

Gemüsetopf sizilianisch

3 Auberginen (500 g),
6 Tomaten (400 g),
je 2 rote und grüne
Paprikaschoten (600 g),
2 große Zwiebeln (120 g),
1 Knoblauchzehe,
5 Eßlöffel Olivenöl (50 g),
Salz,
Cayennepfeffer,
Paprika rosenscharf,
je 100 g eingelegte schwarze
und grüne Oliven,
2 eingelegte
Pfefferschoten,
1 Bund Petersilie.



Auberginen und Tomaten waschen. Stengelansätze rausschneiden. Mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln. Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen. Geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen. Fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse reingeben. Andünsten. Topf dabei rütteln, damit nichts anbrennt. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika würzen. Gemüse zugedeckt im eigenen Saft 20 Minuten dünsten. Wenn nötig, etwas Wasser zugießen.

Oliven entkernen. In Streifen schneiden. Pfefferschoten abtropfen lassen. Fein hacken. Beides zum Gemüse geben. Noch etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Petersilie waschen. Trockentupfen. Hacken und vorm Servieren drüberstreuen.

Eugenia-Salat

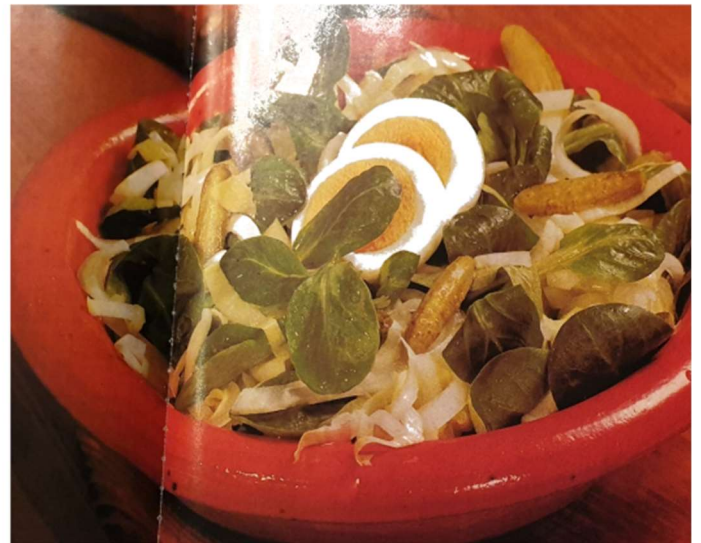
¼ Sellerieknolle,
¼ l Wasser,
1 Chicorée-Staude,
1 Gläschen Cornichons
(etwa 100 g Frucht-
einwaage),
50 g Feldsalat.
Für die Marinade:
5 Eßlöffel Öl,
3 Eßlöffel Essig, Salz,
Pfeffer, 1 Prise Zucker.
1 hartgekochtes Ei.

Sellerieknolle waschen und schälen. Wasser in einem Topf erhitzen. Knolle reingeben und in 30 Minuten garen. Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. In Streifen schneiden.

Chicorée putzen. Am Wurzelende 1 cm breit abschneiden. Inneren bitteren Kern entfernen. Staude in Ringe schneiden.

Abgetropfte Cornichons längs halbieren. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Gemüse mischen.

Für die Marinade Öl und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Salat gießen. 10 Minuten zugedeckt durchziehen lassen. Mischen und abschmecken. Ei schälen. In Scheiben schneiden. Salat garnieren.
Vorbereitung: 40 Minuten.
Zubereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten.
Kal. p. Person: 170/712 J.



Charlotte mit Schokolade

Für 6 Personen

1/4 l Milch, 3 Eigelb,
75 g Zucker,
1 Prise Salz,
60 g Schokolade,
6 Blatt weiße Gelatine,
1/4 l Sahne,
1 Päckchen Vanillinzucker,
3 Eßlöffel heißes Wasser,
1 Gläschen (2 cl) Rum,
100 g Löffelbiskuits,
100 g geriebene Schokolade,
1 kleines Glas Maraschinkirschen,
1 Eßlöffel blättrig geschnittene Mandeln.

Wenn Sie Ihre Familie mal wieder so richtig verwöhnen wollen, dann servieren Sie doch die Charlotte mit Schokolade. Aber denken Sie bitte daran, daß die Speise 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank kalt werden muß.

Milch, Eigelb, Zucker und Salz im Wasserbad schlagen. Geschmolzene Schokolade einrühren. Weiterschlagen, bis die Masse steif zu werden beginnt. Sie darf aber nicht zum Kochen kommen.

Topf vom Herd nehmen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken. In die noch heiße Creme geben. Abkühlen lassen. Die Hälfte der steif-

geschlagenen Sahne unter die kalte Creme heben. Restliche Sahne im Spritzbeutel in den Kühlschrank legen.

