

Nº 07

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 02/2019



Steckrüben-Cremesuppe



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN 400 g Steckrübe, 400 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 Becher Crème fraîche, 1 EL Butter, 2 cm Ingwerwurzel, 1 TL Kurkuma, ½ TL Currypulver, Salz, Pfeffer, frischer Koriander

ZUBEREITUNG Steckrübe und Möhren schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen, hacken und in einem Topf in Butter andünsten.

Den Ingwer schälen und hacken, mit Kurkuma und Curry zu den Zwiebeln geben und alles kurz kräftig anbraten. Steckrüben- und Möhrenwürfel hinzugeben und mit Wasser aufgießen bis das Gemüse gerade bedeckt ist. Kurz aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze 10-15 Minuten garen bis das Gemüse weich ist.

Den Topf vom Herd nehmen, die Suppe pürieren, Crème fraîche hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Koriander bestreut servieren.

Mit frischem Brot servieren.

Gefüllte Hokkaido-Kartoffeln



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN 9-12 große Kartoffeln (festkochend), 500 g Hokkaido, 2 Knoblauchzehen, 10 schwarze Oliven, 1 Bund Dill, 200 g Feta, 4 EL Joghurt, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Kartoffeln waschen und mit der Schale garen, aber nicht zerkochen.

Kürbis waschen, die Kerne entfernen und das Fleisch fein raspeln. Knoblauch schälen und pressen. Oliven in Streifen schneiden. Dill hacken. Alles zum Kürbis geben.

Feta mit der Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt unter den Kürbis mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln längs halbieren und bis auf 1 cm Rand auslöffeln. Die Hälfte des Ausgehöhlten zerdrücken und unter den Kürbis mischen. Die Kartoffeln mit der

**Bei uns im Shop könnt
ihr noch bis zum 10. März
Demeter-Weiderind aus der
Uckermark vorbestellen!**

Mischung füllen, in eine Auflaufform setzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Reste vom Kartoffel-Inneren und eventuelle Reste der Kürbismischung mit in die Form geben und bei 180° C im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Dazu passen Salat und ein Spätburgunder Pfalz (Art. 12578).

Topinambur in Senfsauce



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN 600 g Topinambur, 2 Eier, 100 g Sahne, 2 EL Senf, frischer Schnittlauch und Petersilie, Salz

ZUBEREITUNG Die Topinamburknollen waschen, schälen und würfeln. Mit ½ L Wasser in 15-20 Minuten kochen. Die Eier hart kochen.

Zwei Esslöffel des gekochten Topinamburs mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Sahne und den Senf einrühren. Die restlichen Topinambur dazugeben und das Gemüse mit Salz abschmecken. Ggf. mit mehr Wasser oder Sahne angießen.

Die Eier pellen und hacken. Die Kräuter waschen, trocknen und schneiden. Eier und Kräuter über das Gemüse streuen.

Dazu passen Kartoffeln und Blumenkohl- oder Möhrengemüse.

Orangencreme



ZUTATEN FÜR 4 DESSERTS 5 Orangen, 125 ml Sahne, 100 g Zucker, 50 g Speisestärke, 1 Pck. Vanillezucker, 250 ml Wasser, nach Geschmack 1 Schuss Rum, 30 g Pistazien.

ZUBEREITUNG Von einer halben Orange die Schale abreiben. Die Orangen auspressen und den Saft mit der Schale, dem Zucker, dem Vanillezucker, der Speisestärke und ggf. dem Rum verrühren.

Das Wasser zum kochen bringen, die Mischung hineingeben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Pistazien hacken.

Nach dem Erkalten die Sahne sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Orangencreme heben.

In vier Dessertschalen füllen und mit gehackten Pistazien bestreut servieren.