

# RHABARBER-BELLINI

## RHABARBER-BELLINI

Ich sage nur Mädelsabend! Na gut... vielleicht sage ich doch noch 2-3 Sätze mehr dazu... Zum Mädelsabend gehören bei uns neben einem leckeren Essen auch immer alkoholische Getränke, meist eine Variante die prickelt und wenn es dann noch eine fruchtige Komponente gibt sind alle glücklich und zufrieden. Wir hatten schon Erdbeer-Sekt, Pfirsich-Sekt, Hagebutten-Sekt und jetzt auch Rhabarber-Sekt (auch wenn der natürlich keine Frucht sondern ein Gemüse ist, aber Gemüse-Sekt klingt komisch). Die Idee kam mir als bei Galileo Rhabarberschorle gemacht wurde, das kommt mir doch irgendwie bekannt vor – also schnell mein „Natürlich Jamie„\* Buch aufgeschlagen und da war er – Rhabarber Bellini. Kein Wunder, Jamie Oliver schafft es aus so ziemlich allem leckere Bellinis zu zaubern. Einfach war er, lecker war er... man sollte nur den Rhabarber rechtzeitig vorbereiten, sonst muss man wohl oder übel etwas warten. Ich verstehe zwar immer noch nicht warum bei mir, trotz aller Bemühungen, kein Rhabarberexperiment so richtig rosa wird, aber das muss wohl an der Rhabarbersorte liegen.



### Zutaten für 12 Gläser:

3 Stangen Rhabarber

2-3 EL Zucker

1 L Wasser

2 Flaschen trockener Sekt

### Zubereitung:

Ich schäle den Rhabarber und gebe die Schalen und die trockenen Enden in einen Topf mit dem kochenden Wasser. Die Enden mit dem Blattansatz werfe ich direkt weg. Die Rhabarberschalen lasse ich 10 Minuten im offenen Topf köcheln, mein Wasser verfärbt sich leider nur blass rosa anstelle von sattem Pink. Lässt sich nicht ändern – ich nehme die Schaumkelle und fische die Schalen und Endstücken aus dem Wasser. Beides kommt weg, wir brauchen nur das Wasser.

Jetzt schneide ich die Rhabarberstangen in kurze Stücken (ca. 3cm lang) und gebe sie mit 2 EL Zucker in den Topf. Das Wasser ist von der ersten Kochrunde auf ungefähr einen 3/4 L reduziert. Im offenen Topf weitere 15 Minuten köcheln lassen. Jetzt haben wir ca. noch einen 1/2 L. Dann kommt der Stabmixer zum Einsatz und verwandelt den gesamten Inhalt des Topfs in wunderbares Rhabarberpüree. Abschmecken – ich finde es genau richtig, nicht süß und auch nicht zu sauer.

Jetzt haben wir nur das folgende Problem – heißes Rhabarberpüree und eiskalter Sekt klingt nicht

nach einem Knüller... so ein Mist. Hilft alles nix, ich verteile einfach schon einen Teil vom Rhabarberpüree auf die Gläser und stelle sie in den Kühlschrank. Der Rest kühlte erst auf dem Balkon ab und danach weiter im Kühlschrank. Geht aber recht schnell.

Sobald man also auf irgendeinem Weg kaltes Rhabarberpüree in die Gläser bekommen hat kann man es mit eiskaltem Sekt aufgießen.

Elegant im Sektglas oder sommerlich locker in kleinen Gläsern mit bunten Strohhalmen an die Mädels weiterreichen.

Auf die Mädelsabende!

Und weil es so schön passt wurde der Rhabarber-Sekt für dieses Blogevent eingereicht:

