

# Kartoffelgratin mit Senf und Meerrettich

Vor einigen Tagen gab es bei uns den ersten Herbstnebel. Auf dem Weg zu meinem morgendlichen Training fuhr ich durch zartgrauen Dunst und die trockenen Blätter auf den Straßen rochen auf einmal noch intensiver nach Herbst.

Für mich ist das der Moment, wo sich der Herbst nicht mehr leugnen lässt, wenn die Welt morgens in ein Nebeltuch gehüllt ist. Es ist ein weiterer Schritt des Rückzugs der warmen Jahreszeiten. Die Natur zieht sich für einen ihrer letzten Akte um und der Nebel ist ihr Vorhang.

Zum Glück kämpfte sich bald die Sonne durch und machte einem strahlenden Himmel Platz. Aber die Luft bleibt trotzdem kalt und da bekommt man wieder mehr Lust auf herzhafte Backofengerichte, die auch dem Gaumen den Herbst einläuteten.



*Naschkatzen*

Bei uns gab es an diesem Tag Kartoffelgratin. Ich hatte in der aktuellen Sweet Paul ein Rezept gesehen mit frischem Meerrettich und fand diese Idee genial, denn Meerrettich und Kartoffeln sind einfach köstlich zusammen. Leider hatte ich keinen frischen, aber noch einen Rest im Glas. Mit frischem

ist es sicher aromatischer. Dazu gab ich noch etwas groben Senf, der mit seiner feinen Säure einen würzigen Gegenspieler zu den Kartoffeln bildete.

**Für 2 Portionen:**

500 g Kartoffeln

200 g Flüssigkeit (Milch, Sahne, Pflanzenmilch, ich hatte Vollmilch und Sojareismilch)

etwas Butter oder Öl für die Form

1 gestr. TL Gemüsebrühpulver

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 TL grober Senf

3 TL Meerrettich aus dem Glas oder 1 EL frisch geriebener Pfeffer und eventuell Salz

Gemahlene Muskatnuss

50 g Käse, zum Beispiel Gouda, gerieben

Die Kartoffeln schälen und in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln und diese in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Die Flüssigkeit mit den Gewürzen vermischen und über die Kartoffeln geben. Den Käse reiben und über dem Gratin verteilen.

Bei 180°C Umluft etwa 45 Minuten backen.

Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!

Je nach Dicke der Kartoffeln und Stärke des Ofens ist es früher oder später gar. Am besten kurz mit einem Holzstäbchen durch das Gratin stechen und testen, ob die Kartoffeln durch sind.

Dazu gab es bei uns gedünstete Stangenbohnen. Mit etwas Gemüsebrühpulver und wenig Wasser gegart und mit einem Hauch Salz und einem Schuss Olivenöl abgeschmeckt. [nurkochen]



Ich

werde das Gratin auf jeden Fall noch mal mit frischem Meerrettich machen. Und vielleicht auch wieder einen Klecks Senf dazu geben, das würzt ganz wunderbar.

Lasst euch den Herbst gut schmecken, ihr Lieben und habt genussvolle Tage!

Eure Judith

---

**Vegetarisch gefüllte Zwiebeln, Ofentomaten mit Olivenpaste & Reis. Was fürs Auge, denn es isst mit.**



Vor

einigen Wochen hatte ich in irgendeiner Kochsendung im Fernsehen gefüllte Zwiebeln gesehen. Bisher habe ich eigentlich nur Auberginen gefüllt, aber Zwiebeln fand ich spannend, denn ich mag sie gebacken sehr gerne. Sie haben dann so eine tolle Süße.

Als wir mal wieder ratlos vor unserem Kühlschrank standen und uns fragten, was wir heute kochen sollen, kamen mir die Zwiebeln in den Sinn. Wir verbrauchen liebend gerne Reste und da wir Hüttenkäse und Gemüse in Form von Zucchini da hatten, lag es nahe, damit die Zwiebeln zu füllen.

Es ist allerdings gar nicht so einfach, große Zwiebeln zu finden, die sich gut dafür eignen. Nachdem ich den Markt durchkämmt hatte, nahm ich die größten, die ich finden konnte. Sie waren nicht perfekt, aber es ging auch damit. Die nette Frau am Stand schenkte mir noch ein Sträußchen Majoran dazu, der großartig dazu passt, wie wir beim Füllen feststellten. Klassisch werden Zwiebeln sicher mit Hackfleisch gefüllt und auch das stelle ich mir sehr lecker vor. Oder gehäutete Bratwürste, die schon wunderbar herhaft gewürzt sind.

