

REZEPTE zur Gourmetkiste

Bärlauch-Knödel mit Tomatensoße

Zutaten:

Für 4 Portionen

400 Schichtkäse (20 %
Fett, ersatzweise
Speisequark)
5 – 6 Schalotten
3 – 4 EL Butter
2 Brötchen (vom Vortag)
75 g Bärlauch
3 Eier Größe M
Salz, weißer Pfeffer
1 EL Speisestärke

1 Dose Tomaten
(850 g)
Zucker

Zubereitung:

Ca. 45 Min.

Schichtkäse gut abtropfen lassen.

Schalotten schälen und fein hacken. 2/3 der Schalotten in
1 EL heißer Butter andünsten. Abkühlen lassen.

Brötchen grob reiben.

Bärlauch waschen, fein schneiden.

Schichtkäse und Eier verrühren,
mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Brötchen,
Stärke und Bärlauch (bis auf ein paar Bärlauchstreifen) unterrühren. Ca. 30
Minuten kalt stellen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse ca. 12
Klöße formen. In reichlich siedendem Salzwasser bei schwacher Hitze ca.
15 Minuten gar ziehen lassen.

Restliche Schalotten in 1 EL heißer Butter dünsten.

Tomaten samt Saft zufügen, etwas zerdrücken. Aufkochen und ca. 10
Minuten einkochen, dabei öfters umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas
Zucker abschmecken.

Übrigen Bärlauch in 2 EL heißer Butter schwenken. Klöße abtropfen lassen.
Mit Tomatensoße und Bärlauchbutter anrichten.

Broccoli, asiatisch, mit Entenbrust

Zutaten:

Für 4 Portionen

2 Entenbrüste à ca.
250 g
2 EL Öl

1 kg Broccoli
1 Zwiebel
1 reife Mango
2 EL Sesamöl

400 ml Gemüsebrühe
50 ml Sojasoße
½ TL Sambal Oelek
50 g Cashewkerne
1 rote Chilischote
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Zucker; Minze

Zubereitung:

Ca. 40 Min.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Haut mehrmals kreuzweise
einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit der Hautseite zuerst kräftig
anbraten, wenden. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 20
Minuten braten.

Broccoli putzen und waschen.

Zwiebel fein würfeln.

Mango schälen, Fruchtfleisch in Streifen vom Stein schneiden.

Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Mangostreifen darin
glasig dünsten. Broccoli kurz mit anbraten.

Mit Brühe ablöschen.

Sojasoße und
Sambal Oelek einrühren,

Cashewkerne unterheben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten
köcheln. Chili in Ringe schneiden. Gemüsepfanne mit Salz, Pfeffer, Chili
und Zucker abschmecken. Broccoli und aufgeschnittene Entenbrust auf
vorgewärmter Platte anrichten. Nach Belieben mit Minze garniert servieren