

Gewürze der Welt Event 11. Juli 2015

Gazpacho mit Himbeeren

250g Himbeeren
500g rote Paprika
150g Tomaten
2 Salatgurken
250g Staudensellerie
4 Scheiben Toastbrot
4 EL Olivenöl
1 TL Zucker
5 Kardamomkapseln
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Kardamom rösten und zur Seite stellen. Paprika und Tomaten entkernen und kleinschneiden. Gurke, Toastbrot und Staudensellerie würfeln. Kardamomkapseln schälen und mörsern. Himbeeren und alle restlichen Zutaten im Mixer pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren mit Olivenöl betreufeln.

Käsecreme mit Bockshornklee.

50g Bockshornklee
150g Camembert
150g Frischkäse
100g geräucherten Käse
Bund Schnittlauch
Wasser

Bockshornklee 24 Stunden wässern und 2 bis 3 mal das Wasser wechseln. Alle Käsesorten kleinschneiden und im Mixer mit etwas Wasser cremig pürieren. Bockshornklee unterrühren und mit Schnittlauch bestreuen. Schmeckt zu Grau- und Weißbrot oder als Burgertopping.

Ananas Koriander Jus

1 frische Ananas
100g rote Chili
2 rote Zwiebeln
50ml Mango Essig
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
10g Koriander
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Koriander anrösten und zur Seite stellen. Ananas schälen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Chili in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln fein Würfeln. Ananaswürfel und Zwiebelscheiben in Öl anbraten. Chili, Koriander und Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Mangoessig ablöschen und einkochen. Bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tomaten einlegen

500g Tomaten

2 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
3 EL Zucker
½ Zitrone

Tomaten 20 Sekunden im kochendem Wasser brühen und sofort in kaltes Wasser legen. Haut anritzen und abziehen. In das kochende Wasser Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer, Zucker und Zitrone legen. 5 Minuten kochen lassen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Tomaten in ein Glas füllen und mit dem kalten Sud aufgießen. 2 Tage ziehen lassen

Zwiebel oder Fenchel einlegen

Zwiebeln oder Fenchel mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker und Salz marinieren. 1 Stunde stehen lassen, danach mit Weißweinessig aufgießen. 24 Stunden im Kühlschrank stellen.

Temperos Fladenbrot

250g Mehl
200g Buttermilch
½ Tüte Backpulver
3 TL Dukkah Gewürzmischung
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Mehl mit dem Backpulver und der Dukkah Gewürzmischung vermischen. Buttermilch zugeben und zu einem Teig verkneten. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Zu einem Fladen ausrollen und in der Pfanne oder Grill backen. Wer es krosser mag vorher mit Öl bestreichen.

Das Temperos Team wünscht guten Appetit.