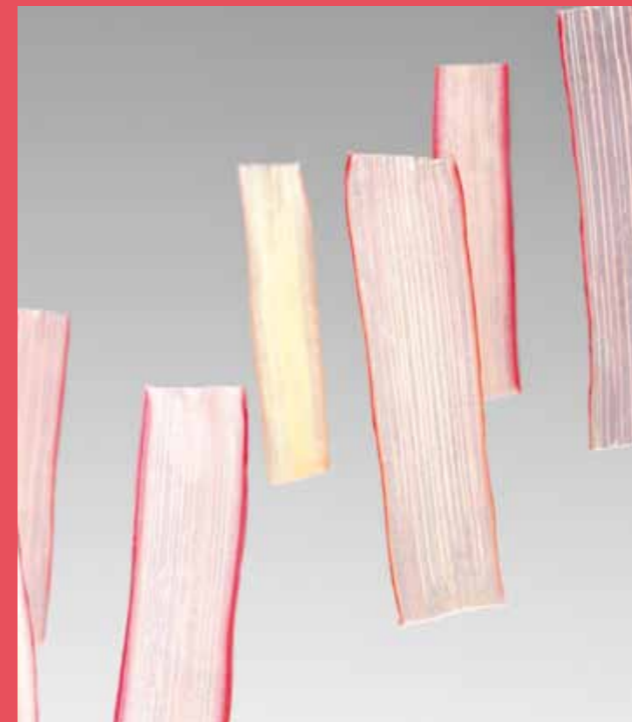




Rabarber

Veel ingrediënten in onze keukens worden vaak 'gewoon' gevonden. We staan er niet meer bij stil waar een product vandaan komt en welke weg het heeft afgelegd voordat het op het bord terechtkomt. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van die gewone ingrediënten.

Is rabarber een groente? Of is het fruit? De frizure en fruitige bladstengels worden onder de groente gerekend. Vanwege de vele zoete toepassingen en het hoge gehalte aan vitamine C wordt rabarber ook beschouwd als een fruitsoort. De jonge stengels van rabarber doen bovendien denken aan het aroma van frambozen. Rabarber en frambozen vormen een goed huwelijk wanneer ze worden gecombineerd in een gerecht. Andere combinaties die culinair gezien goed samengaan met de bladstelen van de 'Rheum Rhabarbarum' zijn yoghurt, aardbei, appel, viooltjes, engelwortel en gember. Maar ook in hartige toepassingen met bijvoorbeeld makreel, blauwe kaas en lamsvlees biedt rabarber talloze mogelijkheden voor in de keuken. Op de volgende pagina's komen toepassingen en wetenswaardigheden aan bod om de juiste keuze te maken bij het bereiden van dit ultieme voorjaarsingrediënt.



Rabarberchips

500 gram rabarber
500 ml suikerwater

Werkwijze

- Snijd rabarber in stukken van 10 cm.
- Snijd de rabarber op de kleinste stand van de snijmachine in de lengte.
- Verwarm het suikerwater tot circa 50° C.
- Vacumeer het suikerwater met de rabarberslierten in een vacuümzak.
- Snijd de zak open en herhaal dit proces een aantal keer totdat de rabarber doorsichtig wordt.
- Droog de rabarber 24 uur in een droogapparaat op 50° C.
- Bewaar de rabarberchips in een gesloten bak met siliconenkorrels.



Martini Rabarber, shaken not stirred

600 ml pocheerucht van rabarber
80 ml Bombay Sapphire gin
120 ml Martini Rosso
100 gram frambozen
10 gram Marokkaanse munt
1 stuks koolzuurpatroon

Werkwijze

- Vul een siphon met het pocheerucht, gin, Martini en 2 gram gescheurde muntblaadjes.
- Belucht met een koolzuurpatroon en reserveer tot gebruik in de koeling.
- Prik een aantal frambozen op een stokje samen met een takje mint.
- Serveer de cocktail in een Martiniglas.



