



GeLa Ernteanteils-Kiste 24

Liebe Ernteteiler*innen mit fertig gepacktem Kisterl,
Jetzt ist es schon finster und wir sind noch beim
Kistlpacken...Geerntet ist zum Glück schon Alles!

Rote Rüben und Sellerie à la Hasselbacken mit Kren-Crème fraiche

- 2 Stück Rote Rüben und 1/2 Sellerie mit der Schale in einem Topf mit kochendem Wasser bißfest köcheln
- das Gemüse schälen, die Roten Rüben halbieren und dann jede Knollenhälfte fächerförmig, alle 2 mm in Scheiben schneiden, die aber am unteren Ende noch 1 cm zusammen halten, das Gemüse auf ein Backblech legen
- eine Marinade aus 2 EL geschmolzener Butter, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer verrühren und das Gemüse großzügig, auch in die Fächer hinein, damit einpinseln (die Hälfte der Marinade aufbewahren)
- das Gemüse im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 20 Min. backen, dann noch einmal mit Marinade einpinseln und weitere 15 Min. backen
- in der Zwischenzeit 1 Becher Crème fraiche mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer 1/2 Bio Zitrone, 2 EL frisch geriebenem Kren, Salz, Pfeffer, 1 gepressten Knoblauchzehe und 1 EL gehacktem Koriander verrühren
- das knusprige Gemüse aus dem Rohr mit der Crème fraiche und Salat servieren

Gemüsesuppe mit Butternockerln

- für die Nockerln 100 g weiche Butter mit ½ TL Salz, einer Prise geriebener Muskatnuss im Mixer schaumig rühren; 2 Dotter und 2 ganze Eier langsam einrühren, 80 g Semmelbrösel einrühren und die Masse 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen
- für die Suppe ½ Lauch in Scheiben schneiden, 1 bis 2 Karotten und 1 kleine Petersilwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden, ½ Sellerie schälen und in Stifte schneiden, 1 Knoblauchzehe fein schneiden; 1 Lorbeerblatt, je 3 Pfeffer- und Pimentkörner - Alles in Olivenöl einige Minuten sanft anbraten, salzen und dann mit 750 ml Wasser angießen, etwas Suppenbrühe zugeben und 20 Min. köcheln lassen
- aus der Nockerlmasse mit Hilfe eines Löffels Nockerln formen und ca. 10 Min. in der Suppe simmern lassen

Karfiol mit Chilibutter

- 1 Karfiol samt Strunk und Blättern der Höhe nach vierteln; in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser den Karfiol 2 Min. blanchieren, dabei den Karfiol mit einem kleineren Deckel beschweren, damit er ganz unter Wasser bleibt; in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen
- in einer kleinen Schüssel 60 g zerlassene Butter, 1 entkernten gehackten Chili, 1 gepresste Knoblauchzehe, 50 ml Olivenöl, 1 gehäuften TL Tomatenmark, ½ TL Honig, 1 EL Rosenharissa (wenn vorhanden), etwas Salz vermischen
- die Karfiolviertel auf ein Backblech legen, mit der Chili Butter übergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Umluft ca. 20 Min backen, das Gemüse noch einmal mit dem Garsud übergießen und weitere 20 Min. rösten, bis der Karfiol gebräunt ist
- den Karfiol mit Zitronenspalten servieren und mit gezupften Koriander bestreuen

Diese Woche für euch geerntet:

kleine Kiste: **1 Endivien-Salat**, große Kiste: **1 Endivien-Salat, 1 Romana Salat**

Karotten

Sellerieknolle

1 Petersilwurzel: entweder eine kleine Wurzel, oder eine halbe

Lauch

Karfiol: bitte, falls kleine schlechte Stellen vorhanden sind, ausschneiden

Violetter Grünkohl: eine milde Kohlsorte mit violetten, gekrausten Blättern

Grünkohlchips: das Backrohr auf 120° vorheizen; die harten Blattrippen des Grünkohls entfernen, die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden, waschen, trocken schleudern und trocken tupfen; in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl und Salz vermengen; auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 bis 25 Min. knusprig backen; dazwischen das Backrohr mehrmals öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann

Gelbe Rote Rüben "Burpees Golden": sie haben goldgelbes Fruchtfleisch und schmecken erdig, süßlich

Senfkohl im Bund: die rote Sorte "Metis", die grüne Sorte "Grün im Schnee": Asiasalate mit senfigem Geschmack; als Salatbeigabe oder zum kurz Anbraten verwenden

Paprika: letzte für heuer

Chili "Extra cipös": mit mittlerer Schärfe; grün bis rötlich, lang, spitz, max. 2 cm Durchmesser (nicht verwechseln mit kleinen Paprika, die eventuell in der Kiste sind)

Krenwurzel: ein kleines Stück

1 Bund Koriander

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

Die letzte Kiste ist heuer am 24.11.!

Bitte bringt alle eure Leerkisten und die Geschirrtücher zurück! Leerkisten fehlen uns eine ganze Menge... Danke!

Liebe Grüße,

Lilli und das Team von GeLa Ochsenherz