

REZEPTTIPP AUS DER REGION

LISAS

RHABARBER-TOPFEN-TART MIT FISSER IMPERIAL GERSTE

Für 4-6 Personen
Zubereitungszeit: etwa 1,5 Std.
Größe: ø 26 cm
Boden: Ober-/Unterhitze 15 min.
Creme: Festwerden 45 min.
Kochzeit Gerste: 35 min.
Trockenzeit :1-2 Std.



Zutaten

Boden

100 g Haferflocken, 2 EL Honig, 50 g Rohrzucker, 50 g Butter, 80 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz

Creme

160 g Magertopfen, 60 g Joghurt, 120 g Sahne, 30 g Honig, 2 Limetten, 2½ Blatt Gelatine

Gerste

50 g Fisser Imperial Gerste, ca. 200 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Rhabarber

3 Stangen Rhabarber, 1 Vanilleschote, 150 g Himbeersirup/ frische Himbeere,
100 g Wasser, 1 Zitrone, 2 cm Ingwer, 1 Gefrierbeutel

Zubereitung Boden

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze).
2. Alle Zutaten mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine verkneten und in eine Backform mit ca. 26 cm Durchmesser hineindrücken.
3. Anschließend den Boden etwa 12-15 Minuten im Ofen backen.

WE ARE FAMILY.®

Zubereitung Creme

1. Gelatine im kalten Wasser einweichen.
2. Topfen, Joghurt, Honig und Limetten-Zesten und -Saft miteinander vermengen.
3. Gelatine leicht aufwärmen und vorsichtig mit der Joghurt-Topfen-Masse angleichen.
4. Sahne steif schlagen und in die Masse unterheben.
5. Die Creme auf den Boden streichen. Zum Festwerden für etwa 45 Minuten kaltstellen.

Zubereitung Gerste

1. Die Gerste in Wasser mit einer Prise Salz weichkochen (35-40 min).
2. Gerste auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen bei etwa 40 Grad trocknen lassen (1-2 Stunden).
3. Nach der Trocknung einen Topf mit Öl aufstellen und auf etwa 220 Grad erhitzen. Kein Thermometer zur Hand? Dann gib vorsichtig 1-2 Körner ins heiße Fett hinein. Es muss sofort "puffen", sonst ist das Öl noch nicht heiß genug.
4. Mit Hilfe eines Siebes schnell frittieren und auf ein Haushaltstuch abtropfen lassen.
5. Mit Salz bestreuen.

Zubereitung Rhabarber

1. Stangen schälen

Du musst nicht die komplett rote Schale entfernen, da diese nach dem Kochen sehr weich ist. Zudem hält sich die wunderschöne rosa Farbe.

2. Sud herstellen

Alle Zutaten gemeinsam mit den Schalen (diese verleihen dem Sud eine schöne rosa Farbe und einen herrlichen Geschmack) zu einem Rhabarber-Sud kochen und ½ Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

3. Stangen und Sud köcheln

Schneide nun die Rhabarber-Stangen in gleich große Stücke und gib diese in einen Gefrierbeutel. Die Sud-Flüssigkeit hineingeben (Vanille und Zitronenschale dürfen darin baden), gut verschließen und etwa 3-4 min. in bereits siedendem Wasser köcheln lassen.

4. Abschrecken und schneiden

Danach alles sofort in ein Eiswasser geben. So hat der Rhabarber noch einen leichten Biss und du kannst ihn besser schneiden. Nun den Rhabarber in Ecken schnippeln.

Anrichten & genießen

1. Den Rhabarber wild mittig mithilfe eines Backrings platzieren.
2. Mit essbaren Blümchen und Kräutern deiner Wahl schmücken.
3. Gepoppte Fisser Imperial Gerste darüberstreuen.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®