

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche



Zweierlei Gnocci`s: Kirschen-Hähnchen oder Balsamico-Kirsch

Rote-Bete-Salat mit Kirschvenaigrette



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Kirschen-Hähnchen- Gnocchi



Rezept

Zutaten für 2 Personen

2 Esslöffel Bratöl Knoblauch
1 Packung Gnocchi (ca. 280 g)
2 Hähnchenbrustfilets (ca. 400 g)
2 Teelöffel Hähnchengewürz
1 - 2 Knoblauchzehen
2 Stiele Rosmarin
6 Stiele Thymian
2 Esslöffel Butter
2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
250 g frische Witzenhäuser Kirschen, entsteint
¼ Teelöffel Piment
1 Teelöffel Gewürzsalz
1 Teelöffel Pfeffermix
80 ml Witzenhäuser Kirschessig
frische Kräuter und Creme Fraiche zum Garnieren

Zubereitung

1 EL Bratöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Gnocchi darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Das restliche Bratöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust mit Hähnchengewürz würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Angedrückten Knoblauch, Rosmarin, 4 Stiele Thymian hinzugeben. 1 geh. EL Butter in die Pfanne geben und das Fleisch damit arrosieren, bei mittlerer Hitze zu Ende garen und herausnehmen, warmhalten.

Schalotte in den Bratsatz geben, anschwitzen, Kirschen hinzugeben. Mit Piment, Gewürzsalz, Pfeffermix und Honig würzen und mit Kirschessig ablöschen. Ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen und abschmecken.

Gnocchi mit Hähnchen auf den Teller geben, mit Kirschessig-Kirsche toppen. Nach Belieben mit Kräutern und Creme Fraiche garniert servieren.

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



Witzenhäuser- Balsamico-Kirsch-Gnocchi mit knusprigen Parmaschinken



Rezept

Zutaten für 2 Personen

500 g mehligkochende Kartoffeln
250 g Witzenhäuser Süßkirschen
1 Ei (Kl. M)
150 g Mehl
Salz
Peffer
Muskat
80 g Parmaschinken
14 Blätter Salbei
4 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Zucker
5 Esslöffel Witzenhäuser Kirschessig

Bei Bedarf angeröstete Pinienkerne und frisch gehobelter Parmesan dazugeben

Zubereitung

Kartoffeln Waschen, als Pellkartoffeln garen. Ofen auf 120° C (Umluft 100° C) vorheizen. Kartoffeln abgießen, mit einer Gabel einstechen, auf einem Blech mit Backpapier im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten trocknen lassen. Kirschen entsteinen.

Heiße Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei und 125 g Mehl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Knethaken des Handrührers langsam nur so lange verkneten, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Restliches Mehl nur zugeben, wenn der Teig zu feucht und klebrig ist.

Auf einer bemehlten Fläche zu 4 Rollen à 20 cm Länge formen. In ca. 2 breite Stücke teilen. Auf eine Gabel mit leicht bemehlten Händen flach drücken und aufrollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi in 2 - 3 Portionen in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, bis sie aufsteigen. In kaltem Wasser abschrecken, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schinken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausnehmen. Salbei mit 4 EL Öl knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gnocchi im Salbeiöl goldbraun braten. Kirschen kurz mitbraten, salzen und pfeffern, auf Teller geben. Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Kirschessig ablöschen, 6 EL Wasser zugeben, etwas einkochen lassen, salzen und pfeffern. Gnocchi mit Schinken und Salbei anrichten und mit der Sauce beträufeln.

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



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Rote-Bete-Salat mit Witzenhäuser-Kirsch- Vinaigrette



Rezept

Zutaten für 4 Portionen

25 g frische Witzenhäuser Süßkirschen
700 g kleine Knollen Rote Bete à ca. 60 g
50 g Zwiebeln, fein gehackt
7 Esslöffel Olivenöl
150 ml Apfelsaft
Salz
Cayennepfeffer
3 Stiele Thymian
2 Esslöffel Quittengelee
2 Esslöffel Mohn
75 g Radicchio
4 Esslöffel Kirschessig
200 g zimmerwarmer Brie
Blättchen von 100 g Brunnenkresse

Außerdem: Auflaufform

Zubereitung

Kirschen entsteinen.

Ofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen. Rote Bete schälen (dabei Einweghandschuhe tragen!), vierteln und in der Form mit Zwiebeln, 3 EL Öl, Saft, Salz, Cayennepfeffer, Thymian und Gelee mischen. Die Form ganz fest mit Alufolie verschließen und nur 3 - 4 Luftlöcher in die Folie stechen. Rote Bete auf der zweiten Schiene von unten 60 Minuten garen. Rote Bete aus dem Ofen nehmen und im Schmorfond erkalten lassen.

Mohn in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis er duftet. Erkalten lassen. Die Radicchioblätter putzen und in breite Streifen schneiden. Kirschen mit Essig, 50 ml Rote-Bete-Sud, 4 EL Öl und etwas Salz zur Vinaigrette verquirlen. Brie in schmale, etwa 3 cm lange „Tortenstücke“ schneiden und im Mohn wenden.

Die Rote Bete abtropfen lassen, mit Radicchio und Brunnenkresse auf Tellern anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Brie-Ecken darauf verteilen und servieren.

TIPP: Dazu passt Brot mit Nüssen.

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

