

## «Im Galarock des heiteren Verschwenders...»

*Wer nicht das Glück der Nähe zu Hainen und blühenden Apfelbäumen hat, braucht sich bloss in die Verse über den Monat Mai aus dem kleinen Gedichtband «Die 13 Monate» von Erich Kästner zu vertiefen, und schon lässt sich die Heiterkeit dieser schönen Jahreszeit so intensiv nacherleben, als würden die Blaumeisen vor dem Fenster vorbeiflattern! Unmittelbar und genussvoll erlebt werden kann der Frühling aber auch mit den schönen Gerichten von Gabi und Christl Kurz.*



Klares  
Spargelsülzchen  
mit warmer  
Morchelvinaigrette

Rezepte & Realisation:  
Christl und Gabi Kurz  
Biologisches Kurzhotel  
83483 Bischofswiesen  
Foto: Michael Wissing,  
D-Waldkirch



Rezepte & Realisation:  
Christl und Gabi Kurz  
Biologisches Kurzhotel  
83483 Bischofswiesen  
Foto: Michael Wissing,  
D-Waldkirch

**marmite**

JOURNAL DER KOCH- UND WEINKULTUR



Rezepte & Realisation:  
Christl und Gabi Kurz  
Biologisches Kurzhotel  
83483 Bischofswiesen  
Foto: Michael Wissing,  
D-Waldkirch

**marmite**

JOURNAL DER KOCH- UND WEINKULTUR

# Sommerliche Genüsse

*Christl und Gabi Kurz, im Editorial als die neuen Akteurinnen in unserem kleinen Welttheater der Genüsse vorgestellt, ziehen in dieser Ausgabe zum erstenmal den Vorhang zu ihrer «Gartenküche» auf.*



## Klare Gärtnerterrine mit Joghurt-Kräuter-Sauce

### Zutaten

- 1 l Gemüsebouillon
- 1 kleiner Zweig Weinraute
- 4 gestrichene TL Agar-Agar (Gelierpulver aus Algen; in Drogerien und Reformhäusern erhältlich)
- etwas Vollmeersalz
- 6 kleine Karotten, geschält und gar blanchiert
- 15 Kefen (Zuckerschoten), geputzt und knackig blanchiert
- 3 Tomaten, gehäutet, in Viertel geschnitten und entkernt
- 4 Lauchzwiebeln, nicht zu weich blanchiert
- 1 Terrinenform

### Für die Joghurt-Kräuter-Sauce:

- ¼ l Joghurt
- 1 Sträusschen gemischte Kräuter: je nach Marktangebot z. B. Schnittlauch, Dill, Kerbel, glatte Petersilie, Kresse, Rucola (Rauke) usw.
- etwas Zitronensaft
- Kräutersalz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Gemüsebouillon mit der Weinraute und dem Agar-Agar aufkochen, dann vom Feuer nehmen und mit Salz abschmecken.
2. Eine Terrinenform (Kastenform) mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen. Dann den Boden 1 cm hoch mit Gemüsebouillon bedecken und die Karotten der Länge nach hineinlegen. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist und sich an der Oberfläche eine dünne Haut gebildet hat, wieder Bouillon einfüllen und die Kefen (Zuckerschoten) in die Form legen. Das Ganze wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Terrine während mindestens 4 Stunden abkühlen lassen.
3. Für die Sauce die Kräuter fein schneiden, mit dem Joghurt vermischen und mit Zitronensaft, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Terrine auf ein Brett stürzen, die Folie abziehen und mit einem sehr scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben davon abschneiden. Mit Joghurt-Kräuter-Sauce anrichten.

## Erfrischende Tomatensuppe

(für 2 Personen)

### Zutaten

- 300 g aromatische Tomaten (sie dürfen aus dem Kühlschrank kommen)
- ¼ l gekühlte Gemüsebouillon
- 1 EL bestes Olivenöl
- etwas Vollmeersalz
- 1 EL Balsamico-Essig
- ½ TL Rotweinessig
- 1 Msp. Kleehonig
- 2 EL Frischkäse
- etwas Kräutersalz
- 4 Basilikumblätter

### Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen.
2. Die Gemüsebouillon zusammen mit den Tomaten, dem Olivenöl, etwas Meersalz, dem Essig und dem Kleehonig 3 bis 4 Minuten im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen.
3. Den Frischkäse mit Kräutersalz abschmecken und mit 2 Teelöffeln Nocken daraus formen. Die Käsenocken in gekühlte tiefe Teller setzen und mit der Tomatensuppe umgiessen. Die Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und darüberstreuen.

### Das kleine Detail

An heißen Tagen ist eine gekühlte Suppe wie diese eine erfrischende Köstlichkeit. Sie ist in 10 Minuten fertig, sollte aber nicht lange vor dem Servieren zubereitet werden, da der Geschmack durch langes Stehen leidet.





Rezepte & Realisation:  
Christl und Gabi Kurz  
Biologisches Kurzhotel  
83483 Bischofswiesen  
Foto: Michael Wissing,  
D-Waldkirch

**marmite**  
JOURNAL DER KOCH- UND WEINKULTUR