

REZEPTE zur Gourmetkiste

Champignon-Rösti mit Porree

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 50 Min.

1 kg Kartoffeln
2 Schalotten
125 g Frühstücksspeck

Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben.
Schalotten schälen und fein würfeln.
Speck ebenfalls fein würfeln und in einer heißen Pfanne auslassen. Schalotten dazugeben und mit anbraten.

1 Ei
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Aus Speckmischung, geraspelten Kartoffeln und 1 Ei einen „Teig“ herstellen.
Salzen und pfeffern.
Im heißen Butterschmalz daraus 8 Rösti braten.

300 g Champignons
1 Stange Porree

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze bzw. 200°C Umluft vorheizen.
Steinchampignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zusammen mit den Champignons in heißem Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern.
Die fertigen Rösti auf ein gefettetes Backblech legen. Die Gemüsemischung darauf verteilen und mit Käse bestreuen. So lange im Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.

80 g Greizer, gerieben

Pasteten mit Broccoli-Kasseler-Ragout

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
Ca. 45 Min.

500 g Broccoli
Salz
250 g Champignons
1-2 EL Öl
Salz, Pfeffer
200 g Kasseler

Broccoli putzen, waschen, in sehr kleine Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, anschließend abtropfen lassen.
Champignons putzen und halbieren.
In heißem Öl ca. 5 Minuten braten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Inzwischen Kasseler in kleine Würfel schneiden, zu den Champignons geben und kurz durchgaren.

75 ml tr. Weißwein
200 g Schlagsahne
1/2 l Gemüsebrühe
2 EL Soßenbinder
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
4 Königspasteten (à ca. 70 g)
Zitrone und Tomate zum Garnieren

Mit Weißwein,
Sahne und
Brühe ablöschen, aufkochen lassen.
Soßenbinder einstreuen.
Broccoliröschen unterheben. Eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachwürzen.
Pasteten im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 4 Minuten aufbacken. Pasteten auf eine Platte stellen und das Ragout einfüllen. Mit Zitrone und Tomaten garniert servieren.