Herzhafte mediterrane Scones mit Rosmarin, Chili und Paprika



Neuli

ch wollte ich mal selbst Joghurt machen und setzte Ziegenmilch mit Joghurtferment an. Leider dickte das Ganze nicht wirklich viel an, sodass es von der Konsistenz her eher Dickmilch oder saure Sahne wurde. Was also tun mit dem verunglückten "Joghurt"?

Da fielen mir Scones ein, die ja normalerweise mit Buttermilch gebacken werden und dachte mir, Ziegen"buttermilch" passt doch wunderbar zu einer herzhaften Variante!

So entstanden diese mediterranen Scones, in die ich gleich noch den Rest Aquafaba von den <u>veganen Tonka-"Butter"keksen</u> gab, da ich kein Ei da hatte. Das funktionierte genauso gut. Die Säure der Buttermilch ahmte ich mit einigen Tropfen Apfelessig nach, da Natron ja Säure braucht, um zu arbeiten und das Gebäck luftig zu machen.



Da ihr ja keinen verunglückten Joghurtansatz-Rest da habt,

habe ich euch die Mengen mit verdünntem Ziegenjoghurt oder mit Ziegenmilch plus Apfelessig aufgeschrieben.

Für 8 große Scones bzw. 1 Scone-Brotlaib:

500 g Mehl

3 TL Backpulver

1 TL Natron

1 ½ TL Salz

1 TL Knoblauchpulver

Frisch gemahlener Pfeffer

1 TL Paprikapulver

1 große Prise Chiliflocken

1 TL Kräuter der Provence

1 TL Rosmarin

250 g kalte Butter, gewürfelt

100 g Ziegenjoghurt + 70 g Wasser (oder 170 g Ziegenmilch) + einige Tropfen Apfelessig

4 EL Aquafaba (oder 1 Ei)

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und alle Gewürze in einer Schüssel mischen.

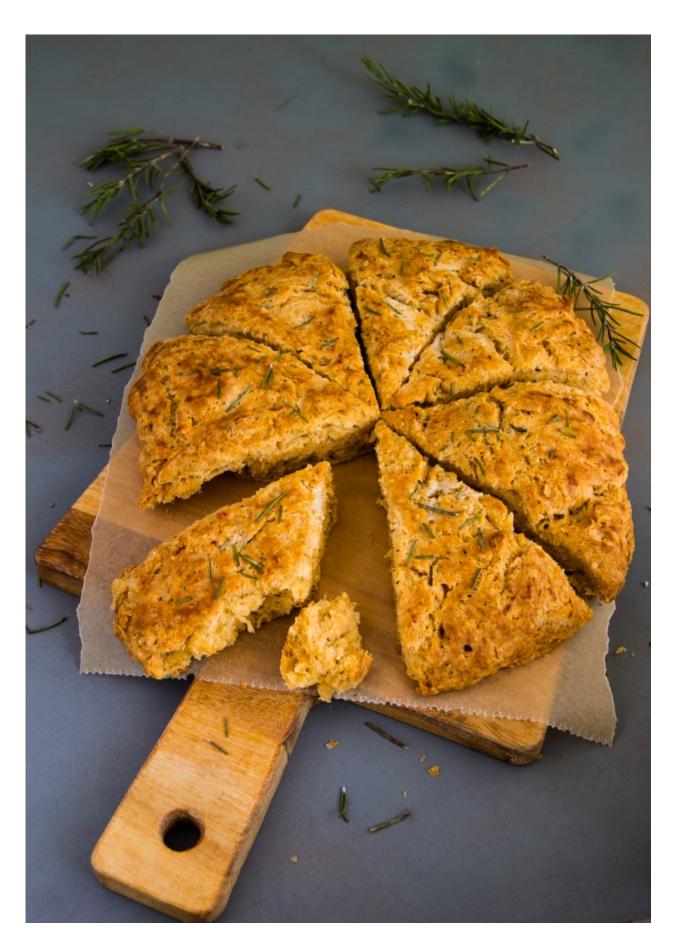
Die Butterwürfel dazugeben und mit den Fingerspitzen zu einer sandig-streuseligen Mischung zerreiben. Dann die Ziegenjoghurt-Mischung hinzufügen und alles vermischen. Nur solange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht! Der Teig muss nicht homogen sein, sondern sieht sehr krümelig und ungleichmäßig aus.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem Messer kreuzweise vierteln, dann die Viertel noch einmal halbieren, sodass 8 Stücke entstehen. Mit etwas Milch oder einem Hauch Ziegenjoghurt bestreichen und mit frischen oder getrockneten Rosmarinnadeln bestreuen. Dann 20—25 Minuten backen, bis das Scone-Brot knusprig goldbraun und schön aufgegangen ist. Etwas abkühlen lassen und lauwarm oder auch kalt zum Beispiel zu einem Salat genießen. Sehr gut passen auch ein Chutney und

etwas Käse dazu. Aber auch pur lassen sich die Scones wunderbar vernaschen.

Alternativ kann man den Teig auch flach drücken und kleinere Scones schneiden oder Kreise ausstechen. Die Backzeit verringert sich dann vermutlich etwas (schätzungsweise 15-20 Minuten).



Ich bin ganz begeistert von diesen außen knusprig und innen super fluffigen Scones und freue mich schon auf einen bunten Salat und ein oder zwei Ecken zum Knuspern. Habt ihr Appetit bekommen? Dann probiert es aus und berichtet mir gerne, wie ihr die herzhafte Variante findet!

Habt ein fabelhaftes Wochenende und lasst es euch gut gehen! Eure Judith

Leckeres aus Resten: Panzanella Naschkatzen-Art (mit Lamm)

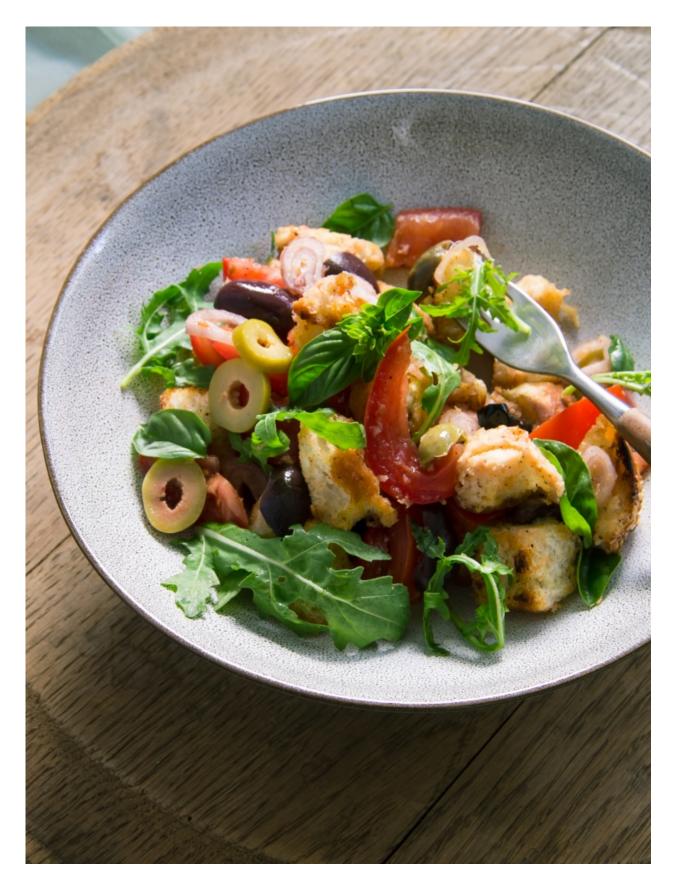


gab es feinste Resteverwertung. Vorgestern erweckten zwei trockene Brötchen im Fairteiler mein Mitleid und ich nahm sie mit. Vielleicht kann ich Croutons daraus machen oder Semmelbrösel, dachte ich mir.

Als ich dann noch zufällig beim Bio-Metzger vorbei kam, war die Versuchung zu groß und ich nahm ein Stück Lamm mit. Zum Geburtstag kann man sich ja mal was gönnen.

Da kam mir dann auch die Idee, eine Panzanella zu machen. Da wird das altbackene Brot durch die Salatsoße und den Tomatensaft wieder weich und der Salat passt wunderbar zu Gegrilltem oder einem Lammkotelett aus der Pfanne.

Also gab es heute italienischen Brotsalat aus den trockenen Brötchen (und trocken heißt hier steinhart!). Ich habe den Salat frei Schnauze und ohne Rezept gemacht — rein kam, was da war und gut passte. Ihr könnt ihn genauso variieren und nehmen, was euch schmeckt. Ich finde die würzigen Oliven geben herrliches Aroma und der Rucola und das Basilikum geben optisch und geschmacklich Frische.



Für 2 Personen:

2 altbackene Brötchen Olivenöl

1 große Knoblauchzehe

3 Tomaten

1 Schalotte oder kleine Zwiebel

1 Handvoll gemischte Oliven

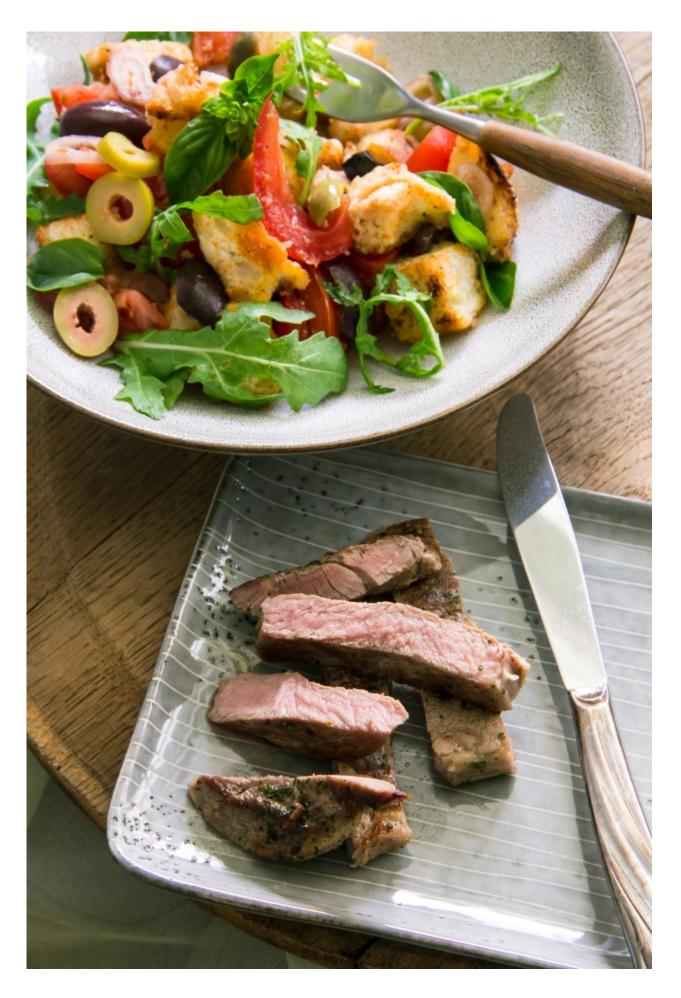
Balsamico bianco

- 1 Handvoll Rucola
- 1 Zweig Basilikum
 Salz, Pfeffer

Die Brötchen in mundgerechte Stücke brechen oder schneiden und in eine große Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl rundherum leicht anrösten. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und zu den Brötchen geben, eine Weile mitrösten. Alles in eine große Salatschüssel geben.

Die Tomaten in Spalten oder Stücke schneiden, die Schalotte/Zwiebel in feine Ringe schneiden und die großen Oliven in Scheiben schneiden, die kleinen halbieren. Alles zu den Brötchen geben, mit einem Schuss Olivenöl und etwas Essig anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss etwas gezupften Rucola und gezupftes Basilikum unterheben.

Den Salat kurz stehen lassen (in dieser Zeit schnell das Fleisch in die Pfanne oder auf den Grill hauen) und dann zum rosa gebratenen Lamm oder zum Gegrillten genießen.



Ich wünsche euch ein fabelhaftes Wochenende! Genießt die Sonne

<u>Buchvorstellung: Pasta ti</u> amo!



Heute

möchte ich euch mein neuestes Buch-Baby vorstellen, das am 16. März bei Callwey erschienen ist: Pasta ti amo!

Nachdem Risotto ti amo! (das ich letztes Jahr übersetzt hatte) mit seiner außergewöhnlichen Grafik und den großartigen Rezepten so schön wurde und auch so gut ankam, wollten wir dieses Konzept fortführen und selbst ein weiteres Buch konzipieren.

Ein geschlagenes Jahr lang haben wir Rezepte, Fotos und Kurzbiografien von Köchen aus aller Welt dafür gesammelt. In der Neuerscheinung dreht sich in 101 Rezepten wieder alles um das eine – um Pasta.

Pasta macht glücklich

Pasta ist sicherlich das am besten in die deutsche Küchen integrierte ausländische Gericht. Viele Deutsche nehmen sie vermutlich gar nicht mehr unbedingt als "italienisch" wahr, so selbstverständlich wird Pasta in zahllosen Familien seit Jahrzehnten zubereitet. Natürlich gibt es auch typisch deutsche Nudeln - vor allem in der traditionellen Küche Badensie nicht wegzudenken. Württembergs sind Liebesgeschichte mit italienischem Essen und Pasta im Besonderen begann jedoch in den 1950er Jahren, als viele italienische Gastarbeiter zu uns nach Deutschland kamen, aber auch immer mehr Deutsche über die Alpen in den Urlaub fuhren und dort erste Erfahrungen mit der italienischen Küche machten. Heute ist Pasta für die meisten nicht mehr wegzudenken. Einfache Spaghetti mit Tomatensoße - welches Kind liebt sie nicht? Und wenn wir in meiner Kindheit vor unseren Tellern mit dampfender Pasta saßen, pflegte meine Mutter oft sagen: "Nudeln machen glücklich". z u



In diesem Buch sollte für jeden Geschmack und Anlass etwas zu

finden sein: einfache und schnelle Gerichte mit Pasta aus Hartweizengrieß, einfach selbstgemachte Nudeln mit köstlichen Soßen oder aber zahlreiche gefüllte Varianten mit bekannten oder auch neuen Zutaten, für die sich jede Minute der Zubereitung lohnt.

Eigentlich hatten wir auch ein kleines "Behind the scenes/Hinter den Kulissen" für das Buch im Kopf, das wir aber leider nicht mehr einbauen konnten. Aber ich denke, man bekommt dadurch einen guten Eindruck in das Projekt, das mich das ganze 2019 hindurch begleitete.



Pasta ti amo! in Zahlen

12 Monate brauchte es, um das Buchprojekt "Pasta ti amo!" fertig zu stellen — ziemlich genau 365 Tage, in denen…

...160 E-Mails zwischen Bettina (Verlag) und mir (Autorin) hin und her gingen, um das Projekt zu planen, Details abzustimmen und Dokumente auszutauschen

…fleißige Praktikantinnen im Callwey Verlag **35** verschiedene **Listen** mit Restaurants und Köchen auf allen Kontinenten recherchierten

…wir 1141 E-Mails in alle Welt versendeten, um Köche für unser Projekt zu begeistern, schließlich 100 Rezepte auszuwählen und das benötigte Material (Rezepte, Fotos, Texte) zusammen zu tragen

…sich Grafikerin Daniela Petrini und ich **26 E-Mails** schickten, um Kürzungen einzuarbeiten, Details abzustimmen, fehlende Fotos nachzureichen und letzte Fehler auszumerzen

...alle Beteiligten zahllose Stunden am PC verbrachten, um EMails zu bearbeiten, Rezepte und Texte (aus insgesamt 5
Sprachen) zu übersetzen und zu formatieren, Fotos zu
bearbeiten und das Buch grafisch umzusetzen

Nun ist es geschafft — 1 neues Kochbuch für alle Pastaliebhaber wurde geboren.

- Rezepte aus 20 Ländern (Italien, Deutschland, Niederlande, Kroatien, Ungarn, Slovenien, Spanien, Schweiz, Rumänien, Österreich, Lettland, Großbritannien, Russland, China, Indien, Japan, Thailand, USA, Marokko, Südafrika) und 4 Kontinenten sind darin enthalten
- 391 x kommt das Wort Pasta in "Pasta ti amo!" vor



Ich hoffe, beim Betrachten der wunderschönen Fotos und beim Schmökern der köstlichen Rezepte werden viele Leser inspiriert sein und Lust bekommen, Pasta auch einmal selbst herzustellen oder auch nur neue Formen, Soßen und Geschmackskombinationen auszuprobieren.

In diesen schwierigen Zeiten, in denen viele von euch die meiste Zeit zuhause verbringen, kann es meiner Meinung nach gar nicht genug Schönes geben, das uns ablenkt oder unser Leben lebendig und genussvoll macht. Lasst uns also gegen unsere ganz persönliche Corona-Krise ankochen und -backen vielleicht ja mit selbst gemachter Pasta?

In diesem Sinne: Habt genussvolle Tage und macht es euch (erst recht) schön!

#StayInTheKitchenAndCook #PastaMachtGlücklich #EsWirdAllesGut

Restaurant Goldberg in Bissersheim, Pfalz: Ein kleines kulinarisches Juwel

*** Das Goldberg hat leider aus privaten Gründen geschlossen
*** Ob es noch einmal öffnen wird, ist unklar ***



Neuli

ch war ich zusammen mit meinen Eltern das zweite Mal zu Gast im <u>Restaurant Goldberg</u> in Bissersheim und ich war so begeistert von allem, dass ich euch von diesem Genussort berichten muss!



Ιm

Goldberg wird man nicht nur herzlich und individuell bewirtet, sondern auch großartig bekocht. Das kulinarische Juwel — oder sollte ich Goldnugget sagen? — hat nur am Wochenende geöffnet. An diesen Tagen stecken die Besitzer dann aber ihr ganzes Herz in ihre Gerichte und die hübschen Räumlichkeiten, in denen man sich als Gast sofort wohl fühlt. Im Sommer kann man in einem wunderschönen Garten sitzen, drinnen hat man die Wahl zwischen einer Art Kellergewölbe und dem Raum unterm Dach. Beide sind ansprechend gestaltet und liebevoll eingedeckt und dekoriert.



Begrü

ßt wird man meist von einem grauen Hund, der scheinbar den halben Tag lang vor der Tür des Restaurants liegt und nach draußen schaut. Wartet er auf seine Spaziergänge? Wir fanden ihn jedenfalls ganz herzallerliebst.



Servi

ert werden saisonale, "gehobene aber nicht abgehobene" Gerichte mit mediterranem Touch. Kreativ ist auch die Anrichtung auf dem Teller. Man hat Kunst für die Augen vor sich und ab dem ersten Bissen Geschmackskunst auf der Zunge. Im Goldberg wird ohne künstliche Zutaten gekocht, mit viel frischen Kräutern, reinen Gewürzen und frischen, saisonalen Zutaten. Das Gemüse sei fast ausschließlich Bio-Gemüse, verrät uns der Koch. Das konventionelle schmecke einfach nicht so aromatisch. Der Fisch kommt aus nachhaltiger, MSC-kontrollierter Fischerei und das Fleisch nicht aus Massentierhaltung. Man merkt, dass die Güte der Rohstoffe hier eine wichtige Rolle spielt, was ich persönlich großartig finde, denn genauso denke und kaufe auch ich.



dass hier gute Zutaten verwertet und mit Passion verarbeitet werden, schmeckt man!

Die Gemüse-Quiche als Gruß aus der Küche ist der leckere Auftakt. Dann folgen Feldsalate mit und ohne Speck an leichtem Joghurtdressing mit Baguette, gefolgt von unseren Hauptgerichten: Lamm und Fisch (jeweils mit mediterranem Gemüse und goldgelben Bratkartoffeln) sowie ein vegetarisches Risotto mit Pilzen.

Ich denke, die Bilder sprechen für sich: So wie es aussah, so hat es geschmeckt.



Das

große Finale bildete der Dessertteller für zwei, von uns

dreien verspeist bis auf den letzten Krümel. (*Beweis auf den Fotos: Vorher – Nachher =*)) Traumhafte Schokomousse, Gewürzkirschen mit genialem Walnussparfait und fruchtiges Himbeersorbet mit Prosecco. Wir waren im Himmel.



Wenn

ihr ebenfalls himmlisch speisen wollt und in der Pfalz unterwegs seid — oder dort lebt — dann kann ich euch dieses herzliche und köstliche Restaurant nur ans Herz legen. Ich wünsche ihm, dass es jedes Wochenende aus allen Nähten platzt! =)

Habt eine genussvolle Zeit, eure Judith ♥





Bis

bald, Goldberg! =)

Vom Winterurlaub und Italiensehnsucht inspiriert: Obazda mediterranneo aus Weichkäse und Mascarpone mit Basilikum



'Hallo

liebe Naschkatzen!

Habt ihr schon Urlaubspläne für dieses Jahr oder vielleicht schon etwas gebucht? Oder profitiert ihr noch vom Winterurlaub in den Weihnachtsferien?

Wie ich ja schon berichtet habe, war ich zwischen den Jahren in Bayern an meinem Lieblingssee, wo ich vor ewigen Zeiten sogar meinen Segelschein gemacht habe. Segelwetter war ja nicht gerade, aber dafür Schneewanderungswetter. Und Obazda-Saison ist ja eh das ganze Jahr. Die herzhafte regionale Käseköstlichkeit haben wir auf Kloster Andechs genossen, mit einer herrlichen grooooßen Brezel und gutem Bier.



Der

Winterurlaub ist vorbei und ich träume schon von einer Reise ins sonnige Italien… Aber der Sommer ist ja leider noch so weit weg. Um dem Fernweh etwas abzuhelfen, gab es deswegen bei mir einen italienisch angehauchten Obazda. Der holt ein kleines Bisschen Italien in meine von Wintergrau umwölkte Wohnung.

Zutaten:

100 g Weichkäse (ich: herzhafter bayerischer; gut ist z.B. ein Brie)

4 EL Mascarpone

4 EL Zitronensaft

1 kleine Prise Zucker

1 Prise Salz

1 große Handvoll frischer Basilikum

1 TL Paprikapulver

1 EL Schnittlauchröllchen

(1 Prise Chiliflocken)

(1 Knoblauchzehe, gepresst)



Den

Käse grob entrinden und fein zerdrücken. Am besten gibt man dafür schon den Mascarpone dazu. Den gewaschenen Basilikum in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten dazugeben und gut verrühren. Noch einmal abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Die zwei Zutaten in Klammern geben natürlich noch mal extra viel Würze, ich habe es jedoch dieses Mal weg gelassen, weil ich Crêpes damit füllen wollte für eine Feier und viele Leute Chili nicht vertragen und Knoblauch nicht so mögen.

Normalerweise sind diese beiden aber ein Muss bei mir! ;)[nurkochen]



Ihr

könnt mit dieser Creme wie gesagt Crêpes füllen und Röllchen schneiden (toll für ein Buffet) oder sie einfach aufs Brot schmieren – oder auf eine Brezel! =) Auch als Dipp für zum Beispiel Grissini kann ich mir den Aufstrich sehr gut vorstellen.

Ich wünsche euch guten Appetit, nicht zu viel Fernweh und eine genussreiche Zeit! Eure Judith