

38. Kalenderwoche 2016

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rucola-Tomaten-Kuchen

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
Ca. 15-20 Min.; 30 Min. Backzeit

70 g Rucola
250 g Weizenmehl
4 TL Backpulver
1 Ei
150 g Crème fraîche
2 EL Öl
½ TL Salz
½ TL gem. Koriander

Den Boden einer Springform fetten. Den Backofen vorheizen (200°C). Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte fein schneiden. Das Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Ei,
Crème fraîche,
Öl,
Salz,

Koriander und geschnittenen Rucola dazugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen.

300 g Tomaten
Salz, Pfeffer

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf dem Teig verteilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

50 g Ziegenkouada

Übrigen Rucola grob schneiden. Ziegen-Gouada hobeln. Den Kuchen aus der Form lösen, Rucola und Gouada darauf verteilen und warm servieren.

Lachs auf Spitzkohl

Zutaten:
für 4 Personen

Zubereitung:
ca. 35 Min. + 25 Min. Backzeit

4 Lachsfilet, je 150 g
600 g Kartoffeln
800 g Spitzkohl
1 Zwiebel
50 g Butter

Kartoffeln mit Schale in Wasser ca. 20 Min. garen.
Spitzkohl in Streifen schneiden.
Zwiebel würfeln.

Butter auslassen und die Zwiebel darin andünsten.
Spitzkohlstreifen zugeben und ebenfalls dünsten.

250 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Mit Brühe ablöschen und würzen. Ca. 10 Min. weiter garen lassen.
Den Spitzkohl abtropfen lassen, dabei die Garflüssigkeit auffangen. Mit Wasser auf 250 ml auffüllen.

250 ml Sahne
2 EL Senf
1 Bund Dill
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit den Kohlstreifen mischen und in eine Auflaufform geben. Den abgetrockneten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kohl-Kartoffelmischung legen.

Sahne zu der Garflüssigkeit geben, mit Senf und

Dill würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn nötig mit etwas Mehl andicken.

Die Sauce über den Lachs gießen und das Ganze im Backofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.