

Tomatenbutter

250g Tomatenmark

1 Paket Butter (flüssig, nicht heiß)

1 gr Zwiebel

3-5 Knoblauchzehen

Viel Basilikum (frisch oder Tiefkühl)

Brühpulver, Salz, Pfeffer

Evtl 30 g Sonnenblumenkerne

Zwiebeln und Knobli in wenig Fett oder Öl anbraten. Wenn man Sonnenblumenkerne dazugeben möchte, werden diese in einer Pfanne ohne Fett angeröstet. Dann alle Zutaten in eine Schale geben und mit dem Zauberstab verrühren.

Wenn man nur eine Gabel zum verrühren hat, kann man 1 Eßl Exquisa als Emulgator benutzen.

Vegetarischer Schmalz

1 gr Zwiebel

½ Apfel

Evtl 1 Knoblauchzehe

1 Päckchen flüssige Butter

Brühwürfel, Salz, Pfeffer

Zwiebeln sehr fein schneiden und in etwas Butter und in etwas Butter oder Öl anbraten. Wenn Sie glasig sind die feingeschnittenen Äpfel dazugeben. Zusammen herzhaft braun anbraten. Dann in eine Schale geben, die restliche Butter dazugeben, würzen und über Nacht abkühlen lassen.

Bei Zimmertemperatur die Zwiebeln und Äpfel, die sich in der Fettphase nach unten abgesetzt haben, mit der Fettphase verrühren und kalt stellen

Schokocreme

200g geriebene Mandeln oder andere Nüsse
(alternativ ½ durch Haferflocken ersetzen)

200 g flüssiger Honig

100g flüssige Butter

50g Kaba oder Kakao

evtl Zimt, Kardamon, Kokosraspel

Die Mandeln, Haferflocken.....in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten bis sie etwas braun werden. Cave: brennt schnell an. Dann mit Butter und Honig verrühren. Kakao oder Kaba dazugeben.

Kaba macht süßeren Geschmack

Kakao schmeckt „edler“

Schmeckt auch mit süßer Sahne, ist dann aber kaum haltbar

Schoko-Orangen Aufstrich mit Datteln

120 g getrocknete Datteln

Zau-

100 ml Orangensaft

2 Tl Bitterorangen-Marmelade

200g geriebene Mandeln

2 Tl Kakao, 40 g Blockschokolade

75, Butter

Datteln entkernen und grob zerteilen. Im Orangensaft mindestens 2 h einweichen lassen. Dann mit dem

berstab feinpürieren. Die in einer Pfanne gerösteten Mandeln in einem Mixer solange pürieren bis das Mandelöl austritt (wird eine Creme). Die Creme mit dem Dattelmus, der Marmelade, dem Kakao und der Schokolade pürieren. Die Butter zum Schuß untermischen

Ajvar- Schafskäse- Paste

300g Frischkäse mit oder ohne Kräuter

500g (am besten cremiger) Schafskäse

100g Ajvar (scharfe türkische Paprikapaste)

2 Eßl Olivenöl

1 Paket Kräuter der Provence (tiefkühl)

Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprika

Sämtliche Zutaten bis auf den Schafskäse zusammen in eine Schüssel geben. Den Schafskäse mit der Hand zerbröckeln und zu der Frischkäsemasse hinzufügen. Mit dem Mixer alles sämig rühren und mit den Gewürzen abschmecken

Spinat- Schafskäse Aufstrich

300 g frischen Spinat

200 g Schafskäse

100 g Frischkäse ohne Kräuter

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Pfeffer, Salz, Muskatnuß

Den Spinat waschen, die groben Stielen entfernen, und in kochendem Wasser ca 1-2 Min gar kochen. Die Zwiebeln kleinschneiden, und mit dem Knoblauch in einer Pfanne mit wenig Öl andünsten.

Spinat, Zwiebeln mit dem Schafskäse und dem Frischkäse zusammengeben und pürieren. Dann mit den Gewürzen abschmecken.

Peters Garten –Pesto

100 g Kapuzinerkresse (Blätter und Blüten)
oder Rucola, Bärlauch, Löwenzahn, Basilikum..

