

Chocolate River 2010



<http://chocolateriver.de>



Vorspeisen und Snacks

a second take on empanadas
empanadas with beef (...but not mendocinas)
fried potatoes with cilantro
meat balls with feta cheese filling
mushrooms with lemon juice and thyme
piroshki? empanadas? poğaçā?
spinach pancake for st.patricks
zucchini fritters



a second take on empanadas

ingredients:

dough

- 360g flour
- 110g butter
- 1 egg yolk
- 180 – 200 ml warm milk
- 1/2 tsp salt

filling

- 500g ground beef
- 2 large onions, diced
- 2 tbsp butter
- 2 tbsp paprika
- 1 tbsp dried oregano
- 1/2 tsp ground cumin
- 1/2 tsp chili flakes
- 1/2 tsp salt, pepper to taste
- 1 bunch green onions, finely chopped
- 2 tbsp chopped parsley
- 10 green olives, quartered
- 20g raisins, soaked in hot water
- 3 hard boiled eggs, sliced

other

- 1 egg, white and yolk separated

in a large bowl, mix flour and salt. using a pastry cutter, cut the butter into the dough. add egg yolk, then milk in small amounts, knead until the dough comes together. make a flat ball and chill in the refrigerator for at least 30 minutes.

in a large bowl, mix paprika, oregano, cumin, chili flakes, salt and pepper. add ground beef and knead until well combined. chill in the refrigerator until use.

melt the butter in a large pan and cook onions until tender, about 10 minutes. add meat mixture and cook until the beef is done, stirring frequently. let the mixture cool down a bit, add parsley, raisins, olives and chopped green onions and mix well.

on a lightly floured board roll out the dough into a thin sheet and cut out round shapes. i used a cup of 10cm diameter and got 28 empanadas.

add a spoonful of meat mixture on each disc and a slice of boiled egg. brush the edges of the empanada with egg white (i used my fingers for that), fold the empanada disc and seal. twist and fold the edges for a **repulgue**, or use a fork to finish sealing.

brush with whisked egg yolk and bake at 200°C for 20 minutes.

fried potatoes with cilantro

and yet another **meze** dish: cut **500g potatoes** in small cubes and fry in olive oil. meanwhile pestle **2-3 cloves of garlic** with **1/2 tsp sea salt** thoroughly, until it becomes a thick paste. chop **half a bundle of fresh coriander**. when the potatoes are done, transfer them on a plate. put the garlic-salt paste and the coriander into the pan and heat for a few minutes. put the potatoes back into the pan, stir well and season, if needed, with some more salt and black pepper. can be served lukewarm or cold.

meat balls with feta cheese filling

one item from our **meze table**: mix in a bowl **1/2 tsp sea salt, 1/2 tsp black pepper, 1/2 tsp cumin, 1/2 onion**, finely diced, **2 tbsp chopped and toasted pine nuts, 2 tbsp chopped parsley, 2 tbsp breadcrumbs**, and **one egg**. add **250g minced meat** and knead well. cut about **150g feta cheese** in little dices (1.5-2 cm edge length). form little meat balls around the cubes and fry in olive oil.

mushrooms with lemon juice and thyme

i didn't want to cook, but was somehow talked into. so i came up with stirred mushrooms, which were seasoned with salt, thyme and lemon juice. at the end i put two slices of cheese (cut in smaller pieces) on top of it and let them melt. served on buttered

bread, with parsley and black pepper. and – tada – “this was exactly what i was hoping for!!!”. you’re welcome.

piroshki? empanadas? Pořaça?

the request for dinner today was “something stuffed with vegetables”. for the yeast dough i used **500g flour, 100ml lukewarm milk, 100 ml sun flower oil**, about **70ml lukewarm water, 1 tsp salt, 20g fresh yeast**. i had two different fillings: one with **200g leaf spinach**, sautéd with one clove of **garlic, and 100g feta cheese**. the second filling was made from **two tomatoes**, cooked with **olive oil** and **origan** for about 20 minutes, **100g feta cheese** and **3 tbsp tomato paste**. served with yoghurt mixed with chive, parsley, salt and black pepper.

spinach pancake for st.patrick’s

st.patrick’s is generally not observed in germany, but i thought it would be nice to eat something green tonight. these **spinach pancakes** (adapted from [this recipe](#)) were made like this: prepare **250g spinach**, fresh (should be blanched and chopped) or frozen (should be unthawed and cooked for a few minutes). in a bowl, mix **200g flour, 1/2**

tsp sea salt, 1/2 tsp sugar, 1/2 tsp baking powder, 1/4 tsp baking soda, 1/8 tsp ground nutmeg. in another bowl pour **250ml buttermilk** and beat in **two eggs**. add **2 tsp melted butter**. stir this mixture into the dry ingredients, then stir in the spinach. adjust consistency with a bit more buttermilk if needed. cook pancakes in a buttered pan, 2-4 minutes each side. pancakes that are done should be placed in the oven at 175°. mix **a cup of sour cream** with **1tbsp lemon juice** and serve with the pancakes. we had also carrot salad with it.

zucchini fritters

here comes the next **meze** dish: grate **500g zucchini** and mix with **1/2 tsp salt**, let it stand for about 15 minutes. meanwhile chop **1 bundle of italian parsley** and cut **two shallots** finely. transfer the grated zucchini onto a sieve and press a bit to remove excessive liquid. mix zucchini with parsley and shallots, add **50g feta cheese crumbles, 2 eggs** and **50g flour**. stir well and season with salt and black pepper. fry the fritters in olive oil for about 4 minutes on each side (using \approx 1 tbsp dough apiece).

Suppen

red lentil soup
red lentil soup with vegetables, dates and ginger
rote-linsen-kokos-ingwer-suppe
vegetable soup with anise, ginger and orange juice



red lentil soup

red lentils are great if there is not much time to cook – they need only about 15 minutes until tender.

ingredients:

- 1 tbsp ghee (or butter oil)
- 1 bunch of green onions
- 2 cloves of garlic, minced
- 4 pieces of celery stalks
- 2 carrots
- 200 g red lentils
- 1/4 tsp chili flakes
- 1 l vegetable stock
- 3 tbsp fresh lemon juice
- 3 tbsp soy sauce
- salt, black pepper

cut up celery stalks and carrots into small pieces. separate green and white of green onions and chop.

in a large pan, heat ghee. add garlic and the white of green onions, cook for two minutes. add carrots and celery, cook for another two minutes. add red lentils, cook for one minute, stirring frequently. add chili flakes and vegetable stock and let it simmer until the lentils are done (15-20 minutes). right before the end of cooking time, add chopped green parts of the green onions (keep a bit for decoration). season the soup with lemon juice, soy sauce, black pepper and salt.

red lentil soup with vegetables, dates and ginger

here is another recipe inspired by [chili and ciabatta](#). i made the [vegetable soup with courgettes](#), with minor modifications. being warned that the amount of lentils in the original recipe was not enough to qualify for a *lentil* soup, i more than doubled the amount. i also added chick peas, baby peas and lemon juice. the soup is flavoured with a paste made of ginger, garlic, dates, chili and some other spices – which i find a very interesting (and tasty) take on seasoning.

ingredients:

paste:

- 6 dates (cored)

- 25 g fresh ginger
- 2 cloves of garlic
- 1/2 tsp pul biber (chili flakes), more to taste
- 1/2 tsp ground coriander
- 1 tsp cumin seeds
- 1/2 tsp ground cumin seeds
- zest of one lemon

soup:

- 2 zucchini
- 1 bunch of green onions
- 15 small tomatoes
- 160 g red lentils
- a can of chick peas (340g)
- 80 g baby peas (frozen)
- 60 g couscous
- 1.6 l vegetable stock (yes, it makes a lot of soup. i cooked for 6 people.)
- 3 tbsp fresh lemon juice, more to taste
- salt

to serve:

- olive oil

cut dates, ginger and garlic in small pieces (i used a mincing knife), then pestle with the remaining spices into a thick paste.

cut zucchini in little pieces, cut spring onions in small rings, quarter tomatoes.

in a large pot, cook the ginger-paste in olive oil for a few minutes on medium heat. add zucchini and cook for a few minutes. add 800 ml vegetable stock, then add red lentils and cook for about five minutes. add remaining vegetable stock, chick peas and baby peas. when the lentils are almost done, add couscous and cook for another five minutes. season with salt. finally add green onions and tomatoes and let it simmer at very low heat for two minutes. season with lemon juice, and more chili flakes to taste.

to serve, sprinkle with a bit olive oil. we had it together with [barbari](#).

note: the soup was quite thick, i wanted it to be more like a stew. if you want it more "soupy" you could leave out the couscous or use less lentils.

rote-linsen-kokos-ingwer-suppe

Zutaten:

- 200 g rote Linsen
- 3 TL Gemüsebrühe (Instant-Pulver)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 cm frischer Ingwer
- 1 Zucchini
- 2 EL Curry
- 1/2 EL Kreuzkümmel
- 250 ml Kokosmilch
- Chilipulver, Salz

Rote Linsen in etwa 800 ml Wasser garkochen.

Knoblauch und Ingwer feinhacken, Zucchini in kleine Würfel schneiden.

Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen. Zucchiniwürfel zugeben und einige Minuten dünsten. Currypulver und Kreuzkümmel darübergeben, rühren bis alles mit den Gewürzen überzogen ist.

Linsen incl. Flüssigkeit zugeben, Gemüsebrühe in etwas heißem Wasser auflösen und ebenfalls zugeben, zum Schluß die Kokosmilch. Noch einige Minuten köcheln

lassen. Pürieren, mit Salz und Chilipulver abschmecken.

vegetable soup with anise, ginger and orange juice

this is an incredibly delicious veggie soup, with a recipe i found [here](#) (in german). first roast a **tbsp of anise seed** and a finely chopped piece of **ginger** (3cm +x) in some sun flower oil. add diced vegetables and stew for a few minutes. add **1.25l vegetable stock** and simmer at medium heat for about 15 minutes. add **125ml orange juice** and simmer again for 5-10 minutes. season with salt and pepper.

served with **orange segments, smoked tofu** that has been fried with some **sesame seeds**, chopped **parsley, olive oil** and freshly ground **black pepper**.

it's dead easy, and as long as you stick with the anise-ginger-orange part, it works with almost every combination of vegetables. for the soup pictured above we used a rather simple mix of **3 carrots, 3 potatoes, 100g baby peas** and **1 zucchini**. had an equally great result with carrots, parsnip, sweethart cabbage, peas, potatoes and leek.

Salate

lauwarmer linsensalat mit gebackenem kürbis
nudelsalat mit getrockneten tomaten und oliven
quinoasalat mit bohnen und paprika
salad with avocado dressing and grilled cheese sandwich
salad with celery, carrots and nuts
salat mit roter beete und avocado
spicy carrot salad
tomaten-nektarinen-salat mit huettenkaese



lauwarmer linsensalat mit gebackenem kürbis

Es schmeckt übrigens am besten wenn man alles total unfotogen durcheinandermanscht, die Mischung der Texturen und Geschmäcker (wie man immer so schön sagt) ist der Hit.

