huettenhilfe
fremdkochen

Wir bedanken uns bei

Jan von Jans Küchenleben
Petra von Chili und Ciabata
Polly von hüftgold
Rosa von Rosa's Yummy Yums
Astrid von Paulchens Foodblog
Zorra vom Kochtopf
Brigitte von Küchendunst
Sandra von Pflanzen Blog
Franz von Einfach köstlich
Gabriele von USA Kulinarisch
Robert von lamiacucina

allen huettenhilfe.de Mitglieder für Ihre Unterstützung

Jan Theofel von theofel.de/plog für seine Unterstützung bei der Vorbereitung des Kochevents

allen die unser Event bekanntgemacht haben

+

Josip von yourfrontdoor für die schöne Umsetzung des Kochbuchs

huettenhilfe fremdkochen

Übersicht

Impressum

seite15

Spinatkuchen mit Minze

Rezept: Jan von Jans Küchenleben

Bemerkung

Der Teig dieses Kuchens ist so eine Art Blätterteig – auch wenn er nicht ganz so viele Lagen hat und aus meiner Sicht viel saftiger ist als ein normaler Blätterteig. Das Rezept habe ich etwas abgewandelt. So wird es im Original frei auf dem Blech gebacken. So in der Form ist es aber stabiler und damit einfacher.

Zutaten

Für 4 Portionen (1 Springform mit 26cm Durchmesser)

Für den Teig:
250 g Mehl
1 Ei
60 g Joghurt
Salz
ggf. etwas Wasser

Für die Füllung:
500 g Spinat
1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch
2 EL Olivenöl
150 g Feta
1 Bd. Minze
1 Ei

Außerdem:
Etwas Butter für die Form
Etwas Olivenöl zum Einpinseln
Sesam zum bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und zu einem geschmeidigen Tieg kneten. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Spinat waschen und die Stiele entfernen. Wasser zum Kochen bringen, die Spinatblätter darin etwa 30 Sekunden portionsweise blachieren und danach in Eiswasser abkühlen. In einer Seie gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Lauch putzen, längst halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Die Minze waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Den Feta zerbröseln.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Lauch darin andünsten bis sie glasig sind. Dann die restlichen Zutaten mit dazu geben und alles gut durchmischen. Die fertige Füllung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Aus dem Teig 8 gleich große Stücke formen. Diese jeweils sehr dünn und rund (Druchmesser 26 cm) ausrollen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten. Nun eine Teigplatte hineinlegen, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit der nächsten abdecken. Wieder einpinseln und so weiter bis die ersten vier Teigplatten in der Form liegen. Nun die Füllung darauf verteilen und mit den weitern vier Teigplatten, jeweils mit Olivenöl bestrichen, abdecken. Die oberste Schicht ebenfalls mit Olivenöl einpinseln und mit etwas Sesam bestreuen.

Im Backofen bei 175 °C etwas 45 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird ggf. mit etwas Alufolie abdecken.

Quelle: abgewandelt nach: Erstes Grün, S. 80

Zitronen-Blanc-Manger

Rezept: Petra von Chili und Ciabata

Zutaten

für 6 Personen:
500 ml Milch
125 g Abgezogene Mandeln; fein gerieben
100 g Puderzucker
3 Eigelb
1 Unbehandelte Zitrone: abgeriebene Schale
1 Vanillestange
4 Blätter Gelatine
250 ml Sahne

Dekoration:
250 g Erdbeeren
Zitronensaft
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Am Vortag Milch, geriebene Mandeln, Vanillestange und ausgekratztes Mark in einem Topf verrühren. Zum Kochen bringen, dann bedeckt 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren, dabei die Rückstände gut ausdrücken. Die Zitronenschale fein abreiben und zur Milch geben. Die Gelatine in kaltem Wasser nach Vorschrift einweichen, dann ausdrücken und in der warmen Mandelmilch auflösen.

Die Eigelb mit 100 g Puderzuckers cremig schlagen, dann die Mandelmilch zugießen und gut mischen.

Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

In kalt ausgespülte Portionspuddingförmchen gießen und kalt stellen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren putzen, dabei einige schöne zum Dekorieren beiseite stellen. Den Rest mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker pürrieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die Blancs-Mangers auf Teller stürzen und mit den frischen Erdbeeren und dem Erdbeer-Coulis dekorieren.

Anmerkung: Die Blanc-Mangers sind sehr cremig und leicht. Wer sie fester möchte (und damit leichter zu stürzen), sollte etwas mehr Gelatine zugeben.

