

Nussworkshop mit Karin Peter,
Esskulturhistorikerin

Rezepte der Nusspasten und ein paar weitere Nussrezepte



Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss

100 gr	Baumnüsse	in ein hohes Gefäß geben
50 gr	Dörrbirnen	ca. 5 Minuten in reichlich Wasser köcheln, pürieren, zu den Baumnüssen geben.
1 Stk	Schalotten, grob hacken	dazu geben
2 EL	Senf	dazu geben
100 gr	Frischkäse	dazu geben
	Salz	dazu geben und alles zusammen pürieren. Falls nötig, noch mehr Wasser dazugeben.

Tipp:

- Chiliflocken dazu geben, wer es etwas schärfer mag.
- Korianderpulver und/oder frischen Knoblauch dazumischen.

Baumnussenf

Baumnüsse und fertige Senfmasse im Verhältnis 1 : 2 oder 1 : 3 pürieren.

Tipp:

- Nach Belieben süßen: z.B. mit Birnell, Rohrzucker oder einem Fruchtgelee, z.B. Quittengelee.
- Eine Prise Salz verstärkt den Geschmack.
- Getrocknete Kräuter dazu geben, z.B. Estragon.
- Die Baumnüsse zuerst in Balsamico-Essig oder Nusslikör einlegen, dann mit dem Senf vermischen.
- Grobkörnigen Senf nehmen.
- Frische Birnen kochen, abkühlen, gut abtropfen und dazumischen.

Muhammara (würziger Dip mit Baumnuss)

1 Glas	«grilled peppers», z.B. von Coop, oder Peperoni selber rösten und Haut abziehen	alles miteinander pürieren, bis eine sämige Masse entsteht. Darf aber grobkörnig sein.
mind. gleich viel	frische oder eingemachte Tomaten	
mind. 1/5	Baumnüsse	
3 EL	Granatapfelsirup	
½ TL	Kreuzkümmelpulver	
1 EL	Paprikaflocken	
1 Zehe	Knoblauch	
ca. 3 EL	Öl, z.B. Olivenöl oder Rapsöl	
½ TL	Salz	

Hinweis:

Muhammara ist eine köstliche, würzige Nusspaste, die ursprünglich aus Aleppo, Syrien, stammt. Aleppo war bis vor dem Krieg die kulinarische Hochburg des nahen Ostens und verfügte über einen einmaligen, Jahrtausende alten und grössten überdachten Markt der Welt. Dieser wurde vor wenigen Jahren im Krieg komplett zerstört.

Muhammara wird in der beschriebenen und ähnlichen Varianten in der ganzen Levante (Türkei/Syrien/Libanon/Israel) und der Kaukasus-Region hergestellt.

Baumnusspesto

20 gr	Baumnüsse	im Mörser zerreiben
10 gr	Peterli, glattblättrig	dazu geben, zerreiben
40 gr	Schafmilch-Hartkäse, gerieben	dazu geben, zerreiben
0,5 dl	Rapsöl	dazu geben und alles gut vermischen
evt.	1 Prise Salz	dazu geben

Baumnussbutter

50 gr	Baumnüsse	Alles in ein hohes Gefäss geben und pürieren.
50 gr	Butter, z.B. Floralp	
1 Scheibe	Zitrone oder Limette, gut waschen, mit der Schale in kleinste Würfelchen schneiden	
1 Prise	Salz	

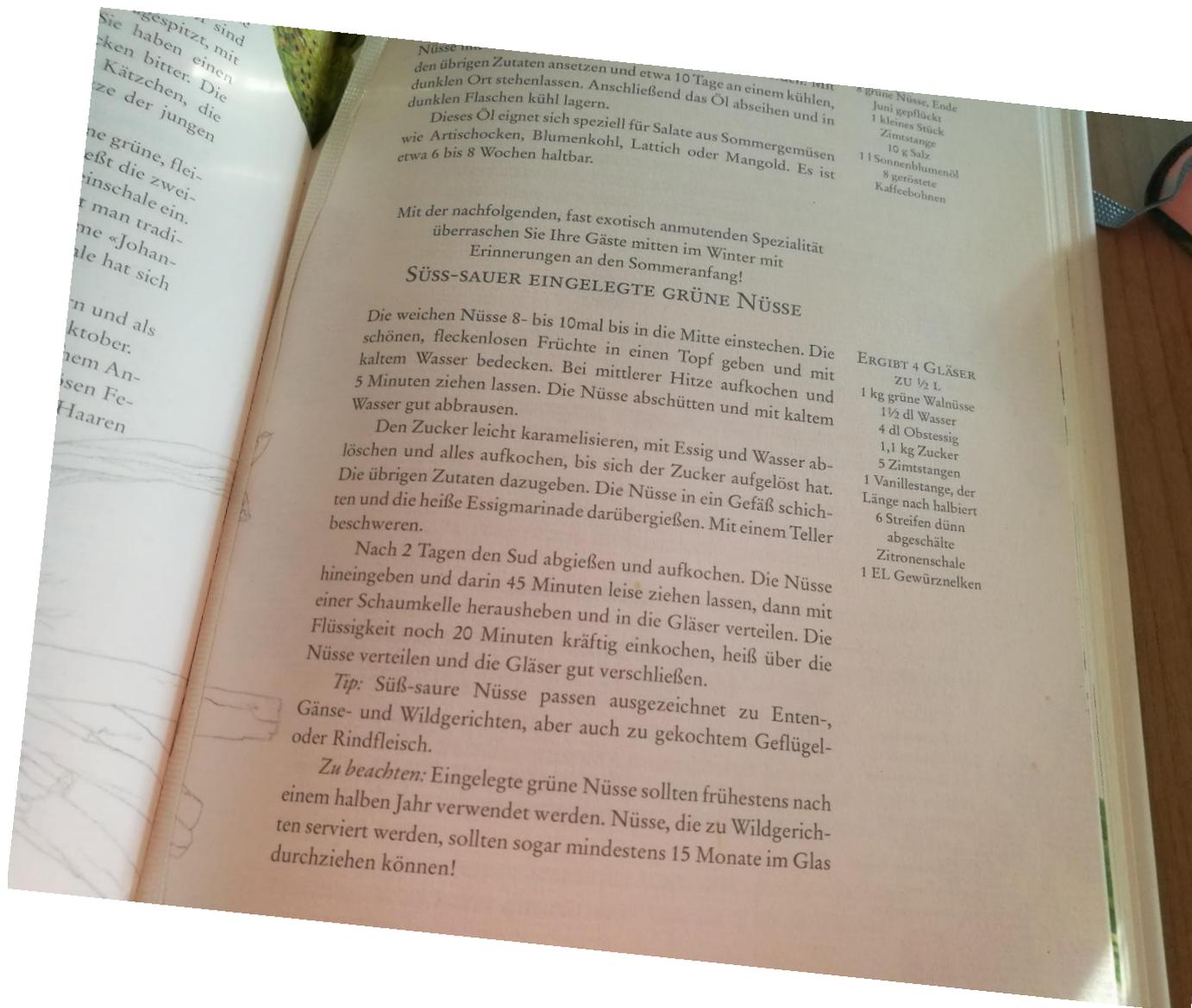
Kühl lagern!

Baumnussbutter, süss

50 gr	Baumnüsse und/oder Haselnüsse	Alles in ein hohes Gefäss geben und pürieren.
50 gr	Butter, z.B. Floralp	
1 EL	Schoggipulver	
2 EL	Birnel oder Rohrzucker	
1 Prise	Salz	

Kühl lagern!

Süss-sauer eingelegte grüne Nüsse, Rezept aus Oskar Martis «Sommer in der Küche»



«Quitten und Birnen – frisch und konserviert, salzig und süss»

Rezepte



Inhaltsverzeichnis

Eigene Rezepte:	3
• Quittenpästli	
• Biräschturn	
• Birnensenf	
21. Jhrdt:	
Herbst in der Küche, Oskar Marti	4 – 8
Diverse Rezepte mit Quitten und Birne	
Quittensuppe	9
Lammragout mit Quitten	9
Quitten-Trauben-Konfitüre	10
Gefüllte Quitten (Englisch)	11
20. Jhrdt:	
Quittenbrot	12
Eingemachte Quittenhäufchen	13
Quittensaft	13
Quittenschnitz	13
18. Jhrdt:	
Quitten, ganz (Englisch)	14
16. Jhrdt:	
Geine Latwergen von Obst	15 – 16
Quitten-Latwergen	17
15. Jhrdt:	
Quittenmus	18

Eigene Rezepte, wie am Referat vorgestellt:

Quittenpöstli

auf 1kg	Quitten, in grobe Stücke geschnitten	Quitten mit Wasser in einem Kochtopf sehr weich kochen (ca. 45 Min.). Heiss durch ein Sieb streichen. Mus wägen. Zucker zum Mus geben und so lange köcheln, bis die Masse zähflüssig wird (mind. 60 Min.). Je trockener (zäher), je besser.
ca. 1 l	Wasser	
gleich viel	Zucker	

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streich, ca. 1 cm dick. Im Ofen bei 100°C Ober- und Unterhitze mind. 3 Stunden trocknen. Bei Zimmertemperatur weiter trocknen lassen (evt. mehrere Tage). Wenn die Oberfläche fest ist (nicht mehr «saftet», in Rauten schneiden oder Formen ausstechen, evt. in Zucker wenden und zum Aufbewahren in Dosen schichten, jeweils ein Stück Backpapier zwischen die Lagen legen.

Tipps: Zur Farbgebung Hibiskusblüten mitkochen. Baumnüsse passen auch sehr gut dazu (grob hacken und ins Mus untermischen).

