

## 48. Kalenderwoche 2014

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Steckrüben-Rosenkohl-Ragout mit Eiern

**Zutaten:**  
für 4 Personen



**Zubereitung:**  
Ca. 45 Min.

6 Eier  
700 g Steckrübe  
500 g Rosenkohl  
Salz

Eier in kochendem Wasser in ca. 10 Minuten hart kochen.  
Steckrübe schälen und in dünne Stücke schneiden.  
Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Rosenkohl und Steckrübe in 1/4 Liter kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Eier abgießen, kalt abschrecken, schälen und vierteln. Gemüse abgießen, Garwasser dabei auffangen.

40 g Butter oder Margarine  
30 g Mehl  
¼ l Milch  
2 EL Senf

Fett schmelzen,  
Mehl zufügen und anschwitzen. Gemüsewasser,  
Milch und  
Senf unterrühren. Solangeiterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.  
Gemüse zufügen und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier kurz vor Ende der Garzeit zufügen und erwärmen.

Salz, Pfeffer

125 g durchwachs. Speck  
1 Zwiebel

Speck in Würfel schneiden.  
Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten, Zwiebelringe zufügen und goldbraun braten.  
Petersilie waschen, trockentupfen und hacken. Speck mit Zwiebelringen und Petersilie über das Ragout streuen.

1 Bund Petersilie

## Posteleinsalat mit Äpfeln und Maronen

**Zutaten:**  
für 4 Personen



**Zubereitung:**  
Zubereitungszeit ca. 30 Min.

1 Schalotte  
1 EL Öl  
Pfeffer  
Tabasco  
Honig  
1 Paket vorgegarte  
Maronen  
200 g Posteleinsalat  
1 ½ mittelgroße Äpfel  
1 EL Kräutermischung  
2 EL Balsamico bianco  
4 EL Öl; Salz, Pfeffer  
1 TL Honig

Die Schalotte halbieren und in halbe Ringe schneiden.  
Anschließend mit Öl,  
einer Prise Pfeffer,  
einigen Spritzern Tabasco und  
1 TL Honig in der Pfanne anbraten und erkalten lassen.  
Die Maronen fünf Minuten im Wasserbad garen, abkühlen lassen und vierteln.  
Währenddessen den Posteleinsalat waschen und trocken schleudern.  
Die Äpfel waschen und in kleine Scheiben schneiden.  
Kräuter,  
Essig,  
Öl, Salz, Pfeffer und  
Honig vermengen. Anschließend mit einigen kleinen Apfelstücken und zwei Maronen mit dem Pürierstab schaumig pürieren.  
Den Posteleinsalat mit Apfelstücken, Maronen und den karamellisierten Schalotten auf Tellern anrichten und das Dressing darüber geben.