

Randensuppe (20 ganze Portionen)

Zutaten:

15 Schalotten
1 kg mehligkochende Kartoffeln
3 kg rote Bete
Olivenöl
2.5 Liter Rote-Bete-Saft
2.5 Liter heisse Gemüsebrühe
10TL Meerrettich (Glas)
4x Meerrettichschaum
2 Päckchen Pinienkerne
2 Zitronen (Bio)
3 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Rote Bete schälen und würfeln
2. In einem grossen Topf reichlich Olivenöl erhitzen. Die gewürfelten Schalotten, Kartoffeln und die Rote Bete darin unter Rühren ca. 5 min andünsten. Mit dem Rote-Bete-Saft ablöschen und alles weitere 10min köcheln lassen. Gemüsebrühe, Meerrettich und in den Topf geben und alles einmal aufkochen. Anschliessend ca. 20min sanft köcheln lassen
3. Inzwischen die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, bis sie beginnen zu duften. Sobald Kartoffeln und Rote Bete gar sind, die Suppe fein pürieren. Falls nötig noch etwas Bouillon nachgiessen
4. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und – schale abschmecken
5. Pinienkerne, Schnittlauch sowie Meerrettichschaum neben der Suppe zur Selbstbedienung

Kräuter-Feta-Cake (ganzes Rezept 3x)

Zutaten:

180g Mehl
2 TL Backpulver
3 Eier
100ml Milch
100ml Olivenöl
Salz, frischer Muskatnuss gerieben
200g Feta in Würfel
100g Parmesan gerieben
4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
1 Bund Rucola fein geschnitten
2 Handvoll Kräuter (glatte Petersilie, Basilikum, Estragon) fein geschnitten
Butter für die Form

1 Cake: nature, Originalrezept, 2. Cake: zusätzlich klein geschnittene Oliven
3. Cake: zusätzlich klein geschnittene getrocknete Tomaten

Mehl und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Milch, Öl und Gewürze gut verrühren. Die Eimischung zum Mehl geben und glattrühren. Käse, Frühlingszwiebeln, Rucola und Kräuter unter den Teig heben. In eine gebutterte Form füllen und im 180 Grad heißen Ofen etwa 45min backen.

Bündnerfleisch-Gipfel mit Aprikosenquark

Zutaten für 8 Stück:

60g Aprikosen, getrocknet
4 EL Magerquark
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Ei
1 Blätterteig, achteckig, ausgerollt
8 Scheiben Bündnerfleisch, ca. 50g

1. Aprikosen in feine Würfel schneiden. Mit dem Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei trennen, Eiweiss mit der Füllung vermischen. Eigelb beiseitestellen. Ofen auf 220Grad vorheizen
2. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Über die Kanten in 8 Segmente teilen. Bündnerfleisch der Breite nach halbieren. Je 1 Hälfte auf der Breitseite der Teigsegmente legen. Füllung gleichmässig darauf verteilen und mit der zweiten Hälfte Bündnerfleisch decken. Die Ränder mit wenig Eigelb bepinseln. Teig von der Breitseite zu Spitze, unter leichtem Druck, zu Gipfel aufrollen. Teig an den Enden leicht zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
3. Gipfel mit Eigelb bestreichen. In der Ofenmitte ca. 25min goldbraun backen. Lauwarm oder kalt geniessen

Blätterteigröllchen mit Cashew-Kräuter-Füllung

(ca. 18 Röllchen) (ganzes Rezept 3x)

Zutaten:

130g Cashewkerne
¾ TL Salz
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
4 TL Zitronensaft
1 Blätterteig (320g rechteckig)
Olivenöl

- Die Cashew-Kerne in der Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen. Mit dem Salz und den Kräutern mischen. Den Zitronensaft gründlich darunter kneten
- Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die kürzere Seite des Teigs in zwei Hälften teilen und Streifen à 7cm Breite schneiden
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Jeweils 1 TL der Cashew-Füllung längs auf der einen Hälfte jedes Teig-Rechtecks bis zum Rand verteilen. Den Teig aufrollen, die Teig-Längskante mit etwas Wasser befeuchten und festdrücken
- Die Teigröllchen auf ein Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf 200 Grad 20-30min backen

Tipp: Den Blätterteig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Je länger er Zimmertemperatur annimmt, desto klebriger wird er und desto schwieriger ist er dann zu verarbeiten.

Kanelbullar (Schwedische Zimtschnecken)

80 kleine Stücke

Zutaten:

Für den Teig:

150g Butter
500ml Milch
50g Hefe
150g Zucker
1 TL Salz
1 TL Kardamom, gemahlen
1kg Weismehl

Für die Füllung:

75g Butter
150g Zucker
2 EL Zimt

Butter schmelzen, Milch hinzufügen. Die Hefe darin auflösen und Zucker, Salz, Kardamom und fast das ganze Mehl hineinrühren. Den Teig kneten, bis er geschmeidig wird (falls nötig: mehr Mehl hinzufügen)

Den Teig mit einem Handtuch abdecken und ca. 30min aufgehen lassen.

Den Teig auf einer mehligten Arbeitsfläche durchkneten und in ca. 8 Teile teilen. Jeweils eine dünne, rechteckige Fläche ausrollen und mit weicher Margarine (Raumtemperatur) bestreichen. Zucker und Zimt mischen und den Teig damit dick bestreuen. Zu einer Wurst rollen und ca. 1.5cm dicke Scheiben schneiden.

Die Stücke auf das Backblech legen. Den Teig so noch einmal aufgehen lassen (ca. 30min). Die Zimtschnecken mit Ei bepinseln und mit Zucker bestreuen.

Auf der mittleren Stufe im vorgeheizten Backofen bei 250-275° etwa 5min backen.

Unter einem Handtuch abkühlen lassen.