

Süss-saure Versuchung

Hohe Zeit für den vielseitigen Rhabarber



Geschmack mit Stiel. Rhabarber wird heute nicht mehr nur für süsses Kompott verwendet – pikant schmeckt er etwa als Vinaigrette zu einem Fleischgericht. Foto Colourbox

Von Christian Meyer

Obst oder Gemüse? Botanisch gesehen handelt es sich beim Rhabarber um ein Gemüse, da die Blattstiele und nicht wie beim Obst die Früchte der Staude gegessen werden. Doch der süss-saure Stängel wird traditionell meist zum Kuchenbelag oder Kompott verarbeitet. Dem Rhabarber lässt sich jedoch weit mehr entlocken: In Spitzenrestaurants etwa sorgt er in mannigfacher Form für Gaumenkitzel.

Peter Moser, von mehreren Restaurantführern ausgezeichneten Küchenchef im Basler Restaurant Les Quatre Saisons, ist mitten in einem Rhabarberzuchtgebiet am Bodensee aufgewachsen. Entsprechend wichtig ist die Rolle des Rhabarbers in seinem Restaurant. Er serviert während der Saison regelmässig Sorbets, Kompotte, aromatisiert mit Tahiti-Vanille und Chutneys, an-

gereichert mit Erdbeeren. Ausserdem kann man aus Rhabarber Limonaden, Sirup, Saucen zu Fleisch, Toppings zu Desserts, Wein, Likör und Essig herstellen.

Rezepte aus der Sterne Küche

Zu Ente oder Perlhuhn harmonieren gemäss Peter Moser glasierte Rhabarberstängel besonders gut, wobei er mildere, rotfleischige Sorten bevorzugt, etwa «Holsteiner Blut». Er verrät sein nicht alltägliches Rezept (siehe Box), allerdings mit dem Hinweis, dass der Garpunkt sorgfältig beachtet werden muss, weil sonst der delikate Stängel zu Mus zerfällt. Wer die Arbeit nicht scheut, bietet einen farblichen Kontrast auf dem Teller und serviert wie Peter Moser zu Ente und Rhabarber ein Erbsenpüree.

Ebenso ungewöhnlich ist die Empfehlung des Sternekochs Urs Messerli, (Restaurant Mille Sens in der Berner

Markthalle). Er schlägt eine aromatische Salatsauce mit Joghurt und Rhabarber vor (siehe Rezept), die perfekt zu einem Frühlingsalat passt. Es können Frühlingspinatblätter, Rucola, Löwenzahn, Wasserkresse, Ciccorino rosso und je nach saisonaler Verfügbarkeit auch Eisbergsalatherzen, Salatlattich sowie Spargelspitzen und Radieschen verwendet werden.

Gesunde und kalorienarme Kost

Nach Johanni (24. Juni) sollte Rhabarber nicht mehr geerntet werden, besagt eine alte Bauernregel. Dies, um die mehrjährige Pflanze zu schonen, aber auch weil die Blattstiele im Laufe der Saison etwas zäher und «holziger» werden. Mehr oder weniger hoch, je nach Rhabarbersorte, ist der charakteristische Oxalsäuregehalt; besonders hoch ist er jedoch in den Blättern, deshalb gelten sie als giftig. Oxalsäure, auch

Kleesäure genannt, findet man ferner im Sauerklee, im Sauerampfer und in der Brunnenkresse. Gemildert wird die Säure, wenn entsprechende Beilagen serviert werden, wie sich Peter Moser an seine Kindheit am Bodensee erinnert: «Meine Mutter reichte uns Kindern zum Rhabarberkompott regelmässig Milchreis oder Joghurt, um die Säure etwas zu neutralisieren.»

