

Rezept

Rhabarber-Topfen-Omelett

Ein Rezept von Rhabarber-Topfen-Omelett, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Rhabarber	1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote	4 Eier
250 g Topfen	100 g Crème fraîche
50 g Speisestärke	100 g Zucker
2 EL Butter	2 EL Aprikosengeist
2 EL Honig	2 EL Butterschmalz
Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Rhabarber waschen, obere und untere Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, mit abziehen. Den Rhabarber in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, die Schote beiseitelegen. Die Eier trennen.
2. Den Topfen mit Crème fraîche glatt verrühren. Eigelbe, Stärke, Vanillemark, Zitronensaft und -schale mit dem Topfen verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.
3. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen lassen. Darin die Rhabarberstücke und Vanilleschote 6-8 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Nach der Hälfte der Garzeit eventuell mit dem Aprikosengeist ablöschen, Honig in die Pfanne geben und bei starker Hitze den Rhabarber glasieren.
4. Den Eischnee unter die Topfenmasse heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Die Topfenmasse zügig in die Pfanne gießen. Glasierten Rhabarber auf der Topfenmasse verteilen und darin einsinken lassen. Die Pfanne in den Ofen (Mitte) stellen und die Masse in etwa 10 Min. zu einem goldbraunen Omelett backen.
5. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, das Topfenomelett in Kuchenstücke zerteilen oder mit zwei Gabeln in größere Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren – am besten mit einem frisch-säuerlichen Eis.