

Leckere Rezeptideen
rund um die
Witzenhäuser Kirsche



Kleine Rosmarin-Kirsch-Crostata

Steinbutt mit Witzenhäuser Essigkirschen



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhauser Kirsche

Kleine Rosmarin-Kirsch-Crostate



Rezept

Zutaten für 8 Stück

300g Mehl zzgl. Etwas mehr zum verarbeiten
175g kalte Butter in Stückchen
1 Prise Salz
100g Zucker
350g Witzenhäuser Kirschen
3 Zweige Rosmarin
300g Frischkäse
100g Schmand
1 Ei
3-4 EL Milch
4 EL brauner Zucker
Etwas Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butter, Salz, 50g Zucker und 4-5 EL eiskaltes Wasser in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes (alternativ in der Schüssel der Küchenmaschine), dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Frischkäse, Schmand, Ei und übrigen Zucker in einer Schüssel glatt rühren.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleich große Portionen teilen. Diese rund (Durchmesser ca. 15cm) ausrollen und mit Abstand auf die Bleche setzen. Die Teiglinge mit der Frischkäsecreme bestreichen, dabei ringsum eine 2-3cm breiten Rand frei lassen. Witzenhäuser Kirschen und Rosmarin auf der Creme verteilen. Den Teigrand nach innen über die Füllung klappen, mit Milch bestreichen und mit braunen Zucker bestreuen.

Die Mini-Crostate im vorgeheizten Backofen in 18-20 Minuten goldgelb backen, ggf. zwischendurch die Bleche tauschen. Das Gebäck auf Kuchengittern auskühlen lassen, dann nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Steinbutt mit Witzenhäuser- Essigkirschen und roter Bete



Rezept

Zutaten für 4 Personen

225 ml Sherry
1 Esslöffel Witzenhäuser Kirschessig
40 g Zucker
1 Teelöffel Speisestärke
200 g Witzenhäuser Sauerkirschen
150 g Witzenhäuser Süßkirschen
1 Scheibe körniges Schwarzbrot
2 Scheiben Seranoschinken
300 g Rote Bete
10 Esslöffel Olivenöl
Salz
4 Steinbuttfilets (à 150 g)
Oliven-Meersalz (in Feinkostläden)
20 g Butter
4 Basilikumblätter
2 Minzblätter

Dazu passen: selbstgemachte Kräuterbandnudeln

Zubereitung

200 ml Sherry mit Kirschessig und Zucker auf etwa 100 ml einkochen. Stärke mit restlichem Sherry gut verrühren und die Sherry-Reduktion damit binden.

Kirschen halbieren, entsteinen, unter die heiße Reduktion mischen und beiseitestellen.

Rote Bete schälen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Schwarzbrot in 3 EL Olivenöl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Bete bei starker Hitze in 5 EL Olivenöl etwa 5 Minuten braten und salzen.

Steinbutt mit etwas Oliven-Meersalz würzen, in dem restlichen Olivenöl und der Butter auf der Grätenseite zuerst bei starker Hitze 2 Minuten goldbraun anbraten, dann wenden und 1 weitere Minute braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Schinken auf den Fischfilets verteilen. Steinbutt in der heißen Pfanne 2 -3 ziehen lassen. Kirschen kurz erhitzen.

Rote Bete mit Fisch und Essigkirschen auf Tellern anrichten. Basilikum- und Minzblätter fein schneiden und mit dem Schwarzbrot über Fisch und Gemüse streuen.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!

