

Köstliche Sommerrezepte für vier

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **57 (2000)**

Heft 6: **Johanniskraut, die Heilpflanze der Sonne**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-557937>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Köstliche Sommerrezepte

für vier

Buchweizen-Galetten mit Zitronensauce

Galetten:

100 g feiner Buchweizenschrot
100 g Weizenvollkornmehl
1 EL Leinsamen
2,2 dl (220 ml) Milch
3 Eier

weisser Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss,
Herbamare

Schrot, Mehl, Leinsamen und Milch vermengen. Die Eier dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Dann in einer Bratpfanne wenig Butterschmalz erhitzen. Für jede Galette einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben, bei kleiner Hitze beidseitig braten.

Pikante Zitronensauce:

2 dl (200 ml) Milch
2 dl (200 ml) Wasser
3 EL Reismehl
1½ EL Butter
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
je 2 Prisen Ingwer- und Kardamompulver
1 Prise Korianderpulver
Meersalz

Milch, Wasser, Reismehl und Butter unter Rühren aufkochen. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Besonders fein wird die Sauce, wenn man sie zusätzlich püriert. Kurz vor dem Servieren die Sauce aufkochen, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren, würzen.

Mit einem grossen Salatteller eine feine Mahlzeit und sonst eine leichte Vorspeise.

1

Im Sommer mag man's frisch, luftig, locker und leicht. Wir stellen Ihnen gesunde Sommerrezepte mit dem «gewissen Etwas» vor. Ob beim Picknick, auf dem Balkon oder der Veranda, in der Küche oder im Esszimmer, diese leichten vollwertigen Genüsse werden Ihnen überall schmecken.

Hirseblinis mit Kräuterquark

Hirseblinis:

1,5 dl (150 ml) Milch
60 g Hirsemehl
30 g Hirseflocken
1 Ei
Pfeffer, Herbamare

Kräuterquark:

1 Bund Kerbel oder Schnittlauch
150 g Speisequark
2 EL Sauerrahm
Pfeffer

Die Milch erhitzen, Hirsemehl und -flocken kräftig einrühren. Sofort vom Herd nehmen und 15 Minuten quellen lassen. Eigelb untermischen. Kräftig würzen.

Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unterheben. Kleine runde Küchlein in wenig Öl beidseitig ausbacken. Für den Kräuterquark die Kräuter hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Zu den warmen Blinis servieren.

Gesunde Grüsse von Babuschka!



2

Kräuter-Gazpacho mit Parmesan-Knoblauch-Brot

Kalte Suppe:

5 Strauchtomaten, 1 rote Paprikaschote, 1 Zwiebel, 2 Gurken, 1 Knoblauchzehe, 150 g Vollmilchjoghurt, 1 Bund Petersilie, 10 Basilikumblätter, 1 Bund Schnittlauch, 2 EL Weissweinessig, 3 EL Olivenöl, Herbamare, Pfeffer

Knoblauchbrot:

1 grosse Knoblauchzehe, 50 g frisch geriebenen Parmesan, 50 g weiche Butter, 2 TL A.Vogel-Kräutermischung pikant, 1/2 Vollkornbaguette

1 Gurke schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit 3 Tomaten, dem Joghurt sowie 3 dl (300 ml) Wasser im Mixer sehr fein pürieren. Dann in eine Schüssel geben. Das restliche Gemüse putzen und in sehr feine Würfel schneiden und dazugeben. Die Kräuter waschen, trockentupfen, fein hacken, mit dem Essig und Öl vermengen und in die Schüssel geben. Mit Pfeffer und Herbamare abschmecken. Die Suppe nun mindestens drei Stunden kalt stellen. Für das Knoblauchbrot den zerdrückten Knoblauch mit der Butter, dem Parmesan und den Kräutern gut vermengen. Baguette in Scheiben schneiden und mit der Mischung bestreichen. Vor dem Servieren der Suppe im Ofen heiss bei 180 °C in etwa 8 Minuten goldgelb backen.

Eine erfrischende Vorspeise an heissen Tagen!

3

Pikanter Kraut- und Rüben-Drink

2,5 dl (250 ml) Sauerkrautsaft
2,5 dl (250 ml) Karottensaft
etwas Worcestersauce, Trocomare
Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel

Die Säfte gut mischen. Mit den Gewürzen abschmecken. Kühl servieren.

Vitamin- und mineralienreicher
Saft, der die Verdauung anregt.

4

Ananas-Pfirsich- Milch

1,75 dl (175 ml) Ananassaft
1,75 dl (175 ml) Pfirsichsaft
1,5 dl (150 ml) Buttermilch

Die Säfte im Mixer gut mischen. Die Buttermilch hinzufügen und nochmals gut mischen. In Gläser füllen und mit Fruchtspiesen garnieren.

Eine besonders leckere Mischung,
welche die Verdauung und den
Kreislauf anregt.

4

Andalusischer Karottensalat

Provitamin A at its best!

5

- 500 g junge Karotten
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sherryessig
- 4 EL feinstes Olivenöl
- Pfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 3 EL Sherry
- 2 Zweige Pfefferminze
- 2 EL Pinienkerne



Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Karotten 15 Minuten im Dampf garen. Den Knoblauch in eine Schüssel pressen. Sherryessig, Olivenöl, Sherry und die Gewürze hinzufügen, mit dem Schneebesen zu einer Marinade verrühren. Die Pfefferminzblätter waschen, trockentupfen, einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken und unter die Marinade mischen. Die Karotten in die Marinade geben. Mischen und etwa eine Stunde durchziehen lassen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Den Karottensalat mit Pfefferminzblättern garnieren und mit Pinienkernen bestreuen.

Sommergemüse vom Grill

3

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Auberginen
- 8 Perlzwiebeln
- 200 g frische Champignons
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 2 Limetten
- 4 EL Olivenöl
- 10 Basilikumblätter
- Herbamare, Pfeffer

Die geputzten Paprikaschoten in vier Zentimeter grosse Stücke schneiden. Die Auberginen und die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. Die Perlzwiebeln schälen, von den Pilzen die Stiele entfernen. Das Gemüse in eine Schüssel geben. Für die Marinade die Knoblauchzehen in eine kleine Schüssel pressen, mit Limonensaft, Olivenöl und Basilikum vermengen. Die Marinade zum Gemüse geben, das Ganze vorsichtig mischen und zwei Stunden ziehen lassen. Das Gemüse in eine Grillbratpfanne (ersatzweise Bratpfanne) geben und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, dabei mit Herbamare und Pfeffer würzen. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen.

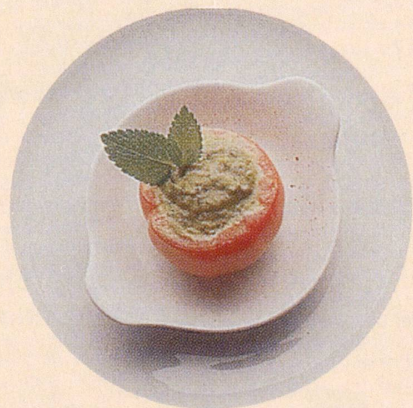
Dazu eine Ofenkartoffel mit saurer Sahne und Schnittlauch – ein herrliches Sommergericht.

Tomaten, gefüllt mit Zucchini-Mousse

4 Tomaten
500 g Zucchini
1 Zwiebel, gehackt
1 EL Olivenöl
1 dl (100 ml) Rahm (Schlagsahne)
2 Eier
3 Blätter Zitronenmelisse
1 Handvoll Basilikumblätter
Herbamare, Pfeffer

2

Die Tomaten waschen, Deckel abschneiden, aushöhlen. Die gewaschenen Zucchini in Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel im Olivenöl kurz dünsten. Das Zucchini-Zwiebel-Gemüse abtropfen lassen, pürieren und erkalten lassen. Den Rahm, die Eier und die fein gehackten Kräuter gut verrühren, würzen und unter das Zucchini-Püree mischen. Die Mousse in die Tomaten füllen und im Backofen bei 170 °C 35 Minuten garen.



Eine Delikatesse mit südlichem Flair.

Power-Drink

4 dl (400 ml) Joghurt nature
4 dl (400 ml) Wasser
Petersilie, Schnittlauch und andere marktfrische Kräuter nach Belieben
Herbamare, Pfeffer

6

Joghurt mit dem Wasser und den kleingeschnittenen Kräutern in den Mixer geben, mit wenig Herbamare und Pfeffer würzen.

Weckt garantiert alle Lebensgeister!

Feigencreme mit Schokolade

100 g Mandelstifte
10 frische vollreife Feigen
250 g Mascarpone
1 bis 2 TL Rohrzucker
geraspelte Bitterschokolade
Mandellikör

6

Die Mandelstifte in einer Pfanne rösten. Das Fruchtfleisch von 8 Feigen (müssen reif und aromatisch sein!) pürieren. Das Püree mit Mascarpone und Zucker vermischen. Die Creme kühl stellen. Vor dem Servieren die erkalteten Mandelstifte mit der Feigenmasse verrühren. Auf jeden Teller eine Feigenhälfte und einen grossen Löffel Creme geben. Mit Mandellikör beträufeln und mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Ein unkompliziertes, apartes Dessert.

Quellennachweis:

- (1) Naturburger vegetarisch, Midena Verlag, ISBN 3-310-00327-2
- (2) Jahreszeitenküche, schnell und leicht, AT Verlag, ISBN 3-85502-534-7
- (3) Männer kochen – Frauen geniessen, Mary Hahn Verlag, ISBN 3-87287-469-1
- (4) Das komplette Saftbuch, Mary Hahn Verlag, ISBN 3-87287-417-9
- (5) Tapas, Spanische Leckereien, Mary Hahn Verlag, ISBN 3-87287-464-0
- (6) Der Quickie in der Küche, Mary Hahn Verlag, ISBN 3-87287-472-1