

RHABARBER

Jahreszeit: Ende Frühling – Frühsommer
Geschmack: sauer
Gewicht: mittel
Intensität: stark
Techniken: dünsten, sautieren, pürieren, backen

Ahornsirup
Äpfel
Beeren
Blutorange
Butter, ungesalzen
Buttermilch
Crème fraîche
Eier
Eiscreme

ENGELWURZ

Englische Creme (Vanillecreme)

Ente

*ERDBEEREN

Essig: Apfel-, Himbeer-

Fenchel

Fisch, mild

Foie gras

Forelle

Frischkäse

Grand Marnier

Grapefruit

Grenadine

Haferflocken

Haselnüsse

Himbeeren

Honig

INGWER: frisch, kandiert, Pulver

Joghurt

Karamell

Kardamom

Käse: Blauschimmel, Stilton

Kirschwasser

Knoblauch

Kuchen

Leber

Limette: abgeriebene Schale, Saft

Lorbeerblatt

Mandeln

Mascarpone

Minze, besonders Grüne Minze

Mürbteig: Gebäck, Kuchen

Muskatnuss

Nelken

Obst

Obst-/Weinbrand

Öl, Erdnuss-

Orange, Saft

Pecannüsse

Pfeffer, schwarz

Pflaumen

Portwein

Rahm (Sahne)

Salz, Meersalz

Sauerrahm (saure Sahne)

Schnittlauch

Schokolade, weiß

Schweinefleisch

VANILLE

Verbene

Vinaigrette

Wein, süß (z. B. Riesling, süß)

Wilder Reis

Wildgeflügel

Zimt

Zitrone: abgeriebene Schale, Saft

Zitrusfrüchte

ZUCKER: BRAUN, PUDER-

ZUCKER, WEISS

Zwiebeln

Aromenkombinationen

Rhabarber + Blutorange + karamellisierte Zucker

Rhabarber + Karamell + Orange

Rhabarber + Kardamom + Orange

Rhabarber + Kardamom + Zucker + Vanille

Rhabarber + Zimt + Rahm

(Sahne) + Walnüsse

Rhabarber + Frischkäse + Limette + Vanille

Rhabarber + Fenchel + Mascarpone

Rhabarber + Honig + Zitrone + Vanille

Rhabarber + Zitrone + Joghurt

Rhabarber + Minze + Orange

Rhabarber + Minze + Zucker + Vanille

Rhabarber + Stilton + Portwein

Rhabarber + Erdbeeren + Vanille

Rhabarber mit Blutorangensaft – der einen ausgeprägteren Geschmack besitzt als Orangensaft – sowie karamellisiertem Zucker ist eine interessante Kombination; die Erntezeiten von Rhabarber und Orangen überschneiden sich gerade eben noch. Rhabarber-Desserts bieten aber meistens nur eine Geschmacksnote – entweder sehr säuerlich oder sehr süß, um die Säure zu überdecken. Karamell passt sehr gut zu Rhabarber, da er ihn nicht übertrieben süß macht.

RICOTTA oder QUARK

Aprikosen

Backpflaumen

Basilikum

Beeren

Bohnen, Fave

Brot

Cranbeeries, gesüßt

Datteln

Eierspeisen (z. B. Frittata, Omelett)

Erdbeeren

Essig, Balsamico-

Esskastanien

Estragon

Feigen

Feigen, besonders getrocknet

Früchte, getrocknet

Haselnüsse

Heidelbeeren

Himbeeren

HONIG, besonders Kastanien-, Lavendel-, Eukalyptus-

Italienische Küche

Kaffee/Espresso

Käse: Mozzarella, Parmesan, Pecorino

Käsekuchen (Cheese Cake)

Knoblauch

Kräuter

Mandeln

Mascarpone

Muskatblüte

Muskatnuss

Olivenöl