

## Folge 2 – Blumenkuchen aus dem Landgarten

### Rezepte von Uli Schauerte

Alle Mengenangaben für **6 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

### Salat mit Hähnchenbrust und Wachteleiern Gemüse-Rehack-Strudel mit Sauce Hollandaise Apfel-Crumble mit Honig-Joghurt-Eis

#### **Gruß aus der Küche:** Blumentopf-Kuchen

Karottenkuchen, Zucchinikuchen, Kartoffelkuchen im Mini-Blumentopf

#### **Karottenkuchen**

##### **Zutaten für ca. 10 Personen**

6 Eier  
150 g Puderzucker  
½ Zitrone, Saft  
1 TL Rum  
360 g Karotten  
200 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Dinkelmehl  
6 Scheiben Zwieback  
½ Pck Backpulver  
1 EL Sonnenblumenöl  
300 g Sahne  
2 Pck Vanillezucker

#### **Zubereitung**

Karotten schälen und fein raspeln. Haselnüsse in der Pfanne hell anrösten. Zwieback zerbröseln. Eier aufschlagen, dann die übrigen Zutaten dazugeben und gut vermengen. Die Masse auf einem Backblech verstreichen und bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen den Boden in gewünschter Größe ausstechen und z.B. in Dessertgläser drücken.

Sahne mit Vanillezucker schlagen und mit einem Spritzbeutel auf den Boden verteilen. Die Bodenreste kleinbröseln und als „Erde“ auf die Masse geben.

Zum Verzieren eignen sich zum Beispiel Tageteszweige.

## **Zucchinikuchen**

### **Zutaten für ca. 10 Personen**

350 g Zucchini  
5 Eier  
Salz  
150 g Zucker  
½ TL Zitronenabrieb  
200 g Dinkelmehl  
1 EL Backpulver  
400 g Sahne  
1 ½ Pck Sahnesteif  
2 Pck Vanillezucker  
200 g Walderdbeeren

### **Zubereitung**

Zucchini putzen und fein raspeln. Mit 1 TL Salz mischen, ca. 30 Minuten warten. Zucchini in einem Sieb auswaschen und anschließend ausdrücken. Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazu geben. Zum Schluss die Zucchini unterheben. Die Masse auf einem Backblech verstreichen und bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen den Boden in gewünschter Größe ausstechen und z.B. in Dessertgläser drücken.

Walderdbeeren waschen und halbieren. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und mit einem Spritzbeutel auf den Boden verteilen. Erdbeerstücke darüber verteilen. Die Bodenreste kleinbröseln und als „Erde“ auf die Masse geben.

Zum Verzieren eignen sich zum Beispiel Minzzweige.

## **Kartoffelkuchen**

### **Zutaten für ca. 10 Personen**

375 g Kartoffeln  
8 Eier  
250 g Zucker  
2 EL Kartoffelmehl  
1 Zitrone, Saft und Zitronenschale  
125 g gehackte Mandeln  
1 TL Backpulver  
1 EL Kakao  
100 g weiße Schokolade  
400 g Doppelrahmfrischkäse  
250 g Sahne  
20-25 Brombeeren  
Ev. Basilikumzweige

## **Zubereitung**

Kartoffeln kochen, pressen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker verquirlen und die Kartoffelmasse dazugeben. Zitronensaft, abgeriebene Schale der Zitrone und gehackte Mandeln hinzufügen. Eiweiß steif schlagen und mit dem Kartoffelmehl, Kakao und dem Backpulver unter die übrige Masse heben. Die Masse auf einem Backblech verstreichen und bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen den Boden in gewünschter Größe ausstechen und z.B. in Dessertgläser drücken.

Weißer Schokolade im Wasserbad erwärmen, Sahne schlagen und zusammen mit dem Doppelrahmfrischkäse verrühren. In jedes Glas eine Brombeere geben und die Masse darüber verteilen. Die Bodenreste kleinbröseln und als „Erde“ auf die Masse geben. Mit einer zweiten Brombeere und z.B. einem Zweig Basilikum dekorieren.

## **Vorspeise: Salat mit Hähnchenbrust und Wachteleiern, Bruschetta**

### **Zutaten Bruschetta für 8 Personen**

10 – 15 Tomaten  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zwiebel  
6 EL Olivenöl  
8 Scheiben Meterbrot  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung‘**

Tomaten waschen, halbieren, die Kerne auskratzen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln sehr fein schneiden und zu den Tomaten geben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl rösten.

Die Tomatenmischung dünn auf den Brotscheiben verteilen und mit etwas Basilikum dekorieren.

### **Zutaten Salat für 6 Personen**

1 – 2 Hände voll Salat: alles was der Landgarten hergibt (verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Essbare Blüten, Feigen, ...)  
2 Stück Hühnerbrust  
Gewürze: Paprika, Curry, Kräutersalz und etwas Pfeffer  
6 – 12 Wachteleier

## Dressing

1 EL Honig  
je 1 EL Tomaten-Balsamico und Trauben-Balsamicoessig  
2 EL Feigen-Dattel-Creme  
3 EL Wallnussöl  
je 2 EL Balsamico-Creme und Balsamico-Himbeere  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Alle Salatkomponenten waschen und kleinschneiden.  
Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel abwiegen und mit einer Gabel verrühren. Mit dem Salat vermischen.

Hühnerbrust mit Gewürzen (Paprika, Curry, Kräutersalz und etwas Pfeffer) einreiben und dann kurz in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Anschließend auf einem Rost mit Backpapier im Backofen bei 150°C durchgaren (10 – 15 Minuten).

Die Wachteleier können in der Hähnchenbrutpfanne angebraten werden, dann reicht das Würzen mit Kräutersalz aus. Nicht wenden, so bleibt das Eigelb wachsig. Danach können die Wachteleier zum Warmhalten mit zu der Hähnchenbrust in den Ofen. Vor dem Servieren auf dem Salat anrichten,

Die Rezeptur ist jedes Mal anders, je nach dem, was der Garten hergibt.

## **Hauptspeise:** Gemüse-Rehack-Strudel mit Sauce Hollandaise

### **Zutaten** für 8 Personen

2 x 270 g Blätterteig  
Gartengemüse: Rote Beete, Möhren, Kohlrabi, Zucchini, Aubergine, Paprika, Bohnen - je nach dem, was der Garten ergibt  
5 grobe Rehbratwürste  
Salz, Pfeffer, Petersilie

### **Zubereitung**

Rote Beete schälen und in Würfel schneiden, getrennt 3 Minuten in Wasser kochen und Lagern (wegen der Farbe). Möhren und Kohlrabi in Würfel schneiden und ebenfalls kurz kochen. 2 Minuten später Bohnen dazu. Abschrecken in eiskaltem Wasser.  
Zucchini, Aubergine und Paprika in Würfel schneiden und ohne Vorkochen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Das gar gekochte Gemüse abtropfen lassen.

Rehbratwurst aus dem Darm drücken und in der Pfanne krümelig anbraten, abkühlen lassen und mit dem Gemüse mischen.

Blätterteig abrollen, mit der Füllung belegen und zu einem Strudel aufrollen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30-35 Minuten backen.

## **Sauce Hollandaise**

### **Zutaten**

16 EL\_Trockener Weißwein  
4 EL Weißweinessig  
1 Schalotte  
4 EL Wasser  
6 Eigelb  
360 g Butter  
Weißer Pfeffer

### **Zubereitung**

Weißwein, Weißweinessig und Wasser zusammen mit einer kleingewürfelten Schalotte in einem Kochtopf kochen und auf 1/3 reduzieren lassen, Danach Schalotten raus sieben und abkühlen lassen. Butter in einem separaten Topf klären (auskochen) und etwas abkühlen lassen.

6 Eier trennen. Wasserbad vorbereiten. Die 6 Eigelbe langsam zum Sud geben und mit einem Schneebesen immer weiter schlagen. Die Butter tröpfchenweise in den Sud geben, dabei immer weiter schlagen.

Hollandaise zum – aufgeschnittenen - Strudel reichen.

## **Dessert: Apfel-Crumble mit Honig-Joghurt-Eis**

### **Zutaten Apfel-Crumble, für 8 Personen**

100 g Walnüsse (gemahlen)  
200 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g Zucker  
150 g Butter  
2 Pck Vanillezucker  
6 säuerliche Äpfel

### **Zubereitung**

Zuerst die Walnüsse mahlen und in einer Pfanne anrösten. Walnüsse, Dinkelmehl, Zucker und Kalte Butter in Würfeln zu Streuseln kneten.

Äpfel waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und in Gläser / Auflaufform füllen und mit den Streuseln betreuen. Im vorgeheizten Backofen (175-200°C) ca. 30 Minuten backen.

## **Zutaten Honig-Joghurt-Eis**

1/3 Glas Honig (ca. 170g)

½ Dose Milchmädchen

2 Pck Vanillezucker

400 g Griechischer Joghurt

150 g Sahne | 150g

2 EL Zitronensaft

## **Zubereitung**

Honig (in der Mikrowelle) vorsichtig erwärmen damit er flüssig wird. Honig mit Milchmädchen, Vanille, Zitrone, Joghurt und Sahne verrühren und ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben.

Anschließend mit etwas Beerensoße (Z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren pürieren und passieren) abwechselnd in Weckgläser füllen und dann tiefkühlen.

Das fertige Eis zum warmen Crumble servieren.

Tipp: Das Eis kann gut schon Tage vorher vorbereitet und bis zum Fest im Tiefkühler gelagert werden.