Aber wir essen so gerne vegetarisch und bei diesem Gericht hat uns rein gar nichts gefehlt.

„Schmeckt wie im Restaurant“ murmelte mein Naschkater zwischen zwei Gabeln und machte sich mit Inbrunst weiter über den hübsch angerichteten Teller her.



Ich

finde, das Auge isst sowieso immer mit und ein paar einfache Zutaten kommen noch mal ganz anders rüber, wenn sie liebevoll und ästhetisch angeordnet und ein wenig dekoriert werden. Warum ins Restaurant gehen, wenn man das so leicht für sich selbst machen kann?

Eine Prise frische Kräuter über den Teller streuen, ein Schlenker Balsamico ums Gericht herum, ein paar geröstete Kerne über dem Salat. Man kann sein Essen so leicht aufpeppen. Und mal ehrlich: schmeckt es dann nicht gleich doppelt so gut, wenn man vor dem Essen den Teller als kleines optisches Kunstwerk würdigen kann?

Hier jedenfalls unsere Kreation der Woche:

**Für 2 Portionen:**

4 möglichst große Zwiebeln oder 2 Riesenzwiebeln

100 g Hüttenkäse

1 kleiner Zucchini

frischer Majoran, fein gehackt

Salz, Pfeffer

(1 Zehe gepresster Knoblauch)

weitere Kräuter nach Belieben

4 große Tomaten

Paste aus schwarzen Oliven, alternativ eine Handvoll schwarze

Oliven, im Mörser zerstampft oder ganz fein gehackt  
Pfeffer

Zwiebelreste, Rotwein, Salz, Pfeffer, Majoran, Zitronenschale

1 Tasse Reis (Basmati oder Langkorn)  
frischer Majoran als Deko

Die Zwiebeln am unteren Ende vom Wurzelstrunk befreien (aber nur ganz wenig abschneiden) und schälen. Oben einen kleinen „Deckel“ abschneiden und dann mit einem Löffel das Innenleben der Zwiebel heraus holen. Dabei Acht geben, dass man nicht zu tief gräbt, denn dann geht die unterste Schicht heraus und es entsteht unten ein Loch, durch das die Füllung fallen kann. Die Zwiebel „reste“ nicht wegwerfen! Man kann eine tolle Sauce oder Creme daraus machen!

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Ofenform leicht fetten und die Zwiebeln hinein setzen.

Es empfiehlt sich, die Zwiebeln schon mal im heißen Ofen vorzuhüten, da sie länger brauchen, als ich gedacht hätte und die Füllung selbst ist ja vegetarisch und muss nicht „durch“ werden wir Fleischfüllung.

Dann die Zucchini waschen, abtrocknen und grob raspeln. Die Raspeln mit dem Hüttenkäse und den Gewürzen und Kräutern vermengen. Der Fantasie sind hier aber keine Grenzen gesetzt! Man kann zum Beispiel noch ganz fein geschnittene Frühlingszwiebeln dazu geben oder auch noch etwas ganz anderes.

Die Tomaten ebenfalls waschen, trocknen und ein Stück abschneiden, am besten am Ende mit dem Grün. Wer mag, entfernt ein wenig von den Kernen oder schneidet sie oben an der Schnittstelle leicht kreuzweise ein. Die Olivenpaste auf die Schnittstelle streichen.

Die Zwiebeln nun mit der Käse-Gemüse-Mischung füllen. Optional kann man noch etwas geriebenen Käse darüber geben, damit sie oben drauf goldbraun und knusprig werden.

Dann zusammen mit den Tomaten in den Ofen geben und 30-45 Minuten backen, je nach Größe der Zwiebeln und ob sie vorgegart wurden oder nicht.

Die Zwiebelreste fein hacken und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl andünsten, bis sie langsam karamellisieren. Salz und Pfeffer dazu geben, sowie die Zitronenschale und noch etwas frischen Majoran. Mit Rotwein angießen und langsam reduzieren lassen, bis es sirupartig aussieht. Noch etwas Wein angießen und alles pürieren. Noch einmal abschmecken und ein wenig bei kleiner Hitze reduzieren lassen, bis es die gewünschte Konsistenz besitzt. Wir hatten eher ein Mus, man kann die Sauce natürlich auch flüssiger machen.

In der letzten Viertelstunde den Reis kochen. Eine Tasse Reis und zwei Tassen kochendes Wasser in einen Topf geben. Einmal aufkochen und dann die Hitze ganz klein schalten und den Reis gar ziehen lassen.

Wer mag kann ihn mit Gewürzen oder zum Beispiel etwas Zitronenschale verfeinern. Ich gebe meist eine großzügige Prise Salz dazu.

Wenn alles fertig ist, den Reis mit einer kleinen Schüssel oder einem Servierring portionieren und die Zwiebeln und Tomaten daneben anrichten. Mit Klecksen der Zwiebelreduktion dekorieren. Alles mit frischem gehacktem Majoran bestreuen. [nurkochen]



Ich hoffe, dieses Gericht macht euch Lust zum Nachkochen! Gefülltes Gemüse ist nicht nur lecker, sondern macht auch was her und eigentlich ist es kein großer Aufwand. Habt ihr schon mal Gemüse gefüllt und wenn ja, welches und womit? Über Anregungen würde ich mich freuen! =)  
Habt eine genussvolle Zeit!  
Eure Judith



# Herbst auf der Zunge: Pflaumentartlets mit zimtiger Mandel- Marzipan- Creme



Wir haben goldenen Herbst! Es fühlt sich fast an wie die zweiten Frühlingsgefühle, wenn man in diesen Tagen nach draußen geht! Die Luft ist so klar wie der Himmel blau und die Sonne strahlt noch wunderbar warm, sofern nicht gerade ein kräftiger Herbstwindstoß die ersten Blätter von den Bäumen zupft. Diese regnen dann auf mich herunter, wenn ich mit dem Rad am Fluss entlang fahre.

Gestern bin ich auf den Münstermarkt geradelt. Den liebe ich sehr. All die Farben, Formen, Gerüche. Als „Nasentier“, das an allem riecht, bin ich da in meiner Welt und lasse mich gerne von leckeren Produkten verlocken.

Da mein Naschkater unseren neuen Backofen schon einige Male getestet hat (er überraschte mich schon bei Feierabend mit feinen Zimtbrötchen oder Pizza), ich dagegen noch nie, musste

das nun endlich geändert werden. In den letzten Wochen hatte ich einen kleinen energetischen Durchhänger, muss ich gestehen. Da ging außer arbeiten und schlafen nicht so viel. Selbst fürs Backen hatte ich keine Muse, was bedenklich, aber nun hoffentlich überwunden ist. =)

Bei den herrlichen Herbstfrüchten auf dem Markt musste es natürlich etwas Saisonales werden und da ich Pflaumen bzw. Zwetschgen über alles liebe, kaufte ich einige Handvoll der lila Früchtchen und beschloss, meine neuen Tartlett-Förmchen auszuprobieren.

Heraus kamen am Ende diese kleinen Naschwerke, die mit Zimt, Marzipan und Pflaumen perfekt die kühle Jahreszeit einläuten.



Für

**ca. 8 kleine Tarte**s (je nach Größe der Formen):

**Teig:**

100 g Mehl

100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

70 g Zucker

80 g Butter

1 Ei

**Creme:**

100 g Marzipan

100 g Milch

1 TL Zimt  
4 TL Rum (optional)  
50 g gemahlene Mandeln

Die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kurz kühl stellen.

Das Marzipan würfeln und mit der Milch in einen kleinen Topf geben. Langsam erwärmen, bis das Marzipan sich aufgelöst hat. Den Zimt und die Mandeln dazu geben und eventuell den Rum oder einen Schuss Amaretto, wer das mag.

Die Förmchen ganz fetten (und eventuell noch mehlen oder zuckern) oder nur am Rand und die Bodenfläche mit ausgeschnittenen Backpapierkreisen auslegen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und diese auf dem Backpapier flach drücken, so dass der Teig fast über den Rand des Papiers hinaus geht. Dann beides in die Förmchen legen und diese damit auskleiden. Den Teig bis zum Rand hochdrücken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

In jede Form etwas Mandelcreme geben und glatt streichen. Die gewaschenen, entsteinten und geviertelten Pflaumen kreisförmig auf der Masse verteilen.

