

Rezepte zur Ökokiste KW: 08.2012

Kartoffelsalat mit Austernpilzen

800g Kartoffeln, 200g Austernpilze, 2 EL Olivenöl,
für das Dressing: 1 TL Gemüsebrühe (instand), 6 EL heißes Wasser, 3 EL Olivenöl,
2 EL Kapern, 3 EL Aceto Balsamico, Senf, Kräutersalz, Pfeffer, 1 Frühlingszwiebel,
1/2 Bd. Petersilie gehackt

Kartoffeln gut abbürsten und kochen. Für das Dressing Gemüsebrühe in heißem Wasser auflösen. Olivenöl, Kapern und Aceto Balsamico unterrühren. Mit Senf, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unter das Dressing heben. Ungeschälte gegarte Kartoffeln vierteln, noch warm mit dem Dressing vermischen und 1-2 Stunden durchziehen lassen. Austernpilze in breite Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie vermischen. Warme Austernpilze zu dem abgekühlten Kartoffelsalat servieren.

Gefüllte Chinakohlröllchen mit Schnittlauchsoße

Zutaten für die Röllchen:

100g Hirse, 1 Zwiebel, 1 TL Butter, 200 ml Gemüsebrühe, 1 Möhre, 1 Kohlrabi, Knoblauch, Salz, Pfeffer, 50g Frischkäse, 1 Chinakohl, etwas Gemüsebrühe,

Zutaten für die Soße:

1 Lauch, 100g Sellerie, 1 EL Butter, 50 ml Gemüsebrühe, 150 ml Schlagsahne, 100 ml Milch, 1 TL Mehl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Bd Schnittlauch

Hirse in einem Sieb so lange heiß abspülen, bis kein Schaum mehr abläuft. Zwiebel fein würfeln, im heißen Fett anschwitzen, Hirse zugeben, kurz mitschwitzen. Brühe aufgießen, Deckel auflegen und die Hirse bei stark reduzierter Hitze ohne Umrühren etwa 20 Minuten quellen lassen. Bei Bedarf mehr Brühe zugeben. Möhre und Kohlrabi fein reiben und am Ende der Hirse-Garzeit dazu geben. Knoblauch, Gewürze und Frischkäse zugeben und alles umrühren. Würzig abschmecken und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig 15-20 Chinakohl-Blätter vom Kopf lösen und in kochendem Wasser jeweils etwa eine Minute blanchieren. Kurz in kaltes Wasser tauchen und zum Trocknen nebeneinander auf ein großes Küchentuch legen. Sehr dicke Blattstrünke keilförmig ausschneiden oder flach schneiden. Chinakohl-Blätter eventuell noch weiter abtrocknen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Eventuell kleine Blätter übereinander legen. Jeweils 1-2 Esslöffel Hirsemasse als Berg auf den dickeren Teil der Blätter verteilen. Seiten über die Hirsemasse einschlagen und Blätter nicht zu fest aufrollen. Röllchen dicht aneinander auf den Blattstrünken in eine Pfanne setzen. So viel Brühe angießen, dass der Boden gut bedeckt ist. Die Röllchen etwa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Lauch und Sellerie putzen und klein würfeln oder grob reiben. Butter erhitzen und Gemüse anschwitzen. Brühe aufgießen, mit aufgelegtem Deckel etwa 10 Minuten weich kochen. Nach Bedarf, Gemüse durch ein Sieb streichen, damit die Soße ganz cremig wird. Sahne zugießen und Soße offenen Topf 5-10 Minuten einköcheln lassen. Zum Andicken Milch mit Mehl anrühren, zur Soße geben, aufkochen lassen. Soße abschmecken, Schnittlauch fein schneiden und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Apfel - Möhren - Rösti

400g Kartoffeln, 150g Möhren, 1 Apfel, 2 Eigelb, 1 EL Saure Sahne, Pfeffer und Salz, etwas Butter zum Braten

Möhren, Apfel und die Kartoffeln schälen und werden raspeln. Die Masse ausgedrückt und mit den Eigelben vermenegt. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne wird die Butter erhitzt und dann kommt löffelweise die Masse in die Pfanne und wird leicht flach gedrückt. Dies wird nun von beiden Seiten gebraten. Auf jeden Rösti ein kleiner Löffel Sauerrahm geben. Dazu passen ein Dip.

Chinakohl mit kerniger Käsekruste

1 Chinakohl, Salz, 200 ml Sahne, 150g Haferflocken, 150g Käse gerieben, Kräutersalz, Pfeffer, ca. 200 ml Gemüsebrühe

Chinakohl halbieren, Strunk herausschneiden, die Kohlhälften in etwas kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Die Chinakohlhälften abtropfen lassen und mit der Schnittseite nach oben in eine gefettete Auflaufform legen.

Die Sahne kurz aufkochen. Die Haferflocken hinzufügen und ein paar Minuten ziehen lassen. Knoblauch zusammen mit dem Käse zur Sahne-Mischung geben. Die kernige Sahnesoße mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Chinakohlhälften verteilen.

Die Gemüsebrühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten gratinieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Gnocci.

Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsoße

400g Austernpilze, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 200 ml trockener Weißwein (Ersatz Gemüsebrühe), 200g Weizenmehl, 150g Roquefort, 100 ml Milch, 200g Sauerrahm, Fett zum Ausbacken

Austernpilze putzen und den Stiel herausschneiden. Größere Pilze halbieren. Pilze salzen und pfeffern. Eier trennen. Eigelbe, Wein, Mehl und etwas Salz verrühren. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Teig 10 Minuten quellen lassen. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Roquefort durch ein Sieb streichen und mit Milch verrühren. Sauerrahm dazugeben und alles glatt rühren. Austernpilze durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Pilze mit der Roquefortsoße servieren.

Spaghetti mit Radicchio-Soße

500g Spaghetti, 400g Radicchio, Knoblauch, 100g geriebener Parmesan, Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

Radicchioköpfe gut waschen, längs halbieren und die Innenseite mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 20 Min. ziehen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Eine Pfanne gering erhitzen, darin die Radicchiohälften weich braten. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Spaghetti in reichlich Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. (Fangen Sie ca. 1 Tasse vom Nudel-Kochwasser auf) In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, darin Knoblauch kurz andünsten, Radicchiowürfel dazugeben. Spaghetti unter den Radicchio heben. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan würzen. Falls die Nudeln zu trocken sind, mischen Sie etwas vom Nudelwasser unter.

Einen guten Appetit wünscht:

Ihr Team vom Hof Engelhardt Ökokiste, Schönenberg 2, 74547 Untermünkheim
Tel.: 07906 / 80 35 Fax: 07906 / 80 45 Email: oekokiste@hof-engelhardt.de
weitere Rezepte auch unter: www.hof-engelhardt.de