Quelle: nach einer Idee in MaxiCuisine 6/2001

Steckrübenpüree mit Vanille

Rezept: Polly von hüftgold

Zubereitung

Steckrübe putzen und würfeln, in einen Topf geben und zur Hälfte mit Salzwasser auffüllen. Zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.

Inzwischen die Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Mark und Schote in der Milch aufkochen. Dann die Schote wieder herausnehmen und die Milch vom Herd nehmen.

Steckrüben abgießen, kurz ausdampfen lassen und stampfen. Dann nach und nach die heiße Vanillemilch unterrühren und zum Schluss den Limettensaft ebenfalls mit unter das Püree mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Anmerkung: Eng an ein Mälzer-Rezept angelehnt wurde bei mir die Rübe püriert mit Vanillemilch und dann mit keiner Limette wie im Original, sondern mit Zitrone und Salz/Pfeffer pikant abgeschmeckt. Dazu gab es gebratenen Salat und grob gehobelten Parmesan.

Vor allem mit der selbst kreierten 'Salatbeilage' zusammen sehr schmackhaft, durch die Zitrone frisch und gar nicht sonderlich wurzelig. Alles in allem eine leichte Zwischenmahlzeit oder farbenfrohe Beilage. Nächstmal würde ich aber doch noch die eine oder andere Kartoffel mit-pürieren, damit die Konsistenz des Pürees gefälliger ausfällt. Anbei zwei Serviervorschläge, mit Salat schön dabei und Parmesan oder der Salat untergehoben und mit "Rosa Beeren" bestreut (find ich farblich netter, sieht aber nicht so ordentlich aus.

Hab nur Zitrone gehabt. Dazu passt z.B. Muskat, Rosa Beeren oder Parmesan. Dazu hat mir mit Zwiebel und Knoblauch gebratener Salat (Radicchio und Rucola) geschmeckt. Beim nächsten Mal für die Konsistenz evtl. doch ein, zwei Kartoffeln mit ins Püree.

Quelle: ganz zart variiert nach Tim Mälzer, Rezept vom 04.02.2005

Zutaten

1 Steckrübe, ca. 15cm Durchmesser
Salz
1 Limette
1 Vanilleschote
200 ml Milch
Weißer Pfeffer

Gedünsteter Fisch (Chinese Steamed Fish)

Rezept: Rosa von Rosa's Yummy Yums

Zutaten

350 g weißes Fischfilet, in große Stücke geschnitten
3-4 Eßl. Trockener Reiswein
1 Eßl. frischen Ingwer, geschält und gehackt
2 große Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL. dunkle Sojasoße
4 TL. helle Sojasoße
1 1/2 TL. weißen chinesischen Reisessig
1 TL. Zucker
1 1/2 Eßl. Sesamöl
3 Eßl. frischen Koriander, gehackt
1 Eßl. Sesamsamen, geröstet
1 Frühlingszwiebel, gehackt
Pfeffer

Zubereitung

Ein kleines rundes Ablagegestell in eine große Bratpfanne oder einen Wok geben. Darauf eine gläserne Kuchenform stellen.

Die Fischstücke in die Glasform geben und leicht mit Pfeffer bestreuen.

Wein Ingwer, Knoblauch, Sojasoßen, Reisessig, Zucker, Sesamöl, 2 Eßl. Koriander und 3/4 der gerösteten Sesamsamen miteinander vermischen.

Die Marinade über den Fisch in der Glasform geben.

Den Wok bis zu einer Tiefen von 2,5 cm mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Den Wok abdecken und den Fisch für ca. 10 Minuten dünsten.

Den gedünsteten Fisch auf zwei Teller verteilen, die restliche Marinade aus der Glasform, sowie den übrigen Koriander, die Frühlingszwiebeln und die Sesamsamen darüber verteilen.

Als Beilage reicht man Jasminreis.

Anmerkungen: Der Wein sollte Chinesischer Shao-Hsing Reiswein sein. Stattdessen können auch Sherry oder trockener Weißwein verwendet werden. Zum Dünsten kann auch ein Bambus-dünster oder jedes andere Küchengerät zum Dünsten verwendet werden. Nicht zu lange dünsten. Dann wird der Fisch zu trocken.

Mascarpone-Apfelstrudel in Dinkelblätterteig

Rezept: Astrid von Paulchens Foodblog

Zubereitung

Mascarpone mit Topfen, Zimt, Vanille und Honig verrühren bis eine glatte Masse entsteht.

