

## Folge 4: Wurzeltaler vom Nachtigallenhof

Rezepte von **Markus Gaißl**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**  
(wenn nicht anders angegeben)

### Gruß aus der Küche: Wurzeltaler mit Dip

#### Zutaten Wurzeltaler

2 Kohlrabi  
2 Karotten  
200 g Brötchenmehl  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
Petersilie  
Muskat  
200 g Goudakäse, gerieben

#### Zutaten Dip

500 g Quark  
400 g Schmand  
Knoblauch, gerieben – nach Geschmack bis zu 7 Zehen  
Salz, Pfeffer  
Schnittlauch für Deko

#### Zubereitung

Kohlrabi und Karotten einen Tag zuvor schälen, schneiden und nicht ganz durchkochen. Abkühlen lassen und raspeln. Eier, Gewürze, Käse und Brötchenmehl dazugeben, bis ein feuchter Teig entsteht, der nicht auseinanderfällt. Einige Stunden ziehen lassen.

Am Dinner-Tag zu kleinen Talern formen. Mit etwas Brötchenmehl panieren und in viel Öl anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben, für ca. 30 Minuten in den Backofen bei 150 Grad geben.

Für den Dip alle Zutaten vermengen und zu den Wurzeltalern reichen.

## Vorspeise: Rote-Bete-Quiche mit Gartensalat

### Zutaten Quiche

100 g Butter  
200 g Mehl  
1 große Zwiebel  
500 g Rote Bete  
5-6 Stiele Thymian  
4 EL Olivenöl  
1 EL Rohrzucker  
4 EL Weißwein-Essig  
Salz, Pfeffer  
5 Eier  
150 g Crème fraîche  
200 g Feta-Käse

### Zutaten Salat

300 g Salat der Saison  
¼ Liter Wasser  
3 EL Essig  
4 EL Öl  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Butter würfeln mit Mehl und ½ TL Salz zu einem krümeligen Teig verarbeiten. 6 EL kaltes Wasser zugießen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Zwiebel in feine Streifen schneiden, Rote Bete waschen, schälen grob reiben. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln andünsten, Rote Bete, Thymian, 1 EL Zucker, Essig und 5 EL Wasser zugeben, ca 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, eine 26 cm-Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen (auf ca. 32cm Durchmesser), in die Form legen und Ränder andrücken. Backpapier darauflegen und ca. 10 Minuten vorbacken. Papier entfernen und den Boden ca. 10 Minuten weiterbacken, in der Form abkühlen lassen.

Eier und Crème fraîche verquirlen, mit Salz würzen. Rote Bete in der Form verteilen, Feta darüberbröckeln, Eieguss darübergießen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und kalt oder warm servieren.

Den Salat putzen und waschen. Die Zutaten für das Dressing anrühren und mit dem Salat vermengen. Dann zur Quiche servieren,

## Hauptspeise: Mediterranes Hähnchen mit Gartengemüse und selbstgemachtem Baguette

### Zutaten Hähnchen für 6 Personen in 2 großen Auflaufformen

2 Hähnchen (aus eigener Aufzucht) (ca. 1,8 kg oder 6 Hähnchenschenkel)  
je 100 g Oliven, schwarz und grün, ohne Stein  
4 rote Paprika  
1000 g Tomaten  
2 Zweige Rosmarin  
Zwiebeln  
1 Knolle Knoblauch  
ca. ½ l Zitronensaft aus Bio-Zitronen  
Zitronenschale von den Bio-Zitronen  
Schuss Olivenöl zum Anbraten  
½ l trockener Weißwein

### Zutaten Brot

500 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
1 TL Salz  
1 Prise Zucker  
¼ l lauwarmes Wasser

### Zubereitung

Hähnchen vierteln, mit Olivenöl einreiben und in der Pfanne scharf anbraten.

Währenddessen Paprika, Tomaten säubern, vierteln und in eine große Auflaufform geben. Zwiebeln grob schneiden dazugeben, Oliven dazu, alles mischen. Rosmarin im Gewürznetz dazugeben.

Schale der Bio Zitronen abreiben, Zitronen auspressen.

Hähnchen aus der Pfanne nehmen. Pro Auflaufform ¼ l Zitronensaft und ¼ l Weißwein in die Hähnchenpfanne geben, kurz aufkochen, damit ein Sud entsteht. Geriebene Zitronenschale auf das Gemüse geben, pfeffern und salzen. Hähnchenteile auf das Gemüse legen, Sud über das Gemüse gießen, alles ca. 100 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen garen.

Für das Baguette: Hefeteig aus Mehl, Wasser, Salz, Zucker herstellen, ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Dann mit mehligten Händen auf gemehlter Arbeitsfläche Teig teilen und daraus zwei ca. 40 cm lange Baguettes formen, mit dem Messer einritzen, nochmal etwas ruhen lassen.

Feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen, Baguettes auf Backpapier bei 220 Grad Umluft (vorgeheizt), ca 30 Minuten goldbraun backen.

## Dessert: Karottenkuchen im Glas, Schokokuchen und Vanilleeis auf Kornellkirschenspiegel

### Zutaten Vanilleeis auf Kornellkirschenspiegel

200g vollreife und entsteinte Kornellkirschen  
2EL Zucker  
1 Kugel Vanilleeis pro Portion

### Zutaten Schokokuchen

1 Prise Salz  
5 Eier  
200g gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
200g Butter  
200 g Blockschokolade

### Zutaten Karottenkuchen

#### Teig

200 g Butter  
100 g brauner Zucker  
50 g Puderzucker  
3 Eier  
200 g Mehl  
2 TL Zimt  
1 TL Backpulver  
1 TL Vanille  
300 g Karotten, geraspelt  
80 g gehackte Walnüsse

#### Füllung/Frosting

1 EL Puderzucker  
100 g Sahne  
100 g Quark  
100 g Frischkäse  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Zitronensaft  
etwas Zitronenabrieb zur Deko

### Zubereitung

Kornellkirschen entsteinen und schneiden, mit etwas Zucker zu einem Mus kochen.

Abkühlen lassen und später auf die Teller als Spiegel verteilen und eine Portion Vanilleeis darauf geben,

Schokokuchen: Schokolade und Butter im Wasserbad verflüssigen, Eier trennen, Eigelb und Zucker verquirlen, gemahlene Mandeln dazu, Schokomasse dazu rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und unter die Schokomasse heben. Eine 26 cm-Springform gefettet mit der Masse füllen. Bei 160 Grad Umluft (vorheizen) ca. 40 Minuten backen.

Karottenkuchen: Butter, Zucker, Puderzucker cremig schlagen, nach und nach Eier gut unterrühren. Mehl Zimt, Backpulver, Vanille vermischen und hinzufügen. Dann geriebene Karotten und gehackte Walnüsse hinzufügen, gut unterrühren. Eine 26 cm-Springform gefettet mit dem Teig befüllen und bei 180 Grad Umluft für ca 45 Minuten backen. Teig abkühlen lassen und so schneiden/ausstechen, dass er in die Gläschen passt.

Frosting: Alle Zutaten zusammenrühren, Zitronensaft, -abrieb und Vanillezucker nach Belieben. Jetzt im Glas schichten: mit Teig beginnen und Abschluss mit Frosting. Deko mit Zitronenabrieb nach Wunsch.

Alle zusammen schön anrichten.