

GRATINIERTES FRÜHLINGSGEMÜSE

Viele Marktstände quellen derzeit über von Gemüse. Sehr langsam ziehe ich über den Markt, denn ich fühle mich von fast jedem Angebot angezogen. Meistens kaufe ich dann auch zu viel ein. Ein Rezept überlege ich mir erst nachher.

So auch heute.

Für vier Personen empfehle ich folgende Mengen:

1kg weisse Spargeln (bei diesem Rezept kann man gut die günstigen Bruchspargeln kaufen),

4 grosse Kartoffeln,

1 Kohlrabi,

1 Bund frische Rüebli,

1 Bund Frühlingszwiebeln,

200g rezenter Ziegenkäse (am liebsten verwende ich „crottin de chèvre“).

Die Kartoffeln koche ich 20 Minuten mit der Schale und lege sie dann auf die Seite. Die geschälten Rüebli und die geschälten, klein geschnittenen Kohlrabi lege ich für 4 Minuten in heisses, gesalzenes, aber nicht kochendes Wasser.

Die Spargeln schäle ich, schneide sie in mundgerechte Stücke und koche sie bissfest in 10 Minuten. Dem leicht gesalzenen Wasser gebe ich auch noch eine Prise Zucker hinzu und ein Stückchen Butter. Drei Frühlingszwiebeln schneide ich in Ringe.

Eine Gratinform buttere ich aus. Die geschälten, gesalzenen und klein geschnittenen Kartoffeln und das übrige Gemüse breite ich in der Form aus. Den Ziegenkäse schneide ich klein und verteile ihn mit ein paar Butterflöckchen über das Gemüse. Bei 200 Grad Umluft stelle ich die Form für 10 Minuten in den Ofen.

Nun richte ich die Teller mit dem gratinierten Gemüse an. - Viele Weissweine passen dazu, beispielweise ein Friulano (spezielle Rebsorte) aus dem italienischen Friaul.

Paolo Bernbach