

Spinatsüppchen mit Kokos

Zutaten für 4 Personen:

¼ rote Chilischote
1 Schalotte
1 TL Butterschmalz oder Kokosöl
1 EL Kokosraspel
250 ml Kokosmilch
1 TL Mango-Chutney
1 Kaffir-Limettenblatt
Eine Handvoll Junger Blatt-Spinat
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Knoblauchzehen
2–3 EL Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Chilistück entkernen, waschen und würfeln. Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf in Butterschmalz anschwitzen.

Kokosraspel zugeben und kurz anrösten. Mit Kokosmilch ablöschen. Chili, Mango-Chutney und Kaffir-Limettenblatt zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Limettenblatt herausnehmen.

Spinat waschen, putzen, trockenschleudern, in die Suppe geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer kleinen Pfanne im heißen Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Knoblauchchips auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Das Spinatsüppchen in zwei tiefe Teller oder Schalen füllen, mit den Knoblauchchips bestreuen und servieren.

Warme Rhabarbertarte mit Marzipan

Zutaten:

150 g Blätterteig
80 g Marzipan
1 EL zimmerwarme Butter
1 Eiweiß
3 EL Mandellikör
2 EL Mandeln, gemahlen

300 g frischer Rhabarber
1 EL Puderzucker

300 g Sahne
2 EL Puderzucker

Mark 1 Vanilleschote
1 EL Mohn, gequetscht

1 Tarteform Ø 28 cm
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Blätterteig auftauen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Form damit auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Für die Marzipancreme, Butter, Eiweiß, Likör und Mandeln gut verrühren. Creme auf den Teig streichen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Belag Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Teig mit Rhabarber belegen und Puderzucker aufstreuen. Rhabarbertarte 20 bis 30 Minuten im Backofen backen. Wenn der Blätterteig am Rand Farbe annimmt, ist die Tarte fertig.

Für die Mohnsahne alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit einem Handrührgerät schlagen, bis die Sahne steif ist.

Tarte aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Portionsstücke auf Tellern anrichten und auf jedes Stück einen Klecks Mohnsahne setzen. Lauwarm servieren.

Buntes Ofengemüse mit Thymian

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Zucchini
1 mittelgroße Aubergine
1 rote Paprikaschote
1 Handvoll Brokkoli
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 EL gutes Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Perlzwiebeln (aus dem Glas)
1 Tasse passierte Tomaten
½ TL Zucker
3 EL Balsamicoessig
1 EL Kapern
1 EL Honig
1 EL Thymian (oder andere Kräuter)
1 EL Nüsse (egal welche)
4 Blatt Alufolie DIN-A4-Größe
(bzw. Pergament- oder Butterbrotpapier)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Zucchini, Aubergine und Paprika waschen und putzen. Zucchini in Scheiben, Aubergine und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln.

Öl erhitzen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Perlwiebeln, passierte Tomaten, Zucker, Balsamicoessig, Kapern, Honig und Thymian zugeben und umrühren. Das Schmorgemüse auf die Alufolie setzen, zu Päckchen verschließen und 20 Minuten im Backofen garen.

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett langsam anrösten.

Zum Servieren die Päckchen öffnen, Inhalt auf Teller geben und mit den Nüssen bestreuen.