

# Gourmet-Sommerrezepte vom 28. August 2021



Gincocktail «The Healthy One»  
Gelbe Gazpacho  
Knoblauchtarte  
Salat mit Georgs Honig-Senf-Dressing  
Kartoffel-Gnocchi mit einer würzigen Füllung  
Auberginen, gefüllt mit Linsen und Bulgur  
Mirabellen-Clafoutis  
Mandelfinanciers

## Gincocktail «The Healthy One»

1 GLAS

### Zutaten

1 Gurke  
4 cl Gin  
1,5 cl Holunderblütensirup  
3 cl Apfelsaft  
2 cl Limettensaft  
Zerstossenes Eis

Shaker, Stössel, Tumbler-Glas

### Zubereitung

Für die Dekoration mit einem Sparschäler einen langen Gurkenstreifen abziehen und spiralförmig aufwickeln. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Für den Cocktail zwei je ca. 3 cm lange Stücke frische Gurke im Shaker mit dem Stössel andrücken. Gin, Holunderblütensirup, Apfelsaft und Limettensaft begeben und gut schütteln.

Ein Tumbler-Glas mit zerstoßenem Eis füllen, die Mischung abseihen und über das Eis geben. Mit einem Trinkhalm servieren und mit der Gurkenlocke dekorieren.

Quelle: Coop-Zeitung Nr. 33 vom 17. August 2021, S. 39

## **Gelbe Gazpacho**

4 PERSONEN

### **Zutaten Mais**

3 Maiskolben, Körner vom Kolben geschnitten, 3 EL beiseitegestellt

Wasser

¼ TL Salz

### **Zutaten Gazpacho**

500 g gelbe Cherry-Tomaten, halbiert

1 Dose weiße Bohnen (ca. 400 g), abgewaschen, abgetropft

1 Gurke, geschält, entkernt, in Stücken

1 gelbe Peperoni, in Stücken

1 Knoblauchzehe

1 dl Wasser

2 EL Sherry-Essig

3 EL Olivenöl

¼ TL Chiliflocken

1 ½ TL Salz

### **Zutaten Anrichten**

1 EL Olivenöl

50 g gelbe Cherry-Tomaten, halbiert

2 EL Basilikum, zerzupft

¼ TL Chiliflocken

Fleur de Sel, nach Belieben

75 g griechischer Joghurt nature

### **Zubereitung Mais**

Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Mais begeben, salzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. knapp weich garen. Herausnehmen, abtropfen.

### **Zubereitung Gazpacho**

Cherry-Tomaten und Maiskörner mit allen Zutaten bis und mit Salz im Mixglas fein pürieren, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

### **Anrichten**

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Beiseite gestellte Maiskörner ca. 3 Min. braten. Gazpacho anrichten. Mais, Cherry-Tomaten und Basilikum darauf verteilen, würzen. Joghurt dazu servieren.

Bemerkung: Wir kauften 2 kg gemischte Cherrytomaten, um 550 g gelbe zu bekommen 😊

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/16209/gelbe-gazpacho>

## **Knoblauchtarte**

1 TARTE À 22-26 CM DURCHMESSER

### **Zutaten**

375g Blätterteig bzw. 1 rund ausgewallter Blätterteig  
3 mittelgrosse Knoblauchknollen, in Zehen zerlegt und geschält  
1 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico-Essig  
3/4 EL Zucker  
1 TL gehackter Rosmarin  
1 TL gehackter Thymian, plus einige Zweige zum Garnieren  
Salz  
120g weicher, cremiger Ziegenkäse, z.B. Bûche de Chèvre  
120g gereifter Ziegenhartkäse  
2 Eier  
100g Rahm  
100g Crème fraîche  
Schwarzer Pfeffer  
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

### **Zubereitung**

Eine Wähenform von 22 bis 26 cm Durchmesser mit dem ausgerollten Blätterteig auslegen. Mit Backpapier abdecken, Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf geben und zwanzig Minuten kaltstellen.

Backofen auf 180 vorheizen. Den Blätterteig fünfzehn Minuten blind vorbacken, dann Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und nochmals für fünf bis zehn Minuten backen, bis sich der Boden goldbraun gefärbt hat. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Während der Blätterteig im Ofen backt, den karamellisierten Knoblauch zubereiten. Dazu blanchiert man die Zehen drei Minuten in reichlich kochendem Wasser, giesst sie ab und lässt sie abtropfen. Den Topf wieder trockenreiben, Zehen hineingeben und in einem Esslöffel Olivenöl bei hoher Temperatur zwei Minuten kräftig anbraten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Nun giesst man den Balsamico-Essig und 220 ml Wasser hinzu, lässt es aufkochen und dann zehn Minuten köcheln. Jetzt den Zucker, den gehackten Rosmarin, den Thymian und zwei Prisen Salz hinzufügen. Bei mittlerer Temperatur nun weitere

zehn Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist und die Knoblauchzehen von Karamellsirup überzogen sind. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Beide Ziegenkäsesorten grob zerkleinern und auf den vorgebackenen Blätterteigboden streuen. Die Knoblauchzehen mit dem Sirup gleichmäßig auf den Käsestückchen verteilen.

