

JUNI–AUGUST

Nusskuchen mit *Ribiseln*

12 TELLER



250 g Rote Ribiseln
 5 Eier
 Salz
 150 g weiche Butter plus etwas zum Einfetten
 140 g Staubzucker
 50 g Schokolade
 100 g geriebene Mandeln
 100 g geriebene Haselnüsse
 ½ TL Natron
 Staubzucker zum Bestreuen

JULI–SEPTEMBER

Pastasalat mit *Pfirsich*

2–3 TELLER



300 g Porree
 2 EL Rapsöl
 450 g gekochte Nudeln vom Vortag oder 225 g rohe Nudeln
 2 Pfirsiche
 125 g Mozzarella
 1 Handvoll frisches Basilikum
 3 EL Pinienkerne
 3 EL Olivenöl
 3 EL Weißweinessig
 Salz



Dieser Kuchen schmeckt auch mit Kirschen oder Marillen sehr köstlich.

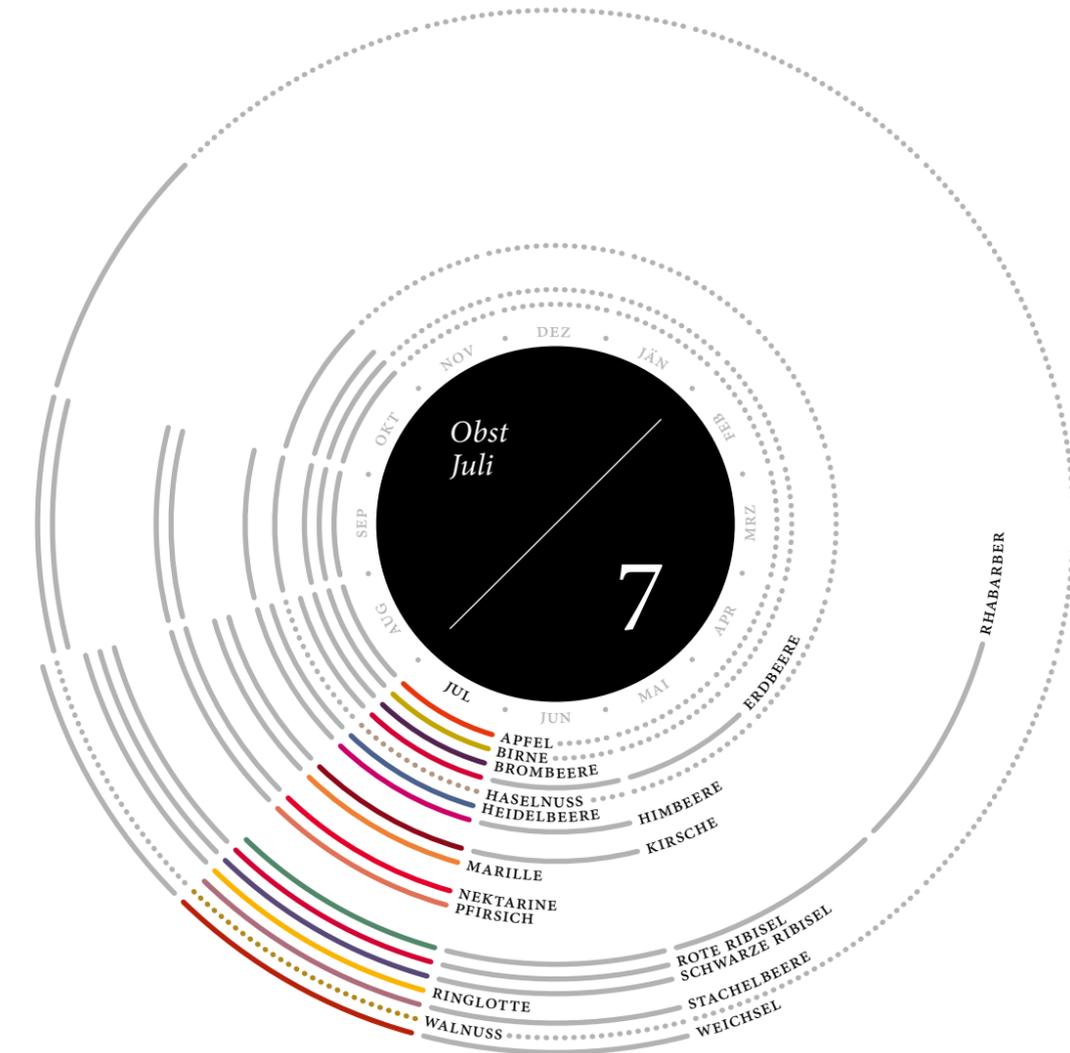
Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Inzwischen die Ribiseln vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen lösen.