30 g geröstete Sonnenblumenkerne

3 gr Knoblauchzehen

50 g luftgetrockneten Hartkäse

100 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Kräuter im Mixer zu Mus hacken. Dito mit den Sonnenblumenkernen. Den Käse im Mixer fein mahlen. Alles in einer Schüssel mit dem Öl vermengen. Zum haltbar machen, Pesto stets fingerbreit mit Öl bedecken.

Den Käse kann man selber gut herstellen mit jungem Gouda, (würfeln und die Rinde entfernen) , den man dann 1 Monat offen im Kühlschrank liegen läßt.

Olivenaufstich

350 g schwarze Oliven ohne Kern

1 Tl Kapern

2 Eßl Olivenöl

Salz, Pfeffer, Petersilie

Eventuell: etwas Senf, Thymian

Die Oliven , Kapern und Petersilie mit dem Zauberstab feinpürieren und das Öl dazugeben. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeerbutter

60 g weiche Butter

1 Eßl flüssiger Honig

1 Eßl Zitronensaft

1 Pries Pfeffer

100g Erdbeeren

Die Butter mit Honig, Zitronensaft und dem Pfeffer verrühren. Die Erdbeeren waschen, durch ein Sieb streichen und unterrühren.

Statt Erdbeeren eignen sich auch Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren. Dann aber ohne Pfeffer und bei Johannisbeeren mehr Honig verwenden.

Möhrenbutter

100 g Mandeln
100g weiche Butter
2 Eßl flüssiger Honig
2 Eßl Zitronensaft
1 Priesel gemahlener Ingwer
200 g junge Möhren

Die Butter mit den Mandeln, dem Honig, dem Zitronensaft und dem Ingwerpulver in einer Schüssel verrühren. Die Möhren gut waschen, mit einer harten Bürste schrubben, fein raspeln und gut mit der Buttermasse vermengen.

Linsencreme

250 g rote Linsen
2 Gewürznelken, 1 Zweig Thymian
1 kl Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Eßl Zitronensaft
Salz, 1 Bund Petersilie
½ TL gemahlener Piment oder 1 TL Currypulver

Die Linsen waschen und mit Nelken und Thymian in 1 l Wasser in 15 Min weichkochen. Die Linsen abgießen, Nelken und Thymian entfernen, durch ein Sieb streichen oder portionsweise mit dem Mixer pürieren und dann auskühlen lassen.
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in etwas Öl glasig dünsten und abgekühlt unter das Linsenpüree rühren. Dann nach Geschmack würzen und Petersilie darüberstreuen.

Gorgonzolacreme

100 g Gorgonzola
125g Doppelrahmfrischkäse
2 Eßl Sahne
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Den Gorgonzola durch ein Sieb möglichst fein zerdrücken oder durch ein Sieb streichen. Den Frischkäse und die Sahne mit dem Gorgonzola verrühren. Die Petersilie waschen, fein hacken und bis auf 1 Eßl zum schön aussehen dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bärlauchaufstrich

100 g Bärlauch
150g Schafskäse
200g Frischkäse
50ml Olivenöl
Salz

Bärlauch waschen, kleinschneiden . Mit dem Schafs- und Frischkäse verrühren und pürieren. Olivenöl dazugeben und den Aufstrich mit Salz würzen

Arabische Kichererbsen-Paste

100 g Kichererbsen
1 EßL Tahin (Sesammus)
1 EßL Zitronensaft, 2 Eßl Olivenöl
1 feingehackte Knoblauchzehe
1 Chili feingeschnitten
1 TL Curry
Pfeffer, Kräutersalz

Die Kichererbsen für mindestens 12 h in Wasser einweichen. Dann 1 h in der Gemüsebrühe kochen. Die abgekühlten Kichererbsen mit dem Zauberstab pürieren. Anschließend die anderen Zutaten untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Möglich ist auch, das Ganze noch mit Kurkuma, Ingwer oder Koreander zu würzen.

Grünkern Erdnuß Aufstrich

50 g Grünkernschrot
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Kurkuma
1 Möhre, 1 Zwiebel, ½ Paprikaschote
2 EßL Erdnußcreme
1 TL zerstoßenen Pfefferschoten
Pfeffer, Salz

Grünkern mit Kurkuma in der Gemüsebrühe kurz aufkochen und dann 15 Min quellen lassen. Die Zwiebel und Möhre schälen, waschen und klein raspeln. Dann mischen und in etwas Olivenöl anbraten. Die rote Paprika nur fein schneiden. Dann alles vermischen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.