

Land IDEE

Erdbeeren & Rhabarber

EXKLUSIVE





SÜSS-PIKANTE ZIEGENKÄSE-TARTE

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR

1 TARTE (24 CM Ø)

250 g Dinkelmehl
(Type 630), 175 g
Parmesan, frisch ge-
rieben, Salz, 6 EL me-
diterrane Kräuter, fein
gehackt, 150 g kalte
Butter, gewürfelt,
1 Eigelb (M), 500 g
Ziegenfrisch-
käse, 3 Eier (M),
1 TL Chiliflocken,
abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone,
500 g Rhabarber,
100 g Zucker,
2 Sternanis

Außerdem: Tarteform
mit entnehmbarem
Boden, Hülsenfrüchte
und Backpapier zum
Blindbacken

- 1** Mehl, 75 g Parmesan, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Kräuter mischen. Butter, Eigelb, 3 EL kaltes Wasser verkneten, als Kugel in Backpapier 30 Minuten kalt stellen.
- 2** Ziegenkäse, Eier, Chili, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 100 g Parmesan, Zi.-Schale verrühren.
- 3** Rhabarber putzen, in 2,5 cm große Rauten schneiden. Form fetten, Teig ausrollen, einlegen, Rand hochziehen.
- 4** Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. 20 Min. backen (190 Grad, Umluft 170 Grad). Teig freilegen, Frischkäsemasse zugeben, 30 Min. unten im Ofen backen.
- 5** 200 ml Wasser mit 75 g Zucker und Sternanis 2 Minuten mit dem Rhabarber garen. Abtropfen, trocken tupfen.
- 6** Tarte aus dem Ofen nehmen und sternförmig mit Rhabarber belegen. Mit Restzucker bestreuen und weitere 10 Minuten oben im Ofen backen.
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: circa 60 Minuten

ORANGIGES ERDBEER-TIRAMISU

ZUTATEN FÜR

1 BACKBLECH (20 X 30 CM)

Für den Biskuit:

3 Eier, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g Mehl, 10 g Speisestärke, 20 g Kakao-pulver

Für die Creme:

500 g reife Erdbeeren, 1 EL Zitronensaft, 6 Blatt weiße Gelatine, 250 g Mascarpone, 100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 250 ml Sahne

Zum Garnieren:

Schokoladenröllchen, Minze

- 1 Backofen vorheizen (200 Grad). Eier trennen, Eigelb mit 40 g Zucker aufschlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Restzucker zugeben, schlagen.
- 2 Eischnee auf Eigelbmasse geben, Mehl, Stärke und Kakao mischen, darübersieben. Unterheben und Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. 10–12 Minuten backen.
- 3 Papier abziehen, Teig erkalten lassen, halbieren zu 2 Platten à 15 x 20 cm.
- 4 Erdbeeren putzen, vierteln, die Hälfte mit Zitronensaft pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Gelatine nass in einem Topf auflösen, mit 2 EL Fruchtpüree verrühren. Zum restlichen Püree geben und unter die Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen, unterheben.
- 5 Hälfte der übrigen Erdbeerviertel klein schneiden, unter die Creme heben. Die untere Hälfte des Biskuits in eine Form legen. Die Hälfte der Erdbeercreme darauf verstreichen, mit dem zweiten Biskuit belegen und die restliche Creme darauf verteilen. Mit übrigen Erdbeervierteln bedecken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Garniert in Stücke geschnitten servieren. Zubereitungszeit: 45 Minuten





RHABARBER-TARTE MIT FRISCHEN ERDBEEREN

VEGETARISCH ZUTATEN FÜR FÜR 10 STÜCK

Für den Teig:

250 g Mehl,
80 g Zucker,
150 g Butter, 1 Ei,
1 Prise Salz

Für den Belag:

200 g Marzipanrohmasse, 2 EL Orangenlikör, 100 g gemahlene Mandeln, 1 Ei, 500 g Rhabarber, 350 g Erdbeeren, 2 EL gehackte Pistazien, 2 EL Nusskrokant

Als Garnitur:

Borretschblüten

1 Mehl aufhäufeln, in einer Mulde den Zucker und die Butterstücke verteilen und in der Mitte das Ei aufschlagen.

Salz zugeben, mit einem Messer zu Krümeln hacken und zum Teig verkneten. Dann 30 Minuten kalt stellen.

