



Nina - Anja - Martina

UNSERE SOMMERKÜCHE



FÜR DEINEN PERFEKTEN
SOMMERGENUSS

Das sind wir

Martina von food-stories

Nina von Two Sisters Living Life

Anja von Küchenzauber



twosisterslivinglife

Unsere liebsten Sommerrezepte

Wir 3 haben unsere liebsten, bisher unveröffentlichten, Sommerrezepte in diesem Rezeptheft gesammelt.

Wir teilen nicht nur die Leidenschaft fürs Kochen und Fotografieren. Wir sind über die Jahre auch Freundinnen geworden, die schon viele schöne Erlebnisse zusammen teilen durften.



@kuechenzauber_at



@foodstories.at



Unsere Sommer Lieblinge



Sommerküche

Clover Leaf Cocktail



Ein Rezept von Nina



Zutaten

Zutaten ergeben 1 Cocktail:

6cl Gin

3cl Himbeersirup

6cl frischen Grapefruitsaft

1/2 Eiweiß (optional)

4-5 Eiswürfel

Frische Himbeeren und

Minze für die Deko

Zubereitung

Zu allererst werden Champagner oder Martini Schalen im Tiefkühlschrank 15Minuten vor dem Servieren gelagert.

Alle Zutaten in einen Shaker geben, diesen mit Eiswürfel füllen und kräftig für 15 Sekunden schütteln..

Anschließend in das vorgekühlte Glas abseihen.

Wichtig hier ist, dass alles bis auf den letzten Tropfen Schaum in das Glas gegossen wird.

Mit Himbeeren und Minze dekorieren und genießen.

Ps.: Wenn mit Eiweiß gearbeitet wird bitte auf die Frische achten

Sommerküche

Orangen Basilikum Cooler



Ein Rezept von Anja



Zutaten

Zutaten für 2 Gläser:

- 1 Limette
- ca. 30 Blätter Basilikum
- 2 TL braunen Zucker
- 300 ml Orangensaft
- Crushed Ice

Zubereitung

Die Schale der Limette abschneiden – dabei so viel Weißes wie möglich entfernen.

Die Limette halbieren und würfeln – auf 2 Gläser aufteilen. Die Hälfte der Basilikumblätter jeweils auf die 2 Gläser verteilen.

Jeweils einen TL braunen Zucker hinein. Mit einem Stößel alles gut zerdrücken.

Eine gute Handvoll Crushed Ice in jedes Glas und mit jeweils 150 ml Orangensaft aufgießen. Mit Strohalm servieren und kühl genießen.

Sommerküche

Erdbeer Daiquiri



Ein Rezept von Martina



Zutaten

Zutaten für 2 Gläser:

- 200 g Erdbeeren
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 4 cl weißer Rum
- 200 ml Sekt
- Eiswürfel
- Pfefferminzblätter

Zubereitung

Die Erdbeeren werden entstielt und gewaschen. 100 g der Erdbeeren werden gewürfelt und mit dem Zucker und dem Zitronensaft gemischt und püriert.

Mit dem weißen Rum vermengen und gut durchmischen. Danach noch den Sekt dazu füllen und durchrühren

Die restlichen Beeren werden in kleine Stücke geschnitten.

Jedes Glas mit etwa 5-6 grob zerstoßenen Eiswürfeln füllen und mit dem Erdbeerdrink aufgießen.

Die gewürfelten Erdbeeren in die Gläser füllen und sofort mit einem Minzzweig servieren.

Sommerküche

Knoblauch Rosmarin Grillbutter



Ein Rezept von Anja



Zutaten

- 250 g Butter weich
- 2 große Knoblauchknollen
- 3 TL Ahornsirup oder Honig
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz/Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Knoblauchknollen in der Hälfte teilen – so dass die einzelnen Zehen freiliegen.

Die Knoblauchknollen mit der Schnittfläche nach oben in eine kleine Auflaufform oder auf ein Backpapier legen. Mit Ahornsirup oder Honig beträufeln. Etwas Salz auf die Schnittfläche streuen.

Den Knoblauch im Backrohr ca. 45 Minuten backen. Der Knoblauch ist zum Weiterverarbeiten fertig, wenn die einzelnen Zehen weich sind sich leicht aus ihrer Schale drücken lassen. Den Knoblauch lasst Ihr jetzt etwas abkühlen und entfernt dann die einzelnen Zehen aus der Knolle. Weiche Butter zum Knoblauch geben.

Rosmarin fein hacken und ebenfalls zugeben. Alles zusammen mit einer Gabel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entweder könnt ihr die Grillbutter sofort verwenden oder portionsweise einfrieren.

Sommerküche

Panzanella mit Himbeeren und Burrata





Zutaten

Salat:

1 Hand voll Rucola

½ Gurke

250 g Himbeeren

2-3 Scheiben Brot oder

Toast + Olivenöl zum

Rösten

1 Burrata

Dressing:

3 EL Balsamicoessig,

weiß

5 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Der Rucola wird gewaschen und von den holzigen Stielen befreit. Grob in mundgerechte Stücke zupfen. Die Gurke waschen und klein würfeln und die Himbeeren waschen und trocknen. Das Brot wird gewürfelt und in Olivenöl angeröstet.

Für das Dressing wird der Essig mit dem Öl und dem Zitronensaft gemischt. Zucker und Gewürze hinzufügen und gut durchrühren.

Rucola und Gurkenstücke mit dem Dressing übergießen und gut vermengen. Auf eine Teller anrichten und mit den Himbeeren garnieren.

Die gerösteten Brotstücke auf dem Salat verteilen und den Burrata etwas auseinanderzupfen, mit Pfeffer bestreuen und vor dem Servieren auf dem Salat geben.

Sommerküche

Pasta mit Ofentomatensauce



Ein Rezept von Anja



Zutaten

400 g gehackte Tomaten aus der Dose

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Handvoll Basilikum frisch

1 EL Oregano

1 TL brauner Zucker

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver

1 TL Majoran

1 TL Chili

1 EL gehackte Petersilie

70 ml Olivenöl

100 g Kirschtomaten

2 TL groben Pfeffer

150 g Mozzarella

250 g Pasta deiner Wahl

Zubereitung

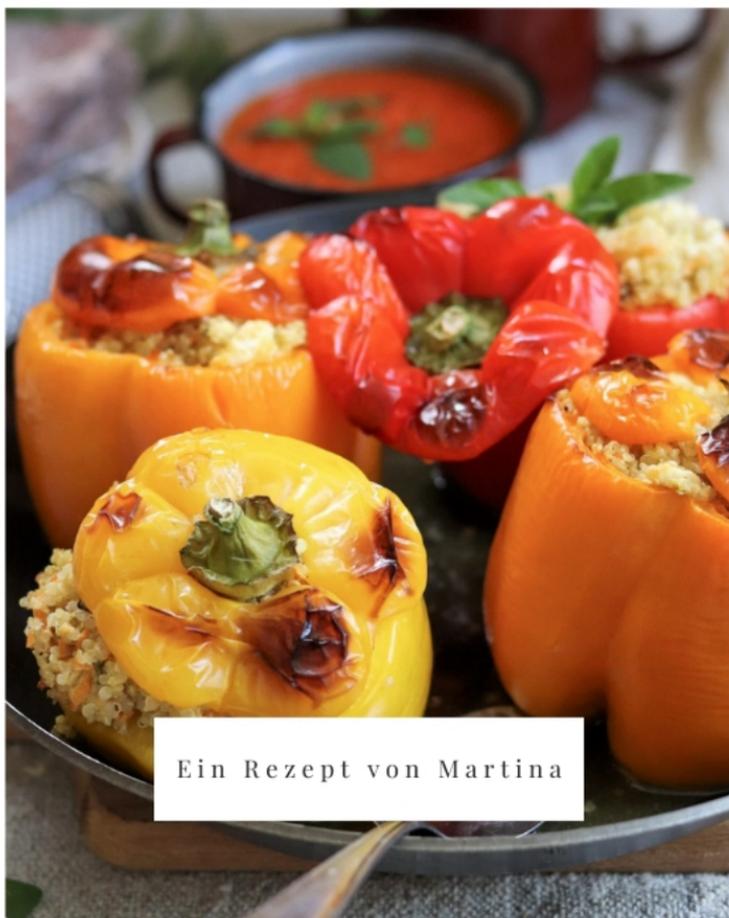
Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Gehackte Tomaten in eine große Auflaufform geben. Zwiebel und Knoblauchzehen hacken und über die Tomaten geben. Gewürze und Kräuter ebenso hinzugeben. 50 ml Olivenöls dazugeben und alles grob vermengen. Die Kirschtomaten halbieren und auf der Sauce verteilen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Hälfte des Mozzarellas in kleine Stücke gezupft auf der Masse verteilen, leicht mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen 20-25 Minuten backen. Nicht umrühren!

Derweil die Pasta nach Packungsanweisung kochen. Etwa 200 ml des Pastawassers in eine Schale geben. Nach Ende der Backzeit das Pastawasser zu der Sauce geben und verrühren. Die Hälfte der Sauce in eine Schale geben. Die Pasta mit der restlichen Sauce vermengen und ziehen lassen.

Mit der restlichen Sauce und dem Mozzarella anrichten. Mit frischem Basilikum und Pfeffer bestreuen und servieren.

Sommerküche

Paprika gefüllt mit Quinoa und Feta



Ein Rezept von Martina



Zutaten

Zutaten für die gefüllten Paprika:

- 4 Paprika, bunt
- 200 g Quinoa
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Karotte
- 250 g Feta
- 1 EL Kräuter, gehackt
- 2-3 EL Butter

Zutaten für die Tomatensauce:

- 1 Dose Tomaten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- etwas frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Der Quinoa wird mit heißem Wasser gewaschen und in der Gemüsebrühe etwa 15 Minuten bissfest gekocht.

In der Zwischenzeit werden die Paprikas gewaschen und der Stielansatz abgeschnitten. Das Kerngehäuse wird vorsichtig entfernt.

Die Karotte wird fein geraspelt und der Feta mit den Fingern zerbröseln. Die Kräuter fein hacken und mit den Karotten und dem Feta mischen. Sobald der Quinoa gar ist und leicht ausgekühlt ist, wird er in die Mischung eingerührt. Die Mischung wird in die Paprikaschoten gefüllt.

Die gefüllten Paprikaschoten werden aufrecht in eine Auflaufform oder feuerfeste Pfanne geschichtet. Butterflocken in die Form geben und bei 180°C etwa 25-30 Minuten gar rösten.

Währenddessen wird die Knoblauchzehe fein gehackt und in Olivenöl angeröstet. Bevor sie Farbe annimmt gießt man die gestückelten Tomaten dazu. Etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Der Basilikum wird fein gehackt und kommt kurz vor Ende der Garzeit in die Tomatensauce. Diese wird mit dem Pürierstab noch fein püriert und zuletzt mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Gemeinsam mit den gefüllten Paprika servieren.

Sommerküche

Schalotten-Kartoffel Tart mit Ricotta Schafskäsecreme



Ein Rezept von Nina



Zutaten

Rezept ergibt 9 Portionen, ein
Beilagensalat ist hier eine
hervorragende Ergänzung.

- 1 Packung Blätterteig
- 1/2 Becher Ricotta
- 100g Frischkäse Natur
- 100g Schafskäse, in kleine Stücke
zerbröckelt
- 1/2 TL Salz
- 1/2 EL frisch gepressten Zitronensaft
- 1 EL gehackter frischer Thymian
- 1 TL gehackter frischer Rosmarin
- 6-8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
roh und geschält
- 5 Schalotten geschält und halbiert
- 1 verquirltes Ei zum bestreichen des
Blätterteigrandes
- 2 EL Öl mit etwas Salz vermischt

Zubereitung

Kartoffelblätter:

Die geschälten Kartoffeln werden mit Hilfe einer Mandoline in sehr dünne Blätter gehobelt und der Länge nach halbiert. • Die halbierten Kartoffelblätter anschließend für 10 Minuten in Eiswasser legen, damit ein Teil der Stärke herausgezogen wird. • Kartoffelblätter auf Küchenpapier legen, trocken tupfen und beiseite stellen, bis sie gebraucht werden.

Tart:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. • Blätterteig auf das mit Packpapier vorbereitete Backblech ausrollen und von der kurzen Seite 5 Streifen zu je 1cm Breite runter schneiden. • Auf dem übrig gebliebenen Blätterteig einen 1cm Rand rund herum vorsichtig einritzen und die Blätterteigstreifen auf den markierten Rand legen.

Ricotta- Frischkäsecreme :

Wenn der Blätterteig vorbereitet ist, werden nun Ricotta, Frischkäse, Salz, Zitronensaft, Thymian, Rosmarin und Schafskäse mit Hilfe eines Standmixers oder Handrührgerätes und den Schneebesenansatz zu einer fluffigen Creme verrührt. • Die Creme bei Bedarf noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und dann auf dem Blätterteig innerhalb des Randes verteilen und glatt streichen. Belag: • Wenn der Blätterteig mit der Creme beschmiert ist, werden 9 der 10 Schalotten-Hälften auf der Tart gleichmäßig mit der Schnittseite nach unten verteilt (Siehe Bild). • Die halbierten Kartoffelhälften, mit der Schnittstelle nach unten, kreisförmig um jede Schalotten-Hälfte herum arrangieren, bis eine Blume wie im Bild entsteht. • Schalotten und Kartoffelblätter mit dem gesalzenen Öl bestreichen. •

Blätterteigränder zum Schluss mit dem verquirlten Ei bestreichen und die Tart für 40 Minuten backen oder bis der Blätterteig goldgelb und die Kartoffelfrosen einen leicht gebräunten Rand haben. •

Sobald die Tart fertig gebacken ist, 10 Minuten auskühlen lassen, damit sich der Belag setzen kann. Die Tart kann sowohl kalt als auch warm genossen werden.

Sommerküche

Tiramisu Kaffee-Karamell Eiscrem



Ein Rezept von Nina



Zutaten

Menge ausreichend für 10-14

Kugeln

Eis Coffee Karamell Sauce:

150g Wasser
150g brauner Zucker
2EL Instant Kaffee
50g Butter

Eiscreme :

200g Kondensmilch
250ml Schlagobers, gut gekühlt
250g Mascarpone
100g fein gehackte dunkle
Schokolade

Zubereitung

Kaffee Karamell Sauce :

In einem kleinen bis mittelgroßen Topf alle Zutaten mit einem Schneebesen vermengen und zum köcheln bringen.

Die Flüssigkeit für ca 10 Minuten bei mittel-hoher Hitze unter gelegentlichem Rühren einreduzieren lassen.

Karamell vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Eiscreme:

Schlagobers halb fest schlagen.

Mascarpone und Kondensmilch hinzufügen und für 1 Minuten weiterschlagen.

Dunkle gehackte Schokolade mit einer Gummispachtel unter die Sahne-Mascarpone Creme heben.

Nun wird in einer kleinen länglichen Kuchenform oder einer anderen 2 Liter Volumenform abwechselnd Creme geschichtet und die Kaffee Karamell Sauce zwischen den Schichten geträufelt. Es bleibt Kaffee-Karamell-Sauce übrig fürs servieren.

Form mit Klarsichtfolie oder einem Deckel schließen und für mindestens 6 Stunden einfrieren. • Das Eis 15 Minuten vor Verwendung herausnehmen und antauen lassen. Am besten wird das Tiramisu Kaffee-Karamell Eis mit Biskotten und etwas von der Kaffee Karamell Sauce serviert.

Ps.: wenn eure Kondensmilch 170g Inhalt hat, ist das noch immer ausreichend für das Rezept. Es muss nicht extra eine zweite Dose/Tube aufgemacht werden. Sollte die Kondensmilch einen Inhalt von ca 400g haben einfach die doppelte Menge an Zutaten verwenden.

Sommerküche

Himbeerkompott mit Basilikumcreme



Ein Rezept von Anja



Zutaten

Für das Baiser (ca. 50 Stück):

- 2 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 EL Stärke
- 1/2 TL Weißweinessig

Für den Himbeerkompott:

- 1 Zitrone
- 70 g Gelierzucker 2:1
- 300 g TK-Himbeeren
- 1 TL Vanillezucker

Für die Basilikumcreme:

- 100 g Frischkäse Raumtemperatur
- 25 g Basilikum frisch
- 30 g Creme fraiche, Raumtemperatur
- 60 g Staubzucker

Sonstiges:

- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 400 ml Schlagobers
- 125 g frische Himbeeren

Zubereitung

Für das Baiser Backofen auf 80°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und rühren, bis sich feste Spitzen bilden. Stärke in die gleiche Schüssel sieben, Weißweinessig hinzufügen und gut unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel Lochtülle füllen und auf das Backpapier spritzen. Etwa 100 Minuten im Ofen trocknen lassen.

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Gelierzucker, Zitronensaft und Vanillezucker mit den Himbeeren aufkochen. Zitronenschale hinzufügen und 3 Minuten weiterkochen. Das Kompott zum Abkühlen auf Seite stellen.

Für die Basilikumcreme den Frischkäse, Creme fraiche, Staubzucker und Basilikum fein pürieren. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

Vanillezucker und Sahnesteif mischen. Schlagobers schlagen und die Vanillezuckermischung einrieseln lassen. Sahne weiter schlagen, bis sie fest wird, aber noch cremig ist.

