

53. Kalenderwoche 2015

REZEPTE

Steckrüben-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 1,5 Stunden

500 g vorwiegend
festkochende Kartoffeln
500 g Steckrüben
1 Apfel (ca. 200 g)
6 Stiele Thymian
1–2 Knoblauchzehen

Salz
ca. 400 g Sahne
schwarzer Pfeffer
geriebene Muskatnuss

50 g gewürfelter
geräucherter Speck
1 Schalotte
2–3 EL Apfel- oder
Weißwein-Essig
Zucker
2–3 EL Olivenöl
150 g Feldsalat
Fett für die Form
Öl für die Pfanne
evtl. Alufolie

Kartoffeln und
Steckrüben schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
Thymian waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und
hacken, dabei etwas zum Garnieren zurückbehalten. Knoblauch schälen und
halbieren. Eine Gratinform (ca. 26 cm Ø) fetten und mit halbiertes
Knoblauchzehe ausreiben. Kartoffeln, Steckrüben und Apfel einschichten,
dabei jede Lage etwas salzen. Knoblauch fein hacken.
Sahne, Knoblauch und Thymian verrühren, mit Salz,
Pfeffer und
Muskat würzen. Über das Kartoffel-Steckrüben-Apfel-Gemisch gießen. Im
vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 1 Stunde backen.
(Zum Ende hin evtl. mit Alufolie abdecken!) Ca. 10 Minuten vor Ende der
Garzeit Speckwürfel in einer kleinen, mit Öl ausgeriebenen Pfanne knusprig
braten, herausnehmen.
Schalotte schälen und fein würfeln.
Essig mit Salz, Pfeffer und
Zucker würzen.
Öl tröpfchenweise darunter schlagen. Schalottenwürfel unterrühren.
Salat putzen, gründlich waschen und mit Vinaigrette mischen. Gratin
herausnehmen, in Stücke schneiden und mit dem Salat auf Tellern anrichten.
Speckwürfel über den Salat streuen.

Rettich mit Blutorange als Salat

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 20 Min.+ 2 Stunden Ruhezeit

2 schwarze Rettiche
2 Blutorange
2 EL Sonnenblumenöl
Saft von einer halben
Zitrone
Salz, Pfeffer

Walnüsse

Rettiche schälen und grob reiben.
Blutorange schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen.
Aus Öl,
Zitronensaft,
Salz und Pfeffer ein Dressing mischen, über die Filets und den Rettich
geben und vermengen.
Das Ganze für ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Vor dem Servieren mit gehackten Walnüssen garnieren.