

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche



Witzenhäuser-Kirsch- Pesto auf selbstgebackenem Kirsch-Rosmarin- Baguette



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

**Unsere
Landrätin
empfiehlt:**



**Witzenhäuser-Kirsch-Pesto
auf selbstgebackenem
Kirsch-Rosmarin-Baguette**



Rezept Kirsch-Pesto

Zutaten für 4 Portionen

125 g Witzenhäuser Süßkirschen
50 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
150 ml Portwein
100 g geröstete Pinienkerne
100 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
3 EL Tomatenmark
Salz und Cayennepfeffer

Zubereitung

Kirschen entsteinen, grob gehackte Tomaten und Portwein in einem kleinen Topf zum kochen bringen und bei kleiner Hitze 20 Minuten gerade eben kochen bzw. simmern lassen. Kirschenmischung auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Pinienkerne in einer ungefetteten Pfanne braun anrösten, Parmesan, abgezogene Knoblauchzehe und Kirsch-Tomaten-Mischung im Blitzhacker klein hacken. Olivenöl und Tomatenmark dazugeben und alles fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Rezept Kirsch-Rosmarin-Baguette

Zutaten für 3 Baguettestangen

80g Rosmarin
2 Pck. Trokis (getrocknete Witzenhäuser Süßkirschen – Natur)
15 g frische Hefe
300 g Weizenmehl
200 g Rotweizenvollkornmehl (Buntes-Korn-Ermschwerd)
10g Meersalz
Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Rosmarin von den Zweigen zupfen und grob hacken. Anschließend 350ml lauwarmes Wasser in einen hohen Becher geben und mit dem Rosmarin etwa eine Minute lang fein pürieren.

Die Hefe in das Rosmarin-Wasser bröckeln und darin unter Rühren auflösen. Beide Mehlsorten mit dem Salz vermischen. Das Rosmarin-Wasser dazugeben und alles mit dem Knethaken einer Rührmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Hefeteig in 3 gleich große Portionen von etwa 280 g teilen und diese jeweils mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf einem Blech mit Folie zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen, bis sie sichtbar aufgegangen sind.

Die aufgegangenen Teigportionen nacheinander auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem jeweils 30cm langen und 10cm schmalen Strang formen. Darauf die Trockenkirschen verteilen und in den Teig drücken. Von der schmalen Seite her einmal zusammenklappen, dass die Gesamtbreite von 10 cm auf 4-5 cm reduziert wird. Es sollte jetzt eine typische Baguetteform hergestellt sein, wo die Enden leicht spitz zulaufen.

Die drei Baguetterohlinge bestenfalls auf ein entsprechendes Baguetteblech legen, welches mit Backpapier belegt wurde. Den Teig noch einmal abdecken und nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die aufgegangenen Baguettes noch mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge mehrfach schräg einschneiden. Die Baguettes leicht mit Mehl bestäuben und im heißen Ofen in etwas 20 Minuten goldbraun backen.

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

