

DIE WINTERKOCHKISTE

mit Franziska Licht



Außerdem benötigen Sie:

- 1 altes helles Brötchen
- 2-3 Zweige Thymian
- 400 ml Gemüsefond
- Pfeffer
- 250 ml Sahne
- 1-2 EL brauner Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 125g Zucker
- 1-2 EL Speisestärke
- 50ml Weißwein mit leichter Säure, z.B. Gerbino Bianco von arteFakt aus Wilstedt – www.artefakt.eu

Wir empfehlen außerdem:

- 4 dünne Scheiben Räucherspeck von Bösch aus Tarmstedt www.boesch-feinkost.de
- 100g Räucherfisch (z.B. Forelle) von Die Räucherei aus Lengenbostel www.die-raeucherei.com
- evtl. 4-6 Blätter frischer Minze zur Dekoration

Wichtiger Hinweis! Bitte weichen Sie die Ceci Neri unbedingt mind. 8 Stunden ein und garen Sie die mind. 40 Minuten vor.

Vorspeise

SUPPE VON DER GEBACKENEN STECKRÜBE MIT BIRNE

mit Würzcroustons in dünne Scheiben (optional Speck und/oder Räucherfisch)

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Steckrübe
- 200 g Knollen-Sellerie (mit grün wenn möglich, dass geht dann zum Hauptgang)
- 400 ml Gemüsefond
- arteFakt Olivenöl No. 11 fruchtig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Kartoffel
- 100 ml Sahne
- 1 Birne
- 1-2 EL brauner Zucker
- 1 Schalotte
- 50 ml Weißwein Gerbino aus Sizilien
- Schnittlauch oder Petersilie

Hauptspeise

BUTTERNUT AUS DEM OFEN, CECIL NERI, ZIEGENKÄSE & ORANGEN-KRÄUTERDIP, DAZU EIN ROSENKOHLBLÄTTERSALAT MIT BERBERITZEN

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g-600 g Butternutkürbis
- 3 rote Zwiebeln
- arteFakt Olivenöl No.11 fruchtig
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 150 g Ziegenkäse (Rolle)
- Pfeffer & Urmeersalz
- 200 g gegarte Ceci Neri (100 g Trockenmenge)
mind. 8 Std. einweichen und vorgaren
- 250 g Rosenkohl roh
- 40 g Berberitzen
- 1 EL Senf
- 3 EL guter heller Condimento
(Campo del Picchio aus Modena)
- 1 EL Honig
- 1 kleine rote Peperoni
- 1 kleines Bund Selleriegrün oder Petersilie
- 1 Bio-Orange

Nachspeise

PAWLOWA MIT ORANGEN

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Bio-Orangen
- 2 Eier
- 150 ml Schlagsahne
- 125 g Zucker
- 1-2 EL Speisestärke
- evtl. Minze zur Dekoration

ZUBEREITUNG

TIPP: Die Baiser brauchen 1 Stunde bei nur 100°C Umluft (Ober-Unterhitze 120°C). Wenn möglich, diese schon früher am Tag oder Vortag zubereiten, damit der Ofen für die Steckrübe und Kürbis genutzt werden kann.

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Steckrübe großzügig schälen, in 1x1 cm Würfel schneiden, salzen mit der Hälfte des Thymian und einigen EL Olivenöl benetzen. 40 Minuten im Ofen backen.

HINWEIS: Falls das Baiser gleichzeitig mit in den Ofen muss: Die Steckrübe mit Alufolie luftdicht verschließen (damit die Feuchtigkeit nicht das Baiser zerstört) und Ofen vorerst nur auf 120°C Ober und Unterhitze heizen. Die Steckrübe muss dann zusätzlich noch etwa 15-20 Minuten mit dem Fond gekocht werden, bis sie weich ist.

2. Eier trennen. 1 Orange halbieren und auspressen. Die zwei Eiweiß steifschlagen, wenn es recht fest ist, einen Spritzer Orangensaft dazu geben und weiterschlagen, währenddessen die Hälfte des Zuckers reinrieseln lassen, dann den Rest des Zuckers auf einmal dazu geben und weiterschlagen bis die Baisermasse glänzt und keine Zuckerkörner mehr zu sehen sind.



HINWEIS: Der Rest des Orangensaftes wird für den Dip zum Kürbis verwendet. Die zwei übrigen Eigelb kommen später zum Legieren in die Suppe.

3. Backblech mit Papier auslegen. Den Baiser mit Esslöffeln als 2 große, kreisrunde Kleckse auf das Backblech geben. Das darf ruhig etwas wild aussehen. Obenauf kleine Mulden einformen (später wird hier die Sahne eingefüllt).

TIPP: Wenn es große Eier waren eventuell 3 Kleckse machen.