Die Eier trennen, das Eiklar mit 1 Prise Salz zu Eischnee schlagen und beiseitestellen. Die weiche Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Eigelbe hinzufügen und weitermixen, bis die Masse cremig ist. Die Schokolade reiben und mit Mandeln, Haselnüssen und dem Natron in die Eimasse rühren. Abschließend den Eischnee vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.

Eine Springform (Ø 26 cm) mit flüssiger Butter austreichen. Den Teig in der Kuchenform verteilen, glatt streichen und gleichmäßig mit den Ribiseln belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen, das Backrohr abschalten und den Kuchen weitere 5 Minuten im Ofen lassen. Wenn der Nusskuchen vollständig abgekühlt ist, kann er nach Belieben mit Staubzucker bestreut werden.

Den Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und in wenig Rapsöl anschwitzen. Die Nudeln vom Vortag (z. B. Orecchiette, Farfalle, Penne) dazugeben und aufwärmen. Pfirsiche etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, die Haut mit einem Messer einritzen und abziehen. Pfirsiche der Länge nach halbieren und entkernen. Den Mozzarella in Würfel und die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden. Basilikum waschen und trocken tupfen, einige Blätter beiseitelegen und den Rest klein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

In einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Öl unter Rühren anrösten. Olivenöl, Essig und etwas Salz verrühren und mit dem Nudelsalat vermengen. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas nachsalzen. Auf tiefen Tellern anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättern garnieren und geröstete Pinienkerne darüberstreuen. Am besten lauwarm servieren.



JUNI–AUGUST

Indische Hühnerspieße auf Blattsalat mit *Erdbeeren*

2–3 TELLER	300 g Hühnerbrust
☺☺☺	½ Knoblauchzehe
♣♣♣	70 g Naturjoghurt
☺	je ½ TL Kumin und Kurkuma
	je 3 Msp. Chilipulver und Kardamom
	1 TL Zitronensaft
	Salz
	100 g Blattsalate (Vogerlsalat, Rucola, ...)
	15 Erdbeeren
	je 2 EL Apfelessig und Sonnenblumenöl
	2 TL Honig
	Rapsöl, frische Minze

Das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Für die Marinade die halbe Knoblauchzehe schälen und klein hacken. In einer Schüssel Joghurt, Knoblauch, Kumin, Kurkuma, Chilipulver, gemahlene Kardamom, Zitronensaft und ½ TL Salz verrühren. Die Hühnerstücke in die Marinade geben, luftdicht abdecken und im Kühlschrank 3 Stunden ziehen lassen.

Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Erdbeeren waschen und die Stielansätze entfernen. Das Obst vierteln und mit dem Salat in eine Schüssel geben. Apfelessig, Sonnenblumenöl, Honig und etwas Salz zu einem Dressing verrühren.

Das Fleisch auf Holzspieße stecken und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl von allen Seiten anbraten. Den Salat gut mit dem Dressing vermengen, mit fein gehackter Minze bestreuen und mit den Spießen anrichten.