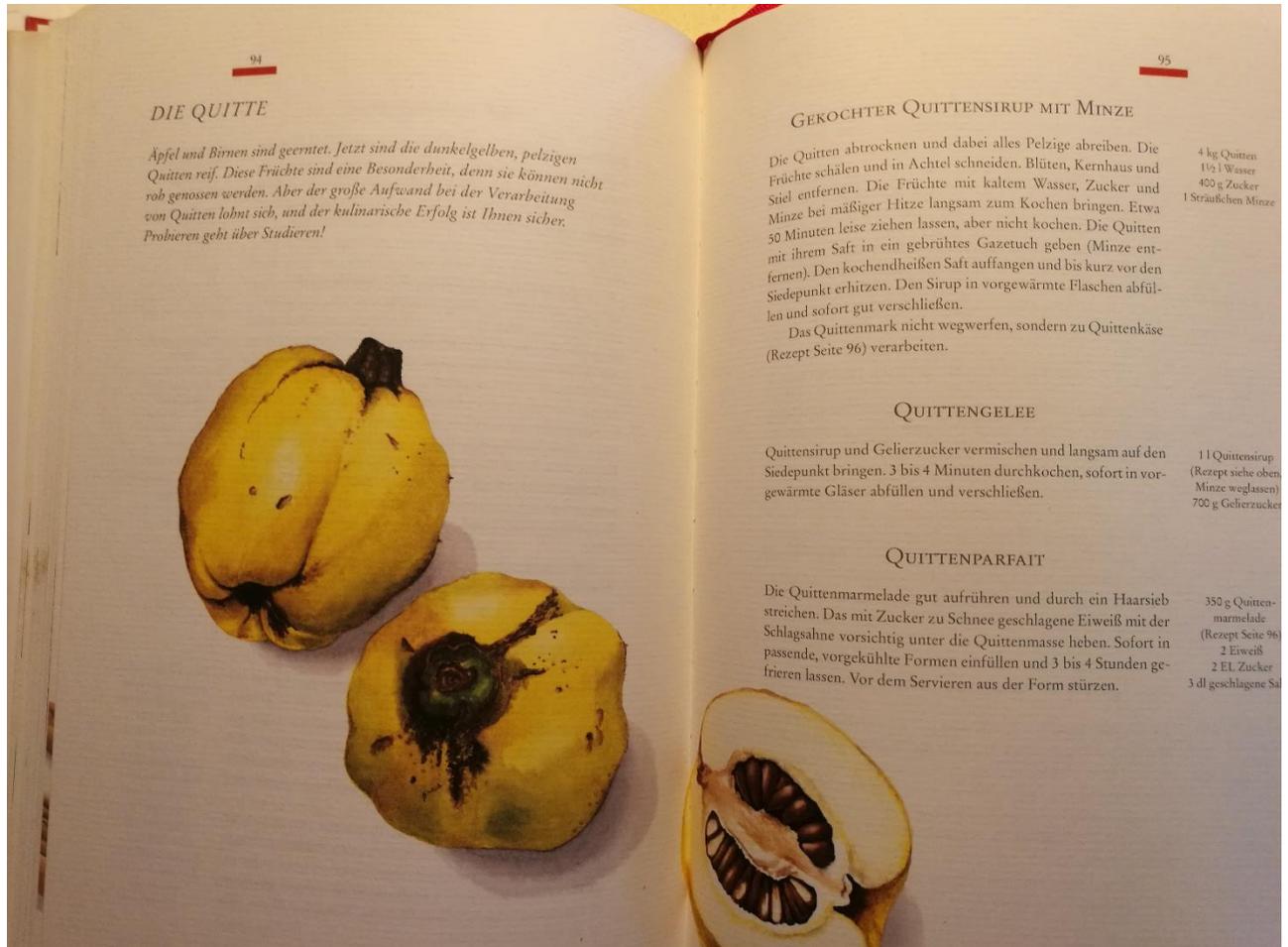
Biräschturn

1 kg	sehr reife Birnen	Birnen und Kartoffeln schälen, Stiel der Birne entfernen (Kerngehäuse bleibt), in grobe Stücke schneiden. Mit wenig Wasser zusammen sehr weich kochen und durch ein Sieb streichen (oder Passevite verwenden). Milch und Butter mit dem Mus vermischen. Mit Salz abschmecken.
3 Stk	Kartoffeln, mittelgross	
2 dl	Milch, heiss	
50 gr	Butter	
	1 Prise Salz	

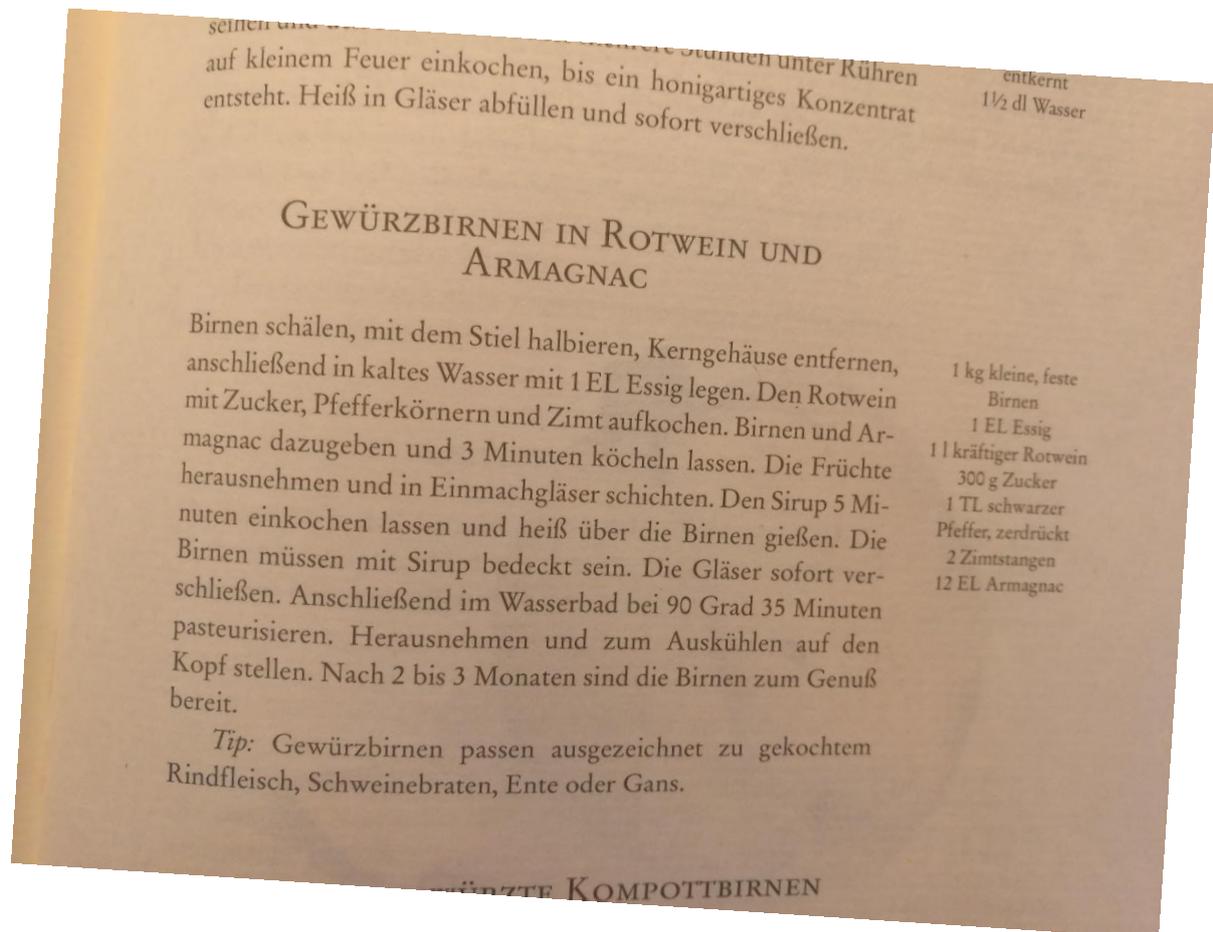
Birnenenf

Birnen	geschält, entkernt	Birnen mit Salz und evt. Birnel (je nach Süsse der Birnen), weich kochen. Es soll keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein. Vollständig erkalten lassen. Kurz pürieren. Birnenmus mit dem Senf mischen. Mischverhältnis mind. 1:1, fruchtiger: 2:1 (Birnen : Senf)
Salz		
Birnel oder Zucker,	falls nötig	
Senf	normaler Thomysenf, Dijonsenf oder nach Belieben	

21. Jahrhundert

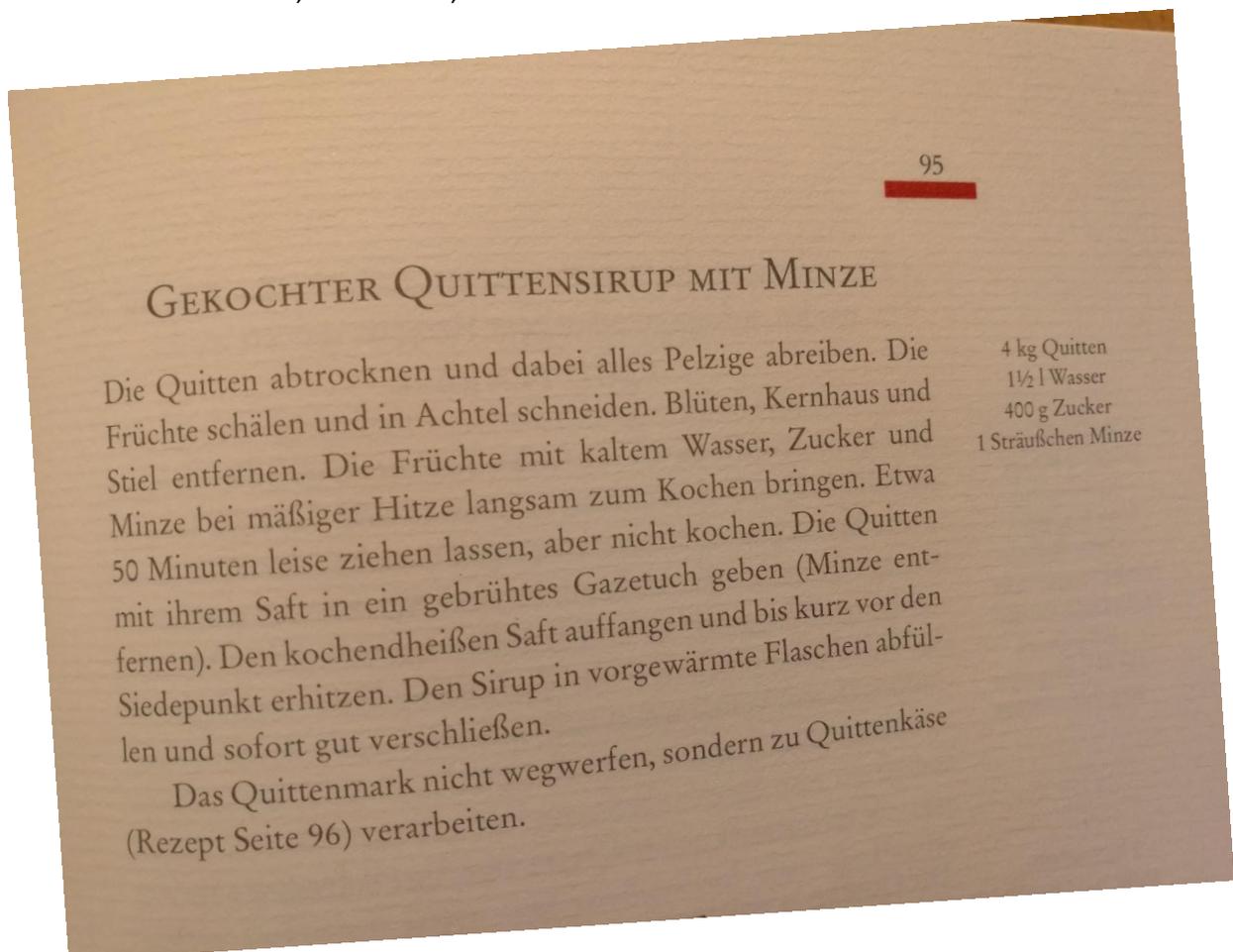


Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994



Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994

5



Eine alte Innerschweizer Spezialität, die nichts mit Käse zu tun hat, jedoch zu würzigem Hartkäse serviert wird.

