Tobias Goldfarb

Spekulatius der Weihnachtsdrache

Koch- und Backabenteuer mit Spekulatius



GU

Inhalt



6 Vorwort

8 Im Frühling erwacht die Natur

10 Geschichte: Der Düft des Frühlings



42 Im Sommer ist das Leben bunt

44 Geschichte: Sömmer, Sönne, Läbkükeneis

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

Diesen Falter habe ich im Buch für dich versteckt. Findest du ihn?







74 Im Herbst fliegen Blätter und Drachen

76 Geschichte: Vämpire im Herbst

106 Im Winter leuchten Kinderaugen

108 Geschichte: Wünderbär weiße Winterzeit

138 Register

144 Impressum





Frühlings-Ratatatatouille

1 Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2 Rapsöl in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne mit Deckel erhitzen. Möhren- und Kartoffelwürfel ca. 2 Min. darin andünsten. Mit 400 ml Wasser ablöschen, salzen und pfeffern und zugedeckt in ca. 15 Min. weich garen. Dabei nach ca. 5 Min. die Spargelstücke zugeben.

3 Inzwischen Erbsen, Spinat und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Zwiebeln in feine Ringe, Spinat in Streifen schneiden. Zusammen mit Erbsen und Schmand zum Pfannengemüse geben. Alles ca. 2 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Pesto abschmecken und die Mini-Mozzarellakugeln einlegen. Falls verwendet, Basilikumblätter waschen und trocken tupfen und das Ratatatatouille damit garnieren.

Varianten Für den Eintopf eignet sich jedes junge Gemüse der Saison: Blumenkohl, Mairübchen, Romanesco und Fenchel haben eine ähnliche Gardauer. Mangold braucht nur etwa die halbe Zeit. Statt Mozzarella passen auch 4 wachsweich gekochte Eier. Am schönsten ist, wenn jeder selbst in seinen Teller rühren darf, was ihm schmeckt: Reibekäse, gerösteten Kernemix oder Hummus.

Für 4 Personen
20 Min. Zubereitung
20 Min. Garen

300 g grüner Spargel
300 g Möhren
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
200 g Erbsen
200 g Blattspinat
2–3 Frühlingszwiebeln
100 g Schmand
2 EL grünes Pesto (Glas)
1 Pck. Mini-Mozzarellakugeln (125 g Abtropfgewicht; mit mikrobiellem Lab)
Basilikumblätter (nach Belieben)





Knusperfisch mit Erbsenpüree

Für 4 Personen
30 Min. Zubereitung

FÜR DAS PÜREE
500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
250 g TK-Erbsen
150 ml Milch
1 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DEN FISCH
400 g Kabeljaufilet
1 kleines Bund Dill
½ Bio-Zitrone
25 g Pinienkerne
25 g Semmelbrösel
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 15 Min. garen, bis sie weich sind. Etwa 5 Min. vor Ende der Garzeit die TK-Erbsen dazugeben und mitgaren.

2 Inzwischen für den Knusperfisch das Fischfilet mit Küchenpapier trocken tupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

3 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und grob hacken. Pinienkerne, Semmelbrösel, Zitronenschale, Dill und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch mit 1 TL Zitronensaft beträufeln. Die Bröselmasse gleichmäßig auf dem Fischfilet verteilen und glatt streichen. Den Fisch im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen.

4 Kartoffel-Erbsen-Mix abgießen. Milch und Butter im Topf erhitzen. Kartoffel-Erbsen-Mix dazugeben und zerstampfen. Mit Salz und 1 Prise Muskat abschmecken. Den Knusperfisch mit dem Erbsenpüree servieren.





