„Schlemmen in Schale“

REZEPTE

Cremesuppe vom Hokkaido

ZUTATEN für 6 Personen

6	Schalotten	Auffüllen mit:	
1	Knoblauchzehe	150 ml	trockener Weißwein
1	großer Hokkaido-kürbis mit Schale	40 ml	weißer Port
		1 l	Brühe
1	Möhre	150 ml	Sahne
½	Stange Lauch	200 ml	Kokosmilch
1	reife Mango	0,1 l	Orangensaft
1	Apfel		
¼	Ananas		
3 Tl.	Currypulver		
40g	Ingwerwurzel, gerieben		
6	Blätter Kaffirlimette		

ZUBEREITUNG

Alle Gemüse und Obstprodukte küchenfertig vorbereiten und würfeln. In einer Pfanne mit Rapsöl anschwitzen. Mit den Flüssigkeiten auffüllen, aufkochen und 15 min köcheln lassen, anschließend pürieren/passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Chilifäden und Sahne zur Dekoration verwenden.

Guten Appetit wünscht Mathilde Kuhl

Gasthof Zur Alten Post

Dinkel-Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Speck

ZUTATEN für ca. 4 Pfannkuchen

Teig

200g	Dinkelmehl
400ml	Buttermilch
4	Eier
1 El	Öl
	Salz

Füllung

1	Zwiebel
50g	Speckwürfel
200g	Blattspinat
1	gekochte Kartoffel
	Lakritz-Tagetes
	als Kräuter
	etwas Sahne
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eier, Buttermilch, Öl und ½ Tl Salz verrühren.
Mehl unterrühren und 10 Min quellen lassen.
Aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen backen und auskühlen lassen.
Zwiebel klein schneiden, Kräuter schneiden, Speck in der Pfanne auslassen und die Zwiebel und den Blattspinat zugeben. Kartoffel fein reiben und mit der Sahne und den Kräutern zu der Speckmasse geben, abschmecken.
Die Pfannkuchen mit der Masse füllen und aufrollen.

Guten Appetit wünscht:

kochfest
die kochschule. halverde.

Dinkel-Pfannkuchen mit Tomaten-Grünkern-Füllung

ZUTATEN für ca. 4 Pfannkuchen

Teig

200g	Dinkelmehl
400ml	Buttermilch
4	Eier
1 El	Öl
	Salz

Füllung

25g	Grünkernmehl
60g	Butter
1	Zwiebel
150ml	Wasser
100ml	Sahne
1	gekochte Kartoffel
2 EL	Tomatenmark
1 Dose	gehackte Tomaten
	Curry, afrikanisches Basilikum, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, etwas frisch gepresster Orangensaft

ZUBEREITUNG

Eier, Buttermilch, Öl und ½ Tl Salz verrühren. Mehl unterrühren und 10 Min quellen lassen. Aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen backen und auskühlen lassen.
Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffel fein reiben. Grünkern trocken im Topf rösten (ohne Fett und ständig rühren, brennt sonst schnell an).
Butter dazugeben und anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen. Die Zwiebel , Tomatenmark, gewürfelte Tomaten, Kartoffel, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zugeben und bei kleiner Flamme köcheln lassen.
Zum Schluss mit Sahne, etwas frisch gepresstem Orangensaft und den Gewürzen abschmecken .

Pfannkuchenröllchen

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

Teig

250g	Dinkelmehl
400ml	Buttermilch
3	Eier
2 El	Öl
	Salz

Füllung

100g	Forellenfilet
100g	Kürbis
200g	Frischkäse
200g	Creme fraiche
	Salz und Pfeffer
	rosa Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Eier, Buttermilch, Öl und 1 Tl Salz verrühren. Das Mehl unterrühren, 10 Min quellen lassen. Aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen backen und auskühlen lassen. Den Kürbis weich kochen und auskühlen lassen. Forellenfilet mit einer Gabel zerdrücken.
Die Kräuter waschen und fein schneiden. Rosa Pfeffer im Mörser zerstoßen. Den Frischkäse, Creme fraiche und die restlichen Zutaten verrühren, (evtl. mit etwas Sahne anrühren) und abschmecken. Die Pfannkuchen mit der Masse bestreichen und fest aufrollen. Anschließend in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden.

Guten Appetit wünscht:

kochfest
die kochschule. halverde.

Frischkäsepralinen mit getrockneten Cranberrys

ZUTATEN für ca. 30 Stück

PASSEN GUT ZU WEISSWEIN UND PROSECCO

200g	Frischkäse
2 TL	fein geriebener Ingwer
50g	Parmesan, gerieben
2 EL	gehackte Apfelgeranie
2 TL	Schnellgelantine
6 EL	gerösteter weißer Sesam
90g	gehackte und getrocknete Cranberrys
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Frischkäse abtropfen und auspressen. Ingwer und Parmesan mit dem Frischkäse vermischen.
Gehackte Apfelgeranie ebenfalls zum Frischkäse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnellgelantine sorgfältig unterrühren und die fertige Masse einen Moment ruhen lassen.
Dann walnussgroße Kugeln abstechen und in einer Mischung aus Sesam und Cranberrys wälzen.
Kühl lagern und in Pralinenkapseln servieren.

Auch gehackte Petersilie oder Pumpernickel eignen sich für die Ummantelung.

Guten Appetit wünscht Irmgard Große Dresselhaus

Land Frauen Schale

Jubiläumsbrot mit Honig & Thymian

ZUTATEN

1	Würfel Hefe
1	Prise Zucker
470g	Dinkelmehl
50g	Sonnenblumenkerne
50g	Frischkäse
1	Eigelb
1 TL	Meersalz
2 TL	Thymian
4 EL	Honig
100ml	Milch

ZUBEREITUNG

Hefe in eine Tasse geben und zerbröseln. Zucker dazugeben und mit etwas warmen Wasser verrühren und ins warme Wasserbad stellen und dort gehen lassen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Die angerührte Hefe hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Die Schüssel abgedeckt in ein warmes Wasserbad stellen und ca. 30-45 Min. gehen lassen. Den Teig dann nochmals kneten und zu einem Brotlaib formen (etwas Mehl verwenden). Das Brot auf ein Backblech mit Backpapier geben, kreuzweise einschneiden und abgedeckt nochmals 20 – 25 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca.35 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Vera Hassink

Land Frauen Schale

Nussiger Butterschaum

ZUTATEN

250g Butter

EIGNET SICH GUT ALS BROTAUFSTRICH ZUM JUBILÄUMSBROT

ZUBEREITUNG

50g Butter in einem Topf schmelzen und bräunen.

Durch ein feines Sieb seihen und abkühlen lassen.

200g Butter sehr schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die abgekühlte braune Butter dazugeben und nochmals aufschlagen, kühl lagern.

Ein Rezept von Martin Laubrock

Salbei-Hähnchenspieße mit Süßkartoffelchips

ZUTATEN für 4 Personen

100g	Hähnchenbrustfilet
2	Eier
50g	gehobelte Mandeln, gestoßen
5	Salbeiblätter, fein geschnitten
	Mehl
	Paniermehl
	Salz & Pfeffer
	Paprika edelsüß
	Holzspieße
	Frittierfett
1	Süßkartoffel

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in lange dünne Streifen schneiden und wellenförmig auf die geölten Holzspieße aufspießen. Würzen und anschließend in einer Mischung aus Paniermehl, Mandeln und Salbei panieren. Ins heiße Fett geben und ca. 4 min frittieren.

Die Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Fett frittieren bis sie knusprig sind und nach Bedarf salzen.

Eine Rezeptidee von Kerstin Schortemeier

LandFrauen Schale

Waldpilzrisotto

DAZU PASSEN GUT DIE SALBEI-HÄHNCHENSPIEßE

ZUTATEN für 4 Personen

100g	Risottoreis	3	Champignons
2 EL	Rapsöl	10g	Parmesan
2	Schalotten	8g	Butter
100ml	Weißwein	1	Schuss Weinbrand
400ml	Rindfleischbrühe		Salz
5g	getrocknete Steinpilze		Pfeffer
			Zucker
100ml	Steinpilzfond		

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Steinpilze in 150ml kaltes Wasser einlegen und 2 Stunden ziehen lassen. Die Champignons in Scheiben schneiden und scharf anbraten. Den Risottoreis in einem Topf mit Öl und den fein gewürfelten Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit einem Schuss der Brühe ablöschen und unter Rühren einköcheln lassen. Diesen Vorgang mehrmals unter ständigem Rühren wiederholen, bis der Reis gar ist, aber noch etwas Biss hat. Den Steipilzfond zugeben und einköcheln lassen. Die angebratenen Champignons und die kleingeschnittenen Steinpilze unterrühren. Danach die Butter und den Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Schuss Weinbrand abschmecken.

Eine Rezeptidee von Kerstin Schortemeier

Land Frauen Schale

Apfel-Dessert

ZUTATEN für 6 Portionen

Krümel:

100g	Butterkekse
20g	Butter
50g	gehackte Mandeln
30g	Rübensirup

Dekoration:

100g	Marzipanrohmasse
100g	Puderzucker

Füllung:

3	Äpfel
1	Becher geschlagene Sahne
1 Pk	Sahnestand
	Butter
	Zucker & Zimt

ZUBEREITUNG

Gehackte Mandeln in einer Pfanne rösten, wenn diese braun werden den Rübensirup zugeben, kurz rösten und auf Backpapier geben. Butterkekse zerbröseln, in einer Pfanne Butter und Krümel rösten. Zum Schluss Mandelgemisch mit hinein geben und weiter rösten, dann zum Abkühlen auf Backpapier geben. Äpfel, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Pfanne erhitzen, Äpfel mit etwas Butter braten, etwas Zucker und Zimt zugeben und abkühlen lassen. Streusel, Äpfel und Sahnecreme in Dessertgläser schichten. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Mit einem Rollholz ausrollen und mit Formen Dekorationen ausstechen.

Ein „Sahnestück" von Elisabeth Focks

sahnestück
Konditorei Confiserie

Kirsch-Dessert mit Rote Beete

ZUTATEN für 6 Portionen

Boden:

25g	Margarine
50g	Öl
75g	Zucker
1	Ei
100g	gegarte, pürierte Rote Beete
75g	Mehl
2 TL	Backpulver
25g	Kakao
1	Prise Salz

Dekoration:

Schokoladenglasur
frische Minze

Füllung Quark/Sahnemasse:

100g	Mascarpone
100g	Quark
1 EL	Zucker
1	Becher Sahne, geschlagen
1	Prise Zimt

Kirschfüllung:

1	kleines Glas Sauerkirschen oder Schattenmorellen
1 EL	Zucker
1 EL	Mondamin

Zubereitung auf der nächsten Seite

Kirsch-Dessert mit Rote Beete

ZUBEREITUNG

Margarine, Öl und Zucker zusammen aufschlagen. Das Ei dazugeben und die Rote Beete unter die Masse heben. Mehl, Backpulver, Kakao und das Salz mischen und ebenfalls unter die Masse heben.

Backpapier auf ein Backblech legen und die Masse dünn aufstreichen. Bei 200 ° Grad etwa 15 Minuten backen.

Ein kleines Glas Sauerkirschen/Schattenmorellen abgiessen, Flüssigkeit auffangen und 2/3 dieser Flüssigkeit mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen. Den Rest Saft mit 1 EL Mondamin anrühren, wenn der Saft kocht das Mondamin-Gemisch in den kochenden Saft geben und kurz aufkochen bis der Saft andickt. Vom Herd nehmen und Kirschen unterheben.

Mascarpone, Quark, 1 EL Zucker und etwas Zimt verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Gläsern je 2-3 Kreise pro Glas aus dem Boden ausstechen.

Die Quark/Sahnemasse, Kirschen und Boden in die Gläser schichten.

Schokoladenglasur erwärmen, mit einer Tüte Ornamente fertigen und mit Minze und Ornamenten das Glas dekorieren.

Ein „Sahnestück" von Elisabeth Focks

sahne stück
Konditorei Confiserie

Birne-Rosmarin Dessert

ZUTATEN für 6 Portionen

Boden:

25g	Butter
25g	Zucker
25g	Mehl
25g	gemahlene Mandeln

Dekoration:

2 EL	Zucker
	gehackter Rosmarin

Füllung:

100g	Schmand
2 EL	Zucker
1	Becher Sahne, geschlagen
4	Birnen
1	kleiner Zweig Rosmarin

Zubereitung auf der nächsten Seite

Birne-Rosmarin Dessert

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Boden zu Streuseln vermengen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Streusel darauf verteilen. Bei 200 ° Grad etwa 10 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. 1 kl. Zweig Rosmarin hacken, mit 1 EL Zucker und etwas Wasser in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und die Birnen bei geringer Hitze, dünsten, bis sie weich sind.

Schmand und Zucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Streusel, Birnen und Sahnecreme in Dessertgläser schichten.

2 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen, gehackten Rosmarin zugeben und auf ein Backpapier geben, kurz etwas abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.

Vorsicht, der Zucker ist sehr heiß.

Getränke mit frischen Kräutern

HEISSE MINZE

1kg Zucker, 1l Wasser und 1 Prise Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und 5 min unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Sirup etwas dickflüssig wird.

Ca. 50g Minzweige waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen. 2 Zitronen abwaschen und in Scheiben schneiden. Beides zu dem heißen Sirup geben und verrühren. Mit Deckel verschlossen 24 Stunden ziehen lassen!!!

Zwei 1-Liter-Flaschen heiß ausspülen. Eine kleine Chilischote entkernen und in Ringe schneiden und auf die Flaschen verteilen.

Den Sirup durch ein Sieb geben und nochmals aufkochen lassen.

Die Flaschen mit dem heißen Sirup durch einen Trichter füllen und fest verschließen.

Dieser Sirup ist an einem kühlen, dunklen Ort mehrere Monate lagerfähig.

Ein leckerer Sirup mit Minze, Ingwer und Chili.

Zubereitung mit kaltem Mineralwasser oder als Tee mit heißem Wasser ... auch in Cocktails oder Longdrinks!

Gutes Gelingen wünscht Harald Münch

Gärtnerei MÜNCH

Getränke mit frischen Kräutern

MINZ-LIMONADE für 2 Gläser

Von einer Zitrone zwei schmale Scheiben abschneiden und für die Deko zurückbehalten.

Eine Limette und eine Zitrone auspressen und mit 500 ml Leitungswasser, zwei EL Rohrzucker, einer Handvoll Minzblättchen und sechs Eiswürfeln in einen Mixer geben und auf höchster Stufe vermischen.

In Gläser füllen und mit Zitronenscheiben und einigen Minzblättchen dekoriert genießen.

INGWER-ROSMARIN-TEE

60g Ingwer waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden/hobeln. Zusammen mit vier Zweigen Rosmarin, zwei Stängeln Zitronengras (von trockenen, braunen Blättern befreit) grob geschnitten, sowie einer ausgepressten Limette mit zwei EL Honig und 1,5 l Leitungswasser aufkochen und dann weitere 3 min leicht köcheln lassen. Herd ausstellen und weitere 20 min ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren.

BEI ERKÄLTUNG MIT
4EL COGNAC SERVIEREN

Gutes Gelingen wünscht Harald Münch

Gärtnerei MÜNCH

Getränke mit frischen Kräutern

ZITRONENTHYMIAN-TEE mit Langpfeffer

Ein Liter Wasser zum Kochen bringen. In einer Kanne ein halbes Bund Zitronenthymian und 1 EL Honig, sowie 4 Stück Langpfeffer und einem EL Zitronensaft aufbrühen. Rund sieben Minuten ziehen lassen.

Absieben: heiß oder kalt servieren!

SALBEI-MINZ-LIMONADE

Drei Zitronen auspressen, den Saft mit 4 EL Honig und 500ml kaltem Wasser glatt rühren. Eine unbehandelte Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Von einem Bund Salbei die Blätter abzupfen. 10 Blätter mit ebenso vielen Minzblättern fein hacken und mit der Zitronenlimonade verrühren. 1 Stunde kalt stellen, dann durch ein Sieb gießen. Zitronenscheiben und restlichen Salbei auf 4 Gläser verteilen und mit der Limonade auffüllen.

Gutes Gelingen wünscht Harald Münch

Gärtnerei Münch

Getränke mit frischen Kräutern

ZWEIERLEI BOWLE

200 ml Kirschsaft und 200 ml Maracuja-Nektar getrennt voneinander zu Eiswürfeln einfrieren.

60g Ingwer dünn schälen und fein hacken. Ingwer und 250 ml Wodka mischen und mind. 3 Std. zugedeckt durchziehen lassen.

Drei Stiele Zitronenmelisse abzupfen, die Blättchen quer in feine Streifen schneiden. In ein hohes Gefäß geben.

Wodka durch ein feines Sieb dazugießen und mit einer Flasche kalter Zitronen-Limonade auffüllen.

Kirsch- oder Maracuja-Eiswürfel auf Gläser verteilen und die Bowle daraufgießen

Gutes Gelingen wünscht Harald Münch

Gärtnerei MÜNCH

Guten Appetit!