KW 08/2017

Pastinaken-Gratin mit Nüssen

Zutaten für 4 Personen:
2 Zwiebeln, 600 g Pastinaken, 2 EL Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 30 g Walnüsse, Kräutersalz ,1 TL Honig, schwarzer Pfeffer, Butter für die Form, 4 Eier , 2 EL Senf, ½ l Milch, 80 g frisch geriebener Parmesan
Zubereitung:
Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Pastinaken schälen und grob raspeln.
Die Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Die Temperatur erhöhen und die Pastinakenraspel unter Rühren etwa 2 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. Die Nüssen nicht zu fein reiben. Mit Kräutersalz, Honig und Pfeffer würzen. Petersilie und Nüsse unter die Pastinakenraspel mischen.
Den Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas Butter ausfetten, die Pastinakenmischung hineinfüllen und glatt streichen.
Die Eier mit Senf und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan untermischen. Diese Masse über die Pastinaken gießen und gleichmäßig verteilen. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen. Sollte die Oberfläche zu schnell bräunen, das Gratin mit Alufolie abdecken.

Pastinakensuppe

Zutaten für 4 Personen:
350 g Pastinakenwurzel, 1 Zwiebel, ¾ l Gemüsebrühe, ¼ l Milch, 4 EL Sahne, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise getrockneter Thymian. Für die Chips: 100 g Pastinaken, Frittierfett, Meersalz, Garnitur: Thymian
Zubereitung:
Pastinaken schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken, im Öl andünsten, Pastinaken zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe ca. 15 Minuten kochen lassen, bis die Pastinaken weich sind, alles pürieren. Milch und Sahne unter die Suppe rühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Für die Chips, die Pastinake schälen und der Länge nach hobeln. Die Scheiben mit etwas Küchenkrepp abtupfen und im Fett goldgelb frittieren. Chips auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Meersalz stauben. Die Suppe in vorgewärmte Suppenschalen geben, und die Pastinakenchips einlegen. Nach Belieben mit einem Zweig Thymian garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit!
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg
Inh.: Dietrich u. Friederike Pax
Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de
D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876
www.gaertnerhof-callenberg.de
Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967