



# BUNTER FRÜHLINGSSALAT

## mit Spargel und Quetscherdäpfeln

---

### Salat

400 g kleine Erdäpfel mit dünner Schale  
Salz  
7 EL Olivenöl  
750 g grüner Spargel, die holzigen Enden entfernt,  
die Stangen der Länge nach halbiert  
2 Handvoll grob gehackte Estragonblättchen  
plus Estragon zum Dekorieren  
4 Bio-Eier  
4 große Handvoll gemischter grüner Salat  
1 Bund Radieschen, auf der Mandoline oder von Hand  
in sehr dünne Scheiben geschnitten  
frisch gemahlener Pfeffer

### Marinade

2 TL Dijonsenf  
10 EL Olivenöl  
4 TL Rotweinessig  
Salz  
Honig

Für den **Salat** die Erdäpfel in Wasser so lange kochen, bis sie gabelzart sind. Dann abseihen, kurz ausdämpfen lassen und auf ein Backblech legen (sie können gut schon Stunden vorher gekocht werden). Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Erdäpfel mit der flachen Hand sanft von oben quetschen, sodass sie gerade noch zusammenhalten. Jetzt salzen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Ca. 45 Minuten backen, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben, nach der Hälfte der Zeit wenden, damit beide Seiten gebräunt werden.

Währenddessen den Spargel in zwei Durchgängen in einer Pfanne in je 2 EL Olivenöl bissfest braten. Noch heiß mit dem Estragon vermengen, salzen und auskühlen lassen.

Die Eier in einem kleinen Topf 10 Minuten in Wasser kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend schälen und halbieren.

Für die **Marinade** Senf, Öl und Essig in ein Marmeladeglas geben, dieses verschließen und gut schütteln. Mit Salz und Honig abschmecken.

Den grünen Salat mit der Marinade vermengen und mit dem Spargel, den Radieschen, den lauwarmen Erdäpfeln, den Eiern und Estragon anrichten und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

*Dieses Gericht ist Frühlingsküche,  
wie ich sie mir vorstelle: Der Salat ist im  
Handumdrehen auf den Teller gezaubert, die  
Aromen übertreffen einander, der Teller ist  
bunt wie ein Blumenstrauß, der frühlings-  
frische Estragon bringt französisches Aroma  
ins Spiel – da hat doch wirklich der Lenz  
vorbeigeschaut.*

*Die Quetscherdäpfel sind noch den ganzen  
Sommer lang knusprige Begleiter für geselli-  
ge Grillabende mit Familie und Freunden.*

# SCHOKOMOUSSE

## mit Physalis und Mandeltuiles

---

### Schokomousse

100 g Kuvertüre (mind. 40 % Kakaobuttergehalt), klein gehackt

120 g Schlagobers

2 sehr frische mittelgroße Bio-Eier, getrennt

1 Prise Salz

30 g Staubzucker

1 EL Espresso

### Mandeltuiles

50 g Mandelblättchen

45 g Staubzucker

10 g glattes Mehl Type W480

1 Eiklar von einem mittelgroßen Bio-Ei

8 g zerlassene Butter, lauwarm

8–10 Physalis, ganz oder in Stücke geschnitten

*Ich habe meine gesamte Schulzeit in einer Mädchenschule – einem Kloster – verbracht; eine Tatsache, die meine Kinder noch Jahrzehnte später zum Brüllen komisch finden.*

*Im jugendlichen Übermut habe ich (feministische Ansätze zeigten sich schon früh) das Fach „Handarbeiten“ komplett verweigert, nicht ahnend, dass gewisse Fertigkeiten im späteren Leben durchaus hilfreich sein können. Das Fach „Kochen“ wiederum hat meine Liebe zu meinem späteren Beruf geweckt, die Schokomousse der Schulrezepte war der Hit bei meinen Freunden.*

*Hier nun eine späte Interpretation, fachfraulich geschult und weiterentwickelt: Espresso unterstreicht die Schokoaromen, die Mandeltuiles bringen den Knusperereffekt und die Physalis kitzeln mit ihrer fruchtigen Säure den Gaumen.*

Für die **Mousse** die Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Dabei darauf achten, dass der Schüsselboden nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, sondern nur über dem Dampf steht. Das Schlagobers halbfest schlagen. Die Eiklar mit dem Salz mit den Quirlen des Handmixers zu Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Staubzucker über dem Wasserbad mit den Quirlen des Mixers schaumig aufschlagen, dann den Espresso und die geschmolzene Kuvertüre darunterschlagen. Die Hälfte des Schnees darunterschlagen, dann zu einem Spatel wechseln und die andere Hälfte des Schnees sowie das Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Schokomousse in Gläser oder kleine Schüsseln füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen, damit sie fest wird.

Für die **Tuiles** die Mandelblättchen, den Staubzucker und das Mehl vermischen. Das Eiklar mit einem Kochlöffel unterrühren, dann die Butter unterziehen. Die Masse mindestens 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig möglichst dünn und gleichmäßig auf das Papier streichen und 12–18 Minuten schön braun backen. Aus dem Backrohr nehmen und auf dem Blech erkalten lassen. Anschließend in Stücke brechen.

Das Schokomousse mit den Physalis und den Mandeltuiles servieren.



