

12. August 2011

gela Rezepte



Sellerie und Linsen (für 2 Personen)

- 30 g ungeschälte Haselnüsse im Ganzen im vorgeheizten Backrohr bei 140 ° 15 Min. rösten, abkühlen lassen, grob hacken
- 1 gehackte Zwiebel und 6 Zweige Thymian in Olivenöl anbraten, 100 g Berglinsen (z. B. beim dm), 400 ml Wasser, 1 Lorbeerblatt zugeben, ca 25 Min. al dente köcheln, in einem Sieb abtropfen lassen
- den Sellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest garen
- in einer großen Schüssel die heißen Linsen mit 3 EL Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, reichlich Salz, Pfeffer, 2 EL gehacktem Basilikum, 2/3 der Haselnüsskerne, wenn vorhanden 1 EL Haselnussöl vermischen
- die Selleriewürfel vorsichtig unterheben
- mit etwas gehacktem frischen Koriander oder Basilikum und den restlichen Haselnüssen garnieren

Paradeiser mit Kräuterfüllung (für 2 Personen)

- von 4 mittelgroßen oder 2 großen Paradeisern die Stielansätze entfernen, eine 1 cm dicke Scheibe abschneiden, mit einem Teelöffel die Samen herausholen und so eine Aushöhlung für die Fülle schaffen; die Paradeiser innen salzen
- 1 fein gehackte Zwiebel in Olivenöl anbraten, 8 grob gehackte schwarze Oliven (die schrumpeligen schwarzen), 2 fein gehackte Knoblauchzehen zugeben und kurz mit braten, vom Herd nehmen
- zu den Zwiebeln 3 EL Semmelbrösel, 1 EL gehackten Thymian, 3 EL gehacktes Basilikum, etwas gehackte Minze und Kräuter nach Belieben, 1 EL gehackte Kapern, Salz, Pfeffer geben
- die Paradeiser mit der Kräutermischung befüllen, sodass ein kleiner Gupf entsteht
- die Paradeiser in eine gefettete Auflaufform setzen, mit Olivenöl beträufeln und ca. 30 bis 40 Min. bei 160 ° backen bis sie weich sind
- passt warm zu Getreide, Fisch oder Fleisch

Erdäpfelpuffer mit Zwiebel und Joghurtsauce (für 2 Personen)

- 200 g Joghurt in einem Tuch eine halbe Stunde abtropfen lassen, dann mit 2 EL Sauerrahm, 1 gepressten Knoblauchzehe, 1 EL Zitronensaft, Salz, 1 EL Olivenöl, 1 EL gehackter Zitronenverbene, etwas gehackter Zitronenmelisse vermischen und beiseitestellen
- 2 Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit ½ TL Kreuzkümmel in Olivenöl braten
- 250 g Erdäpfeln schälen und mit der Reibe grob reissen
- Zwiebel, Erdäpfel, 1 Ei, 2 EL Dinkelmehl, 1 EL gehackten Majoran, Salz, Cayennepfeffer oder 1 entkernte, gehackte Chilischote, 1 Prise Kurkuma, Salz vermengen
- in einer großen Pfanne reichlich Ghee oder eine Mischung aus Olivenöl und Butter erhitzen, mit einem EL jeweils Puffermasse hinein setzen, flach drücken und langsam beidseitig goldbraun herausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen
- die Zwiebelpuffer mit der Joghurtsauce servieren

Zwiebelmarmelade

- 4 Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Olivenöl und Butter mit 4 Pfefferkörnern langsam anbraten, nach ca. 10 Min. 3 EL Weißweinessig und 2 gehäufte TL Rohrzucker, 1 EL gehackten Thymian, 1 Prise Salz zufügen und unter Rühren eindicken lassen; der Zwiebel soll goldbraun aber nicht dunkel werden; auskühlen lassen
- passt z.B. auf aufgeschnittene Paradeiser, zu Käse oder Fleisch

Zucchinisalat (für 2 Personen)

- 300 g junge Zucchini roh in dünne Scheiben schneiden
- 50 g Parmesan mit dem Sparschäler über die Zuchinischeiben hobeln
- 3 EL Olivenöl und 1 ½ EL Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, 1 EL zerzupftes Basilikum, 1 EL gehackten frischen Koriander verrühren, vorsichtig unter die Zucchini heben, mind. 15 Min. ziehen lassen
- 3 EL Pinienkernen in einer trockenen Pfanne goldbraun anrösten und vor dem Servieren darüber streuen

Risotto mit Melanzani (für 2 Personen)

- 1 Zwiebel fein hacken und in 2 EL Butter zart anschwitzen, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 TL gehackten Rosmarin zugeben und weitere 2 Min. anbraten
- 140 g (Carnaroli-) Risotto-Reis dazu geben, unter Rühren ca. 3 Min. anschwitzen bis der Reis glasig wird
- mit 1/8 Lit. trockenem Weißwein angießen; dann immer wieder 1 Schöpfer voll heiße, gut gesalzene Gemüsebrühe angießen, rühren, die Flüssigkeit aufsaugen lassen, wieder angießen... (insgesamt ca. 3/4 Lit. Gemüsebrühe)
- nach ca. 15 Min. die Schale einer ½ Biozitrone und 1 EL Zitronensaft zufügen
- nach insgesamt ca. 20 Min. ist der Reis gar (außen cremig, innen kernig)
- in der Zwischenzeit ca. 400 g Melanzani in 1,5 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun braten, salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- die Hälfte der Melanzani, 1 EL Butter, 2 EL frisch geriebenen Parmesan, 2 EL zerzupftes Basilikum vorsichtig unter das Risotto heben, einige Minuten durchziehen lassen
- das Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit den übrigen Melanzaniwürfeln, zerzupftem Basilikum und frisch geriebenem Parmesan bestreuen und einen Paradeisersalat dazu servieren

Löwenzahnsalat mit Rosinen (für 2 Personen)

- die Löwenzahnblätter waschen, trocken tupfen, quer in breite Streifen schneiden
- in 1 EL Butter 2 EL Rosinen anschwitzen mit ½ EL Rohrzucker bestreuen und karamellisieren, mit 2 EL Weißwein aufgießen, vom Herd nehmen, 3 EL Olivenöl, Salz und 1 EL Weißweinessig darunter mischen
- reichlich zerzupfte Basilikumblätter, 2 EL gehackte Petersilie und die Marinade unter den Löwenzahnsalat mischen

Mangoldgratin (für 2 Personen)

- 2 EL Butter in einem Topf zerlassen, 1 abgerebelten Zweig Majoran mit braten, 1 EL Dinkelmehl einrühren, einige Min. rühren, dann 1/8 Lit. Milch und etwas Wasser zugießen und unter Rühren mit dem Schneebesen zu einer Bechamelsauce eindicken; mit Salz, Pfeffer und 1 Prise geriebener Muskatnuss würzen und 3 EL frisch geriebenen Parmesan einrühren
- in der Zwischenzeit von 400g Mangold die Stiele in 8 cm lange Stück schneiden, in Salzwasser ca. 10 Min köcheln
- die Mangoldstiele in eine ausgebutterte Form legen, mit der Bechamelsauce übergießen, mit reichlich geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° ca 15 Min. goldbraun backen
- die Mangoldblätter können für ein 2. Gericht verwendet werden: z.B.: Mangoldblätter grob schneiden, über Wasserdampf ca. 6 Min. dämpfen und mit Olivenöl, Salz, Zitronensaft und gehacktem frischen Koriander marinieren

Viel Freude beim Kochen!

Lilli, Peter und das Team des Ochsenherz Gärtnerhofs

www.ochsenherz.at,

<http://gela-ochsenherz.mixxt.at/>