Küchenfee & Gartenzauber

Wärmende Wintersuppe aus Wurzelgemüse

400gr Rote Beete geschält in Würfel geschnitten
200gr Kartoffel geschält in Würfel geschnitten
100gr Möhren geschält in Würfel geschnitten
50 gr. Kokosflocken
1 Liter Wasser
1 große Zwiebel
3cm Ingwer geschält und gerieben oder gewiegelt
1 Eßl. Ghee
2 Tel. Koriander gem.
1 Tel. Kreuzkümmel gem.
1 Tel. Zitronensaft
1/8 Sahne oder mehr
Salz
Pfeffer
Chili
Geröstete Sonnenblumenkerne

Zwiebel 10 Minuten im Ghee andünsten, Ingwer zugeben nach kurzer Zeit den Topf von der Flamme nehmen, die Gewürze dazu geben und bei weniger Hitze kurz mit andünsten. Wasser, Gemüse und Kokosflocken dazu geben und alles mit einander gar dünsten.
Pürieren mit dem Stabmixer und mit Sahne, Salz, Zitronensaft, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Suppe mit den Sonnenblumenkernen oder mit Dill oder Petersiele frisch gewiegelt servieren.

Sellerie- Kartoffelsouffle (4Personen)

600gr Kartoffel geschält und in Würfel geschnitten
600gr Sellerie geschält und in Würfel geschnitten
½ Wasser
¼ Sahne
160 gr Parmesan gerieben
6 Eier getrennt mit Eischnee
Salz
Pfeffer
Muskat

Gemüse mit dem Wasser gar kochen.

Sahne dazugeben und mit Püreedrücker (möglichst ohne Elektro Püreestab)

Zu Püree Drücken. Die Sahne dazu geben und gut abschmecken.
Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die 6 Eigelb und den Parmesan dazu geben und das Eischnee vorsichtig unterziehen. In eine flache Auflaufform geben und in den Vorgeheizten Backofen stellen. Backen bei 220 ℃ ca. 35 Minuten. Wenn das Souffle Goldbraun ist, mit einem Blattsalat servieren.

Mohn Mandelmakronen Creme a la Küchenfee

½ Liter Mich
125 gr. gemahlenen Mohn
½ Packung Amarretie Plätzchen zerstoßen
¼ Liter Sahne geschlagen
2 Päckchen Vanille Zucker
Zucker nach Geschmack
35- gr. Maisstärke in etwas Milch auflösen
paar Tropfen Mandelöl

Mohn in der Milch, mit dem Vanille Zucker und Zucker, Mandelöl, 15 Minuten kochen.
Von der Herdplatte nehmen und die aufgelöste Stärke dazu geben und ein rühren.
Den Pudding 1 Minute Aufkochen lassen. Im Wasserbad abkühlen und ab und zu umrühren, damit es keine Haut bildet. Die Schlagsahne in die abgekühlte Masse geben und zur Creme rühren. Die zerstoßenen Makronen unterziehen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Kühl servieren.