Speck-takulärer Drachenflammkuchen

Für 4 Personen
25 Min. Zubereitung
30 Min. Ruhen
18 Min. Backen

300 g Weizenmehl (plus etwas mehr zum Arbeiten)
2 EL neutrales Öl
1 TL Salz
200 g Schmand
80 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Gouda)
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
1 kleine rote Zwiebel
120 g Speckwürfel (ersatzweise klein gewürfelter Räuchertofu)
80 g abgetropfter Mais (Dose)
1 Prise schwarzer Pfeffer

1 Mehl, Öl, Salz und 160 ml Wasser in eine Schüssel geben. Alles zuerst mit einem Löffel mischen und anschließend mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Min. entspannen lassen.

2 Den Backofen auf 220° Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3 Den Teig in vier Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn zu einem länglichen Flammkuchen ausrollen. Die Teigstücke sollen länglich und schmal sein, sodass sie an Drachenzungen erinnern. Je zwei Flammkuchen auf ein Backblech legen.

4 Den Schmand gleichmäßig auf den Teigstücken verstreichen. Den geriebenen Käse darauf verteilen.

5 Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Kernen und weißen Trennwänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

6 Die Flammkuchen mit Speckwürfeln, Paprikawürfeln, Mais und Zwiebelstreifen belegen. Wer mag, kann die Zutaten bunt in Streifen auf den Flammkuchen verteilen. Mit etwas Pfeffer würzen.

7 Beide Bleche gleichzeitig in den heißen Backofen schieben (2. Schiene von unten und 2. Schiene von oben) und die Flammkuchen 15–18 Min. backen, bis der Rand knusprig und goldbraun ist. Die Bleche nach der Hälfte der Backzeit einmal im Ofen tauschen.

Schmeckt auch mit Tofu gut!







Schmetterlingskuchen

1 Die Aprikosen und 360 ml Wasser in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren. (Oder vorher 4 Std. einweichen.) Das Öl dazugeben und nochmals fein pürieren.

2 Die Springform fetten. Den Backofen auf 175° vorheizen. Mehl, Backpulver und Vanille in einer Schüssel mischen. Die Aprikosenmischung dazugeben und mit einem Teigschaber vorsichtig mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

3 Inzwischen die Sahne steif schlagen. Die Heidelbeeren und Himbeeren vorsichtig waschen. Die Kiwi schälen und in dünne Scheiben schneiden.

4 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und dann in der Mitte halbieren, sodass zwei Halbkreise entstehen. Die Banane schälen und mittig auf einer Kuchenplatte platzieren. Die beiden Kuchenhälften mit der runden Seite daranlegen. Die Sahne auf den Kuchenhälften verteilen. Das Obst in einem schönen Schmetterlingsmuster auf die Sahne legen.

Für 1 Springform mit 26 cm Ø (12 Stücke)
30 Min. Zubereitung
25 Min. Backen

200 g Soft-Aprikosen
130 ml Öl
300 g Weizenmehl (Type 405 oder 550; ersatzweise Dinkelmehl Type 630)
2 TL Weinstein-Backpulver
1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille
200 g Sahne
200 g Heidelbeeren
200 g Himbeeren
1 Kiwi
1 Banane

AUSSERDEM
Fett für die Form



Eine kulinarische Reise durchs ganze Jahr





Spekulatius, der kleine Weihnachtsdrache, hat Hunger – und zwar nicht nur auf »Läbküken«! Mit jeder Menge Charme präsentiert er seine Lieblingsrezepte. Im Frühling zieht frischer Kräuterduft durchs Haus, im Sommer wird mit knackigem Gemüse gekocht, im Herbst duftet es nach Zwetschgen und herzhaften Eintöpfen und im Winter natürlich nach Plätzchen, Zimt und heißem Kakao. Also Schürze und Kochlöffel schnappen, denn jetzt wird gerührt, geknetet, genascht und gelacht – gemeinsam in der Küche, das ganze Jahr hindurch.







Mit einer neuen Spekulatius-Vorlesegeschichte zu jeder Jahreszeit

www.gu.de
€ 18,00 [D]
ISBN 978-3-7589-0386-1