

29. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Knollensellerie-Salat

Zutaten:

Für 4 Personen



1 Knollensellerie
6 EL Joghurt
4 EL Mayonnaise
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Walnüsse
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + 1 Std. Ziehzeit

Die Sellerieknolle schälen und fein reiben.
In einer Schüssel Joghurt und Mayonnaise mischen.
Knoblauch schälen, pressen und zur Soße geben.
Walnuskerne mit einem Messer etwas zerkleinern,
Petersilie hacken und dazugeben. Den Salat gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fenchel-Tarte mit Taleggio-Käse

Zutaten:

Für 4 Portionen



250 g Mehl
0,5 TL Salz
130 g Butter (kalt)
1 Ei (Kl. M)
3 EL Milch
Mehl zum Bearbeiten
Butter für die Form
3 Fenchelknollen, (ca. 800 g)
20 g Butter
2 EL Olivenöl
5 EL Weißwein
Salz Pfeffer

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. + Backzeit 45 Min.

Aus Mehl, Salz, Butter, Ei und Milch einen Teig herstellen. Eine Tarteform mit Butter fetten und mit dem Teig auslegen. Dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen. Den Teig bei 200 Grad im Ofen ca. 10 Min. vorbacken.
Für den Belag den Fenchel putzen, das Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Knollen halbieren und in max. 1/2 cm breite Spalten schneiden.
Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Fenchel darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Weißwein ablöschen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt weitere 5 Minuten dünsten. Dann den Fenchel mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei den Sud auffangen. Abgetropften Fenchelsud und den Sud aus der Pfanne in eine Schüssel geben und mit Sahne, Crème fraîche, Eiern und Eigelben verquirlen.
Geriebenen Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den abgetropften Fenchel auf dem vorgebackenen Tarte-Boden verteilen. Die Eier-Sahne-Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 40-45 Minuten backen.
Die Rinde vom Taleggio entfernen und den Käse in 2-3 cm große Stücke schneiden. Nach 35 Minuten Backzeit den Taleggio auf der Tarte verteilen und zu Ende backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Fenchelgrün bestreuen. Mit dünn geschnittenem Parmaschinken belegen.

200 ml Schlagsahne
150 g Crème fraîche
2 Eier, (Kl. M)
2 Eigelb, (Kl. M)
120 g fein geriebener ital. Hartkäse, (z.B. Grana Padano oder Parmesan)
120 g Taleggio, (oder Fontina)

Parmaschinken