

26. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Fenchel-Roquefort-Taschen

Zutaten:

für 4 Personen

1 Packung (250 g)
Blätterteig oder Yufkateig
120 g Roquefort-Käse
150 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)
Salz, Pfeffer
500 g Fenchel
1 EL Olivenöl

Öl für die Form

2 Stiele Petersilie

Zubereitung:

ca. 50 Min.

Teigblätter bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Käse zerbröckeln.
Sahne, Käse und
Eier verrühren,
mit Salz und Pfeffer würzen.

Fenchel waschen, halbieren und Strunk heraus schneiden. Fenchelhälften in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel darin ca. 10 Minuten dünsten. Teig in kleine Quadrate schneiden (ca. 6 x 6 cm), dünn mit Öl bestreichen. Je 2 Quadrate versetzt aufeinanderlegen. Gefettete Mulden eines Muffin-Bleches damit auslegen. Käsemischung darin verteilen, mit Fenchel bedecken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Blech aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Canapés aus den Mulden lösen, mit Petersilie bestreuen und warm servieren

Dicke Bohnen-Salat mit Pinienkernen

Zutaten:

für 4 Personen

1 kg Dicke Bohnen
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Aceto balsamico
bianco , 3 EL Olivenöl
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer
400 g Tomaten
1 Bund Petersilie
40 g Pinienkerne

Zubereitung:

20 Min. + 30 Min. Ziehzeit

Bohnen aus den Schoten lösen und ca. 4 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln grob, Knoblauch fein würfeln. Bohnen, Zwiebeln und Knoblauch in einer Schüssel mischen.

Essig,
Öl und
Zucker dazugeben. Alles verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens 30 Min. durchziehen lassen. Tomaten waschen, halbieren, entkernen, dabei die Stielansätze entfernen, und die Tomatenhälften würfeln. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten und sofort aus der Pfanne nehmen. Tomaten, Petersilie und Pinienkerne unter den Salat mischen und diesen noch einmal kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.