

Kalte Gurken-Basilikumsuppe

1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
150g Joghurt
2 EL Crème fraîche
1 Bund Basilikum
250 ml Buttermilch
1 Prise Zucker
1-2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Gurke und Knoblauch schälen, die Gurke grob, den Knoblauch fein würfeln. Zusammen mit dem Joghurt und der Crème fraîche fein pürieren. Vom Basilikum die Blätter abzupfen und mit den restlichen Zutaten zum Pürierten kurz dazu mixen.

Weizenfladen mit Salbei

4 Portionen

250g Mehl
250g Maismehl
1 TL Salz
1 Handvoll fein gehackter Salbei
2 EL Öl
175 ml lauwarmes Wasser

Die Zutaten vermengen, dann nach und nach das Wasser zufügen und zu einem festen geschmeidigen Teig verkneten. Er sollte nicht mehr an den Händen kleben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig in 10-12 gleich große Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen ausrollen. Zum Ausbacken eine Pfanne erhitzen, mit etwas Öl auspinseln und die Fladen goldbraun backen, bis sie Blasen werfen, ca. eine Minute je Seite.

Ysop-Quark

4 Portionen

250g Quark
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Zitronensaft
Ysop (Menge nach Geschmack)

Den Ysop fein hacken und den Quark mit etwas Mineralwasser glatt rühren. Alles vermengen.

Zucchini-Mus mit Minze

für 6-8 Portionen

2 Knoblauchzehen
1-2 getrocknete Chilischoten
6-8 kleine Zucchini
Salz
Pfeffer
Öl
1 gute Handvoll Minze
Zitronensaft einer Zitrone

Den Knoblauch fein hacken, die Chilischoten zerkrümeln, die Zucchini grob würfeln, die Minze hacken. Knoblauch in Öl anbraten, Chili dazu, Zucchini untermischen. Die Temperatur runterschalten und den Deckel auflegen, ca. 30 Minuten dünsten, dabei alle 5 Minuten durchmischen, damit nichts ansetzt. Die Zucchini sollten schließlich zu Mus zerfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit Chili nachwürzen (kräftig). Mit Öl geschmeidig rühren, Minze und Zitronensaft untermischen.

Auch gut geeignet als Pastasauce oder - mit Quark kombiniert - als Füllung für Ravioli.

Petersilien-Rahmsuppe

4 Portionen

1 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
1 große mehlig Kartoffel
1 EL Butter
750ml Gemüsebrühe
250ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Spritzer Zitronensaft
(geröstete Brotwürfel)

Petersilie waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und grob hacken. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Kartoffel schälen und grob würfeln. Die Butter im Topf zerlassen. Zwiebeln und Kartoffel andünsten. Heiße Gemüsebrühe dazugeben, die Sahne angießen. Petersilie hinzufügen und 10 Minuten garen. Cremig pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Kann mit gerösteten Brotwürfeln serviert werden.

Schnittlauch-Eier-Salat mit Bratkartoffeln

750g Kartoffeln
3 Bund Schnittlauch
8 hartgekochte Eier
2 EL Senf
200ml Sahne
Salz, Pfeffer

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Eier pellen, Eigelb und -weiß trennen. Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Die Eigelbe mit etwas Salz zerdrücken und mit Senf und Sahne vermengen. Eiweiß und Schnittlauch unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Dann offen braun braten. Schließlich salzen und pfeffern.

Canneloni mit Kräuterfrischkäsefüllung

4 Portionen

½ Bund Basilikum
100g Rauke
4 EL Sonnenblumenkerne
400g Kräuterfrischkäse
1 Ei
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Muskat
12 Canneloni
40g Butter
40g Mehl
750ml Milch
125g geriebener Käse

Die Kräuter fein hacken. Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Den Knoblauch hacken. Frischkäse, Ei, Kräuter, Knoblauch und 3(!) EL Sonnenblumenkerne vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Canneloni füllen. Eine Auflaufform mit Butter fetten, die Canneloni hineinlegen. Die Butter schmelzen, Mehl hinzufügen, mit Milch auffüllen und glattrühren. Kurz aufkochen, dann 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sauce über die Nudeln geben, dann den Käse und die restlichen Kerne. Bei 180° ca. 45 Minuten lang in den Ofen.

Kartoffel-Kohlrabi-Pfanne

4 Portionen

300g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 mittelgroße Kohlrabi
1 Knoblauchzehe
½ ltr. Gemüsebrühe
3 Zweige Rosmarin
1 Becher Schlagsahne
Salz
Pfeffer

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und würfeln (3x3cm). Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Rosmarinadeln abstreifen und fein hacken. Die Sahne steif schlagen. In etwas Öl Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, dann Kartoffeln und Kohlrabi dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und bissfest garen, ca. 10 Minuten. Salz, Pfeffer und Rosmarin dazu. Erst vor dem Servieren die Sahne unterheben.

Gurkengemüse mit Dill

4 Portionen

3 Salatgurken
1 Bund Dill
2 Schalotten
1 EL Butter
1 EL Senfkörner
½ ltr. Gemüsebrühe
200ml Sahne
Salz
Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Zucker

Gurken schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln. Die Butter schmelzen und die Senfkörner zugeben und anrösten. Gurken und Schalotten andünsten. Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Sahne zugeben und abschmecken. Den Dill zupfen und hacken und dann unterheben, NICHT MEHR KOCHEN!

Dazu Pellkartoffeln oder Reis oder Grünkern.

Möhrenlaibchen

4 mittelgroße Pellkartoffeln (500g)
2 Möhren (50g)
1 Ei
Salz

Kartoffeln und Möhren grob raspeln, Ei und Salz dazugeben und alles vermengen. Mit nassen Händen Laibchen von ca. 5cm Durchmesser formen und anschließend kühl stellen. Erst kurz vorm Anrichten ca. 3 Minuten von jeder Seite in Öl knusprig ausbraten.

Dessert

Briochetarte mit Vanillecrème und Kirschen

Für den Tarte-Teig:

2 TL Trockenhefe
250g Mehl
1 TL Salz
15g Puderzucker
2 Eier
4 EL Milch
180g weiche Butter

Für die Füllung:

200ml Milch
100ml Crème Double (beide Töpfe)
1 Vanilleschote
3 EL Mehl
3 Eier
1 Eigelb
125g Puderzucker
350g entsteinte Kirschen

Alle Zutaten außer der Butter zu einem Teig vermengen. Dann die Butter hineinrühren, bis der Teig glänzt, weich und elastisch ist. Ihn dann gehen lassen, bis er sein doppeltes Volumen erreicht hat. Kurz durchkneten, in Folie einschlagen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Ausrollen und eine Springform oder eine rechteckige Tarteform (33x19,5) mit dem Teig auslegen.

Milch, Crème und Vanilleschote bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen, dann die Schote herausnehmen (und aufbewahren).

Mehl, 2(!) Eier, Eigelb und Puderzucker hell und cremig aufschlagen. Die Milchmischung drübergeben und glatt rühren.

Den Teig mit der Crème begießen, die Kirschen in Abständen darüber verteilen. Noch 20 Minuten gehen lassen. 1 Ei verquirlen, und die Teigländer damit bestreichen.

1 Stunde bei 170° Umluft backen.

Schokoladen-Sorbet

125ml Wasser
125ml Milch
100g dunkle Schokolade (64% Kakaoanteil)
50g Zucker
15g Kakaopulver

Wasser und Milch zusammen aufkochen. Die restlichen Zutaten in der heißen Flüssigkeit auflösen. Erkalten und dann gefrieren lassen.