

49. Kalenderwoche 2014

REZEPTE zur Gourmetkiste

Pilz-Risotto

Zutaten:
für 4 Personen



1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Champignons
3 EL Olivenöl

250 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
150 g Austernpilze
Thymian
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan, gerieben

50 g Parmesan, gehobelt

Zubereitung:
Ca. 45 Min.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Champignons darin kräftig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Reis zufügen, andünsten. Mit Wein ablöschen. Nach und nach heiße Gemüsebrühe zufügen, so dass der Reis immer gerade bedeckt ist. Lorbeerblätter zufügen. Unter Rühren ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Austernpilze in 1 EL Öl anbraten. Das Risotto mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Austernpilze etwa 5 Min. vor Ende der Garzeit zum Risotto geben. Geriebenen Parmesan unterrühren. Lorbeerblätter herausnehmen. Pikant abschmecken. Mit gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Chinakohl-Hackfleisch-Quiche

Zutaten:
für 4 Personen



100 g kalte Butter
100 g Frischkäse
200 g Mehl
250 g Chinakohl
150 g Porree
1 Knoblauchzehe
100 g getrocknete Tomaten
300 g gem. Hackfleisch
2 EL Speiseöl
3 EL Weißwein
1 TL gekörnte Brühe
1 Msp. Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
250 g Kräuter-Crème fraiche
1 EL Speisestärke
100 g Ziegengouda
1 Eigelb

Zubereitung:
Zubereitungszeit ca. 45 Min. + 30 Min. Backzeit

Aus Butter, Frischkäse und Mehl einen Mürbeteig kneten, in eine Quicheform füllen und im vorgeheizten Backofen (ca. 200°C) etwa 10 Min. vorbacken. Chinakohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Hackfleisch im heißen Öl anbraten. Porree, Knoblauch und Tomaten zugeben und mitbraten. Chinakohlstreifen dazugeben. Wein und Brühe angießen und ohne Deckel etwa 10 Min. bei kleiner Hitze schmoren lassen. Mit Kreuzkümmel und Salz und Pfeffer abschmecken. 125 g Crème fraiche und Speisestärke verrühren und unter die Mischung rühren, etwas abkühlen lassen. Ziegengouda grob raspeln, mit restlicher Crème fraiche und Eigelb verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Fleisch-Chinakohl-Mischung auf den vorgebackenen Boden geben und den Guss gleichmäßig darauf verteilen. Die Quiche im unteren Drittel des Backofens bei gleicher Temperatur ca. 30 Min. weiterbacken.