2 Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tarteform ausbuttern.

3 Marzipan in Stücke brechen, mit einer Gabel fein zerdrücken. Likör, Mandeln und Ei untermischen.

4 Rhabarber waschen, putzen und in circa 10 cm lange Stücke schneiden.

5 Teig ausrollen, Form auskleiden, dabei einen Rand formen. Boden mit einer Gabel einstechen und mit Creme bestreichen. Mit Rhabarber belegen und im Ofen circa 40 Minuten backen.

6 Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, auf der Tarte verteilen, mit Pistazien und Krokant bestreuen und mit Blüten garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: circa 40 Minuten



TIPPS & TRICKS

1 NUR REIF PFLÜCKEN

Erdbeeren reifen nicht nach. Nur reife Früchte ernten oder kaufen und erst vor dem Essen oder Zubereiten waschen.

2 RICHTIG EINFRIEREN

Erdbeeren nebeneinander auf ein mit Backpapier bedecktes Tablett legen und circa 2 Stunden einfrieren. Die vorgefrorenen Erdbeeren in Gefrierdosen füllen und weiter einfrieren. Zum Auftauen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 ERDBEERPÜREE

Für Eis oder Marmelade können Sie das Püree auch portionsweise in Eiswürfelbehältern frosten.

4 ACHTUNG ALLERGIKER

Erdbeeren sind keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte und können Allergikern auf Birke, Hasel und Erle Kreuzallergien bescheren.

5 OBST ODER GEMÜSE

Rhabarber gilt botanisch als Gemüse (Familie der Knöterichgewächse). Er treibt im Garten jahrelang jedes Frühjahr wieder aus.

6 RHABARBER BIS 21.6.

Weil er in den Blättern toxische Oxalsäure enthält, die im Lauf des Sommers vermehrt in die Stangen wandert, erntet man Rhabarber ab dem 21.6. nicht mehr. Oxalsäure ist in Verbindung mit Milchprodukten auch für das pelzige Gefühl auf den Zähnen verantwortlich. Natürlich kann man vorher geerntete Stangen putzen, klein schneiden und einfrieren.

7 RHABARBER SCHÄLEN

Blätter oder Blattrippen entfernen, Stange 3 cm unter den Blättern kappen, auch die trockenen Enden. Mit einem Messer oder Sparschäler die Haut abziehen.



KÖSTLICHER SALAT MIT OFEN-RHABARBER

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR

4 PORTIONEN

60 g Haselnüsse,
500 g Rhabarber,
6 EL Olivenöl,
80 ml Ahornsirup,
1 Kopf Blattsalat (z. B.
Lollo Bionda), 1 Bund
Rucola (50 g),
100 g getrocknete
Soft-Aprikosen,
200 g griechischer
Schafskäse,
4 EL Apfelessig,
Salz, Pfeffer

1 Nüsse grob hacken. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.

Mit Nüssen, 2 EL Öl und Ahornsirup mischen.

2 Alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (220 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft) 5–7 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Den ausgetretenen Saft in einer Schüssel auffangen.

3 Blattsalat und Rucola waschen und trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen. Aprikosen klein schneiden. Salat, Rhabarber und Aprikosen mischen. Feta darüberbröckeln.

4 Rhabarberfond, Essig, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer verquirlen. Dressing über den Salatträufeln.

