Rhabarber | Fenchel | Pistazie | Granatapfel | Kardamom | Chutney

Dauer:	45 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Zutaten für ca. 700 Gramm:

Equipment:	
1	feines Sieb
1	eher flachen Topf
1	Schneebesen
Gewürze & Zutaten für den Rhabarbersud:	
	Rhabarberschalen (von den 300g Rhabarber)
etwas	Zitronengras
500 ml	Weißwein
30 G	frischen Ingwer, fein geschnitten
50 G	Zucker
Gewürze & Zutaten:	
300 G	Rhabarber, frisch
150 G	Zucker
200 G	Fenchel, fein gewürfelt (0,5 cm)
10 G	Ingwer, sehr fein gewürfelt (0,2 cm)
60 ml	Yuzu- oder Limettensaft
ca. 2 EL	Speisestärke
1	Zitronengras
2 – 3	Kardamomkapseln, grün
optional 1	Bund Thai Basilikum
1	Kerne von 1 Granatapfel
1 – 2 EL	Pistazien

Zubereitung

1 Zunächst die Rhabarberstangen schälen und die Enden abschneiden. Aus den Schalen mit den angegebenen Zutaten einen Sud aufsetzen. Den Sud wie einen Tee etwa 30 Minuten sieden lassen und dann durch ein feines Sieb passieren.

2 Den geschälten Rhabarber in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden.

3 In einem eher flachen Topf mit ausreichend Grundfläche den Zucker erhitzen, bis er zu goldenem Karamell wird. Sofort den geschnittenen Fenchel und den Ingwer zugeben, 2 Minuten anrösten und mit dem Yuzusaft ablöschen und etwa 300 ml Rhabarbersud angießen. Etwa 5 Minuten kochen lassen.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim

4	Die Speisestärke ein mit wenig kaltem Wasser anrühren und mit einem Schneebesen langsam in die kochende Masse einschwingen, bis der Sud leicht dickflüssig abgebunden ist. Nun die Hitze reduzieren, sodass der Sud nur noch leicht köchelt. Zitronengras und den Kardamom zugeben und etwa 10 Minuten leicht köcheln, dabei immer wieder mit dem Schneebesen umrühren, damit die Masse nicht ansetzt.
5	Wenn die Masse dickflüssig – ähnlich einer Marmelade – ist, den Rhabarber zugeben, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.
6	Wenn gewünscht, den Thai Basilikum nun im Ganzen zugeben – damit man ihn nach dem Erkalten gut wieder entfernen kann!
7	Zum Schluss Granatapfelkerne und Pistazien dazu. Kalt stellen. Kardamomkapseln und Thai Basilikum später entfernen.
8	Tipp: Das Chutney vorsichtshalber etwas dickflüssiger binden, bzw. einkochen, da die Früchte nach dem Erkalten etwas nachwässern. Außerdem kann man ein zu dickes Chutney mit etwas Rhabarbersud oder Wasser wieder verdünnen. Übrigens je „trockener“, also fester, das Chutney umso länger ist es haltbar! (2 Wochen im Kühlschrank)
9	Passt gut zu: Geflügel, Taboulet, Kaninchen, Spargel, gegrilltem Gemüse, Schweinefilet oder Kalbfleisch

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim