

Die Siegerrezepte

Tomaten-Tarte

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter (in Flöckchen)
1 Ei
600 g Tomaten
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 TL Honig
2 EL Essig
2 Eier
250 g Doppelrahm-Frischkäse
1 bis 2 TL Dijon-Senf (mittelscharf)
gegebenenfalls 1 Bund Rucola

Zubereitung:

- Mehl mit Butterflöckchen und 1 Ei mit einem Handrührgerät verkneten, Teig 30 min zugedeckt kalt stellen.
- Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Essig in einer großen Schüssel verrühren. Die Tomaten darin marinieren.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, Backform (28 cm) fetten, Teig hineinlegen und einen Rand hochdrücken.
- Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 15 min backen.
- Den Frischkäse mit 2 Eiern und Senf verrühren.
- Die Käsemasse auf den vorgebackenen Teig streichen.
- Die Tomaten aus der Marinade holen und auf die Käsemasse legen.
- Die Tarte weitere 20 min bei 175 °C backen.
- Die Tarte vor dem Servieren mit Rucola belegen.

Tomaten-Hähnchenbrustfilet in Kräutersahne

Zutaten:

3 Zwiebeln
6 Tomaten
3 Hähnchenbrustfilets
3 EL Speisestärke
500 ml Sahne
3 EL getrockneter oder frischer Bärlauch
5 EL gefrorene oder frische italienische Kräuter
100 g Emmentaler

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.



In ihrem Siegerrezept empfiehlt Birte Pöhlsen die Tarte vor dem Servieren mit Rucola zu belegen. Da der momentan keine Saison hat, wurde die Tarte beim Testkochen in der LandFrauensschule mit Thymian aus dem Kräutertopf garniert.
Foto: Kathrin Iselt-Segert

Sie haben gewonnen

1. Preis Mutifunktions-Küchenmaschine „KitchenAid“ im Wert von 570 €: **Birte Pöhlsen** aus 22964 Steinburg.

2. und 3. Preis je ein hochwertiges Messerset im Wert von je 185 €:

Nicole Paulsen aus 24622 Gnutz und **Katharina Lienau** aus 23843 Neritz.

4. und 5. Preis je eine „Skeppshult“-Gusseisenpfanne im Wert von je 100 €: **Ute Groth-Hintmann** aus 25724 Neufeld und

Irma Marutschke aus 93449 Waldmünchen.

6. bis 10. Preis je ein Kochbuch aus der Reihe Landküche: **Ingrid Fahner** aus 90562 Heroldsberg, **Birca Schnoor** aus 25560 Kaisborstel, **Marion Wagner** aus 25488 Holm, **Solveig und Julia Hansen** aus 25926 Ladelund sowie **Karin Vorbeck** aus 24619 Rendswühren.

Das Bauernblatt gratuliert allen Gewinnern und wird 2014 ausgewählte Rezepte veröffentlichen.

- Hähnchenbrustfilet waschen, in dünnere Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl von beiden Seiten zirka 3 bis 4 min anbraten und in eine große, flache Auflaufform legen.

- Tomaten im Bratenfett von jeder Seite anbraten, Zwiebeln andünsten. Tomaten und Zwiebeln auf das Fleisch geben.

- Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren. Sahne, Bärlauch

und Kräuter dazugeben, alles zusammen aufkochen (die Soße sollte dickflüssig sein) und über das Fleisch geben.

- Den Käse reiben und über das Fleisch geben.

- Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C zirka 25 min backen. Nach dem Backen mit Kräutern verzieren.

Tipp:

Dazu Reis oder Kroketten reichen.

Stapelbares Sommerglück

Zutaten:

75 g Zucker
etwas Wasser
25 ml Traubensaft
100 ml Balsamico di Modena
3 Stiele Basilikum (und mehr zur Deko)
3 Stiele Thaibasilikum (und mehr zur Deko)
4 Stiele Minze (und mehr zur Deko)
4 Nektarinen (fest)
2 Kumato-Tomaten (fest)
3 Vierländer Platte-Tomaten (fest)
2 Kugeln Büffelmozzarella
3 Prisen Meersalz
1 Handvoll Pinienkerne

Zubereitung:

- Für die Balsamico-Creme zunächst den Zucker karamellisieren. Dazu den Zucker in einen Topf geben und mit etwas Wasser bedecken (so, dass der Zucker feucht ist). Langsam erhitzen. Sobald sich der Zucker gelöst hat, die Temperatur erhöhen und beobachten. Wenn sich die typische Karamellbräune gebildet hat, mit Traubensaft ablöschen und den Balsamico-Essig hinzugeben. Köcheln lassen.
- Die Kräuter waschen und fein hacken. Dann zu dem Essig-Karamell geben und weiter einkochen lassen, bis eine dickflüssige Creme entsteht. (Wenn die Creme abkühlt, dickt sie automatisch nach.)
- Die Nektarinen und Tomaten waschen und in möglichst gleich große Scheiben schneiden. Die Tomaten salzen.
- Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden (eventuell einen runden Ausstecher zu Hilfe nehmen).
- Den Mozzarella mit Tomaten und Nektarinscheiben abwechselnd stapeln, auf vier Tellern je einen Stapel anrichten und mit der Balsamico-Creme übergießen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und abkühlen lassen.
- Die Tomatenstapel nochmals mit etwas Creme beträufeln und Kräuterblätter dekorieren. Pinienkerne darüber streuen – fertig! Dieses Rezept betont den Geschmack der puren Tomate.

