

31. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Broccoli-Gemüse mit Putenröllchen und Röstzwiebeln

Zutaten:

für 4 Personen

2 Tomaten
500 g Broccoli
500 g Zwiebeln
3-4 EL Öl
8 dünne Putenschnitzel
weißer Pfeffer
8 Scheiben
Frühstücksspeck
Holzspießchen
2 TL Gemüsebrühe
500 g Spätzle

1 EL Mehl
50-100 g Schlagsahne

Zubereitung:

ca. 50 Min.

Tomaten waschen und würfeln.
Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen.
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe in 2 EL heißem Öl portionsweise unter Wenden knusprig braten und herausnehmen. Schnitzel evtl. waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Evtl. flacher klopfen. Mit Pfeffer würzen und mit je 1 Speckscheibe belegen. Mit ca. der Hälfte der Zwiebelringe belegen. Die Schnitzel aufrollen und feststecken. 1-2 EL Öl erhitzen und die Röllchen darin anbraten. Tomaten und die Hälfte der übrigen Zwiebeln zufügen. Mit 1/2 l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Zugedeckt 10-15 Minuten schmoren. Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten (oder Packungsangabe beachten) garen. Broccoli in wenig kochendes Salzwasser geben und zugedeckt 6-8 Minuten dünsten Röllchen herausnehmen.

Mehl und Sahne verrühren, in den Fond rühren und ca. 5 Minuten köcheln. Röllchen wieder hineinlegen und noch etwas ziehen lassen Spätzle und Broccoli abgießen. Puten-Röllchen mit Soße, Spätzle und Broccoli anrichten. Die restlichen Zwiebelringe darüber verteilen

Mais-Puffer

Zutaten:

für 4 Personen

4 Maiskolben
2 Eier
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
Muskat
4 EL Mehl
2 EL Butterschmalz
2 Tomaten
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

ca. 45 Min.

Die Maiskolben von Blättern und Fäden befreien, gut waschen und die Körner vom Kolben schaben. Diese grob hacken und in eine Schüssel geben.
Eier trennen, die Eigelbe zum Mais geben, die Eiweiße steif schlagen. Mais mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen.
Das Mehl dazugeben und alles gut vermengen. Eischnee unterheben.
Butterschmalz in eine Pfanne geben, mit einem Esslöffel portionsweise Teig in die Pfanne löffeln und von beiden Seiten goldgelb braten. Tomaten waschen, in Stücke schneiden und in der Pfanne mitbraten. Lauchzwiebeln putzen, in schräge Stücke schneiden und ebenfalls in der Pfanne mitbraten. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über die Puffer geben.