

Rhabarber-Quiche mit Camembert, Rhabarber mit Rucola

Für zwei Personen

Für den Quiche-Teig:

250 g Dinkelmehl
1 TL Salz

130 g kalte Butter 1 Ei

Für den Belag:

300 g Rhabarber
100 ml Sahne
Salz

1 Camembert, 250 g
50 g Frischkäse
Pfeffer

3 Eier
50 ml Crème-fraîche

Für den marinierten Rhabarber:

300 g Rhabarber
4 EL Pinienkerne
3 EL Sonnenblumenöl

50 g Rucola
100 ml Kirschsafft
Zucker

1 Schalotte
3 EL Himbeeressig
Salz, Pfeffer

Für das Rhabarber-Gelee:

100 ml Rhabarbersaft 1 g Agar-Agar

Für den Quiche-Teig:

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:

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:

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:

Rhabarbersaft 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.

Sabine Härtfelder am 16. April 2024