



Sellerie Tarte mit Clementinensalat

Zutaten:

250g Mehl
4 Eier
150g Butter
120g Magerquark
500g Knollensellerie
1 Zwiebel
Thymian
100g Gruyère
150 ml Schlagsahne
100g Haselnüsse
2 EL Olivenöl
4 Clementinen
2 EL Traubenkernöl
1 TL Honig
Salz und Pfeffer
Opt. Petersilie

Zubereitung

Für den Teig Mehl, 1 Ei, Quark und Butter zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Zusammen mit den Selleriewürfeln und den Thymianblättchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei starker Hitze rösten. Gruyère reiben und mit den restlichen Eiern und der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haselnüsse grob hacken und die Hälfte zur Sahnemischung geben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Dabei einen Rand bilden. Die Selleriemischung gleichmäßig darauf verteilen und mit der Sahne-Nuss Mischung begießen. Im vorgeheizten Backofen (175°C Ober/Unterhitze) ca. 35 Minuten backen. Die restlichen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. Traubenkernöl mit Zucker und Salz und Pfeffer vermischen. Clementinenscheiben, Petersilie und Haselnüsse auf Tellern verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Zur lauwarmen Tarte servieren.

Radieschen-Apfel Salat mit scharfer Vinaigrette

Zutaten:

2 Eier
150g Blattsalat
1 Bnd Radieschen
1 Apfel, säuerlich
1 TL Sesam
Opt. Kresse

10g Ingwer frisch
2,5 EL Weißweinessig
1,5 EL Chili-Sauce
Salz
1 TL Sesamöl geröstet
2,5 EL Pflanzenöl

Zubereitung

Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Kurz in kaltes Wasser legen, schälen und in Stücke schneiden. Salat putzen und in Streifen schneiden. Radieschen putzen, abspülen, dabei schöne Radieschenblätter beiseite legen. Radieschen in Spalten schneiden. Apfel abspülen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheiben schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann herausnehmen. Für die Vinaigrette den Ingwer schälen und fein reiben, mit dem Essig, Chilisoße und Salz verrühren. Beide Öle unterrühren und mit Salz und Chilisoße abschmecken. Eier, Salat, Radieschen, Radieschenblätter und Apfelscheiben anrichten. Kresse vom Beet schneiden und zusammen mit dem Sesam darüberstreuen. Vinaigrette darüber träufeln und servieren.



Fusilli mit Brokkoli und Mandeln

Zutaten:

30g Rosinen
3 EL Marsala
40g Mandelkerne
1 EL Zucker
1 Chilischote rot
1 Brokkoli
300g Cherry-Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen
Basilikum frisch oder getr.
100 ml Mineralwasser
4 EL Olivenöl
3 EL Kapern
400g Fusilli
10 g Butter

Zubereitung

Rosinen in einer Schüssel im Marsala einweichen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mandeln abkühlen lassen, danach fein hacken. Chilischote putzen und in feine Ringe schneiden. Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen, dann in kochendem Salzwasser in ca. 4 Minuten leicht bissfest garen. Abschrecken und gut abtropfen lassen. Tomaten halbieren. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. 200 g Brokkoli zusammen mit dem Mineralwasser und der Hälfte der Mandeln fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Brokkoli-Röschen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 2 Minuten mitbraten. Rosinen mit Marsala, Kapern und Brokkoli-Paste unterrühren. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 400 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und Butter im Topf erhitzen und sämig einkochen, leicht mit Pfeffer würzen. Brokkoli-Gemüse, Tomaten und Basilikum unterheben. Mit Mandeln und Basilikum bestreut servieren.

Pastinaken-Möhren-Suppe

Zutaten:

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
ca. 500g Pastinaken
750 ml Gemüsebrühe
200g Möhren
Salz
Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Eine Pastinake beiseite legen. Restliche Pastinaken und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel ca. 10 Minuten anbraten. Pastinaken und Möhren dazugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Gemüse 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Vom Herd nehmen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Pastinake schälen und in dünne Scheiben hobeln. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pastinakenscheiben 5 Minuten anbraten. Dann die Chips aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Die Suppe mit den Chips und dem Schnittlauch bestreut servieren.