Zubereitungszeit: circa 20 Minuten

Backzeit: circa 5–7 Minuten

SÜSSER MILCHREIS- RHABARBER-AUFLAUF

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR

4 PORTIONEN

250 ml Milch,
125 g Milchreis, Salz,
250 g Rhabarber,
2 Eier, 50 g Zucker,
20 g Butter und etwas
für die Form, abge-
riebene Schale von
½ unbehandelten
Zitrone, Puderzucker
zum Bestreuen,
Himbeeren und Minz-
blätter zum Garnieren

1 Milch aufkochen, Reis und etwas Salz dazugeben, Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Topf vom Herd nehmen und den Reis abkühlen lassen.

2 Rhabarberstangen putzen und in kleine Stücke schneiden.

3 Eier trennen. Eigelbe, Zucker, weiche Butter und Zitronenschale cremig schlagen. Milchreis und Rhabarberstücke unterheben.

4 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

5 Eiweiße steif schlagen und unter die Reismasse heben. Diese in 4 gefettete Auflaufformen füllen und 20–25 Minuten backen.

6 Den Reisaufau auf aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker besieben, mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: circa 20 Minuten

Kochzeit: circa 20 Minuten

Backzeit: 20–25 Minuten





RHABARBER-TOAST MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

VEGETARISCH ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Brotscheiben,
400 g Rhabarber,
½ rote Zwiebel,
200 g Zucker,
1 TL Honig,
Saft von 1 Orange,
½ Granatapfel,
200 g Ziegenfrisch-
käse, einige Stängel
Schnittlauch, eine
kleine Handvoll
Mizuna-Blättchen,
Salz, Pfeffer,
1 EL Olivenöl

- 1** Brot knusprig toasten. Rhabarber waschen, putzen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel hacken.
 - 2** Zucker mit 300 ml Wasser, Honig, Orangensaft aufkochen und so lange köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und Sirup entstanden ist.
 - 3** Rhabarber und die fein gehackte Zwiebel zugeben und einige Minuten (8–10 Minuten) köcheln lassen. Der Rhabarber sollte weich sein, aber noch seine Form behalten.
 - 4** Rhabarber mit einem Schaumlöffel herausheben und beiseitestellen.
 - 5** Granatapfelkerne vorsichtig aus der Frucht herauslösen.
 - 6** Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit pochierten Rhabarber, fein gehacktem Schnittlauch, einigen Mizuna-Blättchen und Granatapfelkernen anrichten.
 - 7** Salzen, pfeffern und mit etwas Öl beträufeln.
- Zubereitungszeit: circa 35 Minuten

ERDBEER-REISBÄLLCHEN MIT RHABARBERSOSSE

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR

4 PORTIONEN

80 ml Milch,
200 g Risottoreis,
1 Prise Salz,
1 EL Butter,
75 g Zucker, 75 g Amaretti, grob gehackt, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 6 kleine Erdbeeren, 250 g Rhabarber, gewürfelt, 2 EL Akazienhonig, 1 EL Wasser, etwas Mehl, Semmelbrösel, Fett zum Frittieren

1 Milch mit Reis und Salz aufkochen, unter Rühren bei kleiner Hitze circa 25 Minuten zu einem dicken, noch feuchten Brei köcheln. Zum Auskühlen auf ein Blech streichen.

2 Butter, Zucker, Amaretti und Zitronenschale untermischen, Masse mit nassen Händen zu Kugeln formen, je 1 Erdbeere in die Mitte geben, wieder verschließen.

3 Rhabarber mit Wasser und Honig 5 Minuten weich köcheln, auskühlen.

4 Bällchen in einer Mischung aus 1 EL Wasser und etwas Mehl, dann in Semmelbröseln wälzen. Öl in einem großen Topf erhitzen (bis Bläschen am Holzkochlöffel aufsteigen). Kugeln frittieren, bis sie goldbraun sind.

