

Bärlauch lose aus der Speedy- und Rohkost- und Regionalkiste

Bärlauch-Gnocchi mit Orangenbutter

Zutaten:

Für die Gnocchi

1 kg mehligkochende Kartoffeln
50 g frischer Bärlauch
1 Ei
50 g Mehl
50 g Kartoffelstärke
1 Teelöffel Muskat
Salz, Pfeffer

Für die Orangenbutter

250 g Butter
1 Bio-Orange
1/4 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 Handvoll Pinienkerne
Orangenabrieb

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)

Für die Gnocchi Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen, Kartoffeln pellen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Bärlauch waschen und mit Ei in einen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Bärlauchpüree, Mehl, Stärke, Muskat, Salz und Pfeffer zur Kartoffelmasse geben und vermengen.

Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Aus dem Teig nach und nach mehrere Rollen mit ca. 2 cm Dicke formen und mit einem Messer schräg, in daumendicke Rauten schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und Bärlauch-Gnocchi portionsweise darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

Für die Orangenbutter Orange und Zitrone waschen und Schale abreiben. Butter in einer Pfanne schmelzen. Etwas Orangen- und Zitronenabrieb zum Garnieren beiseitelegen und den Rest zur Butter geben. Gnocchi ebenfalls zur Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und Parmesan reiben.

Zum Servieren Bärlauch-Gnocchi in Orangenbutter auf einem Teller anrichten, Parmesan darüber geben mit Pinienkernen und etwas Orangenabrieb toppen.

Austernseitlinge aus der Gemüse- und Regionalkiste

Austernpilz-Schnitzel

Zutaten:

500 g Austernseitlinge
1 EL Dinkel-Vollkornmehl
2 Eier
Salz
Pfeffer
6 EL Vollkorn-Semmelbrösel
Pflanzenöl zum Frittieren
½ Kopf Lollo Rosso
2 EL Schnittlauchröhrlchen

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Die Austernseitlinge putzen und mit einem Plätteisen etwas plattieren. Anschließend mit Mehl bestäuben. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze durch die Eimasse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Im heißen Frittierfett goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lollo Rosso putzen, waschen und einzelne Blätter abtrennen. Austernpilz-Schnitzel mit Salatblättern auf Tellern anrichten. Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Originalrezept entnommen aus: eatsmarter.de

Osterbrot

Zutaten für ein Brot:

FÜR DEN HEFETEIG:

250 ml Milch
500 g Mehl (Type 405)
½ Würfel frische Hefe
80 g Zucker
1 TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz
80 g Butter
50 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen

AUSSERDEM

etwas Mehl zur Teigverarbeitung
1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
2 EL Milch zum Bestreichen
2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Backzeit 35 Minuten)

Für den Hefeteig Milch leicht erwärmen. Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Die Hefe klein bröckeln und in der Milch auflösen. Zucker und Zitronenabrieb zu dem Mehl hinzugeben.

Die lauwarme Hefemilch zu dem Mehl geben und alles für 5 Minuten kneten. Salz und Butter zuletzt hinzugeben, alles nochmals für 5 Minuten kneten lassen (z. B. mit dem Knethaken der Küchenmaschine).

Etwas Mehl auf den Teig geben und den Teig erneut von Hand kneten. Gehackte Mandeln und Rosinen von Hand unter den Hefeteig kneten. Den Teig zurück in die Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort für 60 Minuten gehen lassen.

Den Hefeteig zu einem Laib formen und auf ein Backblech geben. Mit einem Tuch abdecken und für 30 Minuten gehen lassen. Mit einem Messer ein Kreuz in den Teiglaib einschneiden. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Das Ei mit der Milch vermischen und das Osterbrot damit einstreichen. Das Brot nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen und für 35 Minuten backen lassen. Das Osterbrot auskühlen lassen und frisch genießen.

Originalrezept entnommen aus: DasKochrezept.de