

## Kochen

**Simon Tress**

**Dienstag, 21.04.2020**

### **Pikante „Arme Ritter“ mit Spinat-Rhabarber-Salat**

**Für 4 Personen**

#### **Zutaten:**

##### **Für die „Armen Ritter“**

50 g Hartkäse, gerieben, (z. B. Bergkäse, Parmesan)  
2 Eier (Größe M)  
150 ml Milch  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Paprikapulver, edelsüß  
0,5 Bund Schnittlauch  
4 Scheiben Bauernbrot (oder Roggenmischbrot vom Vortag, groß, etwa 2–2,5 cm dick)  
2 EL Butter  
4 EL Rapsöl

##### **Für den Salat**

2 Stangen Rhabarber  
1 Zwiebel  
6 EL Olivenöl  
2 TL Zucker, braun  
4 EL Orangensaft oder Wasser  
2 EL Himbeeressig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 TL Senf, körnig  
0,5 Bund Schnittlauch  
150 g Blattspinat



#### **Zubereitung:**

1. Käse, Eier und Milch in einer flachen Schale verquirlen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch unter die Eimischung quirlen. Kurz ziehen lassen.
3. Für das Dressing den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Scheibchen oder Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
4. Die Brotscheiben halbieren, in die Ei-Käsemischung einlegen und darin etwa 5 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch öfter wenden, damit das Brot die Flüssigkeit gleichmäßig aufsaugen kann.



5. Inzwischen 2 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und Essig ablöschen, aufkochen.
6. Den Rhabarber zugeben und alles kurz zugedeckt dünsten, sodass der Rhabarber noch leichten Biss behält.
7. Rhabarber abtropfen lassen, Dünstsud auffangen. Mit Salz, Pfeffer und Senf in einer Salatschüssel verquirlen.
8. Das übrige Olivenöl und Zwiebelwürfel untermixen. Schnittlauch trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Rhabarber und Schnittlauch vorsichtig unter das Dressing mischen.
9. Spinat verlesen, dabei die groben Stiele entfernen. Spinat gründlich kalt waschen und trockenschleudern oder gut abtropfen lassen.
10. In einer großen Pfanne Butter und Öl zum Braten portionsweise erhitzen. Die Brotscheiben darin nach und nach von beiden Seiten goldbraun braten.
11. Zum Servieren den Spinatsalat vorsichtig unter das Dressing mischen. Die pikanten „Armen Ritter“ und Salat anrichten.