



students cooking

Ein Grillspecial gab's ja schon voriges Jahr, deswegen hab ich mir überlegt, was sonst noch so bei höheren Temperaturen schmecken könnte... und voilà hier sind sie, Rezepte für Aufstriche die sicher gut zu warmen Sommerabenden passen!

Text: Edith Renöckl

Erdäpfelkäse

Ich tu mich schwer, zu diesem Rezept Mengenangaben zu machen (das ist so die Sache mit den Rezepten, die man seit Urzeiten macht), ich kaufe pro 3-4 großen Erdäpfeln ungefähr einen Becher Sauerrahm, brauche aber unterschiedlich viel davon.

Erdäpfel, tunlichst mehlig (=> sonst Kleister) (heißen jetzt auch „Püreekartoffeln“ oder so ähnlich)
 Sauerrahm, wer mag auch Mayonnaise
 Senf
 Zwiebel (gern auch rot)
 Knoblauch
 Salz, Pfeffer, Paprikapulver
 Petersil (manche nehmen auch Schnittlauch)

Man kocht die Erdäpfel weich, schält sie und drückt sie durch die Presse oder stampft sie mit dem Kartoffelstampfer, in Ermangelung von solchem Werkzeug, kann man die Erdäpfel natürlich auch mit der Gabel zermantshkern. Nach Geschmack gibt man fein geschnittenen Zwiebel (in rot ist die Sache natürlich hübscher), geschnittenen Knoblauch, Senf, einen großen Teil des geschnittenen Petersils, Salz und Pfeffer dazu. Dann rührt man die ganze Sache mit Sauerrahm so lange ab, bis sich eine gut aufs Brot streichbare Masse ergibt. Das Ganze entweder in eine Schüssel geben und mit Paprikapulver und Petersil (bzw. Schnittlauch) garnieren, oder die Dekoration auf die schon fertig geschmierten Brote verteilen.

Liptauer

Bevor jetzt irgendwer glaubt, ich falle in meiner letzten Kolumne vom Glauben ab und verwende Magertopfen aus Kalorienspargründen,... das macht man nur, damit das auch streichbar wird, funktionieren würde auch sogenannter „Bröseltopfen“.

100g Butter
 250g Brimsen oder 1 Packerl Topfen (Magerstufe)
 5 EL Creme fraiche (oder Sauerrahm)
 1 kleine Zwiebel, sehr fein geschnitten
 2-3 Essiggurkerl, sehr fein geschnitten
 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
 1 TL Senf
 1 EL Sardellenpaste
 4 EL Paprikapulver edelsüß (Menge variabel)
 Salz
 Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch, geschnitten

Die Butter mit dem Mixer schaumig rühren, dann Brimsen, Creme fraiche, Zwiebel, Gurkerl, Knoblauch, Senf und Sardellenpaste dazugeben und rühren. Dann Paprikapulver dazurühren, bis die Masse eine schöne rotgepunktete Farbe hat, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken (wichtig, zuerst kosten, dann würzen, der Salzgehalt von Brimsen/Topfen bzw. Senf und Sardellenpaste ist nie gleich, da schwankt die Salzzugabe von nix zu sehr viel). Den Liptauer mit Schnittlauch bestreut anrichten, entweder in der Schüssel oder am fertigen Brot.

Kürbiskernaufstrich

Schon wieder so ein Rezept, wo man ohne Bauchgefühl nicht auskommt, andererseits kann nicht allzu viel schief gehen – wer wagt gewinnt! Bezüglich Magertopfen gilt übrigens das Gleiche wie oben.

1 Packerl Magertopfen
 Kürbiskerne, entweder schon geröstet und gebrösel gekauft oder selber dazu gemacht
 2-3 EL Sauerrahm
 2-3 Knoblauchzehen
 Kürbiskernöl
 Salz Pfeffer

Die Knoblauchzehen fein schneiden und mit dem Topfen verrühren, dann die Masse „gefällig“ (also so, dass eine Masse entsteht die man aufs Brot schmieren kann) mit Sauerrahm, Kürbiskernen und Kürbiskernöl verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.



Edith Renöckl