

Vorspeise

Blätterteigrolle (bzw. Schnecken)

Zutaten für 4 Personen: 250g Fetakäse, 250g Cocktailtomaten, 1 kleine Zwiebel, 400 g Blattspinat, 1 Pck. Blätterteig, Salz, Pfeffer, 2 Eigelb

Zubereitung:

Fetakäse auf einem Teller mit einer Gabel zerbröseln. Tomaten waschen und halbieren bzw. vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Spinat waschen und putzen, grob hacken.

Blätterteig auf Backpapier ausrollen. Mit Spinat beginnend die ganzen Zutaten großzügig darauf verteilen, bis jeweils 5cm vor dem Rand! Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann den Teig aufrollen, bis eine feste Rolle entsteht. Die Rolle mit der Naht nach unten auf Backpapier auf ein Backblech geben. Mit Eigelb großflächig bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180---200 Grad für 20 Minuten backen. Vor dem Servieren in Scheiben/Streifen schneiden.

Variante: Schnecken

Die Rolle vor dem Backen in Scheiben (1---2cm) schneiden und diese flach auf dem Backpapier ins Blech legen, mit Eigelb bepinseln und diese bei 180---200 Grad für 15---20 Minuten goldbraun backen. So entstehen Schnecken.

Fleischgericht

Sarahs Lammtopf (mit Rind)

Zutaten für 4-6 Personen: 2 große Auberginen, 1 EL Salz, 10 frische Eiertomaten, 3 kleine Zucchini, 1200 g Rindergulasch (oder 1,2kg Lamm)
1,5 EL Koriandersamen, ½ EL Kreuzkümmel, 1 TL Salz, Muskat, 4 EL Olivenöl, 4 Chillischoten, 2 EL geriebener Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Essig, 500g Kichererbsen, Salz, Pfeffer, Muskat, 3 EL Petersilie

Zubereitung:

Auberginen, grob würfeln und in einer Schüssel mit reichlich Salz überstreuen und abgedeckt zur Seite stellen. (Salz entzieht Wasser und Bitterstoffe)

Tomaten waschen und würfeln, dann durch einen groben Seiherr abspülen und so „entkernen“. Zucchini waschen und würfeln.

Fleisch würfeln. In einem großen Mörser Koriandersamen und Kreuzkümmel mit etwas Salz fein mörsern, dann etwas Muskat dazu reiben. Dann alles Gewürz über das Fleisch geben und alles gut vermischen. In einem großen Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

Die Auberginenwürfel mit klarem Wasser abspülen und FEST auspressen, damit das überschüssige Wasser und Salz weggehen. Dann zusammen mit den Zucchiniwürfel und dem Fleisch mitbraten.

Chilischoten waschen und fein hacken, Ingwer schälen und reiben. Beides für 2 Minuten mitbraten.

Knoblauch fein würfeln und 1 Minute dazugeben. Essig und die Tomaten Zugeben und abgedeckt köcheln lassen (gut 1 Stunde!)

Kichererbsen aus der Dose abspülen und gegen Ende der Garzeit zufügen und 5 Minuten weiterkochen.

Das Gericht mit Salz, Pfeffer, Muskat und ggf. noch Kreuzkümmel abschmecken. Frische Petersilie waschen, hacken und zugeben. Dann sofort mit Couscous Servieren und genießen.

Gemüse,Beilage

Couscous

Zutaten für 4 Personen: 1 kleine Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Zucker, 1 EL Essig, 250 g Couscous, 1 l Gemüsebrühe, 1 EL Butter, Zwiebel schälen und fein würfeln.

Zubereitung:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch schälen und fein hacken, und zusammen mit dem Lorbeerblatt dazugeben.

Alles vorsichtig dünsten, bis die Zwiebelwürfel fast vergangen sind. Zucker zugeben, mit Essig ablöschen und alles einkochen lassen. Unter ständigem Rühren den Couscous einrühren und dann mit Gemüsebrühe auffüllen.

Den Couscous aufkochen und dann 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln und quellen lassen, dabei immer wieder rühren. (!!! Instant---Couscous nach Packungsangabe entsprechend kürzer!!!)

Vor dem Anrichten in einer Schüssel mit einer Gabel noch vorsichtig 1 EL Butter unterrühren, damit der Couscous schön cremig wird.

Kuchen,Nachspeise

Warme Schokoküchlein

Zutaten für 12 Stück: 300g Schokolade, 300g , Butter, 160g Zucker, 6 Eier, 60g Mehl (3 EL leicht gehäuft), Puderzucker, Erdbeeren als Garnitur

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf dem Herd in einem kleinen Topf Wasser erhitzen (60 Grad reichen, soll nicht kochen!)

Schokolade, Zucker und Butter in einer Schüssel über dem Topf im Wasserbad Schmelzen lassen (ab und zu rühren.)

Eier aufschlagen und in einer Schüssel cremig schlagen. Mehl unter die Schokomasse rühren. Eischnee unterheben.

Muffinform mit Butter ausreiben und mit Kakaopulver bestäuben. Teig gleich aufteilen und erst einmal kühlstellen.

Bei 200 Grad 15 -16 Minuten backen, bis in der Mitte ein „Auge“ sichtbar wird. Muffinförmchen aus dem Backofen nehmen und vorsichtig vom Rand lösen. Auf Blechplatte, Backblech oder Schneidbrett stürzen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Kuchen auf Tellerchen anrichten, Erdbeerscheiben darum garnieren, mit Puderzucker bestäuben. (Oder mit Sahnehäubchen bzw. mit Vanilleeis anrichten, oder mit warmen Beeren.....)

Die Muffins am besten warm servieren...