Nun wird alles in 4 Gläser geschichtet. Das Baiser in mundgerechte Stücke zerteilen und ein paar davon zum Dekorieren verwahren. Eine mögliche Reihenfolge wäre Himbeerkompott, Schlagobers, Baiser, Basilikumcreme, Kompott, Schlagobers und erneut Baiser.

Mit frischen Himbeeren und Basilikum kühl servieren.

Sommerküche

Mini Pavlova mit Erdbeeren



Ein Rezept von Martina



Zutaten

Zutaten für die Pavlova (etwa 8-10

Stück):

Baiser:

- 2 Eiweiß
- 95 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz

Creme<:

- 200 g griechischer Joghurt
- 1 TL Staubzucker
- 1 TL Zitronensaft

Topping:

- etwa 125 g Erdbeeren

Zubereitung

Das Eiweiß wird sehr steif geschlagen. Nach und nach den Zucker, die Speisestärke und die Prise Salz einrieseln lassen. Die Eiweißmasse wird ungefähr 5 Minuten geschlagen.

Man erkennt ob das Baiser fertig geschlagen ist daran, wenn man etwas Masse zwischen den Fingern reibt, dass man keine Zuckerkristalle mehr fühlt. Dann hat sich der Zucker durch das Schlagen aufgelöst.

Mit dem Spritzbeutel spritzt man zuerst einen kleinen Kreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Dann spritzt man rundherum noch einen Ring darauf, sodass ein kleines Nest entsteht.

Diese Nester werden bei 120°C Ober-Unterhitze etwa 85 Minuten getrocknet. Nicht heißer einstellen, da das Baiser sonst Farbe annimmt und bräunt.

In der Zwischenzeit wird das Joghurt mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft verrührt. Die Erdbeeren werden je nach persönlichen Vorlieben halbiert, oder gewürfelt.

Sobald die Baisernester getrocknet und ausgekühlt sind, werden sie mit der Joghurtcreme gefüllt. Das geht am Besten mit dem Spritzbeutel. Mit Erdbeeren garnieren und servieren.

Tip: Wenn man das Dessert vorbereiten möchte, füllt man die Joghurtcreme erst vor dem Servieren in die Baisernester.

Sommerküche

Strawberry White Chocolate Cookies



Ein Rezept von Nina



Zutaten

Ergibt 14 große oder 20 kleinere

Cookies

- 230g Universalmehl
- 1/2 Tl Salz (3g)
- 1 Tl Backpulver (5g)
- 180g brauner Zucker
- 1 Pkg Vanille Zucker
- 1 Ei, Raumtemperatur
- 160g Butter, weich
- 200g Weiße Kuvertüre grob
gehackt in Würfel
- 100g Erdbeeren frisch in kleine
Stücke geschnitten

Zubereitung

Für die Cookies den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen und ein oder zwei Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer Schüssel wird zuerst das Mehl, Salz und Backpulver vermengt und für später beiseite gestellt.

Im Standmixer oder mit einem Handrührgerät werden Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig gerührt bis eine hellgelbe, fluffige Masse entsteht (ca 7-8 min).

Anschließend wird das Ei zur Butter-Zucker Masse hinzugefügt und kurz untergerührt. • Jetzt folgt in 2 Schritten das Mehl-Gemisch. Bitte nur kurz mit den Butter Masse , pro Zugabe vermengen.

Zum Schluss werden die gehackte Schokolade- und Erdbeerstücke vorsichtig mit einem Kochlöffel oder einer Gummispachtel unter den Teig gehoben.

Jetzt werden 1,5 EL große Häufchen gesetzt auf das vorbereitete Backblech gesetzt. Bitte darauf achten, dass bei großen Cookies nicht mehr als 6 Stück pro Blech platziert werden.

Cookies für 15 Minuten , oder bis der Rand goldgelb ist, backen.

Sollten die Cookies nicht perfekt rund geworden sein einfach direkt nach dem Backen mit einem Messer die Cookies in Form schieben.

Cookies komplett auskühlen lassen und genießen !

Ps: Wäre seine Cookies lieber etwas knuspriger mag, bitte die Backzeit auf 18 Minuten verlängern. Bei 2 Backblech im Ofen verlängert sich die Backzeit ebenfalls um 2-3 Minuten