

„Alles in Lila“ im Staudengarten in Paderborn

Rezepte von **Brigitte Bergschneider**

Zutaten für 4 Personen

Vorspeise

Gefüllte Mangoldröllchen mit Dips

Zutaten:

Möhren-Aufstrich:

150 g Möhren
80 g Tomatenmark
50 g Frischkäse
50 g Butter
1 kleine Zwiebel
2 TL Gelatine Fix
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Salz

Sauerrahm-Dill-Dip:

Becher Sauerrahm
1 EL Dill, gehackt
1 kleine Zwiebel
½ Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer nach
Geschmack

Rote Bete-Aufstrich:

3 rote Beete, gekocht
300 g Frischkäse
2 TL Gelatine Fix
½ Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Meerrettich-Sahne:

1 Becher Sahne
2 EL Meerrettich
1 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Rucola-Aufstrich:

1 Bund Rucola
300 g Frischkäse
½ Knoblauchzehe
Salz nach Geschmack

Gefüllte Mangold-Röllchen:

4 Eier
100 g Gouda, gerieben
1 großes Mangoldblatt
1 EL Mehl
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Möhren-Aufstrich:

Die Butter bei Zimmertemperatur in kleine Flöckchen schneiden. Die Zwiebel sehr klein schneiden. Karotten schälen und fein reiben. Nun das Tomatenmark, Kräuter und Frischkäse zugeben. Die gesamte Masse vermengen. Am Ende Gelatine fix zufügen und etwa eine Minute rühren.

Rote Beete-Aufstrich:

Rote Beete fein reiben. Knoblauchzehe pressen. Alle Zutaten vermengen und mit einem Löffel eine Minute verrühren.

Rucola-Aufstrich:

Rucola sehr fein hacken. Knoblauch pressen. Alles zusammen mit dem Frischkäse vermengen. Mit etwas Salz abschmecken.

Gefüllte Mangoldröllchen:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mangoldblatt klein schneiden und mit einem Ei im Standmixer pürieren.

Die restlichen Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den pürierten Mangold unterheben und mit dem Eierschaum vermischen. Das Mehl dazugeben.

Den geriebenen Käse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Mangold-Eier-Masse darüber verteilen. Das Ganze für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

GARTEN & Lecker

Die Masse aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, umdrehen und mit den verschiedenen Aufstrich-Varianten bestreichen. Das Ganze fest in Frischhaltefolie einrollen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen. In dicke Scheiben schneiden und mit den Dips servieren.

Sauerrahm-Dill-Dip:

Sauerrahm in eine Schüssel geben. Die Zwiebel sehr fein hacken. Knoblauch pressen. Alles miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Meerrettich-Sahne:

Die Sahne steif schlagen und alle anderen Zutaten vorsichtig unterheben.

Hauptspeise

Kartoffelwaffeln mit Lachs- oder Tomatenchutney-Topping

Zutaten:

Waffelteig:

300 g Kartoffeln, mehlig kochend
180 g glutenfreies Mehl oder ein anderes Mehl
100 g Tiefkühlspinat
100 g Gouda, gerieben
100 ml Milch
80 g Butter
2 Eier
1 Möhre
1 TL Backpulver
Salz, Pfeffer & Muskat nach Geschmack
Etwas Räucherlachs zum Garnieren

Vegetarische Variante mit Tomaten-Chutney

3 Strauchtomaten
80 g schwarze Oliven
1 Schalotte
2 Stiele Basilikum
½ Knoblauchzehe
Olivenöl zum Anbraten
Zucker, Salz & Pfeffer nach Geschmack
Wer mag, Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Waffelteig:

Spinat antauen lassen. Die Kartoffeln mit Schale kochen, komplett erkalten lassen, dann pellen und anschließend reiben. Möhre und Käse ebenfalls reiben. Die Butter schmelzen und zusammen mit dem geriebenen Käse und dem Gemüse, Eiern, Backpulver, Milch und den Gewürzen zu einem Teig vermengen. Den Teig portionsweise zu goldbraunen Waffeln ausbacken. Mit Lachs garnieren.

Tomaten-Chutney:

Schalotte und Knoblauch fein würfeln. Tomaten waschen und ebenfalls würfeln. Die Oliven in Ringe schneiden. Schalotten würfeln und zusammen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann die Tomaten und Oliven hinzufügen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zum Garnieren ein bisschen Basilikum dazugeben.

Nachspeise

Buttermilch-Torte

Zutaten:

Glutenfreier Biskuitboden

4 Eier
120 g glutenfreies Mehl
90 g Puderzucker
Prise Salz

Füllmasse

600 g Sahne
300 g Buttermilch
200 g schwarze Johannisbeeren,
tiefgefroren
150 g Zucker
8 Blatt Gelatine
1 kleine Tasse frische rote
Johannisbeeren
Zitronenschale nach Geschmack

Zubereitung:

Biskuitboden:

Die Eier schaumig schlagen. Puderzucker dazugeben und weiter schlagen. Mehl sieben und vorsichtig unterheben. In einer Springform (26er) bei 180 Grad 20 Minuten im Backofen backen.

Füllmasse:

Die schwarzen Johannisbeeren ca. 6 Stunden mit dem Zucker ziehen lassen. Den Saft ausdrücken und 110 ml davon verwenden.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann nach Packungsanleitung auflösen und mit Buttermilch, Zitronenschale und Johannisbeer-Saft verrühren. Im Kühlschrank etwas fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Sahne schlagen und dann mit der leicht fest gewordenen Buttermilchmasse verrühren. Johannisbeeren unterheben.

Nun den Biskuitboden halbieren und den Springformrand um den unteren Boden legen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen. Vier bis fünf Stunden fest werden lassen - am besser über Nacht. Wer mag, kann mit frischen Früchten dekorieren.