

35. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Cannelloni mit Mangold-Käsefüllung

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + 30 Min Backzeit

500 g Mangold

Mangold putzen, Blätter abschneiden, Stiele klein schneiden. Die Blätter 2 Min. und die Hälfte der Stiele 5 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen.

500 g Tomaten

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Fruchtfleisch entkernen und in Würfel schneiden.

1 Zwiebel

Zwiebel und

1 Knoblauchzehe

Knoblauch schälen, fein würfeln und in etwas Öl andünsten. Tomaten zufügen, kurz mitdünsten und

50 g Sahne

mit Sahne und

50 g Milch

Milch ablöschen und etwas köcheln lassen.

1 EL Paniermehl

Blanchierte Mangoldblätter (gut ausgedrückt) und Stiele fein hacken.

200 g Frischkäse

Paniermehl,

1 Ei

Frischkäse und

Salz und Pfeffer

das Ei zum Mangold geben und mit

Salz und Pfeffer abschmecken.

12 Cannelloni, vorgekocht

Die Tomatensauce mit dem Pürierstab fein pürieren. Restliche nicht blanchierte

Cayennepfeffer

Mangoldstiele hacken und zur Tomatensoße geben. Cannelloni mit Mangold-Frischkäse-Masse füllen. In eine gefettete Form legen.

50 g Käse

Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Über die Cannelloni geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. garen. Käse hobeln und 5 Min. vor Ende der Garzeit über die Cannelloni streuen.

Rote Bete mit Ziegenkäse und Blini

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 1 St. 40 Min. + Gehzeit

Blini

150 ml Milch

Milch erwärmen,

20 g Hefe

Hefe und je

Zucker, Salz

1 Prise Zucker und Salz darin auflösen.

170 g Mehl

Mit 120 g Mehl zu einem Vorteig verrühren. 20 Minuten gehen lassen. Den Vorteig

50 g Buchweizenmehl

mit restlichem Mehl, Buchweizenmehl,

3 Eier + 1 Eigelb

Eiern und Eigelb zu einem zähflüssigen Teig verrühren. 30 Minuten gehen lassen.

Rote Bete und

Rote Bete waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 40 Minuten gar kochen.

Ziegencreme

Abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen.

1 Bund Rote Bete

Ziegenfrischkäse mit Milch cremig verrühren. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett

4 Ziegenfrischkäse

100 ml Milch, 1 EL Zucker

rösten. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren.

20 g Kürbiskerne

100 ml Rotwein

Mit Rotwein und

100 ml Holunderbeersaft

Holunderbeersaft ablöschen.

Öl, 2 Stiele Thymian

Thymian zugeben und offen in ca. 10 Minuten einkochen. Mit Balsamico

2 EL Aceto balsamico

abschmecken. Rote Bete schälen (am besten mit Gummihandschuhen arbeiten), in

1 Beet Kresse

Scheiben oder Würfel schneiden und mit dem Holundersirup marinieren. Kresse vom

3 EL Kürbiskernöl

Beet schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Blinigteig esslöffelweise in eine große

beschichtete Pfanne gleiten lassen. Blinis von beiden Seiten 2 Minuten braten. Rote

Bete, Ziegenkäsecreme und Blinis auf Tellern anrichten. Mit Kürbiskernen und

Kresse bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln. Tipp: Statt Buchweizenmehl kann

man auch Roggenmehl verwenden.