Herausragend ist der hohe Kalium- und Phosphorgehalt. Rhabarber besteht fast zu 80 Prozent aus Wasser. Daher liesse sich aus den Blattstielen sehr gesunde und kalorienarme Kost herstellen, doch dem Säuregehalt des Stängels wird in der Regel mit viel Zucker zu Leibe gerückt. Wer als Feinschmecker besonders kalorienbewusst essen will, kann den Rhabarber statt mit künstlichem Süsstoff mit flüssiger Stevia (Süsstoff aus Honigkraut) süssen, auch nach dem Garen.

Glasierte Rhabarberstängel als Garnitur

Zutaten. Für vier Personen: 2 Rhabarberstängel (rotfleischige Sorte), 100 g kalter Zuckersirup (1:1), 100 g Gewürztraminer Spätlese, ½ Vanilleschote, 1 TL fruchtiges Olivenöl (Olio Verde).

Zubereitung. Rhabarber waschen. Wurzel- und Blattansatz vom Stängel grosszügig abschneiden. Rote Haut abziehen und beiseitelegen. Rhabarberstangen in 5 cm lange Stücke schneiden, diese wiederum der Länge nach dritteln und zusammen mit der abgezogenen roten Haut in eine Glasschüssel geben. Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen, zu den Stängeln geben und alles mit Zuckersirup sowie Gewürztraminer übergiessen. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Rhabarber durch ein Sieb abschütten, den Fond mit der Schale sirupartig reduzieren, Schale entfernen und im Sirup die Rhabarberstängel zur gewünschten Festigkeit glasieren, ohne dass sie zerfallen.



Wer mag, kann das Ganze mit etwas fruchtigem Olivenöl abrunden. Passt zu Ente oder Perlhuhn.

Rezept von Sternekoch Peter Moser, «Les Quatre Saisons».

Joghurt-Rhabarberdressing

Zutaten. Für vier Personen: 200 g Joghurt nature, 4 EL saurer Halbrahm, 100 g Mayonnaise-Sauce, Saft von 1 Limette, 12 g Rhabarber, frisch geschält, 1 Stück Limettenzeste (Schale), 10 g frischer Basilikum, in feine Streifen geschnitten.

Zubereitung. Rhabarber schälen und in kurze Streifen (ähnlich kurze Juliennes) schneiden. Zuckersirup: 0,5 dl Wasser und 25 g Zucker zusammen aufkochen, Rhabarberstreifen und Limettenzeste darin blanchieren, abtropfen lassen. Sirup einreduzieren Rhabarberstreifen und Limettenzeste nochmals zusammen aufkochen, abtropfen lassen und für Einlage weiterverwenden. Einen Teil des eingekochten Sirups zum Abrunden des Dressings verwenden. Alle restlichen Zutaten ohne Basilikum mischen, mixen und abschmecken.

Zuletzt die Rhabarberstreifen, Zeste und Kräuter (muss nicht Basilikum sein) als Einlage beifügen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, wenig Einkochsud der Rhabarber.

Rezept von Sternekoch Urs Messerli, «Mille Sens».



Auf ein Glas Wein mit Roland Rasser, Ex-Theaterdirektor

Von Roland Harisberger

Das 1957 eröffnete Theater Fauteuil und später das Tabouretti waren ihm eine Lust. Der HD-Soldat Lämppli, den Roland Rasser (79) in all den Jahren etwa 750-mal gab, ebenso. Das Sammeln edler französischer Weine hatte eine andere Qualität, «es war eine Sucht», sagt er. Ein verrückter Cheib sei er damals gewesen. Bei Weinauktionen hat er so ziemlich alles zusammengekauft, was französisch war und Rang und Namen hatte. Château Pétrus, Château d'Yquem, Château Margaux und so weiter. Rund 2000 Flaschen lagerten in seiner klimatisierten Schatzkammer. Alle hat er fein säuberlich wie ein Schmetterlingssammler mit seiner Schreibmaschine auf seine Listen geklappt. «Ich habe mir alles notiert», sagt Rasser, «Jede Flasche hatte eine Nummer. Ich wusste, wann ich sie gekauft habe, was sie gekostet hat und mit wem ich sie getrunken habe.» Beim Leergut hat er die Etikette von der Flasche gelöst und auf eine Karteikarte geklebt. «Ich hatte alle Weinjournale abonniert, war Mitglied in einem

«Im Weinbau ist es wie im Kleintheater – wer kein Geld bekommt, muss sich anstrengen.»

Roland Rasser im «Teufelhof».

Foto Elena Monti



Wein- und Essclub und Stammkunde bei Gault-Millau-Reisen.» Als Theatermann war es ihm ein Leichtes, sich die geschwurbelte Weinsprache anzueignen. Er wusste alles über den Weinbau, hätte theoretisch einen eigenen Tropfen keltern können. Hat er aber nie getan.

Die letzte Flasche ist entkorkt
Aufs Glas kam Rasser gewissermassen über den Teller. «Viele grosse Köche

kannte ich persönlich, Hans Stucki, Eckart Witzigmann, Robuchon, Bocuse.» Gutes Essen ohne gute Weine sei nun mal nichts Schönes. Und weil damals italienische Weine in etwa so attraktiv waren wie ein Bildband über misslungene Schönheitsoperationen, hats Rasser in den Westen verschlagen. Erst als im Bel Paese die Subventionen gestrichen wurden, habe sich bei der Qualität etwas getan. «Es ist wie im

Meine drei Besten

Capitel Foscario, Soave: «Der Weisses von Roberto Anselmi aus dem Veneto ist dank der schönen Säure der perfekte Aperitif.»
Fr. 22.–, bei Zanini, Ligornetto.
www.zanini.ch

Volpaia, Chianti classico: «Ein sehr weicher Chianti, ich bin ihm schon lange treu.»
Fr. 19.90, bei Zanini, Ligornetto.

Rompidee, Merlot: «Ziemlich schwerer Merlot, sollte man sich für den Schluss des Abends aufheben.»
Fr. 43.90, bei Chiodi Ascona.
www.chiodi.ch

Kleintheater», sagt Rasser, «wer kein Geld bekommt, muss sich anstrengen.» Gewiss sei damals etwas gar viel Herzblut in seinen Weinkeller geflossen. «Ich war eben fasziniert.» Das ist er auch heute noch, wenn gleich in wesentlich bescheidenerem Ausmass. «Inzwischen machen ja alle gute Weine. Einst waren Köche die Könige, nun sinds die Winzer.» Roland Rassers Schatzkammer ist jeden-

falls Geschichte. Vor ein paar Monaten hat er die letzte Flasche, einen Château Pétrus, aus dem legendären Fundus entkorkt. Die Klimaanlage, von der Tochter Caroline sagt, dass sie das Brummen noch heute in den Ohren hat, ist abgestellt. «Ich bin heute schon froh, wenn ein Wein keinen Zapfen hat», sagt Rasser, der einen grossen Teil des Jahres in seinem Casa nascosta bei Ascona im Tessin verbringt. (Das Haus ist mit Reben bewachsen («die Trauben ergeben zwei Liter Grappa») und nur über eine Treppe mit 150 Tritten zu erreichen. «Ein Millionär hat kürzlich ein benachbartes Haus gekauft und einen Lift gebaut, der den Zugang erleichtert», sagt Rasser. Benutzt wird dieser allerdings nicht. «Die Stufen gönne ich meinem Körper.» Und mittags um 12 und abends um 18 Uhr ein Glas Champagner. Ausserdem leistet er sich mit seiner Frau Charlotte jedes Jahr eine Weltreise und wenn immer möglich eine Kreuzfahrt. Rund 1700 Tage auf hoher See sind da schon zusammengekommen. Einst war auch Kabarettist Emil Steinberger dabei. «Für ihn war die Schaukelei eine Qual, nie hat er so gelitten.»

Nach rund 80 Beiträgen und etwa 240 Weintipps von Prominenten findet mit diesem Text über Alfred Rasser die BaZ-Kolumne «Auf ein Glas Wein mit» ihren Abschluss. Es war mir ein Vergnügen. roland.harisberger@baz.ch