

REZEPTE zur Gourmetkiste

Mairübchen-Rösti mit Roastbeef-Röllchen und Kressecreme

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Arbeitszeit: Ca. 45 Min.

200 g Schmand
2–3 EL Milch
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
1 Beet Gartenkresse
2 Zucchini
800 g Mairübchen
2 EL Mehl
1 Eigelb (Größe M)
geriebene Muskatnuss
3–4 EL Öl

Schmand und Milch glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Kresse vom Beet schneiden. 3/4 der Kresse unter die Soße rühren. Zucchini waschen und putzen. Mairübchen putzen und schälen. Beides grob raspeln. Rübchen, Zucchini, Mehl und Eigelb vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 3–4 EL Röstmasse in die Pfanne geben und unter Wenden 3–5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, warm halten und übrige Röstmasse mit Öl zu insgesamt 12 Rösti ebenso verarbeiten. Lauchzwiebeln waschen, putzen und sehr schräg in dünne Ringe schneiden. Lauchzwiebeln an eine Schmalseite der Roastbeefscheiben geben und einrollen. Rösti, Röllchen und Soße anrichten und mit übriger Kresse bestreuen.

3 Lauchzwiebeln
12 Scheiben dünner
Roastbeef-Aufschnitt

Spinat-Mascarpone-Knödel

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
Ca. 50 Min.

800 g Spinat

150 g frisch geriebener
Parmesan
3 Eigelb
350 g Mascarpone
3 EL Grieß
80 g Mehl
Salz, Pfeffer
Muskat
Mehl

Vom Spinat die harten Stiele entfernen und gründlich waschen. In einer heißen Pfanne zusammenfallen lassen und das restliche Wasser herausdrücken. Den Spinat grob hacken. In eine Schüssel geben und mit 100 g Parmesan, Eigelb, Mascarpone, Grieß und Mehl gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse 20 Min. ziehen lassen. Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in Mehl wälzen. In Salzwasser ca. 8 Min. köcheln lassen. Auf Tellern mit dem restlichen frisch geriebenen Parmesan und brauner Butter anrichten und sofort servieren.

gebräunte Butter