

REZEPTE zur Gourmetkiste

Marinierte Rote Bete mit Dicken Bohnen

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 75 Min. + 2 Std. Marinierzeit + 3 Min. Überbacken

800 g Rote Bete

Rote Bete putzen und mit Wasser bedeckt zugedeckt ca. 1 Stunde weich garen.

1 kg Dicke Bohnen

Die Bohnenkerne aus der Hülse pulen, abspülen und in Salzwasser oder Brühe ca. 10 Min garen. Bohnen abschrecken und abtropfen lassen. Bohnenkerne aus den Häuten lösen.

2 geh. TL Senf

Senf,

2 EL Holunderblütensirup

Sirup,

4 EL Weißweinessig

Essig, 3 EL kaltes Wasser und

1 geh. TL getrockneter Estragon

getrockneten Estragon mit dem Schneebesen verrühren und sehr kräftig

Salz

mit Salz würzen.

4 EL Olivenöl

Öl kräftig untermischen. Die Hälfte der Marinade mit den Bohnen mischen und abgedeckt beiseite stellen.

8 Stiele frischer Estragon

Rote Bete abschrecken, pellen und in je 6-8 Spalten schneiden. Spalten mit der restlichen Marinade mischen und abgedeckt 2 Stunden marinieren.

15 g gehackte Mandeln

Frische Estragonblättchen abzupfen, nicht zu fein schneiden und je die Hälfte unter die Rote Bete und Bohnen mischen, eventuell nachwürzen.

6 Ziegenfrischkäsetaler

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

3 TL flüssiger Honig

Ziegenkäse auf ein Backblech setzen, Mandeln und

Honig darauf verteilen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der 2.

Schiene von unten 2-3 Minuten überbacken. Rote Bete auf Tellern verteilen und mit Bohnen bedecken. Mit Ziegenkäse anrichten. Dazu passt Ciabatta.

Kohlrabisuppe mit Petersilie

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

ca. 45 Min.

1 Zwiebel

Zwiebel fein würfeln.

2 mittelgroße Kohlrabi

Kohlrabi schälen. 2/3 grob schneiden, restlichen Kohlrabi klein würfeln.

1 Bund Petersilie

Petersilie fein hacken.

2 EL Butter

2 EL Butter erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Grob geschnittenen

750 ml Gemüsebrühe

Kohlrabi zugeben und kurz mitdünsten. Mit 750 ml Gemüsebrühe

Salz

ablöschen. Mit Salz und

Pfeffer

Pfeffer würzen und zugedeckt 15 Min. garen.

150 ml Schlagsahne

150 ml Schlagsahne zugießen, kurz aufkochen und die Suppe mit dem

1 TL abgeriebene Zitronenschale

Schneidstab pürieren. Kleine Kohlrabiwürfel zugeben und 3-4 Min. in der

Zitronenschale

Suppe garen. Petersilie und 1 TL abgeriebene Zitronenschale kurz vor dem Servieren untermischen.