



Rhabarbercreme und Erdbeeren mit Sauerampfer und Ingwer

Auf der Creme von Erfolgsautorin Meret Bissegger befinden sich karamellierte Holunderblüten: Nach der Herstellung von Holundersirup lässt sie die dafür verwendeten Blüten mehrere Tage an der Luft trocknen.

Danach kommen die Holunderblüten bei 150 Grad Umluft in den Ofen, bis sie Farbe annehmen und sehr knusprig werden.

Für 4 bis 6 Personen

So gehts:

4–6 Rhabarberstangen

In 1 cm grosse Stücke schneiden und in einen Topf mit sehr wenig Wasser geben. Einige Minuten kochen, bis sie sich auflösen, dann abkühlen lassen.

300 g Quark, 3 EL Birnendicksaft oder Honig

Den Quark und den Birnendicksaft oder Honig gut mit dem Rhabarber mischen und kühl aufbewahren.

2 EL Rhabarbersaft, 1 EL Zitronenöl, 1 EL Akazienhonig, 1 EL geriebener Ingwer

Die Zutaten für die Marinade mischen.

1 Handvoll Sauerampferblätter, 250 g Erdbeeren, halbiert

In Streifen schneiden und mit den Erdbeeren in die Marinade geben. Mit der Rhabarbercreme servieren.

Aus dem Buch: «Meine Küche im Frühling und Sommer», Meret Bissegger, AT Verlag, 2021

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>