

Vogersalat Kartoffelvinaigrette Schwammerl

200 g Vogersalat
100 g Kartoffeln
100 g Eierschwammerl
1 Zwiebel
1 TL Butter
1 TL Olivenöl
100 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig
Petersilie
Senf, Salz, Pfeffer
Lauchsprossen (nach Belieben)

Für die Vinaigrette die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Überkühlte Kartoffeln schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 1 Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Gemüsefond, Weißweinessig, 1 TL Senf, 1 TL Salz und etwas Pfeffer dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Den Sud zu den Kartoffeln geben und unterrühren. 2 EL gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vogersalat mit Vinaigrette marinieren und mit gebratenen Eierschwammerln und Lauchsprossen anrichten.

Klare Gemüsesuppe

1 Sellerie
2 Karotten
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
1 EL Olivenöl
3 Pimentkörner
3 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
Salz
2 l Wasser

Gemüse schälen und die Schalen mit Gewürzen ca. 1 Stunde leicht köcheln. Das geschälte Gemüse in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl hell anbraten und mit dem Sud aufgießen, abschmecken.

Rosenblütenknödel

100 g Knödelbrot
2 Eier
80 g Butter
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Rosenblütenwasser, getrocknete Rosenblüten

Butter und Zwiebel anrösten, die restlichen Zutaten unterrühren und Rosenblütenwasser sowie getrocknete Rosenblütenblätter nach Geschmack dazugeben. Kleine Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Grünkernlaibchen

80 g Edamer oder Bergkäse
1 Ei
100 g Grünkern gekocht (ganz weich)
30 g Haferflocken
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, verschiedene Kräuter
100 g Zwiebel
Knoblauch
1 EL Sauerrahm

Zwiebel hacken und in wenig Öl anrösten, Grünkern dazu geben. Edamer reiben und mit Ei, Haferflocken, Sauerrahm und Gewürzen in die Grünkernmasse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Gleich große Laibchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 180° goldbraun backen oder in Olivenöl anbraten.

Kürbisgemüse

400 g Kürbis
5 EL Sauerrahm
2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Dill, frisch gehackt
½ EL Mehl
1 Schuss Essig
3 EL Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen

Kürbis schälen, klein schneiden und in einer Schüssel gut gesalzen ca. 20 min rasten lassen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in heißem Öl anschwitzen, mit Paprikapulver stäuben. Die Kürbisstücke dazu geben und mit einem Schuss Essig ablöschen. Den Kürbis ca. 15 bis 20 min weich dünsten und anschließend mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Dill abschmecken.

Dann den Sauerrahm mit Mehl verrühren und ebenfalls in die Kürbismasse einrühren – alles gut durchmischen und auf kleiner Flamme ca. 3 min weiterdünsten lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischkäse-Kernöldip

200 g Frischkäse
100 g Crème Fraiche
2 Knoblauchzehen
4 EL Kürbiskernöl
2 EL Kürbiskerne
Salz, Pfeffer

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten und abkühlen lassen. Knoblauch schälen und in eine Schale pressen. Frischkäse, Crème fraiche, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer in die Schüssel zum Knoblauch geben und gut vermengen. Die Kürbiskerne grob hacken, die Hälfte unter die Frischkäsemasse rühren. Frischkäsemasse in eine Servierschale geben und mit den restlichen Kürbiskernen bestreut servieren.

Joghurt-Minzenockerl

1 l Joghurt (über Nacht abhängen)
½ Bund frische Minze (fein gehackt)
Honig oder Staubzucker
Saft und Schale einer Zitrone

Alle Zutaten verrühren, abschmecken und kühl stellen

Marinierte Apfel- und Birnenspalten

1 Apfel
1 Birne
1 Zitrone
1 Orange
Zucker

Apfel und Birne in Spalten schneiden und mit dem Saft der Zitrone marinieren. 1 TL Zucker karamellisieren, die Spalten und den Saft der Orange dazu geben und kurz dünsten.

Dinkelhippe

80 g Staubzucker, 80 g Dinkelmehl, 1 Eiweiß und 100 ml Milch zu einem glatten Teig verrühren.
Auf ein eingefettetes Backblech ca. 10 cm große Teigkreise streichen. Achtung: die Kreise sollten keine Lücken haben, nicht dicker als 1-2 mm sein und es muss genügend Abstand dazwischen gelassen werden.
Bei 180° im Backrohr ca. 4 bis 5 Minuten backen, sofort in Form bringen und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen!