

"Koch mein Rezept": Masarinen mit Erdbeeren



Für die Juni/Juli-Aktion von „Koch mein Rezept“ durfte ich mich bei Inga von „[Inga ist kreativ](#)“ umschauen. Auf ihrem Blog findet man neben leckeren Rezepten – herzhaft wie süß – auch viele kreative Ideen.

Zum Beispiel häkelt Inga super schöne Dinge, wie Topflappen, Kosmetikpads oder Kissenbezüge. Darum beneide ich sie. Ich bin da leider recht talentfrei, finde es aber klasse, wenn man auf diese Art Geschenke und hübsche Dinge selbst machen kann.

Beim Durchforsten der kulinarischen Seite kam mir der leise Verdacht, dass Inga ein kleiner Suppenkasper ist, denn es gibt einige leckere Suppenideen (witzigerweise bis auf Borschtsch alles Cremesuppen) für kältere Tage. Aber auch viele Rezepte für Aufstriche, Chutneys und Konfitüren, für Risotti und Pasta oder für Pizza und Quiches findet man.

Natürlich habe ich mich erst mal bei den Kuchen umgeschaut und bin direkt auf die [Masarinen](#) gestoßen. Offen gestanden hatte ich das Wort noch nie gehört, also war ich gleich neugierig. Die Worte Erdbeeren und Marzipan überzeugten mich dann sofort!



Ursprünglich werden die Masarinen (auch die Variante Mazarinen habe ich gefunden) wohl mit Konfitüre gefüllt. Ich finde die

Idee mit frischen, saisonalen Früchten aber total klasse.

In der Erdbeersaison vergeht kaum ein Tag, an dem ich keine roten Beeren nasche. Alle 2–3 Tage halte ich nach der Arbeit an einem Spargel- und Erdbeerstand an und erstehe ein oder zwei Schalen. Sie kommen morgens ins Frühstück, werden nachmittags und abends als Dessert gefuttert oder verbacken. Schon letzte Woche gab es ja eine [Schoko-Torte mit Erdbeeren](#). Heute dürfen sich die Marzipan-Fans freuen.



Für 10–20 Stück:

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

175 g kalte Butter

–

300 g Marzipanrohmasse

2 EL Limoncello (oder anderen Likör; Rum oder Wasser)

40 g Butter

–

Frische kleine Erdbeeren

Mehl, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazu schneiden. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Wird der Teig zu fest oder fehlt ein wenig Flüssigkeit, etwas kaltes Wasser dazugeben. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Likör und der weichen Butter in einen Mixbecher geben und zu einer geschmeidigen Creme pürieren.

Die Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen und beiseitelegen.

Kleine Kuchenförmchen von ca. 6 cm Durchmesser einfetten, wenn diese nicht antihaftbeschichtet sind. Ich hatte nicht genug dieser Förmchen und habe noch Muffinformen aus Silikon genommen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen, die etwas größer als die vorbereiteten Förmchen sind. Die Förmchen damit auslegen.

In jedes Förmchen einige halbierte Erdbeeren legen (wenn man es fruchtig mag und je nach Größe der Form ruhig bis knapp unter den Rand füllen) und mit der Marzipancreme bedecken – ich habe sie kreisförmig aufgespritzt, sodass es ein bisschen wie eine Blume aussah.

Aus den Teigresten kann man noch Streifen schneiden und zwei davon über Kreuz auf das Marzipan legen. [Ich habe dünne

Streifen geschnitten, diese wie einen Faden „aufgerollt“ und die Enden in das Häufchen gesteckt, so hatte ich kleine Restekkekse, die aussahen wie ein Fadenknäuel.]

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Marzipanschicht goldgelb ist.

Nach dem Backen die Masarinen vorsichtig aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Kalt schmecken sie laut Inga am besten.

Außerhalb der Saison kann man die Erdbeeren dann ja immer noch durch Konfitüre ersetzen, oder man probiert andere Früchte und Beeren aus.



Ich hoffe jedenfalls, diese Törtchen schmecken euch genauso

gut wie Naschkater und mir und wünsche euch ein sonniges,
entspanntes Wochenende!

Eure Judith



„Koch mein Rezept“: Kleine Fladenbrote mit Buchweizen



Endli

ch habe ich es diese Woche geschafft, meinen Beitrag zur Aktion „Koch mein Rezept“ zu erstellen. Dieses Mal durfte ich mich auf dem [Corumblog](#) von Sus umschauen. Sie hat einen riesengroßen Fundus an Rezepten und ich klickte mich durch die ganze Sammlung, bis ich mich schließlich entscheiden konnte.

Bei Sus findet ihr Süßes, Herzhaftes, Gekochtes und Gebackenes, Ausgefallenes und Alltägliches. Mich hätte noch interessiert, wer hinter dem Blog steht, aber leider habe ich keine Info zur Schreiberin gefunden. Was man aus dem Blog herausliest sind eine große Leidenschaft fürs Kochen und Backen, Neugier auf Neues und eine rege Teilnahme an diversen Blogevents. Kein Wunder also, dass man so viele vielfältige Rezepte bei Sus entdecken kann.



Ihre kleinen [Fladenbrote](#) haben mich sofort angesprochen, weil sie mit dem Buchweizenmehl und dem Grieß etwas Besonderes sind. Auch das Topping fand ich spannend – im Original kommt Zatar drauf, eine arabische Gewürzmischung. Leider hatte ich keines da und auch keinen Sumach, um nach Sus´Vorschlag die Mischung selbst zu machen.

Also improvisierte ich einen anderen Mix nach meinem Geschmack.

Für 8 Stück:

7 g Trockenhefe
130 ml warmes Wasser
5 EL Olivenöl
130 g Buchweizenmehl
100 g Dinkelgrieß
120 g Dinkelmehl 1050
1 TL Salz
Pfeffer

Gewürzöl:

1 EL Olivenöl
1 TL Schwarzkümmel
 $\frac{1}{2}$ TL Raz-el-hanout
1 große Prise Fleur de sel

Hefe im Wasser auflösen, dann das Olivenöl dazugeben. Mehl, Grieß, Salz und Pfeffer vermischen und unter die Hefemischung rühren, bis ein (leicht klebriger) Teig entsteht. (Ich musste dafür portionsweise deutlich mehr Wasser zugeben, also stellt euch welches bereit.) Den Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel rollen. Diese Kugeln mit Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Jede Teigkugel flach auf das Blech drücken. Die Gewürze mit dem Olivenöl auf den Broten verstreichen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Fladenbrote ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich habe die Fladenbrote dann noch mit Ziegenfeta und Gurke
gefüllt, die ich mit etwas Olivenöl, Chiliflocken und Kräutern
gewürzt hatte. Das war ein köstliches herzhaftes Frühstück und
auch Naschkater war begeistert.



Mit was würdet ihr die Fladenbrötchen füllen?

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Asiatische Fischbällchen mit Gemüse & Reis - "Koch mein Rezept"



Schon lange wollte ich mal Fischbällchen machen, weil ich sie immer mal wieder in diversen Kochbüchern oder auf Blogs gesehen habe. Immer wieder ging dieses Vorhaben unter. Meine zweite Teilnahme bei der Aktion „[Koch mein Rezept](#)“, das von „Volker mampft“ ins Leben gerufen wurde, war der perfekte Anlass.



Dieses Mal durfte ich mich auf dem Blog „[Barbaras Spielwiese](#)“ umschauen und entdeckte einige leckere Fischgerichte, darunter [asiatische Fischbällchen](#), die ursprünglich indisch waren und

die sie selbst in Richtung thailändisch abgewandelt hatte.

Auch ich habe noch mal ein bisschen was abgewandelt, zum Beispiel hatte ich kein Panko da, und auch keine Semmelbrösel, die ich stattdessen nehmen wollte. Dadurch waren die Bällchen vermutlich etwas weicher, nächstes Mal nehme ich auf jeden Fall noch Brösel, dann sind sie nach dem Braten auch schön knusprig. Das Erdnussöl habe ich durch Sesamöl ersetzt und auch beim Gemüse habe ich genommen, worauf ich Lust hatte und was schön bunt aussah.

Barbaras Blog kannte ich vorher noch gar nicht, obwohl sie seit 2007 bloggt. Auf ihrer Seite findet man eine unglaubliche Zahl von Rezepten. Ich habe mich einmal durch die komplette Liste geklickt und viele tolle Gerichte entdeckt, die ich gerne nachkochen würde!

Ihr Repertoire ist groß: deutsche Küche, Internationales, viel asiatische Küche, Süßes, Flüssiges, Alltägliches und Ausgefallenes – ich glaube, da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Stöbern lohnt sich also!



Jetzt geht es aber an den Herd! Die Fischbällchen waren

erstaunlich unkompliziert zuzubereiten und haben sehr lecker geschmeckt! Sicherlich werden wir sie nochmal machen, wenn bei uns mal wieder Fisch auf den Tisch kommt.

Für 2 Personen:

Für ca. 20 Fischbällchen:

3 TK-Kabeljaufilets
1-2 TL Rote Currypaste
1 Schuss Sojasauce
Etwas frisch geriebener Ingwer
1 Kaffirlimettenblatt
1 Knoblauchzehe
2 EL Semmelbrösel
1 EL schwarzer Sesam
Sesamöl

Gemüse:

1 rote Spitzpaprika
1 Zucchini
1 Karotte
 $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
Etwas frisch geriebener Ingwer
Einige Kaffirlimettenblätter
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 TL rote Currypaste
Sojasauce
(Fischsauce)

(Basmatireis)

(Den Reis mit der doppelten Menge Wasser aufkochen und dann zugedeckt auf kleinster Stufe ausquellen lassen.)

Den Fisch nur leicht antauen lassen und in Stücke schneiden. Mit Currypaste, Sojasauce sowie der Knoblauchzehe in einem Blitzhacker klein hacken, bis eine formbare Masse entstanden ist. Die Fischmasse herausnehmen und mit etwas Semmelbröseln und dem schwarzen Sesam mischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. In den restlichen Semmelbröseln und je nach Geschmack noch etwas schwarzem Sesam wenden.

Sesamöl in einer großen Pfanne (oder im Wok) erhitzen und die Fischbällchen darin von allen Seiten goldbraun braten. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, die fertigen Fischbällchen herausnehmen und das Gemüse in die Pfanne geben. Es sollten sich noch genügend Öl sowie einige Röststoffe von den Fischbällchen darin befinden. Gegebenenfalls etwas Öl zufügen. Das Gemüse mit den Kaffirlimettenblättern und den Gewürzen unter Rühren braten und mit den Saucen abschmecken. Zum Schluss die Fischbällchen wieder dazu geben, alles durchschwenken und mit Basmatireis servieren.



Ich wünsche euch ein fabelhaftes sonniges Wochenende mit

vielen Genussmomenten!

Lasst euch von den ersten Frühlingsdüften verzaubern!

Eure Judith

Exotisches Schinkenbrot: Pan de Jamon aus Venezuela



Ein Frohes neues Jahr wünsche ich euch allen! Ich hoffe, ihr habt das alte Jahr gut beendet und das neue schön begonnen!

Nach fast 2 Wochen Weihnachtsurlaub geht es morgen wieder los bei mir – der Broterwerb ruft. Das Jahr wird direkt turbulent starten, denn unsere Firma zieht um und trotzdem will der normale Wahnsinn ja weiterlaufen. Also habe ich die letzten Wochen genutzt, um vom letzten Jahr auszuruhen und auch viel

auszumisten und Altes loszulassen.



Außerdem habe ich für die Aktion



von

Volker auf Verónicas Blog „[1000 Leckerbissen](#)“ gestöbert und ganz viele Leckereien entdeckt. Verónica bloggt über Essen aus Venezuela und Chile, aber auch übers Abnehmen und Rezepte aus aller Welt. Man findet Exotisches, Vegetarisches, Veganes, aber auch herzhaftes Fleischgenüsse wie dieses Brot.

Besonders spannend fand ich die südamerikanische Küche, denn mit ihr kam ich bisher kaum in Berührung. Zuerst wollte ich Empanadas oder Arepas machen, dann fiel meine Wahl aber auf das [Schinkenbrot Pan de Jamon](#), das in Venezuela nur im Dezember gebacken wird und das Verónica mit Weihnachten verbindet.

Zwar ist Weihnachten schon vorbei und mittlerweile auch der Dezember, aber das will ich jetzt mal nicht so ganz genau nehmen. Für deutsche Gaumen mag dieses Brot mit seiner Füllung aus Schinken, Speck, Rosinen und grünen Oliven etwas abgefahren klingen, aber ich versichere euch: es schmeckt fantastisch! Herzhaft und gleichzeitig ein bisschen süß, befriedigt es alle Naschkatzen-Bedürfnisse auf einmal!



Natürlich habe ich es ein klein wenig verändert (wobei ich

mich diesmal wirklich sehr ans Originalrezept gehalten habe!). Aber wie immer habe ich Dinkelmehl statt Weizen verwendet. Frische Hefe hatte ich nicht, aber mit Trockenhefe funktionierte es genauso gut. Statt Ur-Süße habe ich Ahornsirup genommen.

Für 1 Brot:

Teig:

260 g Dinkelmehl 630

2 große Prisen Salz

10 g Zucker

30 g Margarine

150 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ Tütchen Trockenhefe

Füllung:

200 g Schinken

35 g Rosinen

3 Scheiben Speck

15 Oliven (mit Paprikafüllung)

Zum Bestreichen:

2 EL Wasser

1 EL Ahornsirup oder Ursüße (Muscovado/Mascobado-Zucker/Jaggery)

Mehl, Salz, Zucker und Margarine in einer Schüssel vermischen. Die Hefe im Wasser auflösen.

Das Hefe-Wasser zu den trockenen Zutaten geben. Am Anfang, langsam kneten, bis alles gut vermischt ist. Dann fester kneten, bis die Konsistenz homogen ist. Wenn du eine Küchenmaschine hast, dann nimmst du zunächst die kleinste Stufe für 2 Minuten und danach die nächst höhere Stufe für 8 Minuten.

Den Teig für eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Am besten den Ofen kurz auf 50 °C vorheizen, dann ausdrehen und den Teig darin gehen lassen – die Tür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Nach der Ruhezeit, den Teig zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck

ausrollen. Der Teig kann etwas klebrig sein, also die Arbeitsfläche gut mehlen. Den Schinken darauf verteilen, sodass der Teig komplett bedeckt ist. Dann die Speckstreifen darauflegen. Rosinen und Oliven gleichmäßig verteilen, dann das Rechteck aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Enden der Rolle verschließen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Danach den Teig eine halbe Stunde lang ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für ca. 30–40 Min. backen.

Nach 25 Minuten im Backofen die mit Wasser angerührte Ur-Süße mit einem Pinsel auf das Brot streichen. Solltest du keine Ur-Süße haben, dann nimm stattdessen 1 Ei – in diesem Fall sollte das Wasser aber nicht heiß sein. Weiter backen lassen, bis das Brot gar ist.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!



Ich hoffe, ihr habt jetzt Hunger bekommen und werdet dieses

köstliche Brot einmal nachbacken! Es eignet sich auch super für Büffets oder Parties.

Habt eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Quiche mit Sommergemüse – „Koch mein Rezept“



Ich melde mich aus dem Urlaub zurück. Naschkater und ich haben nach einem Wochenende in Berlin ein paar Tage in Brandenburg an der Havel verbracht, um mal durch zu schnaufen und die ländliche Ruhe zu genießen.

Zurück in den Alltag starte ich kulinarisch mit einer schönen Blogger-Aktion namens „Koch mein Rezept“, die Volker von

Volker mampft (süßer Blogname, oder?) ins Leben gerufen hat, um die weite Landschaft der Foodblogs besser kennen zu lernen und sich untereinander zu vernetzen.



Mir wurde der Blog [Naschen mit der Erdbeerqueen](#) zugelost und ich hatte dann 2 Monate Zeit, mir ein Rezept auszusuchen und es nachzubacken.

Der Name von Julis Blog aus Münster war mir tatsächlich schon mal untergekommen, aber besucht hatte ich ihn noch nie – ein Versäumnis, das nun zum Glück aufgeholt wurde!

Einen feinen Blog hat die Erdbeerqueen, mit einem leckeren Potpourri an Rezepten, herzhaft wie süß, und natürlich oft mit Erdbeeren, wie der Name schon sagt.

Am Ende der qualvollen Entscheidungsfindung schwankte ich noch zwischen einem Streuselkuchen mit Pudding und Früchten deiner Wahl und dieser [herzhaften Gemüsetarte](#) (ich habe sie Quiche genannt, da für mich Tartes eher süß sind).

Zurzeit mag ich Herzhaftes irgendwie lieber und Quiches kann man prima zur Arbeit mitnehmen. Außerdem sind sie herrlich flexibel, wie Juli auch schreibt: „Das Schöne an dieser Tarte ist, dass du sie variieren kannst“. Und das habe ich dann auch getan und eine Quiche mit Sommergemüse – man könnte auch sagen Ratatouille-Gemüse – und Vollkornboden gebacken. Beim Teig und dem Guss war ich faul und habe für beides Quark genommen, statt wie Juli Frischkäse im Guss. Statt Senf kam Harissapaste

rein, das passte meiner Meinung nach super zum Gemüse.



Genial fand ich die Idee, Halloumiwürfel drauf zu streuen

statt anderen Käse! Ich liebe Halloumi und hatte das so noch nie gesehen. Unser Fazit: mega-lecker!
Ich habe gleich die doppelte Menge und 2 Quiches gemacht, damit es sich lohnt. Aber hier mal die einfache Menge für euch:

Für eine Springform von 26 cm:

Teig:

150 g Dinkelvollkornmehl
25 g Dinkelmehl Type 630
100 g kalte Butter oder Margarine
100 g Speisequark
2 Eier

Gemüse nach Wahl, z.B.:

180 g Zucchini
100 g Aubergine
130 g Paprikaschote, rot und gelb

Guss:

200 g Quark 40 %
2 Eier
2 TL Harissapaste
Salz, Pfeffer

Außerdem:

80-100 g Halloumi Grillkäse (Anderer Käse geht natürlich auch)
1 frische Tomate + 6 getrocknete Tomaten
Etwas Öl/Margarine (und Paniermehl)

Für den Teig Mehl und kalte Butter krümelig kneten und den Quark dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten, zur Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Teller abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Währendessen das Gemüse vorbereiten. Alles waschen, die Enden abschneiden und dann die Zucchini in Würfel oder Viertelscheiben, die Aubergine und die Paprikaschote in feine Würfel schneiden.

Für die Soße den Quark, die Eier, Harissapaste, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen oder dem Mixstab verrühren. Wer

mag gibt noch ein paar frische oder getrocknete Kräuter dazu, ich hatte getrocknetes Basilikum und eine Mischung da.

Den gekühlten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Boden der Springform mit etwas Öl einfetten und mit Paniermehl bestreuen (ich hatte leider keins da), damit der Teig sich besser lösen lässt und knuspriger wird. Die Springform mit dem Teig auslegen und dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Nun nochmal kurz für 10-15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Währenddessen die getrockneten Tomaten und den Halloumi in Würfel schneiden. Die frischen Tomaten in Scheiben schneiden.

Dann den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus dem Gefrierfach nehmen, (gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen, damit er schön knusprig wird) und das Gemüse bis auf die Tomaten gleichmäßig darauf verteilen. Nun die Eiermasse darübergerben.

Insgesamt muss die Tarte ca. 40–45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach 25 Minuten den Halloumi, die getrockneten Tomaten und die Tomatenscheiben darauf geben und weitere 15 Minuten backen.

In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und nach Belieben mit frischem Basilikum oder etwas Fenchelgrün bestreut genießen.



Ich wünsche euch einen schönen Wochenstart. Nehmt euch immer

mal Zeit zum Durchschnaufen und zum Genießen einer feinen
Nascherei!

Eure Judith