Die Creme im Kühlschrank ca 2 Stunden durchziehen lassen, damit die Vanile und der Zimt sich gut mit dem Mascarpone und Topfen verbinden können. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Die Creme au 2/3 des Blätterteigs verteilen und die Äpfel drauf verteilen.
Eine feste Rolle formen.

Auf Backpapier legen und im Ofen bei ca. 200° 30-35 Minuten backen.

Anmerkung: Erfahrungsgemäss reisst der Strudel beim backen gerne auf und wird dann eher ein flacher Fladen, wenn er keine Begrenzung hat. Entweder links und rechts mit einem Nudelholz begrenzen (machte meine Oma immer), wenn man einen geraden Strudel haben möchte, oder wie ich in einer runden Backform zum Kranz legen und so backen.

Zutaten

200 gr Mascarpone
200 gr Topfen, mager
2 Strudeläpfel
2 TL Vanillepulver (oder Mark von 2 Vanilleschoten)
1 TL Zimt (Ceylon, mild)
2 EL Kastanienhonig
1 Pkg fertiger Dinkelblätterteig

Bananen-Schokoladen-Eis am Stiel

Rezept: Zorra vom Kochtopf

Zubereitung

Zucker und Joghurt mischen. In die eine Hälfte die Banane untermischen, in die andere die geschmolzene Schokolade. Massen in Eis-am-Stiel-Formen giessen.

Für 3 Stunden in den Gefrierschrank. Schlecken und geniessen!

Zutaten

2 Becher Nature-Joghurt
2 EL Zucker
1 kleine, Banane zerdrückt
50 g Schokolade geschmolzen

Chili

Rezept: Brigitte von Küchendunst

Zutaten

350 g Kidneybohnen
800 ml Wasser
2 Lorbeerblätter
6 geknackte Pfefferkörner
5 Schalotten
4 grüne Chilischoten
1 kg frisches Rinderhack
1 rote Paprika
1 Eßl Salz Chili
Cayennepfeffer oder frisch gemahlenen Pfeffer nach Belieben
1 Dose (425 g) eingelegte Roma-Tomaten
1 Dose (425 g) passierte Tomaten
Koriander- oder Petersilieblätter, optional Chilieöl

Zubereitung

Die Bohnen gut abspülen und mit Wasser, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einem Schnellkochtopf ca. 30 Minuten vorgaren. Abdampfen lassen und das Wasser abgießen. Lorbeerblätter und wenn möglich auch die Pfefferkörner entfernen. Die Schalotten pellen und hacken.

Chillies abwaschen und gegebenefalls entkernen und die weißen Innenwände abtrennen (Ich rolle die Schoten zwischen den Fingern hin und her und Klopfe die meisten Kerne heraus. Fahre mit einem spitzen Messer hinein, löse die weißen Teile etwas und ziehe sie heraus.) und ebenfalls hacken. In einer Pfanne ca. 2 Eßl Olivenöl erhitzen und Schalotten und Chilies darin andünsten. Hackfleisch zugeben und unter gelegentlichem Rühren anbräunen lassen. Währenddessen die Paprika abwaschen, halbieren, Strung, Kerne und weiße Innenwände entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

In die Pfanne geben und das Ganze würzen. (Sicher wäre ein guter Schuß kräftigen Rotweins darin gut, das habe ich aber noch nicht gemacht.)

Von den eingelegten Tomaten den Strung entfernen und zusammen mit den passierten Tomaten in die Hackfleischmischung einrühren. Bei schwacher Hitze köcheln lassen bis die Bohnen gar sind. Dabei immer wieder umrühren und falls es zu sehr einkocht etwas Wasser nachgeben. Normal essen wir dazu Baguette oder Chiabatta. Tortilla Chips, Tacos und dergleichen wären aber sicher authentischer. Heute habe ich dazu Mountainbread ohne Geschmackszugaben in einzelne schalen gelegt und in der Micro erhitzt.

In dieser "Brotschale" habe ich dann das Chili angerichtet. Und mit etwas Petersilie verziert. Wer es gerne "hot" mag träufelt am besten etwas Chiliöl darüber. Bestimmt wäre auch eine Zugabe von Käse passend entweder eingerührt oder als Haube beim Überbacken. Das von mir heute verwendete Brot besteht nur aus speziellem Mountainwasser und Ökomehl. Ist also sowas wie ein "Urfladen". Man kann es auch kalt essen und gleichermaßen zu Süßem oder Pikantem verwenden.

