



KRÄUTER













Herzhaft und süße Rezepte



JAN THORBECKE VERLAG

INHALT

	Nektarinen-Aprikosensaft mit Lavendel	4
	Basilikum-Gurken-Limonade	7
	Gegrillte Tomaten mit frischen Kräutern.....	8
	Tomaten-Erdbeer-Crostini mit Minze	11
	Pizzabrot mit Tomaten und Rosmarin	12
	Griechische Feta-Brötchen mit Petersilie	15
	Sauce Béarnaise mit Kerbel.....	16
	Hülsenfrüchte-Salat mit Ei und Basilikum	19
	Fruchtiger Grüner Salat, Röstbrot mit Koriander-Pesto.....	20
	Gurken-Erbse-Salat mit Salbei und Minze	23
	Tomate und Melone mit Mozzarella und Basilikum	24
	Auberginen aus dem Ofen mit Mango und Koriandergrün.....	27
	Rosmarin-Gemüse-Spießchen.....	28
	Dreierlei Kartoffeln aus der Pfanne mit Oregano	31
	Pikanter Tomaten-Mozzarella-Kuchen.....	32
	Hähnchen-Apfel-Wok mit Thymian und Zitronengras	35
	Couscous mit Hähnchen und frischen Feigen	36
	Hähnchencurry mit grünem Spargel, Zucchini und Basilikum..	39

	Zucchini-Pizza mit Gruyère und Petersilie	40
	Tarte mit Schinken, Spinat und Schnittlauch.....	43
	Tarte mit grünen Tomaten und Kräutern.....	44
	Kirschtomaten-Pizzastern mit Oregano, Thymian, Basilikum ..	47
	Gegrillte Pfirsichspieße mit Rosmarin	48
	Röstbrote mit süßer Käsecreme und Brombeeren	51
	Apfeltartes mit Lavendel.....	52
	Mascarpone-Mango-creme mit Basilikum und Kardamom	55
	Waffeln mit Basilikum-Eiscreme	56
	Rosmarin-Creme mit sommerlichen Beeren	59
	Schokoladenmousse mit Minze.....	60
	Geröstete Briochescheiben mit Aprikosenspießen.....	63







BASILIKUM- GURKEN-LIMONADE

Für ca. 1 Liter bzw.
für 4 Personen
Zubereitungszeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

4 EL Zuckersirup
900 ml Mineralwasser
1/2 Salatgurke
3 Limetten, Saft
1 Handvoll Basilikumblätter
Eiswürfel, zum Servieren

Für den Zuckersirup Wasser und die gleiche Menge Zucker abwiegen, beides zusammen kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Das Mineralwasser gut vorkühlen. Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Gurke, den Limettensaft und den Zuckersirup in einen hohen Mixer geben. Die Basilikumblätter waschen und etwa die Hälfte der Blätter hinzufügen. Mit dem Mineralwasser auffüllen und zu Limonade pürieren.

Das restliche Basilikum mit einigen Eiswürfeln in 4 Gläser verteilen und mit der Limonade auffüllen. Sofort servieren.





HÄHNCHEN- APFEL-WOK

mit Thymian und Zitronengras

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 25 min
Marinieren ca.: 1 h
Garen ca.: 20 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

4 EL Sojasauce
4 EL Zitronensaft
1/2 TL brauner Zucker
Pfeffer, aus der Mühle
1/2 TL gemahlener Ingwer
1 Stange Zitronengras
2 Knoblauchzehen
600 g Hähnchenbrustfilet
50 g Rosinen
4 Äpfel, z. B. Boskoop
16 junge Thymiantriebe
4 EL Rapsöl
1 TL Currypulver
300 ml Gemüsebrühe
100 ml Kokosmilch

Die Sojasauce mit Zitronensaft und Zucker mischen und mit Pfeffer und Ingwer würzen. Das Zitronengras putzen, sehr fein hacken und in die Marinade mischen. Den Knoblauch abziehen und durch die Presse in die Marinade drücken. Das Hähnchenfleisch in der Marinade zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Rosinen in heißem Wasser einweichen. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Öl im Wok erhitzen und das Fleisch darin portionsweise rundherum anbraten. Mit Curry bestreuen, die Äpfel hinzugeben und kurz mitköcheln. Die eingeweichten Rosinen in ein Sieb abgießen. Das Fleisch mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen, die Rosinen hinzugeben und alles zugedeckt schmoren, bis das Fleisch durchgegart, die Äpfel aber noch bissfest sind. Abschmecken und mit dem frischen Thymian bestreut servieren.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

REZEPT FÜR DIE KRÄUTERBUTTER VOM COVER

1 Bund frische Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum, Oregano .../

1 Knoblauchzehe/Salz/250 g sehr weiche Butter

Die Kräuter waschen und fein hacken, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, beides mit einer Gabel oder mit dem Knethaken des Rührgeräts unter die weiche Butter rühren, nach Geschmack salzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

BILDNACHWEIS

Alle Bilder (außer dem Coverfoto) von Photocuisine: S. 4: Gousses de Vanille, S. 7, S. 38: Swalens, S. 8: Perrin, S. 11: Garnier, S. 12, 56: Lawton, S. 15, 31, 36, 59:Thys, S. 16:Czerw, S. 19; Studio, S. 23: Cultura Creative, S. 24: Nikouline, S. 27: Amiel, S. 28: Paquin, S. 32: Radvaner, S. 35: Chivoret, S. 40, 44, 47, 52, 61: Kerouédan, S. 43: Bilic, S. 48: Bertram, S. 51: Ananda Swarupini, S. 55: Riou, S. 63: Barret

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.

Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2018 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Umschlagfoto: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1250-3

