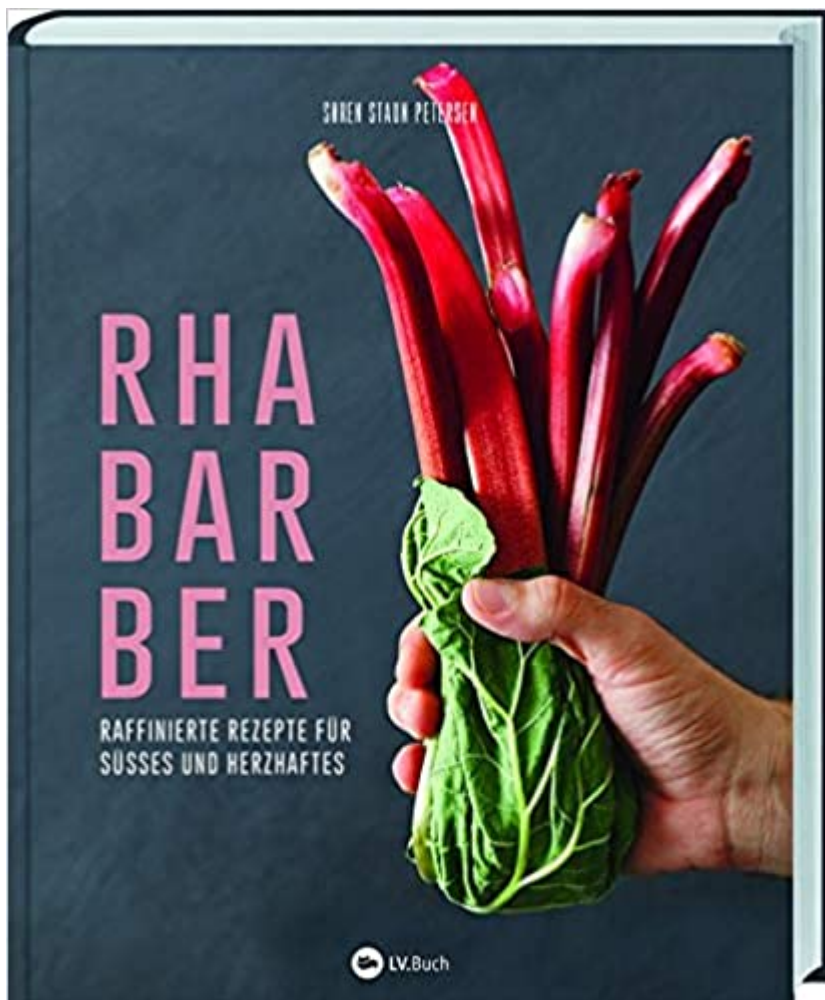


REZENSION – RHABARBER

Kochbuch Rezension – Rhabarber polarisiert ja im kleinen Rahmen schon ein wenig – die einen lieben ihn in jeder Form, die nächsten höchstens einmal im Jahr als Blechkuchen und manch einer flucht schon von weitem darüber, dass ihm die roten Stängel einfach nicht bekommen. Mein Rhabarber wächst und gedeiht seit Jahren ganz wunderbar und somit haben sich auf dem Blog schon so einige [Rhabarberrezepte](#) gesammelt... aber was hat er noch zu bieten? Ein ganzes Kochbuch zu diesem Thema hat mich auf jeden Fall mehr als neugierig gemacht und so habe ich mich sehr gefreut das neue Buch „[Rhabarber – Raffinierte Rezepte für Süßes und Herzhaftes](#)„* von Søren Staun Petersen aus dem [LV.Buch Verlag](#)** für euch genauer unter die Lupe nehmen zu dürfen!



ZU DEN HARTEN FAKTEN:

- **Gebundene Ausgabe:** 120 Seiten
- **Verlag:** Landwirtschaftsvlg Münster; Auflage: 1 (15. Februar 2020)

- **Sprache:** Deutsch
- **ISBN-10:** 378435646X
- **ISBN-13:** 978-3784356464

Bereits im Vorwort erfährt man viel über die Motivation die hinter diesem Buch stand: zu zeigen wie viel Rhabarber eigentlich kann, was man neben den Klassikern noch mit ihm zaubern könnte, ein paar Worte zu seiner Geschichte und seinem neuen Aufschwung.

EINLEITUNG:

Im ersten Teil des Buches wird der Rhabarber frisch verarbeitet, im zweiten Teil geht es darum ihn als Relish, Chutney oder Saft länger haltbar zu machen. Ich habe endlich herausgefunden weshalb meine Rezepte nicht so pink sind wie die anderer Blogger (ich habe eine grün stielige Sorte Rhabarber) und es gibt Sorten die auch nach dem bekannten Stichtag Ende Juni noch geerntet werden können. Es gibt ein paar Nährstoffdaten und ein bisschen was rund um die Oxalsäure.

