

Rhabarberchutney mit Glace

50 g	Pinienkerne	in einer unbeschichteten Pfanne rösten, beiseite stellen
300 g	Rhabarber	in 1cm Stücke schneiden
100 g	Erdbeeren	rüsten, klein schneiden
1	Apfel klein	entkernen, in Würfeli schneiden
50 g	Cranberries getrocknet	
1 KL	Ingwer gerieben	
wenig	Pfeffer	
1	Zimtstange	
1	Orange	Schale reiben, Saft auspressen
		alles in eine Pfanne geben, auf mittlerer Stufe aufkochen
2 EL	Gelierzucker	
1 EL	Balsamico	zugeben, etwas einkochen lassen, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen
	Vanilleglace	Glace, Rhabarberchutney und Pinienkerne dekorativ anrichten
		Rhabarberchutney kann kalt oder warm zum Glace gereicht werden wer will, kann auch noch einen Tupf Rahm darauf geben