

REZEPTE

Rübstiel-Crêpes

Zutaten:

Für 3-4 Portionen

2 Bund Rübstiel
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Butter
3 EL Crème fraiche
Salz, Pfeffer, Muskat
125 g Mehl
3 Eier
6 Eigelb
¼ l helles Bier
1/8 l süße Sahne
Butterschmalz
12 dünne Scheiben
gekochten Schinken

Zubereitung:

ca. 30-40 Min. + 5 Min. überbacken

Rübstiel waschen, abtropfen lassen und auf ca. 3 cm Länge schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken. Den Knoblauch schälen und in eine Pfanne pressen. Mit den Zwiebeln in 1 EL Butter glasig dünsten. Rübstiel zugeben und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Crème fraiche zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, warm stellen.
Aus Mehl, Eiern, Eigelb, Bier, Sahne und einer Prise Salz einen Teig zubereiten, diesen 10-15 Min. ruhen lassen. Dann 12 dünne Crêpes in Butterschmalz backen. Die Crêpes je mit einer Scheibe Schinken belegen, darauf den Rübstiel geben und zusammenrollen. Crêpes in eine feuerfeste Form legen, mit zerlassener Butter bestreichen und ca. 5 Min. unter dem heißen Grill überbacken. Dazu passt eine Tomatensauce.

Spitzkohl-Möhren-Auflauf mit Gorgonzola

Zutaten:

für 4 Portionen

500 g Spitzkohl
650 g Möhren
1 EL Butter
2 EL Wasser
Salz
2 EL Butter
30 g Mehl
¼ l Gemüsebrühe
50 ml Sahne
100 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

ca. 30 Min. + 20-30 Min. Backzeit

Spitzkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Kohlstreifen ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Möhren in etwas Butter andünsten, Wasser dazugeben, salzen und 5-6 Minuten garen; dann herausnehmen. Butter schmelzen und Mehl unter ständigem Rühren zufügen. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Bechamelsauce mit Sahne verfeinern und ca. ein Drittel des Gorgonzola in die Sauce geben und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Kohl und die Möhren in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Sauce begießen. Den restlichen Gorgonzola würfeln und darüber streuen. Das Gratin auf mittlerer Einschubleiste ca. 20-30 Minuten backen. Mit gehackten Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.