

Frischkäse-Lauch-Aufstrich

2 EL Frischkäse
1 EL kleingehackte, getrocknete Aprikosen
1 Porreestange (in feine Scheiben gehackt)
Sahne
Ahornsirup (oder flüssiger Honig)

Frischkäse, Aprikosen und den Porree vermischen. Etwas Sahne hinzufügen um die Masse geschmeidiger zu machen. Etwas Ahornsirup (oder Honig) für die Süße hinzufügen.

Wirsingcreme Suppe

4 Portionen

350 g Wirsing
100 g Kartoffeln
1 EL Rapsöl
1 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Muskat
4 EL Frischkäse
1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
100 ml rote Beetesaft

Den Wirsing in Streifen schneiden, die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Rapsöl im Topf erhitzen und den Wirsing und die Kartoffeln darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Frischkäse, Meerrettich und den Rote Beete Saft vermengen und in die Suppe (im Teller) einrühren.

Lauwarmer Lauchsalat

4 Portionen

8 Stangen Lauch
2-3 Knoblauchzehen
1 EL Öl
1 Dose geschälte Tomaten
Pfeffer
1 Prise Zucker
Thymian
200 g Feta Käse

Den Lauch putzen und die dunkelgrünen Endstücke entfernen und jede Stange in vier Teile schneiden. In Salzwasser ca. 20 Min. bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In dem Öl andünsten. Die geschälten Tomaten pürieren und dazugeben. Einmal durchkochen und dann circa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, Zucker und Thymian abschmecken. Den Lauch auf einer Platte anrichten, die Tomatensauce darübergerben und zerbröselten Feta Käse darüber streuen.

Porree mit Senfbutter

5-6 Porreestangen
50 g weiche Butter
1 EL Senf
Pfeffer

Die weißen, hellgrünen Teile der Porreestangen längs halbieren und schräg in 10 cm lange Stücke schneiden. 40 g weiche Butter mit dem Senf und dem Pfeffer mischen und pikant abschmecken. Die restlichen 10 g Butter in einer Pfanne zerlassen und den Porree darin bei mittlerer Hitze braten. Nach und nach die Senfbutter auf dem Lauch verteilen. Bissfest garen.

Vichyssoise

4 Portionen

300 g Kartoffeln
4 Porreestangen
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 l Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Von den Porreestangen nur das Weiße putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Alles in der Butter anschwitzen und mit der Gemüsebrühe angießen, salzen und circa 25 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken und die Suppe vor dem Servieren damit garnieren.

Porreequiche mit Zwiebeln

Für den Teig:

200 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
Salz

Für die Füllung:

400 g Porree
4 rote Zwiebeln
1 EL Butter
200 ml Sahne
5 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Mehl, Butter und das Ei mit einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Quicheform mit Butter ausfetten und mit dem Teig auslegen.

Den Porree waschen und in 2 cm große Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den EL Butter in der Pfanne zerlassen und Porree und Zwiebeln darin anschwitzen. Die Sahne, die Eier, Salz Pfeffer und Muskat verquirlen und mit dem Gemüse vermischen. Die Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und bei 175° circa 40 Minuten im Ofen backen.

Lauchauflauf

4 Portionen

1 kg Lauch
50 g Kürbiskerne
500 g Quark
100 g geriebener Käse
1/8 l Sahne
3 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren und dann in kaltem Wasser abschrecken. Danach gut ausdrücken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Den Quark, 50 g geriebenen Käse, die Sahne, die Eigelbe vermengen. Zum Schluß das steif geschlagene Eiweiß mit einem Schneebesen unter die Masse heben. Eine Auflaufform einfetten und die Hälfte der Quarkmasse einfüllen. Den Lauch und die Kürbiskerne darauf verteilen. Dann den Rest Quark einfüllen. 50 g geriebenen Käse darüber verteilen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und bei 200° 20 Minuten backen. Danach die Alufolie entfernen und nochmal 15 Minuten backen.

Porree-Gemüsepudding

4 Portionen

2 Stangen Lauch
200 g Kartoffeln
4 Möhren
50 g Dinkelmehl
Butter
1 Ei
50 g Käse
Salz
Pfeffer
Muskat
Thymian
Rapsöl

Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und klein würfeln und in wenig Salzwasser 10 Minuten sanft köcheln, dann mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das Dinkelmehl unterrühren und 10 Minuten abkühlen lassen. Den Lauch in Butter circa 5 Minuten andünsten. Zusammen mit dem Ei und dem Käse unter das Kartoffelgemisch geben. Mit den Gewürzen abschmecken und in Öl als flache Bratlinge ausbacken.

Dessert

Windbeutel

4 Portionen

1/4 l Wasser
100 g Butter
1 Prise Salz
250 g Mehl
3-4 Eier
1 TL Backpulver

500 ml Sahne
Marmelade (nach Geschmack)

Wasser, Butter und Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Feuer nehmen und das Mehl auf einmal in den Topf schütten und wieder auf der Herdplatte so lange rühren bis eine Teigkugel entsteht. Dann sofort in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier und unterrühren. Das Backpulver erst unterrühren wenn der Teig abgekühlt ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Esslöffel Teigbällchen formen und auf das Backblech setzen. Im Ofen bei 200° 20 Minuten backen. Die Sahne schlagen und die Marmelade unterrühren. Nach dem Backen die Windbeutel halbieren und mit der Sahnemasse füllen.
