

## Rezept zu Bayerns Gartenküche Petra Strey-Schiffmanns Begrüßungssnack: Tomaten-Gurken-Relish mit Ciabatta und Kräuterbutter



### Zutaten Ciabatta:

- 600 g Mehl (Type 550)
- 450 ml lauwarmes Wasser
- Mehl zum Arbeiten
- ½ TL Trockenhefe (2 - 3 g)
- 2 gestr. TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 2 - 3 EL Hartweizengrieß
- Frischhaltefolie

### Zutaten Tomaten-Gurken-Relish:

- 1 Salatgurke
- 3 – 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 gutes Bündel frischer Koriander
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 EL Balsamico-Essig

- Salz, Pfeffer
- ein Schuss Sojasauce
- evtl. etwas Zucker / Reissirup

### Zutaten Kräuterbutter:

- 250 g Butter
- Jeweils ein Bund Schnittlauch, Petersilie
- Etwas Dill
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Koriandersamen

### Zubereitung:

Am Vortag den Teig für das **Ciabattabrot** herstellen:

Das Mehl mit der Hefe und dem Salz in einer Schüssel vermischen.

Den Zucker in lauwarmem Wasser auflösen, zu der Mehlmischung gießen und gut vermischen.

Mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 12 Stunden im Kühlschrank, dann 2 - 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Ein großes Stück Frischhaltefolie mit Mehl bestäuben, den Teig mit einer Teigkarte auf die Folie geben und dann mit Hilfe der Folie zu einem länglichen Laib formen.

Backblech mit Olivenöl einölen, mit Grieß bestreuen und den Teig aus der Folie auf das Blech gleiten lassen. Mit Mehl bestäuben und länglich nachformen. Mit einem Küchentuch bedeckt 1 - 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen rechtzeitig auf 220 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen, das Ciabatta dann auf der unteren Schiene ca. 35 bis 40 min backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für das **Relish** die Gurke und die Tomaten waschen. Anschließend eine Hälfte der Gurke schälen, die andere mit Schale belassen (für ein schönes Farbspiel). Dann die Tomaten und die Gurke in feine Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel in einer Schüssel leicht salzen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann das ausgetretene Wasser abgießen.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Falls man die Schärfe der Schalotte etwas mildern möchte, kurz in einer Pfanne mit einigen Tropfen Wasser dünsten.

Den Koriander waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Die Blätter vom Stiel trennen und anschließend grob hacken.

Die Gurken-, Schalotten- und Tomatenwürfel sowie den gehackten Koriander in eine große Schüssel geben. In einer Tasse das Dressing aus dem Öl, dem Balsamico-Essig, dem Schuss Sojasoße und Salz und Pfeffer anrühren. Abschmecken und evtl. mit etwas Zucker oder Reissirup verfeinern. Das Dressing mit dem geschnittenen Gemüse und Koriander vermengen. Vor dem Servieren mind. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Butter in kleineren Stücken in eine Küchenmaschine geben (mit Hackmessern), die Kräuter fein hacken und dazu geben und mit Zitronensaft beträufeln. In der Küchenmaschine so lange laufen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken und nochmals durchmischen lassen. In Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

## Begrüßungsdrink: Alkoholfreier Johannisbeer-Cassis

### Zutaten:

- Ca. 1,5 kg Johannisbeeren gemischt, wobei der Anteil der schwarzen höher sein sollte
- Ca. 400 g Zucker
- Mineralwasser

### **Zubereitung**

Die Johannisbeeren entsaften, vom Saft 1 Liter abmessen und mit ca. 400 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Masse ein paar Minuten kochen lassen und dann heiß in Einmachflaschen füllen. Abkühlen lassen und dann mit kaltem Mineralwasser in beliebiger Menge aufgießen.

## Rezept zu Bayerns Gartenküche Petra Strey-Schiffmanns Hauptspeise: Zucchini-Rouladen mit Kartoffelpüree und Currysoße



### Zutaten Currysoße:

- 2 kleine Kartoffeln (100 g)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 kleine getrocknete rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 150 g Sahne
- 1,5 TL mildes Currypulver
- 1 EL kalte Butter
- Mildes Chilisalz

### Zutaten Zucchini-Rouladen:

- 3 - 4 Zucchini (à ca. 250 g)
- Salz
- 250 g Mangold
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Ingwer
- Etwas Olivenöl

- 100 g getrocknete Tomaten
- 100 g Fetakäse
- 4 EL geriebener Parmesan
- 3 EL geröstete, gemahlene Walnüsse
- Mildes Chilisalز
- Frisch geriebene Muskatnuss

### Zutaten Kartoffelpüree:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- Gemüsebrühe
- Ca. 200 ml Sahne
- Kartoffelstampf-Gewürzmischung
- 1 EL Butter

### Zubereitung:

Für die **Currysoße** die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einem kleinen Topf in der Gemüsebrühe zusammen mit der Chilischote und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch zugedeckt ca. 20 Min. weich garen. Die Chilischote danach entfernen. Die Sahne und den Curry dazugeben und alles pürieren. Dann die kalte Butter dazugeben und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Soße aufmischen. Mit Chilisalز würzen.

Für die **Rouladen** die Zucchini waschen und längs in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden (pro Roulade ca. 5 Scheiben).

