

Kochen

Rezept von Jana Strätz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 13.05.2026

Gegrillter Rhabarber mit Feta mit mariniertem grünem Spargel und Erdbeeren Für 4 Personen

Zutaten

Für den Rhabarber

2 Stangen Rhabarber, je nach Größe auch 3 Stangen
150 g Wasser, ca.
90 g Zucker, ca.
2 EL Waldhonig oder anderer Honig
1 TL Chiliflocken, nach Belieben

Für den Erdbeer-Spargel-Salat

8 Stangen Spargel, grün
10 Erdbeeren
2 EL Balsamessig
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Fetakäse

400 g Feta, bzw. Schafskäse (entsprechen 2 handelsüblichen Päckchen)
1 EL Sesamsamen, weiß

Zubereitung

1. **Den Rhabarber** putzen, die Enden abschneiden, eventuelle holzige Fasern entfernen und abbrausen. Anschließend den Rhabarber längs halbieren, in Stück schneiden und in eine ofenfeste bzw. grillgeeignete Form geben.
2. Wasser, Zucker, Honig und Chili in einen Topf geben und verrühren. Alles ca. 2 Minuten aufkochen. Den sogenannten Läuterzucker vom Herd ziehen und kurz ruhen lassen.
3. Den heißen Läuterzucker über den Rhabarber gießen, im Sud wenden und darin ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. **Inzwischen für Erdbeeren und Spargel** Erdbeeren putzen, kurz abbrausen, trocknen, vierteln und in eine Schüssel geben.
5. Etwa 2-3 EL vom Rhabarbarsud abschöpfen und mit den Erdbeeren mischen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamessig mischen und marinieren.
6. Spargel putzen und von allen Seiten mit Öl bestreichen.
7. Rhabarber und Spargel jeweils auf den Grill legen (180 -200 Grad) und von allen Seiten ca. 3-4 Minuten grillen (je nach Größe).
8. Spargel vom Grill nehmen, in Stücke schneiden und mit den Erdbeeren mischen und abschmecken.
9. **Den Feta** halbieren und in einem Edelstahlpfännchen auf den Grill stellen. Käse abdecken und bei ca. 180 Grad von jeder Seite ca. 2-3 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren von beiden Seiten mit Sesam bestreuen und nochmal ca. 1 Minute grillen.
10. Rhabarber, Käse und Salat anrichten und servieren. Dazu passt Fladenbrot.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-gegrillter-rhabarber-mit-feta-mit-mariniertem-gruenem-spargel-und-erdbeeren-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.