QUITTENKÄSE

1 kg Quittenmark
(siehe Rezept
«Quittensirup»,
Seite 95)
5 Blatt Gelatine
1 EL Wasser oder
Quittenschnaps
250 g Quark
1½ dl Schlagsahne
80 g Puderzucker

Das Quittenmark durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und mit 1 EL lauwar-
mem Wasser oder Quittenschnaps auflösen. Mit dem Quark un-
ter das Quittenmark mischen. Vor dem Stocken die mit Puder-
zucker gesüßte geschlagene Sahne darunterziehen. Die Masse in
kalte Formen füllen und 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank durch-
kühlen lassen. Vor dem Servieren stürzen.

EINGEMACHTE QUITTEN MIT INGWER

5 kg geschälte,
entkernte Quitten
etwas Obstessig
2 l Wasser
800 g Zucker
1 kleine Ingwerwurzel

Die Quitten in gleichmäßige Spalten schneiden. Sofort in reich-
lich Wasser mit einem Schuß Obstessig legen, damit sich die
Früchte nicht verfärben.

Wasser, Zucker und den geschälten und in Stücke geschnit-
tenen Ingwer aufkochen. Die Quitten mit Küchentrepp gut
trockentupfen und mit der Rundung nach oben in Gläser ein-
schichten. Die heiße Zuckerlösung durch ein Sieb darübergießen
und die Gläser sofort verschließen. Im heißen Wasserbad auf
90 Grad erhitzen und 30 Minuten pasteurisieren.

Tip: Eingemachte Quitten können als Kompott mit Schlag-
sahne oder als Beilage zu Wild serviert werden.

QUITTENMARMELADE MIT ORANGEN

1 kg reife Quitten,
geschält und entkernt
3 dl Wasser
400 g Gelierzucker
1 Orange, Schale
fein abgeschält,
blanchiert und fein
gehackt,
Saft ausgepresst

Die Quittenviertel mit dem Wasser und dem Orangensaft in ei-
nen flachen Topf geben und 30 bis 45 Minuten leicht köcheln
lassen. Danach im Mixer pürieren. Gelierzucker und Orangen-
schale hinzufügen und das Püree zurück in den Topf geben.
Langsam aufkochen lassen und 3 bis 4 Minuten auf dem Siede-
punkt gut durchrühren. In vorgewärmte Gläser abfüllen und
sofort verschließen.

Tip: Quittenmarmelade können Sie zu Cremes, Mousses
oder Eiscremes verarbeiten.

Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994

Der Kaugummi unserer Urgroßeltern
QUITTENKONFEKT MIT VANILLE

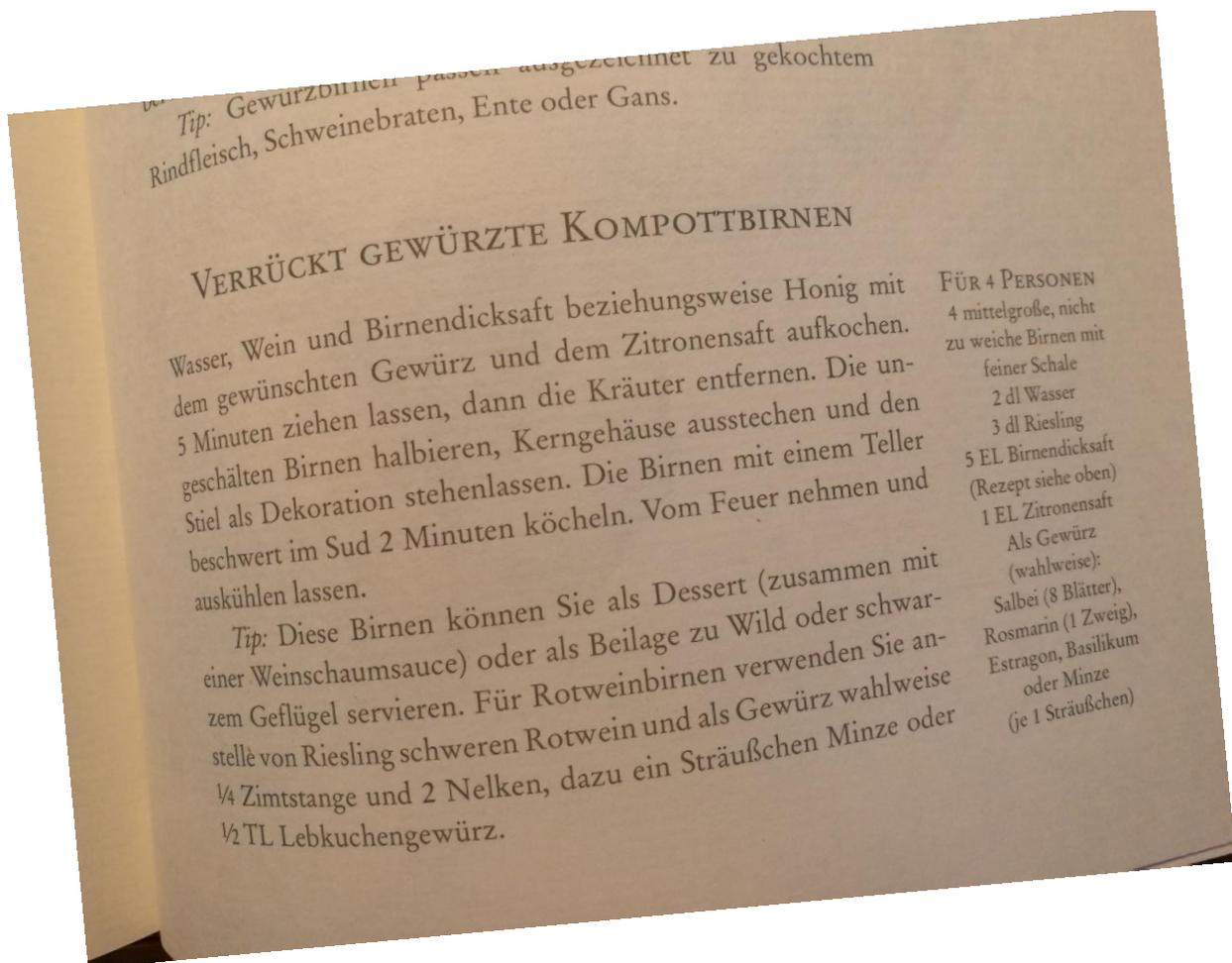
600 g Quitten
 600 g Gelierzucker
 1 Vanillestange, der
 Länge nach halbiert
 Vanillezucker zum
 Wenden

Die Quitten waschen und gut abreiben, dann im 175 Grad warmen Backofen 60 Minuten garen. In kaltem Wasser auskühlen lassen. Die Schale abziehen und das Fruchtfleisch mit einem Messer vom Kerngehäuse abschaben. Das weiche Fruchtfleisch fein zerhacken oder passieren und durch ein Sieb streichen. Mit Gelierzucker und dem ausgeschabten Vanillemark mischen und bei milder Hitze unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen unditerrühren, bis sich die Masse etwas abgekühlt hat. Auf einem Blech 1 cm dick austreichen. Unbedeckt auskühlen und trocknen lassen.

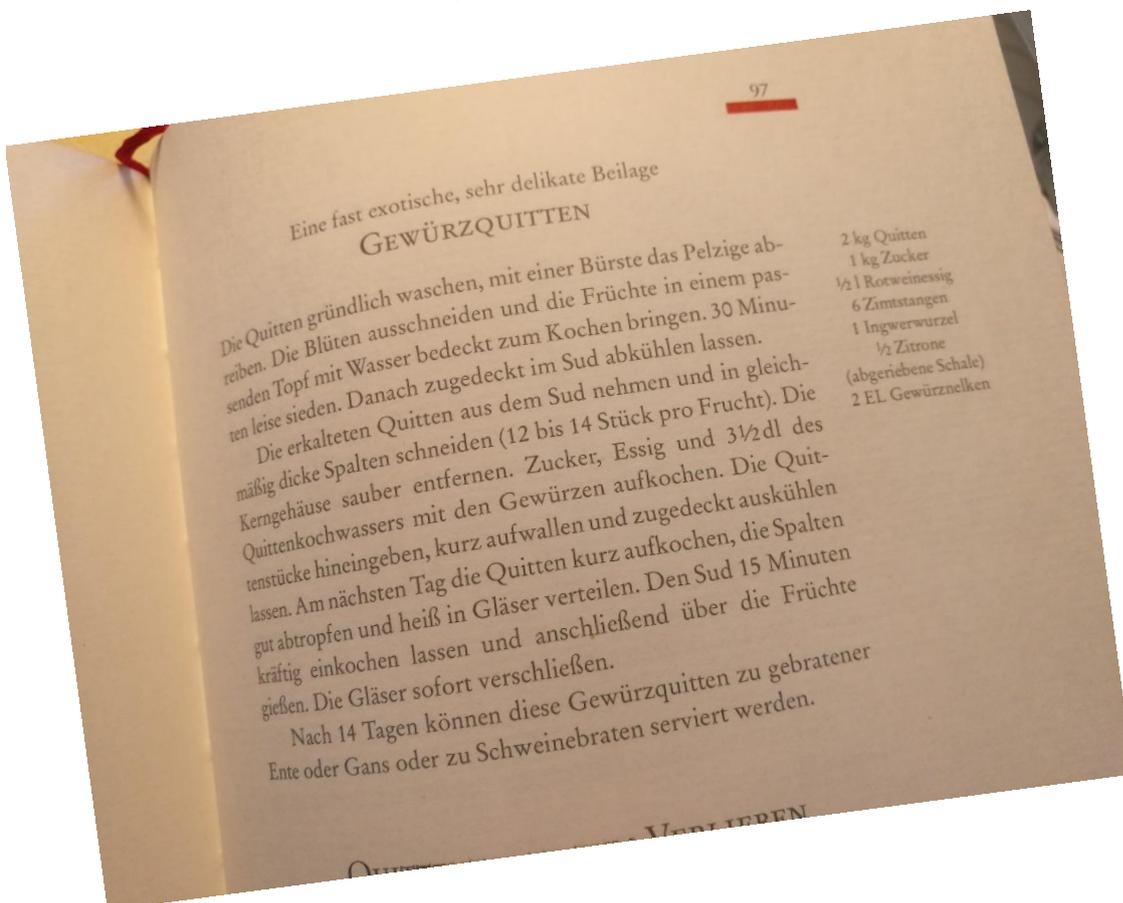
Nach 24 Stunden das Blech auf ein Brett stürzen und die Quittenpaste mit einem scharfen Messer in 2 cm lange Rauten schneiden. Die einzelnen Rauten mit dem Messerrücken leicht einkerben und in Vanillezucker wenden. Auf ein Kuchengitter legen und in einem sehr warmen Raum einige Tage stehenlassen, bis das Konfekt trocken, aber noch elastisch ist. Erst dann in Dosen füllen.



Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994



Aus: Herbst in der Küche, Oskar Marti, Bern 1994



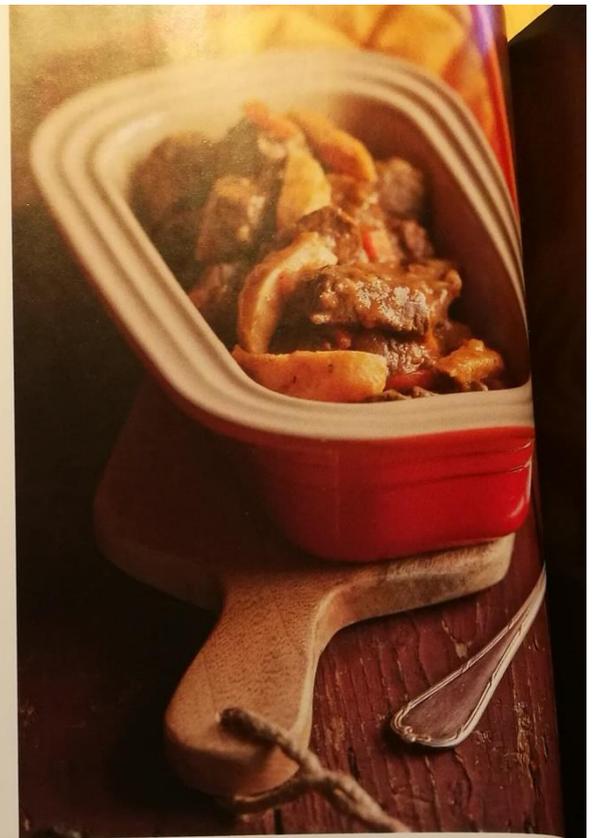


QUITTENSUPPE

Für 4 Personen

- 1 Quitte (ca. 350 g)
- 350 g Pastinaken
- 150 g Möhren
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- ½ cm Ingwer
- Salz, Pfeffer
- Piment d'espelette oder Cayennepfeffer
- 300 ml Sahne
- 2 EL Wermut

Die Quitte abreiben, waschen, schälen, vierteln und entkernen. Pastinaken und Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Die Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf Butter und Öl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Quitten und Gemüse zufügen. Die Brühe angießen. 30 Minuten köcheln lassen. Den Ingwer schälen, fein reiben und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette oder Cayennepfeffer würzen. Die Suppe pürieren. 250 ml Sahne angießen. Mit Wermut abschmecken. Die restliche Sahne leicht anschlagen und jeweils einen Klecks auf die Suppe setzen.



LAMMRAGOUT MIT QUITTEN

Für 4 Personen

- 1 kg Lammgulasch
- 2 Quitten (ca. 600 g)
- 1 große Zwiebel
- 2 Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 1–2 Stangen Lauch
- 250 ml Rinderfond
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 TL kalte Butter
- 1 TL Mehl
- 1 EL Johannisbeergelee

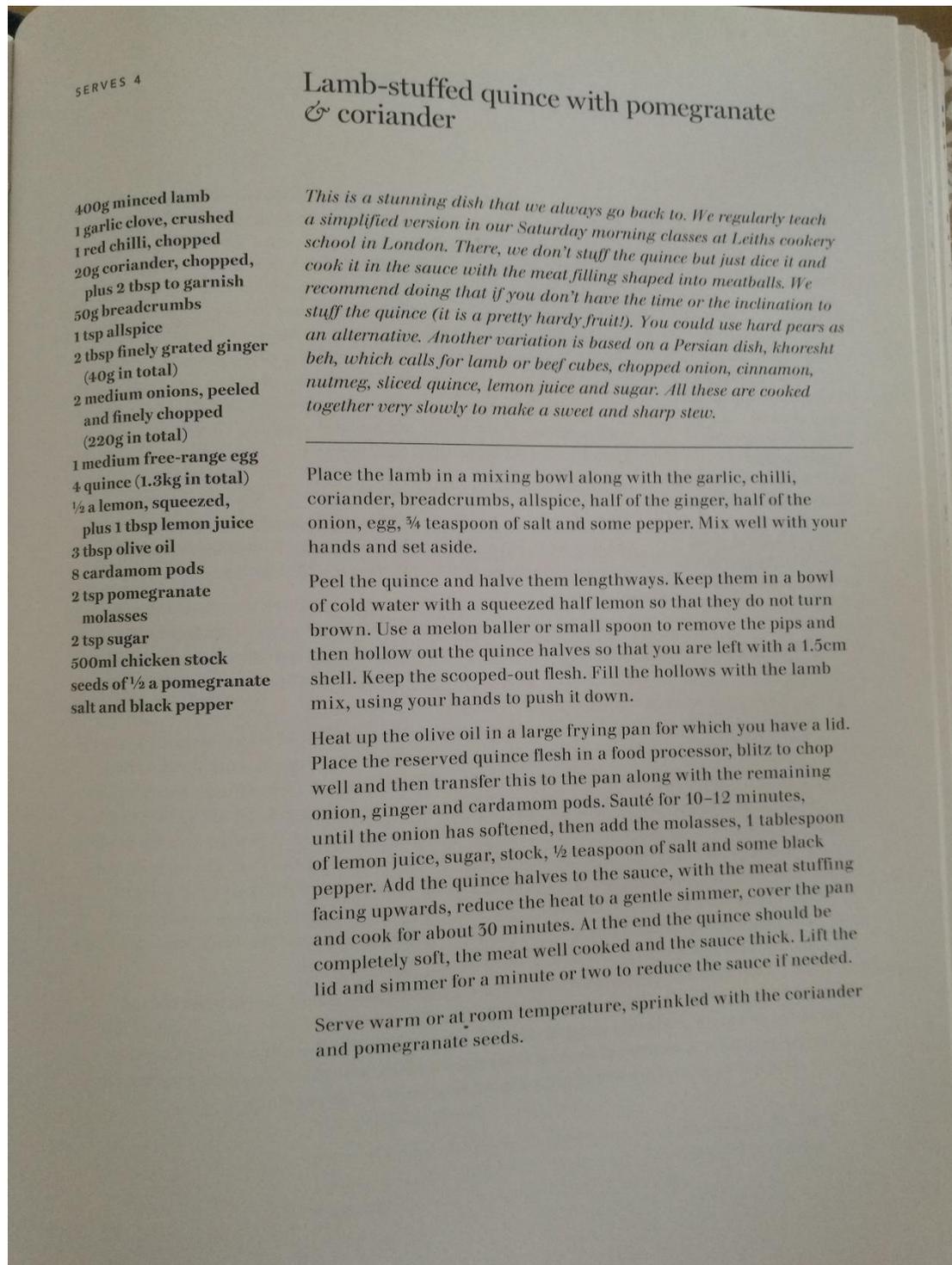
AUßERDEM

Olivenöl zum Braten

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhren und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Den Lauch putzen, längs einschneiden, waschen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Fleisch und Gemüse dazugeben und anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel und geringer bis mittlerer Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen. Die Quitten abreiben, waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten garen. Die Butter mit dem Mehl verkneten. In die Soße rühren und diese damit binden. Mit Gelee abschmecken. Dazu passt Kartoffelstampf oder Baguette.



Aus: Landlust, Ausgabe September/Oktober 2019



SERVES 4

Lamb-stuffed quince with pomegranate & coriander

400g minced lamb
 1 garlic clove, crushed
 1 red chilli, chopped
 20g coriander, chopped,
 plus 2 tbsp to garnish
 50g breadcrumbs
 1 tsp allspice
 2 tbsp finely grated ginger
 (40g in total)
 2 medium onions, peeled
 and finely chopped
 (220g in total)
 1 medium free-range egg
 4 quince (1.3kg in total)
 ½ a lemon, squeezed,
 plus 1 tbsp lemon juice
 3 tbsp olive oil
 8 cardamom pods
 2 tsp pomegranate
 molasses
 2 tsp sugar
 500ml chicken stock
 seeds of ½ a pomegranate
 salt and black pepper

This is a stunning dish that we always go back to. We regularly teach a simplified version in our Saturday morning classes at Leiths cookery school in London. There, we don't stuff the quince but just dice it and cook it in the sauce with the meat filling shaped into meatballs. We recommend doing that if you don't have the time or the inclination to stuff the quince (it is a pretty hardy fruit!). You could use hard pears as an alternative. Another variation is based on a Persian dish, khoresh beh, which calls for lamb or beef cubes, chopped onion, cinnamon, nutmeg, sliced quince, lemon juice and sugar. All these are cooked together very slowly to make a sweet and sharp stew.

Place the lamb in a mixing bowl along with the garlic, chilli, coriander, breadcrumbs, allspice, half of the ginger, half of the onion, egg, ¾ teaspoon of salt and some pepper. Mix well with your hands and set aside.

Peel the quince and halve them lengthways. Keep them in a bowl of cold water with a squeezed half lemon so that they do not turn brown. Use a melon baller or small spoon to remove the pips and then hollow out the quince halves so that you are left with a 1.5cm shell. Keep the scooped-out flesh. Fill the hollows with the lamb mix, using your hands to push it down.

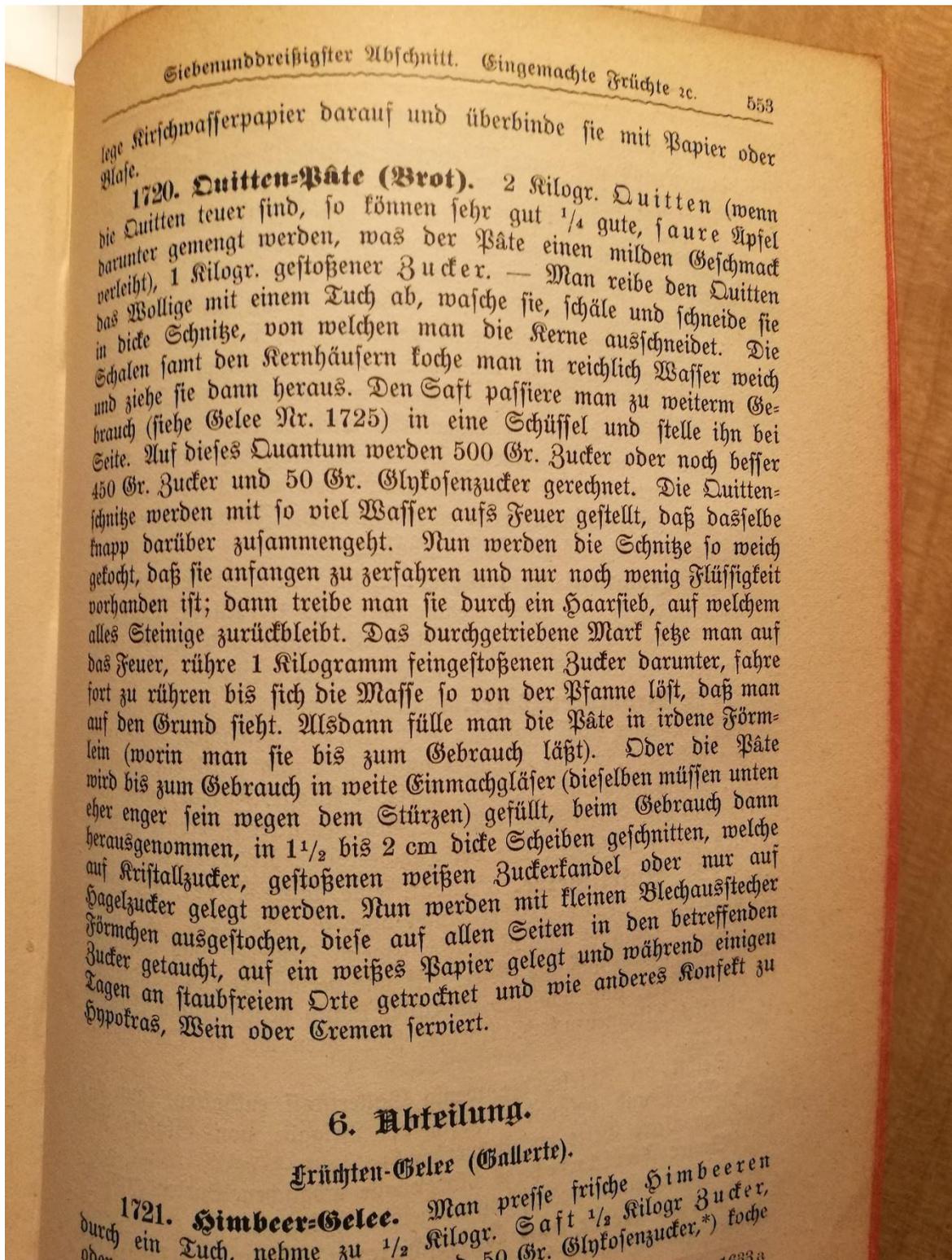
Heat up the olive oil in a large frying pan for which you have a lid. Place the reserved quince flesh in a food processor, blitz to chop well and then transfer this to the pan along with the remaining onion, ginger and cardamom pods. Sauté for 10–12 minutes, until the onion has softened, then add the molasses, 1 tablespoon of lemon juice, sugar, stock, ½ teaspoon of salt and some black pepper. Add the quince halves to the sauce, with the meat stuffing facing upwards, reduce the heat to a gentle simmer, cover the pan and cook for about 30 minutes. At the end the quince should be completely soft, the meat well cooked and the sauce thick. Lift the lid and simmer for a minute or two to reduce the sauce if needed.

Serve warm or at room temperature, sprinkled with the coriander and pomegranate seeds.



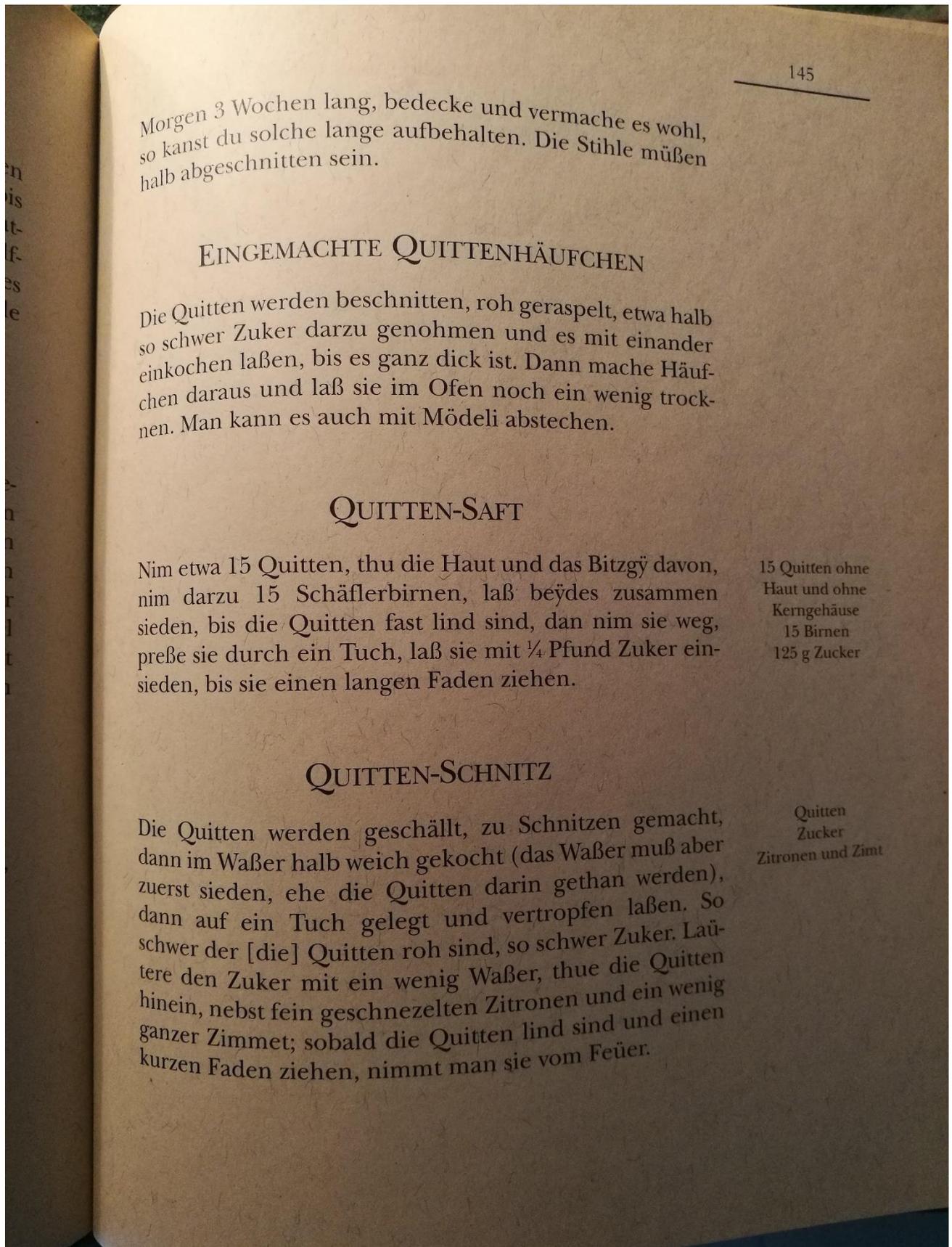
Aus: Jerusalem, Ottolenghi, 2012

20. Jahrhundert



Aus: Basler Kochbuch, 1912

19. Jahrhundert



Morgen 3 Wochen lang, bedecke und vermache es wohl, so kanst du solche lange aufbehalten. Die Stihle müßen halb abgeschnitten sein.

145

EINGEMACHTE QUITTENHÄUFCHEN

Die Quitten werden beschnitten, roh geraspelt, etwa halb so schwer Zucker darzu genohmen und es mit einander einkochen laßen, bis es ganz dick ist. Dann mache Häufchen daraus und laß sie im Ofen noch ein wenig trocknen. Man kann es auch mit Mödeli abstechen.

QUITTEN-SAFT

Nim etwa 15 Quitten, thu die Haut und das Bitzgÿ davon, nim darzu 15 Schäflerbirnen, laß beÿdes zusammen sieden, bis die Quitten fast lind sind, dan nim sie weg, preße sie durch ein Tuch, laß sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker einsieden, bis sie einen langen Faden ziehen.

15 Quitten ohne
Haut und ohne
Kerngehäuse
15 Birnen
125 g Zucker

QUITTEN-SCHNITZ

Die Quitten werden geschält, zu Schnitzen gemacht, dann im Waßer halb weich gekocht (das Waßer muß aber zuerst sieden, ehe die Quitten darin gethan werden), dann auf ein Tuch gelegt und vertropfen laßen. So schwer der [die] Quitten roh sind, so schwer Zucker. Läu-tere den Zucker mit ein wenig Waßer, thue die Quitten hinein, nebst fein geschnezelten Zitronen und ein wenig ganzer Zimmet; sobald die Quitten lind sind und einen kurzen Faden ziehen, nimmt man sie vom Feuer.

Quitten
Zucker
Zitronen und Zimt

Aus: Das Kochbuch der Katharina Fehr 1824, Frauenfeld 1998

18. Jahrhundert

[208]

out of your syrup, and put them in glass or white stone jars, of the size of the orange, and pour the jelly on them. Cover them with brandy-papers, and tie them over with a bladder. You may do lemons in the same manner.

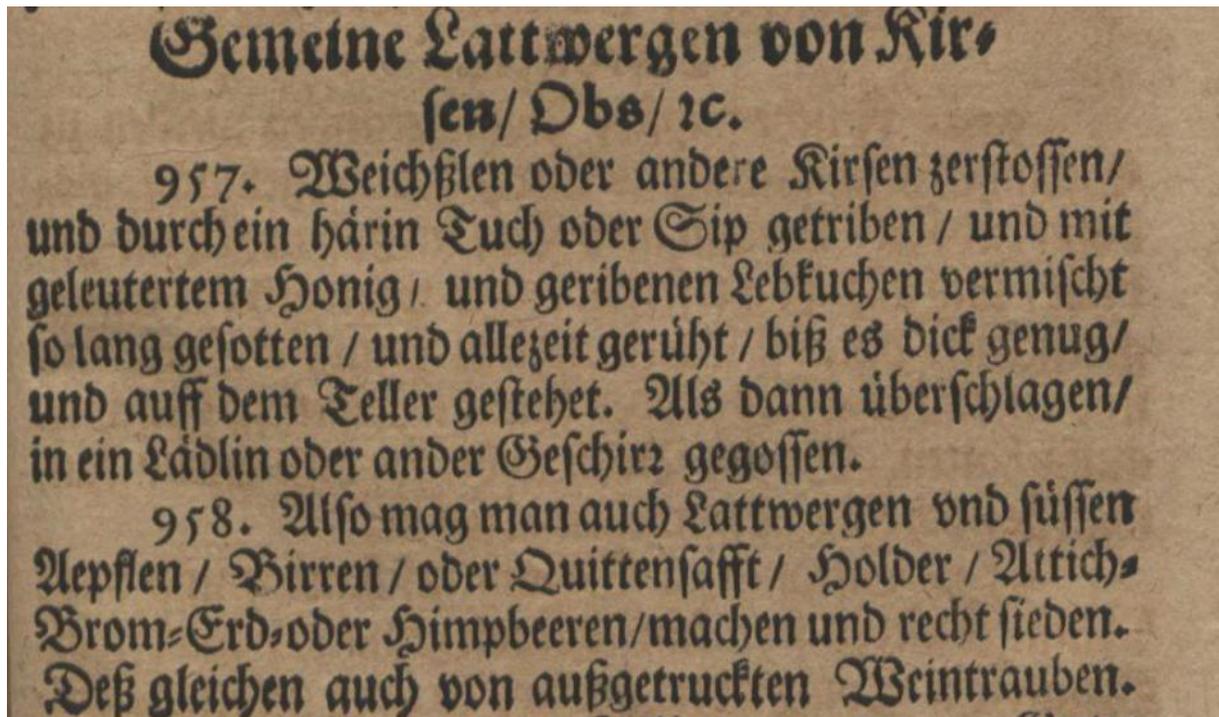
Quinces whole.

Take your quinces and pare them; cut them in quarters, or leave them whole, which you please. Put them into a sauce-pan, and cover them with hard water; lay your parings over them, to keep them under water; cover your sauce-pan close, that no steam can come out; set them over a slow fire till they are soft and a fine pink colour; then let them stand till cold. Make a syrup of double-refined sugar, with as much water as will wet it; boil and skim it well. Put in your quinces, let them boil ten minutes; take them off, and let them stand three hours; then boil them till the syrup is thick, and the quinces clear; then put them in deep jars, and when cold put brandy-paper over them, and tie them down close.

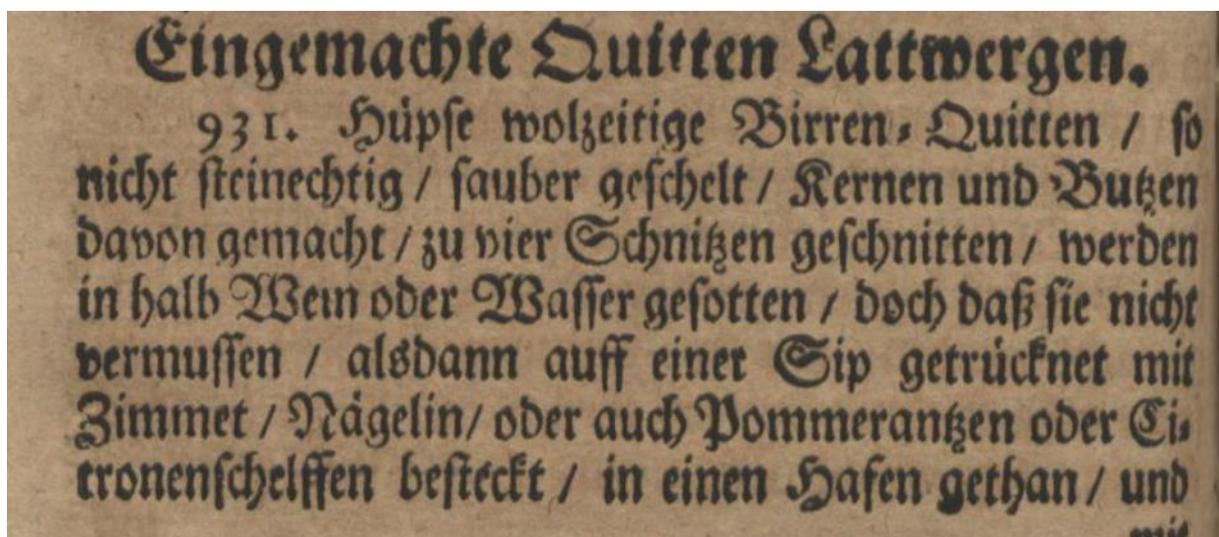
To make Conserve of Red Roses, or any other Flowers.

Take rose-buds, or any other flowers, and pick them; cut off the white part from the red, and put the red flowers, and sift them through a sieve, to take out the seeds; then weigh them, and to every pound of flowers take two pounds and a half of loaf sugar. Take a pretty

16. Jahrhundert



Aus: Kochbuch, sowohl für geistliche als auch weltliche grosse und geringe Haushaltungen, wie bei denen täglich viel Leut am füglichsten abgespeiset werden, Bernhard Buchinger, Basel 1700



mit geleutertem dickgesottene[m] Honig / nach dem derselbig wol überschlagen / begossen / etlich Tag stehen lassen / alsdann der Honig / wan solcher wäre dünn worden / widerum abgegossen / gesotten / wol überschlagen / abermal über die Quitten geschüttet / und diß so oft bis die Brühe recht dick bleibt.

932. Man mag wol gleich von anfang / wann die Quitten besteck / dieselben / bis sie kein Schaum mehr geben / in zerleuterten Honig / so lang sieden lassen bis die Brühe ganz dick wird / alsdan wol überschlagen / und nur laulecht über die Quitten / die in Gläser eingelegt / gießen.

933. Oder man siedet die rohe Quittenschnitz in geleutertem Honig bis sie genug sind / nimts mit dem Schaumlöffel herauf / laßt kalt werden / besteckt / thuts in Gläser / oder andere verglasierte Geschirz / laßt den Honig zu rechter Dicke sieden / und wann er überschlagen / gießt man selbigen darüber.

Oder werden solche rohe Quittenschnitz in halb Wein und Honig. Oder in zwey theil Wasser und Honig / so lang gesotten / bis sie genug sind.

934. Oder man thut die rohen Quirtenschnitz in einen saubern Hasen / verspehrt sie mit schindlen / stürkt über einen anderen dergleichen Hasen / so halb voll wasser / macht den ndern Hasen sieden / so dämpfen die Quitten im oberen fein sitlich / welche hernach mit Gewürz besteckt / und in Honig oder Zucker eingemacht werden / wie vor gemeldet. Oder werden solche rohe Schnitz in zwey theil wasser / und ein theil Honig / oder in halb Wein und Honig wol gesotten /

bis sie recht sind / alsdann nach belieben mit gestoffen Gewürz besprenget.

Zu mercken bey allem Confect / daß der Honig oder Zucker nur laulecht über die eingemachte Sachen / gegossen werden / sonst alles einschmurret und ganz hart wird.

Quitten-Lattwercken.

935. Quitten-Lattwergen / wird gemacht / von geschelkten rohen Quitten-Schnitzen / die thut man in geleuterten Honig / mit Zusatz wenig Roswasser / ein gut Theil von rohen Quitten außgepreßten Safft / laßt solche damit dämpfen : bis sie ganz lind und musig werden / rührt beständig bis es also dick wird / daß auff einem Teller überall gestehet / dann ist es gerecht.

936. Geschöhlte Quitten werden ganz klein geschitten / und in Wein gesotten / bis sie musig werden / alsdann in halb so viel / oder zwey Theil clarificierten Zucker gekocht / bis sie genug sind. Hernach gießt mans laulecht in Lädlin / Schachtlen oder Formen / und laßt gestehen. Oder man thut diese rohe klein geschnittene Quitten in einen verglästten Hasen mit einem Deckel und leinen Thuch wol vermacht / und laßt in wenig Wein dämpfen / bis sie ganz mürb sind / alsdann wird der Safft darauß gedruckt / und mit clarificierten Zucker so lang gesotten daß mans in Schachtlen oder Formen giessen könne.

Man mag klein geschitzelte Pommeranken-schelfen / oder von Citronen / oder auch gestoffenen Zimmet / Nägelin / Imber darein thun / nach deme mans kräftig haben will / und mag man an statt Honigs geleuterten Zucker nehmen.

15. Jahrhundert

89

“Ayva Peltesi”

Quince Palude 15th century to present day

Since quince is a hard fruit, it must be boiled first, and as its seeds act as a setting agent, starch isn't necessary.

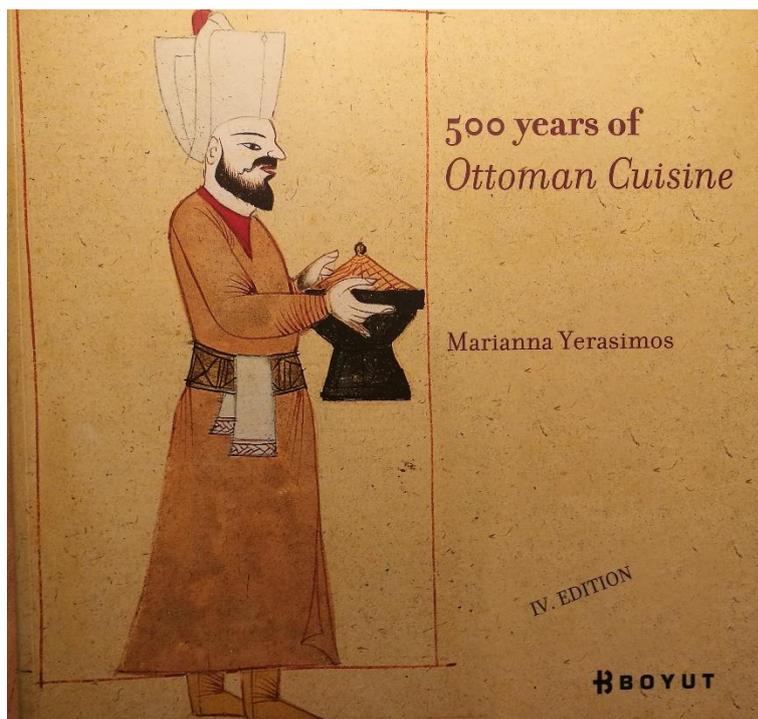
Serves 4-6

1kg quince
1lt water
500g sugar

- Peel the fruit and slice very, very thinly.
- Remove the seeds, tie in a piece of muslin and put in the saucepan.
- Put the water and quince in the pan and boil on a medium heat until the fruit softens, about 30 minutes.
- Put the cooked quince in a colander and mash with a fork, straining off the juice into a bowl. Add the juice to the juice in the pan, and also add the seeds in their muslin bag.
- Transfer 2 cups of quince juice to a clean pan. To this add the sugar and, stirring all the time, cook until it thickens.
- Pour into individual bowls and after it has cooled, serve.

You can adjust the amount of sugar according to taste.

Aus: 500 years of Ottoman Cuisine, Marianna Yerasimos, Istanbul 2015





Marktszene mit Früchten, Ende 16. Jahrhundert

Festtagsrezepte «Thurgau», 2019



GENUSSZEIT™

Aperitiv

Geeister Milchpunsch mit Bourbon
Bloody Mary

Felchenceviche
Geflügelterrine
Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss



Menü

Rieslingsuppe mit frischem Meerrettich

1

Entrecôte am Stück
mit Single-Malt-/Zitronenpfeffer-Butter
Frische Pilze an Rahmsauce
Wurzelgemüse aus dem Ofen
Peterlivinaigrette
Härdöpfelgratin «boulangère»

Dörrbirnen-Halbgefrorenes
Früchtekompott
Brownies

Inhaltsverzeichnis

Titelblatt mit Menü	1
Inhaltsverzeichnis	2
Geeister Milchpunsch mit Bourbon	3
Bloody Mary	4
Geflügelterriner, sehr einfach	5
Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss	5
Felchenceviche	6
Rieslingsuppe mit Meerrettich	7
Gemüsebrühe, hell	7
Entrecôte am Stück	8
Butter mit Pfefferschrot und Single Malt	8
Wurzelgemüse aus dem Ofen	9
Härdöpfelgratin „boulangère“	10
Peterlivinaigrette	11
Rapssaat rösten	11
Frische Pilze mit Rahmsauce	11
Dörrbirnen-Halbgefrorenes	12
Früchtekompott	12
Brownies	13
Bildnachweis, interessante Links und Literatur	14

Geeister Milchpunsch mit Bourbon

2 cl	Bourbon	
2 dl	Vollmilch	
1 EL	Puderzucker	
3	Eiswürfel	alles in einen Shaker geben, gut vermischen und in ein Glas mit
	crushed ice	füllen.
	Muskatnuss	frisch darüber reiben und servieren

Schnelle Variante für mehrere Personen:

Menge für z.B. 4 Personen in einen Mixer geben, pürieren und in Gläser mit crushed ice abfüllen, Muskatnuss darüber reiben.

«Seidige» Variante:

Vanilleeis oder Rahm dazu geben, mixen, über crushed ice in Gläser füllen.

Milchpunsch wird in den Südstaaten der USA, speziell in New Orleans, sehr gerne getrunken, und zwar mittags oder nachmittags um die Weihnachtszeit.

Hier eine Beschreibung der Food-and-Travel-Website «Eat your World»: «A simple blend of milk, brandy (or bourbon), sugar, and nutmeg over ice, the milk punch is a festive cocktail popular for midday drinking. (It's made with milk, so seems appropriate for the early hours, don't you think?) It likely has origins in the U.K., but it's enjoyed a healthy rebirth in New Orleans for at least a century now, appearing in The Original Picayune Creole Cook Book's first edition, in 1901. The milk punch is traditionally drunk around the Christmas holidays—and it is similar in taste to an eggnog, without the eggs—but it works anytime you're in the mood for what's basically a delicious boozy milkshake.»

<http://eatyourworld.com/destinations/usa/louisiana/new-orleans/what-to-eat/milk-punch>

Es gibt ziemlich viele Varianten an Milchpunsch. Angeblich soll er bereits um 1700 in Nordamerika getrunken worden sein. Ursprünglich mit Rum oder Cognac, dann mit Brandy, oder beidem, aber immer mit Milch und Zucker. Heute kommt immer Eis und häufig auch Vanilleeis und Rahm statt Milch dazu, und fast immer Muskatnuss.



Bloody Mary

2 cl	Vodka	
6 cl	Tomatensaft	
1 Prise	Salz	
1 TL	Zitronensaft	
1 Spritzer	Tabasco	
1 TL	Worcestershiresauce	
3 – 4 Stk.	Eiswürfel	alles in einen Mixbecher geben und heftig schütteln, danach in Gläser mit
	crushed ice	abseihen.
etwas	Pfeffer	aus der Mühle obenauf mahlen und
	Deko dazu	z.B. Selleriestange zum Umrühren, Zitronenscheibe oder Minzezweigchen

Bloody Mary (= blutige Maria) bezieht sich der Legende nach entweder auf Maria Tudor, die als Regentin Englands im 16. Jahrhundert die Protestanten verfolgen und «niedermetzeln» liess, oder auf eine Dame namens Mary, die in Chicago in der Bar «Bucket of Blood» (Bluteimer) arbeitete und offenbar bei einigen Gästen einen bleibenden Eindruck hinterliess, so dass diese von ihr erzählten, und der bekannte Bartender Fernand Petoit 1921 in Harry's New York Bar in Paris einen Drink nach ihr benannte. Jedenfalls gilt die Mischung aus Vodka und Tomatensaft mit starken Gewürzen als «Pick me up» (Katergetränk) und wird besonders in New Orleans sehr gerne zum Brunch oder vor dem Mittagessen getrunken.

Geflügelterrine, sehr einfach

300 gr	Pouletfleisch, gekocht	klein schneiden und in ein Gefäss geben
100 gr	Butter, sehr weich	dazu geben und beides pürieren oder cuttern.
1 EL	Pistazien, grob gehackt	alles zur Masse geben und kurz mitpürieren.
1 TL	Senf	
1 TL	Korianderpulver	
1 TL	Salz	
4 Stk.	Dörraprikosen, fein gehackt	
0,5 dl	Vollrahm, sehr kalt	dazu geben und ebenfalls kurz mitpürieren.

Weiteres Vorgehen:

Die Masse in ein Sturzglas geben oder in eine mit Klarsichtfolie oder Pergamentpapier ausgekleidete Terrineform.

Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die fest gewordene Masse aus dem Glas bzw. der Form nehmen, in Portionen schneiden.

Mit geriebener Limetten- oder Zitronenschale bestreuen.

Auf frischem Brot servieren.

Serviervariante:

Die Masse vor dem kühlen zwischen zwei Pergamentpapieren auswallen, ca. 1,5 cm dick, im Kühlschrank durchkühlen. Dann Formen ausstechen und diese auf Brotstücke legen und mit geriebener Limettenschale bestreuen.

Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss

300 gr	Baumnüsse	in ein hohes Gefäss geben
150 gr	Dörrzwetschgen	ca. 5 Minuten in reichlich Wasser köcheln, pürieren, zu den Baumnüssen geben.
2 Stk	Schalotten, grob hacken	dazu geben
4 EL	Senf	dazu geben
300 gr	Friskäse	dazu geben
	Salz	dazu geben und alles zusammen pürieren. Falls nötig, noch mehr Wasser dazugeben.

Tipp:

- Chiliflocken dazu geben, wer es etwas schärfer mag.
- Korianderpulver und/oder frischen Knoblauch dazumischen.

Felchenceviche mit Gin, Limette und Silberflocken

ca. 30 g pro Person	Felchenfilets	frisch, ohne Haut, entgrätet, in dünne Scheibchen oder in kleine Würfel schneiden, auf einer Platte oder einem Teller auslegen.
1 – 2 Stk.	Limette	Limettensaft darüber träufeln, Zeste der Limette darüber reiben.
	Gin	darüber träufeln
	Fleur du sel	darüber streuen
evt.	Silberflocke	darüber streuen.

Als Häppchen auf frischem Brot oder als Vorspeise mit Brot und/oder Salat servieren.

Menge:

Soll das Gericht Bestandteil diverserer weiterer Vorspeisen sein, reichen 50 gr Fisch pro Person gut. Als einzige Vorspeise benötigt man etwa 100 bis 120 gr Fisch pro Person.

Rieslingsuppe mit frischem Meerrettich

ca. 1 l	Gemüsebrühe	herstellen (siehe Rezept unten) oder fertige nehmen.
120 gr	frischer Meerrettich	fein reiben und in der Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne andämpfen
30 gr	Butter	
2 Stk.	Schalotten, fein gehakt	einrühren und etwa 2 Minuten mitdämpfen, ständig umrühren
ca. 20 gr	Maizena	gut untermischen
1,5 dl	Weissein (z.B. Müller-Thurgau)	zum Ablöschen. Etwas einreduzieren. Die Brühe dazugeben und ca. 10 – 15 Min. köcheln lassen. Dann die Suppe durch ein feines Sieb streichen.
2,5 dl	Vollrahm	dazugeben, leicht umrühren.
etwas	Pfeffer (Mühle)	zum Abschmecken. Die Suppe soll jetzt nicht mehr kochen!
3 TL	Salz	Portionen anrichten
2 dl	Schlagrahm	Mit dem Spritzsack oder dem Kisagbläser Schlagrahmhäufchen auf die Portionen setzen.
einige Zweige	Dill, frisch, geschnitten	mit frischem Dill bestreuen und sofort servieren.

Bouillon maigre (Gemüsebrühe), hell

ca. 200 gr	Petersilienwurzel mit der Schale	Die Gemüse sauber waschen (es soll keine Erde mehr am Gemüse haften!). Grob schneiden. Alles zusammen in einen grossen Topf geben. Am besten auch Rüstabfälle, die aber gut gewaschen sein müssen. Mit kaltem Wasser auffüllen. Auf höchster Stufe bis kurz vors Köcheln bringen, Hitze reduzieren und auf tiefer Stufe etwa 1 Std. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1	Selleriewurzel mit der Schale	
2	Zwiebeln	
1	Lauchstangen	
2 Bund	Petersilie	
3	Nelken	
3	Lorbeerblätter	
2 – 3 l	Wasser	
	Salz und evt. Pfeffer	

Bouillons lassen sich auch sehr gut auf Vorrat einfrieren.

Entrecôte am Stück

1 Stk. Entrecôte	(ca. 120 gr pro Person rechnen, wenn diverse Beilagen oder andere Gänge dazu gereicht werden, sonst ca. 200 gr pro Person). Das Fleischstück mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Salz und Pfeffer aus der Mühle	zum Würzen

Vorgehen:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Fleischstück in einen Bräter oder auf ein Backblech geben, evt. mit etwas Whisky oder einer anderen Spirituose beträufeln. Im Ofen bei 180°C für ca. 20 Minuten garen, danach auf ca. 80°C reduzieren und ca. 40 Minuten im Ofen lassen, also total ca. 1 Std. bei Stücken von 1,5 kg bis 2 kg, ca. 40 Minuten bei Stücken unter 1 kg bis ca. 1,5 kg), so dass es innen noch rosig bleibt. **NICHT EINSTECHEN!!!! NIEMALS Garprobe mit einer Gabel, einem Messer oder Ähnlichem machen!!!**
3. Gegen Ende der Garzeit für ca. 5 Minuten auf 250°C Oberhitze oder «Grill» stellen, damit das Fett schön knusprig und das Stück richtig heiss aus dem Ofen kommt.
4. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
5. Zum Servieren in dünne Streifen schneiden. Dazu Butter mit Single Malt oder eine andere mit Edelbrand oder Kräutern aromatisierte Butter reichen.



Butter mit Pfefferschrot und Single Malt

1 bis 2 TL ca. 3 EL	Pfefferschrot Single Malt	in Single Malt einweichen (am besten mehrere Tage).
200 gr 1 TL	Vorzugsbutter, weich Meersalz, grobkörnig	mit eingeweichem Pfefferschrot und Meersalz gut vermischen, evt. mit dem Pürierstab. In Portionen oder in ein grosses Gefäss abfüllen oder eine Wurst daraus formen, in Folie einwickeln und kühlstellen. Etwa 10 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp:

Die Butter kann auch zwischen zwei Stücken Pergamentpapier ausgewallt (ca. 1,5 cm dick) und mit Förmchen ausgestochen werden.

Farbenfrohes Wurzelgemüse (heiss oder lauwarm als Salat)

200 bis 250 gr pro Person verschiedenes Wurzelgemüse z.B. Rüebli, Peterliwurzel, Sellerie, Randen, Pastinake, Händöpfel.

Das Gemüse gut putzen, **nicht schälen!!**
Die Enden und allenfalls beschädigte Teile wegschneiden.
In Streifen, Schnitze oder Rondellen schneiden.
In eine Rührschüssel geben.

Rapsöl (hoch erhitzbar)
Salz

Gemüse mit Öl beträufeln und salzen. Gut in der Schüssel umrühren, so dass die Gemüsestücke rundum etwas Öl aufweisen.

Das Gemüse nun auf ein Backblech geben (Blech vorher mit Backpapier belegen, falls nötig) und gleichmässig verteilen.

Vorgehen:

1. Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit dem Gemüse in die Mitte des Ofens einschieben und ca. 20 bis 30 Minuten im Ofen lassen. Mit einer Gabel ins Gemüse stechen, um zu prüfen, ob es gar ist.
3. Herausnehmen, heiss servieren, oder abkühlen lassen, wenn es als Salat verwendet werden soll.
4. Salat: Noch lauwarm oder ganz erkaltet mit einem milden Balsamico (z.B. Apfelbalsamico) beträufeln und als Gemüsesalat servieren.

Tipp:

- Streuen Sie vor dem Servieren frisch gehackte Kräuter (eine Sorte) darüber, z.B. Peterli, Minze, Thymian oder Rosmarin.
- Oder streuen Sie geröstete Rapsaat und/oder schwarze Senfsaat darüber.



Bäckerinkartoffeln (pommes de terre boulangère)

Pro Person ca. 200 gr	Kartoffeln, fest kochend, mittelgross	alle etwa gleich gross. Die Kartoffeln schälen und längs in ca. 2 mm breite Scheiben schneiden (wenn sie gefächert eingelegt werden). Wenn sie ganz in die Form eingelegt werden, sollen sie zwar in Scheiben geschnitten werden, aber ohne sie ganz zu durchschneiden, so dass sie noch zusammenhalten. Die eingeschnittenen Kartoffeln in eine bebutterte Gratinform geben.
	Wasser	zum Füllen der Gratinform bis gut zur Hälfte der Höhe der Kartoffeln.
ca. 50 gr	Butter	Auf jede Kartoffel ein Stück Butter setzen.
ca. 1 TL	Salz	Alles mit Salz bestreuen.

Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Gratinform mit Alufolie bedecken und auf die mittlere Rille im Backofen stellen.

Etwa 40 Minuten garen. Falls nötig, zwischendurch einmal Wasser nachfüllen. Es soll auch am Schluss noch etwas Wasser in der Gratinform verbleiben.

Alufolie etwa 15 Minuten vor Garende entfernen, so dass die Kartoffeln oben schön anbräunen.



Bild: www.stephanedecotterd.com

Peterlivinaigrette

1 dl	Öl, z.B. Rapsöl	alle Zutaten in ein Gefäss geben und mixen.
0,5 dl	Essig oder Verjus*	
1 EL	Senf	
	Salz und Pfeffer	
1	Schalotte	
ca. 4 EL	Peterli, glattblättrig	
evt.	mit etwas Zucker	abschmecken.

*Verjus wird aus unreifen Trauben hergestellt und ist milder als Essig. Einige Winzer bieten wieder Verjus an, z.B. Schlossgut Bachtobel, Ottenberg

Tipp:

Variieren Sie das Aroma, indem Sie den Essig durch Zitronen- oder Limettensaft ersetzen, allerdings davon nur etwa ein Drittel der Essigmenge.

Rapssaat rösten für diverse Einsatzmöglichkeiten

Menge nach Belieben bzw. nach Bedarf	Rapssaat	in einer trockenen Bratpfanne ca. 1 – 2 Minuten rösten (nicht anbrennen lassen!)
---	----------	---

Hinweis:

Die geröstete Rapssaat kann auf Vorrat hergestellt werden, z.B. in einem Gläschen mit Deckel aufbewahren.

Tipp:

- Geröstete Rapssaat passt hervorragend zu:
- Wurzelgemüse
- Spätzli
- Salate
- Suppen, z.B. Kürbissuppe, Kartoffelsuppe

Frische Pilze mit Rahmsauce

pro Person ca. 120 gr	gemischte Pilze, frisch	in grobe Stücke schneiden
4 EL	Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen und die Pilze darin kurz unter ständigem Rühren anbraten. Die Ränder oder einzelne Schnittflächen dürfen schon mal dunkelbraun sein.
1 dl	Noilly Prat oder Weisswein	zum Ablöschen.
2 dl	Vollrahm	dazugeben, leicht verrühren
evt. ein Stück	Selleriestange	fein geschnitten
ODER 1 Bund	Peterli, frisch,	fein gehackt, darüber streuen, und gleich servieren.

Früchtekompott, z.B. Äpfel, Aprikosen, Kirschen oder Zwetschgen

ca. 120 gr	Früchte pro Person	wo nötig schälen, entkernen/entsteinen, in einer Pfanne mit etwas Wasser weich kochen (knapp gar oder «pflotschig» weich, wie mans halt mag.
mit	Holunderblütensirup oder Birnel	süßen.
evt. mit	Zimt und/oder Vanilleextrakt	würzen. Heiss, lauwarm oder eiskalt servieren.
ca. 1 dl	Vollrahm pro Person	steif schlagen und zum Früchtekompott servieren. Der Rahm kann mit Puderzucker gesüsst und/oder mit Gewürzen aromatisiert werden, z.B. mit Zimtpulver oder mit Vanillezucker oder Vanillekonzentrat.
evt.	Pfefferminzblätter, frisch	fein hacken und über die Beeren streuen

Tipp:

Wer mag, tröpfelt etwas Vieille Poire oder Vieille Pomme über die Früchte.
Natürlich kann man auch fertig eingelegte Früchte nehmen, oder tiefgefrorene.

Dazu passt auch ein Eiswein oder Süsswein sehr gut. Der Wein muss aber süsser sein als das Dessert, sonst schmeckt er eher sauer im Mund.

Dörrbirnen-Halbgefrorenes

12

400 gr	Dörrbirnen	in Wasser (knapp bedeckt) weich kochen, dann durch den Wolf drehen oder mit dem Pürierstab pürieren.
evt. 100 gr	Rohzucker oder Birnel	in die Masse geben und gut vermischen.
evt. 1 EL	Trester oder Vieille Poire oder Portwein	dazu geben, falls gewünscht.
2 EL	Birnbrotgewürz	darunter mischen.
ODER:		
1 TL	Zimtpulver	
½ TL	Nelkenpulver	
½ TL	Korianderpulver	
½ TL	Ingwerpulver	
½ TL	Muskatblütepulver	
½ TL	Sternanispulver	
1 TL	Anispulver	
5 dl	Vollrahm	steif schlagen und sorgfältig unter die abgekühlte Masse heben.

Weiteres Vorgehen:

- Die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Cakeform geben und sofort in den Tiefkühlschrank stellen.
- Etwa 3 Stunden tiefkühlen. Mit einer Gabel ein-, zweimal sorgfältig umrühren.
- Vor dem Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.
- Ist die Masse nur leicht gefroren, mit einem Löffel einzelne Portionen aus der Form heben und auf Teller geben.

Brownies (mit Baumnüssen)

60 gr	Mehl	miteinander vermischen
1 TL	Backpulver	
250 gr	dunkle Schokolade	in einem Gefäss über einer Pfanne mit kochendem Wasser schmelzen
250 gr	Butter	
evt. 50 gr	Baumnüsse	grob hacken und unter die Schoggi-/Buttermasse rühren
4	grosse Eier	miteinander schaumig rühren
250 gr	Rohzucker	

Vorgehen:

1. Backofen vorheizen auf 180°C Ober- und Unterhitze.
2. Alles zusammen in einer Schüssel gut untereinanderrühren.
3. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Gratinform geben, regelmässig verstreichen. Die Masse sollte mindestens 2 cm dick sein. Also Backform entsprechend wählen.
4. Ca. 25 Minuten backen. Das Innere soll nicht ganz durch gebacken sein, darf also noch leicht am Messer kleben beim Einstichtest.
5. Herausnehmen und im Blech auskühlen lassen. Evt. noch lauwarm aus dem Blech lösen und in Quadrate schneiden.

Tipp:

Die Brownies mit Gold- und/oder Silberflocken bestreuen.

Bildnachweis, interessante Links und Literatur

Fotos von Karin Peter, wo nichts anderes vermerkt.

Kochbücher Thurgau (und Bodensee)

Das Kochbuch der Catharina Fehr 1824, Herausgeber: Angelus Hux, Huber 1998

Thurgauer Landfrauen kochen, edition Vorsatz 2009, www.landfrauen-tg.ch

Thurgauer Kochbuch, Barbara Fatzer, basierend auf Thurgauer Choscht, Huber 1987

Bodenseelust, Erich Schütz, Hädecke Verlag 2015

Rezepte aus der Bodenseeregion, Karin Peter und Richarda Ernst, Steckborn 2014

Zeitschriften

Effilee: www.effilee.de

Marmite: www.marmite.ch

journal culinaire, Kultur und Wissenschaft des Essens, Edition Wurzer & Vilgis
www.journal-culinaire.de

Annemarie Wildeisens "Kochen": www.wildeisen.ch

Geschäfte

Alles, wirklich alles, was das Küchenherz begehrt: Geschäft in Paris: www.e-dehillerin.fr

Lieferanten/Produzenten

Geflügel: www.gefluegelgourmet.ch, Mörschwil (auch Gänse, Truthahn, Ribelmaispouarden)
Fleisch: www.schrofen.ch, Metzgerei Somm, Schrofenhof, Kreuzlingen
Fisch: Fischerei Ribi, Ermatingen
Gemüse: Familie Schächtle; Tägermoos, Schuppen schräg vis-à-vis Avia-Tankstelle, Tägerwilen
Dörrbirnen: Familie Oeler, Hinterberg 637, Lömmenschwil
Verjus: Schlossgut Bachtobel, Bachtobelstrasse 76, 8570 Weinfelden
Portwein: Forster Weinbau, Thurbergstrasse 20, 8570 Weinfelden
Rapssaat: Naturöl, Familie Kressibucher, Im Sulz 186, 8506 Lanzenneunforn
Apfelbalsamico: St. Galler Öl, Saatzucht, Mattenweg 11, 9230 Flawil
Beeren und Obst: www.engel-mammern.ch, Fruchtehof Engel, Mammern



**Schön, dass Sie bei uns waren.
Vielen Dank und auf ein andermal!**

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung:

Karin Peter
karin.peter@genusszeit.ch

BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein
Telefon +41 58 345 80 02 (Sekretariat)
Mail: info@arenenberg.ch