5 Nach dem Ausbacken in einer Schale mit Küchenpapier abtropfen lassen und direkt warm mit Rhabarbersoße servieren.

Zubereitungszeit: circa 45 Minuten

Backzeit: circa 12 Minuten





HÜHNERBRUST MIT RHABARBERSOSSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Bio-Hühnerbrustfilets (à circa 300 g),
Salz, Pfeffer, 200 g Quinoa, 500 g roter Rhabarber, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Schalotten, 1 Stück Ingwer (circa 2 cm), $\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe, 4 EL Honig, 1 EL heller Soßenbinder, 50 g geschälte Mandeln

- 1 Filets waschen, halbieren, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Filets in gefetteter, sehr heißer Pfanne von beiden Seiten je 2 Minuten braten. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite circa 4 Minuten weiterbraten.
 - 2 Quinoa nach Packungsanleitung kochen.
 - 3 Rhabarber und Frühlingszwiebeln putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen, in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln.
 - 4 Fleisch aus der Pfanne nehmen, warm halten. Schalotten, Ingwer und Rhabarber darin 2 Minuten andünnen. Brühe und Honig zugeben, 3–5 Minuten garen, bis der Rhabarber zerfällt. Salzen und pfeffern.
 - 5 Soßenbinder mit 5 EL kaltem Wasser anrühren und die Soße andicken. Frühlingszwiebeln und Mandeln darin kurz heiß werden lassen.
- Zubereitungszeit: 20 Minuten

MINI-KÄSEKUCHEN MIT DOPPELT ERDBEEREN

VEGETARISCH ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Für die Käsekuchen:
100 g Vollkornbutterkekse, 50 g Butter, 500 g Magerquark, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Abrieb), 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für die Erdbeersoße und die Deko:

300 g Erdbeeren, 25 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, etwas Basilikum

Außerdem:
12 Silikon-Muffin-Förmchen

- 1 Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
 - 2 Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Mischung in die Förmchen verteilen und fest andrücken.
 - 3 Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Eier, Puddingpulver verrühren, auf den Böden verteilen.
 - 4 Küchlein im Ofen 20–25 Minuten backen, bis sie leicht braun sind. Bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen und für 1–2 Stunden kalt stellen.
 - 5 Erdbeeren waschen, putzen, eine Handvoll als Deko weglegen. Rest mit Zucker und Vanillezucker in einem hohen Gefäß fein pürieren.
 - 6 Die kleinen Käsekuchen mit Erdbeersoße, Erdbeerstücken und gehacktem Basilikum servieren.
- Zubereitungszeit: 10 Minuten
Kühlzeit: 1–2 Stunden
Backzeit: 20–25 Minuten





Impressum: FUNKE Lifestyle GmbH, Marcel-Breuer-Str. 18, 80807 München

Chefredaktion: Sandra Schönbein (V.i.S.d.P.);

Art Directorin: Kerstin Tauber;

Fotos Titel: Brigitte Sporrer (1), Stockfood (1), Adobe Stock (1),

Innenteil: Brigitte Sporrer (5), Stockfood (3), Picture Press (2), Sunray Photo (1)

KALTE RHABARBERSUPPE MIT ERDBEEREN

VEGETARISCH
ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN

500 g Rhabarber,
350 g Erdbeeren,
1 Vanilleschote,
250 ml Apfelsaft,
50 ml Orangensaft,
75 g Zucker,
1 TL Speisestärke,
1 Zweig Minze,
250 ml Joghurteis

- 1** Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln.
- 2** Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und zusammen mit Apfel- und Orangensaft, Zucker und Früchten in einen Topf geben. Aufkochen und unter Rühren circa 5 Minuten leise köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.
- 3** Vanilleschote entfernen, etwa die Hälfte der Masse grob pürieren und wieder unter den Rest mischen. Je nach gewünschter Konsistenz die Suppe so lassen oder erneut erhitzen und mit in wenig kaltem Wasser angerührter Speisestärke cremig binden. Suppe abschmecken und auskühlen lassen.
- 4** Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Suppe in Schalen verteilen, mit je einer Nocke Eis belegen und mit Minze bestreut servieren.
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Mehr Ideen zum Genießen...

LandIDEE mit allen Lieblingstiteln und exklusiven Ausgaben auf ready



LandIDEE jetzt weiterlesen auf ready

LandIDEE Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe