Kürbisgemüse (scharf)

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:
400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)
1 Apfel
1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
10g Ingwer
Butter zum Anrösten
Saft von 1 Zitrone
Zucker
Salz
Cayennepfeffer
1 kleine Chilischote
Kräuter

Zubereitung:
Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.
Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.
Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.
Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei

140 Grad und Stufe 1 erhitzen.
Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten.
Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.
Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.
Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.
Bei mir gab es dazu die Zimtnudeln.

Kräuterbutter

Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:
250gr irische Butter (weich)
1 TL (etwas weniger) Ursalz
12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht
3 kleine Knoblauchzehen
1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi
1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:
Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen.
Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.
Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:
8 Päckchen Butter dh. 2 kg
Oregano frisch
Rosmarin frisch
Thymian frisch
Salbeiblätter
Petersilie
Schnittlauch
ggf. Knoblauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intesiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so 100 – 120 g ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten

Foto: Gisela Martin
Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann
Für 2 Personen

Zutaten:
2 mittlere Zucchini
100g Ziegenfrischkäse
2 TL Honig
1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt
10 Blätter Salbei, gehackt
Salz und Pfeffer
ca. 200g Tomaten
Thymian
1 TL Oregano
1 EL Olivenöl
Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Tomaten waschen, halbieren oder achteln, in einer

Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.
Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.

Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:
So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe.Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.
Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen.

Ich hatte noch ein paar Goudareste und Mascarponereste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

Bresso

Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:
250 g Magerquark
100 g Schmand
200 g Sahne
1/2 TL Salz
Pfeffer
Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)
1 kleine Zehe Knoblauch

Zubereitung:
Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhäckseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebservierer (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben… Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank

Anmerkungen Nadine:
ich lass das 3 Tage im Sieb… allerdings einen davon im

Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept… je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank. Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke… kann man angeblich zu Dressings verarbeiten… hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht… ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.