

Juttas Kochbar am 24.08.2016

„Kunterbunte Köstlichkeiten“

Gurkenkaltschale

1 kg Salatgurken
1 Knoblauchzehe, feinst gewürfelt
1 rote Zwiebel, gewürfelt
300 g Joghurt, $\frac{3}{4}$ l Buttermilch, 150 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Zucker, 1 EL Zitronensaft
1 Bund Dill und 1 Bund Kresse

Die Gurken schälen, entkernen und klein schneiden. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Gurkenpüree, Knoblauch- und Zwiebelwürfel, Joghurt, Buttermilch, Creme fraiche und Gewürze verrühren. Kräuter zugeben. Gurkensuppe fein säuerlich abschmecken und anschließend kalt stellen. Mit Dill garnieren und servieren.

Brötchen im Blumentopf

500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Hefe, 250 ml Wasser, $\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 TL Salz, 1 Ei

Mehl zum Bearbeiten, Margarine fürs Blech, Milch zum Bestreichen

Das Mehl, Salz und das Ei in eine Schüssel geben. Die Hefe mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig etwa 15 Min gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Aus dem Teig eine dicke Rolle formen und in 15 Stücke schneiden. Brötchen daraus formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zugedeckt weiter 10 Min. gehen lassen. Die Brötchen mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.

Frischkäse mit Kürbiskernöl

200 g Doppelrahmfrischkäse, 1 Becher Creme fraiche
1 Bund Schnittlauch

3 gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

3 EL Kürbiskernöl, 1 EL geröstete Kürbiskerne

Den Käse und die Creme fraiche mit dem Öl sorgfältig verrühren, die Schnittlauchröllchen und den Knoblauch untermischen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gerösteten, kleingehackten Kürbiskernen bestreuen.

Sesambutter

2 EL ungeschälte Sesamsamen,
125 g weiche Butter, 1 Knoblauchzehe
Salz, Cayennepfeffer

Sesamsamen in trockener Pfanne rösten, bis sie angenehm duften. Sesam mit Butter, durchgepresster Knoblauchzehe, Salz und Cayennepfeffer verrühren und kaltstellen.

Dattelcreme mit Walnüssen

100 g Datteln, 100 g Walnüsse, grob gehackt
200 g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe, Salz

Die Datteln und die Knoblauchzehe klein hacken Dann die nicht ganz so kleine gehackten Walnüsse dazugeben und mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz abschmecken und etwas durchziehen lassen.

Backpilze

15 große Champignons
3 EL Zitronensaft, 3 EL Öl, Salz
3 EL Sonnenblumenkerne, 3 EL Sesamsamen, 3 EL Leinsamen
100 g Kräuterfrischkäse und 2 St. Salbei

Champignons waschen, Stiele herausdrehen und anderweitig verwenden. Den Zitronensaft mit dem Öl und einer Prise Salz mischen, die Pilze darin wenden. Sonnenblumenkerne hacken, mit Lein- und Sesamsamen mischen. Den Kräuterfrischkäse unterkneten. Salbei waschen. 2-3 Blätter in feine Streifen schneiden und unter die Käsecreme ziehen. Creme in die Pilzköpfe streichen. Jeweils 1 kleines Salbeiblatt durch das Zitronenöl ziehen, auf die Füllung legen. Backofen: 200°C ca. 15 Min. Mit Zahnstocher anrichten und mit einem Salbeizweig garnieren.

Parmesan-Oliven-Plätzchen mit Petersilienpesto und Ziegenkäse

Parmesanplätzchen:

60 g gesiebttes Mehl, Salz, Cayennepfeffer, 45 g kalte Butter, 60 g Parmesan, gerieben
Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. Diesen etwa 0,5 cm dick ausrollen und ca. 40 Plätzchen ausstechen. Die runden Plätzchen mit 2 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
Im Backofen bei 180 °C Umluft etwa 8 Min. backen.

Belag:

15 g Petersilie, 2 EL Pinienkerne 4 EL geriebenen Parmesan
1 Knoblauchzehe, zerdrückt, 1 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer
100 g Ziegenfrischkäse, 20 Petersilienblätter

Petersilie, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch und Öl mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Teelöffel die Plätzchen mit Pesto und Ziegenkäse belegen. Bei Zimmertemperatur servieren.

