

Die andere Seite des Rhabarbers

Die rote Stange wird meist süss genossen, dabei überzeugt das Gemüse auch salzig

VON MARTINA ODERMATT

Kallig rot liegen die Stängel in den Auslagen der Supermärkte und warten darauf, zu Kuchen, Wähen oder anderen Süssspeisen verarbeitet zu werden: Der Rhabarber ist der Frühlingsbote schlechthin. Doch lässt sich aus ihm weit mehr kreieren als nur die herkömmlichen süssen Gerichte. Denn der Rhabarber ist eigentlich ein Gemüse.

Seine Geschichte reicht weit zurück. Ursprünglich kommt er aus dem Himalaja. Im 16. Jahrhundert ging seine Reise nach Russland und zweihundert Jahre später wurde er auch in Frankreich, den Niederlanden und England angebaut. Dort wurde eine spezielle Treibtechnik für den Rhabarber entwickelt. In Yorkshire wurden Rhabarber im Winter in beheizten Hallen bei völliger Dunkelheit zum Austreiben gebracht.

NOCH HEUTE IST DER RHABARBER neben England vor allem in Deutschland, der Schweiz, den Benelux-Ländern und in Nordamerika auf Einkaufszetteln und Speisekarten anzutreffen. Hier wie dort wird er meistens zu Kompott, Kuchen oder Konfitüre verarbeitet. Besonders für kalorienbewusste Schleckmäuler eignet sich der Rhabarber als Dessert zwar bestens, denn die Stängel haben nur 13 bis 17 Kalorien pro 100 Gramm und sind somit eine verlockende Versuchung im Frühling.

Doch den Rhabarber kann man auch für herzhaft und pikante Gerichte verwenden. Als Gemüse aber fristet er leider oft ein kümmerliches Dasein. Dabei müsste das gar nicht sein. Das süsslich-saure Aroma eignet sich bestens für

Chutneys, einer indischen süss-sauren Sauce, oder als Kontrast zu salzigem Fleisch. Andy Zaugg vom Restaurant «Zum alten Stephan» in Solothurn serviert Rhabarber auf unterschiedliche Arten: als Vorspeise, zu Entenleber (siehe Rezept) oder auch süss, mit Erdbeeren. «Rhabarber ist multifunktional», sagt Zaugg. «Man kann ihn zu Crevetten, Fisch oder auch zu weissem Fleisch gut kombinieren.»

FÜR HOBBYKÖCHE sei der Rhabarber jedoch anspruchsvoll. «Rhabarber enthält reichlich Säure. Es gibt viele Leute, die nicht wissen, wie sie damit umgehen sollen», sagt der Sterne-Koch mit 17 «Gault Millau»-Punkten. Wichtig sei es, sich an die Rezepturen zu halten. Und natürlich müsse man den Rhabarber gut waschen, rüsten und die Fasern abziehen. «Dann wird er feiner. Sowohl im Geschmack als auch in der Konsistenz.» Aber aufgepasst: Vom Verzehr der Rhabarberblätter wird abgeraten, denn sie enthalten besonders viel Oxalsäure, welche Vergiftungserscheinungen hervorrufen kann.

Beim Rhabarber unterscheidet man drei Arten. Der grünstielige und grünfleischige Rhabarber enthält am meisten Oxalsäure, was dem Rhabarber den säuerlich-herben Geschmack verleiht. Der Rhabarber mit rotem Fleisch und Stängel ist eher süss. Und der rotstielige Rhabarber mit grünem Fleisch ist geschmacklich in der Mitte der anderen zwei.

Es wäre schade, den multifunktionalen Frühlingsboten nur für Wähen, Kuchen oder Rhabarber-Glace zu nutzen, wenn es so viele Möglichkeiten gibt. Das nächste Mal gibt es Entenleber – oder wenigstens ein Poulet zum Rhabarber.



