

Der Bachmeier ★ Rhabarber braucht unbedingt Zucker

Gib dem Sauren Süßes

Jetzt sind sie wieder da, die säuerlich-saftigen rot-grünen Stangen. Rhabarber stammt ursprünglich vom Himalaya und ist erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts bei uns heimisch. Botanisch betrachtet ist er ein Gemüse – wie auch immer. Zubereitet wird er wie Obst und braucht unbedingt Zucker, um die enorme Säure auszugleichen. Eine Kombination, die mir sehr gut gefällt, ist die mit Erdbeeren.

Los geht's wie immer mit dem Rhabarber: Ich schäle ihn mit einem kleinen Messer, indem ich die außen liegenden Fäden abziehe. Anschließend schneide ich die Stangen in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben. Diese vermische ich mit dem Zucker, dem Weißwein, der Zimtstange und der Gewürznelke und lasse alles etwa eine Stunde ziehen. Nun dünste ich den Rhabarber in einem flachen, offenen Topf vorsichtig weich, ohne dass er zerfällt. Die Zimtstange und die Gewürznelke nehme ich dann wieder heraus. Für die Gratinmasse verrühre ich den Topfen mit Eigelb, Zitronenschale sowie dem Vanillemark, schlage das Eiweiß mit dem Salz zu festem Schnee und hebe diesen vorsichtig unter die Topfenmasse. Nun zerteile ich die Löffelbiskuits in große Stücke und verteile sie auf vier tiefe



Topfengratin mit Rhabarber

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rhabarber
- 180 g Kristallzucker
- 80 ml trockener Weißwein
- 1/2 Zimtstange
- 1 Gewürznelke

- Für die Topfenmasse:
- 200 g Topfen (Halbfettstufe)
 - 80 g Kristallzucker
 - 3 Eigelb
 - 4 Eiweiß
 - etwas abgeriebene Zitronenschale
 - 1 Vanilleschote
 - 1 kleine Prise Salz
 - 8 Stück Löffelbiskuit

Fotos: Hans Jörg Bachmeier, St. Leiprecht, dpa

Teller. Ich gebe den Rhabarber ohne Saft darauf, bedecke ihn mit der Topfenmasse und backe die Gratins im vorgeheizten Ofen (220 Grad) bis sie appetitlich goldbraun sind. Ich nehme die Gratins vorsichtig heraus, bestreue sie mit Puderzucker und kann die Teller servieren – mit der Warnung, dass die Teller seehr heiß sind.



An Guadn wünscht
Ihr
Hans Jörg Bachmeier

Extra-Tipp aus der Küche

Zum heißen Rhabarbergratin passt ein kühles Erdbeereis. So bereite ich es zu:
Für 4 Personen benötigen Sie:
500 g Erdbeeren
100 g Zucker
Saft von 1/4 Zitrone
Mark von 1/4 Vanilleschote
180 g Sahne



Anschließend schlage ich die Sahne cremig, streiche die Erdbeermasse durch ein feines Sieb und hebe die Sahne unter. Die Masse fülle ich in eine gefrierfeste Form oder in Eiswürfelbehälter und lasse sie für etwa vier Stunden im Tiefkühler gefrieren. Dieses Blitzrezept funktioniert genauso mit Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren.



Das Team Milchbar erzielte beim Gastro-Bowling-Cup die meisten Pins

Clubs rollen ruhige Kugel

Von wegen am Wochenanfang schieben die Club-Betreiber und ihr Personal eine ruhige Kugel. Im Gegenteil, am Montag lieben sie das runde Ding mächtig rollen. Anlass war der zweite Spieltag zum Gastro-Bowling-Cup in der Olympia Bowling-Anlage (Klopstockstraße). Insgesamt 15 Teams kämpften darum, den letztjährigen Gewinner **Gecko** vom Thron zu stoßen. Darunter Clubs wie **Neuraum**, **Filmcasino**, **Ruby Milchbar**, **Nachtgalerie** oder **Tobis Kitchen**. Erstmals dabei: das **Pacha** und der **Helene-Club**. Die meisten Pins (1289) erzielte die Milchbar mit ihrem Kapitän **Jakob Faltenbacher**. Vor dem letzten Spieltag am 2. Mai führt nun das Filmcasino vor Milchbar und Helene. Wobei der sportliche nur ein Aspekt des Gastro-Bowling-Cups ist, der immer auch Informationsbörse und Gelegenheit der Szene-Nasen ist, sich abseits des hektischen Club-Betriebes untereinander auszutauschen.



Thomas Oßwald

partygaenger

Die Nacht-Kolumne

partygaenger.de

Al dente gut, alles gut.

Italia

Traditionell in Bronzeformen verarbeitet!

16 Monate gereift!

Pasta aus 100% Hartweizen versch. Sorten 500g Packung 1kg = € 1,98

NUR BEI EDEKA

0.99

Grana Padano italienischer Hartkäse gerieben, 32% Fett i.Tr. 100g Packung

NUR BEI EDEKA

1.49

Italienisches Dessert versch. Sorten 2x 100g / 2x 120g Packung 100g = € 0,65 / € 0,54

NUR BEI EDEKA

1.29

Champignons weiß aus Polen, Klasse I, 400g Schale 1kg = € 2,48

GUT & GÜNSTIG

GARANTIRT GÜNSTIG

0.99

Tafelbirnen Sorte „Conference“, aus Belgien Klasse I 1kg Schale

GUT & GÜNSTIG

GARANTIRT GÜNSTIG

0.99

Tafeltrauben hell Sorte „Thompson Seedless“ aus Indien, Klasse I 500g Schale 1kg = € 2,58

Kernlos!

SUPER-KNÜLLER

1.29

iglo Fischstäbchen saftiges Fisch-Filet, knusprig paniert, tiefgefroren versch. Sorten, z.B. 15 Stück, 450g, 1kg = € 3,69, 100g = € 0,65

Aus 100% Filet!

Sparen mind. 40%

1.66

Kasseler* mit Knochen, geräuchert und gekocht, mild im Geschmack 100g

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 37%

0.49

Schweine-Nackensteaks* ohne Knochen, mariniert 100g

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 30%

0.55

Schwarzwaldhof Landjäger* nach alt überliefertem Rezept, feingewürzt 100g

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 23%

1.29

Delikatess Leberwurst* im Golddarm, cremig 100g

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 40%

0.59

Eierpastete* pikant, mit Paprika 100g

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 16%

0.99

Barilla Pasta aus 100% Hartweizen versch. Sorten 500g Packung 1kg = € 1,54

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 51%

0.77

Hakle Toilettenpapier Sanft & Sicher oder Traumweich, 4-lagig, 8x 130 Blatt Packung

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 32%

1.99

granini Fruchtsaft oder Nektar aus Konzentrat versch. Sorten 11 PET-Flasche

Pfandfrei!

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 44%

0.99

Dr. Oetker Ristorante Pizza, Piccola oder **Bistro Flammkuchen** versch. Sorten, z.B. Pizza Speciale, 330g, 1kg = € 5,70 tiefgefroren Packung

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 30%

1.88

Bergader Almkäse-Scheiben versch. Sorten, 48% / 50% Fett i.Tr. 100g Packung

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 26%

0.95

Buko Frischkäse versch. Sorten und Fettstufen 200g Becher 100g = € 0,44

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen 31%

0.88

Lavazza Caffè Crema oder **Espresso** versch. Sorten, ganze Bohnen 1kg Beutel

SUPER-KNÜLLER

Sie sparen mind. 28%

9.99

Diese Artikel sind in den mit dieser Werbung gekennzeichneten Märkten erhältlich. Alle Angebote gültig bis Samstag, 23.04.2016, KW 16. Wir haben uns für diesen Zeitraum ausreichend bevorratet. Bitte entschuldigen Sie, wenn die Artikel auf Grund der großen Nachfrage dennoch im Einzelfall ausverkauft sein sollten. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, New-York-Ring 6, 22297 Hamburg. Alle weiteren Informationen der Firma und Anschrift Ihres EDEKA-Marktes finden Sie unter www.edeka.de/marktsuche oder unter der Telefonnummer 0800 333 52 11 (kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz).