

Picknick-Ideen

Zum Picknick liefert unser Sternekoch zwar nichts nach Hause, aber neue Rezepte. Wichtig sind, dass man die Köstlichkeiten gut vorbereiten und transportieren kann. Kleine Törtchen und gefüllte Pizza sind sehr lecker und die beste Empfehlung für ein wunderbares Frühlings-Picknick.

Frischkäsetörtchen mit Kraut, Roter Bete und Speck

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung Strudelteig (alternativ Yufkateig)
1 TL Butter
1 EL Weizenmehl
100 g Weißkohl
1 kleine Zwiebel
1/2 EL Butter
2 EL gewürfelter Speck
Salz frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer Zucker
1/2 kleine gekochte Rote Bete
2 EL Frischkäse
1 EL Sauerrahm
2 EL geriebener Bergkäse
1 EL gehackte glatte Petersilie

Zubereitung:

Den Strudelteig in 18 Quadrate (ca. 15 x 15 cm) schneiden. Eine 6er-Muffinform oder sechs Förmchen (Durchmesser 8 cm) zunächst ausbuttern und dann etwas mehlieren. Das überschüssige Mehl ausklopfen. Je drei Teigstücke überlappend in eine Form geben.

Kohl fein schneiden oder würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, zunächst den Speck, dann Kohl und Zwiebeln kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zucker darübergeben und leicht karamellisieren lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete fein würfeln. Frischkäse, Sauerrahm, Käse, Rote Bete und Petersilie miteinander verquirlen und unter den Kohl rühren. Nicht mehr kochen! Abschmecken und in die Förmchen füllen. Im Ofen

15 Minuten backen. Schmeckt kalt oder warm.

Mini-Calzone mit Chorizo und Gorgonzola

Zutaten für 3–4 Personen

Teig
250 g Weizenmehl (Type 405)
60 g Hartweizengrieß
1/4 TL Meersalz
1/2 TL Zucker

5 g Trockenhefe
Sugo 1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
200 g italienische Eiertomaten aus der Dose
Zucker
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Füllung
100 g Chorizo
1 EL Gorgonzola
1 Mozzarella
1 EL Mascarpone

Zubereitung:

Mehl, Grieß, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel gut vermengen. 200 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig noch einmal gut durchkneten und erneut abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen das Sugo zubereiten. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin sanft Farbe annehmen lassen. Die Dosentomaten dazugeben und bei milder Hitze 30–45 Minuten leicht einköcheln lassen. Dann mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in sechs bis acht Stücke teilen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und dünn zu Kreisen ausrollen. Das Sugo darauf verteilen, jeweils einen Rand von 1/2 cm lassen. Chorizo würfeln, Gorgonzola zerbröseln, Mozzarella zerzupfen, auf dem Sugo verteilen und jeweils einen kleinen Klecks Mascarpone darauf geben. Die Teigkreise zuklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.