

Workshop: Klimakochen „Genial = regional + saisonal“

<b>Landbrot mit Aprikose-Rosmarin-Ziegenfrischkäse</b>	
<b>8 Scheiben Landbrot</b>	im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 5 min rösten,
<b>½ Teelöffel Rosmarinnadeln</b>	Rosmarinnadeln fein hacken,
<b>6 getrocknete Aprikosen</b>	Aprikosen in linsengroße Stücke schneiden und zusammen mit dem Rosmarin und dem Frischkäse verrühren.
<b>250 g Ziegenfrischkäse</b>	
<b>1 Prise Salz</b> <b>1 Messerspitze Pfeffer</b>	Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf das geröstete, lauwarme Landbrot streichen
<b>Walnusskerne</b> <b>Rauke</b>	Beim Anrichten mit jeweils einer halben, zerkleinerten Walnuss und etwas Rauke verzieren.

<b>Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen</b>	
<b>1400 g Hokkaidokürbis</b>	samt Schale in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
<b>4 Zwiebeln</b>	schälen und würfeln,
<b>80 g Butter</b>	erhitzen und die Zwiebeln und die Kürbiswürfel ca. 5 Minuten darin anschwitzen.
<b>1600 ml Gemüsebrühe</b> <b>250 ml Orangensaft</b>	Mit der Gemüsebrühe und dem Orangensaft ablöschen, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
<b>400 g Sahne</b>	Die Sahne dazugeben und alles mit einem Pürierstab fein pürieren.
<b>Salz und Pfeffer</b> <b>2 Teelöffel Zucker</b> <b>2 Messerspitze Paprikapulver (rosenscharf)</b>	Mit Salz und Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.
<b>6 Esslöffel Kürbiskerne</b> <b>Puderzucker</b> <b>½ Teelöffel Butter</b>	Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Puderzucker darüber sieben, hellbraun karamellisieren lassen. Kerne mit einem Holzlöffel umrühren. Butter kurz unterrühren. Kerne auf einem Teller ausbreiten und abkühlen lassen. Mit Salz und Paprikapulver bestreuen.
<b>Kürbiskernöl</b>	Beim Anrichten die Suppe mit Kürbiskernöl beträufeln und mit den karamellisierten Kürbiskernen verzieren.

<b>Apfelcrumble</b>	
<b>4 Äpfel</b>	schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und in eine eingefettete Auflaufform geben. Der Boden muss mit Äpfeln bedeckt sein.
<b>250g Butter</b> <b>250g Zucker</b> <b>1 Päckchen Vanillezucker</b>	Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer verrühren.
<b>500 g Mehl</b>	Mehl mit den restlichen Zutaten verrühren und zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel über den Äpfeln verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
<b>Zimt</b>	Je nach Geschmack, kann man zu den Äpfeln etwas Zimt geben.