem Servieren mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Für das Rhabarber-Stroh: Rhabarberfäden, von oben, in heißem Öl in einer Fritteuse frittieren und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.
Rhabarberfäden, von oben
Öl, zum Frittieren

Für die Rhabarber-Perlen: Rapsöl in einem hohen Glasgefäß für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Rhabarbersaft und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Agar-Agar hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Masse etwas abkühlen lassen und in eine Portionierflasche geben. Tröpfchenweise in das kalte Öl träufeln. Perlen mit einem Sieb vom Öl trennen und mit kaltem Wasser abspülen.
200 ml Rhabarbersaft
½ Zitrone, Saft
500 ml eiskaltes Rapsöl
2 TL Agar-Agar

Für die Garnitur: Blüten als Garnitur verwenden.
Bunte essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Charlotte Dörfler

Geschmorter Rhabarber mit Couscous, pikantem Rhabarber-Chutney, gebratenem Fenchel, gerösteten Mandeln und Minz-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den geschmorten Rhabarber:

1 Stange Rhabarber
1 Zwiebel
2 EL Butter
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel abziehen und würfeln. Rhabarber waschen, schälen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln und Rhabarber in die Pfanne geben und von allen Seiten anbraten. Dann mit dem Gemüsefond ablöschen und schmoren lassen, bis der Rhabarber gar ist, aber noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rhabarber-Chutney:

2 Stangen Rhabarber
1 Zwiebel
1-2 cm Ingwer
1 Orange, Saft
25 ml Apfelessig
50 g brauner Zucker
20 g weißer Zucker
1 TL Chiliflocken
½ TL gemahlener Kardamom
½ TL gemahlener Zimt

Weißer und brauner Zucker in einem Topf schmelzen. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist, den Rhabarber und die Zwiebel in den Topf geben und kurz andünsten lassen. Ingwer fein hacken und ebenfalls dazu geben. Nun auch die Gewürze dazugeben. Alles mit dem Saft einer Orange, 100 ml Wasser und dem Apfelessig ablöschen und einköcheln lassen.

Für den Couscous:

250 g Couscous
250 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Couscous mit dem Olivenöl in den Topf geben und ohne erneutes kochen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Gegebenenfalls umrühren. Salzen und pfeffern.

Für den gebratenen Fenchel:

1 Knolle Fenchel, mit Fenchelgrün
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel halbieren und die einzelnen Schichten voneinander trennen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Fenchel darin von beiden Seiten anbraten, bis er noch biss hat, aber schön braun ist. Salzen und pfeffern. Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen.

Für den Minz-Dip:

150 g griechischer Joghurt
2 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minzblätter fein hacken und mit dem Joghurt vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gerösteten Mandeln:

50 g Mandelstifte
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Härtfelder

Rhabarber-Quiche mit Camembert, mariniertem Rhabarber mit Rucola und Rhabarber-Gelee

Zutaten für zwei Personen

Für den Quiche-Teig:

250 g Dinkelmehl
130 g kalte Butter
1 Ei
1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Teig in eine Quiche oder Tarteform geben und den Rand gut andrücken.
10 Minuten kühl stellen.

Für den Belag:

300 g Rhabarber
1 Camembert, ca. 250 g
3 Eier
100 ml Sahne
50 g Frischkäse
50 ml Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Dann kurz mit Zucker und etwas Wasser dünsten. Camembert ebenfalls in kleine Stücke schneiden und beides gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

In einer Schüssel Eier, Sahne, Frischkäse und Crème fraîche verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Quiche gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen bis sie goldbraun ist und die Füllung gestockt ist.

Tipp: Wenn die Quiche auf zwei kleine Formen verteilt wird, verkürzt sich die Backzeit um die Hälfte.

