

Rezepte

Carppaccio von der Mairübe mit gebeiztem Lachs und Kräutervinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

4 Mairüben
300 g gebeizter Lachs
Petersilie, Schnittlauch, Estragon, 1 rote Zwiebel,
Olivenöl, 1 Zitrone, Weißweinessig,
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mairübchen schälen in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller kreisförmig Auslegen. Kräuter fein hacken, Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und dem Essig eine Kräutervinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Lachs 4 kleine Röschen drehen und mittig auf das Carpaccio setzen. Kurz vor dem servieren die Vinaigrette auf den Tellern verteilen.



Mairübchentaler mit Thunfisch-Dip

Zutaten für 4 Personen

4 Mairübchen
1 Dose Thunfisch in eigenem Saft
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
1 EL Majonnaise
1 Ei Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Kapern nach Geschmack

Zubereitung:

Mairübchen schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Thunfisch abtropfen und mit Sauerrahm, geschnittenen Frühlingszwiebeln, entkernten, gewürfelten Tomaten, Majonnaise in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten gut vermischen. Mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und auf die Taler geben.



Rezepte

Mairübchen-Kartoffel-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

500 g Möhren
500 g Mairüben
2 Zwiebeln
500 g Speisekartoffeln
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
2 TL Senf
2 EL Meerrettich
100 g Crème fraîche
1 kg Kasseler Kamm

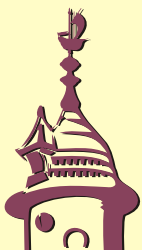
Zubereitung:

Das Fleisch im offenen Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei niedriger Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Möhren und Mairüben waschen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Möhren, Rüben und Zwiebeln zum Fleisch geben und 30 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, grob reiben und zur Suppe geben. Das Fleisch würfeln und in den Topf geben. Alles nochmals 20 Minuten ziehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und hinzu geben. Den Eintopf kräftig mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren und zum Eintopf reichen.



Thiermann GmbH & Co. KG
Spargel & Beerenfrüchte
Scharringhausen 23 · 27245 Kirchdorf
Tel. 0 42 73 / 93 20-0 · Fax 93 20 40
info@thiermannspargel.de

www.thiermannspargel.de



VIELFRUCHTHOF
DOMSTIFTSGUT MÖTZOW
Gutshof 1 · 14778 Beetzseeheide / OT Mötzwow
Tel. 033 836 / 2080 · Fax 033 836 / 20 819
Info@domspargel.de

www.vielfruchthof.de

Mairüben an Petersiliensahne

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Butter
4 Mairüben
einige Blätter von den Rüben
100 ml Gemüsebrühe
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Chilipulver
4 Frühlingszwiebeln
1 Bund Petersilie
½ Becher Sahne

Zubereitung:

Die Knollen der Rüben schälen und in Scheiben schneiden. Rübenblätter, Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und hacken. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Rüben von allen Seiten anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Rübenblätter zugeben. Ungefähr 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chilipulver abschmecken. Sahne, Petersilie und Frühlingszwiebeln zugeben und vermengen. Schmeckt herrlich zu Fischfilet.



Mairüben- Möhren-Rohkost

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mairüben
300 g Möhren
1 Fenchelknolle
1 EL gehackter Dill
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
2 EL Apfelessig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
1 TL Honig

Zubereitung:

Die Mairüben und Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Die Fenchelknolle putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing das Öl mit dem Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren und die Kräuter dazu geben. Dressing über das geschnittene Gemüse geben, vermengen und mit etwas Fenchelkraut garnieren.