Blattspinat mit Tomaten und Schafskäse

Rezept: **Sandra** von Pflanzen Blog

Zubereitung

Spinat in Olivenöl gar dünsten (zerfallen lassen), salzen, pfeffern und mit zerdrücktem Knoblauch würzen.

Abgetropfte Tomaten dazugeben, kurz erhitzen, vom Ofen nehmen und zerbröckelten Schafskäse unter das heiße Gemüße mischen. Eventuell bei Tisch mit Zitronensaft beträufeln.

Schnell & lecker als Beilage oder einfach mit Baguette...

Zutaten

800 g Blattspinat
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Knoblauch
Zitronensaft
2 geschälte und gewürfelte Tomaten
150 g Schafskäse (Feta)

Zuccotto

Rezept: Astrid von Paulchens Foodblog

Zubereitung

Haselnusskerne in einer trockenen Pfanne kräftig anrösten, herausnehmen und die Häute abreiben. Mandeln mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen, ebenfalls in einer trockenen Pfanne stark anrösten. Nüsse und Mandeln in der Moulinette zerkleinern.

Eine Tafel Schokolade in kleine Würfel schneiden, die zweite Tafel über warmem Wasserbad schmelzen. Eine halbrunde Form von etwa 1,5 Liter Fassungsvermögen mit Backpapierstreifen auslegen und mit Biskuitstreifen auskleiden. Dann den Biskuit mit dem Likör tränken und über den Schüsselrand stehende Teigstücke abschneiden.

Die Sahne steif schlagen, die gemahlenen Kerne und die geschnittene Schokolade unterheben. Dann die Masse teilen. Einen Teil der Sahne mit dem Puderzucker verrühren, die andere Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade. Die helle Sahne nun so auf dem Biskuit verteilen, dass in der Mitte ein halbkugelförmiger Raum für die zweite Masse bleibt. Da hinein die Schokoladensahne füllen. Darauf achten, dass die Cremes bündig bis zur Schüsselhöhe eingefüllt sind.

Mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächten Tag stürzen und mit einem angefeuchteten Messer Segmente herausschneiden.

Herstellung des Biskuits:

Die Eier, das Eigelb und eine Prise Salz schaumig schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Das Mehl und die Butter, am besten mit einem hölzernen Kochlöffel, vorsichtig unter die Eiercreme ziehen.

Eine Springform (26 cm) fetten und mehlen, den Teig einfüllen und bei 180 Grad C ca. 30 Minuten backen. Erkalten lassen, Rand und Deckel abschneiden und zum Auslegen in 1 cm breite Streifen schneiden.

Zutaten

für 6 - 8 Personen:
1 Scheibe Biskuitboden
2 Tafeln Bitterschokolade (200g)
80 g Puderzucker
50 g Mandeln
50 g Haselnüsse
500 ml Schlagsahne
50 ml Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Für den Biskuitbodens:
4 Eier
2 Eigelb
Salz
150 g Zucker
40 g Butter
150 g Mehl
Fett und Mehl für die Form

Catfish with Pecans
(Wels mit Pecannusskruste)

Rezept: Gabriele von USA Kulinarisch

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:
4 Welsfilets
2 EL Dijon-Senf
50 g saure Sahne
1 EL Honig
2 EL Kondensmilch
2 feinst gehackte Frühlingszwiebeln
100 g feingehackte Pecannüsse
2 EL Maismehl
2 EL Öl

Zubereitung

In einer Schüssel Senf, saure Sahne, Honig, Kondensmilch und Zwiebeln vermischen. Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Ein Backblech fetten.

Maismehl und Nüsse in einer flachen Schüssel mischen. Den Fisch trocken tupfen, von beiden Seiten mit der Senfsauce bestreichen, in die Nüsse drücken und auf das Backblech legen, mit etwas Öl beträufeln.

Fisch etwa zehn bis 12 Minuten im Ofen braun nacken, restliche Sauce getrennt dazu reichen.

Dazu passen Süßkartoffeln und ein Reis-Wildreis-Pilaw. Statt Wels - hierzulande eher ungewöhnlich - kann man auch Pangasius, Tilapia oder sogar Seelachs verwenden. In den USA ist Catfish dagegen sehr populär und wird in Zuchtfarmen gezogen.

Ein Fish Fry mit Catfish in Maismehlkruste, Krautsalat und Maismehlkrapfen ist in den amerikanischen Südstaaten ein beliebtes geselliges Ereignis bei fast jedem Schulbasar oder Kirchenpicknick.

