

Rezept

Ofenrhabarber mit Cashewcreme

Ein Rezept von Ofenrhabarber mit Cashewcreme, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Rhabarber

400 g Rhabarber

4 EL Zucker

1 Stück Ingwer (1 cm)

2 Msp. Natron

Für die Creme

150 g Cashewkerne

¼ TL Agar-Agar

1 Vanilleschote

3 EL Ahornsirup

Für das Topping

1 EL Pistazienkerne

1 Prise Salz

1 EL Sesam

1 EL Zucker

Außerdem

Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 19 g F, 8 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Die Cashewkerne für ca. 6 Std., besser über Nacht, in einer Schüssel in reichlich kaltem Wasser einweichen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Rhabarber waschen, putzen und vom unteren Stielansatz aus die Fasern abziehen. Dann den Rhabarber leicht schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Zucker, Natron und geriebenen Ingwer in einer Schüssel mischen und die Rhabarberstücke unterheben.

3. Die Mischung mittig auf einen Bogen Backpapier geben. Das Papier oben übereinanderschlagen, an den Seiten zusammennehmen und mit Küchengarn wie ein Bonbon verschließen. Das Paket auf ein Backblech setzen und im Backofen (Mitte) für 25 Min. garen.

4. Inzwischen für die Cashewcreme die eingeweichten Cashewkerne durch ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit 350 ml frischem Wasser sehr fein pürieren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen.

5. Die pürierten Kerne mit Agar-Agar, Vanillemark und Ahornsirup in einem Topf glatt rühren, aufkochen und 1 Min. köcheln lassen, dabei stetig rühren - die Masse sollte durch das Erhitzen deutlich eindicken. Dann den Topf vom Herd ziehen, die Masse auf Dessertgläser verteilen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

6. Einen Teller mit Backpapier auslegen. Die Pistazien grob hacken. Dann mit Sesam, Salz und Zucker in einem kleinen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker schmilzt. Ca. 30 Sek. unter Rühren karamellisieren, dann sofort vom Herd ziehen. Die Masse mit einem Löffel auf dem vorbereiteten Backpapier verteilen und gut abkühlen lassen.

7. Den Rhabarber aus dem Ofen nehmen, das Paket vorsichtig öffnen und gut abkühlen lassen. Zum Servieren den Rhabarber auf die Creme schichten und das Pistazientopping darüber geben.