

Klassiker der Resteküche

Pesto aus verwelktem Salat, Parmesan und Kürbiskernen

1 Kopfsalat (Radicchio eignet sich dafür auch)
3-4 EL Parmesan
1 EL Kürbiskernen
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Öl in einem kleinen Topf leicht erhitzen, Knoblauch in Scheiben hinzugeben, nach wenigen Minuten Hitze ausschalten. Salatblätter waschen, hacken und in den Zerkleinerer oder Mixer geben. Dann Salatcreme in den Topf zum Öl geben und gut vermischen.

Kürbiskerne nicht zu fein hacken, Parmesan reiben und beides mit in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Pasta damit anrichten. Pesto eventuell mit etwas Kochwasser vermengen, wenn zu trocken. Die Mischung eignet sich auch für Bruschetta.

Reis-Bouletten

Übriggebliebenen Reis mit Ei, Parmesan, einem Hauch Safran (in etwas Wasser oder Weißwein aufgelöst), etwas Butter, etwas fein geschnittener Petersilie und in kleine Würfel geschnittene Mozzarella oder weiße Scamorza gut vermischen, bei Bedarf salzen und pfeffern.

Bällchen formen, erst in leicht geschlagenem Ei, dann in einem Semmelbrot-Parmesangemisch wälzen. Bällchen in Öl frittieren und warm servieren.

Rote Bete-Brot-Bouletten

Rote Bete-Reste in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten, dazu Koriandersamen, ein Zweiglein Thymian, eine halbe feingehackte Schalotte und eine in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe geben. Ca. 10-15 Minuten bei kleiner Hitze andünsten, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen, Knoblauch herausnehmen.

Trockenes Weißbrot in lauwarmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Brot in eine Schüssel geben, mit den Rote Bete-Würfeln und dem aromatisierten Olivenöl vermischen. Fein gehackte Petersilie, etwas geriebenen Parmesan, ein Ei und etwas Semmelbrot dazugeben und gut vermengen, salzen und nach Geschmack pfeffern. Wenn die Masse zu weich ist, noch mehr Semmelbrot dazu geben. Mit der Masse kleine Kugel formen, dann im Semmelbrot wälzen und in erhitzbarem Öl frittieren. Alternativ kann man die Bällchen mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen goldbraun backen.

Brottorte mit Kakao und Pinienkernen

Für eine runde Backform mit 24 cm Durchmesser

500 g altes Weißbrot
100 g Amarettini
1 l Milch
2 EL ungesüßten Kakao
2 EL geriebene Zartbitter-Schokolade
100 g Zucker
1 Prise Vanillemark
2 Eier
evtl. 1-2 EL Amaretto oder dunklen Rum
1 TL geriebene Orangenschale
100 g Pinienkerne
etwas Butter, evtl. ein Blatt Backpapier

Altes Brot in Stücke schneiden, in eine Schale mit den Amarettini sowie Amaretto oder Rum und lauwarmen Milch geben und einige Stunden - am besten über Nacht - einweichen lassen. Dann Kakao, Schokolade und geriebene Orangenschale hinzugeben und die Masse so lange bearbeiten, bis sie einigermaßen gleichmäßig aussieht.

In einer Schale Eier, Zucker und Vanillemark gut vermischen, zur Brotcreme hinzufügen und wieder alles gut bearbeiten.

Eine Backform mit Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen. Mischung hinein gießen, Oberfläche mit Pinienkernen und kleinen Flocken Butter belegen. Im Ofen ca. 60-70 Minuten bei 180°C backen.

Stollen-Parfait

3-4 Scheiben übrig gebliebener Stollen, fein zerbröseln
evtl. auch Spekulatius- und Lebkuchenstücke
500 ml Schlagsahne, sehr kalt
4 Eier
80 g Zucker
evtl. 1-2 EL Amaretto oder dunklen Rum
Form ölen oder mit Butter bestreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Sahne steif schlagen und kalt stellen. Wasserbad vorbereiten: einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, auf den Herd stellen und erhitzen, aber Hitze auf Minimum herunterschalten, bevor das Wasser kocht. Für die Zubereitung der Creme eine Keramik- oder Metallschüssel verwenden, die - auf den Topf gesetzt - nur mit dem unterem Drittel im Wasser liegt.

Eigelb mit Zucker und Amaretto bzw. Rum in der Schüssel direkt im Wasserbad zusammenrühren - das Wasser darunter soll weiterhin heiß sein, aber nicht kochen. Per Hand oder mit dem Handmixer ständig schlagen, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Stollen- und Spekulatius-/Lebkuchenstücke unterheben.

Mischung kalt rühren, dann Sahne vorsichtig unterheben. Parfait-Masse in die Form füllen und über Nacht in den Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

Apfel-Stollen-Crumble

3-4 Scheiben übrig gebliebener Stollen, fein zerbröseln

4-5 Äpfel

2-EL Zucker

1 Prise Zimt

etwas geriebene Zitronenschale

3-4 EL Butter

½ Becher Schlagsahne

gehackte Mandeln oder Mandelblättchen

Backblech oder Backform mit Butter bestreichen, Äpfel schälen und in Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Stollen in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel mit Zucker, Zimt und mit der Butter in Flocken geben. Alles zu groben Streuseln verkneten und diese über die Apfelstücke verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.