

Nº 52

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 12/2018



Hirschsteaks mit Wintergemüse



ZUTATEN FÜR 4-5 PERSONEN 600 g Hirschsteaks, 300 g Topinambur, 300 g Pastinaken, 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 150 g Blattspinat, 200 ml Milch, 3 EL Butter, 3-4 EL Waldbeerenmarmelade, 1 EL getr. Preiselbeeren, ½ TL Kümmelsamen, Muskatnuss (frisch), Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Pastinaken und Topinambur schälen und längs halbieren. In eine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Backofen auf 170° C vorheizen und das Gemüse für 30 Minuten backen.

Den Spinat waschen, die Stiele entfernen und grob zerkleinern.

Die Kartoffeln waschen und mit dem Kümmel in Salzwasser weich kochen. Sofort pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Öl in einer Pfanne gut erhitzen und die Hirschsteaks darin von beiden Seiten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

2 EL der Butter in der Pfanne bräunen, die Milch erhitzen, beides unter die Kartoffeln rühren. Die restliche Butter und den Spinat hinzufügen und das Püree mit Muskatnuss und Salz würzen.

Preiselbeeren und Waldbeermarmelade zum Bratensatz in die Pfanne geben und erwärmen.

Dazu passt ein Tempranillo Parra (**Artikelnr. 12559**).

Festliche Wirsing-Roulade



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN 1 Wirsingkohl, 100 g Buchweizengrütze, 1 Bd Frühlingszwiebeln, 1 Bd Petersilie, 4-5 Knoblauchzehen, 250 g Kartoffeln, 30 g Butterschmalz, 120 g Bergkäse, 100 g Feta, 60 g Gouda mittelalt, 2 Eier, 70 g Semmelbrösel, 60 g Butter, Salz, Kräutersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Vom Wirsing acht schöne Blätter ablösen, vorsichtig die dicken Blattrippen flachschnei-

In der Woche zwischen Weihnachten und Silvester liefern wir nicht aus!



In der ersten Januarwoche entfallen die Montagslieferungen. Alle anderen Kunden beliefern wir einen Tag später als gewohnt, also von Mi - Sa statt von Di - Fr

den. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser legen. Die Blätter auf einem Küchentuch zu einem Quadrat von ca. 40 cm Seitenlänge ausbreiten.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, pellen und grob zerdrücken. Parallel die Buchweizengrütze halb gar kochen und abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in Butterschmalz andünsten. Zwei der Knoblauchzehen und die Petersilie fein hacken. Den Bergkäse reiben und den Feta zerbröseln.

Bergkäse, Feta, Petersilie, Frühlingszwiebeln, gehackten Knoblauch und Petersilie mit der Grütze, den Kartoffeln und den 2 Eiern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf die Kohlblätter geben und mit Hilfe des Küchentuches aufrollen, die Kanten einschlagen und die Roulade auf ein gefettetes Backblech legen.

Die restlichen Knoblauchzehen zerdrücken, die Butter zerlassen, beides mit den Semmelbröseln mischen, mit Pfeffer und Kräutersalz würzen und auf die Roulade geben.

Den Gouda darüber reiben und bei 180° C ca. 1 Stunde im Backofen backen. Vor dem Anschneiden 20 Minuten ruhen lassen.

Dazu passen karamellisiertes Wintergemüse und ein Merlot Osteria (**Artikelnr. 12672**).

Apfelschaum mit Nüssen



ZUTATEN FÜR 4 DESSERTS 4 große Äpfel, 100 g Haselnusskerne (oder Walnusskerne), 4 EL feine Haferflocken, Saft einer halben Zitrone, 1 Eiweiß, 2 TL Honig, 2 EL Apfelsaft, 1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG Die Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden und mit 2 EL Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und pürieren.

Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen, 2 EL von dem Apfelpüree unter den Eischnee ziehen.

Die Nüsse grob hacken und mit den Haferflocken in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Unter rühren den Apfelsaft und den Honig dazugeben und abkühlen lassen.

Apfelpüree auf 4 Schälchen verteilen, den Apfelschnee darauf geben und die Apfel-Nuss-Flocken darüber streuen.

maerkischekiste.de