Zutaten:

- 1 mittlerer Hokkaido-Kürbis
- 200 g Pardina-Linsen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleiner Apfel
- 3 Stangen Staudensellerie mit Grün
- 3 Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer

Dressing:

- 1.5 EL Honig
- 1.5 EL scharfer Senf
- 3 EL Weißweinessig
- 6 EL Olivenöl

Zum Servieren:

- eine Handvoll Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- 100 g Schmand

Backofen auf 200°C vorheizen. Hokkaido waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes und leicht eingeöltes Backblech geben, etwas salzen und pfeffern. Im Ofen backen bis die Kürbisstückchen weich und leicht angebräunt sind (etwa 30-40 Minuten).

Währenddessen Linsen mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen.

Dressing aus Honig, Senf, Essig und Olivenöl rühren und in eine große Schüssel geben.*

Apfel entkernen und ungeschält in sehr kleine Stücken schneiden. Staudensellerie (ohne Grün) und Frühlingszwiebeln ebenfalls sehr klein schneiden, alles in das Dressing geben und verrühren.

Kürbiskerne rösten, Selleriegrün hacken.

Schmand mit etwas Salz abschmecken.

Linsen abgießen und noch heiß mit dem Dressing vermengen. Mit dem gebackenen Kürbis anrichten. Kürbiskerne und Selleriegrün darüberstreuen und ein paar Spritzer Kürbiskernöl daraufgeben. Mit dem Schmand und frischem Pfeffer servieren.

* Die Mengen für's Dressing sind geschätzt

da ich erst ein bißchen wenig gemacht hatte und nochmal nachmischen mußte. Müßte aber in etwa passen.

nudelsalat mit getrockneten tomaten und oliven

Diesen Salat entdeckte ich bei [lamiacucina](#).

Die Tischgenossen waren dermassen begeistert, dass es ihn gleich an zwei aufeinanderfolgenden Abenden gab – auch wenn die zähen Tomaten meinen altersschwachen Mixer an seine Grenzen brachten. Hier das leicht modifizierte Rezept:

Zutaten:

- 250 g Farfalle
- 4 EL Olivenöl
- 60 g eingelegte getrocknete Tomaten
- 1.5 EL Weissweinessig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 125 g gewürfelter Mozzarella
- 60 g schwarze Oliven, in Ringe geschnitten
- 1 kleines Bund Basilikum, in Streifen geschnitten
- 1 Handvoll halbierte Kirschtomaten

Olivenöl, getrocknete Tomaten, Essig und Knoblauch im Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

Nudeln kochen, abgießen und Tomatenpaste unterheben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Oliven, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum unterheben, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

quinoasalat mit bohnen und paprika

Letzte Woche gab es bei uns erstmals Quinoa, in Form eines sehr leckeren Salates. Auf den Koriander wie im [Originalrezept](#) habe ich verzichtet, und ausserdem einen Teil des Quinoa durch Reis ersetzt – der musste noch weg. Guacamole war die Beilage. Sehr bunt das ganze, und sehr fein.

Zutaten:

- 70 g heller Quinoa
- 70 g Basmatireis
- 1 Dose Kidneybohnen

- 4 EL Dosenmais
- 3 Fruehlingzwiebeln
- 2 Paprika (rot und gruen)

Dressing:

- Saft einer Zitrone
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Kreuzkuemmel (gemahlen)
- 1/2 TL Koriander (gemahlen)
- 4 EL Olivenoel

Zutaten fuer das Dressing vermischen und ziehen lassen.

Reis kochen. Quinoa heiss abspuelen und 10 Minuten in der dreifachen Menge Salzwasser kochen. Auf ein feines Sieb abgiessen, kurz abspuelen. 2 cm Wasser in den Topf fuellen und Quinoa weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel auf dem Sieb daempfen.

In der Zwischenzeit Paprika und Fruehlingzwiebeln kleinschneiden. Kidneybohnen abgiessen und abspuelen. Alle Zutaten vermengen und mit dem Dressing uebergiessen. Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

salad with avocado dressing and grilled cheese sandwich

the salad was inspired by the **avocado wasabi salad** from vegan yum yum. it does not look particularly great with the thick green gravy, but it is really delicious – and the dressing is a welcome change from the usual vinaigrette stuff. different from the original, this salad does not contain chickpeas and broccoli, also the dressing was modified – and there is no wasabi anywhere.

Ingredients:

salad

- romaine lettuce
- 2 grated carrots
- 20g chopped and toasted almonds

dressing

- 1 avocado
- 3 tsp fresh lemon juice
- 1 tsp tahini
- 2 generous tsp sour cream
- 1/2 tsp dijon mustard

- 1/4 tsp sea salt
- 2 tbsp sun flower oil

dice avocado and mash with a fork, then whisk in the other ingredients for the dressing, except oil. when the mixture is smooth, slowly add oil and keep whisking until emulsified.

in a bowl, mix together salad and carrots, toss with the dressing. sprinkle almonds on top and serve.

the salad was already quite rich, but since we left out the chickpeas and broccoli, there was room for the **grilled cheese sandwich** to accompany.

salad with celery, carrots and nuts

this is another relatively elaborate – but oh so delicious – salad. and if you like a salad that represents a complete meal, this is definitely the way to go. cut **3 celery stacks** in small pieces, grate **2 carrots**, grate about **60g parmesan** and mix together. add **3 tbsp toasted sun flower seeds, 3 tbsp raisins** and **2 tbsp chopped cashews**. prepare a dressing from **3 tbsp lemon juice, 5 tbsp sun flower oil, 1 tbsp runny honey, salt** and **black pepper**. toss over the salad and let it stand for at least 30 minutes. meanwhile make **croûtons** from 2-3 slices bread, or buns – whatever you have at hand. mix the croûtons and some fresh **dress** with the salad – ready to eat.

salat mit roter beete und avocado

Zutaten:

- 4 rote Beete
- 1 Avocado
- 1 große Mohrrübe
- 2 Romano-Salatherzen

Dressing:

- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden

und im kochenden Salzwasser bißfest garen (~5 Minuten).

In der Zwischenzeit Dressing aus Zwiebel und den restlichen Zutaten mischen. Rote Beete abgießen, mit dem Dressing vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Romanoherzen waschen und zerkleinern, Möhre schälen und raspeln, Avocado schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Alles mit der Roten Beete vermischen.

spicy carrot salad

this is the most elaborate carrot salad i ever made, and actually kind of an own invention (after browsing [here](#) and [there](#)). first roast **1.5 Tbsp sesame seed**, set aside. cut **1/2 onion** in tiny dices. mix **juice of half a lemon** with **half a cup orange juice**. finely grate a small piece of **ginger** (2cm?) into the juice.

roast **cinnamon, cilantro, cumin, black pepper** (approximately 1/4 tsp each) and **1/2 tsp black onion seed** for a few minutes. deglaze with the juice. add **1 Tbsp honey**. pour the mixture on the diced onion. then add **half a cup raisins** and **half a cup chopped cashew nuts**. add **4 Tbsp sun flower oil**, stir well. grate **3-4 large carrots** into the dressing. season with some more black pepper and salt. add **1 Tbsp parsley** and the roasted sesame seeds. let it stand for at least 30 minutes. the result of it

was assessed to be the *highlight of the month*. ha.

tomaten-nektarinen-salat mit huettenkaese

seit letztem weihnachten bekomme ich regelmaessig die [effilee](#) und eine rubrik die ich darin besonders mag ist der **schnelle teller**, meistens (immer?) kreierte vom [herrn paulsen](#). diesmal war der tomaten-nektarinen-salat dabei und da ich schoene tomaten aus omas garten vorraetig hatte habe ich den gleich mal ausprobiert. hat sehr fein geschmeckt und macht auch optisch ganz schoen was her.

Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 2 Nektarinen
- 1.5 EL Weißweinessig
- 2 TL flüssiger Honig
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zweig Basilikum
- 200 g Hüttenkäse

tomaten waschen und in scheiben schneiden, nektarinen in spalten schneiden, auf tellern anrichten. vinaigrette anruehren, mit salz und pfeffer kraeftig wuerzen. basilikum grob zupfen und ueber den salat streuen, huettenkaese leicht salzen und verteilen. alles mit der vinaigrette betrauefeln.

Beilagen

coconut dāl
gerösteter brokkoli
green lentil dāl with spinach
green peas with onion and parsley
masaledar sem – würzige grüne bohnen
teltower rübchen, klassische art
white asparagus with orange butter and almonds



coconut dāl

ingredients:

- 1 tsp ghee
- 1/2 tsp mustard seeds
- 1/2 tsp cumin seeds
- 1/4 tsp ground cardamom
- 1/4 tsp chili flakes
- 2 curry leaves
- 1 onion
- 3 cm ginger
- 1 clove of garlic
- 1/ tsp sugar
- 125 g red lentils
- 30 g coconut flakes
- 100 ml coconut milk
- 100 ml water
- 1/4 tsp turmerik
- 1/4 tsp salt, more to taste
- 1/4 tsp ground coriander
- 1/4 tsp garam masala

mince ginger, onion and garlic. in a large pan, melt ghee. add mustard seeds, cumin seeds, cardamom, chili flakes and crumbled curry leaves, heat until the mustard seeds pop. add ginger, onion, garlic and sugar and cook until the onion turns soft. add lentils and coconut flakes, cook for two minutes, stirring continuously. add coconut milk, water, and turmerik. cook until the lentils are done. season with salt, ground coriander and garam masala.

gerösteter brokkoli

In dieser Form prima als Beilage zu einem italienischen Essen.

Zutaten:

- 3 mittlere Brokkoli
- 4 Zehen Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 3/4 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zesten von einer Zitrone
- Saft einer halben Zitrone
- 1.5 EL Olivenöl
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan

- 2 TL feingehacktes Basilikum

Backofen auf 220°C vorheizen.

Brokkoli putzen und in kleine Röschen schneiden (ggf. waschen und richtig gut abtrocknen). Knoblauch schälen und in dicke Scheiben schneiden. Brokkoli auf einem Backblech verteilen, Olivenöl, Salz und Pfeffer darauf verteilen. Knoblauch ebenfalls dazugeben. Im Ofen 20-25 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Pinienkerne rösten und Parmesan reiben.