Das durchgebackene Baiser hält sich einige Tage in einer trockenen Dose oder kann dann als Deko über die Pawlo-wa gebröseln werden

4. Heißes Wasser aufsetzen. Rosenkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen, den kleinen Strunk keilförmig rausschneiden und die knackigen Blätter ablösen. Diese im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren, danach in Eiswasser tauchen und trockentupfen oder in einer Salatschleuder trocknen. Beiseite stellen.

5. Schalotten fein würfeln, in Olivenöl glasig andünsten, Kartoffeln und Sellerie 1x1 cm würfeln und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. ca. 15 Minuten köcheln lassen.

6. Altbackenes Brötchen schräg in dünne lange Scheiben schneiden und in Olivenöl knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. (Wenn kein Speck oder Räucherfisch dazugegeben wird, können diese Croutons auch gewürzt werden, z.B. mit Räuchersalz oder Knoblauch.) Wenn es Speck dazu gibt, kann dieser im Anschluss in der gleichen Pfanne knusprig gebraten werden.

7. Birne waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

8. Testen ob die Steckrübe weich ist, Thymianstengel entfernen, dann zu dem Fond geben. Wenn Sie noch nicht ganz weich aus dem Ofen kommt, kurz im Fond gar kochen.

HINWEIS: Das Baiser sollte spätestens jetzt nicht mehr im Ofen sein.

9. Butternut waschen, halbieren, entkernen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln achteln und mit Rosmarin, Thymian und dem Kürbis auf ein Backblech geben, mit Olivenöl No.11 benetzen, Salzen und in den 180°C heißen Ofen geben. (für 20 Minuten)

10. Dann die Steckrüben-Suppe pürieren, ggf. noch etwas Wasser oder Fond hinzufügen bis die Konsistenz sämig ist.

11. Sahne mit den 2 Eigelben verrühren, ein wenig warme Suppe in die Eiersahne geben und verquirlen, dann alles zurück in die Suppe und kurz unter rühren auf niedrigster Stufe 1 Minute erwärmen, NICHT kochen).

12. Suppe anrichten mit Birnen, Fisch oder Bacon und Croutons und **essen**.

13. Nach ca. 20 Minuten die Kichererbsen zum Kürbis geben, nochmal 10 Minuten länger backen.

14. Salatdressing zubereiten: Dazu ca. 2 EL milden hellen Essig (Condimento Bianco) und Salz verrühren (so löst sich das Salz besser) dann erst 2-3 EL Olivenöl, 1 TL Senf, 1 TL Honig dazugeben, verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

15. Dann den Ziegenkäse in Scheiben oder Stücken (je nachdem wie dick die Rolle ist) auf dem Gemüse verteilen, ein wenig Honig darauf geben und für 3-4 Minuten unter den Grill im Ofen gratinieren. Unbedingt eine Auge darauf haben, damit es nicht anbrennt! Gemüse aus dem Ofen holen.



TIPP: Wenn mehr Zeit zum Essen der Vorspeise eingeplant ist, dann einfach den Kürbis vorbereiten, aber erst nach dem Verspeisen der Suppe in den Ofen schieben.

16. Pepperoni, Selleriegrün (oder Petersilie) ganz fein würfeln/hacken mit Orangensaft vermischen, Salzen und Pfeffer.

17. Die Rosenkohlblätter mit den Berberitzen und dem Dressing vermischen.

18. Den warmen Kürbis mit dem Peperoni-Dip beträufeln und den Rosenkohlsalat dazu anrichten.

HINWEIS: Nach dem Hauptgang das Dessert zubereiten.

19. Eine Orange abreiben, dann beide filetieren (die Orange mit einem scharfen Messer von Schale und weißer Haut entfernen, dann die Segmente zwischen den Häutchen herausschneiden, so das nur das Fruchtfleisch ohne Haut und weißes übrig bleibt), soviel Saft wie möglich auffangen, zum Schluss den Rest der Orange nochmal mit der Hand auspressen.

20. Saft in einen kleinen Topf geben, erhitzen. 1 TL Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und in den Saft geben, kurz aufkochen dann in eine kalte Schale füllen. Filets wieder reingeben und abkühlen lassen.

21. Sahne steif schlagen, dann auf die abgekühlten Pawlowas geben, Orangenkompott darüber, ggf. Dekorieren mit Minze oder Pistazien.

Das arteFakt-Team bedankt sich herzlich für die Produkte und Zusammenarbeit mit folgenden Unternehmen/Herstellern:

Green & Goods aus Wilstedt, www.gggemuese.de

Hof Cordes aus Wilstedt

Findorffer Käsekontor aus Bremen, www.findorffer-kaesekontor.de

Bremer Gewürzhandel aus Bremen, www.bremer-gewuerzhandel.de

Hartmanns aus Worpswede, www.hartmanns-senf.de

Imkerei Nötzel aus Tarmstedt, www.facebook.com/imkereinoetze

arteFakt Handelsagentur eG aus Wilstedt, www.artefakt.eu

