Festlich: Wintersalat mit Orange, Fenchel, Pilzen & Spezialdressing

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und schon jetzt wird bei uns sehr viel gefeiert. Ein Geburtstag reiht sich an den nächsten und ich komme dieses Jahr wohl nicht mehr groß zum Backen. Dafür hat Naschkater gestern gebacken. Falls ich noch Zeit finde, seine Werke zu fotografieren, gibt es Magenbrot und unfassbar mürbe Anisplätzchen.

Ich habe heute mal wieder was Herzhaftes für euch. Und im Hinblick auf die Festtage, an denen man ja oft etwas Neues oder Besonderes zubereitet, möchte ich euch diesen bunten Wintersalat mit Orange, Fenchel, Pilzen und einem ganz besonderen Dressing nicht vorenthalten. Die Soße haben meine Ma und ich letztes Wochenende nach dem Rezept einer Freundin

gemacht, als wir zu einer Feier einen Salat mitbringen sollten.

Die Zubereitung ist absolut simpel – man wirft alles in einen

Becher und mixt es. Das Ergebnis ist eine köstliche, hocharomatische Soße, bei der keine Zutat vorschmeckt, die einen Salat aber zu etwas ganz Besonderem macht.

Generell liebe ich es seit einigen Monaten, mir ganz fein Fenchel in den Salat zu schneiden. Im Herbst nehme ich auch gerne Apfelscheiben dazu, zurzeit stehen Orangen bei mir hoch im Kurs. Und Champignons sind sowieso fast immer dabei. Zusammen mit ein paar gerösteten Kernen, Nüssen oder Mandeln wird ein Salat so ganz schnell zu einer tollen Mahlzeit und einem Genuss für Augen und Gaumen!

Für 2–3 Portionen:
2 EL Rapsöl
2 EL Condimento bianco
1 TL grober, milder Senf
1 Knoblauchzehe
2 kleine oder 1 mittlere Zwiebel
4 Kapernäpfel
1 Schuss Ahornsirup oder Agavendicksaft
Salz, Pfeffer

Wintersalate nach Belieben, zum Beispiel Endivien (in feine Streifen geschnitten), Chicorée, Feldsalat, …
1–2 Champignons pro Person
1–2 Orangen, filetiert
½ kleiner Fenchel mit Grün
geröstete Kerne, Nüsse, Mandeln (nach Belieben)

Für das Dressing alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Soße ist etwas dickflüssig, wodurch sie gut am Salat haftet. Am besten macht man den Salat jedoch einige Minuten vor dem Servieren an, mischt ihn mehrmals gut durch und gibt ihn dann auf die Teller.
Die Salate und den Fenchel waschen und trocknen, die Pilze putzen, die Orange filetieren. Den Fenchel in feine Scheiben schneiden oder hobeln, das Grün abzupfen.
Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, mit dem Dressing

anmachen und die Kerne darüber streuen.

Wer Bedenken wegen der Kapern hat: Man schmeckt sie nicht heraus. Im Zweifel etwas weniger nehmen und nach dem Pürieren abschmecken. Wenn das Dressing noch etwas Würze verträgt, kann man noch einen Kapernapfel mehr dazugeben. Sowohl Senf als auch Kapern geben dem Dressing salzige Würze! Also erst einmal nicht so viel Salz zugeben und lieber nach dem Mixen abschmecken!

Wie verbringt ihr Weihnachten? Habt ihr spezielle Rituale und feste Gerichte, die ihr jedes Jahr kocht?
Wir werden vermutlich – wie jedes Jahr – ein Flugtier in den

Ofen schieben, Knödel kochen und einen Salat dazu machen. Dieses Jahr aber vielleicht mit Extras… =)

Habt eine zauberhafte letzte Adventswoche!
Eure Judith

Kartoffelgratin mit Senf und Meerrettich

Vor einigen Tagen gab es bei uns den ersten Herbstnebel. Auf dem Weg zu meinem morgendlichen Training fuhr ich durch zartgrauen Dunst und die trockenen Blätter auf den Straßen rochen auf einmal noch intensiver nach Herbst.
Für mich ist das der Moment, wo sich der Herbst nicht mehr leugnen lässt, wenn die Welt morgens in ein Nebeltuch gehüllt ist. Es ist ein weiterer Schritt des Rückzugs der warmen Jahreszeiten. Die Natur zieht sich für einen ihrer letzten Akte um und der Nebel ist ihr Vorhang.
Zum Glück kämpfte sich bald die Sonne durch und machte einem strahlenden Himmel Platz. Aber die Luft bleibt trotzdem kalt und da bekommt man wieder mehr Lust auf herzhafte Backofengerichte, die auch dem Gaumen den Herbst einläuten.

