

17. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Nudeleintopf in Rhabarberfond

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 1 Std. + 12 Std. Einweichzeit

100 g weiße Bohnen, getr.
1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer
180 g Rhabarber
Zucker
1 Dose Tomaten (400g)
100 g Staudensellerie
100 g Paprika
100 g Zucchini
100 g Zwiebeln
10 Stiele Estragon
8 EL Olivenöl
2 EL brauner Zucker

1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer

2 Sternanis

150 g Suppennudeln

30 g Hartkäse (Parmesan)

Bohnen in 1,5 l kaltem Wasser mindestens 12 Stunden einweichen. Danach die Bohnen im Einweichwasser mit Lorbeer aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 1 Stunde garen. Am Ende der Garzeit mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Bohnen im Wasser abkühlen lassen. Inzwischen für den Fond Rhabarber putzen und in feine Scheiben schneiden. Rhabarber in einer Schale mit 1 EL Zucker verrühren. Tomaten klein schneiden. Sellerie putzen und in feine Stücke schneiden. Paprika waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini waschen in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 8 Stiele Estragon mit den Stielen fein schneiden. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Zucker darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten dünsten. Rhabarber, Estragon und Tomaten zugeben und 5 Minuten unter Rühren mitdünsten. Tomatenmark unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 l Wasser auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten kochen. Fond mit dem Schneidstab fein pürieren. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Sellerie darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten und mit Salz würzen. Mit Tomatenfond auffüllen, Anis zugeben, einmal aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten garen. Nudeln, Paprika und Zucchini zugeben, weitere 10 Minuten garen. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und zum Eintopf geben. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Estragonblättchen von den Stielen zupfen und schneiden. Käse hobeln. Eintopf in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer, Estragon und Käse bestreuen und sofort servieren.

Zutaten:

für 4 Portionen

1 Blumenkohl
100 g Kochschinken
150 g Speck, ger.
40 g Butter
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, rosenscharf
125 ml Saure Sahne
50 g geriebener Hartkäse
Paprikapulver, edelsüß
½ Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

ca. 25 Min. + 10 Min. überbacken

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Ca. 15 Min. in Salzwasser garen. Abgießen. Schinken fein würfeln. Speck in Würfel schneiden. Butter erhitzen und Schinken und Speck kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und viel Paprikapulver scharf abschmecken. Blumenkohl unterheben. In eine Auflaufform füllen und Saure Sahne darüber verteilen. Mit dem Käse bestreuen und bei 220 °C ca. 10 Min. überbacken. Anschließend noch mal mit Paprikapulver bestreuen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Blumenkohlaufauf