

So wird's g'macht

Pommes-Schatztruhe gefüllt mit Putenstreifen und Gartengemüse

Zutaten:

4 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
Butterschmalz zum Frittieren
Salz
3 Stangen Staudensellerie
300 g Karotten
300 g Zucchini
50 g Butter
250 g Gemüsebrühe
400 g Putenschnitzel
1 EL Sojasoße
1 EL Mehl
200 g Milch
Salz
1 Becher Crème fraîche
Pfeffer, gemahlene Muskat

Die Kartoffeln schälen und jeweils zu einer rechteckigen Truhe zurechtschneiden. Einen etwa 1/2 cm dicken Deckel abschneiden. Das Innere der Kartoffeln mit einem Kugelausstecher aushöhlen, so dass noch 1/2 cm dicke Ränder und der Boden übrig bleiben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeltruhe und Deckel im heißen Butterschmalz schwimmend 2 bis 3 Minuten kross frittieren. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und sofort mit etwas Salz würzen. Im Ofen 5 bis 7 Minuten fertig garen.

Putenschnitzel in schmale Streifen schneiden und mit Sojasoße marinieren.

Den Staudensellerie, die Karotten und die Zucchini waschen. Die Enden von den Selleriestangen abschneiden. Den Staudensellerie und die Karotten in schmale Streifen schneiden. Die Zucchini von den Stiel- und Blütenansetzen befreien und würfeln.

In einem weiten Topf 1 EL Butter erhitzen. Die Sellerie- und Karottenstreifen darin andünsten, mit der Brühe angießen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Putenstreifen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Zuchiniwürfel hinzufügen und weitere 10 Minuten garen.

Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Die Milch zur Brühe gießen, die Mehlbuttermilch in Flöckchen dazugeben und unter Rühren so lange kochen, bis sich die Flocken aufgelöst haben und die Soße gebunden ist. Mit Salz, Crème fraîche, Pfeffer und geriebenen Muskat würzen.

Die Pommes-Schatztruhe auf einen Teller setzen und mit Putenstreifen und Gartengemüse füllen. Den Deckel dekorativ darauf legen.



Kirschkuchen aus dem Glas

Zutaten:

400 g TK Sauerkirschen
6 Einmachgläser à 280 ml
Öl
Mandelmehl aus dem Reformhaus

Für den Rührteig:
200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
450 g Mehl
1 Pck. Backpulver
50 g Milch
50 g geriebene Schokolade (mindestens 70 % Kakao)

Kirschen auf ein Sieb setzen und abtropfen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Gläser gut mit Öl einfetten und mit Mandelmehl ausstäuben.

Butter schaumig rühren, dabei Zucker nach und nach unterrühren. Eier einzeln zugeben, sorgfältig unterrühren. Masse sehr schaumig aufschlagen. Vanillezucker unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Kirschen und die geriebene Schokolade ebenfalls vorsichtig unter den Teig heben.

Rührteig in die gefetteten Gläser füllen, dabei die Gläser nur halbvoll machen. Kuchen im Glas ca. 35 Minuten im Backofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

