

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rübstielgratin

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min. + 45 Min. Backzeit

1 kg Kartoffeln
400 g Rübstiel
400 g Emmentaler
Je 1 Bund Petersilie,
Schnittlauch, Dill

Kartoffeln waschen, schälen, in Salzwasser garen und in Scheiben schneiden. Rübstiel waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den Käse hobeln. Petersilie, Schnittlauch und Dill waschen, abschütteln und fein hacken. Kartoffeln, Rübstiel, Kräuter und Käse abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten. Die oberste Schicht endet mit Käse.

1/8 Liter Milch mit
1/8 Liter Schmand
1 Ei
Pfeffer und Salz

Milch mit Schmand, Ei und Pfeffer und Salz verquirlen und über den Gratin geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Min. backen.

Zutaten:

für 4 Portionen



Sellerie-Süppchen mit Petersilien-Knoblauch-Öl

Zubereitung:

ca. 120 Min. + Einweichzeit

200 g kleine getr. weiße
Bohnenkerne

Am Vorabend die Bohnen mit Wasser bedecken und ca. 12 Std. einweichen. Abgießen und mit 1 l Wasser aufkochen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln, bis die Bohnen weich sind. Inzwischen die Zwiebel schälen und würfeln.

1 Zwiebel
1 Sellerieknolle
3 EL Butter
Salz, Pfeffer
200 g Sahne
1 EL Gemüsebrühe i
2 Scheiben Graubrot

Sellerie putzen, waschen und würfeln. Ca. 4 EL beiseite legen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Selleriewürfel darin andünsten. Gegarte Bohnen samt Flüssigkeit zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gut 1 l Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und 15 – 20 Minuten köcheln. Brot in kleine Stücke würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Übrige Selleriewürfel zugeben und 6 – 8 Min. rösten. Brotwürfel zugeben und weitere 4 – 5 Min. rösten. Mit Salz würzen und herausnehmen.

4 Stiele Petersilie
1 Knoblauchzehe
3 EL Zitronensaft
¼ TL Kreuzkümmel
1 Prise Chilipulver
5 EL Olivenöl

Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken. Beides mit Zitronensaft in einen Rührbecher geben. Kreuzkümmel, Salz und Chilipulver zugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei das Öl einlaufen lassen. Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit den Croûtons bestreuen und mit dem Petersilien-Knoblauch-Öl beträufeln.