Für den marinierten Rhabarber:

300 g Rhabarber
50 g Rucola
1 Schalotte
4 EL Pinienkerne
100 ml Kirschsafft
3 EL Himbeeressig
3 EL Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber waschen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Rucola waschen, verlesen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schalotte abziehen, klein schneiden und in 1 EL Sonnenblumenöl kurz glasig braten. Rhabarber zugeben und kurz mitdünsten. Mit Kirschsafft ablöschen und kurz aufkochen.

Vom Herd nehmen, Himbeeressig zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rest Öl unterrühren.

Rucola mit Rhabarber anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett von allen Seiten rösten. Salat mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Für das Rhabarber-Gelee:

100 ml Rhabarbersafft
1 g Agar-Agar

Rhabarbersafft mit Agar-Agar ca. 2 Minuten aufkochen. In eine flache Schale stellen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn es fest ist mit einem kleinen Löffel kleine Kugeln ausstechen und neben oder auf das Gericht legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tung Nguyen

Schokoladen-Soufflé mit Rhabarber-Gurken-Eis, Rhabarber-Kaviar und gerösteten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokolade-Soufflé:

100 g Schokolade, 70%
 1 Orange, Abrieb
 2 Eier
 10 g Butter
 80 g Frischkäse
 80 ml Milch
 10 g Mehl
 40 g Zucker
 1 Prise Tonkabohne
 1 Prise Chili
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf aufsetzen und eine Schüssel auf den Topf setzen. Frischkäse, Milch und Butter in die Schüssel geben und gut rühren, bis die Masse schmilzt, dann Schokolade hineingeben, weiter rühren bis die Schokolade aufgelöst ist. Etwas Chili und Salz hinzugeben. Schüssel abnehmen und abkühlen lassen.

Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß mit einem Schneebesen gut verrühren, Zucker langsam hinzufügen, bis die Masse glatt ist.

Eigelb in die Schüssel geben. Achtung: Die Schokoladenmasse soll noch warm bleiben, gut unterrühren. Eiweiß langsam in die Schüssel geben und unterheben, Tonkabohne einreiben und Orangenabrieb unterrühren.

Innenseite der Souffléformen zuerst mit Butter einpinseln, dann mit Zucker bestreuen. Schokoladenmischung hineingeben und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Für das Rhabarber-Eis:

3 Stangen Rhabarber
 1/3 Salatgurke
 2 cm Ingwer
 1 Zitrone, 2 EL Saft
 225 ml Milch
 175 g Sauerrahm
 20 g Frischkäse
 2 Zweige Minze
 100 g Zucker
 1 Prise Salz

Rhabarber schälen, in 2 cm kleinen Würfel schneiden und im Topf mit ca. 100 ml Wasser aufkochen lassen, Zucker hinzugeben, bis der Rhabarber zerkocht ist. Rhabarber gut pürieren, wenn die Masse zu gering ist, kann 100 ml Milch hinzugegeben werden.

Gurke halb von der Schale schälen, Ingwer und Minze mit Milch in den Mixer geben und fein pürieren, Sauerrahm und Frischkäse, 2 EL Zitronensaft und Salz hinzugeben und unterrühren. Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für den Rhabarber-Kaviar:

1/2 Stange Rhabarber, 50 g
 2 Zweige Rosmarin
 1 cm Ingwer
 1 TL Honig
 1 g Agar-Agar
 300 ml kaltes Pflanzenöl

Rhabarber schälen und klein schneiden, mit Rosmarin, Ingwer, Honig und 200 ml Wasser in einem Topf ca. 15 Minuten kochen lassen. Masse durch ein Sieb fließen lassen. Saft in den Topf geben und mit Agar-Agar aufkochen lassen und abkühlen lassen. Saft in eine kleine Dosierflasche geben und Tropfen in das kalte Öl spritzen.

Für die Pistazien:

4 EL Pistazienkerne

Pistazien im Ofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen und danach im Mörser klein hacken.

Für die Garnitur:

8 Himbeeren
 6 Blaubeeren

Beeren als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.