

43. Kalenderwoche 2016

REZEPTE zur Gourmetkiste

Asia-Salat mit Putenstreifen

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

ca. 30 Min. + 30 Min. Marinierzeit

400 g Putenschnitzel
4 EL Sojasauce
250 g Möhren

Dressing

ca. 10 g frischer Ingwer
2 EL Weißweinessig
50 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
5 EL Olivenöl
3 – 4 EL Sesamsamen

120 g Asia-Salat

Putenschnitzel waschen, trockentupfen, in dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, Sojasauce zufügen und das Fleisch abgedeckt ca. 30 Minuten marinieren. Möhren waschen, schälen und auf einer Haushaltsreibe in dünne Scheiben hobeln.

Für das Dressing

Ingwer schälen und sehr fein hacken. Ingwer, Essig, Brühe, Salz, Pfeffer, Zucker und

Öl verrühren. Kräftig abschmecken. Putenfleisch aus der Sojasoße nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Salzen, pfeffern und in Sesam wenden. Fleisch im restlichen heißen Öl 3-4 Minuten braten. Inzwischen Asia-Salat verlesen, waschen und trocknen. Möhren, Asia-Salat und Salatdressing vorsichtig mischen. Sesam-Putenstreifen auf dem Salat anrichten.

Butternut-Gnocchis

Zutaten:

für 4 Personen

300 g Butternut-Kürbis
150 ml Gemüsebrühe
2 Kartoffeln

Muskat

Salz, Pfeffer

1 Ei

25 g Weichweizengrieß

25 g Maisgrieß

70 g Pecorino

150 g Mehl

Butter

Zubereitung:

ca. 60 Min.

Kürbis schälen und in Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe garen. Das Kürbisfleisch gut abtropfen lassen und pürieren. Kartoffeln in der Schale garen, abgießen und pellen und noch heiß durch die Presse drücken und gut ausdampfen lassen. Mit dem Kürbisfleisch mischen. Muskat, Salz und Pfeffer über das Kartoffel-Kürbis Gemisch geben, das Ei hinzufügen, Grieß einrühren und 50 g geriebenen Pecorino hinzufügen. Alles gut vermischen und ein paar Minuten ruhen lassen. Nun so viel Mehl dazu geben, dass ein fester Teig entsteht. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einer etwa 40 Zentimeter langen Wurst rollen. In 16 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer ovalen Form rollen und mit bemehltem Gabelzinken eindrücken. In kochendem Salzwasser gar ziehen lassen, die Gnocchis sind fertig wenn sie an die Wasseroberfläche aufgestiegen sind. Mit dem Schöpflöffel herausheben und beiseite stellen. Butter in einem Topf zerlassen. Die Gnocchis zum Servieren auf tiefe Teller verteilen, mit Butter beträufeln und mit dem restlichen Pecorino bestreuen.