



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Rhabarbergrütze mit cremigem Zimtquark und Minzpesto

ZUTATEN

500 g Rhabarber	30 g Pistazien
100 g Zucker	30 g Mandelkerne
150 ml Apfelsaft	10 Minzblätter
1 Msp. Vanillemark	1 EL Puderzucker
etwas Zitronenabrieb	2 EL Honig
10 g Stärke	2 EL Traubenkernöl

250 g Quark
20 g Puderzucker
2 Msp. gemahlener Zimt
Prise Salz
ein Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Hälfte des Rhabarbers wenn nötig schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und mit der Hälfte des Zuckers, der Vanille und der abgeriebenen Zitronenschale marinieren.

Den verbliebenen Rhabarber in Stücke schneiden, mit den Rhabarberresten von der Vorbereitung (Schalen, Endstücke etc.) und dem verbliebenem Zucker vermengen und mit Apfelsaft aufkochen. Etwa 5-10 Minuten auf mittlerer Stufe weich kochen und durch ein feines Sieb passieren. Den entstanden Fond mit den marinierten Rhabarberstücken mischen und aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Noch etwa 3 Minuten am Herdrand ziehen lassen und in eine Schüssel aus dem heißen Topf umfüllen, damit die Rhabarberstücke nicht zerfallen. Nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Den Quark in ein Tuch geben und über Nacht auf einem Sieb im Kühlschrank abtropfen lassen. Mit den übrigen Zutaten glatt rühren.

Für das Pesto die Nüsse rösten, abkühlen und mit den übrigen Zutaten im Minimixer kurz fein, aber klein stückig mixen.

Anrichten:

Die Quarkcreme mit einem Esslöffel über den Teller ziehen und die Grütze darauf anrichten. Das Pesto mit einen Teelöffel punktuell verteilen und mit Minze dekorieren.