



Weißkohl-Kasseler-Körbchen

Für 10 Stück

¼ Weißkohlkopf (250g)

150 g Kasseler oder gekochter Schinken

2 Eier

100 g Sauerrahm

Pfeffer

Salz

Paprika, edelsüß

Schwarzkümmel

75 g Hartkäse

Petersilie, frisch

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Weißkohl gegebenenfalls vierteln. Weißkohl waschen und in feine Streifen schneiden oder auf einer Reibe feinhobeln. Das Kasseler in feine Würfel schneiden.

Die Eier öffnen und in eine Rührschüssel geben. Den Sauerrahm mit den Eiern verrühren. Pfeffer, Salz und Paprika und Petersilie untermischen.

Toastbrot entrinden, dann mit dem Wellholz etwas flacher rollen. In eine Muffinsform oder in Tassen die Toastbrotsscheibe legen und dann Kasseler-Wirsing-Mischung hineingeben. Dann vorsichtig den Eiguss einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen.



Tomaten-Wirsing-Risotto

für 20 Probierportionen

2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch

1 TL Rapsöl

2 EL Rapsöl
400 g Risotto-Reis
Ca. 1000 ml Tomatensaft

75 g Parmesan oder Pecorino am Stück

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Knoblauch schälen und feinste Würfel schneiden. Rapsöl erhitzen, zunächst die Zwiebeln andünsten, und den Knoblauch anschließend zufügen. Die Zwiebeln rausnehmen und einen weiteren Esslöffel Öl erhitzen. Dann den Risotto-Reis hineingeben und glasig dünsten. Sobald die Reiskörner glasig sind, mit 100 ml Tomatensaft ablöschen und die Zwiebeln wieder hinzufügen. Dann immer wieder Tomatensaft anschütten, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Wenn der Saft aufgesogen wurde, dann wieder Tomatensaft angießen. Den Parmesan auf einer feinen Reibe hobeln und die Hälfte unter das Risotto rühren. Den restlichen Parmesan in eine Schale füllen und zum Nachnehmen auf den Tisch stellen. Den gegarten Wirsing unterheben.

Wirsing zum Unterheben unter das Risotto

1 EL Butterschmalz oder 1 EL Rapsöl
½ Wirsingkopf
100 ml Schlagsahne (alternativ Sojasahne)
Pfeffer
Speisesalz
Muskat

Die Wirsingblätter vom Strunk schneiden. Wasser in eine große Schüssel füllen und die Blätter waschen und in einer Salatschleuder schleudern. Dann die Mittellamelle ausschneiden. Den Wirsing in feine Streifen schneiden. Butterschmalz im Topf erhitzen, den Wirsing darin andünsten und anschließend mit wenig Sahne angießen. Nach 10 Minuten den Wirsing von der Platte nehmen und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Diesen Wirsing unter das Risotto heben.



Für 20 Weckgläser mit 8 cm Durchmesser

Biskuit

2 Eier
Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1,5 EL Wasser
30 g Zucker
30 g Dinkelmehl Type 1050
20 g Kartoffelstärke
1 TL Weinsteinbackpulver
2 gestrichene EL Kakaopulver stark entölt

Biskuit

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die zwei Eier mit Wasser und 30 g Zucker so lange aufschlagen bis es weißlich cremig aussieht. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Stärke abwiegen und auf ein Stück Backpapier sieben. Dann abwechselnd den Eischnee und das Mehl mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse gleichmäßig mit einem Spatel darin verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 12 Minuten backen.

Apfelmus

750 g Äpfel
3 EL Apfelsaft

Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Dann die Äpfel kleinschneiden und in einem Topf mit Apfelsaft und Deckel für rund 10 Minuten köcheln lassen. Dann in einer breiten Schüssel zum Auskühlen austreichen.

Masse

250 g Quark
200 g Mascarpone
100 ml Sahne
1 Espressolöffel Vanilleschote, gemahlen
Beerenobst
Orangensaft

Deko

50 g gehackte Mandeln

Den Quark und die Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Quark-Mascarpone-Masse unterheben.

Gemahlene Vanilleschote zur Quark-Mascarpone-Sahne-Masse geben. Abgedeckt kühl stellen.

Dann mit runden Ausstechern Kreise am dem Biskuit ausstechen und in die Portionsgläser füllen.

Etwas Apfelsaft auf die Biskuitkreise im Glas träufeln.

Ein Esslöffel Quark-Mascarpone-Masse auf dem Biskuit verteilen. Dann das Apfelmus einschichten. Zum Schluss gehackte Mandeln darüberstreuen.