

Zucchinitarte



Zucchinitarte nach Jutta Hanks Zucchiniflan: [Schnuppschnüss ihr Manfred](#)

Zutaten

Boden:

200g Mehl

100g Butter

Salz

etwas eiskaltes Wasser

Füllung:

500 Gramm Zucchini

1 Teel. Salz

25 Gramm Getrocknete Tomaten

Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch nach Geschmack

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Italienischen Hartkäse (z.B. Parmesan)

4 Eier

Chili, Salz & Pfeffer

40 Gramm Semmelbrösel (evtl. etwas mehr, falls die Masse noch zu flüssig ist)

Zubereitung:

Multi mit Messer.

Mehl, Butter in Flocken und etwas Salz in den Multi geben und

mit Pausen zu einem Teigklumpen hacken lassen. Nach Bedarf etwas eiskaltes Wasser zugeben. Aber immer nur ganz wenig auf einmal.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank rasten lassen. Mindestens eine halbe Stunde besser länger.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Parmesan oder Pecorino in Stückchen teilen. Im Multi klein hacken lassen.

Multi mit grober Raspelscheibe

Zucchini waschen, halbieren und evtl. Kerne großzügig entfernen. Jetzt sollten 500g übrig bleiben.

Im Multi raspeln und in einer Schüssel mit einem TL Salz mischen. Beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.

Die Zucchini ausdrücken und vermischen mit:

4 verquirlten Eiern

den getrockneten Tomaten und dem Käse

so viel Bröseln, dass sich ein weicher Teig ergibt.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und gehackten Kräutern würzen (Petersilie, Rosmarin, Estragon ganz nach Wunsch).

Die Knoblauchzehen in die Masse pressen.

Eine Tarteform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen oder einfach mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Ränder hochziehen und alles überstehende abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen beschweren.

Boden 15 Minuten auf unterster Schiene im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen blind backen.

Die Backbohnen entfernen und die Füllung aufstreichen.

Weitere 30-40 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird Hitze reduzieren.

Zwiebelquiche – Quiche à l'oignon



Nach einem Rezept aus [Essen & Trinken](#)

Zutaten:

Für 4 Portionen

200g Mehl

Salz

140g Butter

700g Gemüsezwiebeln

Pfeffer

3 Eier

100 ml Schlagsahne

Muskatnuss

150g Greyerzer (oder andere herzhafte Käse)

Zubereitung:

Eine 26cm Tarteform Buttern und dünn mit Mehl bestreuen und in den Kühlschrank.

Multi, Scheibe für dicke Scheiben (5):

Zwiebeln schälen und längs in passende Stücke für den Multi

schneiden und in Scheiben schneiden lassen. Dann mit 40g Butter in der Pfanne goldbraun werden lassen. Häufig wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Multi, Messer:

200g Mehl und 100g Butter in Stückchen in den Multi geben und zuerst mit Intervall dann mit höchster Geschwindigkeit zum Teig verarbeiten. Dabei so viel eiskaltes Wasser wie nötig (2-3EL) zugeben um einen bröseligen Teig zu erhalten. Schnell zu einer Kugel kneten und mit Frischhaltefolie eingepackt in den Kühlschrank geben.

Multi, Scheibe für grobe Raspel (3):

Den Käse grob raspeln.

Den Teig in der Größe der Form ausrollen und in die Form legen. Ränder hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen (oder Erbsen oder Steinen) bedecken und 15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze blind backen.

In der Zwischenzeit 3 Eier und 100ml Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Zu den Zwiebeln geben, geraspelten Käse dazu und mischen.

Die Backbohnen entfernen und die Zwiebelmischung auf den Teig geben. So lange (20-25 Minuten) weiter backen bis die Quiche oben hellbraun ist.

Spargelcremesuppe



Zutaten (4 Portionen als Hauptgericht, 6-8 als Vorspeise):

1 kg Spargel (Spargelschalen)
1 kg Spargel , geschält
2 Liter Gemüsebrühe oder leicht gesalzenes Wasser
n. B. Erbsen , optional
60 g Butter
60 g Mehl
3 Eigelb
100 ml Sahne
1 m.-große Zwiebel(n)
etwas Olivenöl oder Butter zum Anschwitzen
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
evtl. Croutons
evtl. Schinkenwürfel , geröstet

Zubereitung:

Am Vortag:

Die Spargelschalen in der nur leicht gewürzten Gemüsebrühe oder leicht gesalzenem Wasser 60 – 90 Minuten köcheln. Wenn die Brühe nicht reicht um die Schalen zu bedecken, etwas mehr Brühe oder Wasser zufügen.

Die Schalen in der Suppe abkühlen lassen. Später aber nicht mehr als 2 Liter der Suppe verwenden. Der Rest kann für spätere Verwendung eingekocht oder eingefroren werden. Am nächsten Tag:

Die Suppe abseihen und kalt stellen.

Den Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und die Stangen in

ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Von der Suppe 1 Liter abnehmen und zuerst die Köpfe und danach die Stangenstücke darin garen. Abseihen und beiseite stellen.

Wenn Erbsen als Einlage gewünscht sind, diese jetzt in der Suppe garen und beiseite stellen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 140 °C, Kochstufe I.

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl oder Butter anschwitzen. Die Butter zugeben und erhitzen, dann nach und nach das Mehl zugeben und goldgelb anschwitzen.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren.

Jetzt die kalte Suppe nach und nach zugeben. Wenn diese klumpenfrei eingerührt ist, die heiße Suppe zugeben. Unter ständigem Rühren mit Flexi auf Kochstufe I ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Temperatur auf 85 °C reduzieren. Den Flexi rausnehmen.

Die Spargelstückchen mit ein wenig Suppe in den Blender geben und auf höchster Stufe pürieren, oder mit einem Pürierstab direkt in der Schüssel pürieren.

Alles zurück in die Schüssel geben und den Ballonbesen einsetzen. Ein wenig heiße Suppe zurückhalten.

Ballonbesen 85 °C, Rührstufe 2 – 3

Nicht vergessen: Powerknopf drücken, bis die Geschwindigkeit erreicht ist. Nicht schneller, sonst muss die Küche renoviert werden. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Ein wenig von der heißen Suppe mit einem Schneebesen einrühren.

Die Sahne-Eigelb-Suppenmischung bei laufendem Ballonbesen langsam in die Schüssel gießen.

Ein paar Minuten auf 85 °C rühren lassen, bis die Masse abbindet.

Temperatur ausstellen und noch 1 – 2 Minuten rühren lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Spargelköpfe und Erbsen auf die Teller verteilen und mit der Suppe übergießen. Nach Wunsch mit Croutons und gerösteten Schinkenwürfelchen servieren.

Frankforder Risoddo (Frankfurter Risotto)



Zutaten:

1 Päckchen Gries Soß Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle)

1 Zwiebel

Olivenöl oder Butterschmalz

100ml Apfelwein oder Weißwein

350g Risottoreis (Carnaroli, Vialone oder Arborio)

1L Brühe (Rindssuppe, Geflügelfond, Gemüsebrühe).

Salz & Pfeffer

4 Rindswürste von Gref Völsing

Zubereitung:

Die Suppe aufkochen und heiß halten.

Kräuter belesen, waschen und etwas klein schneiden.

Multi mit Messer oder Blender

Kräuter im Multi oder Blender mit ein wenig von der Suppe klein mixen.

Flexi mit grauer Gummilippe, Kochstufe, 140°C

Die Zwiebeln klein würfeln und mit dem Olivenöl anschwitzen.

Reis zugeben und glasig werden lassen.

Mit dem Wein ablöschen und den Wein komplett reduzieren lassen.

Etwas von der Suppe angießen.

Temperatur auf 100°C zurück stellen und Intervallstufe II

Immer wenn der Reis die Suppe aufgenommen hat etwas Suppe nachgießen. Wenn die Suppe nicht reicht mit heißem Wasser weiter machen. So lange bis das Risotto die gewünschte Schlotzigkeit erreicht hat.

Zum Schluß die gemixten Kräuter zugeben und mit S&P abschmecken. Noch ein oder zwei Minuten auf Kochstufe weiter rühren lassen.

Die Rindswürste in leicht gesalzenem Wasser heiß ziehen lassen (NICHT kochen) und das Risotto mit je einer Rindswurst servieren.