

18. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Portabella-Pilze gefüllt mit Spinat und Roquefort

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
ca. 45 Min.

4 Portabella-Pilze
1 Knoblauchzehen
300 g Spinat
3 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Die Portabella-Pilze mit einer weichen Bürste oder einem Tuch säubern. Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Portabella-Pilze darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Portabella-Pilze mit der offenen Seite nach oben in eine Auflaufform legen. Restliches Öl in die Pfanne geben. Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Spinat hineingeben und unter Wenden etwa 1 Minute erhitzen, so dass er zusammenfällt, aber noch Biss hat.

50 ml Marsala
100 g Roquefort-Käse

Marsala einrühren und einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat in die Portabella-Pilze füllen. Käse über die Portabella-Pilze bröseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Schiene 10 Minuten backen.

Rübstiel-Kartoffelsalat

Zutaten:
für 4 Portionen

Zubereitung:
ca. 45-60 Min.

500 g Kartoffeln
750 g Rübstiel
1 EL Maiskeimöl
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Senf
1 EL Weißweinessig
6 EL Maiskeimöl
Pfeffer, Salz
geriebene Muskatnuss

Kartoffeln waschen, mit Schale etwa 25 Minuten weich kochen, pellen, noch heiß in Scheiben schneiden. Rübstiel putzen, in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, waschen und abtropfen lassen. Öl erhitzen, Rübstiel darin andünsten. Die Gemüsebrühe hinzugießen und den Rübstiel in etwa 5 Minuten bißfest garen. Mit den Kartoffelscheiben vorsichtig vermengen. Die Zwiebel schälen und ganz fein hacken, mit Petersilie, Senf, Weißweinessig und Maiskeimöl verrühren, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Die Soße mit den Salatzutaten vermengen, etwa 20 Minuten durchziehen lassen, evtl. nochmals mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Lauwarm servieren.