In kochendem Salzwasser ca. 20 Sekunden blanchieren und mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Mangold putzen, die großen Stiele herausschneiden, in Streifen schneiden und waschen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Schalotten und den Knoblauch etwas glasig andünsten.

Den gewaschenen Mangold dazugeben und solange dünsten, bis dieser zusammengefallen ist. Alles in einem Sieb abtropfen lassen, klein hacken und in eine Schüssel geben.

Die getrockneten Tomaten (kurz abtropfen lassen, wenn diese in Öl eingelegt waren) und den Feta in kleine Würfel schneiden und alles in die Schüssel zum Mangold geben.

Den Parmesan, die gerösteten und gemahlene Walnüsse und den fein gehackten Ingwer dazugeben. Mit Chilisalز und Muskat würzen. Die Masse gut vermischen.

Den Ofen auf ca. 150 Grad (Ober-Unter-Hitze) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Jeweils 5 Zucchinischeiben nebeneinander, ca. 1 cm überlappend auflegen, so dass Felder mit ca. 10 cm Breite entstehen. Die Mangold-Feta-Mischung auf die Enden der Zucchinifelder ca. 2 cm vom Rand entfernt aufbringen, so dass die Zucchini gut aufgewickelt werden können.

Die aufgewickelten Zucchini mit der Naht nach unten vorsichtig in die Auflaufform setzen und ca. 20 min im Ofen auf der mittleren Schiene garen.

Für das **Püree** die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Ca. 20 min in mit etwas Gemüsebrühe versetzten Wasser weichkochen.

Anschließend abgießen und mit einer Kartoffelpresse in den Topf pressen.

Das Kartoffelgewürz dazugeben und mit der Sahne verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss die Butter einrühren, bis diese geschmolzen ist.

Die Zucchini-Rouladen herausnehmen, das Püree dazu geben, mit der Kartoffel-Chili-Soße umgießen und sofort servieren. Guten Appetit!



## Rezept zu Bayerns Gartenküche Petra Strey-Schiffmanns Nachspeise: Panna cotta mit Walderdbeer-Spiegel und Brombeer-Eis mit Waffelhippen



### Zutaten Panna Cotta:

- 9 Blütendolden vom Holunder
- Schale von 1 großen Bio-Zitrone
- 750 g Sahne
- 75 g Zucker
- 6 Blatt weiße Gelatine

### Zutaten Eis:

- 250 g frische Brombeeren
- 40 g Puderzucker
- Etwas Zitronensaft
- 200 ml Joghurt
- 200 ml Sahne
- Etwas Zucker zum Abschmecken

### Zutaten Waffelhippen:

- 175 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 350 g Mehl

### Zutaten Walderdbeer-Spiegel:

- 100 - 150 g Walderdbeeren
- Puderzucker nach Geschmack

### Zubereitung:

Für die **Panna Cotta** die im Frühjahr gesammelte Holunderblüten säubern und auf einem Tablett in die Gefriertruhe stellen. Wenn die Blüten fest sind, in eine Dose umfüllen und diese in den Gefrierschrank stellen, so dass man sie das ganze Jahr über auftauen und weiterverarbeiten kann.

Idealerweise am Vorabend die Sahne mit dem Zucker und der Zitronenschale in einem weiten Topf erhitzen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Flüssigkeit sollte nur noch lauwarm sein, dann die gefrorenen Blüten mit den Blüten nach unten in die Sahne setzen. Den Topf schließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Blüten aus der Sahne entfernen und leicht ausdrücken, dann die Flüssigkeit im Topf langsam zum Kochen bringen. Die inzwischen eingeweichte Gelatine ausdrücken und nach Packungsanweisung vorsichtig nach und nach in die Sahne einrühren. Die Dessertgläser bereitstellen. Die Masse durch ein kleines Sieb in die Dessertgläser füllen. Abkühlen lassen, anschließend im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden aufbewahren.

Für das **Eis** die Brombeeren mit etwas Wasser in einen Topf geben und ca. 15 min leicht köcheln lassen. Dann die Brombeeren abtropfen lassen und durch ein feines Sieb streichen, so dass keine Körner mehr in dem entstehenden Mus mehr sind. Das Brombeermus in einen höheren Becher geben, den Puderzucker und etwas Zitronensaft dazu geben und mit dem Pürierstab mixen. Die Sahne und das Joghurt dazu geben und wieder mit dem Pürierstab vermischen. Mit Zucker abschmecken, falls es noch nicht süß genug ist. Zu beachten ist aber, dass das fertige Eis i.d.R. etwas süßer ist als diese Masse. In die Eismaschine geben und gemäß Anleitung fertig zubereiten.

Die Zutaten für die **Waffelhippen** zu einem Teig verarbeiten. Auf ein Waffeleisen einen  $\frac{3}{4}$  Schöpflöffel geben und die Waffel fertigbacken. Die gebackene Waffel noch auf dem Waffeleisen um den Stiel eines Kochlöffels wickeln. Dabei muss man sehr zügig arbeiten, da die Waffeln sehr schnell fest werden.

Für das **Mus** die Walderdbeeren (alternativ Erdbeeren) mit etwas Puderzucker pürieren. Abschmecken und ggf. weiteren Puderzucker dazugeben und pürieren, bis die gewünschte Süße erreicht ist.

Alle Komponenten gemeinsam anrichten und servieren. Guten Appetit!