

Kalte Buttermilch- Kräuter- Suppe mit Nuss- Gremolata



Nach einer kleinen Pause finde ich endlich wieder etwas Zeit für einen kleinen Beitrag.

Die letzten Wochen war ich sehr beschäftigt und hatte wenig Zeit für Kreativität, denn ich stecke im Renovierungs- und Umzugsstress und war zudem auf einer Hochzeit.

In der Zwischenzeit ist auch der Sommer gekommen, mit herrlich wolkenlosem Himmel, brütender Hitze und lauen Abenden. Mit explodierender Rosenpracht im Garten, Froschgequacke und dem Geruch von Gegrilltem.

Also haben auch wir heute Mittag den Grill angeworfen und draußen im Hof Würstchen, Steak und Salate aus unseren vorhandenen Resten genossen. Ein ganz entspannter Ruhetag, dieser Pfingstmontag. Das tut jetzt gut, vor allem bei der Hitze.

Für heute Abend gibt es dann nur noch was Leichtes, Erfrischendes und was wäre da besser als eine Suppe? Denn Suppe geht ja auch kalt! Im Trend des Tages habe ich vom Backen übrig gebliebene Buttermilch genommen und sie mit geröstetem Knoblauch, einer restlichen Pellkartoffel und

Kräutern püriert. Dazu eine Gremolata aus gerösteten Haselnüssen, die dem Süsspchen einen nussig- salzigen Kick gibt – fertig ist das kühle Abendessen nach einem drückend- schwülen Tag!

Zutaten:

2- 3 Knoblauchzehen, grob gestückelt

1 Becher Buttermilch

Zwei- drei Hand voll Kräuter, was der Garten so hergibt und schmeckt *

1- 2 übriggebliebene Pellkartoffeln, wenn vorhanden

1 Stück Zitronenschale (nur das Gelbe)

Salz, Pfeffer, Chili (wenn man mag), zwei Prisen Kreuzkümmel, eine Prise Muskat, eine Prise Curry

Eine Hand voll Haselnüsse

1- 2 EL Olivenöl (Chili- Olivenöl, wer hat und mag)

Salz, Paprikapulver rosenscharf

Die Nüsse und die Knoblauchstücke in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Nüsse mit Schale danach aneinander rubbeln, damit sich die Schale löst, das geht gut in einem Küchenpapier oder Handtuch.

Dann die Nüsse im Blitzhacker fein hacken und mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermischen.[nurkochen]



Die

Buttermilch mit dem Kräutern und Gewürzen, der Zitronenschale und dem gerösteten Knoblauch fein pürieren und kalt stellen. Mit Schnittlauchröllchen (wenn man hat) und der Gremolata servieren und genießen.

Was habt ihr für ein Rezept, um euch bei Hitze zu erfrischen? Genießt jedenfalls die Sonne, ich wünsche euch einen genussvollen Rest- Feiertag!

Eure Judith ♥

** ich habe noch ein paar Blätter Bärlauch gefunden, ein klein wenig Liebstöckel genommen, Sauerampfer, Oregano, Pimpinelle und etwas Basilikum. Sicher geht auch gut ein Kräuterstrauß für „Grüne Soße“ oder Salate!*

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Nuss- Gitter



Apfel

kuchen geht immer! Aber bei Rosinen scheiden sich die Geister, oder? Sie geben einem Apfelkuchen eine schöne Süße, ein herrliches Gegengewicht zu leicht säuerlichen Äpfeln und sind zudem farbliche Akzente dazwischen. Andererseits sehen die herrlich saftigen, mit Rum oder Saft vollgesogenen Rosinen wirklich nicht immer süß aus.

Kurz: Die einen lieben, die anderen hassen sie.

Aber habt ihr schon mal einen Apfelkuchen ohne Rosinen, aber mit Rosinen-Nuss-Gitter gemacht? Die Idee kam mir gestern, als wir über Käsekuchen und die Rosinen- Causa gesprochen haben. So können die Rosinen weiterhin den Kuchen mit ihrer Süße bereichern, sind aber nicht so ersichtlich und sympathisieren zudem ganz eng mit geriebenen Haselnüssen, die ebenfalls wunderbar zu Äpfeln passen, deren Säure ausgleichen und den Kuchen mit ihrem erdigen Aroma abrunden.

Rosinengegner, probiert es doch mal aus! Und wer sich gar nicht überwinden kann, der kann die Rosinen auch weglassen und den Guss nur aus Nüssen machen, oder auch Marzipan dazunehmen; in dieser Manier sind solche Gitter ja bekannt.

Ein Apfelkuchen- Genuss für alle Liebhaber wird es hoffentlich in jedem Fall! =)

Hier also meine Kreation:

Für den Teig:

150 g Dinkel- Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen; der Teig wird knuspriger mit Vollkorn)

100 g Mehl

130 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Ei

Für den Gitter- Guss:

100 g Rosinen

4 EL Rum

6 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse

2 Eier, Eiweiße und -gelbe getrennt

[Spritzbeutel mit Sterntülle]

1 kg Äpfel, z.B. Boskop

Zitronensaft

5 EL Semmelbrösel

Zimt nach Belieben

Die Rosinen mehrere Stunden oder über Nacht im Rum einweichen. Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und den kalt stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft vermischen. Zimt und Semmelbrösel dazugeben und alles gut mischen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.

Die Äpfel darauf geben und gleichmäßig verteilen.

Die Rosinen pürrieren. Das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb, das Rosinenpüree und die Nüsse unterrühren. Alles in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter oder ein anderes Muster auf die Äpfel spritzen.

Etwa 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.[nurkochen]



Dazu

passt natürlich, wie zu allen Apfelkuchen, geschlagene Sahne
=)

Viel Freude beim Backen und Genießen wünscht euch eure
Judith

Mit diesem Rezept nehme ich an folgendem [Wettbewerb um das beste Apfelkuchen-Rezept](#) teil:



Drückt mir die Naschkatzen- Pfoten!

;)