

# Bunte Rezeptmischung

Ein "Bunter Salat mit Sanddorn dressing" ist aromatisch und lecker. Sanddornmus oder Sanddorngelee findet man in gut sortierten Supermärkten.

"Spargel carpaccio mit Pesto, Schinken, Kartoffelplätzchen und Parmesan", dieses Rezept hat Horst Lichter vor einigen Jahren bei mir gekocht, jetzt gebe ich es weiter.

"Schweinegulasch mit Möhren", dieses einfache Rezept ist sehr lecker. Neben verschieden farbigen Möhren ist auch noch eine Zucchini dabei.

Ein "Apfelkuchen mit Bienenstichhaube" rundet die Rezeptpalette ab.

## Bunter Salat mit Sanddorn-Dressing



### Zutaten für 4 Personen:

200-220 g Salatmix, hier: Romana-Salat, Endivie, Frisee, Radicchio, Karotte und Chinakohl

2-3 aromatische Birnen

8 St. entsteinte Datteln

100 g Ziegenfrischkäse

*Dressing:*

2-3 EL Sanddornmus oder Sanddorngelee

2 TL mittelscharfer Senf

4 EL fertige Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer

3 EL Walnussöl

2 EL Sonnenblumenöl

2-3 EL Apfelessig

### Zubereitung:

Salatmix waschen und auf einer großen Platte anrichten. Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in längliche Scheiben schneiden. Datteln längs vierteln.

Birnen und Datteln auf dem Salat anrichten.

Dressing: Sanddornmus in eine Pfanne zusammen mit Brühe und Senf geben und bei geringer Hitze alles gut verbinden lassen. Salz und Pfeffer zugeben. Ölsorten und Apfelessig unterschlagen.

### Anrichten:

Das Sanddorn dressing über den Salat geben. Ziegenfrischkäse darüber krümeln.

Es ist nicht zwingend notwendig alles auf einer großen Platte anzurichten. Man kann kleine Portionsschalen nehmen und den Salat ebenso schön anrichten.

### Anmerkung:

Es muss nicht immer ein Salatmix sein. Chinakohl, Spitzkohl und weitere Salatsorten kann man entweder in mundgerechte Stücke zupfen oder in ganz feine Streifen schneiden und dann weiter verwenden.

## Spargel carpaccio mit Pesto, Schinken, Kartoffelplätzchen und Parmesan



### Zutaten für 4 Personen:

4 Stangen weißer Spargel

6-8 Stangen grüner Spargel

2 EL Butter

Meersalz

4-8 Schinkenscheiben

2 Frühlingszwiebeln

Parmesankäse am Stück

*Pesto:*

2 Bund Basilikum

20-25 g Pinienkerne

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe

60 g geriebener Parmesan

150-200 ml Olivenöl

Kartoffelplätzchenteig, selbst gemacht oder fertig gekauft

2-3 EL Butterschmalz

### Zubereitung:

Weißer Spargel schälen und längs feine Streifen abziehen.

Grünen Spargel putzen, Enden abschneiden und in je drei Stücke teilen.

Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und beide Spargelsorten kurz anschwitzen und sofort herausnehmen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Schinkenscheiben aufrollen oder zusammenlegen.

*Pesto:* Basilikum-Blättchen von den Stielen zupfen, Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten. Pinienkerne, Basilikum, Knoblauchzehe, geriebenen Parmesan, etwas Meersalz, wenig Pfeffer zusammen mit Olivenöl in einem Mixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren.

Butterschmalz erhitzen und je ein Esslöffel Kartoffelplätzchen-Teig ins heiße Fett geben und von beiden Seiten ausbacken.

### Anrichten:

Weißer Spargelstreifen auf große flache, Teller legen, dazu kommen die grünen Spargelstücke. Frühlingszwiebeln zusammen mit Pesto auf dem Teller verteilen.

Je ein Kartoffelplätzchen auf den Teller legen und mit Schinken dekorieren.

Gehobelten Parmesan über dem Teller verteilen.

### Anmerkung:

Dieses Gericht kann Vorspeise oder auch Hauptgericht sein.

*Fortsetzung siehe nächste Seite*

## Schweinegulasch mit Möhren



### Zutaten für 4 Personen:

900-1000 g Schweinegulasch  
2 Zwiebeln  
2-3 EL Öl  
1 EL Stärkemehl  
200 ml Weißwein  
500 ml Kalbsfond  
Salz, Pfeffer  
300 g rote Möhren  
300 g gelbe Möhren  
100 g grüne Zucchini  
grober Pfeffer  
Schnittlauch

### Zubereitung:

Das Fleisch in gleichmäßige Stücke und die abgezogenen Zwiebeln in feine Spalten schneiden.

Öl in einer Pfanne oder Bräter erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln portionsweise anbraten, dann mit Stärkemehl bestäuben und dann mischen. Mit Wein und Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt alles leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Möhrensorten und Zucchini waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Etwa 30 Minuten vor Garende zum Gulasch geben und weiter garen.

Noch einmal nachwürzen und dann mit grobem Pfeffer und Schnittlauchröllchen bestreuen.

### Anmerkung:

Wenn Kinder mitessen sollte man keinen Wein zu dem Gericht geben, man erhöht dafür die Fond-Menge.

Kalbsfond ist nicht zwingend notwendig, man kann auch Fleischbrühe nehmen.

Auch Möhren in zweierlei Farben sind nicht unbedingt nötig, es reichen auch nur die roten oder gelben Rüben.

Bei Gulasch empfiehlt es sich gleich die doppelte Menge zu kochen, denn man kann das Gericht sehr gut einfrieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, jede Art von Nudeln und Reis.

## Apfelkuchen mit Bienenstichhaube



### Zutaten:

#### Teig:

80 g Butter  
100 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
1 Ei  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Butter für die Form  
Paniermehl zum Ausstreuen

#### Belag:

4-5 Äpfel  
Bienenstich-Topping:  
100 g Butter  
5-6 EL Zucker  
3 EL Mehl  
2-3 EL Sahne  
100 g Mandelblättchen

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren. Mehl und Backpulver gesiebt unterheben.

Eine gebutterte Springform mit Paniermehl ausstreuen und den Teig auf dem Boden glatt streichen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Teigboden verteilen.

Butter in einem Stieltopf flüssig werden lassen. Mit Zucker, Mehl, Sahne und Mandelblättchen gut vermengen. Diese Masse auf die Apfelspalten geben und glatt verstreichen.

Backen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 35-40 Minuten.

Der Apfelkuchen sollte eine schöne Bienenstich-Bräune haben.

### Anmerkung:

Zum Apfelkuchen wird gerne Schlagsahne gegessen.