11. August 2024: Gartenrezepte

Himbeer-Mojito
Vegetarische Empanadas
Gorgonzola-Zwetschgen im Speckmantel
Auberginen-Shakshuka
Zitronen-Pouletspiesse
Zwetschgen-Chutney
Amaretti-Glace mit Zwetschgen

Himbeer-Mojito

4 PORTIONEN

Zutaten
250 g Himbeeren (frisch oder TK)
1 Bund Minze
2 Limetten
12 Himbeeren
250 ml kalter Minztee oder Grüntee
250 ml Sprudelwasser oder Champagner

Zubereitung
Die Himbeeren waschen bzw. auftauen. 12 schöne beiseite stellen. Den Rest im Mixer mit 150 ml Wasser fein pürieren.

Minze waschen, einige Blätter abzupfen und auf die Gläser verteilen. Die Limetten waschen, in Scheiben schneiden. Mit dem Rest der Minze Tee zubereiten und kühlstellen.

Einige Eiswürfel, Limettenscheiben und 2-3 Himbeeren in vier kalte Gläser geben, ein Viertel des Himbeerpürees darauf geben. Mit dem kalten Tee und einem Schuss Sprudelwasser oder mit Champagner aufgiessen.

Empanadas

4 PERSONEN ALS VORSPEISE

Zutaten

Füllung

1 EL Olivenöl
200 g Aubergine
100 g Hornpeperoni, in Würfeli
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, in Scheiben
1 roter Chili, in Ringen
2 EL Tomatenpüree
1 dl Rotwein
1 Tomate, in Würfeli
100 g Manchego, grob gerieben
30 g entsteinte schwarze Olive, halbiert
½ TL Salz

Teig

250 g Mehl
½ TL Salz
120 g Butter, kalt
1 EL Wasser
1 Ei

Zubereitung

Teig

Mehl und Salz mischen. Butter in Würfeln dazuschneiden. Butter und Mehl zwischen kalten Händen krümelig reiben. Etwas Ei beiseitestellen (zum Bestreichen). Wasser und Ei verquirlen und dazugeben. Alles schnell zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einwickeln. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Füllung

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Auberginen und Peperoni ca. 10 Min. rührbraten. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Tomatenpüree kurz mitbraten. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Tomate, Käse und Oliven beigeben, würzen.

Empanadas

Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher ca. 20 Rondellen (ca. 10 cm Ø) ausstechen. Je 1 EL Füllung auf die Mitte der Teigrondellen verteilen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, über der Füllung zusammendrücken,

Teigränder mit einer Gabel gut andrücken. Empanadas auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit wenig Ei bestreichen, mit der Gabel einstechen.

Backen
Je ca. 25 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Gorgonzola-Zwetschgen im Speckmantel

12 STÜCK

Zutaten

12 Zwetschgen, halbiert, entsteint
120 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola), in 12 Stücken
12 Tranche Bratspeck
Bratbutter

Zubereitung

12 Zwetschgenhälften mit Gorgonzola belegen, restliche Zwetschgenhälften darauflegen, etwas zusammendrücken. Zwetschgen mit Speck umwickeln.

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zwetschgen portionenweise rundum je ca. 4 Min. braten, auf Haushaltspapier abtropfen. Zahnstocher in die Zwetschgen stecken und servieren.

Auberginen-Shakshuka

4 PERSONEN

Zutaten

2 Auberginen (ca. 400 g)
Olivenöl
1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Kreuzkümmelpulver
½ TL Zimt
1 ¼ TL Salz
2 EL Tomatenpüree
400 g Tomaten, in ca. 2 cm grossen Stücken
1 ½ dl Wasser

4 frische Eier
½ Bund Pfefferminze, Blättchen abgezupft

Zubereitung

Auberginen längs halbieren, mit einer Gabel gut einstechen, mit Öl bestreichen. Auberginen mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Auberginen etwas abkühlen, Haut und Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden, beiseitestellen.
Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen. Kreuzkümmel, Zimt und Salz beigeben, kurz mitdämpfen. Auberginen, Tomatenpüree, Tomaten und Wasser beigeben, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist.
Mithilfe eines Esslöffels 4 Mulden in die Sauce eindrücken. Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig in die Mulden gleiten lassen. Zugedeckt ca. 6 Min. stocken lassen. Pfefferminze darauf verteilen.

Zwetschgen-Chutney

2 KLEINE GLÄSER

Zutaten

1 EL Dijon-Senf, grobkörnig
120 ml Apfelessig
1 TL Ingwer, frisch
1 Schuss Öl
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
0.5 TL Salz
0.5 TL Zimtpulver
120 g Zucker, braun
250 g Zwetschgen, süss
1 Zwiebel

Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, entkernen und in feine Stückchen schneiden. Zwiebel schälen und ganz fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.
Nun die Zwetschgen-Stücke hinzugeben und kurz mitdünsten - dabei ständig umrühren. Anschliessend noch Senf, Essig, Zucker, geriebenen Ingwer, Zimtpulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.

Das Ganze für ca. 20-30 Minuten einkochen lassen. Dabei ab und zu gut durchrühren, damit nichts anbrennt. Das fertige Zwetschgen-Chutney noch heiss in die vorbereiteten, sterilisierten Gläser abfüllen und gut verschliessen.

Zwetschgen-Chutney passt hervorragend zu Fleisch, Fisch oder Käse.

Zitronen-Pouletspiesse mit Honigmarinade

4 PORTIONEN

Zutaten

500 g Pouletbrustfilet
2 Bio-Zitronen
3 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 TL Salz
2 TL Oregano
1 TL Rosmarin
1 TL Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
4 Holzspiesse

Zubereitung

Pouletbrust waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Holzspieße wässern. Eine der Zitronen in dünne Scheiben schneiden. Von der anderen die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft in eine Schüssel auspressen. Zitronenabrieb, Olivenöl, Honig und Gewürze zugeben.

Fleisch in die Marinade geben und für 1–2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Hähnchenstücke abwechselnd mit Zitronenscheiben auf die Holzspiesse stecken. In einer heissen Grillpfanne in etwas Öl 10–15 Minuten rundherum braten. Dazu schmeckt Reis, frisches Weißbrot oder Baguette.

Amaretti-Glace mit Zwetschgen

4 PERSONEN

Zutaten

3dl Rahm
90g Zucker
3 frische Eier
3 Tropfen Bittermandelaroma
60g Amaretti

500g Zwetschgen
30g ganze geschälte Mandeln
Zucker nach Belieben

Zubereitung

Rahm steifschlagen. Eier und Zucker schaumig rühren, Bittermandelaroma dazugeben. Amaretti zerbröseln und dazugeben. Rahm darunterziehen. Ca. 3h einfrieren, dabei alle 30' einmal umrühren.
Früchte vierteln und zusammen mit den Mandeln und Zucker knapp weichköcheln. Kompott warm oder kalt mit Glace anrichten.