

Zurück zur Natur - Klagenfurt

Pastinaken-Cremesuppe

50 dag Pastinaken, ein großes Stück Sellerie und 2 große Erdäpfel in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit 2 gewürfelten Schalotten und Knoblauch in etwas Butterschmalz im Topf anbraten. Mit 1 l klarer Gemüsesuppe aufgießen, weich kochen und mixen. Die Flüssigkeit eventuell regulieren. Mit 1/8l Schlagobers vollenden und mit Pfeffer und Kräutersalz nach eigenem Geschmack abschmecken. Die Suppe anrichten und mit Brennesselsamen bestreuen.

Variante: Speck knusprig braten und zur Suppe reichen.

Pastinaken-Chips

Dazu die Pastinaken in feine Scheiben schneiden und frittieren. Zum Servieren mit etwas Kräutersalz bestreuen.

Grün/Palmkohl-Chips

Den Kohl in groben Stücken von der Mittelrippe reißen. Auf einem Backblech verteilen und mit wenig Olivenöl gut vermischen.

Bei 150°C im Ofen, bei mehrmaligem Umrühren, knusprig backen.

Ausgekühlt mit Kräutersalz, Zungenblüten der Ringelrose und Kornblume bestreuen und genießen.

Variante: mit Paprikapulver, Knoblauch, Chilli herzhaft würzen

Garten-Engelwurz /*Angelica archangelica* - Schnaps/Likör

50g Engelwurzwurzel.

Die Wurzel wird am Ende des 1. Jahres geerntet, das heißt vor der Blüte. Denn wenn die Pflanze blüht, sind ihre Wirkstoffe in der Wurzel verbraucht.

50g Kalmuswurzel,
einige Stängel Tausendguldenkraut,
einige Blüten der Schafgarbe,
1l 38% Alkohol.

Die Wurzeln und Kräuter klein schneiden und in eine Flasche geben. Mit Alkohol übergießen und 4 Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen. Abseihen und nochmals einige Zeit ruhen lassen.

Die verwendeten Wurzeln und Kräuter haben alle einen hohen Anteil an Bitterstoffen. Diese Bitterstoffe wirken verdauungsfördernd, magenstärkend, kräftigend und appetitanregend.

Variante: Den Ansatz mit 200g Kandiszucker ergänzen. So erhält man einen Likör, der durch längere Lagerung an Geschmack gewinnt.

Mispelstrudel mit Hagebuttenschlagobers

Strudelteig:

200g glattes Mehl,
1/8 lauwarmes Wasser,
2 EL Öl,
eine Prise Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen (schleifen). Diese mit Öl dünn bestreichen und zugedeckt mindestens 1/2 Stunde rasten lassen.

Inzwischen die Fülle vorbereiten: 2 kg Mispeln werden mit wenig Wasser 10 Minuten gekocht und durch ein Sieb passiert. Der so erhaltene Fruchtbrei wird mit braunem Zucker, etwas Zimt und Zimtnelkenpulver nach gewünschter Süße abgeschmeckt. Zur besseren Bindung kann man 100g Brösel oder ein Ei untermischen (ist nicht zwingend erforderlich).

Butterbrösel:

80 g Butter in einem Topf zerlassen und darin 150g Brösel goldbraun anrösten. Auskühlen lassen. Das Backrohr auf 180°- 200° vorheizen.

Zurück zum Teig: Ein Strudeltuch mit Mehl bestreuen, die Teigkugel auf das Tuch legen und ebenfalls mit Mehl bestreuen. Mit einem Nudelholz den Teig fingerdick ausrollen und nochmals 5 Minuten rasten lassen (damit sich der Teig wieder entspannen kann). Nun mit flüssiger, nicht zu heißer Butter bestreichen. Sodann die Hände mit Butter einfetten und zuerst mit den Handrücken in der Luft von der Mitte aus dünn ausziehen. Den Teig wieder auf das Strudeltuch legen und mit den Fingerspitzen weiter ausziehen bis man darunter eine Zeitung lesen kann.

Nun die Butterbrösel auf dem ausgezogenen Teig verteilen. Die Mispelfülle auf das untere Drittel geben, die Seiten einschlagen und den Strudel mithilfe des Tuches straff einrollen. Auf ein gefettetes Blech geben und mit flüssiger Butter gut bestreichen. Den Strudel ins vorgeheizte Rohr schieben und ca. 30 bis 40 Minuten hellbraun backen.

Überkühlt mit Staubzucker bestreuen und mit Hagebuttenschlagobers servieren. Dazu 1/4 l Schlagobers steif schlagen und mit 3 EL Hagebutten-Marmelade vermischen.