Das atelier im hof.

Danke für den wunderbaren Abend!

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

Schön, dass du dabei warst! Gemeinsam schnippeln, brutzeln, probieren und am großen Tisch genießen – genau dafür lieben wir solche Abende im Atelier im Hof.

Als kleines Dankeschön bekommst du hier **alle Rezepte des Abends** – umgerechnet für **4 Personen**, damit du sie ganz entspannt zu Hause nachkochen kannst.

UNSER MENÜ

Aperitif · Sauerteig-Schnittchen mit Feldsalat, Frischkäse, Pesto, Tomaten & Kresse
Alkoholfreie Bowle aus Traubensaft, Sprite, Holundersirup, Orangen & Rosmarin, mit Sprudel aufgegossen – ganz nach Gusto
Vorspeise · Blumenkohlsuppe mit Rosmarin-Rosinen-Bröseln
Hauptgang · Harissa-Orangen-Hähnchen auf Paprika-Zwiebel-Bett
Kräuterjoghurt
Kartoffel-Sellerie-Stampf
Feldsalat mit Kaki, Orange & Chicorée
Dessert · Mascarpone-Creme mit Spekulatius & Birnenkompott

HAT ES DIR GEFALLEN?

Dann freuen wir uns riesig über eine **positive Bewertung bei Google**. Das dauert nur eine Minute und hilft uns als kleiner Event-Location enorm. Einfach den QR-Code unten rechts scannen oder diesen Link öffnen:

maps.app.goo.gl/8DqmjMH1Qjiosn6SA

NACHGEKOCHT?

Poste dein Ergebnis auf Instagram und verlinke uns: **@dasatelierimhof** – wir freuen uns auf deine Bilder! Mehr über das Atelier im Hof findest du auf unserer Website **dasatelierimhof.de**.

Bis bald im Atelier!

SCAN & BEWERTE UNS BEI GOOGLE

Sauerteig-Schnittchen mit Feldsalat, Frischkäse, Pesto, Tomaten & Kresse

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

4–6 Scheiben Sauerteigbrot
150 g Frischkäse
2–3 EL grünes Pesto
1 Handvoll Feldsalat
ca. 150 g Kirschtomaten
1 Kästchen Kresse
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Brot: Sauerteigbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, nach Wunsch kurz im Ofen oder in der Pfanne anrösten.

Bestreichen: Frischkäse großzügig auf die Scheiben streichen und mit etwas Pesto toppen.

Belegen: Feldsalat waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten halbieren oder in Scheiben schneiden. Beides auf die Schnittchen legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnieren: mit Kresse bestreuen und gleich servieren.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE

Blumenkohlsuppe mit Rosmarin-Rosinen-Bröseln

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

Suppe
2 weiße Zwiebeln
700 g Blumenkohl
250 g Kartoffeln, mehligkochend
1 EL Butter
1 l Wasser
200 ml Schlagsahne
nach Geschmack Salz, Pfeffer, Muskat (frisch gerieben)
2–3 TL Zitronensaft

Dazu
1 kleines Baguette

Brösel
2 Zweige Rosmarin
2 EL Rosinen
2 EL + etwas Olivenöl (+ zum Beträufeln)
50 g Semmelbrösel
1/2 TL Chiliflocken, getrocknet
Salz

ZUBEREITUNG

Schneiden: Zwiebeln fein würfeln. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Andünsten: Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Blumenkohl und Kartoffeln zugeben, 2 Minuten mitdünsten und salzen.

Kochen: Wasser und Sahne zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Brösel: Inzwischen die Rosmarinnadeln und die Rosinen hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel mit Rosmarin und Rosinen darin goldbraun rösten. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Auf einen Teller geben, damit sie knusprig bleiben.

Pürieren: Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.

Abschmecken: mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronensaft. Die Suppe braucht kräftig Salz: nach dem Pürieren probieren und nachsalzen.

Baguette: in Scheiben schneiden und im Ofen bei 200 °C ca. 5 Minuten aufbacken.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Teller geben, mit den Bröseln bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE

Harissa-Orangen-Hähnchen auf Paprika-Zwiebel-Bett

4 Personen · inspiriert von Jamie Oliver

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

Harissa ohne Knoblauch
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver geräuchert
1/2 TL Chiliflocken (nach Geschmack mehr)
1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1/2 TL Koriander, gemahlen
1/4 TL Kümmel, gemahlen
1/4 TL Zimt, gemahlen
3 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Soße und Hähnchen
6 (ca. 1 kg) Hähnchenoberkeulen, mit Haut
1 Orange, Saft und Abrieb
1 EL Honig
1/2 Zitrone, Saft

Gemüsebett
2 rote Paprika, in breiten Streifen
2 gelbe Paprika, in breiten Streifen
2 rote Zwiebeln, in Spalten
1 Orange, in Scheiben
1 EL Olivenöl, dazu Salz

Zum Bestreuen
ein paar Stiele Petersilie, gehackt
1/2 Granatapfel

ZUBEREITUNG

Harissa anrühren: alle Harissa-Zutaten zu einer glatten Paste verrühren. Probieren und erst dann mehr Chili zugeben.

Soße: Harissa mit Orangensaft, Orangenabrieb, Honig und Zitronensaft verrühren.

Marinieren: Oberkeulen trocken tupfen und in der Soße wenden. Am besten 30 Minuten oder länger kalt stellen.

Gemüsebett: Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Paprika, Zwiebeln und Orangenscheiben mit Olivenöl und Salz mischen und in eine große Auflaufform geben.

Ab in den Ofen: Oberkeulen mit der Haut nach oben auf das Gemüse legen. Restliche Soße über das Gemüse geben.