# GEFÜLLTE ZUCCHINI

6 runde Zucchini  
6 EL Olivenöl  
1 mittelgroße Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten  
120 g Risottoreis  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Paradeismark  
½ TL Pimentkörner, im Mörser zerrieben  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss  
1 Prise Piment d'Espelette oder Chili nach Geschmack  
3 Knoblauchzehen, geschält und gerieben  
2 getrocknete Marillen, in Streifen geschnitten  
3 EL Mandelstifte, in einer Pfanne trocken und sanft geröstet  
3 EL Petersil, inklusive der Stängel fein gehackt  
1 EL Minzblätter, fein gehackt, plus Minze zum Dekorieren  
Saft einer Zitrone  
2 EL Granatapfelsirup, alternativ 1 EL Honig  
Joghurt zum Servieren

Die Kappen der Zucchini abschneiden und beiseitelegen. Die Zucchini mit einem kleinen scharfen Messer und einem Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei darauf achten, die Schale nicht zu verletzen. Das Fruchtfleisch von 4 Zucchini klein hacken. (Das Fruchtfleisch der übrigen 2 Zucchini kann für einen Gemüfefond verwendet werden.)

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze sehr glasig dünsten. Dann das Zucchinifruchtfleisch hinzufügen und die Hitze erhöhen, damit das Wasser der Zucchini verdunstet. Nun den Reis dazugeben, salzen, pfeffern, 1 gehäuften EL Paradeismark, die Gewürze und 1 geriebene Knoblauchzehe unterrühren. Die Marillen, die Mandeln, die Kräuter und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Die Zucchini bis jeweils 1 ½ cm unter den Rand mit der Reismasse füllen und mit den passenden Deckeln verschließen.

In einem Topf, in dem die Zucchini später so Platz haben, dass sie sich gegenseitig stützen können, 3 EL Olivenöl erhitzen. 2 geriebene Knoblauchzehen im Öl anschmurgeln, dann 1 EL Paradeismark unterrühren. Mit 250 g Wasser aufgießen, den Saft der zweiten Zitronenhälfte, 1 TL Salz und den Granatapfelsirup unterrühren. Die Zucchini in den Topf setzen und bei Bedarf Wasser bis zur Füllhöhe der Zucchini hinzufügen. Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und den Topf abdecken, sodass die Zucchini sanft garen. Nach ca. 45 Minuten kontrollieren, ob der Reis in der Fülle weich ist, andernfalls noch etwas länger kochen. Mit Joghurt kalt oder lauwarm (traditionell nicht heiß) servieren und mit Minzblättern dekorieren.



*Dieses Rezept habe ich in den Bergen zum ersten Mal gekocht – auf einmal roch es mitten im Salzkammergut nach Istanbul.*

*Die Gewürzkombination aus Zimt, Piment und Muskatnuss führte uns schnurstracks ins Reich von Tausendundeiner Nacht.*

*Sofort hatte ich Erinnerungen an die Zeit im Kopf, als der Liebste so viel in der Türkei arbeitete und wir so manches Wochenende in dieser wunderschönen, aufregenden Stadt verbrachten. Hier also das Rezept, um sich ganz schnell ein bisschen Urlaub in den Alltag zu holen.*



# HONIGBROT

## mit gedörrten Marillen und Feigen

---

Für eine längliche Backform von ca. 12 x 26 cm Größe


250 g glattes Mehl Type W480 plus Mehl für die Form  
2 TL Lebkuchengewürz  
2 TL Backpulver  
100 g geriebene Mandeln  
½ TL Salz  
½ TL frisch gemahlener Pfeffer  
80 g zerlassene Butter plus Butter für die Form  
230 g Honig  
1 EL frisch geriebener Ingwer  
2 große zimmerwarme Bio-Eier (bei Bedarf in warmes Wasser legen)  
120 g Sauerrahm  
1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale  
80 g getrocknete Marillen, in Streifen geschnitten  
80 g getrocknete Feigen, in Streifen geschnitten

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit zerlassener Butter austreichen und mit Mehl ausstreuen.

Das Mehl mit Lebkuchengewürz, Backpulver, Mandeln, Salz und Pfeffer vermischen. Die Butter mit dem Honig in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handmixers ca. 3 Minuten verrühren. Zunächst den Ingwer, dann die Eier einzeln unterrühren, anschließend den Sauerrahm. Nun die Mehlmischung unterrühren, die Orangenschale und die Trockenfrüchte unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Backform füllen und 45–50 Minuten backen, bis das Honigbrot goldbraun ist und ein in die Mitte gestecktes Holzstäbchen trocken herausgezogen werden kann. Aus der Form stürzen, mit der gerade Seite auf eine Platte stellen und auskühlen lassen.





*Beim Herumtüsteln der Rezepte ist mir eingefallen, wie gerne ich in Frankreich „Pain d'épices“ esse und wie eigenartig es ist, dass wir in Österreich, dem Land des Lebkuchens und der Weihnachtsbäckerei, kaum Honigbrot verspeisen.*

*Ich hoffe, dies wird sich mit diesem Rezept ändern! Schon der Duft, der aus dem Backrohr kommt, ist herrlich verführerisch, das Brot selbst süß und auch ein wenig scharf, die Gewürze verlockend winterlich.*

*Ich konnte nicht anders, als das Brot mit Butter zu bestreichen und tagelang schon ab dem Frühstück zu verputzen, sehr französisch ist natürlich die Variante mit foie gras oder einer Käseplatte.*