

Sommeratelier Volkenroda 2012 – Rezepte

Käbfuß:

250 gr. Mehl, 1 gestr. TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Msp. Paprika, 1 Ei, 125 ml Sahne, 125 g kalte Butter, 200 g Emmentaler (gerieben)

Alle Zutaten schnell zu einem Knetteig verarbeiten, 15 Min. kalt stellen.

Teig 5 mm dick auswellen, Füße oder ähnl. ausstechen und mit Eigelb (eventl. mit Wasser verdünnt) bestreichen.

Mit Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen. Bei 180 °C 12-15 Min. backen. Etwa 18 Stück.

Eingelegte Zucchini:

2 kg Zucchini würfeln, 4 rote Paprika in Streifen, 4-6 Zwiebeln in Ringe schneiden und nicht länger als 5 Min. kochen lassen in einem Sud aus:

¾ l Essig, ½ l Weißwein, 2 ½ TL Curry, 5-6 TL Salz, 380 g Zucker.

Das Ganze sofort in Gläser füllen, dann hält`s.

Schnelles Chutney:

1 Glas Aprikosenmarmelade mit 2EL dunklem Balsamico gut verrühren, 4 gr. Essiggurken (sehr klein gehackt), 2-4 Zehen Knoblauch (durch die Presse gedrückt), 1 TL halb zerquetschte rote Pfefferkörner, je 1 kl. TL geriebener Ingwer und Zitronenschale, Salz, Pfeffer, 1 TL Lebkuchengewürz (oder je eine Prise Nelke, Zimt, Kardamon, Anis)

Thunfischnocken:

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft) abgießen, mit der Gabel zerrupfen, mit 1 TL Mayonnaise und 1 EL Schmand verrühren ½ Zwiebel fein würfeln, wenig Salz, frisch gem. Pfeffer, etwas Zitronensaft und 1 EL grob geschnittene Kapern mischen, bis eine feste Masse entsteht. ½ h kühlen, dann mit dem EL Nocken formen. Passt gut zu Bohnensalat mit dunklem Balsamico.

Gnocchis:

Gekochte Kartoffeln vom Vortag durch die (Spätzles) Presse drücken, Eier dazu, Muskat und Salz. Griess, Semmelbrösel, Mehl, je nach Bedarf und Wunsch nach Festigkeit. Durchziehen lassen und dann mit mehligten Händen EL große Gnocchis formen. Im zuerst kochenden, dann siedenden Wasser lassen, bis sie hoch kommen. Probe machen!

Mit in Butter geschmolzenen Semmelbröseln überziehen und Parmesan bestreuen.

Diesen Gnocchiteig kann man auch mit geschnittenem Blattspinat (kurz aufgekocht und gut ausgedrückt) und Magerquark mischen. Oder eben den Spinat extra dazu geben.

Ofenschlupfer:

Mürbe gewordener Hefezopf oder ähnl. würfeln und in einer Mischung aus Eiern, Zucker und Milch einweichen, bis alles gut aufgesogen ist. Apfelwürfel, und/oder Sauerkirschen (oder sonst ein Obst) darunter heben und in einer gebutterten Form bei 180°C etwa 1 h backen.

Chaudeau Sauce (Weinschaum):

6 ganze Eier mit 120 g Zucker und etwas Weißwein schaumig schlagen, ins Wasserbad stellen, 1 l Weißwein dazu gießen und weiter schlagen bis zur cremig-schaumigen

Konsistenz. Die Sauce darf nicht heißer als 80°C werden!

Das Risiko einer Gerinnung kann mit etwas angerührtem Mondamin verringert werden....

Guten Appetit