

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rosenkohl-Tarte mit Zwiebel-Dattel-Dipp

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 45 Min. + 45 Min. Backzeit

Für den Dipp:
400 g Zwiebeln
1 EL Öl
150 ml Portwein (oder Traubensaft)
75 g Datteln
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Für die Tarte:
500 g Rosenkohl

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin etwa 10 bis 15 Minuten anschmoren. Nach etwa 8 Minuten die Hälfte vom Portwein dazu gießen und verkochen lassen. Die Datteln entsteinen, in Streifen schneiden und unter die weich geschmorten Zwiebeln mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 10 Minuten schmoren. Dabei nach und nach den restlichen Portwein dazu gießen.

20 g Butter
4 Blätter Filo-Teig (oder Blätterteig)
75 g Sbrinz-Käse (oder Appenzeller-Käse)
2 Eier
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer,
2 EL Pinienkerne
Butter für die Form

Rosenkohl putzen und in Salzwasser in etwa 6 bis 8 Minuten knapp gar kochen. In ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Filo-Teigblätter ausbreiten und dünn mit Butter bestreichen. Eine mit Butter ausgestrichene Form mit den Blättern auslegen. Den Teig an den Rändern der Form etwas hochziehen. Den Käse grob reiben. Eier, Crème fraîche und Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Guss in die Form gießen. Rosenkohl auf dem Guss verteilen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180° C etwa 40 bis 45 Minuten backen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und noch etwa 5 Minuten stehen lassen. Rosenkohl-Tarte in Stücke schneiden und zusammen mit dem Dattel-Zwiebel-Dipp servieren.

Rübchen-Crème-Suppe mit Rote Bete-Chips

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
Ca. 60 Min.

200 g Rote Bete
1/2 l Öl
75 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 Stiele Thymian
500 g weiße Rüben
150 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Butter oder Margarine
1,2 l Gemüsebrühe (Instant)
150 g Crème fraîche
Thymianblättchen zum Garnieren

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln und mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einem Topf erhitzen und die Rote Bete-Scheiben darin portionsweise kross ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rüben und Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Thymian darin andünsten. Kartoffeln und Rüben zufügen und unter Rühren ca. 4 Minuten braten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Von der Herdplatte nehmen, Thymian entfernen und die Suppe pürieren. Crème fraîche einrühren und die Suppe vor dem Servieren nochmals erwärmen. Suppe und Rote Bete-Chips in Suppentellern anrichten und sofort servieren. Mit Thymianblättchen garnieren.