Die Törtchen etwa 20 Minuten backen.

Vollständig auskühlen lassen und dann stürzen oder direkt aus den Förmchen naschen. [nurkochen]



Ich  
wünsche euch genussreiche Herbsttage! Kostet die wunderbare  
Zeit der Mirabellen, Zwetschgen, Trauben und Nüsse in vollen  
Zügen aus!  
Eure Judith



# Kleine pelzige Früchtchen, die niemand wollte und was aus ihnen wurde: Cremig-fruchtiges Schichtdessert aus Kompott, Brioche und Sahnejoghurt



Ich

liebe den Sommer nicht nur wegen seiner Temperaturen, sondern auch aufgrund der Fülle an Gemüse, Früchten und Kräutern, mit denen er die Küche von Naschkatzen bereichert. Fast alles gibt es zurzeit regional und wenn ich in diesen Tagen über den Markt laufe, dann schwelge ich in den Farben, Formen und Gerüchen all dieser reifen und knackigen Köstlichkeiten. Die lila Zwetschgen lassen mich von Datschi träumen. Die Mirabellen möchten zur Tarte werden, die Brombeeren einfach so im Mund verschwinden. Endlose Möglichkeiten an Marmeladen liegen da auf den Ständen. Eingelegtes Gemüse könnte den Sommer konservieren. Grüne Bohnen, eins meiner

Lieblingsgemüse, würde ich mir gerne einfrieren für die kalte Jahreszeit und eine herzhafte Suppe daraus machen, wie meine Oma sie immer kochte.

Ein bisschen traurig macht mich ein Bummel über den Markt jedoch auch, denn all das bleibt bis Mitte des Monats ein Traum. Ohne Küche kann man schlecht Kuchen backen und auf zwei mobilen Herdplatten ist an ausschweifenderes Kochen auch nicht zu denken.

Ich tröste mich damit, dass die Wartezeit bald vorbei ist, der Herbst jedoch erst vor der Tür steht. Den ersten leuchtend orangen Kürbis haben wir schon dekorativ auf den Küchenboden gesetzt und bei Spaziergängen meine ich manchmal, schon einen ersten Hauch von Herbst zu riechen. Es bleibt jedoch noch genug Zeit, ein bisschen aufzuholen und herrliches Obst vom Markt in der neuen Küche in Glück zu verwandeln.

Ein bisschen traurig macht es mich auch, wenn ich an Gärten oder Feldern vorbei komme und Bäume oder Sträucher sehe, an denen die Früchte und Beeren langsam vor sich hin verkommen und von niemandem geerntet und genossen werden. Was man daraus alles zaubern könnte!

Vor einigen Tagen brachte mein Naschkater solche Früchte mit nach Hause. Seine Ma war am Umziehen und hatte sich davor im Garten ihres Vermieters der zahllosen Pfirsiche erbarmt, die gerade niemand ernten kann. Mein Katerchen kochte daraus zwei riesige Töpfe Kompott, von dem noch ein großes Einmachglas im Kühlschrank steht. Das Kompott schmeckt köstlich mit griechischem Sahnejoghurt, und das inspirierte uns zu einem wundervollen Schichtdessert.



Für

**das Kompott braucht ihr:**

Pfirsiche

Zucker

Eventuell etwas Wasser

**Für 2 Portionen Schichtdessert:**

4-6 EL Pfirsichkompott

(es geht auch mit frischen Pfirsichen, fein gestückel)

4-6 EL Sahnejoghurt

2 große Scheiben Brioche, goldbraun getoastet

(1 paar Tropfen Rum)

1-2 TL flüssige rote Marmelade oder roter Sirup

1 große oder 2 kleine rote Pflaumen

Das Kompott am besten am Tag vorher kochen. Die Pfirsiche dafür halbieren, entkernen und in Würfel oder unregelmäßige Stücke beliebiger Größe schneiden. In einem Topf langsam aufkochen und eine Weile bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Zucker nach Belieben süßen.

Die Brioche in Scheiben schneiden und diese toasten, so dass sie goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Mit einem Servierring oder einem runden Glas 4 Kreise ausstechen. (Die Reste aufknuspern.)

In einem schönen Glas alle Zutaten im Wechsel schichten.