Wenn der Brokkoli gar ist und leicht gebräunt aus dem Ofen nehmen und auf eine angewärmte Platte geben. Zesten, Zitronensaft und Olivenöl darübergerben, kurz mischen. Pinienkerne, Parmesan und Basilikum darüber verteilen.

green lentil dāl with spinach

cook **130 g green lentils** for about 30 minutes until they are done. in a large pan heat **1 tbsp clarified butter** (or use ghee which i did not have), add **1tbsp grated ginger, 1/4 tsp chili pepper flakes** and **1.5 bay leaves** and stir for a few seconds. add **200g spinach** (i used frozen spinach) and **1/2 tsp coriander** and cook for 5-10 minutes. add the lentils and **1tsp salt** (optionally a bit water), cover the pot and let it simmer at low heat for 20 minutes. season with **2 tbsp lemon juice** and **black pepper**. i also added **1 tbsp crème fraîche**. green peas with onion and parsley a very simple dish.

ingredients:

- about 250 g green peas (frozen)
- 150 ml water (optional: 70 ml white wine + 80 ml water)
- one onion, diced
- 2 tbsp butter
- parsley, pepper, salt

cook onion in 1 tbsp butter for a minute, add peas and cook for another minute, stirring constantly. add water (or water plus wine), cover and let it simmer until the peas are done. remove from heat, add the second tbsp butter, about 2 tbsp parsley, salt and freshly ground black pepper to taste.

masaledar sem – würzige grüne bohnen

Zutaten:

- 750 g grüne Bohnen (hier: je 250 g blaue, helle, grüne)
- 250 g Tomaten
- 5 Knoblauchzehen (Original: 10)
- 3 cm Ingwerwurzel
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/4 TL Chiliflocken (Original: 1 ganzer Chili)
- 2 TL gemahlene Koriandersamen
- 3 EL Zitronensaft (nach Geschmack)
- 1 TL gerösteter und gemörserter Kreuzkümmel
- Pfeffer

Bohnen putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser 5 Minuten blanchieren, im Eiswasser abschrecken. Tomaten würfeln.

Knoblauch mit Ingwer und 100ml Wasser im Mixer zu Paste vermahlen.

Öl erhitzen, Kreuzkümmel und Chili hineingeben. Sobald der Chili Farbe annimmt Knoblauch-Ingwer-Paste beifügen und 1 Minute rühren. Koriander untermischen, Tomaten zugeben und 2 Minuten rühren. Bohnen, 1/2 TL Salz (nach Geschmack mehr) und 1/4 l Wasser zufügen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln bis die Bohnen gar sind.

Deckel abnehmen, Zitronensaft, gerösteten Kreuzkümmel und reichlich Pfeffer hinzugeben. Bei erhöhter Hitze Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, dabei vorsichtig umrühren.

teltower rübchen, klassische art

Die **Teltower Rübchen** sind eine Brandenburgische Spezialität, von der schon olle Goethen schwärmte. Seit dieser Woche schwärme ich mit, ich hab sie nämlich erstmals auf dem Markt ergattert.

Zutaten:

(für eine Erwachsenen- und eine Babyportion)

- 350g Teltower Rübchen

- 1.5 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 125 ml Gemüsebrühe
- Salz, evtl. gehackte Petersilie

Rübchen putzen. In eine Pfanne die Butter zerlassen und den Zucker darin nicht zu dunkel karamellisieren. Die Rübchen dazugeben und 2 Minuten schmoren, dabei ständig umrühren so dass sie gut glasiert werden. Gemüsebrühe angießen (evtl. zunächst nicht die volle Menge) und bedeckt köcheln lassen bis die Rübchen gar sind. Nach Geschmack nachsalzen und mit Petersilie bestreut servieren. Wer Lust hat puzzelt sie vorher hübsch zum Kreis zusammen. Wir hatten dazu Bratkartoffeln.

white asparagus with orange butter and almonds

it's still asparagus season! today we had white asparagus for the first time this spring and i learned a great trick to make it even more tasty – cook the asparagus in stock that is made of its trimmings.

ingredients:

- 1 kg white asparagus
- 1.5 tsp salt
- 1.5 tsp sugar
- 50 g butter
- 2 tbsp orange juice
- 3 tbsp slivered almonds
- more salt, pepper

wash, trim and peel the asparagus. put asparagus skins plus trimmings in a pot with 1.8 l cold water, add salt and sugar. bring to boil and let it simmer for about 15 minutes. remove skins and trimmings.

put asparagus into the stock, bring to boil then let it simmer for 10-15 minutes (until *al dente*).

meanwhile toast almonds in a dry pan until they start to turn golden. add butter and orange juice, cook for a few minutes at medium heat (until butter starts to brown). remove from heat, season with pepper and salt.

transfer asparagus on a prewarmed platter, cover with orange butter.

Hauptgerichte

freestyle asian
geschmorter orangen-spitzkohl mit herzoginkartoffeln
green asparagus tart
grilled green asparagus with pine nuts and parmesan
grüne bohnen mit kartoffeln
halloumi vegetable skewers
kürbisgnocchi mit spinat
kürbisrisotto mit birne und zwiebeln
lecsó
mushroom potato spinach quiche
palak baingan aur channa – spinat, auberginen, tomaten und kichererbsen
pasta primavera (or sth. similar)
pasta with fennel, tomatoes and black forest ham
pasta with zucchini, thyme and lemon juice
pierogi ruskie
quinoapfanne mit paprika, erbsen und käse
stuffed zucchini with tomato sauce
tofu mit fenchel, paprika und nektarinen
vegetable lasagna
wirsingquiche mit senfcreme
zucchini-pizza



freestyle asian

sweat finely chopped **ginger**, **garlic** and **onion** for a few minutes in sunflower oil, add diced **sweet potatoe** and a cup of **vegetable stock**, let it simmer for another few minutes. add small strips of a **carrot** and **celery stalks**, some **cilantro**, a tsp **kurkuma** and after yet another few minutes four more cups of vegetable stock. next comes a can (400 ml) of **coconut cream**. then the **white parts** of the **pak choi**, sliced, and finally the **green parts**, also sliced. season with **2 tsp sugar** and salt to taste. served with asian instant **noodles** and fresh cilantro. some chili would have been nice, but was omitted since we had a little eater at the table. who liked it, by the way.

geschmorter orangen-spitzkohl mit herzoginkartoffeln

Zutaten:

Orangen-Spitzkohl

- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Zucker
- 2 mittelgroße Spitzkohl
- 2 Orangen
- 200 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Herzoginkartoffeln

- 800 g Kartoffeln
- 45 g Butter
- 3 Eigelb
- Salz
- etwas zerlassene Butter zum Bestreichen

Äußere Blätter vom Spitzkohl entfernen, den dicken Strunk ebenfalls. Kohl vierteln, waschen und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne Butterschmalz zerlassen, Zucker darin leicht karamellisieren. Spitzkohl dazugeben und offen zwei Minuten schmoren, bis er zusammengefallen ist. Ausgepreßten Saft einer Orange dazugeben, weitere zwei Minuten schmoren. Die Hälfte der Gemüsebrühe angießen, zugedeckt schmurgeln lassen bis der Kohl gar ist,

zwischendurch die restliche Brühe nach und nach zugeben. Die zweite Orange filetieren, dabei austretenden Saft ebenfalls noch mit zum Kohl geben. Den fertigen Kohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluß Schlagsahne dazugeben und nochmals kurz erhitzen. Mit Orangenfilets servieren.

Für die Herzoginkartoffeln Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Topf zurück auf die noch heiße Herdplatte (um enthaltene Flüssigkeit weiter zu reduzieren) und dort die Kartoffeln mit Butter zerstampfen. Topf von der Herdplatte nehmen, Kartoffelbrei mit Salz abschmecken und Eigelb unterziehen. Die Masse in Spritzbeutel füllen und kleine Tuffs auf das Backblech spritzen. Mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 15 Minuten goldbraun backen. (Im Original wird Eigelb zum Bestreichen genommen.)

green asparagus tart

i made this tart in a hurry, and while doing so i found out that a few minutes in the freezer are for the pastry as good as an hour in the fridge. anyway the pastry was very nice – i tried a mixture of white flour and dark flour (whole grain). next i may try it with spelt, as suggested in various other recipes.

ingredients:

pastry:

- 100 g flour (type 405)
- 100 g flour (type 1050)
- 1/4 tsp salt
- 100 g butter, very cold
- 1 egg

filling:

- 500 g green asparagus
- 1 tbsp butter
- 1 tbsp fresh lemon juice
- 4 cherry tomatoes
- 200 g crème fraîche
- 30 g fresh parsley, chopped
- 2 eggs

- 50 g grated cheese
- salt, pepper

mix flour and salt, using a pastry cutter cut the butter into the dough. add egg and knead quickly. put for 10 minutes in the freezer. transfer the dough in a 26 cm baking pan (unfortunately i do not have a proper tart pan – yet), spread and pat it into the pan. press it up the sides about 3 cm high. put the pan into the freezer for another ten minutes. bake in the preheated oven at 200°C for 10 minutes, afterwards let it cool a bit. meanwhile prepare the filling: wash and prepare the asparagus, remove and/or peel the end parts as needed. cut in pieces of 10cm. in a large pan, melt butter and cook asparagus for five minutes. season with lemon juice, salt and pepper. mix crème fraîche with chopped parsley, then add eggs. stir well. season with salt and pepper. arrange the asparagus on the tarte shell, cut tomatoes in three slices each and put on the asparagus. pour the egg mixture over it and bake at 175°C for 15 minutes. remove from the oven and sprinkle with grated cheese. i used a mixture of parmesan and camembert. put the tart back in the oven and bake for another 10-15 minutes.

grilled green asparagus with pine nuts and parmesan

i think this is the easiest way to enjoy asparagus:

ingredients:

- 500g green asparagus
- 1 tbsp butter oil
- 2 tbsp lemon juice
- salt and pepper to taste
- 3 tbsp toasted pine nuts
- 3 tbsp grated parmesan

trim asparagus, heat butter oil in a large pan. cook asparagus until tender. when it is almost done, sprinkle with lemon juice and season with salt and black pepper. transfer to a plate, sprinkle with pine nuts and parmesan. a few dashes of pumpkin seed oil will make it even better.

grüne bohnen mit kartoffeln

Zutaten:

- 750 g Kartoffeln
- 750 g grüne Bohnen
- 6 Zehen Knoblauch
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

optional:

- Feta, Zitronensaft

Bohnen putzen, waschen, in kleine Stücke (bei mir waren es 3-4 cm) schneiden.

Kartoffeln schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Kartoffeln mit reichlich Wasser bedecken (es muss auch noch Platz für die Bohnen sein), mit 2 TL Salz zum Kochen bringen. Bohnen zufügen und wieder zum Kochen bringen. 15 Minuten köcheln, dann abgießen.

Knoblauch hacken und in reichlich Olivenöl hellbraun braten. Gemüse darin schwenken.

Eventuell nachsalzen und servieren. Nach Geschmack mit Pfeffer, Zitronensaft und noch mehr Olivenöl verfeinern und Feta darüberkrümeln.

halloumi vegetable skewers

ingredients:

marinade:

- juice of one lemon
- 5 Tbsp olive oil
- 1 clove of garlic, minced
- 2 tbsp parsley, minced
- 1/4 tsp chili flakes
- 1/4 tsp salt
- pepper

other:

- 1 red bell pepper
- 1 zucchini
- 200 g halloumi

mix ingredients for marinade together.

cut bell pepper, zucchini and halloumi in bite size pieces, put in a bowl and cover with marinade. chill in the fridge for 4 hours.

Skewer the vegetables and the halloumi. put on a baking tray and brush with remaining marinade. grill at 200°C for 20-30 minutes. (you may want to reduce to 175°C for the last minutes). we ate it with a taboulé-style salad and a yoghurt dip.

kürbisgnocchi mit spinat

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis (1,2 kg, ergibt ca. 400g gebackenes Kürbisfleisch)
- 600 g Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 20 g gehobelter Parmesan
- 2 Eier
- 3/4 TL Salz
- Pfeffer
- Muskat
- zerlassene Butter

Spinatsauce:

- 2 EL Butter
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 große Zwiebel
- 450 g TK-Spinat (besser natürlich frischer, den gab es aber nicht)
- Salz, Pfeffer

Kürbis in Spalten schneiden, entkernen und in eingeölter Auflaufform 3/4 – 1 Stunde bei 180° im Ofen backen, bis er weich ist. Die Schale schälen bzw. abziehen (die schmeckt übrigens in dem Zustand köstlich).

Kürbisfleisch mit dem Kartoffelstampfer zerquetschen. Den Teil der Arbeit habe ich schon morgens erledigt und das Kürbisfleisch dann im Kühlschrank aufbewahrt.

Kartoffeln kochen, schälen und ein Weilchen ausdämpfen lassen. Noch heiss zerstampfen, Kürbisfleisch zufügen (ggf. kurz in der Mikrowelle aufwärmen, s.o.). Mehl, Pfeffer, Salz, Muskat, Parmesan, zerquirte Eier unterheben, nicht zuviel kneten. (**Warum?**) Teig portionsweise auf einem dick mit Grieß und Mehl bestäubten Holzbrett breitstreichen, mit bemehltem Messer in etwa 2x2cm Quadrate schneiden (Ok, das war das Ziel. Meine waren meist viel größer).

Ebenfalls portionsweise in kochendes Salzwasser geben, wenn sie aufsteigen noch 3 Minuten ziehen lassen. In eine angewärmte Schüssel geben und mit zerlassener Butter beträufeln.

Für die Spinatsauce Knoblauch kleinhacken, Zwiebel würfeln. Zunächst Zwiebel in Butter glasig dünsten, Knoblauch zufügen und kurz mitdünsten. Spinat langsam in der Pfanne

auftauen lassen (evtl. etwas Wasser hinzufügen), mit Salz und Pfeffer würzen.

kürbisrisotto mit birne und zwiebeln

Zutaten:

- 4 EL Butter
- 3 große Zwiebeln (gerne mehr)
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Birne
- 275 g Risottoreis
- 1.25 l Gemüsebrühe (nach Bedarf)
- 40 g Parmesan, gehobelt
- geröstete Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die anderen in Ringe. Letztere mit 2 EL Butter ganz langsam goldbraun dünsten/braten (Das dauerte bei mir so lange wie die Risottoherstellung, aber selbst da waren sie eigentlich noch einen Tick zu hell...).

Birne schälen und würfeln. Kürbis entkernen, schälen und würfeln.

Die gewürfelte Zwiebel in 2 EL Butter glasig dünsten. Birnenstücke zufügen und kurz andünsten, danach Kürbisstücke. Alles einige Minuten schmoren.

Reis zufügen und so lange rühren bis er glasig wird. Mit ein bis zwei Kellen Gemüsebrühe ablöschen. Und nun das gute alte Risottospiel – umrühren, angießen, ... – bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluß den Parmesan unterrühren. Mit Kürbiskernöl, den braunen Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen und reichlich Pfeffer servieren. Wer's noch feiner mag nimmt Weisswein zum ersten Ablöschen.

lecsó

Zutaten:

- 8 Schoten weisser Spitzpaprika
- 4 grosse Fleischtomaten
- 4 Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 3 Knoblauchzehen
- 125 ml Weisswein
- edelsuesser Paprika

- Salz

zwiebeln längs halbieren und in feine halbringe schneiden und in schmalz langsam anduensten – waehrend dieser zeit habe ich das restliche gemuese geschnitten. paprikaschoten entkernen und in streifen schneiden, tomaten grob wuerfeln, knoblauch kleinhacken. zwiebeln mit weisswein abloeschen, einige minuten koecheln lassen. paprika und knoblauch zufuegen und bei maessiger hitze 10-15 minuten schmoren. tomaten zufuegen und bei starker hitze im geschlossenen topf weitere 10 minuten garen. schliesslich bei maessiger hitze im offenen topf auf die gewuenschte konsistenz einkochen lassen. mit salz und paprikapulver abschmecken. mangels fleischwurst haben wir noch ein paar grob geschnittene siedewuerstchen dazugegeben, beilage war reis.

mushroom potato spinach quiche

here i made for the first time a real *pâte brisée* out of [this book](#) and i must say that the extra effort (i.e. 1 hour cooling time, *fraisier*, again 30 minutes cooling time, blind-baking) was really worth it. very delicate pastry, not at all stale like your ordinary shortcrust sometimes. i used for a 23cm baking pan **200g flour, 80g cold butter, 1/4 tsp salt** and **3 Tbsp cold water**. the filling was made like this: cut **one potato** in small cubes, fry in **2 Tbsp olive oil** for about 10 minutes. add about **10 medium-sized mushrooms**, finely sliced, and one peeled **clove of garlic**. sauté with closed lid for 5 minutes. add about **200g leaf spinach** (i used the frozen stuff) and saute for another 10 minutes or until the spinach is done. remove garlic clove, season with **salt & pepper**. prepare about **1 cup of grated cheese** – i used some parmesan and two slices Edam. in a seperate bowl, whisk together **3 eggs, 3 Tbsp of cream cheese** (well, i just found it in the fridge and thought it might fit) and about **1/2 cup of milk**. mix the cheese first with **1 tsp flour**, then add as well. pour the vegetables on the meanwhile blind-baked pastry, and then the

egg-cheese-milk-mix. bake at 175° for about 35 minutes or until golden brown and set.

palak baingan aur channa – spinat, auberginen, tomaten und kichererbsen

Da kein frischer Spinat zu kaufen war wurde er durch Mangold ersetzt, ein paar andere kleine Änderungen habe ich auch noch vorgenommen.

Zutaten:

- 1 Dose Kichererbsen (oder 100 g über Nacht eingeweicht und gekocht)
- 3 EL Ghee
- 1.5 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 frische Chilis, entkernt und gehackt
- 4-5 cm Ingwer, gehackt
- 1.5 TL gemahlener Koriander
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 mittelgrosse Aubergine
- 5 Tomaten, gewürfelt
- 1 Staude Mangold
- 1 TL Salz (nach Geschmack mehr)
- 1 EL Butter

Aubergine schälen, würfeln, kräftig salzen und auf einem Sieb 15 min ziehen lassen. Danach abspülen und abtropfen lassen. Mangold putzen und waschen, dabei grobe Blattstiele vom Grün trennen, beides getrennt kleinhacken.

Ghee in einer grossen Pfanne erhitzen. Wenn es heiss ist zuerst Kreuzkümmelsamen, nach etwa 30 Sekunden Ingwer, Koriander, Kurkuma, gemahlene Kreuzkümmel und Chili hinzugeben, weitere 30 Sekunden unter Rühren erhitzen. Auberginenwürfel hinzugeben und unter Rühren anbräunen. Tomaten und gehackte Mangoldstiele hinzugeben, einige Minuten andünsten. Jetzt Mangoldgrün hinzufügen, Salz und ggf. einige EL Wasser. Hitze herunterschalten und 15 Min bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Kichererbsen und Butter zufügen, ohne Deckel weiterköcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

pasta primavera (or sth. similar)

there is nothing in the fridge except an aging zucchini, half an onion and a bit of leftover heavy cream? oh, and in the freezer are still some peas. dinner is saved:

Ingredients:

- 1 tbsp sun flower oil
- half an onion (or more)
- one zucchini
- 150g frozen green peas
- 100ml vegetable stock
- 100 ml heavy cream
- 2 tbsp fresh lemon juice
- salt, freshly ground black pepper
- 200g pasta of your choice

sauté the diced onion in a pan with sun flower oil, add diced zucchini and cook for a few minutes. add peas, stir a few times, then add vegetable stock. let it simmer until the peas are done. add heavy cream and let it simmer again for 2-3 minutes. season with lemon juice, salt and black pepper. meanwhile cook the pasta, strain and mix with the sauce. quick and easy and quite good.

pasta with fennel, tomatoes and black forest ham

ingredients:

- 1 tbsp olive oil
- 600 g fennel
- 6 mini tomatoes
- 3 slices smoked Black Forest ham
- 50g grated parmesan
- 2 tbsp toasted pine nuts
- 2 tbsp lemon juice
- 1 tsp sugar
- salt and black pepper, to taste
- 200 g pasta of your choice

toast pine nuts in a dry pan. set aside. cut ham in small stripes and fry (without additional grease) until it is crisp. set also aside.

wash and prepare the fennel, cut it up into small pieces. keep fennel green for decoration.

sauté fennel in olive oil about 20 minutes

until it is tender, add some salted water (in which the pasta will be cooked) as needed. quarter the tomatoes, add and cook for a few minutes. add some more salted water – overall it should be about a ladle full. season with lemon juice, sugar, a generous amount of freshly ground black pepper and maybe some more salt.

meanwhile cook the pasta, then pour it over the sauce. mix and let it stand on the hot stovetop for a few minutes – the pasta should soak up some of the sauce. transfer to a large bowl and mix with grated cheese and ham stripes. top with pine nuts and fennel green.

pasta with zucchini, thyme and lemon juice one of our all time classics for dinner. it's easy and very fast: cook the spaghetti. at the same time fry some grated **parmesan** cheese in olive oil, deglaze either with **white wine** or some of the water the pasta is cooking in. add **zucchini** and **thyme**, let it simmer for a few minutes (until the spaghetti are done). add another ladle of the – generously salted! – pasta water and the juice of **half a lemon**. strain the spaghetti and mix with the sauce. ready to eat – with more parmesan and freshly ground black pepper. for two and a half people we had 230g spaghetti, about 50g of parmesan and 3 small zucchini.

pierogi ruskie

ingredients:

dough:

- 200 g flour
- 75 ml water
- 1 tsp soft butter
- 1/4 tsp salt

filling:

- 200 g cooked potatoes
- 120 g quark (white cheese)
- 1 large onion, diced
- 1 tbsp butter
- salt and pepper to taste

to serve:

- brown butter, or breadcrumbs fried in

butter

- sour cream or yoghurt

mix salt and flour, add butter and water and knead well for about 8 minutes. chill in the fridge for an hour.

cook onion in butter until soft and golden. mash potatoes with a fork, then mix with quark and onion. season with salt and pepper.

roll out the dough very thin, cut out round shapes, place a teaspoon of filling in the middle. then brush the edges of the circle with cold water, fold into a semicircle and seal. (i used my new set of **pasta makers** to do this, and it worked great.)

cook for 3-5 minutes in boiling salted water. the pierogi are done when puffed and floating atop.

put in a bowl and cover with brown butter to prevent sticking.

serve with breadcrumbs fried in butter and sour cream or yoghurt. another version is to serve them with onions and diced bacon, fried in oil.

quinoapfanne mit paprika, erbsen und käse

Zutaten:

- 150 g Quinoa
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 20 g Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 2 Paprika
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 100 g Erbsen (TK)
- 1 EL milder Essig
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 Chilischote oder Chiliflocken nach Geschmack
- Salz
- 100 g Feta

Quinoa in ein Sieb geben und waschen. Gemüsebrühe mit den Lorbeerblatt aufkochen und den Quinoa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Quinoa 10

Minuten quellen lassen.

