

REZEPTE zur Gourmetkiste

Eissalat mit Käsedressing

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 30 Min.

Dressing:

50 g

Blauschimmelkäse
oder Frischkäse

150 ml Sahne

1 Msp. Paprikapulver

1 Msp. Kräutersalz

2 EL Apfelessig

1 EL Walnüsse

Käse
und

Sahne mit einem Pürierstab pürieren.

Paprikapulver und

Kräutersalz darüber streuen.

Apfelessig zufügen und alles miteinander verrühren.

Walnüsse hacken und unterrühren.

1 Eissalat

½ Schlangengurke

Dill

Eissalat putzen, waschen; in mundgerechte Stücke schneiden.

Gurke waschen und in Stücke schneiden.

Dill waschen und fein hacken.

Salat anrichten.

Mit dem Käsedressing übergießen und mit Dill bestreut servieren.

Mangold gefüllt mit Feta an Rote Bete-Sauce

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 40 Min. + ca. 55 Koch-/Backzeit

350 g Rote Bete

Salz

750 g Mangold

Pfeffer

400 g Feta-Käse

Paprikapulver,
edelsüß

Rote Bete putzen und ungeschält

in Salzwasser 40 Minuten garen. Dann zur Seite stellen.

Zwischenzeitlich Mangold putzen, die Stiele entfernen. Blätter in reichlich Salzwasser eine Minute blanchieren. Abtropfen lassen, auf Küchenpapier ausbreiten und pfeffern.

Feta in vier gleichgroße Stücke schneiden

und mit Paprikapulver bestreuen. Danach mit 2-3 Mangoldblättern fest umwickeln. Die Päckchen in einem Sieb- oder Dampfeinsatz, über kochendem Wasser im geschlossenen Topf, 15 Minuten dämpfen.

Die gekochte Rote Bete schälen und in Stifte schneiden.

1 Zwiebel, klein

1 EL Butter

125 ml Wein

2 EL Crème fraîche

Zwiebel schälen, würfeln

und in heißer Butter glasig dünsten.

Wein angießen und kräftig würzen.

Crème fraîche unterrühren.

Die Roten Bete-Stifte dazu geben und kurz aufkochen lassen.

Estragon

Sauce und Mangoldpäckchen anrichten. Evtl. mit Estragon garnieren.