



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 Schokoraseln 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 halbgegartenen 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