

Maispuffer mit ZucchiniGemüse



Zutaten für 4 Personen: 4 Maiskolben, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Muskat, 4 EL Mehl, 2 EL Margarine, 2 Zucchini, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung: Die Maiskolben von Blättern und Fäden befreien, gut waschen, Körner vom Kolben schneiden. Die Körner grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Eier trennen, die Eigelbe zum Mais geben, die Eiweiße steif schlagen. Den Mais mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Das Mehl dazugeben und alles gut vermengen, den Eischnee unterheben. Margarine in einer Pfanne erhitzen, die Maismasse mit einem Esslöffel portionsweise in eine Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Wenn die Maispuffer fertig sind, Zucchini waschen, grob würfeln und in der Pfanne braten. Lauchzwiebeln putzen, in Röllchen schneiden und ebenfalls in der Pfanne mitbraten. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Das gebratene Gemüse und die Kräuter über den Puffern verteilen und heiß servieren.

Ringel-Bete-Carpaccio mit Feta



Zutaten für 2 Personen: 100 g Walnüsse, 4 rote Ringelbete, 3 gelbe Bete, 200 g Feta; für das Dressing: 1 rote Zwiebel, 2 Orangen, 6 EL Olivenöl, 1 TL Honig, 1 TL Dijon-Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Für das Carpaccio die rote und gelbe Bete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Für das Dressing die Orangen auspressen, den Saft mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer gut mischen. Die Bete auf einem Teller anrichten, rote Zwiebeln und Walnüsse darüber geben, mit Dressing beträufeln und Feta darüber krümeln.

Eiersalat mit Staudensellerie



Zutaten für 4 Personen: 9 Eier, 1 Bund Schnittlauch, 200 g Stangensellerie, 2 Äpfel, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Zitrone, 1 EL Senf, 80 ml Öl, 100 g Joghurt, Salz, Pfeffer

Zubereitung: 8 Eiern in Wasser geben und 8 Min hart kochen. Anschließend Eier mit kaltem Wasser abschrecken und nach dem Abkühlen pellen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Stangensellerie waschen, Enden entfernen und grob in Stücke schneiden. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelansätze entfernen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Die Eier zerkleinern und alles in eine Schüssel umfüllen. Für das Dressing in den Mixer 1 Ei, Senf und 2 EL Zitronensaft geben. 2 Min verrühren und dabei langsam Öl durch die Deckelöffnung einfließen lassen. Joghurt zugeben und weitere 20 Sek verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dressing zum Eiersalat geben und auf Tellern anrichten.

Ackerpille-Bratwurst-Pfanne



Zutaten für 2 Personen: 400 g Ackerpille, 1 Zwiebel (Art.-Nr. 197), 2-3 Bratwürste (Art.-Nr. 161129), 2 EL Öl, 1/2 TL Kümmel, 2 TL Senf, 150 g Schmand, 100 ml Rinderfond (Art.-Nr. 153006), 4 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung: 400 g Ackerpille abwiegen, putzen, in feine Streifen schneiden und die Zwiebel würfeln. Bratwürste (gebrüht) pellen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Wurstscheiben darin auf beiden Seiten goldbraun braten, anschließend herausnehmen. Zwiebeln mit Kümmelsaat im heißen Bratfett glasig braten. Kohl zugeben und 5 Min mitbraten, dabei gelegentlich wenden. 2 TL Senf, 150 g Schmand und dem Fond verrühren. Mit der Wurst zum Kohl geben und aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 6-8 Min schmoren, sodass der Kohl noch bissfest ist. Kohl mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog -
by Kim Liza

Rezept der Woche:



Grillgemüse mit dreierlei Aioli

Zutaten für 2 Personen: 1 Mixkiste für „Alle Zutaten für Grillgemüse“ (Art.-Nr.: 18208) enthält: 1 (ca. 250 g) rote Paprika, 1 (150 g) grüne Paprika, 1 Knoblauchknolle, 1 (ca. 300 g) Zucchini, 1 (ca. 300 g) Aubergine, 1 Zuckermais, 1 rote Zwiebel, 1 Bd Kräutermix Grill (Rosmarin, Thymian, Salbei); **zusätzlich:** Olivenöl, grobes Salz, Pfeffer; **ggf. hinzufügen:** 1 Grillhäse, Kartoffeln, Baguette, Aioli Chili, Bärlauch, Classico (Art.-Nr. 151197, 151196, 151198)

Zubereitung: Gemüse waschen. Paprika entkernen und in breite Spalten schneiden. Enden der Zucchini abschneiden und der Länge nach in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Ebenso die Aubergine schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die frischen Kräuter waschen und trocken schütteln. Mais entblättern und in 3-4 Stücke teilen. Knoblauchknolle horizontal, mittig durchschneiden. Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Gemüse auf ein Backpapier geben, frische Kräuter und Knoblauch dazugeben und das Papier zu einem gut verschlossenen Päckchen schnüren. Das Päckchen dann für 45 Min auf den Grill oder in den Ofen geben. Dazu passt ein Grillhäse, Rosmarin-Kartoffeln oder geröstetes Brot. Bestellen Sie sich alle passenden Zugaben gerne bei uns im Shop.



12,99 €
/je Kiste

hannoverspeist.de

Foto: Kim Liza