

MADAME MAISCH KOCHT

Rhabarber-Lauch-Gemüse mit Kapern

Rhabarber ist ein Gemüse und so wird er in diesem Gericht auch behandelt. Zusammen mit dem Lauch ergibt das eine vorzügliche süß-saure Mischung, die durch die Kapern die nötige herzhaft-Geschmacksvielfalt erhält.



Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten für 2 Personen

Rhabarber-Lauch-Gemüse

- * 400 g Lauch
- * 2 Zwiebeln der Sorte Roscoff
- * 200 g Rhabarber
- * 1 TL Kokosöl
- * weißer Dessertwein
- * 2 TL süßer Senf
- * 1 Becher Ziegenjoghurt
- * 1-2 TL Preiselbeermarmelade
- * Chili Pul Biber
- * 2 TL Kapern in Salzlake
- * 1 Hand voll Granatapfelkerne

Dazu passt

Mit Perl-Emmer ergibt es eine leckere vegetarische Bowl.

Zubereitung

1. Lauch, Zwiebeln und Rhabarber putzen. Anschließend alles in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in Kokosöl glasig dünsten (nicht braun werden lassen). Nach etwa 5 Min. den Lauch dazugeben und nach weiteren 5 Min. den Rhabarber. Mit Dessertwein ablöschen und bissfest garen.
Achtung: Der Rhabarber zerfällt recht schnell.
3. Senf und Ziegenjoghurt vermischen. Preiselbeermarmelade unterrühren.
Mit Chili abschmecken.
4. Die Kapern waschen und beiseitelegen.
5. Wenn es eine Perl-Emmer-Bowl werden soll, den Perl-Emmer in die Schüssel geben. Lauch-Rhabarber-Gemüse obendrauf. Die Soße darüber fließen lassen und mit Kapern und Granatäpfeln bestreuen.

Bon Appétit!