

## Rezepte von Detlev Ueter (GBZ Koblenz mit der Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs)

### **Kartoffel-Radieschen-Salat**

**für 6 Personen:**

*2 Stk. Schalotten; 15 Stk. Radieschen; 200 ml Brühe; 100 ml Weißweinessig; 100 ml Olivenöl;  
600 g Kartoffeln; grober Senf; Salz; Pfeffer*

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in der Schale kochen u. nach dem Pellen in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten in feine Würfel schneiden, in etwas Olivenöl anschwitzen u. mit Brühe und Essig ablöschen. Dann mit Salz, Pfeffer u. groben Senf würzen. Dann das Öl zugeben, über die Kartoffeln geben u. ziehen lassen. Die Radieschen in Scheiben schneiden u. unter den Salat heben. Das Radieschengrün waschen, grob klein schneiden u. in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Dann ebenfalls unter den Salat geben u. abschmecken.

### **Mariniertes junges Gemüse mit Kräutern und Schinken**

**für 10 Personen:**

*Kohlrabi mit Curry/ Brokkoli mit Anis/ Maiwirsing mit Chili/ Spitzkohl mit Kümmel-  
Thymian/ Blumenkohl mit Bockshornklee; Olivenöl; Salz*

Das Gemüse putzen u. schälen. Dann in Streifen schneiden u. mit dem jeweiligen Gewürz plus Salz u. Olivenöl würzen. Dann in einer Pfanne mit wenig Wasser u. einem Deckel knackig dünsten.

Man könnte dieses Gemüse auch in Backpapier u. Alufolie wickeln u. im Backofen bei trockener Hitze garen.

Anschließend das Gemüse mit dem Dressing (s.u.) marinieren u. auf einem Teller nett anrichten. Als Garnitur verwenden wir frische gezupfte Kräuter aus dem Garten u. hauch dünn geschnittenen Schinken.

### **Schalottenvinaigrette**

*300 g Schalotten; 25 g Ingwer; 500 ml Gemüsebrühe; 350 ml Riesling/  
Weißburgunder trocken; 300 ml weißer Balsamico; 30 g Senf; 20 g Rübensirup; 250 ml Olivenöl;  
150 ml Distelöl; Salz; weißer Pfeffer*

Gewürfelte Schalotten u. Ingwer in 50 ml Olivenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen u. zusammen um 1/3 einreduzieren. Passieren, kalt stellen. Würzen u. mit den restlichen Zutaten (s.o.) aufmischen.