

Quarkkuchen mit Haselnüssen (8-12 Stücke)

2 Orangen (unbehandelt)

100 g Bitterkuvertüre

3 EL Granatapfelsirup

100 g Zucker

150 g Butter

100 g Puderzucker

6 Eier (getrennt)

150 g Speisequark

150 g Haselnüsse (grob gemahlen)

Butter für die Form

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Orangen sehr dünn schälen, Schale in feine Streifen schneiden. Die Kuvertüre grob raspeln.
2. Orangenstreifen, Granatapfelsirup und 25 g Zucker in einem Topf aufkochen und stark einkochen lassen; beiseite stellen.
3. Butter und 75 g Puderzucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Das Eigelb unterrühren. Quark und Haselnüsse unterheben. Kandierte Orangenstreifen und Bitterkuvertüre untermischen.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.
5. Eine Springform (28cm) ausbuttern und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf 2. Einschubleiste von unten bei 200 °C 50 Minuten backen und 10 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen ruhen lassen.
6. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, aus der Form lösen, mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Schokoladen- oder Vanillesoße servieren. Für die Schokoladensoße 50 g Bitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. 200 ml Sahne mit 1 EL Zucker und 1 EL Kakaopulver aufkochen. Die flüssige Kuvertüre unter ständigem Rühren einlaufen lassen.

Dieses Rezept gelingt auf Anhieb und ist raffiniert.

COUSCOUS-Rezept für 4 Personen :

500 g Lammfleisch (Brust oder Hals)

4 Hähnchenschenkel

8 merguez (scharf gewürzte Bratwürste aus Lammfleisch, gibt es bei Türken oder Marrokanern)

200 g de couscous (Weizengries)

600 g Gemüse (traditionell gehören 7 verschiedene Gemüse in ein Couscous):

3 Zwiebeln

6 frische Tomaten

2 Paprika

2 Karotten

2 Zucchini

2 Navets (kommt aus Frankreich, gibt es in gut sortierten Fachgeschäften)

1 Aubergine

1 Dose Kichererbsen mit Saft

3 scharfe Peperoni

Olivenöl, Salz und Pfeffer und Harissa (scharfes Gewürz in Tube oder Dose)

Die Zwiebeln in Olivenöl schmelzen und das restliche Gemüse putzen und würfeln. Den Zwiebeln zunächst die gewürfelten Tomaten hinzufügen und leicht einkochen lassen, dann das restliche Gemüse nach und nach hinzufügen. Das Fleisch und die Merguez scharf anbraten und in den Topf mit dem Gemüse geben. Das Ganze bei niedriger Temperatur ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den Weizengries in einen großen Topf geben und ca. 250ml Saft aus dem Couscous-Topf hinzufügen. Das Ganze bei niedriger Temperatur ca. 5-8 Minuten (je nach Weizengries) garen und mit einer Gabel ständig wenden.

Das Rezept eignet sich hervorragend auch für viele Gäste, da man es am Vortag zubereiten (außer Weizengries) und am nächsten Tag aufwärmen kann. Es gelingt auch beim ersten Versuch problemlos.

Mit Kalbshack gGefüllte Paprika

Zubereitung: 20 Min. / Garzeit: 30 Min.

Zutaten für 6 Personen:

6 Zucchini
6 Paprika rot und/oder gelb
200g Hackfleisch aus Kalbfleisch
200g gekochten Schinken (am Stück)
120g geriebenen Parmesan
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
frisches Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 210°C vorheizen

Die Paprika waschen, die Haube mit Stiel abschneiden und zur Seite legen und das Innere von Kernen befreien. Die Zucchini waschen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen, rausnehmen, abkühlen lassen, halbieren und die Kerne im inneren entfernen. Die Zucchini und den Schinken klein würfeln und mit dem Hackfleisch vermischen und den Parmesan und den gehackten Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprika mit dem Gemisch füllen, in eine feuerfeste Form stellen und mit Olivenöl benetzen und in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten die zur Seite gelegte Haube auf die Paprika geben und weitere 15 Minuten in den Ofen.

Servieren Sie die Paprika mit Reis und garnieren die Teller mit einigen Blättern frischem Basilikum.