

Rhabarber im Pergament mit Quarkcreme

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stangen Rhabarber
- 50 g blanchierte Mandeln
- 100 g gemischte Nüsse
- 1 Bio-Orange
- 1 Kapsel Kardamom
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Stück Ingwer
- 3 EL Honig
- 200 g (möglichst Bio) Quark
- Anissamen
- 10 Blätter Basilikum oder Minze

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Häute der Rhabarberstangen abziehen. Die Stangen längs halbieren, dann in Stücke schneiden. Die gemischten Nüsse grob hacken. Den Rhabarber mit Nüssen und Honig in eine Schüssel geben. Je 1 TL geriebenen Ingwer sowie Zitronen- und Orangenabrieb hinzufügen. Kardamomkapsel sehr fein hacken und ebenfalls zum Rhabarber geben. Alles gut vermengen.

Pro Portion 1 Blatt Backpapier auslegen und den Rhabarber darauf mittig verteilen. Das Backpapier zu Beuteln formen und oben fest eindrehen. 15-20 Minuten im Ofen garen.

Mandeln mit einem Drittel des Honigs und etwas Anissaat vermengen. Auf ein Stück Backpapier geben, ebenfalls in den Ofen auf das Backblech legen und karamellisieren lassen. Gegebenenfalls etwas früher als die Päckchen aus dem Ofen nehmen, damit die Karamellschicht nicht zu dunkel wird.

Quark mit einigen Spritzern Zitronen- und Orangensaft verrühren und etwas Abrieb der Zitrusfrüchte hinzufügen. Dem restlichen Honig süßen.

Anrichten:

Den Quark in kleine Schüsseln füllen und mit Basilikum- oder Minzeblättern garnieren. Die Schälchen auf größere Teller stellen. Die Rhabarberpäckchen aus dem Ofen holen und neben den Quark stellen. Die karamellisierten Mandeln grob hacken und auf die Quarkcreme streuen. Die warmen Rhabarberpäckchen erst am Tisch öffnen und mit der Quarkcreme genießen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 05.02.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen