

Gratinierter Rhabarber mit Basilikum

8 Stangen Rhabarber	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
1 kleines Stück Ingwer	5 EL Honig	2 frische Eier
200 g saure Sahne	50 g gemahlene Mandeln	frisches Basilikum

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Rhabarber schälen und die Schale mit etwas Wasser (oder Rhabarbersaft) aufkochen und ziehen lassen. Danach passieren. Rhabarber mit Honig, Orangensaft, etwas Zitronensaft und Ingwer marinieren. Danach alles in eine Pfanne geben und einkochen. Mit dem Rhabarbersaft auffüllen und einkochen.

Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Saure Sahne und Erdmandelmehl mit den Eigelben verrühren. Die Masse mit Honig, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Einige kleine Blätter beiseitelegen. Den Rhabarber mit dem Basilikum vermengen, in eine flache Auflaufform geben und verteilen.

Darüber die Creme gießen. Den Ofen auf Grillstufe stellen und die Erdbeeren überbacken (gratinieren), bis eine leicht braune Kruste entsteht. Das geht alternativ auch mit einem Küchen-Bunsenbrenner. Den gratinierten Rhabarber auf Tellern anrichten und mit den kleinen Basilikumblättern garnieren.

Tarik Rose am 31. März 2021