Bei uns gab es an diesem Tag Kartoffelgratin. Ich hatte in der aktuellen Sweet Paul ein Rezept gesehen mit frischem Meerrettich und fand diese Idee genial, denn Meerrettich und Kartoffeln sind einfach köstlich zusammen. Leider hatte ich keinen frischen, aber noch einen Rest im Glas. Mit frischem ist es sicher aromatischer. Dazu gab ich noch etwas groben Senf, der mit seiner feinen Säure einen würzigen Gegenspieler zu den Kartoffeln bildete.

Für 2 Portionen:
500 g Kartoffeln
200 g Flüssigkeit (Milch, Sahne, Pflanzenmilch, ich hatte Vollmilch und Sojareismilch)
etwas Butter oder Öl für die Form
1 gestr. TL Gemüsebrühpulver
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 TL grober Senf
3 TL Meerrettich aus dem Glas oder 1 EL frisch geriebener
Pfeffer und eventuell Salz
Gemahlene Muskatnuss
50 g Käse, zum Beispiel Gouda, gerieben

Die Kartoffeln schälen und in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln und diese in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Die Flüssigkeit mit den Gewürzen vermischen und über die Kartoffeln geben. Den Käse reiben und über dem Gratin verteilen.
Bei 180°C Umluft etwa 45 Minuten backen.
Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!
Je nach Dicke der Kartoffeln und Stärke des Ofens ist es früher oder später gar. Am besten kurz mit einem Holzstäbchen durch das Gratin stechen und testen, ob die Kartoffeln durch sind.

Dazu gab es bei uns gedünstete Stangenbohnen. Mit etwas Gemüsebrühpulver und wenig Wasser gegart und mit einem Hauch Salz und einem Schuss Olivenöl abgeschmeckt.[nurkochen]

Ich werde das Gratin auf jeden Fall noch mal mit frischem Meerrettich machen. Und vielleicht auch wieder einen Klecks Senf dazu geben, das würzt ganz wunderbar.
Lasst euch den Herbst gut schmecken, ihr Lieben und habt genussvolle Tage!
Eure Judith

Für laue Grillabende im Grünen: Kartoffelsalat mit Senfdressing und Frühlingszwiebeln

Heute serviere ich euch ein Familienrezept, das nun schon mindestens drei Generationen lang so zubereitet wird. Der scharfe Senf gibt dem Kartoffelsalat meiner Familie die Würze, weshalb er super zu Gegrilltem passt, oder auch einer Frikadelle.
Ich kann ihn aber auch einfach so in mich hinein schaufeln- Kartoffelsalat ist einfach ein totales Wohlfühlessen. =)

Wenn er dann noch für einen schönen Grillabend mit Freunden zubereitet wird, ist alles perfekt. Ich liebe Sommerabende, die man endlos lange im Freien verbringen kann, ohne dass es zu kühl wird. An denen man mit lieben Menschen im Grünen sitzt, an kühlen Getränken nippt und zu würzigem Grillgut herzhafte Salate genießt, deren Zubereitung schon von Vorfreude begleitet war.

Und nach diesem fröhlichen Festmahl lehnt man sich zufrieden und zum Platzen satt zurück, schaut dem Himmel zu, wie er in der blauen Stunde immer dunkler wird, denkt an rein gar nichts und fühlt sich wie im schönsten Urlaub. Das ist Sommer. Einfach wundervoll.

Für 2- 4 Portionen:

500 g gekochte Kartoffeln
½ Bund Frühlingszwiebeln oder 2 Zwiebeln
4 EL Öl
2-3 EL Essig
100 ml Brühe
1 gehäufter EL scharfen Senf
frisch gemahlener Pfeffer
(1 Bund Schnittlauch)

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
Die (Frühlings-)Zwiebeln (ohne Grün) würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Wenn sie glasig sind, den Senf und die Brühe dazu geben und gut verrühren. Zum Schluss den Essig angießen.
Das Grün der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und kurz unterrühren. Dann sofort alles über die Kartoffeln geben und gut umrühren.
(Wer mag, gibt noch Schnittlauchröllchen dazu.)[nurkochen]

Es sollte am Anfang viel zu viel Soße sein – die Kartoffeln nehmen unglaublich viel davon auf. Am besten schmeckt der Salat, wenn er eine Weile durchziehen kann.

Ich wünsche euch ganz viele genussvolle Sommermomente,
eure Judith