

15. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Auberginen-Carpaccio mit Schnittsalat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30-40 Min.

1 Graffiti Aubergine
Salz

100 g Schnittsalat
30 g Hartkäse (Parmigiano
reggiano)
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl

Aubergine mit einer Gabel rundherum einstechen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Min. garen. Die Aubergine dabei immer wieder unter Wasser tauchen oder mit einem Teller beschweren. Aubergine aus dem Wasser nehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Trocken tupfen und stramm in Klarsichtfolie einwickeln. 15 Min. im Gefrierfach kühlen. Inzwischen den Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Käse mit einem Sparschäler in dünne Späne schneiden. Aubergine auspacken und in dünne Scheiben schneiden. Auf 2 Tellern verteilen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Salat und Käse über den Auberginenscheiben verteilen, mit Olivenöl beträufelt servieren.

Kohlrabi-Cremesuppe mit süßsauren Radieschen

Zutaten:

für 4 Portionen

1 Bund Radieschen
1 EL Zucker
100 ml Rotweinessig

4 EL Grenadinesirup

100 g Zwiebeln
500 g Kohlrabi
30 g Butter
100 ml weißer Portwein
400 ml Gemüfefond
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
250 ml Schlagsahne

Muskatnuss
2 EL Zitronensaft

4 TL Kürbiskernöl

Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 1 Stunde marinieren

Radieschen putzen, waschen, in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine kleine Schale geben. Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren und mit dem Rotweinessig ablöschen. So lange bei mittlerer Hitze schwach kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Grenadinesirup dazugeben und alles über die Radieschen gießen. Radieschen ca. 1 Stunde marinieren lassen, dabei öfter mischen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kohlrabi putzen, schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohlrabi dazugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mit dem Portwein ablöschen und bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen lassen. Gemüfefond und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze in 15-20 Minuten zugedeckt weich garen. Dann Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen, mit dem Schneidstab sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, fein geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Radieschen in einem Sieb abtropfen lassen. Suppe mit dem Schneidstab aufschäumen und in tiefen Tellern anrichten. Radieschen darauf verteilen, mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.