

---

## 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 + karamel-  
lisierter 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

Cranberries, 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

Olivöl