Geitenkaaspudding met een marshmallow van rabarber

Geitenkaaspudding

250 ml	Hollandia Slagroom, gezoet
200 gram	verse geitenkaas
1,5 gram	gellangom

Marshmallow

500 ml	pocheervocht van rabarber
5 gram	gedroogde lavendelbloemen
14 gram	bladgelatine

Werkwijze

- Breng de slagroom aan de kook en los er de gellangom in op.
- Giet de slagroom over de geitenkaas en meng tot een homogene massa.
- Verwarm nog enkele minuten door en passeer door een fijne zeef.
- Stort de massa in een kader en koel terug.
- Voor de marshmallow, de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Breng een deel van het pocheervocht aan de kook en laat de lavendel 20 minuten van het vuur af infuseren.
- Zeef de massa en los er de gelatine in op en vermeng met het resterende pocheervocht.
- Koel terug op ijswater tot de gelei begint te geleren.
- Klop de massa luchtig in de planeetmenger op de hoogste stand en verdeel over de geitenkaaspudding en reserveer in de koeling.

Afwerking

- Steek de marshmallow uit en werk af met gepocheerde rabarber.



Compote van rabarber en viooltjes

2 kilo	rabarber
350 gram	geleisuiker
150 gram	gekristalliseerde viooltjes
1,5 gram	viooltjesaroma

Werkwijze

- Maak de rabarber schoon en reserveer 1200 gram voor de compote.
- Snijd de stelen in grove stukken van 2 cm dik en vermeng met de gekristalliseerde viooltjes en het viooltjesaroma.
- Verdeel de rabarber in de schone weckpotten.
- Pureer de resterende rabarber in de sapcentrifuge.
- Kook het sap samen met de geleisuiker en laat 3 minuten doorkoken.
- Verdeel het vocht over de rabarbermassa en gaar de rabarber in gesloten weckpotten gedurende 25 minuten op 90° C.
- Koel de weckpotten terug met beleid, zoals beschreven op pagina 6.

Afwerking

- Serveer de compote bij zoete toepassingen of in hartige toepassingen zoals een zachte geitenkaas.



Gepocheerde rabarber

1 kilo	rabarber
500 gram	kristalsuiker
1 liter	water
250 ml	grenadine

Werkwijze

- Maak de rabarber schoon en snijd de stelen in de gewenste grootte.
- Kook suiker, water en grenadinesiroop tot alle suiker is opgelost en koel terug op ijswater.
- Vacumeer de rabarber samen met de siroop in een vacuümzak.
- Gaar de rabarber 15-20 minuten in een warmwaterbad van 65° C en koel direct terug op ijswater.

Feiten

- Aan het begin van het seizoen is het zelfs niet nodig de buitenste schil van de jonge rabarberstengels te verwijderen.
- Rabarber komt oorspronkelijk uit Mongolië. De naam stamt uit het Grieks en betekent letterlijk 'de groente van de barbaren'.
- Rabarber wordt al sinds de zeventiende eeuw gekweekt in Italië en Groot-Brittannië. In Nederland ontdekte men deze groente pas in het begin van de negentiende eeuw.
- In de jaren dertig riepen de Amerikanen op de bladeren van de rabarber te eten als vervanger van andere bladgroenten. Dit heeft geleid tot een hoog aantal gevallen van voedselvergiftiging. Er werd lang gedacht dat het oxaalzuur in de rabarber hiervan de oorzaak was. Hierdoor daalde de populariteit van rabarber sterk, totdat men ontdekte dat spinazie vergelijkbare hoeveelheden oxaalzuur bevatte en hier niemand ziek van werd. De verantwoordelijke stof in de rabarberbladeren is tot op heden nog niet geïdentificeerd.
- Rabarber werd in eerste instantie voor medicinaal gebruik gekweekt. Vele eeuwen later werd pas overgegaan op consumptie van de eetbare stengels. De wortels van de Rheum Rhabarbarum bevatten de stof Anthrachinon. Deze werkzame stof wordt nog altijd gebruikt door de geneesmiddelenindustrie in medicijnen.