

## 23. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Spargel-Spinat-Salat

### Zutaten:

Für 4 Portionen

4 EL Balsamico bianco  
125 g Ziegenkäse, jung  
5 EL warmes Wasser  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
500 g weißer Spargel  
1 EL Öl

Zucker

400 g Spinat

### Zubereitung:

ca. 15-20 Min.

Balsamico bianco in einem kleinen Topf aufkochen, mit Ziegenkäse, warmem Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer fein pürieren. Beiseite stellen. Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel vierteln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Spargel darin bei hoher Hitze 2-3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Spinat putzen, dicke Stiele entfernen, kurz in kaltem Wasser waschen und trockenschleudern. Spinat auf 4 Teller verteilen. Den Spargel darauf geben und mit dem Dressing beträufeln.

## Sauerkraut-Kartoffel-Rösti mit Paprika-Crème-Dipp

### Zutaten:

Für 4 Portionen

2 Paprikaschoten  
250 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
500 g Sauerkraut  
8 Schalotten  
500 g Kartoffeln

6 EL Öl

3 TL Zucker  
Oregano

### Zubereitung:

ca. 35 Min.

Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.  $\frac{3}{4}$  der Paprikawürfel zufügen. Sauerkraut auf ein Sieb geben und gut ausdrücken. Schalotten schälen und achteln. Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel geben. Mit Sauerkraut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. 4 x 1-2 Esslöffel Kartoffel-Sauerkraut-Masse als Rösti in die Pfanne geben, portionsweise braten, warm halten. In einer weiteren Pfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen und darin die Schalotten ca. 2 Minuten braten. Zucker darüber streuen und so lange weiterbraten, bis der Zucker karamellisiert. Sauerkraut-Kartoffel-Rösti auf einer Platte mit den karmellisierten Schalotten anrichten. Etwas Crème fraîche-Dipp darauf geben, mit Paprika bestreuen und mit Oregano garnieren. Den restlichen Dipp dazu essen.