

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Kürbis-Ingwer-Suppe

Zutaten : 4 Portionen

Zutaten

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer
150 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
350 g Hokkaidokürbis
2 EL Olivenöl
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Apfelsaft
Salz und Pfeffer
1 Bund Koriander
1 Chilischote
200 ml Kokosmilch



Zubereitung :

Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, dann beides grob hacken.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Kartoffeln schälen und waschen.

Hokkaido vierteln und Kerne entfernen.

Kürbis und Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Hälfte vom Ingwer dazugeben, ca. 1 Minute mitbraten.

Hokkaido und Kartoffeln zufügen und unter ständigem Rühren noch etwa 3 Minuten anbraten. Brühe und Apfelsaft angießen und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

restlichen Ingwer dazugeben.

Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Mixstab fein pürieren.

Noch ca. 10 Minuten ohne Deckel weiterköcheln, bis die Suppe eine sämige Konsistenz erreicht hat.

Warm stellen.

Korianderblättchen abzupfen.

Etwas Koriander zum Garnieren beiseitelegen, den übrigen Koriander und Chili fein hacken.

Kokosmilch in einem Topf erwärmen.

Chili und Korianderblätter zufügen, mit einem Mixstab fein pürieren.

Durch ein Sieb gießen, mit dem Mixstab schaumig aufschlagen.

Kürbissuppe in Schalen gießen, etwas Schaum darauf verteilen.

Mit Koriander garnieren und sofort servieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Pilz-Buletten-Pfanne

Zutaten Für 4 Portionen

2 Bund Petersilie (glatt)
2 Zwiebeln (klein)
6 El Öl
500 g Hackfleisch (gemischt)
40 g Semmelbrösel
2 Eier (Kl. M)
4 Tl Senf (mittelscharf)
2 Tl Majoran (getrocknet)
1 Tl Paprikapulver (edelsüß)
Salz / Pfeffer
400 g Champignons (kleine)
2 Paprika (rot)
400 ml Fleischbrühe
400 ml Schlagsahne
4 Tl Saucenbinder (dunkel)



Zubereitung :

Petersilienblättchen hacken. Zwiebel würfeln und in einer beschichteten Pfanne mit Öl glasig dünsten, 2 El von der Petersilie kurz mitdünsten. Lauwarm abkühlen lassen. Hack, Semmelbrösel, Ei, Senf, Majoran, Paprikapulver und Zwiebelmischung in eine Schüssel geben. Kräftig salzen und pfeffern und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Zu 20 Bällchen formen.

Pfanne auswischen, Öl darin erhitzen und die Buletten darin rundherum hellbraun anbraten. Bei milder bis mittlerer Hitze 10 Min. fertig braten.

Inzwischen Champignons putzen. Paprika vierteln, putzen und in Stücke schneiden. Beides zu den Buletten geben und 1 Min. mitbraten.

Brühe und Sahne zu den Buletten geben, aufkochen, Saucenbinder einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit übriger Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Kartoffelstampf.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Bataten-Kartoffelstampf

40 Min.

Zutaten für 4 Personen

400 g mehligkochende Kartoffeln

400 g Süßkartoffeln

Salz

Pfeffer

30 g Butter

2 EL Crème fraîche



Zubereitung :

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und waschen.

Süßkartoffeln je nach Größe evtl. vierteln.

Kartoffeln und Süßkartoffeln zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

Abgießen.

Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dabei Butter in Stückchen untermischen.

Crème fraîche unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Apfel-Mocca-Crumble

essen & trinken 2/2011

45 Minuten + Kühlzeit

Dieses Rezept ist Gut vorzubereiten, Nachtisch - Dessert,
Backen, Getreide, Milch + Milchprodukte, Nüsse, Obst

Zutaten Für 4 Portionen

140 g Mehl

60 g Zucker

80 g Butter (kalt, in Stücken)

Salz

2 Tl Instant-Espressopulver

80 g Haselnusskerne (gehackt)

4 Äpfel

4 Tl Zitronensaft



Zubereitung :

Mehl, Zucker, Butter, 1 Prise Salz und das Espressopulver mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.

Haselnüsse untermischen.

Mind. 30 Min. kaltstellen.

Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Die Apfelspalten in 4 gefettete, ofenfeste Förmchen geben und mit den Mocca Streuseln bestreuen.

Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad)

auf der mittleren Schiene 20 Min.

goldbraun backen.

Wir machen Amaretto Sahne dazu.