HERZHAFTES

Ich muss vorweg sagen, dass ich die herzhaften Rezepte super spannend finde, bisher aber noch etwas skeptische Blicke geerntet habe. Der Frühlingskartoffelsalat kommt aber dieses Jahr sicher noch auf den Tisch, der Seehecht an Risotto klingt ebenfalls spannend und auch im süß-sauren Wok kann ich mir den Rhabarber gut vorstellen.

SÜßES

Das süße Kapitel ist ja genau meins - Blondies mit Rhabarber und Pistazien, Baiserkreationen, Crumble, Marzipanküchlein und ein Rhabarber-Bananen-Brot wollen getestet werden und sehen alle ganz traumhaft aus. Bei mir ist das Rhabarber-Bananen-Brot zuerst getestet worden und wir waren extrem begeistert. Man schmeckt den Rhabarber eher dezent heraus, er gibt dem Kuchen aber eine unglaubliche Saftigkeit und eine feine Säure. Ich habe das Rezept in der Menge halbiert - der Kuchen ist so unkompliziert, dass man ihn ganz schnell noch ein zweites Mal frisch backen könnte. Im Buch sieht er übrigens etwas netter aus, bei mir ist die Schokolade im leicht warmen Teig etwas angeschmolzen. Aber der Kuchen wurde rundum gelobt.



DIE GESCHICHTE DES RHABARBERMANNS

Hier gibt es einen kleinen Reisebericht zum Rhabarberhof von Lars Skytte, super viel wissenswertes über die Geschichte und den eigenen Anbau von Rhabarber, die Eigenschaften der verschiedenen Sorten, ihre Farben und den Säuregehalt. Ich habe ehrlich gesagt keine Ahnung welche Sorte ich genau habe. Eine mit grünen Stängeln und sie ist super ertragreich. Das war es dann aber auch schon.

Bei der Erntesaison werde ich mich vermutlich weiter an das Motto „Leben und leben lassen“ halten und dem Rhabarber im späteren Sommer die Chance geben zu wachsen und Energie zu sammeln. Aber ich weiß jetzt, dass es durchaus Ausnahmen von der klassischen Rhabarbersaison geben kann.

KOMPOTT

Genau mein Ding - ich liebe Rhabarberkompott! Neben dem Klassiker mit Vanille habe ich auch die Variante mit Minze getestet. Beides lässt sich ganz wunderbar mit Joghurt kombinieren. Inspiriert von den Overnight Oats habe ich meinen Hirsebrei mit dem Vanillekompott aufgepeppt, das Trifle und die Pancakes warten aber ebenfalls noch auf ihre Chance.



CHUTNEY UND RELISH

Mein Rhabarber braucht jetzt ein paar Tage um sich zu regenerieren bevor ich die nächste Ernte in Angriff nehmen kann - dann stehen aber sowohl das Chutney als auch das Relish auf der to-do Liste. Für beide gibt es tolle Rezeptideen wie den Salat mit gegrilltem Spargel, gebackenen Brie (da steht doch eindeutig mein Name drauf) und den Pulled-Pork-Burger oder die Spicy Hotdogs. Die Rezepte sind kreativ und alltags tauglich zugleich. Ich finde sie vor allem super inspirierend wenn ich die eine oder andere Kombination vor Augen habe... und dazu die tollen Fotos von den Rezepten!

GETRÄNKE

Ich gebe es ja ganz ehrlich zu - Sirups selber zu machen ist nicht mehr so mein Ding. Auch wenn man einen Sirup macht und ihn dann zu Saft verdünnt. Aber die Cocktailrezepte sind der Hammer und wenn mein Rhabarber es zum Ende der Saison noch hergibt wird man in Kürze ein großes Glas Rhabarber-Gin in meinem Kühlschrank finden. Falls nicht ziehe ich es möglicherweise in Erwägung zu schummeln und Rhabarbersaft käuflich zu erstehen um auf der sonnigen Terrasse den Rhabarber-Mule genießen zu können...

Damit endet dieses super spannende Buch auch schon, es folgt noch der „Dank an...“, ein paar Worte über Søren Staun Petersen und das Register.

Für mich auf jeden Fall eines der wenigen „Nischenkochbücher“ die mich wirklich rundum begeistert haben und das mich auch in Zukunft sicher oft inspirieren wird!

*** Das Buch "Rhabarber - raffinierte Rezepte für Süßes und Herzhaftes" wurde mir freundlicherweise vom LV.Buch Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch und zu den Rezepten ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*