Schüssel mit glattem Rand kalt ausspülen. Creme reingeben. In den Kühlschrank stellen. In 4 bis 6 Stunden fest werden lassen. Auf eine Platte stürzen. Vanillinzucker in heißem Wasser auflösen. Rum reingeben. Löffelbiskuits darin kurz eintauchen. Dann in geriebener Schokolade wenden. An den Rand der Creme drücken. Die restlichen Biskuits kommen in Stücken auf die Oberfläche. Mit Schlagsahne, gut abgetropften Kirschen und leicht gerösteten Mandeln garnieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten.

Kal. p. Person: 517/2164 J.

Karamel-Creme mit Birnen

180 g Zucker,
1 l Milch, 1 Prise Salz,
2 Päckchen
Vanillepuddingpulver
(80 g), 2 Eigelb,
4 reife Birnen (600 g),
Saft einer halben Zitrone,
1/8 l Sahne,
1 Eßlöffel
Schokoladenstreusel (10 g).

Zucker in einen Topf geben, in 5 Minuten bei niedriger Hitze goldbraun werden lassen. 3/4 l kalte Milch aufgießen. Salzen. Gut verrühren. Aufkochen. Der karamalisierte Zucker muß sich ganz auflösen. Vom Herd nehmen.

Vanillepuddingpulver in einem Becher mit der restlichen Milch verquirlen. In die heiße Milch rühren. Wieder auf den Herd stellen und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Eigelb in einen Becher geben. Mit 2 Eßlöffel Pudding mischen und in die Masse zurückgeben.

Birnen unter kaltem Wasser abspülen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel mit Zitronensaft beträufeln. Creme in eine Schüssel füllen. 6 Birnenviertel mit der breiten Seite zur Mitte drauflegen. 2 Viertel für die Garnierung zurücklassen. Creme erkalten lassen.

Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen. Die zurückgelassenen Birnenviertel auf die Karamel-Creme legen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Creme damit garnieren. Schokoladenstreusel drüberstreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.



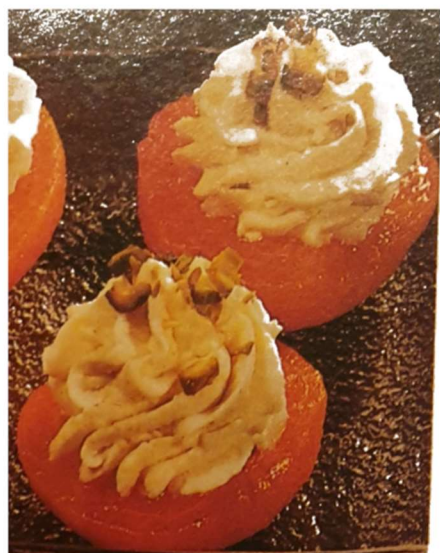
Madame Butterfly

300 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren,
2 Päckchen Vanillinzucker,
4 Eßlöffel Weinbrand,
50 g Mandelstifte,
4 Eßlöffel Eierlikör,
1 Haushaltspackung Vanille-Eiscreme (250 g),
1/8 l Sahne,
4 Teelöffel Schokoladenstreusel.



Puccinis Madame Butterfly aus der gleichnamigen Oper stand Pate für dieses Dessert.

Frische Erdbeeren kurz in kaltem Wasser waschen, entstielen, abtropfen lassen und halbieren. In einer Schüssel 5 Minuten mit Vanillinzucker bestreut stehen lassen. Tiefgekühlte Erdbeeren in einer Schüssel, auch mit Vanillinzucker bestreut, nach Packungsvorschrift auftauen lassen. Dann die Hälfte der Erdbeeren ohne Saft in 4 Sektkelch- oder Dessertschalen verteilen. Mit Weinbrand parfümieren. Die Hälfte der Mandeln drüberstreuen. Eierlikör drübergießen. Eiscreme in Würfel schneiden, in die Gläser und darüber die restlichen Erdbeeren geben. Restliche Mandeln drüberstreuen. Sahne steif schlagen. Auf jede Portion mit dem Spritzbeutel einen Sahnetuff spritzen. Mit Schokoladenstreusel bestreut servieren.



Roquefort-Creme

20 g Butter, 1 Eßlöffel gehackte Pistazien.

Aprikosen abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Zitronensaft marinieren. Für die Füllung Roquefort mit Quark und Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Roquefort-

creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und die Aprikosenhälften damit füllen. Mit Pistazien bestreuen.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 145/605 Joule.

Wann reichen? Als kleinen Imbiß, wenn Gäste kommen oder als leichtes Abendessen.

Dampfnudeln

500 g Mehl,
50 g Zucker,
30 g Hefe,
¼ l Milch,
1 Ei,
50 g Butter,
abgeriebene Schale einer
ungespritzten Zitrone,
1 Prise Salz.
Zum Dämpfen:
¼ l Milch,
40 g Butter,
50 g Zucker, Salz.

Was wäre die süddeutsche Küche ohne Dampfnudeln, diese köstlichen, lockeren Gebilde. Für den Fremden ist der Name allerdings etwas irreführend, denn mit üblichen Nudeln haben sie nichts gemeinsam. Man sieht und schmeckt es aber sofort. Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker am Rand um das Mehl streuen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln, in die Vertiefung geben und mit etwas lauwarmer Milch zu einem Brei verrühren, wobei etwas Mehl und Zucker beigemischt



werden. Schüssel mit einem Tuch zudecken, an einen warmen Ort stellen. Nach 15 Minuten hat die Hefemasse sich verdoppelt. Ei mit der restlichen Milch verquirlen, zu der Mehlmischung geben. Weiche Butter in Flöckchen draufsetzen. Zitronenschale und Salz reingeben. Alles kräftig durchkneten. Den Teig auf einem bemehlten Backbrett so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Teig zu einer Rolle formen, in 14 Teile schneiden. Glatte Bällchen formen und auf dem bemehlten Backbrett an einer warmen Stelle etwa 30 Minuten aufgehen lassen. In einen nicht zu kleinen Topf die Hälfte von

Milch, Butter, Zucker und Salz geben. 7 Bällchen hineingeben. Deckel schließen. Flüssigkeit zum Kochen bringen. Dann den Teig bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten dämpfen. Dabei muß der Topfdeckel fest geschlossen bleiben. Mit den restlichen 7 Bällchen ebenso verfahren.
Vorbereitung: Ohne Ruhezeiten 20 Minuten.
Zubereitung: 60 Minuten
Kalorien pro Person: Etwa 845/3537 Joule.
Beilagen: Kompott, Vanille- oder Weinschaumsoße.
PS: Dampfnudeln schmecken kalt sehr gut als Kaffeegebäck. Eventuell mit etwas Konfitüre oder auch mit Sirup verfeinern.



Peruanische Ofenkartoffeln: So fantasievoll werden Kartoffeln in ihrer Urheimat zubereitet.

Peruanische Ofenkartoffeln

Papas asadas al horno



8 mittelgroße Kartoffeln (700 g),
250 g Salz.
Für die Füllung:
1 Zwiebel (40 g),
40 g Butter,
100 g Champignons aus der Dose,
200 g gekochter Schinken, Salz,

½ Teelöffel getrockneter, zerriebener Majoran,
½ Teelöffel Cayennepfeffer.
Für die Soße:
1 Becher saure Sahne (200 g),
½ Bund Schnittlauch,
½ Bund Petersilie.

Schon für die Inkas waren die Kartoffeln Grundnahrungsmittel. Kein Wunder, daß man auch im heutigen Peru eine Vielzahl von Kartoffelgerichten kennt. Dies ist eins davon. Allerdings ein modernisiertes. Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten. Mit Haushaltspapier abtrocknen. Salz in eine Auflaufform mit einem

Durchmesser von 24 cm geben. Kartoffeln draufsetzen und auf die Mittelschiene in den vorgeheizten Ofen schieben.
Backzeit: 50 Minuten.
Elektroherd: 220 Grad.
Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.
Für die Füllung die Zwiebel schälen und hacken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin in 5 Minuten hellgelb braten. Abgetropfte Champignons hacken. Zur Zwiebel geben und 5 Minuten braten. Dann den in 1 cm große Würfel geschnittenen Schinken dazugeben. Weitere 3 Minuten unter Rühren braten. Mit Salz, Ma-

joran und Cayennepfeffer pikant würzen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dann längs halbieren. Aus jeder Hälfte einen Eßlöffel voll Kartoffelfleisch rauslösen. Davon die Hälfte mit einer Gabel zerdrücken. In die Füllung mischen. Kartoffelhälften leicht salzen, Füllung in die Kartoffeln streichen. Restliche Butter in Flöckchen drauf verteilen. Kartoffelhälften auf das Backblech setzen und in den vorgeheizten Ofen schieben.
Backzeit: 10 Minuten.
Elektroherd: 220 Grad.
Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.
In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: Die saure Sahne in einer Schüssel schaumig rühren. Schnittlauch und Petersilie abspülen und trockentupfen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Petersilie hacken. Unter die Sahne mischen. In eine Soßenschüssel füllen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Auf vorgewärmter Platte sofort servieren. Soße getrennt reichen.