

Chicoréesalat mit Eier-Senfsoße

Der Chicoreesalat mit Eier-Senfsoße eignet sich als Abendessen für 4 Personen , oder als Vorspeise für 6 – 8 Personen.

Zutaten: für 4 Personen

400 g Chicoreekolben (ca.4 Kolben)
100 g Käse am Stück (evtl. Emmentaler)
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
6 Eier (davon die Eigelbe für die Marinade)

Für die Salatmarinade:

3 – 4 TL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
2 – 3 EL Essig
2 – 3 EL Öl
Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
2 hart gekochte Eigelbe

Zubereitung:

Zuerst die Eier hart kochen.

Den Chicorée waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Die einzelnen Blätter vom Strunk lösen und mit einem Messer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Kurz im kalten Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Die Tomaten waschen, trocknen, halbieren. Den Strunk und die Kerne auslösen. Das Tomatenfleisch in kurze Streifen schneiden.

Den Käse in kurze Streifen schneiden und ebenso das Eiweiß von zwei Eiern

Die Knoblauchzehe fein zerkleinern.

Die 2 Eigelbe in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Senf, Zucker, Essig und Öl und Knoblauch dazu geben. Alles gut miteinander vermengen, zu einer glatten Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chicorée, Käse, Tomaten und das geschnittene Eiweiß dazugeben und gut vermengen.

Der Chicoréesalat sollte nach dem Vermengen noch mind. 20 Min. durchziehen.

Den Salat auf die Teller verteilen und mit den restlichen 4 hart gekochten Eiern (Eischnitten) dekorieren. Evtl. etwas Petersilie oder Schnittlauch darüber geben.

Schnitzeltopf mit Bohnen für 6 - 8 Personen

Zutaten:

1000 g Schweineschnitzel
400 g geräucherte Mettwurstchen (z.B. Mettenden oder Chorizo)
500 g Champignons
4 - 5 große Zwiebeln, gewürfelt
2 gelbe und 2 rote Paprika, in Streifen
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 Dosen Tomaten, fein gehackt (425 ml)
2 Dosen weiße Bohnen mit Suppengemüse (à 800 ml)
3 EL Tomatenmark
3 EL Tomaten Ketchup
1 EL Paprika, edelsüß
200 g Crème fraîche
250 ml Wasser = Bedarfsmenge!
3 EL gekörnte Brühe, bzw. Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Chillipulver
Olivenöl

Zubereitung:

Schnitzel halbieren oder dritteln (je nach Größe), in der Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter geben.

Damit der Garvorgang des Fleisches schon beginnen kann, den Bräter auf eine Herdplatte stellen und leicht weiterköcheln lassen.

Die Ziebeln in der Pfanne anrösten, die Paprika und die Champignons dazugeben und kurz mitrösten. Zu den Schnitzeln in den Bräter geben. Ebenso die in halbe Scheiben geschnittene Chorizo.

Das Wasser in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Hierbei den Bratenansatz in der Pfanne ablösen. Nun die gekörnte Brühe dazu geben und auflösen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Tomatenmark, Ketchup, Paprikapulver zur Brühe geben und gut vermengen. In den Bräter geben.

Die Bohnen mit samt der Flüssigkeit, die Dosentomaten und Crème fraîche ebenfalls in den Bräter geben und nochmals gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer und Chilli abschmecken.

Im Backofen mit Heißluft zugedeckt etwa 70 Minuten garen, zwischendurch einmal umrühren.

Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Pfeffer bzw. Chilli abschmecken.

Tipp:

Schmeckt auch aufgewärmt sehr lecker. Dazu kann auch frisches Baguette gereicht werden.

Polenta – Schnitten

Für 4 – 6 Personen

Zutaten:

380 g Maisgrieß
1,5 l Wasser
1 EL Gemüsebrühe (Pulver)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Butterschmalz, Raps- oder Olivenöl

Zubereitung:

Wasser mit der Gemüsebrühe zum kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Dann die Polenta mit einem Schneebesen in die kochende Brühe einrühren, einmal aufkochen lassen, die Herdplatte ausschalten und die Polenta ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Hierbei häufig rühren, damit nichts anbrennt (auch, wenn der Herd aus ist...)!

Eine rechteckige Form leicht einölen oder mit ALU-Folie ausschlagen, dann die gequollene Polenta hinein geben und glatt streichen. In der Form auskühlen lassen.

Die feste ausgekühlte Polenta auf ein Brett stürzen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Fett erhitzen und die Scheiben bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten knusprig goldbraun braten.

Gewürztraminer-Apfelgelee mit Mandelsahne

Für 4 Personen

Zutaten für das Apfelgelee:

1 großer rotschaliger Apfel
Saft von 1 Zitrone
250 ml Gewürztraminer
1 Tortenguss, klar
2 EL Zucker

Zutaten für die Mandelsahne:

50 g Mandelblättchen
200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Für das Gelee den Apfel gründlich waschen und abtrocknen. In Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und mit der Schale grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln.

Aus dem Gewürztraminer, dem Tortenguss und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Guss herstellen. Die Apfelraspeln unterheben und auf Gläser verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Vom Herd nehmen und etwa 2 EL davon für die Deko beiseite stellen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Mandelblättchen unterheben und mit einem Esslöffel Sahnehäubchen auf das Apfelgelee setzen.

Mit den beiseite gestellten gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Tipp:

Schmeckt natürlich auch lecker mit Birnen.