Paprika kleinschneiden, Frühlingszwiebeln ebenfalls. dabei weisse und grüne Teile trennen. Knoblauch und ggf. Chilischote hacken.

In einer Pfanne Paprika, das Weiße der Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili mit Butter und dem braunen Zucker karamellisieren. Mit Essig ablöschen, Koriander zugeben.

Deckel auf die Pfanne und dünsten bis der Paprika fast gar ist (aber noch sehr bissfest!), einige Minuten vor Ende der Garzeit Erbsen dazu geben und ebenfalls gar dünsten. Ggf. etwas Wasser angießen. Salzen.

Quinoa und das Grün der Frühlingszwiebeln dazugeben, alles vermischen. Zum Schluß den Feta darüberkrümeln.

Im Original wird als Alternative die Zubereitung als Auflauf empfohlen, in dem Fall 2 Eier darüberschlagen, dann den Käse darübergerben und im Ofen überbacken. (Aber ich glaube das wär mir zu trocken. Wenn ich mich recht erinnere hatten wir noch ein bisschen Joghurt als Beilage. Sonst aber sehr gut.)

stuffed zucchini with tomato sauce

it's done like this: fry minced meat (plus chopped onions if you like) in a bit olive oil, cook some rice. mix it together, add parsley and feta cheese. season to taste with salt and pepper. optionally you might want to add a tsp. tomato puree. that's about the filling. wash and prepare the zucchini, removing its core with a tsp. now put the chunky crushed tomatoes in an ovenproof dish, mix it with a bit olive oil, oregano, salt, pepper. stuff zucchini with the filling, place it on the tomato sauce. bake for about 30 minutes at 175°C, until the zucchini is done. served with pita bread.

for **four medium-sized zucchini** we used **250g meat, 50g rice, 2 Tbsp chopped parsley, 200g feta cheese**, and a can (**450g**) **crushed tomatoes**.

tofu mit fenchel, paprika und nektarinen

zutaten:

- 250 g fester Tofu
- 1 Fenchelknolle
- 2 Paprika
- 1 Tasse TK-Erbesen
- 2 Nektarinen
- 200 g Mie Nudeln
- Sesamöl

marinade

- 200ml Orangensaft
- 4 EL Sojasauce
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 4 cm Ingwer, gehackt

marinade zusammenrühren und auf zwei schüsseln verteilen.

in eine schüssel den gewürfelten tofu geben, in die andere schüssel den zerkleinerten fenchel + paprika. eine halbe stunde marinieren lassen, danach beides abgiessen und die marinade auffangen.

in einer großen pfanne sonnenblumenöl erhitzen, tofu goldbraun braten. aus der pfanne nehmen und auf küchenpapier abtropfen lassen. fenchel und paprika anbraten, nach einigen minuten tk-erbese hinzufügen. alles nur so lange braten bis es knapp gar ist.

währenddessen marinade in einem kleinen topf köcheln lassen, sie sollte etwas eindicken. mie-nudeln zubereiten.

gemüse mit der sauce übergießen, nudeln und tofu unterheben. mit sesamöl nach geschmack beträufeln.

nektarinen in spalten schneiden und darübergaben.

vegetable lasagna

for dinner on sunday evening i gathered all the vegetables remaining in the fridge and put them together into a vegetable lasagna. i found: **2 celery stalks, 3 carrots and one shallot** in questionable state, about **100g baby peas, one tomato, half an onion, 150g mushrooms, one zucchini.** slice, dice, cut all the vegetables, then sauté for a few minutes each, throwing them in the

pan in the following order: onion & shallot > carrots > celery > peas > mushrooms > zucchini > tomato. some origano can go in there as well. add **500ml vegetable stock** and let it simmer for another few minutes. add **2 cans (à 400 ml) crushed tomatoes**, let it again simmer. finally add **100ml heavy cream** and season with **salt** and **black pepper**. it is quite runny by now, but that's ok. i don't like the bechamel that goes usually into lasagna, so all the liquid needed for the pasta comes from the sauce. assemble the lasagna with about **250g lasagna sheets** and lay **125g mozzarella** slices on top. (i also sprinkled **a bit grated parmesan** – another leftover – between three of the layers.) bake at 175° for 25 minutes.

wirsingquiche mit senfcreme

Dieses Wochenende hatten wir Wirsing satt. Die eine Hälfte wurde zu einem **Eintopf** verarbeitet, die andere Hälfte machte sich als Belag auf einer Blätterteig-Quiche (von den **Küchengöttern** adaptiert) ganz hervorragend. Dazu gab's Möhrensalat.

Zutaten:

- 450 g TK Blätterteig
- 1/2 Kopf Wirsing
- 200 g Saure Sahne
- 3 Eier
- 100 g Parmesan, gerieben
- 1.5 EL scharfer Senf (Dijon)
- Salz, Pfeffer

Wirsing waschen, in schmale Streifen schneiden und in reichlich Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Blätterteig antauen lassen, auf Backblech ausrollen.

Saure Sahne, Eier und Senf verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Geriebenen Käse unterrühren.

Wirsing auf den Teig geben, Eiercreme darüber verteilen.

Bei 175°C etwa 1/2 Stunde backen, bis der Boden knusprig ist. Falls der Belag zu dunkel wird, Quiche in den letzten Minuten abdecken oder auf der untersten Schiene fertigbacken.

zucchini-pizza

Zutaten:

Teig:

- 300 g Mehl (Type 550)
- 1 TL feines Meersalz
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL feiner Zucker
- 1/3 Würfel Hefe
- 1 EL Olivenöl

Belag zum Backen:

- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 1 EL Oregano
- Salz, Pfeffer
- 30 g Parmesan (ok, ich hatte vergessen Mozzarella einzukaufen)

Belag nach dem Backen:

- 1 kleine Zucchini
- 30 g Pinienkerne
- 60 g krümeliger Ziegenfrischkäse
- 60 g schwarze Oliven, in Ringe geschnitten
- Basilikumblätter
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Mehl und Salz mischen. Lauwarmes Wasser in einem kleinen Gefäß mit Zucker und Olivenöl

mischen, Hefe hineinbröseln. Umrühren und einige Minuten ruhen lassen. Hefemischung in das Mehl geben, zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Evtl. noch Mehl zugeben. Mindestens eine Stunde gehen lassen (s.o.).

Für die Tomatensauce die Dosentomaten, Salz, Pfeffer und Oregano einköcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ofen auf 240°C vorheizen. Teig auf Blechgröße ausrollen und auf ein bemehltes Backblech geben. Tomatensauce darauf verteilen und dünn(!) mit Parmesan bestreuen. 15 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Während der Backzeit Pinienkerne rösten.

Aus Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing zusammenrühren und in eine Schüssel geben. Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Basilikum hacken.

Auf der fertig gebackenen Pizza zügig den Ziegenkäse in Streuseln verteilen.

Zucchiniestreifen kurz mit der Hand durch das Dressing ziehen und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Oliven, Pinienkerne und Basilikum darübergerben, zum Schluss den evtl. Rest des Dressings.

Brote

banana bread
barbari (iranian flat bread)
chapati
rosemary focaccia



banana bread

actually it was more like a banana cake, mostly following [this recipe](#) (in german): melt **80g margarine** with about **120g sugar** and put in a bowl, add **180g ground almonds, 120g flour** and **2 tsp baking soda**. mix in **80ml lukewarm milk** (or soy drink if you want to go for the vegan version), **3 mashed bananas** and finally **50g chopped chocolate**. bake at 160° for about 45 minutes. i found it a tiny bit too sweet but at least another batch of leftover ingredients from christmas baking is gone.

barbari (iranian flat bread)

this flat bread recipe is adapted from [here](#).

ingredients:

- 375 g flour (type 550)
- 20 g fresh yeast
- 250 ml lukewarm water
- 1 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 3 tbsp olive oil
- 1 egg, beaten (for glazing)
- sesame seeds for sprinkling

crumble yeast in a large bowl, sprinkle with sugar. add water and stir a few times to dissolve the yeast. add 150 g flour and mix until smooth. let it stand for about 20 minutes, it should puff slightly.

mix salt with remaining flour. add olive oil and flour mix to the sponge (n.b. is this *sponge*? or already *poolish*? i have no idea.). using a wooden spoon, mix for about 5 minutes. form dough into a ball, brush lightly with oil, then cover the bowl with a towel and let the dough rise for about 2 hours.

preheat oven to 220°. line a baking tray with parchment paper. place the dough on top and flatten to about an inch in thickness. brush the beaten egg onto the surface. using the back end of a wooden spoon (which should be dipped in oil) punch holes in the dough. sprinkle with sesame seeds and bake for about 20 minutes.

chapati

i always get a bit confused by the many variants of indian bread. chapati, puri, nan, roti,... i think it is close to chapati.

ingredients:

- 100g flour (type 405)
- 100 g flour (type 1050)
- 1/4 tsp salt
- 2 tbsp ghee, melted
- 75 – 100 ml water

mix flour and salt, add ghee, then water (by the tablespoon) until the dough comes together, knead for 5-10 minutes, chill in the fridge for an hour. cut the dough in six pieces, and roll them out – VERY thin. cook in a dry pan from both sides.

rosemary focaccia

if i only had known before how easy it is to make great italian bread! after the ciabatta a few weeks ago i tried focaccia today. the recipe was compiled after checking [here](#) and and once again at [delicious days](#):

dissolve **20g fresh yeast** in **250ml lukewarm water**, add a knife tip of **sugar**.

mix **275g flour (type 550)** with **1tbsp rosemary** and **1tsp ground sea salt**.

add half of the flour-mix and **1tbsp olive oil** to the yeast-water-mix and stir for 2 minutes. add the remaining flour and stir again for 4 minutes, it's ok if it is quite sticky. about **therising**: it is important to give the dough enough time, like up to 24 hours, preferably in the fridge. i let it rise on the counter for about an hour (that is: i forgot it there), by that time the dough had already almost doubled its volume. then i put it in the fridge for 6 hours. 2 hours before baking time i let it warm up in the living room (at 21°).

the **finish**: pour the dough on a baking tray lined with lightly oiled parchment paper. try not to destroy the bubbles. use oiled fingertips to bring the dough in shape, you may also want to punch a few holes in it to make for the authentic look. mix **1tsp of coarse sea salt** with **1tsp of rosemary** and sprinkle on top of the focaccia. bake at 210° (or higher, but my oven is very hot...) for 15-20 minutes.

