

Würzige Rhabarberschnitte



Pour 4 Personen

Préparation : 25 min

Cuisson : 15 min

Zutaten

- 1 EL Rapsöl
- 1 Schalotte, klein geschnitten
- 200 g Rhabarber, klein geschnitten
- 1 rote Chilischote, entkernt und gehackt
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 EL Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Fenchel, in feine Streifen geschnitten
- ½ Bund Dill, gezupft
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Ruchbrot
- 80 g kräftiger Gruyère AOP, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Rhabarberkompott

Das Öl in einem Topf erhitzen.

Die Schalotte darin etwa 5 Min anschwitzen.

Rhabarber und Chili zugeben und etwa 2 Min weiterkochen.

Dann Essig, Wasser, Zucker und Salz zugeben und zugedeckt ca. 5 Min köcheln lassen.

Etwas abkühlen lassen und das Kompott gut durchrühren.

Fenchel

Fenchel, Dill und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot

Die Ruchbrotscheiben in einer Pfanne auf jeder Seite ca. 2 Min. rösten.

Herausnehmen und mit Gruyère AOP belegen.

Das Rhabarberkompott und den Fenchel darauf verteilen.