



Rezept für KW 17-06

Schwarzwurzeln mit Käsesoße

ca. 750 g Schwarzwurzeln
30 g Butter
200 g Schinken
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
25 g Mehl
125 ml Sahne
125 ml Schwarzwurzelbrühe
1 Eigelb
75 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat

Schwarzwurzeln bürsten und schälen. Sofort in Zitronen- oder Essigwasser legen. In Salzwasser 25 Min. kochen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Hälfte des Schinkens einlegen und darauf die gekochten Schwarzwurzeln. Mit dem restlichen Schinken abschließen. In der restlichen Butter die gehackte Zwiebel und den gepressten Knoblauch hellgelb dünsten. Mehl darin anrösten. Sahne und Brühe darunter schlagen und zu einer sämigen Soße einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter die nicht mehr kochende Soße das Eigelb ziehen. Käse unterrühren. Das Ganze über die Schwarzwurzeln gießen und ca. 20 Minuten überbacken.



Radiccio mit Orangen

1 Radiccio
2 Orangen
1 EL Pinien- oder Sonnenblumenkerne
1 EL trockener Weißwein
Meersalz
Rohrohrzucker
weißer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

Radiccio in Streifen schneiden. Die Orangen schälen, dabei so viel weiße Haut wie möglich entfernen. Die Orangen in Würfel schneiden oder die Filets aus den Trennwänden lösen, dabei den Saft auffangen und alle Kerne entfernen. Die Pinienkerne in der trockenen Pfanne goldbraun rösten. Rohrohrzucker, Wein, Salz, Pfeffer, Olivenöl zu einem Dressing verarbeiten. Radiccio, die Pinienkerne und die Orangenwürfel hinzufügen und vermengen.