Süßspeisen

coconut custard with pineapple
coconut milk rice with mango
eton mess
milchshake mit nektarinen, banane und heidelbeeren
orangenpudding mit schokoladensauce
pineapple peppermint dessert



coconut custard with pineapple

we had some coconut milk left, and with **one sachet of vanilla custard powder, 20g sugar** and some **milk** it became our dessert today. just fill up the coconut milk (we had about 250ml) with milk until you have 0.5l liquid*, and prepare the custard according to manufacturers instructions, probably with a bit less sugar. i also added a knife tip of **cardamom**. let it chill in the fridge and serve with pineapple.

coconut milk rice with mango

i love rice pudding, but i don't like stirring all the time to prevent the rice from sticking at the bottom of the pan, as it is often the case when you make the rice pudding with milk.

here is a stick-free version:

Ingredients:

- 1 mango
- 1 tsp runny honey
- 1 tbsp lemon juice
- lemon thyme
- 200g short-grain rice
- 1/4 tsp sea salt
- 1 cinnamon stick
- 15-20g vanilla sugar (to taste)
- one can (400ml) coconut milk

peel and cut the mango, marinate it in honey, lemon juice and a little bit of lemon thyme. cook rice and salt in water for 10 minutes. strain the rice, put it back into the pot. add cinnamon stick, vanilla sugar and coconut milk. cook over low heat for another 10-15 minutes (stirring only occasionally), until the rice reaches your desired consistency/creaminess – i like it if the grain is still a bit firm inside, as in risotto.

eton mess

my favourite ways to eat strawberries: (1) as is (2) mashed with a bit sugar and sour cream. and now i have a third favourite (a bit similar to number two but with way more **history**):

ingredients:

- 140 ml whipping cream
- 1 tsp brown sugar

- 350 g strawberries
- 20g meringues

wash and prepare strawberries, then cut in small pieces. sprinkle with sugar and set aside for a few minutes. crush meringues in little pieces, whip cream. fold strawberries and meringues carefully into the whipped cream. can be served immediately or chilled in the fridge until ready to use.

milchshake mit nektarinen, banane und heidelbeeren

dafür lohnt es sich kaum eine zutatenliste zu schreiben – einfach alles obst was im hause ist zusammen mit buttermilch, milch, joghurt nach geschmack und (geheimzutat) einem esslöffel **cola cao** mixen.

wobei ich zugeben muss dass TK-heidelbeeren verwendung fanden, und das mitten in der heidelbeersaison. shame on me.

orangenpudding mit schokoladensauce

Die Menge reicht für 8 kleine Souffléförmchen.

Zutaten:

- 85 g Zucker
- 200 ml frischgepresster Orangensaft
- 1.5 EL Speisestärke
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Schlagsahne

Schokoladensauce:

- 60 ml Schlagsahne
- 60 g dunkle Schokolade

Förmchen leicht ausbuttern und kühl stellen. Ofen auf 150° vorheizen, große Auflaufform knapp zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Ofen stellen.

Eier vorsichtig einzeln mit dem Zucker verrühren. Speisestärke mit einigen EL Orangensaft anrühren. Zur Zuckermischung geben, dann langsam restlichen Orangensaft unterrühren.

Sahne mit Vanillezucker aufkochen und in die Orangensaftmischung geben, dabei gut rühren (aber aufpassen daß kein Schaum

entsteht).

Masse auf die Förmchen verteilen, diese mit Alufolie abdecken und ins Wasserbad geben, 45 Minuten garen.

Die fertigen Flans auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Ich habe sie in der Form mit heisser Schokoladensauce serviert.

Die geht so: Sahne langsam erhitzen, Schokolade drin schmelzen und gut umrühren.

pineapple peppermint dessert

i don't remember where i first read about this idea – but it's really a great one. those two flavours go together very well and make for a refreshing and light desert. plus it takes only minutes to prepare it: cut a **pineapple** in bite-sized pieces. chop the leafes of **4-5 twigs of peppermint** and pestle with **1-2 tbsp sugar**. this becomes **peppermint pesto**, and it's used to marinate the pineapple in it. the marinated pineapple can be enjoyed as it is or served with **plain yoghurt**.

Kuchen und Plätzchen

apple pie coffee cake
baci d'amore
banana muffins (without eggs)
birnen-schokoladenkuchen mit mandelkruste
chocolate cake
erdnussbuttercookies
estonian kringel
heidelbeer-nektarinen-frischkäse-kuchen
husarenkrapfen
kakaós csigák – hungarian yeast pastry with cocoa
mohnstollen nach schlesischer art
orangen-mandelkuchen
raspberry cheesecakes – once again
schoko-mandel-tarte
tarte au citron et aux amandes
welcome baby girl cake
yeast pastry with apple, almonds and pistachios
zweitschgenkuchen



apple pie coffee cake

Ingredients:

apple filling

- 800g apples
- 1 tbsp sugar
- 1 tbsp butter
- 100ml orange juice + 3 tbsp
- 2 tsp corn starch

batter

- 200g flour
- 60g ground almonds
- 130g sugar
- 1.5 tsp baking soda
- 1/2 tsp cinnamon
- 1/4 tsp sea salt
- 50ml plain yoghurt
- 70ml heavy cream
- 60ml milk
- 100ml sun flower oil

for sprinkling

- 1 tsp sugar
- 1/4 tsp cinnamon

to prepare the filling, peel, core and chop the apples. sprinkle with sugar and set aside for a few minutes. in a large pan melt butter and slowly cook the apples in it for about 10 minutes. lid should be covered. then add orange juice (i guess apple juice would be better, but i didn't have any at hand) and boil for about 2 minutes. mix corn starch with 2-3 tbsp cold orange juice, stir in and boil again for 1-2 minutes. the filling should thicken now and can be set aside.

for the batter mix in a large bowl flour, ground almonds, sugar, baking soda, cinnamon, and sea salt. in another bowl mix plain yoghurt, heavy cream and milk (at whatever ratio of this ingredients your fridge allows, of course you may also want to switch to the vegan original by using soy milk) and sun flower oil. pour over the flour mix and stir a few times. spread a bit more than half of the batter in a greased sprinform tin (mine is 26cm in diameter), spread apple filling on top of it, then spoon remaining batter on top of the cake, the apple filling should still be visible though.

mix sugar and cinammon and sprinkle on the

cake, bake at 175° for 30 minutes, reduce heat to 160° and bake for 10 minutes, then reduce to 150° and bake for another ten minutes. (this was how it worked for me, but check for instructions on baking time also the [original recipe](#).)

baci d'amore

Mit 25 Quadradzentimeter Grundfläche sind sie ziemlich groß, aber kleiner lassen sie sich wohl kaum handhaben. Bei mir ergab die Masse 67 Baci.

Zutaten:

Teig:

- 75 g dunke Schokolade
- 100 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Tlf. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g Mandeln, gemahlen (orig. Haselnüsse)
- 250 g Weissmehl

Füllung:

- 150 g Backmarzipan
- 1 Eiweiss
- 1 Elf. Kirsch
- 75 g weisse Schokolade mit Krokant, gehackt
- 30 g Pistazien, gehackt

Garnitur:

- 3 Elf. Pistazien gehackt
- 50 g dunkle Kuvertüre

Dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz zu einer hellen Masse rühren, 1-2 Elf. des Mehls einrühren, das Ei zugeben und glattrühren. Die geschmolzene, leicht abgekühlte Schokolade zugeben, mischen, die Mandeln und den Rest des Mehles zugeben und zusammenfügen (nicht kneten). Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

Marzipan, Eiweiss und Kirsch mit der Gabel zu einer homogenen Masse verarbeiten, fein gehackte weisse Schokolade und die Pistazien untermischen.

Den gekühlten Teig zwischen Plastikfolie 2-3 mm dick auswallen. Quadrate von 5 cm

Seitenlänge ausschneiden. Je 1/2 Tlf. der Fülle in die Mitte des Quadrats geben, dann die vier Ecken vorsichtig (z.B. mit einem Messer) nach oben gegen die Mitte biegen, die Kanten zusammendrücken, so dass die Füllung in der Mitte noch sichtbar bleibt. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 15 Minuten kalt stellen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen (O-/U-hitze, Mitte) während 8-10 Minuten ausbacken. Gehackte Pistazien in die Mittelöffnung streuen und mit geschmolzener dunkler Kuvertüre verzieren.

banana muffins (without eggs)

on our son's birthday i wanted to make something to take to the kindergarden, and the constraint was to use no eggs – i don't know if one of the kids is allergic, or if they fear salmonella infections... but banana muffins are a safe bet:

ingredients:

- 2 ripe bananas
- 200g flour
- 50g sliced almonds
- a pinch of salt
- 1/2 tsp baking soda
- 2 tsp baking powder
- 200ml yoghurt
- 100ml sun flower oil

in one bowl, mix dry ingredients. in another bowl, mash bananas, then mix in oil and yoghurt. stir flour mixture in banana mixture, then stir until the dry ingredients are moistened. spoon the batter into prepared muffin cups and bake at 175° for about 20 minutes.

birnen-schokoladenkuchen mit mandelkruste

Zutaten:

- 110 g Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 180 g Mehl
- 3/4 TL Backpulver
- 50 g gehackte Zartbitterschokolade
- 1 riesige Abate Fetel Birne (knapp

500g)

Mandelkruste:

- 50 g kalte Butter
- 80 g gehackte oder gehobelte Mandeln
- 3 EL Zucker

Ofen auf 175° vorheizen und Form einfetten. Birne schälen, entkernen und würfeln. Butter, Salz, Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Backpulver und Mehl vermischen, auf die Masse sieben und unterrühren.

Schokolade und die Hälfte der gewürfelten Birnen unterheben und Teig in die Form (22cm) füllen. Die übrigen Birnenstücke obenauf verteilen.

