



© N. Prey

Buchtipp

„Das Buch, gegen das kein Kraut gewachsen ist“ ist ein wunderschön illustriertes Buch über Kräuter und Gewürze von Gerda Anger-Schmidt und Renate Habinger. Erschienen ist es 2010 im Residenz Verlag. Ob als Geschenk oder einfach für sich selbst – Das Buch ist ein Lese-genuss für Kinder und Erwachsene.

Von Kräutersteckbriefen (wie z.B. „Die Hustenbekämpfer“, „Kräuter für eine gute Nacht“, „Männlich“, „Weiblich“), Märchen, Geschichtlichem bis hin zu Denkspielen, Rätseln und Rezepten finden Sie darin allerlei Spannendes über die erfrischende Welt der Kräuter.

Rätselhafter Genuss aus dem Kräuterbuch

- 1 Stehst du unterm Zweig, dann – in allen Ehren – kannst du nie und nimmer ein Küsslein verwehren.
- 2 Ob in Bozen oder Wien, der Feinschmecker schätzt ...
- 3 Lies die Presse, würz mit ...
- 4 Meine Großmutter Ottilie pflanzt Salbei, Thymian und ...
- 5 Mein kleiner Bruder, dieser Lümmel, versteckt im Hühnerstall den ...
- 6 Schau mir tief in die Pupille und schlürf den Tee aus Blüten der ...
- 7 Ob in Toronto oder Linz, wir alle flieg'n auf ...
- 8 „Hier fehlt“, sagt das Schaf mit der Brill, als Würze noch etwas...
- 9 Ob Willi oder Billy, sie würzen gern mit...
- 10 Unser leicht verrücktes Hendl, brütet meistens im ...

© Gerda Anger-Schmidt, Renate Habinger

Auflösung:

1. Mistel, 2. Rosmarin, 3. Kresse, 4. Petersilie, 5. Kümmel, 6. Kamille, 7. Pfefferminz, 8. Dill, 9. Chili, 10. Lavendel

Kräuter-Schafkäseterrine

Zutaten: Für den Boden: 80 g Semmelbrösel, 40 g Hartkäse, 50 g zerlassene Butter, Pfeffer
Für die Creme: 200 g Schaf- oder Ziegenkäse, 200 g Topfen, 200 g Frischkäse, 5 EL fein gehackte Kräuter (Schnittlauch, Kresse), 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Zitronensaft, 6 Blatt Gelatine, 2 Eiklar

Zubereitung: Backrohr auf 200 °C vorheizen. Für den Boden die Semmelbrösel in eine Schüssel geben, Käse und zerlassene Butter zugeben und mit Pfeffer würzen. Masse gleichmäßig auf dem Boden einer Kastenform verteilen. Den Boden im Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen.

Für die Creme den Schaf- oder Ziegenkäse zerkrümeln, mit Topfen und Frischkäse gut verrühren. Creme mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Kräutern vermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Zitronensaft mit 50 ml Wasser in einen Topf gießen, erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Vom Herd nehmen und etwas Creme zur lauwarmen Gelatinelösung geben, verrühren und mit einem Schneebesen in die übrige Creme einrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Käsecreme heben. Die Masse auf dem abgekühlten gebackenen Boden verteilen, zudecken und im Kühlschrank ca. 6 Stunden fest werden lassen, am besten jedoch über Nacht.

Die Kräuter-Schafkäseterrine ist ein ideales Gericht für ein Buffet.

Hinweis: Heben Sie die 2 Dotter auf, diese können im morgigen Rezept verwertet werden.

Rezept: adaptiert nach einem Rezept von Delia Smith, Grüne Küche.