

Soda Bread mit Kräutern und Zitronen

abgewandelt aus meinem Buch Aromenfeuerwerk

280 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Salz
1 Bio-Zitrone
¼ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Oregano
2 Thymianzweige
210 ml Buttermilch

Butter und Mehl für die Form

Einen Dutch Oven (gusseiserner Topf mit Deckel) oder eine kleine runde Backform einfetten und mehlen. Den Ofen auf 220° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Brot die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Kräuter fein hacken und die Schale der Zitrone abreiben. Die Buttermilch zusammen mit den Kräutern und dem Zitronenabrieb zu den trockenen Zutaten geben. Den Teig kurz mit einem Löffel durchrühren, dann auf einer bemehlten Arbeitsplatte sehr kurz kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die vorbereitete Form legen, ein Kreuz hineinschneiden und mit dem Deckel oder einer weiteren Kuchenform abdecken. Das Brot abgedeckt für 25 Minuten backen. Danach für weitere fünf Minuten ohne Abdeckung goldgelb backen. Das knusprige Brot kurz abkühlen lassen.

Kirsch-Galette mit Dattel-Tonka-Nuss-Crunch

300 g Mehl
150 g kalte Butter
Prise Salz
2 Eigelb
5 EL kaltes Wasser

2 Handvoll Kirschen
2 EL Butter
2 EL Rohrzucker

Handvoll verschiedene Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln...)
Handvoll Datteln, fein gehackt
1 EL gehackter kandierter Ingwer
2 EL Kokosraspeln
ein wenig geriebene Tonkabohne

200 g Mascarpone
1 Vanilleschote
ein wenig Puderzucker nach Belieben

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Die Butter nun mit den Händen in den Teig einarbeiten, bis eine bröselige Masse entstanden ist und die Butter gut untergearbeitet ist. Nun das Salz, die Eigelbe und das Wasser dazugeben und kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die Kirschen waschen, entsteinen und den Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig ca. einen 1/2 cm dünn ausrollen. Die Kirschen kurz in einer heißen Pfanne mit ein wenig Butter und dem Zucker schwenken und dann die Mitte des Teiges damit belegen. Den Rand ein wenig umklappen, sodass er ein wenig von der Füllung abdeckt. Dies darf ruhig rustikal aussehen. Die Galette nun auf einem mit Backpapier belegten Blech für ca. 10-15 Minuten backen. Die Mascarpone mit dem ausgekratzten Vanillemark verfeinern und mit ein wenig Puderzucker süßen. Ich nehme ungefähr 1 EL Zucker dafür. Die fertige Galette mit der Nussmischung bestreuen und mit Vanille-Mascarpone servieren.

Kürbiskern-Butter

aus meinem Buch Aromenfeuerwerk

200 g Kürbiskerne
1 EL Waldhonig
¼ TL Meersalz
1 getrocknete rote Chilischote

Eine Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne wenige Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu duften und aufzuplatzen. Den Honig dazugeben und unter die Nüsse rühren, bis alles vom Honig bedeckt ist. Die Kürbiskerne abkühlen lassen, in einen Hochleistungsmixer geben, das fein gemörserte Meersalz und die Chilischote dazugeben und alles zunächst auf einer langsamen Stufe, nach kurzer Zeit dann auf der höchsten Stufe mixen. Die Kerne mit einem Stößel immer wieder Richtung Klingen drücken. Zunächst entsteht eine Art Mehl, nach 1-2 Minuten wird daraus eine cremig glänzende Butter. Die scharfe Kürbiskern-Butter in ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.