

REZEPTE zur Gourmetkiste

Fenchel-Radicchio als Salat mit Apfel

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 30 Min.

1 Fenchel-Knolle

Fenchel putzen und halbieren, die Außenschale entfernen und in Scheiben schneiden

1 Radicchio

Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen und die inneren Blätter in Streifen zerpflücken. Waschen, abtropfen lassen.

1 Apfel

Apfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

1 Schalotte

Schalotte schälen und klein hacken.

Dressing:

5 EL Olivenöl

Aus

2 EL Zitronensaft

Olivenöl,

1 TL Zitronenschale

Zitronensaft und

geriebener Zitronenschale ein Dressing verrühren.

Salz, Pfeffer

Klein gehackte Schalotte untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel, Radicchio und den Apfel in eine Schüssel geben. Kurz vor dem Servieren das Dressing darüber geben.

Quitten mit Rotkohl

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
ca. 45 Min.

2 Quitten

Quitten schälen, entkernen und würfeln.

1 kg Rotkohl

Den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln.

1 Zwiebel, groß

Zwiebel schälen und würfeln.

60 g Schmalz

Das Griebenschmalz auslassen, die Zwiebel darin andünsten, den Kohl zugeben und mitdünsten.

1 Lorbeerblatt

Quitten,

Gewürznelken (2-3)

die Gewürze,

2 EL Essig

den Essig,

2 EL Preiselbeerkompott

die Preiselbeeren

125 ml Rotwein

und den Rotwein zufügen und gar dünsten.

Salz und Zucker

Mit Salz und Zucker abschmecken.