Eier, Rahm, Crème fraîche, einen halben Teelöffel Salz und etwas schwarzen Pfeffer verrühren. Den Käse und den Knoblauch nun so mit der Eiersahne übergiessen, dass Knoblauch und Käse noch teilweise herausragen.

Die Tarte nun bei 160 Grad im Ofen etwa 35 bis 40 Minuten goldbraun fertig backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Tarte mit Thymianzweiglein garnieren und mit einem grünen Salat warm (nicht heiss!) servieren.

Bemerkung: Das Originalrezept stammt von Ottolenghi. Grosser Aufwand, super Resultat!

Quelle: <https://sugarprincess-juschka.blogspot.com/2013/05/tarte-mit-karamellisiertem-knoblauch.html>

## **Georgs Honig-Senf-Dressing**

1 PORTION

### **Zutaten**

4 EL Öl  
2 EL Essig  
2 EL Wasser  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung**

Alles mixen. Abschmecken.

Bemerkung: Je nach Wahl der Öl- und Essigsorte schmeckt das Dressing anders. Dieses Mal verwendeten wir Sonnenblumenöl und Apfelessig. Nächstes Mal probieren wir es mit Olivenöl und Balsamico.

# **Kartoffel-Gnocchi mit einer würzigen Füllung**

4 PERSONEN ALS VORSPEISE

## **Zutaten**

350 g Röseler-Kartoffeln oder andere mehlig kochende Sorte (am Vortag in der Schale weich gedämpft, noch besser 2 Tage vorher)

1 Eigelb

25 g Hartweizendunst (oder Spätzlimehl)

25 g Butter, weich

Meersalz und Muskatnuss

35–75 g Weismehl (oder Spätzlimehl)

## **Füllung**

40 g Speckwürfel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Schalotte, fein gehackt

200 g Ziegenfrischkäse

30 g Bergkäse, gerieben

1 EL Schnittlauch, geschnitten

## **Getrocknete Tomaten**

20 Rispen Tomaten

2 Knoblauchzehe

5 Zweige Thymian

Salz

Pfeffer

1,5 EL Olivenöl

1 dl Bouillon

20-30 g Butter

## **Basilikumöl**

300 ml Sonnenblumenöl

2 Bund Basilikum

## **Deko**

Röstzwiebeln

Basilikumblättchen

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen, auskühlen und über Nacht unbedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

Die Rispentomaten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten schälen. Auf ein Backblech setzen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas frischen Knoblauch zugeben und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 80 °C 90 Min. trocknen lassen. Ab und zu Ofentür öffnen, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

Für die Füllung gehackte Speckwürfel, Knoblauch und Schalotte braten. Auskühlen lassen. Mit Ziegenfrischkäse, Bergkäse und Schnittlauch vermengen. Es sollte eine kompakte Masse geben. Kugeln von 10 g formen. Diese anschliessend einfrieren.

Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein Passiersieb streichen. Eigelb, 25 g Hartweizendunst (oder Spätzlimehl), Butter, Salz und Muskat zugeben und vorsichtig untermischen. 35 g Mehl (oder Spätzlimehl) zugeben und die Masse behutsam zu einem glatten Teig vermischen. Ist der Teig sehr feucht, noch etwas Mehl darunter kneten. (Einige Test-Gnocchi formen und in einem Topf mit leicht wallendem Salzwasser ziehen lassen. Steigen die Gnocchi an die Oberfläche, lässt man sie noch 2–3 Minuten ziehen. Zerfallen die Test-Gnocchi, gibt man etwas mehr Mehl oder Eigelb zum Teig.)

Die Gnocchi zu 20 g schweren Kugeln formen und die gefrorene Masse in die Teigkugel drücken, verschliessen und rund abrollen. In kochendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Für das Basilikumöl das Öl auf 60–70 °C erwärmen. Den Basilikum grob zerkleinern und in den Mixer geben. Das erwärmte Öl dazugeben und mixen. Das fertige Basilikumöl durch ein Mikrosieb passieren und rasch auf Eis abkühlen.

Die Butter in der Pfanne schmelzen und mit etwas Geflügelfond eine Emulsion herstellen. Die Gnocchi und die Tomaten darin schwenken.

Zum Anrichten vier Gnocchi pro Person auf einen Teller geben und die getrockneten Tomaten dazwischen verteilen. Mit Basilikumblättern und Basilikumöl sowie Röstzwiebeln garnieren.

Quelle: <https://www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/kartoffel-gnocchi-mit-einer-wurzigen-fullung>

Bemerkung: Wir haben das Originalrezept angepasst: Doppelte Menge Tomaten sowie durchgehend Spätzlimehl statt Hartweizendunst und Weissmehl verwendet, da wir nirgends Hartweizendunst auftreiben konnten.

## **Auberginen, gefüllt mit Linsen und Bulgur**

4 PERSONEN

### **Zutaten**

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
4 Schalotten, fein gewürfelt  
Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
250 ml passierte Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Honig  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
4 mittelgrosse Auberginen  
1 TL Fenchelsamen  
50 g rote Linsen, über Nacht eingeweicht  
50 g Bulgur  
½ Zimtstange  
2 Kardamomkapseln  
3 Nelken  
½ l Gemüsefond  
2 EL Pinienkerne, ohne Fett in der Pfanne geröstet  
2 grosse frische Tomaten, entkernt und gewürfelt  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 Zitrone, Saft und Abrieb  
2 Rispen Kirschtomaten  
4 EL Tahin  
1 EL Sesamsamen, trocken geröstet

### **Zubereitung**

Zuerst den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Knoblauchs und der Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark mitbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Salz, Honig und dem Paprikapulver abschmecken. Zur Seite stellen. Jetzt der Clou dieses Rezepts. Wir schneiden aus jeder Aubergine der Länge nach ein keilförmiges Viertel heraus. In diese Scharte kommt später die Füllung, seien Sie also nicht sparsam beim Herausschneiden. Auberginen salzen und mit Olivenöl beträufeln. Gemeinsam mit dem herausgeschnittenen Fruchtfleisch in den Ofen geben und 20 Minuten backen. Das gebackene Viertel anschliessend klein hacken. Die Fenchelsamen in einem grossen Topf in etwas Olivenöl anrösten. Den übrigen Knoblauch und die Schalottenstücke kurz anbraten – sie dürfen nicht braun werden –, dann Linsen, Bulgur, Zimt, Kardamom und Nelken dazugeben. Nach und nach

fast den ganzen Gemüfefond zugeben (einen Rest brauchen wir noch für die Sauce). Aufmerksam rühren, bis Linsen und Bulgur gar, aber noch bissfest sind. Die fertige Bulgur-Linsen-Mischung mit den Pinienkernen, Auberginenwürfeln, den frischen Tomatenwürfeln und der Hälfte der Tomatensauce mischen. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einem kräftigen Spritzer Zitronensaft abschmecken. Füllung in den offenen Auberginenscharten verteilen. Die restliche Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die Auberginen darauf setzen und die Kirschtomaten samt der Rispe dekorativ zwischen die Auberginen legen. Noch einmal 25 Minuten bei 200 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Tahinpaste mit dem restlichen Gemüfefond und allenfalls etwas Wasser zu einer Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Die fertig gebackenen Auberginen etwas abkühlen lassen, mit Sesam bestreuen und mit der Tahinsauce veredeln.

Bemerkung: Die Tahinsauce pur schmeckte uns nicht besonders. In Kombination mit den Auberginen war sie aber super.

Quelle: <https://www.tagesanzeiger.ch/gibt-es-noch-menschen-die-fleisch-essen-514672118565>

## Mirabellen-Clafoutis

4 PERSONEN

### Zutaten

4 Eier

Salz

30 g Zucker

1,5 dl Milch

100 g Marzipan

25 g Mehl

25 g Maizena

230 g Mirabellen

Puderzucker

### Zubereitung

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. In einem weiteren hohen Gefäss die Milch mit dem Marzipan fein pürieren. Mehl und Speisestärke vermischen, auf die Eigelb-Zucker- Masse sieben und verrühren. Die Marzipanmilch dazugeben und gründlich mischen. Den Eischnee behutsam unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine Auflaufform (nicht eingefettet) geben und die entsteinten und geviertelten Mirabellen darin «versenken». Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten 20 bis 25 Minuten backen. Eventuell braucht es etwas länger, bis die Oberfläche schön gebräunt ist und der Teig innen fest geworden ist. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Wir haben die Mirabellenmenge von 150 g auf 230 g erhöht. Die Säure der Früchte kontrastierte wunderbar mit dem süssen Teig.

Quelle: Coop-Zeitung Nr. 33 vom 17. August 2021, S. 29

## **Mandelfinanciers**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten**

125 g Staubzucker  
75 g Mandeln, geschält und gemahlen  
25 g Mehl  
2 Eier  
200 g Butter  
2-3 Äpfel  
50 g Zucker  
100 ml Apfelsaft oder Weisswein  
1 Sternanis  
1 Lorbeerblatt  
20 g Butter

### **Zubereitung**

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Staubzucker mit gemahlene Mandeln, Mehl und Eiern in eine Rührschüssel geben. Zerlassene Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Masse kaltstellen.

Den Apfel schälen, mit dem Pariserlöffel Kugeln ausstechen oder entkernen und in gleichmässige Stücke schneiden.

Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Apfelsaft oder Weisswein ablöschen, Sternanis und Lorbeerblatt zugeben und etwas einkochen. Die Apfelkugeln bzw. -Stücke und Butter zugeben. Ca. 2 Minuten köcheln und im Sud abkühlen lassen.

In kleine gebutterte Förmchen jeweils etwas Masse und eine Apfelkugel bzw. 1 Apfelstückchen geben und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

<https://www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/mandelfinanciers>

O-Ton des Videos und Rezept auf der Gault&Millau-Webseite waren nicht identisch. Wir haben das Rezept angepasst und die Backzeit auf 10 Minuten erhöht. Denn die Küchlein schmeckten super, waren jedoch sehr klebrig.

Statt Äpfel könnte man gemäss Caminada auch Himbeeren oder andere Früchte verwenden.