SAUTIERTES ENTENLEBERSCHNITZEL AUF RHABARBER, APFEL UND INGWER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stück Entenleberschnitzel vom Feinkostladen.
100 g Mehl
1 dl Olivenöl
Salz
Pfeffer
8 Granny-Smith-Äpfel
1 Stange Rhabarber
3 dl Apfelsaft
10 g Eingelegter Ingwer
80 g Zucker

VORBEREITUNG

Sieben Äpfel durch die Saftpresse pressen. Anschliessend aufkochen und durch ein Passiertuch sieben. Den Saft auf die Hälfte einkochen. Die Rhabarberstange schälen und in 5 cm lange Streifen schneiden. Diese im Apfelsaft und dem Zucker kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG

Die Rhabarberstreifen längsweg dritteln. Den Apfel und den Ingwer in Brunoise schneiden. Die Entenleberschnitzel würzen und im Mehl wenden. Im Olivenöl goldgelb braten.

ANRICHTEN

Die Rhabarberstreifen nebeneinander auf einen warmen Teller legen. Mit der warmen Apfelreduktion nappieren. Das Entenleberschnitzel darauf anrichten und die Apfel-Ingwer-Brunoise darüber verteilen. Mit Fleur de sel abschmecken.



THINKSTOCK, KARL-HEINZ HUG

AUFGETISCHT

Rund um den Walensee

Ursprünglich war die Sagibeiz, wie der Name sagt, eine Sägerei, dann ein Lager der geschichtsträchtigen Spinnerei Murg. Heute verbindet der grosszügige Raum am Ufer des Walensees historisches Flair mit zeitgenössischem Charme. Gekocht wird authentisch-ungekünstelt, wobei Fantasie und Präzision nicht fehlen. Der absolute Klassiker des Hauses ist ein Cordon bleu vom Schwein mit Flumser Alpkäse, zu haben als kleine (230 g - immerhin!) und grosse Portion (420 g). Auch sonst sucht sich Küchenchef Roman Gantner seine Produkte gerne in einem kleinen Radius aus. Aus Quinten am gegenüberliegenden Seeufer stammt das Wollsäuli. Es wird im Blauburgunder geschmort und erscheint in Begleitung von Wurzelgemü-

se, hausgemachten Spätzli und Bärlauch. Die Felchenfilets zieht Hausfischer Thomas aus dem Walensee. Gantner brät die Filets kross und begleitet sie mit in Sojasauce geschwenkten Kartoffeln; erhältlich ist das Gericht «je nach Laune der Fische». Überhaupt sind die Felchen ein Themenschwerpunkt: Es gibt sie auch als Ravioli mit knackigem Frühlingslauch, als Mousse mit Apfel-Ingwer-Chutney und als pochierte Involtini mit Blattspinat- und Pinienkernfüllung, begleitet von Süsskartoffelpüree und Safranschaum. Dazu ein Weinangebot, das selbst Verwöhntere fündig werden lässt. Gute Gründe also, den Walensee für einmal nicht nur als Transit zu betrachten, sondern in Murg die Autobahnausfahrt zu nehmen. STEPHAN THOMAS



MARIO HELLER

Gastgeber Andrea Bozanja und Sam Wenger von der Sagibeiz, Alte Spinnerei, 8877 Murg. Tel. 081 720 35 75, www.sagibeiz.ch. Geöffnet: Mo-Fr 11.30-14 Uhr und ab 18 Uhr, Sa/So ab 11.30 Uhr.

KÜCHE Lokal und saisonal
SERVICE Familär und kompetent
AMBIENTE Grosszügig, gemütlich
PREISE Zwei Tagesmenüs Fr. 17.50/25.50, Mittags- und Abendkarte

AUFGEFALLEN

Man muss keine weite Reise unternehmen, um sich den **Duft von Marokko** ins Badezimmer zu holen. Schon allein die **Pflegeprodukte von Argan** bringen einen Hauch von Tausendundeiner Nacht in unsere Wände. Die **aus wertvollen, handgepressten nativen Argan-Ölen** hergestellten Cremes und Seifen helfen aber nicht nur, die Haut glatt und das spröde Haar seidigweich zu machen, schon das Aufstellen der Flaschen erfreut das Auge. (SC)

Über www.arganbeauty.ch, ab 29 Franken.

