



SOMMERKÜCHE

Wildwuchs auf dem Teller

REZEPTE Maurice Maggi FOTOS Juliette Chrétien, AT Verlag / www.at-verlag.ch





Käsesoufflé mit Pistazien und Safran auf Sauerkleepesto

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 40 Minuten plus 30 Minuten backen

Käsesoufflé:

- 50g Mehl
- 50g Butter
- 20ml Weisswein
- 180ml Milch
- Muskatnuss, Paprika, Salz und Pfeffer
- 1 EL Pistazien, gehackt
- 3 Eier
- 1 Briefchen Safran
- 90g Sbrinz, frisch gerieben
- Butter und Mehl für die Förmchen

Sauerkleepesto:

- 1 Handvoll Sauerklee
- 100ml Olivenöl
- 1 EL Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einem Topf das Mehl in der Butter leicht anrösten, mit Weisswein und Milch ablöschen, alles zu einem dicken Brei verrühren und würzen. Die gehackten Pistazienkerne unterziehen.
- 2 Topf vom Herd nehmen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Safran unter die Masse mischen. Den geriebenen Käse begeben und mit Salz abschmecken. Das Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unterheben.
- 3 Vier kleine Souffléförmchen oder eine grosse feuerfeste Form mit Butter bepinseln und mit Mehl ausstäuben. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen (Ofen zwischendurch nicht öffnen, sonst fällt das Soufflé zusammen).
- 4 In der Zwischenzeit den Sauerklee mit dem Olivenöl in einen Rührbecher geben, Pinienkerne, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut pürieren.
- 5 Das fertige Soufflé aus dem Ofen nehmen und mit dem Sauerkleepesto sofort servieren.



Lavendel-Quarktorte Sotto Bosco

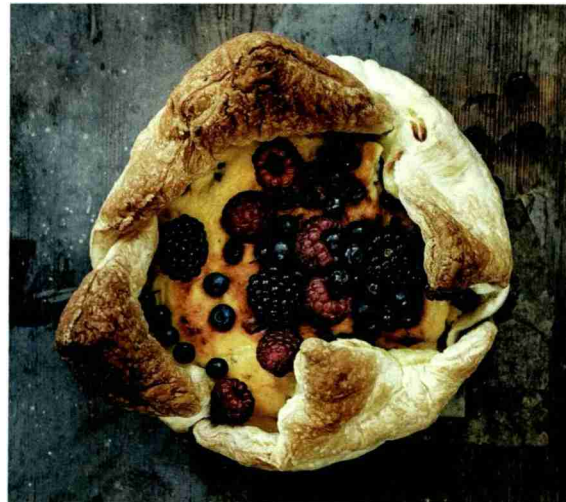
Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten, 60 Minuten kalt stellen
plus 45 Minuten backen

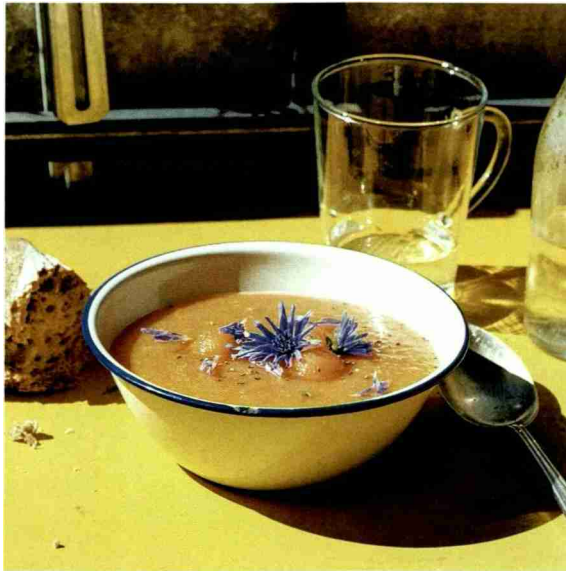
Mürbeteig: 200 g Mehl,
1 TL Backpulver
75 g Butter
60 g Zucker
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
abgeriebene Zitronenschale
1 Ei

Füllung: 250 g Magerquark
3 Eigelb
100 ml Vollrahm
1 bis 2 EL Reismehl oder Maizena
50 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
1 TL Lavendelblüten

Sotto Bosco: 250 g gemischte Beeren (z. B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
wenig Zucker



- 1 Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, die Butter einarbeiten, Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Ei begeben und alles gut verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Teig auswallen, Boden und Rand einer Springform von 26 cm Ø mit dem Teig auskleiden.
- 3 Magerquark mit den 3 Eigelb, Rahm, Reismehl oder Maizena, Zucker, Zitronenschale und Vanillemark gut vermischen.
- 4 Die Lavendelblüten zugeben und alles auf dem Teigboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 45 Minuten backen.
- 5 Für das Sotto Bosco die Beeren waschen, trocknen, leicht zuckern und den Kuchen damit belegen.



Kaltes Melonensüppchen mit Wurzeln und Blüten der Wegwarte

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

- 250 ml Gemüsebouillon
- 50 ml weisser oder roter Portwein
- etwas Cayennepfeffer
- wenig Wegwartenwurzel, geraffelt
- 1 reife Cavaillon-Melone
- 12 bis 16 Blüten der Wegwarte

- 1 Die Gemüsebouillon aufkochen, den Portwein zugeben und abkühlen lassen.
- 2 Mit Cayennepfeffer und geraffelter Wegwartenwurzel würzen. **Achtung:** Die Wurzel ist sehr bitter und scharf!
- 3 Melone schälen und entkernen. Mit einem Ausstecher einige Melonenkugeln formen und zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest grob zerkleinern, zur Portweitmischung geben und alles pürieren. Mit Melonenbällchen und Wegwartenblüten garnieren und kalt servieren. •



Rezepte aus dem Buch

«Essbare Stadt»,
Maurice Maggi,
gebunden, 320 Seiten,
16,8 × 23,6 cm,
AT Verlag, Aarau,
ISBN 978-3-03902-005-8,
ca. CHF 30.–