

2. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Topinambur-Linseneintopf mit Salsicce

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

ca. 90 Min.

150 g Möhren
150 g Knollensellerie
75 g Topinambur
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 TL Butter

Salz, Pfeffer
60 g durchwachsener Speck,
(am Stück)
1 Lorbeerblatt
1 l Geflügelfond
250 g Berglinsen

2 Salsicce, (italienische
Fenchelwürste; à ca. 90 g)
1 Stiel glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
1 EL Weißweinessig

Olivenöl zum Beträufeln

Möhren,
Sellerie und
Topinambur putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
Zwiebel in feine Würfel,
Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
Öl und
Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer bis starker
Hitze 2-3 Minuten braten. Möhren, Sellerie und Topinambur zugeben und unter
Rühren 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speck,
Lorbeer und
Fond zugeben und zugedeckt einmal aufkochen.
Linsen zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 40-45 Minuten garen, bis die Linsen
leicht Biss haben. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.
Salsicce in leicht kochendes Salzwasser geben und bei milder Hitze 5-6 Minuten
sieden lassen.
Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Rosmarinnadeln von
den Zweigen zupfen und mittelfein hacken.
Vor dem Servieren Linseneintopf mit Essig abschmecken. Salsicce aus dem Wasser
nehmen, in Scheiben schneiden und unter den Eintopf heben. Eintopf in
vorgewärmte Teller geben, mit Petersilie und Rosmarin bestreuen und mit etwas
Olivenöl beträufelt servieren.

Chicoree, überbacken

Zutaten:

für 4 Personen

300 g Brie-Käse
4 Chicoreestauden
4 EL Butter
6 EL flüssiger Honig
8 Stiele Thymian

Salz, Pfeffer
16 Scheiben Bacon

Zubereitung:

ca. 35 Min.

Brie in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Chicoree putzen und der Länge nach
halbieren. Strunk keilförmig ausschneiden.
Butter,
Honig und
Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Chicoree mit den Schnittflächen nach
unten in den Honig legen und bei milder Hitze 3 Min. garen. Chicoree herausheben
und je 2 Thymianstiele auf die Schnittflächen legen,
salzen und pfeffern. Brie auf den Chicoréhälften verteilen, jede Hälfte in 2
Baconscheiben wickeln und in eine ofenfeste Form setzen. Honig aus der Pfanne
darüber verteilen. Chicoree im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene
18-20 Min. goldbraun backen. Dazu passt Baguette.