

RHABARBER QUEEN VOM GRILL

Episode 026 Rhabarber Queen vom Grill / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



Rezept für 1-2 Personen

RHABARBER- MARINADE

- 2 Stangen Rhabarber
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Cherrytomaten
- 1 Stück Ingwer
- 1 Chilischote
- 3 EL Honig
- 1 Messerspitze Kreuzkümmel
- 1 Messerspitze Zimt
- einige Zweige Koriander
- 3 EL Olivenöl
- 6cl Sojasauce
- 1 dicke Scheibe Speck, nicht geräuchert

1. Die Rhabarberstangen ungeschält in grobe Stücke schneiden und in den Mixer werfen. Knoblauchzehen schälen und dazu geben, ebenso die halbierten Cherrytomaten, einige Ingwerstücke und die geschnittene Chilischote mit-samt Kernen. Mit Honig, Kreuzkümmel, Zimt und gehacktem Koriander würzen. Olivenöl und Sojasauce dazu geben und alles zu einer grobkörnigen Marinade mixen.

2. Die rohe Scheibe Speck in eine feuer-feste Backform legen, Marinade darüber giessen und den Teller so auf den heis-sen Grill stellen. Zugedeckt ungefähr eine halbe Stunde schmoren lassen.

GLASNUDELN- SALAT

- 1 Handvoll Glasnudeln
- 1 Zweig Cherrytomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- einige Zweige Koriander
- ½ Limette
- etwas frischer Basilikum
- 4 EL Naturjoghurt

1. Im Wasserkocher Wasser aufkochen und über die Glasnudeln giessen, ziehen lassen.

2. Den Teller mit der Speckscheibe vom Grill nehmen, Speck kurz von beiden Seiten auf dem Grill anrösten. Die Cherrytomätli am Stiel ebenfalls auf dem Grill rösten.

3. Das Wasser der Glasnudeln abschüt-ten. Frühlingszwiebel und Koriander-blätter schneiden, mit Nudeln und Rhabarbermarinade mischen. Den Speck schneiden und mit den Nudeln, den gerösteten Tomätli, frischem Basili-kum und Naturjoghurt anrichten. Etwas Limettensaft darüber spritzen.



Mixer und Grill – mehr braucht es nicht für dieses Gericht, das super leicht den Spagat schafft zwischen sanfter Exotik und heimischer Bodenständigkeit.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com