



KW 49/2017

Rucolasalat mit Kräuterseitlingen

Zutaten für 4 Personen:

5 EL Aceto balsamico, 2 TL mittelscharfer Senf, 1 EL Honig, 6 EL mildes Olivenöl, Salz, Pfeffer, ½ kleiner Radicchio, 125 g Rucola, 1 rote Paprikaschote, 250 g Cocktailtomaten, 250 Kräuterseitlinge, 1 Zweig Rosmarin, 3 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 40 g Parmesan (am Stück), 100 g schwarze oder grüne Oliven ohne Stein

Zubereitung:

Den Essig mit Senf und Honig verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Radicchio waschen, den harten Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter klein zupfen. Paprikaschote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Hälften in schmale Streifen schneiden und diese halbieren. Die Tomaten waschen und halbieren.

Die Austernpilze putzen, nicht waschen, und auf das Backblech legen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Mit Öl verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen. Salzen und pfeffern. Die Pilze mit dem Rosmarin-Knoblauch-Öl bestreichen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, bis sie gar und leicht gebräunt sind.

Den Käse mit dem Gurkenhobel in feine Späne hobeln. Blattsalat, Paprikaschote, Tomaten und Oliven mit dem Dressing mischen und auf vier Teller verteilen. Die Pilze aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und leicht anschmelzen lassen. Dann auf dem Salat anrichten und den Salat sofort servieren. Dazu passt geröstetes Ciabattabrot.

Kartoffelsalat mit Kräuterseitlingen und

Rauke

Zutaten für 4 Personen:

600 g festkochende Kartoffeln, 150 g Rucola, 200 g Kräuterseitlinge, 1 Zwiebel, 100 ml Gemüsebrühe, 4 EL Essig, 1 TL scharfer Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Olivenöl, 100 g Feta, 1 EL Kürbiskernöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale ca. 30 Minuten dämpfen. Dann leicht abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Rucola waschen, putzen und die harte Stiele entfernen. Die Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Brühe erhitzen, die Zwiebelwürfel zugeben und den Essig sowie den scharfen Senf unterrühren. Über die Kartoffeln gießen, salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Pilze in heißem Öl goldbraun anbraten, salzen und pfeffern. Den Kartoffelsalat abschmecken und auf dem Rucola anrichten. Die Pilze und den zerbröckelten Feta darüber streuen und mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und 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