

- Rezept der Woche -

Glacierte Mairüben mit Jungem Knoblauch und Erdäpfeln

Zutaten für vier Personen

- 400g Kartoffeln (fest-/vorw. festkochend)
- Ca. 300g Mairüben (nach Geschmack auch mehr möglich)
- 1 Jungknoblauch
- 4EL Olivenöl
- 125ml Weißwein
- 2TL Honig
- Abgeriebene Schale einer halben Bio-Orange
- 1 Vanilleschote
- Gemörserte Chilli

Zubereitung

- Die Violetta-Erdäpfel in der Schale kochen oder dämpfen und anschließend schälen
- Die Mairüben schälen und dabei zirka 3 cm der grünen Stängel stehen lassen. Die Mairüben vierteln und den Knoblauch halbieren. Die Rübenblätter in Streifen schneiden
- Mairüben und Knoblauch in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten und mit Weißwein ablöschen. Honig, Orangenschale und halbierte Vanilleschote zugeben und unter Schwenken glacieren. Die Erdäpfel untermischen und alles mit Salz und Chilli abschmecken
- **Tipp:** Das Gericht dient auch als ideale Gemüsebeilage zu einem Rumpsteak, Wild- oder Fischgericht

Guten Appetit!