

Crêpes mit Wirsingfüllung

4 Portionen

Für den Crêpesteig:

80 g Mehl
125 ml Milch
75-125 ml Wasser
1 Ei
Prise Salz
20 g zerlassene Butter

Mehl, Milch, Wasser, Ei und Salz für den Teig klümpchenfrei verrühren. Dann die zerlassene Butter hinzufügen. Alles 30 Min. ausquellen lassen.

Für die Füllung:

1 Wirsing, ca. 600 g
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
150 g in Öl eingelegte Tomaten
100 ml Schlagsahne
1 Tl. Speisestärke
Salz, Pfeffer
Rapsöl

4 große Wirsingblätter in Salzwasser 2-3 Min. blanchieren. Dann abschrecken und abtropfen lassen. Die Mittelrippe entfernen. Den übrigen Wirsing in schmale Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und glasig dünsten. Die Kohlstreifen unterrühren und anschmoren. Die Gemüsebrühe angießen und das ganze ca. 15 Min. bei schwacher Hitze garen (Deckel drauf). Die eingelegten Tomaten abgießen, würfeln und zu dem Kohl geben. Die Sahne mit der Speisestärke verquirlen und unter das Gemüse geben. Aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne 1 Tl. Öl erhitzen, einen kleinen Crêpeteig hinein und sofort in die feuchte Oberfläche ein blanchiertes Wirsingblatt geben, leicht andrücken. Crêpeunterseite braten bis sich der Rand goldbraun färbt. Crêpe umdrehen, etwas Öl noch vom Rand her dazulaufen lassen. Die Wirsingseite genauso braten. Auf einen Teller geben. Das Wirsingblatt soll unten liegen. Auf die Hälfte jedes Crepe einen Teil des Wirsinggemüse geben. Zusammenklappen und verzieren.

Steckrübensuppe

4 Portionen

500 g Steckrübe
75 g Möhre
75 g Sellerie
75 g Zwiebel
50 ml Öl
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Dill

Steckrübe, Möhre, Sellerie und Zwiebel putzen, schnippeln und in Öl anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und im Topf pürieren. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehacktem Dill abschmecken.

Wirsingauflauf mit Blauschimmelkäse

4 Portionen

1 kg Wirsing
250 g Sahne-Blauschimmelkäse
100 g Creme fraiche
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
100 g Sonnenblumenkerne

Den Wirsing, putzen, achteln, den Strunk entfernen und portionsweise ca. 8 Min. blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Blauschimmelkäse zerdrücken und mit der Creme fraiche vermischen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eine feuerfeste Form ausfetten, Wirsingachtel nebeneinander legen, mit Käsemischung übergießen mit den Sonnenblumenkernen und Schnittlauch bestreuen. Salzen und Pfeffern. Den Auflauf bei 200 Grad in den Ofen schieben. 25 Min. backen bis die Oberfläche braun ist.

Steckrübengemüse mit Polenta (oder Kartoffelbrei)

4 Portionen

10 g getrocknete Steinpilze
1/8 Liter heißes Wasser
400 g Steckrübe
1 El. Butter
1 El. Öl
1 TL Zucker
50 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Die getrockneten Steinpilze in dem heißem Wasser einweichen. Die Steckrübe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter schmelzen und mit dem Öl mischen. Die Steckrübe darin anbraten (ca. 5 Min.). Den Zucker darüber streuen und weiterbraten. Die Pilze hacken und zu den Steckrübenscheiben geben. Das Pilzwasser und die Gemüsebrühe zu dem Gemüse geben. Ca. 6-8 Min. schmoren lassen mit Salz und Pfeffer würzen

Rahmwirsing mit Spätzle

4 Portionen

Für die Spätzle:

400 g Mehl
1 TL Salz
4 Eier
12 El Wasser

Das Mehl mit Salz, Eiern und Wasser verrühren und zwar so: Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, mit den Eiern, Salz und etwas Wasser von der Mitte verrühren. Nach und nach die übrige Flüssigkeit hinzugießen. Keine Klumpen!!! Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann 30 Min. ruhen lassen. Den Teig portionsweise durch den Spätzleprofi ins kochende Salzwasser streichen. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für den Rahmwirsing:

1 Wirsing
1 Zwiebel
1 EL Butter
Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Den Wirsing putzen, achteln, den Strunk rausschneiden, in feine Streifen schneiden, in Salzwasser ca. 2-3 Min. blanchieren, abschrecken, abtropfen und ausdrücken. Die Zwiebel fein würfeln, in der Butter andünsten, den Wirsing dazu. Mit Sahne ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit den abgetropften Spätzle vermengen und servieren.

Steckrübenpüree mit Äpfeln

4 Portionen

500 g Steckrübe
2 Kartoffeln schälen
2 El. Butter
1 El. Mehl
100 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
2 große Äpfel
2 Zwiebeln

Steckrübe und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Abschütten, ausdämpfen und (im Topf) sofort pürieren. Die Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und mitdünsten. Die Schlagsahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter das Püree geben. Die Äpfel ungeschält in dicke Schnitze schneiden. Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und bemehlen!

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Apfelschnitze goldbraun braten, pfeffern. Nochmals Butter aufschäumen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Püree mit Äpfeln und Zwiebeln garnieren

Wirsing-Eintopf

4 Portionen

400 g Wirsing
500 g Steckrübe
300 g Möhre
Rapsöl
1,5 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Frische Petersilie

Wirsing, Steckrübe und Möhren putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. In Öl anschwitzen, dann die Gemüsebrühe dazugeben und gar kochen. Salzen, Pfeffern und reichlich frisch gehackte Petersilie dazu.

Dessert

Käsekuchen vom Blech

4 Portionen

Für die Boden:

300 g Mehl
140 g Zucker
140 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 Vanillezucker,
2 Tl Backpulver

Aus den Zutaten einen Mürbeteich herstellen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann ausrollen und auf den Boden einer Saftpfanne verteilen.

Für den Belag:

1 kg Quark
160 g Zucker
4 Eigelb (Eiweiß brauchen wir auch für den Baiser)
1 Tasse Öl
Saft einer Zitrone
2 Päck. Vanillepuddingpulver
3/4 l Milch

4 Eiweiß
100 g Zucker

Quark, Zucker und Eigelb verrühren. Das Öl und den Zitronensaft dazugeben. Vorsichtig das Puddingpulver unterrühren. Zuletzt die Milch dazu (Die Masse ist sehr dünn!). Auf den ausgerollten Teig in die Saftpfanne gießen und bei 160 Grad Umluft 35 Min. backen. Dann das Eiweiß zu Eischnee schlagen und den Zucker einrühren. Auf dem Kuchen verteilen und nochmal im Ofen kurz goldbraun backen.

Blitz-Schoko-Creme

4 Portionen

100 g Vollmilchschokolade
250 g Schlagsahne
1 Vanillezucker
1 Tl. Zimtpulver

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad bei schwacher Hitze sanft schmelzen. Dabei immer wieder mal durchrühren, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt und nichts anbrennt. Auf "lauwarm" abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und Zimt steif schlagen. Etwa die Hälfte mit der Schokolade verrühren, den Rest daraufhäufen und unterheben. In kleine Gläser füllen und ca. 1,5 Std. kühlen.

Nach Geschmack z.B. in Zucker karamalisierte Nüsse als Topping verteilen.