

Porreesuppe mit Maronen und Zitrone



Zutaten für 4 Personen: 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 500 g Maronen, 1 EL Butter, 1/2 Knollensellerie, 900 ml Gemüsebrühe, 100 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 1 EL Balsamicoessig, 100 ml Schlag-
sahne; für die Einlage: 1 Stange Porree, 1 EL Butter, 100 ml Orangensaft; außerdem: Petersilie zum Garnieren, 1 Zitrone für die Zesten (Zitronenschale)

Zubereitung: Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Maronen kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze garen, bis die Schale aufgeplatzt und die Kastanien nach ca. 30 Min gar sind. Maronen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Schale entfernen. Etwa 12 Stück beiseitelegen, den Rest mit den Schalotten und dem Knoblauch in heißer Butter anschwitzen. Den Sellerie schälen, würfeln und gemeinsam mit der Brühe hinzugeben. Alles ca. 20 Min köcheln lassen. Danach pürieren (ggf. durch ein Sieb streichen), die Crème fraîche einrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Balsamico-Essig abschmecken. Vor dem Anrichten geschlagene Sahne unterheben. Für die Einlage den Lauch waschen, der Länge nach in feine Streifen schneiden, einige Zesten der gewaschenen Zitrone abschneiden und gemeinsam in Butter andünsten. Die Maronen dazugeben und den Orangensaft angießen. Die Flüssigkeit rasch verdampfen lassen und die Suppe mit der Einlage und etwas Petersilie angerichtet servieren.

Spaghetti mit Grünkohl und Tomaten



Zutaten für 2 Personen: 250 g Spaghetti, 300 g Grünkohl, 4-5 Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 2 EL Tomatenmark, 2 TL Agavendicksaft, Salz, 1 Chilischote, 2 EL Olivenöl, etwas Balsamico bianco, 60 g frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung: Die Spaghetti in siedendem Salzwasser bissfest garen. Die Schalotten und den Knoblauch, sowie die Chili fein hacken. Grünkohl gründlich waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und grob zerpfücken. Die Tomaten in Spalten schneiden. Olivenöl auf mittlerer Temperatur erhitzen, Knoblauch, Chili und Schalotten mit dem Agavendicksaft glasig dünsten und leicht karamellisieren. Tomatenmark einrühren, dann Grünkohl zugeben und mit dem Balsamico ablöschen. Nach und nach mit etwas Nudelwasser geschmeidig rühren, bis der Grünkohl gerade noch bissfest ist. Tomatenstücke dazu geben, pikant abschmecken. Die Spaghetti abgießen und mit dem Gemüse in der Pfanne durchmischen. Auf einem Teller anrichten, etwas Parmesan darüber hobeln und genießen.

Petersilienwurzel-Gratin

Zutaten für 4 Personen: 500 g Petersilienwurzel, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 EL Öl, 300 g Schlagsahne, 300 ml Milch, 100 g Käse, 300 g Kochschinken, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Muskat

Zubereitung: Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 4) vorheizen. Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden oder in Streifen raspeln. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in heißem Öl andünsten. Petersilienwurzeln, Kartoffeln, Sahne und Milch zugeben und alles bei mittlerer Hitze im offenen Topf 10 Min kochen lassen, gelegentlich umrühren. Inzwischen den Käse reiben. Den Schinken in Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Knoblauch schälen und halbieren. Eine ofenfeste Form mit der Knoblauchzehe ausreiben und fetten. Gemüsemischung in die Form füllen und mit Käse bestreuen. Im Backofen etwa 75 Min backen. Dazu passt ein grüner Salat.

Bratapfel mit unserem Boskoop



Zutaten für 4 Personen: 50 g Mandelblättchen, 4 Boskoop-Äpfel, 50 g Butter, 4 EL Zucker, 1/2 TL Zimt, 80 g Marzipanrohmasse, 150 ml Orangensaft, 1 EL Zitronensaft; außerdem: Vanilleeis oder Vanille-Soße (Art.-Nr. 472187)

Zubereitung: Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Äpfel (hier können auch Elstar, Cox Orange oder Jonagold verwendet werden) sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Die Butter mit 3 EL vom Zucker und dem Zimt gut verrühren. Abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbut-
ter darauf verteilen. Den Orangensaft mit dem Zitronensaft und dem übrigen Zucker aufkochen lassen und über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen bei 200 °C in der Ofenmitte 35 Min backen. Nach 25 Min die Deckel darauf setzen und mitbacken. Schließlich die Äpfel mit dem Sud aus der Form auf 4 Tellern anrichten und mit je 1 Kugel Vanilleeis oder unserer Vanille-Soße servieren.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog -
by Kim Liza

Rezept der Woche: Warmer Grünkohl-Salat mit Bulgur aus Buchweizen



Zutaten für 2 Personen:
200 g Grünkohl, 50 g frischer Ingwer, 1-2 Lauchzwiebeln, 1 Salatgurke, 100 g schwarze Oliven, 250 g Bulgur aus Buchweizen, 150 g Feta, 1 Granatapfel, 4 Datteln (Medjoul), etwas Olivenöl; für das Dressing: 3 EL Tahin, 1 Limette, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Sojasauce, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 TL Agavendicksaft, 2 EL Wasser

Zubereitung:
Den Bulgur in der doppelten Menge Wasser mit einer Prise Salz kochen. In der Zwischenzeit den Grünkohl waschen, von den Stielen zupfen und mit den Händen grob zerhacken und kneten. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, den Ingwer reiben und mit dem Grünkohl in die heiße Pfanne geben. Den Grünkohl garen bis er leicht zusammenfällt und dann vom Herd nehmen. Die Zutaten für das Dressing zusammenrühren und abschmecken. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen, die Datteln kleinhacken, den Feta zerbröseln und die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Alle Komponenten in einer großen Schale vereinen, vermengen, auf Teller geben und mit dem Dressing anmachen.



Foto: Kim Liza