JUNI–SEPTEMBER

Himbeer-Tartelettes

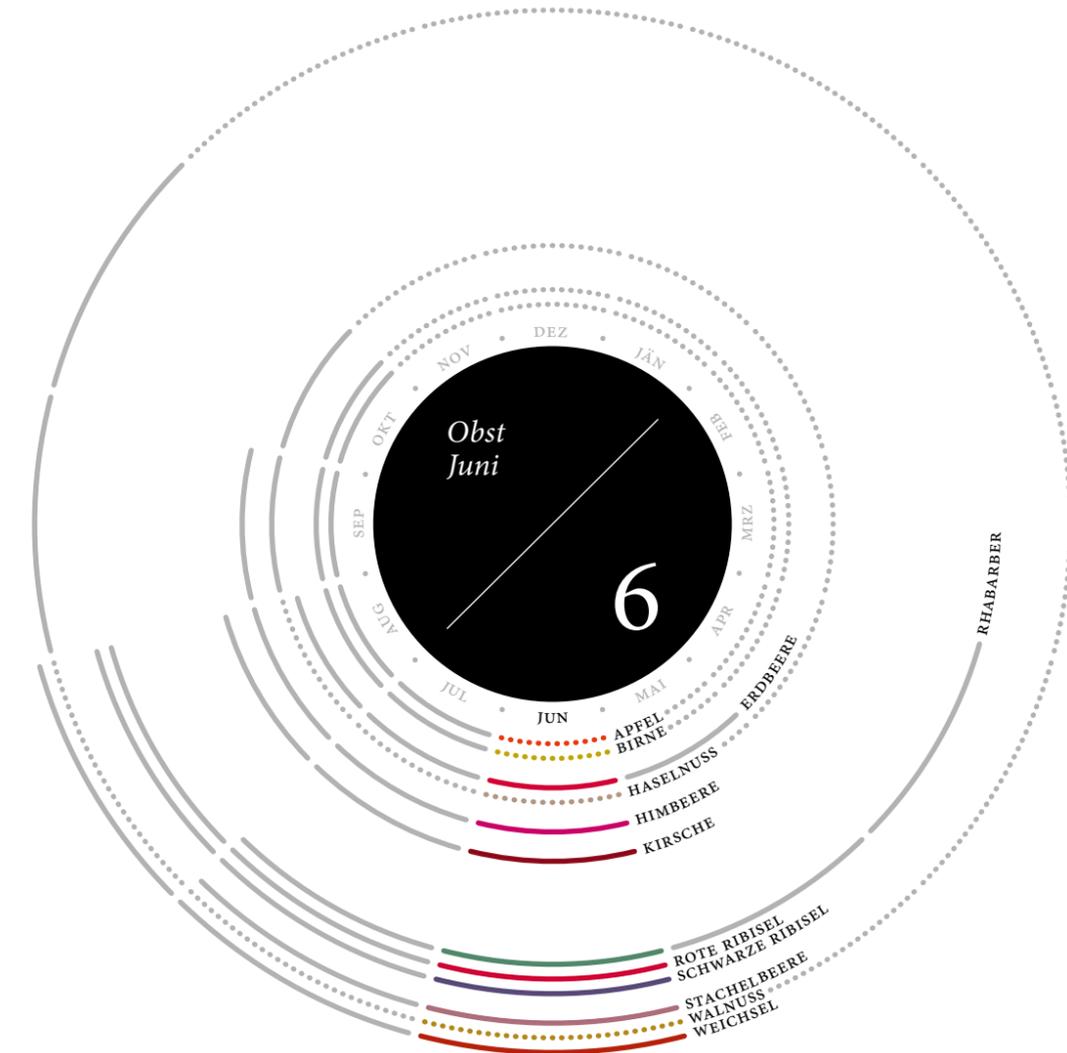
12 TELLER	220 g Buchweizenmehl
☺☺☺	90 g kalte Butter
♣♣♣	55 g Staubzucker
☺	3 Eier
☺	Butter zum Einfetten
	100 g Himbeeren
	Salz
	200 g Ricotta
	50 g Sauerrahm
	20 g Kristallzucker

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in kleinen Stücken, den Staubzucker und 1 Ei hinzugeben und alles mit den Händen rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Etwa 15 Minuten kalt stellen. 12 Tartelette-Formen (ø 8 cm) mit Butter austreichen. Den Mürbeteig in 12 Teile teilen und rund ausrollen. Die Förmchen mit dem Teig auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 5 Minuten blind backen.

Die Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Für den Guss die restlichen Eier trennen und das Eiklar mit 1 Prise Salz zu Eischnee schlagen. Ricotta, Sauerrahm, Kristallzucker und die Eigelbe gut verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Förmchen aus dem Ofen nehmen und mit der Ricotta-Masse auffüllen. Die Himbeeren darauf verteilen und in weiteren 20 Minuten fertig backen.

Anstelle der Erdbeeren passen je nach Jahreszeit auch Himbeeren oder kleine Marillenstücke zu den Blattsalaten.



KLIMABILANZ OBST
●●●● Lagerware: gut
— Freilandanbau: sehr gut