

25. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Spitzkohl in Senfsoße

Zutaten:
für 4 Portionen



8 Eier

1 Spitzkohl
200 ml Gemüsebrühe

4 Gewürzgurken

für die Soße:

3 EL Senf
3 Eigelb
4 EL Frischkäse
30 g Margarine oder Butter
1 EL Sahnemeerrettich
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
Kräuter nach Wahl

Zubereitung:
ca. 45 Min.

Zunächst die Eier hart kochen. Danach das Wasser abgießen und die Eier im geschlossenen Topf lassen.
Parallel dazu den Spitzkohl säubern und vierteln. Den unteren harten Strunk ein wenig kürzen. Die Gemüsebrühe in einem großen Topf aufsetzen und zum leichten Köcheln bringen. Den Spitzkohl einlegen und bei geringer Hitze in ca. 6 Minuten gar kochen. Ca. 100 ml Gemüsebrühe vom Sud für die Senfsauce abmessen. Den Spitzkohl warm stellen. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.

Für die Senfsoße in einem kleinen Topf bei geringer Hitze die Gemüsebrühe mit dem Senf und dem Eigelb ordentlich aufschlagen.
Frischkäse und etwas Margarine oder Butter hinzugeben, ebenso die gehackten Gurken. Mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die fein gehackten Kräuter zufügen. Den Spitzkohl abtropfen lassen und mit den Eiern und der Soße anrichten.

Dazu Kartoffelpüree oder kleine Frühkartoffeln reichen.

Auberginengemüse mit Hähnchenschenkel

Zutaten:
für 4 Personen



2-3 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
4 Hähnchenkeulen (à 250 g)
4 kleine Zwiebeln
4-6 Knoblauchzehen, ungeschält
500 g Aubergine
300 g Tomaten

Salz Pfeffer

Zubereitung:
ca. 60 Min.

Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen, hacken und mit dem Olivenöl mischen.
Hähnchenkeulen rundum damit bestreichen.

Zwiebeln schälen und längs vierteln, Knoblauchzehen andrücken.

Auberginen waschen und längs halbieren. Hälften längs in 4 Streifen, dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Gemüse in einer gefetteten ofenfesten Form verteilen, salzen und pfeffern. Restliches Rosmarinöl darüber geben. Hähnchenkeulen rundum salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Min. garen.