

16. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Austernpilz-Blätterteigtaschen

Zutaten:

für 4 Personen

450 g Blätterteig,
tiefgefroren
200 g Austernpilze
2 Stangen Porree
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
100 g Appenzeller
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
1 EL Milch
1 Eigelb



Zubereitung:

ca. 45 - 50 Min.

Blätterteig auftauen und in Quadrate schneiden.

Pilze putzen und zerkleinern.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken. Pilze in erhitztem

Öl anbraten, Porreeringe und Knoblauch zugeben und mitdünsten.

Appenzeller reiben und mit

Crème fraîche verühren. Zu den Pilzen geben,

mit Salz, Pfeffer und

Zitronensaft abschmecken. Die Pilzmasse auf den ausgebreiteten

Blätterteigscheiben verteilen. Milch mit

Eigelb verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Teig über der Masse

zusammenklappen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die

Blätterteigtaschen darauf verteilen. Bei 180-200 Grad ca. 15-20 Min. backen.

Hierzu passt ein frischer Salat.

Spinat, indisch, mit Tofu

Zutaten:

für 4 Portionen

400 g Tofu
6 EL Sojasauce
750 g Spinat
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

200 ml Kokosmilch
2 TL Curry
1 TL Koriander
Chilipulver

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 1 Stunde marinieren

Tofu würfeln und in der

Sojasauce ca. 1 Std. marinieren.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Öl im Wok erhitzen und Tofu darin anbraten, aber nicht zu braun werden

lassen. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zwiebel und

Knoblauch anbraten und Spinat dazugeben. Nur ganz kurz zusammenfallen

lassen und sofort an den Rand schieben; so behält er seine frische grüne

Farbe. Kokosmilch zufügen. Leicht köcheln lassen, bis die Sauce die

gewünschte Konsistenz hat. Curry,

Koriander und

Chilipulver zufügen. Tofu in die Sauce legen und warm werden lassen.

Den Herd ausschalten, den Spinat auf den Tofu schieben und den Deckel

zumachen, damit alles noch einmal durchzieht. Evtl. mit Salz und Pfeffer

abschmecken.

Passt gut zu Basmatireis, der mit Nelke, Kardamom und Zimt gekocht wurde.