Kohlrabi-(Abfall)-beutel

Rezept: Robert von lamiacucina

Zubereitung

Das schöne Banner des Wetttbewerbs hat mich sofort angesprochen. 7 Kohlrabikugeln, sauber ausgehöhlt. Die Kohlrabi waren sicher Grundmaterial für das Rezept von alin. Doch was ist mit dem ausgehöhlten Schnipselzeug ? Beim Auslöffeln runtergewürgt, Suppe gekocht, weggeworfen ? Ich weiss es nicht. Also liegt mein Gastbeitrag auf der Hand: Essbare Abfallbeutel, gefüllt mit den Kohlrabi-resten, an einer Sauce u.a. aus Kohlrabiblättern.

Für die Füllung: Kohlrabi oder Kohlrabiresten und Schalotte in feine Brunoise schneiden (Würfelchen von ca. 2-4 mm Kantenlänge).

Schalotte in 10 g Butter hell anziehen lassen, Kohlrabi zugeben und etwa 3 Minuten mitdünsten. Noilly-Prat zugeben, würzen mit Salz, Pfeffer und Curry. Dieser dient nur als Geschmacksverstärker, man darf ihn nicht herausschmecken !. Vom Feuer ziehen, erkalten lassen.

Für die Sauce: Die andere Hälfte der Schalotte, Kohlrabiblätter und Petersilie grob hacken und in 10 g Butter anschwitzen, mit dem Halbrahm ablöschen, dann mit einem Stabmixer oder im Mixbecher feinstmöglich purieren. Würzen und warm stellen.

Für die Beutel: Ofen auf 200°C vorheizen.

Strudelteig vorsichtig auseinanderfalten, ein Blatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten und unverzüglich mit der Butter bestreichen. Mit dem zweiten Teigblatt bedecken und auch dieses vollständig mit Butter bestreichen. Teig längs und quer dritteln (gibt 9 Teigrechtecke). 1 Elf. Füllung auf jedes Rechteck verteilen. Teigränder über der Füllung zusammenraffen, so dass kleine Beutel entstehen. Gut andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Beutel mit Butter bestreichen.

Ca. 12 Minuten bei 200°C in der untern Halfte des Ofens backen.

Anrichten: Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Allfällig übrige Füllung drauf. Beutel daneben stellen.

