

Roter Mangold mit Kartoffel-Ziegenkäse-Püree, Walnüsse

Für zwei Personen

Für den Mangold:

300 g roter Mangold	2 Schalotten	30 g Butter
150 ml Gemüsefond	2 TL grober Senf	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

4 mittlere mehligk. Kartoffeln	50 g Ziegenkäse	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 EL Butter	Muskatnuss

Für die Walnüsse:

16 Walnusshälften	2 EL Butter	1 EL Zucker
50 g Blaubeeren		

Für den Mangold:

Mangold waschen, Blätter von den Stielen zupfen und Stiele in feine Streifen schneiden. Blätter in Streifen schneiden. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Stiele kurz anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Blätter ebenfalls kurz mit garen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken und Masse mit Ziegenkäse, Butter, Sahne und Milch verrühren und Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Walnüsse:

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Walnusskerne dazugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Blaubeeren kurz in der Pfanne mit schwenken.

Gisela Schang am 22. Juni 2022