



## Rotkohlauflauf

### Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
1 Rotkohl °  
2 EL Butter  
50 ml Rotwein  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
1 Zwiebel  
Meersalz  
300 ml Sahne  
150 ml Milch  
3 Eier  
Pfeffer  
Kräutersalz  
4 EL Preiselbeeraufstrich  
1 säuerl. Apfel  
Fett für die Form

### Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, auskühlen lassen und pellen. Den Rotkohl putzen und in feine Scheiben schneiden oder raspeln. Die Hälfte der Butter erhitzen und den Kohl zufügen, ca. 5 Min. braten, dann den Rotwein zugießen und die mit Lorbeerblatt und Nelke gespickte Zwiebel hineingeben und etwas salzen. Weitere 8 Min. dünsten. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Sahne, Milch, Eier, Gewürze und Fruchtaufstrich verrühren. Apfel schälen und in feine Spalten schneiden. Zwiebel aus dem Rotkohl nehmen, die Gewürze daraus entfernen. Die gegarte Zwiebel fein hacken und unter den Kohl rühren. Eine Auflaufform fetten und abwechselnd Kartoffeln, Kohl und Apfelspalten einfüllen. Jede Schicht mit der Eimasse begießen. Mit Kartoffeln abschließen, mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Auf der mittleren Schiene bei 200 °C 30 Min. garen lassen..

## Trauben-Terrine mit Apfel-Calvados-Mousse

### Zutaten:

Traubenterrine:  
300 g Trauben, weiß und blau  
170 ml hellen Traubensaft  
55 ml Weißwein  
35 g Agavendicksaft  
½ TL Agar-Agar

Apfel-Calvados-Mousse:  
150 –200g Äpfel  
1Msp Agar-Agar  
120g weiße Schokolade  
1 EL Rohrohrzucker  
0,3 l Sahne  
etwas Zartbitter-Schokolade

### Zubereitung

Traubensaft, Weißwein, Agavendicksaft und Agar-Agar zusammen aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Die gewaschenen Trauben randvoll in Tassen füllen und mit der Flüssigkeit auffüllen. Ca. 4 Std. kühl stellen, aus den Tassen stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.

Die Äpfel schälen, entkernen und mit etwas Wasser und dem Agar-Agar zu Mus kochen. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Zucker und dem warmen Apfelmus verrühren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die steifgeschlagene Sahne unterheben und für ca. 6 Std. kalt stellen. Mit dunklen Schokoraspeln garnieren.



## **Steinchampignonragout im Kartoffelherz**

### Zutaten:

für das Kartoffelherz:

300–400 g Kartoffeln  
Meersalz  
1/8 l Milch  
2 EL Butter  
Kräutersalz  
Muskatnuss

für das Pilzragout:

150 g Steinchampignons °  
1-2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
1 Schuss Weißwein  
40 g Crème fraîche  
Kräutersalz  
Pfeffer  
1 TL getr. Estragon

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Die Steinchampignons putzen, vierteln, den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen glasig dünsten und die Champignons dazugeben. Die Pilze ca. 5 Minuten braten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Crème fraîche dazugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken, Estragon zugeben. Die gekochten Kartoffeln mit Milch, Butter, zu Püree verarbeiten, mit Kräutersalz und Muskatnuss abschmecken. Das Püree mit einem Spritzbeutel als Herz auf einen Teller spritzen. Das Pilzragout in das Kartoffelherz geben.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

## **Süßkartoffeln mit Spinat**

### Zutaten:

2 große Süßkartoffeln  
gleiche Menge mehlig  
kochende Kartoffeln  
Meersalz  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
2 TL Currypulver  
1/2 TL gem. Kreuzkümmel  
1/2 TL gem. Koriander  
1/2 TL gem. Pfeffer  
2-3 EL Kokosmilch  
ca. 200-300 g Spinat

### Zubereitung

Die Süßkartoffeln und die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Kartoffeln in Salzwasser halbgar kochen. Den Spinat waschen und kurz blanchieren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomatenmark mit den Gewürzen (Curry, Kreuzkümmel, Koriander) vermischen. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel und dann die Gewürzpaste darin andünsten. Süßkartoffeln dazugeben, kurz anbraten und mit wenig Wasser ablöschen - die halbgegarteten Kartoffeln dazugeben. Die Kokosmilch und den Spinat zufügen und ca. 15 Minuten unter Zugabe von wenig Wasser köcheln lassen. Die Süßkartoffeln sollen nicht zu sehr verkochen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche