



Köstliche Rezepte

HERZHAFTER OSTER-ZOPF

TOMATE TRIFFT AUF TRADITION

Zutaten

1 kg Weizenmehl
1 Würfel Hefe, frisch
1 EL Salz
1 TL Zucker
100 g Butter
500 ml Milch
1 Ei
150 g Looye Honigtomaten
½ Bund Rosmarin, fein gehackt
½ Bund Schnittlauch, fein gehackt
2 TL grünes Pesto, optional

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefewürfel zerbröseln und mit dem Zucker mischen. Stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann mit dem Salz in die Mehlmulde geben.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Milch dazugeben. Butter und Milch handwarm zum Mehl gießen und alles mindestens sechs Minuten gut verkneten.
3. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und Kräuter, Pesto (optional) und LOOYE Tomatenhälften unterkneten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (ca. 40 cm) ausrollen. Die Teigstränge auf das Backblech legen und zu einem Zopf flechten. Den Hefezopf zugedeckt weitere zwanzig Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen vorheizen. Das Ei mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen.

Rezept und Foto: www.looye.com/de/rezpte

EIERLIKÖR- KUCHEN

MIT SAUERTEIG

Zutaten

65 g BÖCKER Le Chef Bio
320 g Butter
230 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Pck. Vanillezucker (oder etwas Vanilleextrakt)
5 Eier
150 g Weizenmehl (Type 405)
110 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
230 g Eierlikör

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, die Gugelhupfform einfetten.
2. Die Butter mit dem Puderzucker, der Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Butter ist ausreichend aufgeschlagen, wenn die Farbe deutlich heller und die Masse schön luftig ist.
3. Nun die Eier untermischen und dabei wie folgt vorgehen: Es wird ein Ei erst auf niedriger Stufe untergerührt und anschließend auf höchster Stufe für ca. 30 Sekunden aufgeschlagen. Das Ei sollte sich mit der Butter verbinden. Dann den Vorgang mit den übrigen Eiern wiederholen. Gelegentlich die Ränder der Schüssel abkratzen.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Stärke und Backpulver mischen.
5. Die erste Hälfte der Mehl-Mischung in die Butter-Zucker-Masse sieben und zusammen mit der Hälfte des Eierlikörs vorsichtig auf niedrigster Stufe untermischen.
6. Die restliche Mehl-Mischung in die Masse sieben. Den BÖCKER Le Chef Bio durch ein Sieb streichen und mit dem übrigen Eierlikör vorsichtig auf niedrigster Stufe untermischen.
7. Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 60 Minuten bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, wann der Kuchen fertig ist.

Rezept und Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



genuss



BÄRLAUCH- RISOTTO

MIT ZIEGENKÄSE-TALER

Zutaten

Fürs Risotto:

200 g Risottoreis, 2 Stangen Frühlingszwiebel
100 ml Weißwein, ca. 500-800 ml Gemüsebrühe, heiß
1/2 Bund Bärlauch (ca. 40 g), eine kleine Handvoll frischen Blattspinat, 100-150 g Erbsen, 150 g Parmesan, frisch gerieben
1 EL Butter, 2-3 EL Ricotta
Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Ziegenkäse-Taler:

200 g Ziegenkäse
100 g Mandelblättchen
4 TL Honig
etwas frischer Thymian
Pfeffer aus der Mühle
etwas Fleur de Sel

Zubereitung

1. Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
2. Nach und nach etwas von der heißen Gemüsebrühe zugießen. Solange weitergaren und immer wieder mit Brühe aufgießen bis der Reis einen leichten Biss hat. Zwischendurch immer wieder umrühren. In den letzten 5 Minuten die Erbsen zugeben.
3. Bärlauch und die Spinatblätter in grobe Streifen schneiden, mit drei bis vier Esslöffel Olivenöl und zwei bis drei Esslöffel Wasser und etwas Salz pürieren.
4. Zum Schluss den Ricotta, Parmesan, die Butter und den pürierten Bärlauch unters Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto soll schön cremig sein.
5. Die Mandelblättchen in 8 Kreisen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Mandeln geben. Mit je 1/2 TL Honig beträufeln. Mit Thymian, Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen. Im Ofen bei 180°C Heißluft 15 Minuten lang goldbraun backen.
6. Risotto mit den Mandel-Ziegenkäse-Taler servieren.

Rezept und Foto: Lena Fuchs alias „Mein leckeres Leben“
für Gmundner Keramik Manufaktur

AVOCADO- TATAR

MIT DILLCREME UND POCHIERTEM EIGELB

Zutaten

2 Avocados
1 Schalotte
2 Teelöffel Kapern
3 Zweige Dill
3 Esslöffel Crème fraîche
1 Esslöffel Limettensaft
4 Eigelb
Kresse oder Dill zum Garnieren
Meersalz zum Abschmecken

Zubereitung

1. Die Schalotte fein würfeln. Die Kapern und den Dill fein hacken.
2. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und die Schale abziehen. Die Avocado in kleine Würfel schneiden.
3. Die Crème fraîche mit der Schalotte, den Kapern, dem Dill und dem Limettensaft verrühren. Die Avocado unterrühren. Das Avocado-Tatar mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für die pochierten Eigelbe einen Topf mit reichlich Wasser leicht zum Kochen bringen. Mit einem Löffel die Eigelbe vorsichtig in den Topf gleiten lassen. Zwei bis drei Minuten lang pochieren oder warten bis sie gar sind.
5. Das Avocado-Tatar auf vier Teller verteilen. Verwenden Sie einen Kochring für eine besonders schöne Präsentation. Auf jedes Tatar ein pochiertes Eigelb geben.
6. Mit Kresse oder mit den Dillzweigen und Salz garnieren.

Rezept Tipp

Geben Sie außerdem die Limettenschale zum Avocado-Tatar. Verwenden Sie anstelle des pochierten Eigelbs geräucherten Lachs oder einen Löffel kleine Garnelen.

Rezept und Foto: World Avocado Organization

