

Unser Rezeptvorschlag

Tagliatelle mit Topinambur und süßen Maronen

400 g	Tagliatelle	200 g	Maronen (gekocht)
		3 EL	Zucker
200 g	Topinambur	1	Saftorange
1	Zwiebel	1 EL	Butter
40 g	Butter		
350 ml	Gemüsebrühe	½ Bund	Lauchzwiebeln
	Salz, Pfeffer	½ Bund	Petersilie
	Muskat		

Zubereitung:

Topinambur waschen, schälen, waschen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Etwa 40 g Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel 3 Minuten farblos anschwitzen, dann die Topinamburwürfel dazu geben und für 2 Minuten mitdünsten. Mit circa 350 ml Gemüsebrühe auffüllen, etwas salzen und mit Deckel 15-20 Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren, die Sauce gegebenenfalls durch ein feines Sieb drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Tagliatelle in ausreichenden Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Die Maronen vierteln. Die Zeste der Orange abschälen und den Saft auspressen. In einem Topf den Zucker mit 4 EL Wasser geben und hellbraun karamellisieren lassen. Die Maronen dazugeben, karamellisieren lassen und mit dem Saft der Orange ablöschen. Dann mit der Butter abbinden. Zum Schluss die Orangenzeste dazugeben.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Beides kurz vor dem Anrichten in die Sauce geben.



Zeig uns Dein Menü
auf Instagram und
verlinke uns dort!
[@obstkorb.de](https://www.instagram.com/obstkorb.de)



marktfrisch nach Hause



Besuche uns auf den
Hamburger Wochenmärkten:

Freitag:

Spritzenplatz / Ottensen
08:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag:

Große Bergstraße / Altona
08:00 Uhr - 14:00 Uhr

E-Mail:

info@obstkorb-hamburg.de
info@obstkorb.de

GROSSMARKT
HAMBURG



Unser Rezeptvorschlag

Zanderfilet mit Flower Sprouts und Steckrüben-Karotten-Ragout

700 g	Zanderfilet	500 g	Steckrübe
		500 g	Kartoffeln
250 g	Flower Sprout	200 g	Karotten
1	Schalotte	1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe	500 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Gemüsebrühe	2 EL	Butter
40 g	Butter	1 EL	Essig
	Salz, Pfeffer	½ Bund	Petersilie
			Zucker

Zubereitung:

Steckrübe, Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und die Blätter fein schneiden.

In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebeln andünsten, die Steckrübe, Kartoffeln und Karotten dazugeben, 3-4 Minuten mitdünsten und mit der Brühe auffüllen. Etwa 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und den Essig dazu geben, für circa weitere 10 Minuten offen zu Ende garen und dabei die Flüssigkeit verdampfen lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist die Butter dazu geben und vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Petersilie hineingeben.

Flower Sprouts putzen, waschen und gegebenenfalls halbieren. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feinen Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Knoblauch zusammen mit der Schalotte anbraten. Die Flower Sprout dazugeben und alles gleichmäßig anbraten. Mit der Brühe ablöschen und 3-4 Minuten bissfest köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander gegebenenfalls putzen und portionieren. Unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen, die Haut leicht einschneiden und salzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Fisch für 1-2 Minuten scharf auf der Haut anbraten. Dann die Hitze reduzieren und den Fisch garziehen. Kurz vorm Ende mit Salz und Pfeffer würzen und wenden.



Zeig uns Dein Menü
auf Instagram und
verlinke uns dort!
[@obstkorb.de](https://www.instagram.com/obstkorb.de)



OBSTKORB.de

marktfrisch nach Hause



Besuche uns auf den
Hamburger Wochenmärkten:

Freitag:

Spritzenplatz / Ottensen
08:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag:

Große Bergstraße / Altona
08:00 Uhr - 14:00 Uhr

E-Mail:

info@obstkorb-hamburg.de
info@obstkorb.de

GROSSMARKT
HAMBURG



Unser Rezeptvorschlag

Kalbs-Involtini mit Bundwurzeln und Kartoffelpüree

8	Kalbsschnitzel (ca. 80 g)		
8	Scheiben Schinken (luftgetrocknet)		
1	Rote Paprika		
½	Zwiebel	600 g	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer	150 ml	Milch
200 ml	Kalbsbrühe	2 EL	Butter
			Muskat
500 g	Schwarzwurzeln		
½	Zwiebel		Salz, Pfeffer
250 ml	Gemüsebrühe		Öl
1 EL	Butter		
½ Bund	Petersilie		

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob in Würfel schneiden. In Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten garkochen.

Die Paprika waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und eine Hälfte ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel kalt abspülen, abtrocknen und flach auf eine Arbeitsfläche legen. Mit Salz würzen und je etwas von den Paprika- und Zwiebelstreifen drauflegen. Die Ränder vom Fleisch einklappen, dann aufrollen, und mit Zahnstochern zusammenstecken.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Involtini rundum gleichmäßig anbraten. Mit dem Kalbsfond auffüllen und zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Die Bundwurzeln waschen und 3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, dann sollte sich die Schale einfach abreiben lassen. Die Wurzeln in mundgerechte Stücke schneiden. Die übrige Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Bundwurzeln mit den Zwiebelwürfeln anbraten. Dann mit der Brühe auffüllen und ungefähr 7 Minuten garköcheln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Zum Ende die Brühe runter köcheln lassen und mit der Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie dazu geben.

Die Milch mit der Butter aufkochen und mit Muskat würzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen, durch die Kartoffelpresse drücken und die Milch unterheben.



**Zeig uns Dein Menü
auf Instagram und
verlinke uns dort!
@obstkorb.de**



OBSTKORB.de

marktfrisch nach Hause



Besuche uns auf den
Hamburger Wochenmärkten:

Freitag:

Spritzenplatz / Ottensen
08:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag:

Große Bergstraße / Altona
08:00 Uhr - 14:00 Uhr

E-Mail:

info@obstkorb-hamburg.de
info@obstkorb.de

**GROSSMARKT
HAMBURG**