Garen: ca. 45–50 Minuten auf mittlerer Schiene. Für eine knusprige Haut die letzten 5–10 Minuten auf Grill bzw. Oberhitze (ca. 220 °C) umstellen. Gar bei 74 °C Kerntemperatur an der dicksten Stelle. Wird die Haut zu dunkel, locker mit Alufolie abdecken.

Anrichten: 5 Minuten ruhen lassen. Granatapfelkerne herausklopfen. Gemüse und Bratensaft probieren und mit Salz abschmecken. Hähnchen mit Petersilie und Granatapfelkernen bestreuen und in der Form servieren.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE

Kartoffel-Sellerie-Stampf

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

600 g Kartoffeln, mehligkochend
250 g (ca. 1/4 Knolle) Knollensellerie
25 g Butter
ca. 75 ml Milch, warm
ein paar Stiele Petersilie, gehackt
nach Geschmack Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schälen und schneiden: Kartoffeln in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Sellerie dick schälen und kleiner würfeln, ca. 1,5 cm, weil er länger braucht.

Kochen: mit kaltem Salzwasser bedeckt aufsetzen und nach dem Aufkochen ca. 20 Minuten garen, bis beides ganz weich ist.

Abgießen: eine Tasse Kochwasser auffangen. Kartoffeln und Sellerie abgießen und 2 Minuten im offenen Topf ausdampfen lassen.

Stampfen: Butter und warme Milch zugeben und grob stampfen. Ist er zu fest, etwas Kochwasser unterrühren.

Abschmecken: mit Salz und Pfeffer. Mit Deckel bei kleinster Hitze warm halten.

Servieren: in eine Schüssel geben und mit Petersilie bestreuen.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE

Feldsalat mit Kaki, Orange und Chicorée

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

Zutaten
ca. 150 g Feldsalat
1 Kaki
1 Bio-Orange
1 Chicorée
ca. 30 g Kürbiskerne

Dressing
3 EL Olivenöl
1 EL Himbeeressig
1/2 TL Salz
1/2 TL Senf
1 TL Honig
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kaki: waschen, Blütenansatz entfernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Orangenzesten: von der Orange mit dem Zestenreißer feine Zesten abziehen, bevor sie geschält wird. Die Hälfte kommt ins Dressing, der Rest beim Anrichten auf den Salat.

Orange: Schale und weiße Haut mit einem scharfen Messer rundherum abschneiden. Orange filetieren oder quer in dünne Scheiben schneiden, den Saft auffangen und ins Dressing geben.

Chicorée: Strunk abschneiden, Blätter einzeln ablösen und einmal längs halbieren.

Feldsalat: waschen, Wurzelenden abknipsen, trocken schleudern.

Kürbiskerne: grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten, bis sie springen. Abkühlen lassen.

Dressing: alle Zutaten mit der Hälfte der Orangenzesten und dem Orangensaft cremig verrühren und abschmecken.

Anrichten: Feldsalat auf einer Platte verteilen, Kaki, Orange und Chicorée abwechselnd darauflegen. Dressing darüberträufeln, Kürbiskerne und restliche Orangenzesten darüberstreuen. Erst kurz vor dem Servieren anmachen, sonst fällt der Salat zusammen.

SCAN TO CHECK OUR WEBSITE

Kräuterjoghurt

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

150 g griechischer Joghurt
ca. 1/3 Bund Minze
1 Frühlingszwiebel
1 Spritzer Zitronensaft
1/4 TL Salz

ZUBEREITUNG

Minze: Blätter abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebel: putzen und in feine Ringe schneiden.

Verrühren: Joghurt mit Minze, Frühlingszwiebel, Zitronensaft und Salz verrühren. Probieren und ruhig noch etwas nachsalzen, mit zu wenig Salz schmeckt er flach.

Kalt stellen: bis zum Servieren in den Kühlschrank.

Servieren: in einem Schälchen zum Hähnchen auf den Tisch stellen.

SCAN TO CHECK OUR WEBSITE

Birnenkompott mit Salbei und Kardamom

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

2 (ca. 400 g) feste Birnen, z. B. Conference
20 g (ca. 11/2 EL) Zucker
50 ml Wasser
1/2 Zitrone, Saft
2 Kardamomkapseln, leicht angedrückt
2 Salbeiblätter

ZUBEREITUNG

Schneiden: Birnen schälen, entkernen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.

Kochen: Zucker mit Wasser, Kardamom und Salbei aufkochen. Birnen zugeben und bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten köcheln, bis sie weich, aber nicht zerfallen sind.

Zu flüssig? Birnen mit einem Schaumlöffel herausheben, den Saft ohne Deckel ein paar Minuten einkochen, Birnen wieder dazugeben.

Abkühlen: Kardamom und Salbei herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und kalt stellen.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE

Mascarpone-Creme mit Spekulatius

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

150 g Mascarpone
150 g Speisequark (20 %)
50 ml Sahne
25 g (ca. 2 EL) Zucker
1/2 Vanilleschote (Mark)
1/2 Bio-Zitrone, Abrieb
ca. 60 g Spekulatius

ZUBEREITUNG

Spekulatius: in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz grob zerbröseln. Zwei Drittel für die Gläser, ein Drittel zum Bestreuen beiseitestellen.

Sahne: steif schlagen.

Creme: Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillemark und Zitronenabrieb glatt rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schichten: in 4 Gläser zuerst etwas Spekulatius, dann Creme, wieder Spekulatius und Creme. Oben ca. 1 cm Platz lassen.

Kühlen: mindestens 11/2 Stunden kalt stellen. Der Spekulatius wird dabei weich, das ist gewollt.

Servieren: Birnenkompott obenauf geben und mit den restlichen Spekulatius-Bröseln bestreuen.

SCAN TO CHECK OUR WEBSITE