Taboulé (Bulgur-Petersilien-Salat)

150 g feiner Bulgur
4 mittelgroße Tomaten, 1 großes Bund glatte Petersilie
1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Bund Minze, 1 Zitrone, Saft davon
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Bulgur in eine Schüssel geben, mit reichlich kochendem Wasser übergießen und ca. $\frac{1}{2}$ Std. quellen lassen. Tomaten würfeln, Lauchzwiebeln fein schneiden. Petersilie und Minze grob zupfen bzw. auch schneiden. Den Bulgur abgießen und abkühlen lassen. Mit dem Gemüse und den Kräutern mischen. Kurz vor dem Servieren mit Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Tomaten-Zucchini-Crostini

4 Blätterteigplatten (300 g)
2 Tomaten, 1 kleine Zucchini
3 Zweige Thymian, 2 Zweige Oregano, 1 kleiner Zweig Rosmarin
1 kleine Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
100 g cremigen Schafskäse
50 g eingelegte Tomaten

Die Teigplatten zum Auftauen nebeneinander legen. Kräuter hacken und mit durchgepresstem Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Tomaten und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zucchini in einem EL Öl von beiden Seiten kurz anbraten und zur Seite stellen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig halbieren, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf das Backblech legen. Blätterteig mit Schafskäse belegen, Zucchini- und Tomatenscheiben darauf verteilen und Kräuteröl darüber träufeln. Fladen 10 bis 15 Min. abbacken. Getrocknete Tomaten zum Servieren über die Fladen streuen.

Auberginen mit Käse und Garnelen

1 große Aubergine, Salz, 50 g Mehl, Olivenöl

Die Aubergine waschen, das obere Ende abschneiden und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer großen Platte auslegen und mit Salz bestreuen. 20 Min. ziehen lassen. Dann mit Küchentrepp trocken tupfen. Scheiben in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln. In eine große Pfanne so viel Öl gießen, dass der Boden gut bedeckt ist und erhitzen. Die Auberginenscheiben ins Öl legen und auf beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

250 ml Käsesauce:

20 g Margarine, 20 g Mehl, 150 ml Milch
 $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Muskat,
100 g Manchego- oder Parmesankäse
1 EL Sahne, 1 Eigelb
150 g gekochte Garnelen
Salz, Pfeffer

Margarine erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Mehl unterrühren und einige Minuten anschwitzen. Nach und nach Milch hinzufügen, dabei ununterbrochen rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Lorbeerblatt und Muskat unterrühren und einige Min. köcheln lassen. Die Hälfte des Käses und den EL Sahne unterrühren. Vom Herd nehmen und das Eigelb unterschlagen, anschließend salzen und pfeffern. Garnelen unter die Sauce mischen. Die Auberginenscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Auf jede Scheibe einen Klecks Käse-Garnelen-Sauce geben. Mit restlichem Käse bestreuen und bei 200°C im Ofen goldbraun backen. Auf kleinen Tellern servieren.

Rosmarin-Kartoffeln

1,5 kg Kartoffeln, festkochende
125 ml Olivenöl, 5 Zweige frischen Rosmarin oder 2 TL getr. Rosmarin
4 Knoblauchzehen, Pfeffer und grobes Meersalz
Kartoffeln putzen und vierteln (bzw. achteln, je nach Größe). Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen und mit Öl beträufeln, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinzweige in die Auflaufform geben und das Ganze bei 200°C 45 Min. im Backofen garen lassen.

Pflaumen-Tiramisu

200 g Löffelbiskuits
250 g Mascarpone und 250 g Creme fraîche oder Schmand
 $\frac{1}{2}$ l Milch und 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 20 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
750 g Pflaumen
Pflaumenlikör oder Espresso
Zucker, Zimt, Kakaopulver, Mandelblättchen
Pflaumen waschen, entsteinen und mit wenig Wasser dünsten, so dass Kompott entsteht. Mit Zimt, Zucker und Likör abschmecken. Vanillepudding mit Puddingpulver und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Mascarpone und Creme fraîche oder Schmand unterheben. Sahne schlagen und unterheben. Eine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen, mit Likör oder Espresso tränken. Die Hälfte der Mascarponemasse und das Pflaumenkompott darüber schichten, restliche Mascarponemasse einfüllen. Mit Kakao oder gerösteten Mandelblättern bestreuen.

Holunderblütencreme

400 g Naturjoghurt
1 Becher Sahne
150 ml Holunderblütensirup
1 TL Limettensaft
evtl. 2-3 EL Zucker
6 Blatt Gelatine, weiß
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Naturjoghurt mit Limettensaft, Holunderblütensirup und Zucker (nach Geschmack) verrühren. Gelatine auflösen und erst von der Joghurtcreme etwas in die Gelatine rühren, dann alles mit der Joghurtcreme verrühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die zu gelieren beginnenden Creme heben.
Mit Minzblätter oder Holunderblüten dekorieren und gut gekühlt servieren.

Viel Freude beim Zubereiten und einen guten Appetit!