Zuerst etwas Kompott, dann Joghurt, eine Scheibe Brioche und alles noch einmal von vorne. Die untere Briochescheibe mit ein paar Tropfen Rum beträufeln, wenn man das mag. Als oberste Schicht noch einmal einen Klecks Kompott und Joghurt darauf setzen.

Zum Schluss die Pflaumenstückchen darüber verteilen und alles mit ein wenig rotem Sirup oder Marmelade beträufeln.

**Tipp:** Am besten frisch schmecken lassen. Die Brioche weicht sonst zu arg durch. [nurkochen]



Ich hoffe, ihr habt Lust, dieses dekorative und sehr leckere Dessert einmal nachzumachen und wünsche euch viel Freude beim Löffeln, Schlecken und Genießen!

Habt genussvolle Frühherbsttage!

Eure Judith

PS: Das Ganze geht auch gut **vegan** mit Sojajoghurt und veganer Brioche oder vergleichbarem süßem Hefebrot! =)

# Goldene Bratkartoffeln mit Birnen-Lauch-Gemüse und Speck



Kennt

ihr das, wenn ihr abends spazieren geht und dabei ein wenig in die Leben anderer Leute eintaucht? Ich liebe es, durch langsam dunkler werdende Straßen zu schlendern und schöne Gärten zu bewundern. Dabei stelle ich mir vor, wie die Leute sie am Tag wohl nutzen, freue mich über schöne Blumen und beneide die Besitzer ein wenig um Gemüsebeete oder Obstbäume, mit denen sie sich so wunderbar selbst mit frischen Genüssen versorgen können.

Wenn es dunkler wird, kann man so gut durch die Fenster in die erleuchteten Wohnungen schauen. Wie sind die Leute eingerichtet? Hier hängt eine tolle Lampe an der Decke. Da wird viel gelesen, die Wände sind voller Bücherregale. Aus dem nächsten Haus erklingt Musik. Und von dort drüben riecht es ganz wunderbar herhaft – ein schönes Abendessen wird gekocht. Bratkartoffeln und irgend etwas Gemüsiges... Mhmmm. Oft fühle ich mich bei solchen Spaziergängen nicht nur zu Einrichtung und Farbgebung der Wohnung inspiriert, sondern auch zu Gerichten, die ich meine erschnuppert zu haben und die ich lange nicht mehr gemacht habe.

So ging es mir mit diesen Bratkartoffeln. Eine einfache und geniale Resteverwertung, wenn mal etwas übrig bleibt. Und sie passen toll zu ebenso einfachen Gemüsegerichten oder auch nur einem würzigen Kräuterquark.

Ich verwende ja selten Speck oder überhaupt Fleisch in meiner Küche. Aber für dieses Gericht hatte ich mal wieder Lust auf mageren Speck, denn er gibt ja eine tolle Würze.

Nun ist ja auch wieder Birnenzeit und somit passt dieses unkomplizierte Gericht wunderbar zu schon etwas kühleren Abenden, an denen man den Herbst nahen fühlt.

## **2 Portionen:**

1 Stange Lauch

1 kleines Päckchen mageren Speck, fein gewürfelt

1-2 Birnen

50 ml Gemüsebrühe

Pfeffer, (Salz)

Etwas geriebenen Parmesan

Kalte Pellkartoffeln

Butterschmalz oder neutrales Bratöl, zum Beispiel Raps

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne heiß werden lassen. Die Speckwürfel darin knusprig braten lassen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Dann das Fett hinein geben, schmelzen lassen und die Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen, so dass sie sich möglichst wenig überschneiden. Langsam bei mittlerer Hitze braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind, einmal wenden.

In dieser Zeit den Lauch waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem flachen Topf mit etwas Gemüsebrühe dünsten. Die Birne waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Die Viertel noch einmal dritteln, so dass Spalten entstehen. Dann gleich

zum Lauch geben und mitdünsten. Ist das Gemüse weich, aber noch leicht knackig, den Speck dazu geben und den Herd abdrehen. Wer mag, gibt noch einen Schuss Sahne oder Sojasahne dazu. Ansonsten mit Pfeffer und (vorsichtig!) mit Salz abschmecken.

Die Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und in die Mitte das Gemüse geben.

Mit etwas Parmesan bestreuen und schmecken lassen.  
=) [nurkochen]



Genießt die Sommertage, die lauen Abende und die saisonalen Zutaten für herzhafte Seelenschmeichler!

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,  
eure Judith