Butter, Zucker und Mandeln mit der Teigkarte zu einer krümeligen Masse hacken, diese gleichmässig auf dem Kuchen verteilen. 40-50 Minuten backen, dabei öfter kontrollieren und ggf. die letzte Viertelstunde mit Alufolie abdecken da sonst die Kruste zu braun wird.

chocolate cake

this is an adaption of *belgian chocolate cake*, of which many recipes are floating around on the net. main differences: used crème fraîche instead of kefir, left out the cocos stuff and made only 2/3 to fit in a 20cm baking pan. here we go:

first some preparations – it's better to arrange all this stuff beforehand. put **50g cocoa** in a bowl, add **100ml hot** (not boiling) **water**. melt the cocoa, let it cool down a bit. melt **75g butter**. take **two eggs**, separate egg yolk and egg white. sift **200g flour** together with **1.5 tsp baking soda**.

now beat egg yolks with **150g sugar** until creamy. add melted cocoa. add butter. add flour/baking soda. (ha – great that we prepared this in advance!) add **100gcrème fraîche**. beat the egg whites until stiff and gently fold it into the dough.

now pour the batter into a greased baking pan and bake for about 40 minutes at 175°C. meanwhile prepare the frosting: chop **75g** of your favourite **dark chocolate**(70% cocoa should be minimum!). heat **50g heavy**

cream and **1 tsp butter** (microwaving is allowed here). pour it over the chocolate and stir until everything is evenly combined. let it chill. once the cake is cool enough cover with frosting. let it chill. sift cocoa powder over the cake before enjoying it.

erdnussbuttercookies

Zutaten:

- 115 g Butter
- 175 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 100 g weisser Zucker
- 105 g brauner Zucker (orig. 120 g)
- 260 g Erdnussbutter, creamy
- 1 Ei
- Zucker (zum Wälzen der Cookies)

Butter schmelzen. Mehl, Backpulver und Salz mischen.

Die Butter mit braunem und weissem Zucker verrühren. Erdnussbutter ebenfalls unterrühren. Ei einrühren, dann die Mehlmischung unterkneten, bis ein homogener Knetteig entsteht.

Über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Ofen auf 175°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Einen tiefen Teller mit 1 Finger breit weissem Zucker bereitstellen.

Teigkugeln mit 3-5 cm Durchmesser formen, im Zucker wälzen, mit reichlich Abstand aufs Blech legen. Mit Gabelzinken flach drücken.

Auf der mittleren Schiene 9-12 Minuten backen. Auf einem Backgitter auskühlen lassen.

Etwas kleiner auch weihnachtstellertauglich.

estonian kringel

ingredients:

dough:

- 20 g fresh yeast
- 1/2 tbsp sugar
- 125 ml lukewarm milk
- 1 egg yolk
- 25 g butter, melted
- a pinch of fine sea salt
- 300 g flour

filling:

- 40 g butter, melted
- 5 tsp sugar
- 1/2 tsp cinnamon

other:

- slivered almonds

crumble yeast into a large bowl, add sugar. dissolve yeast in milk and let stand for a few minutes until it bubbles. add egg yolk and melted butter. mix salt and flour, add and knead well. cover the bowl with a dish towel and let it rise for about 1.5 hours.

preheat oven to 200°C. mix sugar and cinnamon. on a floured surface, knead the dough a few more times, then roll it out (about 50 cm x 25 cm). spread 3/4 of melted butter for filling over the dough, then sprinkle with cinnamon-sugar-mix. roll the dough up, starting from the long edge, and cut in half. i left the first centimetres uncut at first, since it makes twisting easier. twist the dough together, with the cutting edges to the outside. shape into a circle and transfer to a baking tray lined with parchment paper. brush with the remaining butter, and sprinkle with slivered almonds (optionally). bake for about 20 minutes, make sure not to burn the edges (you may want to reduce the heat to 180° for the last minutes).

heidelbeer-nektarinen-frischkäsekuchen

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 115 g Butter
- 150 g Brauner Zucker
- 2 Eier
- 160 ml Buttermilch

Belag

- 250 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 Ei
- 300 g Heidelbeeren (hier: 150 g Heidelbeeren, 1 Nektarine)

- Mandelblättchen

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Springform (hier 24 cm) mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Salz und Muskat in eine Schüssel sieben.

In einer Rührschüssel die Butter cremig rühren. Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis die Masse hell ist.

Nacheinander die Eier zufügen, dabei nach jeder Zugabe jeweils etwa 2 Minuten rühren. Nun abwechselnd eine Hälfte Mehlmischung und eine Hälfte Buttermilch zugeben, nur kurz rühren, mit dem Rest wiederholen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

In einer weiteren Schüssel Frischkäse, Zucker, Speisestärke, Ei, mit dem Schneebesen verrühren. Die Quarkfüllung auf den Rührteig löffeln, Rand von etwa 2 cm lassen. Heidelbeeren und Nektarinenspalten auf der Fülle verteilen. Die Mandelblättchen am Rand der Form auf dem Rührteig verteilen.

Den Kuchen etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

husarenkrapfen

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 1/2 Eigelb
- 70 g Zucker
- 250 g Mehl

Butter, Eigelb und Zucker glatt rühren. Mehl unterkneten.

Teig über Nacht in den Kühlschrank geben. Kleine Kugeln formen (1.5 cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit Kochlöffelstiel Löcher hineindrücken und diese mit glatt gerührter Marmelade füllen. (Ich habe Brombeermarmelade verwendet.)

Bei 175°C etwa 8-10 Minuten goldgelb backen.

kakaós csigák – hungarian yeast pastry with cocoa

Ingredients:

dough

- 20g fresh yeast

- 500g flour
- 50g soft butter
- 300 ml lukewarm milk
- 1 egg yolk
- 4 tsp sugar plus a pinch
- 1 pinch of salt

filling

- 4 tsp cocoa powder
- 8 tsp powdered sugar

to douse

- 150 ml milk
- 50g butter

first pour flour, salt and sugar in a large bowl, make a well in the middle and cut butter around it. crumble yeast into the well, add a pinch of sugar and enough milk to cover the yeast. stir a few times, then cover it with a dish towel and let the sponge rise for about 15 minutes.

add remaining milk and the egg yolk, then knead the dough for a few minutes until it comes together (it is a bit sticky, you may want to use a bit less milk first, then add by the tablespoon). cover the dough again and let it rise until the volume is doubled – this took about an hour. in the meantime mix icing sugar and cocoa for the filling. preheat oven to 175°C.

knead again a few times, then roll it out to a large rectangle. cover with the filling and roll it up, starting from the long edge. then cut in slices, approximately 3cm wide.

transfer the slices into a baking pan and bake at 175°C for 15 minutes. meanwhile heat the extra 150ml milk and melt the butter in it. pour the mixture over the rolls and bake for another 15 minutes.

mohnstollen nach schlesischer art

Das Rezept stammt aus einem [Chefkoch-Forum](#), ich habe die Hälfte der Menge für einen Stollen gemacht und diesen nicht glasiert sondern mit zerlassener Butter bestrichen und dann mit Puderzucker bestäubt.

Zutaten:

Hefeteig:

- 300 g Mehl

- 10 g Hefe, frisch (1/4 Würfel)
- 125 ml Milch
- 33 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 kleines Eigelb
- 50 g weiche Butter
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Mohnfüllung:

- 200 g Mohn, gemahlen*
- 1 EL Grieß
- 100 ml Milch
- 100 g Zucker
- 25 g zerlassene Butter
- 1/4 TL Zimt
- 100 g Rosinen
- 25 g gehackte Mandeln
- 1 EL Rum
- 1 Eiweiß

Außerdem:

- 75 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- Puderzucker

* bereits gemahlene Mohn – nicht die fiese Fertigmohnfülle – gibt's im Rewe
 Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch ganz leicht erwärmen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, eine Prise Zucker und das Salz zugeben, in einem Teil der Milch auflösen und gut verrühren. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen, mit Mehl bedecken und abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 20 min gehen lassen, bis die Mehldecke stark rissig wird. Dann restliche Milch, Eigelb, Zucker, Butter und Zitronenschale erst mit einem großen Kochlöffel unterschlagen, dann alles kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.
 Den Mohn mit der kochenden Milch überbrühen und alle anderen Zutaten untermischen. Etwa 30 min quellen lassen. (NB: Da ich statt vorgesehener 250 g Mohn nur 200 g hatte fügte ich noch den Grieß hinzu, das muß aber nicht sein. Mit der vollen Mohnmenge hingegen würde das Ganze vermutlich recht trocken.)

Den gegangenen Hefeteig nochmals kurz durchkneten und zu einen großen Rechteck (30×40 cm) ausrollen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, dabei 2 cm Rand freilassen. Teigplatte aufrollen (habe ich von beiden Seiten gemacht) und einen Stollen formen, auf ein gefettetes Blech legen und nochmal 1 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit Temperatur evtl. herunterregeln.

Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und anschließend mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Backzeitempfehlung im Original: Mit Ober/Unterhitze: bei 180 Grad auf der untersten Schiene, mit Umluft: bei 150 Grad auf der 2. Schiene von unten.

orangen-mandelkuchen

Zutaten:

- 5 Eier (L)
- 230 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Orangensaft (orig. Rum)
- 400 g gemahlene Mandeln
- 2 gehäufte EL Semmelbrösel
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Kastenform gut einfetten (oder besser noch mit Backpapier auslegen). Ofen auf 175° vorheizen.

4 der 5 Eier trennen, die Eigelb und das fünfte Ei mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Orangensaft zufügen und unterrühren. Mandeln, Semmelbrösel und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zunächst ein Drittel, dann den Rest unter die Masse heben.

Teig in die Form füllen und ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Ich musste die letzte Viertelstunde die Temperatur reduzieren da der Kuchen etwas dunkel wurde. Nach dem Backen fünf Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Ich habe noch eine leichte Glasur aus Puderzucker und Orangensaft daraufgegeben. PS: Das Tolle an dieser Art Gebäck ist ja

auch, daß sie gerne als **Kuchen ohne Mehl und Butter** angepriesen werden. Also praktisch kalorienfrei seien, haha.

raspberry cheesecakes – once again

these cheesecakes are a favourite ever since i first made them. very easy (and quick!) – whenever i don't know what to bring to a party i just **bring them along**. the recipe is adapted from the **raspberry swirl cheesecakes** at taste.com.au. (but i finally stopped calling them *swirl* cheesecakes since i never do the swirl part.)

ingredients:

- 10 finely ground oreo biscuits (including filling. any other biscuit will do as well, but it really tastes best with oreos)
- 20g butter, melted
- 50 g frozen raspberries, thawed
- 1 tsp icing sugar
- 375 g cream cheese
- 145 g sugar
- 3 eggs
- optional: lime zest, lime juice

preheat oven to 160°C. line a muffin pan with paper cases. mix ground oreos and butter, divide mixture among paper cases and press down well. bake for 5 minutes, then remove and cool.

mash the raspberries and strain through a sieve. discard seeds and stir in the icing sugar.

beat cream cheese until light and fluffy, then add sugar slowly, beating until combined. add eggs, one at a time, beating well after each addition. (optionally add lime zest and lime juice – in this case adjust sugar to taste).

pour cheese mixture over the biscuit bases, then place drops of the fruit puree on top of the cakes.

bake for 10-15 minutes until set. open oven door and allow cakes to cool completely in switched-off oven.

ps: for the blueberry version, just use frozen blueberries instead of raspberry puree.

schoko-mandel-tarte

Zutaten:

Teig:

- 200g Mehl
- 100g Butter
- 60 g Zucker
- 2 kleine Eigelb
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 100g gute Zartbitterschokolade
- 100g Butter
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 50 g fein gehackte Mandeln
- 1 EL Mehl

Nuß-Baiser:

- 1 Eiweiß
- 50 g Puderzucker
- 50 g grob gehackte Mandeln
- Puderzucker zum Bestreuen

Mehl, Butter und Zucker verkneten. Eigelb und Salz zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für etwa 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

Backofen auf 190°C vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter in Stücke schneiden und dazugeben, auflösen und gut verrühren.

Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und unter die Schokoladen-Butter-Masse geben. Mandeln und Mehl einstreuen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Teig in eine gefettete Tarte- oder Springform (26cm) geben. Zwei Drittel es Teiges für den Boden dünn ausrollen, Form damit belegen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 5-7 Minuten vorbacken, Kuchen aus dem Ofen nehmen.

Aus dem restlichen Teig einen Rand formen (NB: habe dafür etwas weniger verwendet) und hochziehen. Füllung auf dem Boden verteilen und etwa 20 Minuten bei 190°C weiterbacken. (Hier habe ich die Hitze auf 175°C reduziert) Kuchen aus dem Backofen nehmen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einstreuen und die Mandeln unterheben. Masse auf dem Kuchen verstreichen, mit Puderzucker

überstreuen und bei 120°C etwa 20 Minuten weiterbacken.

tarte au citron et aux amandes

this tarte has almonds in the crust and almonds sprinkled on top of it. i'm undecided if i like the crust better than **the last one**, since it was a tad dry. but it worked very well with the lemon filling (which was not as tart this time).

Ingredients:

crust

- 75g flour
- 25g ground almonds
- 1 teaspoon sugar
- a pinch of salt
- 40g chilled butter, cut into pieces
- 1 teaspoon cold water, more if needed

filling

- 2 eggs
- 3 Tbsp fresh lemon juice
- 1 Tbsp freshly grated lemon zest
- 80g sugar
- 1 Tbsp butter
- 20g sliced almonds
- icing sugar

mix together flour, almonds, sugar and salt. using a pastry cutter, cut the chilled butter into the flour until only a few pea-sized pieces of butter remain visible. sprinkle water over the mixture and toss until it holds together. press dough over bottom and up sides of a 18cm-diameter baking pan. freeze for about 20 minutes until the crust is firm. combine eggs and sugar in a heavy saucepan and whisk. mix in lemon juice and zest. whisk over medium-high heat until the mixture becomes thick and almost boils (about 5-7 minutes). remove from heat and whisk in butter.

preheat oven to 200°C and bake crust for about 15 minutes, until golden. (you may want to do the complete blind-baking thing, but it worked for me also without the beans) reduce oven temperature to 175°C. spread filling in the crust and sprinkle the almonds over. bake for about 20 minutes, until the almonds start turning golden brown and the

filling is set. sprinkle with icing sugar before serving.

the tarte was made in a 18cm-diameter baking pan.

welcome baby girl cake

our neighbour's second daughter arrived two nights ago. to welcome her, i made a lemon cake (adapted from **chili und ciabatta**).

ingredients:

dough:

- 240 g flour
- 1 tsp cream of tartar
- 1/4 tsp salt
- 170 g butter, at room temperature
- zest of one lemon
- 115 g cream cheese
- 215 g sugar
- 3 eggs, yolk and white separated
- 3 Tbsp lemon juice
- one pinch of salt

icing:

- 70 g icing sugar
- lemon juice
- red food color, white icing pen

sift flour, cream of tartar and salt into a bowl. cut butter in small pieces, beat until creamy. add lemon zest and cream cheese, continue beating. add sugar by the tablespoon, continue beating. add the egg yolks, one at a time, beating well after each addition. add half of the flour mix into the cream, stir a few times. then add lemon juice, stir. add remaining flour, stir again (do not overwork the dough).

beat egg whites with a pinch of salt until stiff. first fold 1/3 of the egg white carefully into the dough, then the remaining 2/3. bake at 160°C. the original recipe was used for a rectangular form and needed 70 minutes baking time. i made two cakes of 18 and 12 cm diameter, which needed 40 resp. 50 minutes.

yeast pastry with apple, almonds and pistachios

these swirls/rolls are made like this: in a large bowl mix **300g flour, 1/4 tsp**

salt, 35g sugar. make a well in the middle. crumble **20g fresh yeast** into the well, sprinkle a **knife tip of sugar** on it and dissolve the yeast in **150ml lukewarm milk.** let it stand for a few minutes, until the yeast-milk-mix becomes bubbly. add **70g cold butter**, cut in smaller chunks. knead well until the dough comes together nicely. cover with a dish towel and let it rise on a warm place for at least 30 minutes. meanwhile prepare the filling: chop **30g of pistachios**, grate **one large apple.** mix together with **3tbsp ground almonds, 2tbsp sugar** and **3tbsp creme fraiche.** when the dough is risen, knead again for a few minutes and then roll it out to a rectangle (approximately 25 x 45 cm). brush with **3tbsp of melted butter.** then spread the filling on it. roll it up and cut in slices (about 3cm wide). put the rolls on a baking tray lined with parchment paper, cover again with a towel and let them rise for another 30 minutes. brush with 1tbsp melted butter mixed with 1 tbsp milk (which i used) or 1 egg yolk mixed with 1 tbsp milk. bake at 180° for 20 minutes or until golden brown. i like these rolls especially because they are very fluffy, and the filling is moist and not too sweet.

zwetschkuchen

Der Kuchen war nicht übel, allerdings war die Füllung ein bisschen zuviel für dermaßen saftige Früchte. Ich mußte die Backzeit auf 40 Minuten verlängern, wodurch der Boden für meinen Geschmack etwas zu fest wurde.

Überlebt hat das Blech trotzdem keine 24 Stunden.

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 15 g Hefe
- 125 ml Milch
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- Salz
- 1 Ei

Belag:

- Vanillepudding (ganzes Päckchen mit 400 ml Milch und 50 g Zucker gekocht)
- 1 Ei
- 150 g Magerquark
- 2 EL Semmelbrösel
- 1.5 kg Zwetschgen

Mehl in eine große Schüssel sieben, Vertiefung in die Mitte machen. Auf dem Rand Zucker und Butter in kleinen Stücken verteilen. In der Vertiefung lauwarme Milch und Hefe vermischen, 10 Minuten ruhen lassen.

Salz und Ei zufügen, Teig gut verkneten und eine dreiviertel Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit Pudding kochen (weniger Milch und mehr Zucker!) und Zwetschgen entsteinen.

Abgekühlten Pudding mit Quark und Ei verrühren.

Hefeteig ausrollen, mit Puddingfülle bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen und mit Zwetschgen belegen. 30 (bis 40) Minuten bei 190° backen.

Sonstiges

chimmichurri sauce
green sauce
mango chutney
paneer
peanut sauce
quark spread with chive, radish and onion



chimmichurri sauce

i like parsley, but i am not a big fan of parsley dominating an entire dish. therefore i was a bit reluctant about the chimmichurri sauce as a dip for the empanadas and made it primarily because i thought it would *look* nice, together with the tomato dip i was planning to make. (shifting of priorities, eh?) and what happened? it looked very nice indeed, and nobody took a picture. but fortunately it was delicious, too.

ingredients:

- 1 bunch of parsley
- 1 clove of garlic
- 6 leaves of basil
- 1 tbsp white wine vinegar
- 1 tbsp fresh lemon juice
- 4 tbsp olive oil (add more if needed)
- 1/2 red chili, chopped (but it was not very hot)
- salt and pepper to taste

combine all ingredients in the blender, mix until the sauce is smooth. chill in the fridge until ready to use (should be used the same day).

green sauce

the green sauce was great, in particular with the early season potatoes and boiled eggs. i would not dare to call it *frankfurter* grüne sauce, since it does only contain two out of the seven herbs required for this speciality. in case you are interested: these are parsley, chive, borage, chervil, cress, garden burnet and sorrel.

ingredients:

- one bunch of parsley, minced
- one bunch of chive, cut in small rings
- 150 g sour cream
- 150 g crème fraîche
- 2 tsp mustard (dijon, hot)
- 1 tbsp sun flower oil
- 2 tbsp lemon juice
- salt, pepper

in a blender, mix all ingredients until smooth. keep in the fridge until use.

mango chutney

Ingredients:

- 1 green mango (about 500g)
- 100-150ml water
- 185 ml vinegar
- 180g brown sugar
- 1 clove of garlic
- 1/4 tsp cardamom
- 4cm ginger
- 30g chopped raisins
- half of a fresh red chili and chili pepper flakes (to taste)
- 1.5 tsp salt

peel the mango, remove the core and cut in small cubes. dice ginger and garlic. cook these three together in water until the mango is tender. add vinegar, sugar, chilis, cardamom, salt and cook until a little thick (this took quite a while – i think more than one hour). if you want to preserve it, pour into sterilized jars while still hot.

paneer

i made paneer today. it's very easy, just bring milk to boil, add lemon juice and stir until the milk curdles. strain on muslin cloth and rinse with cold water. press into a solid form and you're done. (if you need more detailed instructions – there are **plenty** around on the net...)

Ingredients:

- 1.5l milk (3.8% fat)
- 5 tbsp fresh lemon juice

i think i could have done with a bit less lemon juice, but i was impatient while waiting for the milk to curdle. now the cheese is in the fridge and i'm curious how it will turn out.

peanut sauce

i made this peanut sauce already twice this week, it is just so good.

ingredients:

- 4 tbsp crunchy peanut butter
- 100 ml coconut milk
- 100 – 150 ml hot water
- 3 cm ginger, minced
- 1 tbsp brown sugar
- 2 tbsp fresh lemon juice

- 2 tbsp soy sauce
- 2 tsp mustard (dijon)
- chili flakes or fresh chili to taste

in a blender, mix all ingredients. transfer to a small pan and let it simmer at medium heat for a few minutes, until the sauce thickens.

quark spread with chive, radish and onion

ingredients:

- 250 g quark (10% fat)
- 50 ml milk

- half a bunch of chives
- half an onion
- 6 radish
- 1/4 tsp salt, black pepper

dice onion and radish, cut up the chive into small rolls. put in a bowl, then add quark and stir until well combined. add milk by the tablespoon until desired creaminess is reached (i like it rather thin as you can see in the pic). season with salt and black pepper. the quark is also very nice with fresh potatoes (boiled in their skins) and linseed oil or pumpkin seed oil.