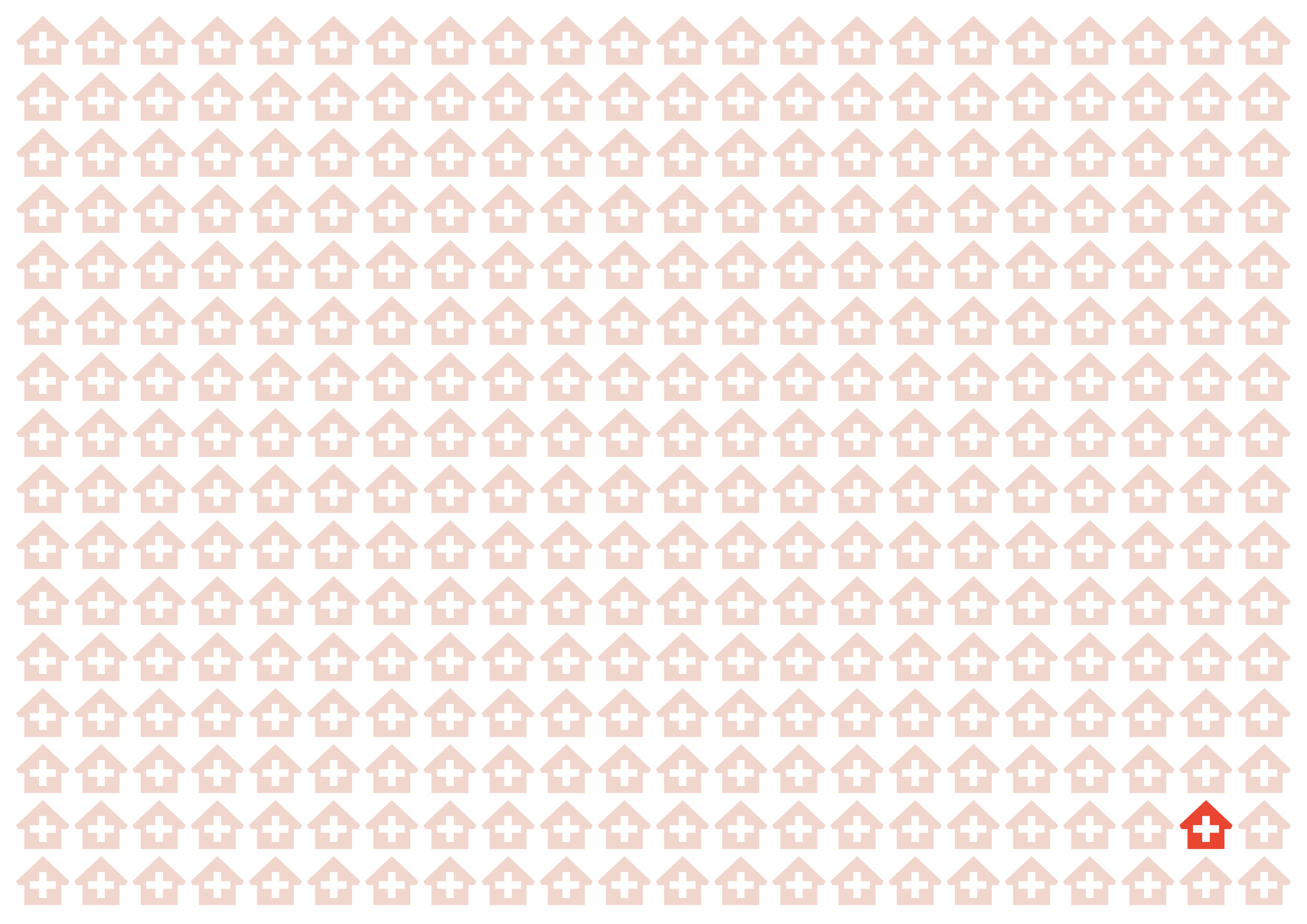
Anmerkung: Alles verwertet. Ich stelle Antrag auf Ausrichten eines Förderpreis des deutschen Müllverbandes für vorbildliche Restenvermeidung. Die Idee zu Gemüsebeuteln verdanke ich einem Gemüse-Kochkurs von Betty-Bossy.

Zutaten

Für die Beutel:
Kohlrabiresten vom Aushöhlen, oder
1 ganzer, kleinerer Kohlrabi
1/2 Schalotte
10 g Butter
Für die Füllung:
2 Elf. Noilly-Prat
Salz, Pfeffer
1 Prise Currypulver
1 Elf. frisch geschnittene, glatte Petersilie
1 Paket Fertig Strudelteig (Coop: 4 Blätter zu 37×39cm) oder Filoteig
50 g flüssige Butter zum Bestreichen des Teiges
Für die Sauce:
1 Handvoll Kohlrabiblätter oder Spinat
1 Handvoll Petersilie
1/2 Schalotte
10 g Butter
1 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer

Impressum

Fremdkochen by **hütenhilfe.de**
Design by **Josip** (www.yourfrontdoor.de)

Fotos
Cover: **Carolin Noack** (www.eyevision.de)
S.1: **Carolin Noack** (www.eyevision.de)
S.2: **Carolin Noack** (www.eyevision.de)
S.4.links: **Jan** von Jans Küchenleben
S.4.rechts: **happyneese** (www.photocase.de)
S.5.links: **Petra** von Chili und Ciabata
S.5.rechts: **Carolin Noack** (www.eyevision.de)
S.6.links: **DigTator** (www.photocase.de)
S.6.rechts: **Polly** von hüftgold
S.7.links: **Rosa** von Rosa's Yummy Yums
S.7.rechts: **das_banni** (www.photocase.de)
S.8.links: **Knipsermann** (www.photocase.de)
S.8.rechts: **Astrid** von Paulchens Foodblog
S.9.links: **Dominik Schwarz** (www.photocase.de)
S.9.rechts.oben: **Zorra** vom Kochtopf
S.9.rechts.unten: **farfalla** (www.photocase.de)
S.10.links: **Brigitte** von Küchendunst
S.10.rechts: **bad2boo** (www.photocase.de)
S.11.links: **Sandra** von Pflanzen Blog
S.11.rechts: **Carolin Noack** (www.eyevision.de)
S.12.: **Franz** von Einfach köstlich
S.13.links: **Gabriele** von USA Kulinarisch
S.13.rechts: **prokop** (www.photocase.de)
S.14.: **Robert** von lamiacucina

Wir bedanken uns nochmal bei allen!