

41. Kalenderwoche 2016

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rettich-Lachs-Carpaccio

Zutaten:
für 6 Portionen



Zubereitung:
Ca. 20-25 Min.

1 Rettich
400 g Räucherlachs in
dünnen Scheiben
2 EL Senf, scharf
2 EL Meerrettich
4 EL Wasser
etwas Chilipulver
1 Bund Dill

Schwarzer Pfeffer
200 g schwarze Oliven

Den Rettich schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Lachs mit den Rettichscheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten.
Senf und Meerrettich mit dem Wasser und dem Chilipulver zu einer Soße vermischen.
Dill waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Die Hälfte zur Soße geben. Die Soße über das Rettich-Lachs-Carpaccio geben.
Zum Schluss schwarzen Pfeffer aus der Pfeffermühle über das Carpaccio geben, den Rest Dill darüber streuen und mit den Oliven garnieren.

Endivien-Sahne-Sauce zu Tortellini

Zutaten:
für 4 Personen

1 Endiviensalat
2 rote Zwiebeln
Butter

250 ml Sahne
2 EL geriebenen
Parmesankäse
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
1 Pack. Tortellini

Zubereitung:
ca. 30 Min.

Den Endiviensalat waschen und in Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Butter andünsten. Endivienstreifen dazugeben und kurz mitdünsten. Aus der Pfanne nehmen.
Sahne und Parmesan in der Pfanne cremig einkochen, Endivien und Zwiebeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Tortellini nach Anweisung kochen, Sauce darüber geben und servieren.