

Obstgut Weissenhaus



Am Küsten-Standort Weissenhaus wird bereits seit über 300 Jahren durch die Grafen Platen-Hallermund Land- und Forstwirtschaft betrieben, seit über 25 Jahren werden zudem Erdbeeren angebaut.

Damit zählt Weissenhaus zu den ältesten Erdbeeranbaugebieten in Schleswig-Holstein. Durch die direkte Nähe zu Ostsee wachsen unsere Erdbeeren in einem besonders milden Klima mit einer nahezu überdurchschnittlichen Anzahl an Sonnenstunden. Daraus ergibt sich der besonders gute Geschmack unserer Früchte.



Im Laufe der Jahre wurde der Anbau verschiedenster Kürbissorten verfeinert und ausgebaut. Der Betrieb bietet heute den klassischen Zierkürbis über den Halloween bis hin zum schmackhaften Speisekürbis alles an.



Kürbisrezepte

Kürbis - Lauch – Quiche

Zutaten für 6 Portionen

	Für den Teig:
190 g	Mehl
160 g	Butter, kalte
6 EL	Wasser, kaltes
	Für den Belag:
2 EL	Öl (Sonnenblumenöl)
	Für den Belag:
300 g	Lauch
400 g	Kürbisfleisch
1	Frühlingszwiebel
100 g	Sprossen (Mungbohnsensprossen, aus der Konserve), abgetropft
	Salz und Pfeffer, Currypulver
	Für den Guss:
2	Ei(er)
150 g	saure Sahne (10% Fett)
50 g	Käse, geriebener (Gouda, 45%)
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / Kalorien p. P.: keine Angaben

Aus den ersten vier Zutaten einen Mürbteig kneten, kühl stellen, dann eine Springform mit 28 cm Durchmesser fetten und mit dem Teig auslegen, einen Rand hochziehen.

Den Lauch und die Frühlingszwiebel putzen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Den Kürbis grob raspeln. Lauch, Kürbis und Sprossen in heißem Öl 6-8 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Abkühlen lassen.

Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, mit dem Gemüse vermengen, abschmecken und alles auf dem Teigboden verteilen. Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 220° rund 30 Minuten backen.

Tip: Dazu passt Blattsalat.

Gefüllter Hokkaido - Kürbis

Zutaten für 2 Portionen

650 g	Kürbis(se) (Hokkaido)
200 g	Hackfleisch, gemischte
1	Stange Lauch
1	Tomate(n)
1 Bund	Petersilie, gehackte
2 Zehe	Knoblauch
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Crème fraîche
100 g	Feta-Käse
	Cayennepfeffer
	Salz
	Butter



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Kürbis aufschneiden. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch bis auf eine gut 1 Zentimeter dicke Wand ausschaben. Den ausgehöhlten Kürbis mit Deckel für 15 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen.

Inzwischen Lauch putzen und schneiden. Tomate waschen und würfeln. Feta-Käse würfeln.

Hackfleisch und das fein ausgeschabte Kürbisfleisch gut in Butter anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 5 Minuten unter Rühren weiterbraten. Cayennepfeffer, gehackte Petersilie, Salz und Crème fraîche einrühren. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen. Die Hackfleischmasse einfüllen, dabei den gewürfelten Feta-Käse einstreuen. Den Deckel auf den Kürbis setzen und erneut ca. 20 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

Kürbis - Lachs – Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

1	Kürbis(se) (Butternut), 750 - 1000 g
1	Zwiebel(n)
30 g	Butter
30 g	Mehl
250 ml	Sahne
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskat
200 g	Käse (Gouda)
1/2 Bund	Dill
250 g	Lasagneplatte(n)
200 g	Lachs, geräuchert
30g	geriebener Käse zum drüber streuen



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Für die Lasagne unbedingt Butternut-Kürbis verwenden. Mit einer anderen Kürbisart, z.B. Hokkaido, schmeckt die Lasagne nicht so gut.

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mehl darüber streuen, anschwitzen und unter Rühren mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei schwacher Hitze 5 min köcheln lassen. Den Gouda klein schneiden und unter die Soße rühren. Den Dill klein schneiden und ebenfalls unter die Soße rühren.

In eine Auflaufform abwechselnd Soße, Lasagneplatten, Lachs und Kürbis schichten. Mit einer Lage Lasagneplatten abschließen und die restliche Soße darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 min backen.

Gebackener Hokkaido - Kürbis

Zutaten

1	Kürbis (Hokkaido)
	Öl
1 Tl	Salz
2 Tl	Zucker
1 Tl	Koriandersamen
1 Tl	Kümmel
1 Tl	Curry mit Öl als Marinade
	Fett für das Blech
	Balsamicodressing



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / Kalorien p. P.: keine Angaben

Den Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die ungeschälten Kürbishälften in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden und mit Öl marinieren. Auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Mit frischem Koriander bestreut servieren. Dazu Salat mit Joghurtdressing, als Beilage zu Fleisch oder vegetarisch mit Kartoffelpüree reichen.

Tipp: Die Spalten schmecken auch kalt.

Kürbis, Kartoffeln und Hähnchenschenkel aus dem Backofen

einfaches und sehr schmackhaftes Kürbisgericht

Zutaten

1 Kürbis(se), Gorgonzola-Kürbis, evtl. 2 je nach Größe, oder auch Hokkaido oder Butternut
750 g Kartoffel(n), vorwiegend festkochend
etwas Olivenöl
Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1 TL Knoblauchpaste oder
2 gepresste Knoblauchzehen
4 Zweig/e Rosmarin
6 Zweig/e Thymian, nur die Blätter davon
6 Hähnchenkeule(n)
etwas Öl
Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
Paprikapulver, edelsüß
Paprikapulver, rosenscharf



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. 15 Min.

Den Kürbis (1-2 Stück, je nach Größe) teilen, Kerne entfernen, schälen, in nicht zu kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel (gleiche Größe wie die Kürbiswürfel) schneiden. Kürbis- und Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben, großzügig salzen und pfeffern (Salz und Pfeffer durch "durchschütteln und dabei in der Schüssel wenden") gleichmäßig verteilen. Eine große Auflaufform mit Olivenöl und Knoblauchpaste auspinseln (alternativ zwei Knoblauchzehen schälen und pressen und in der Auflaufform verteilen), die gewürzten Kartoffel- und Kürbiswürfel in der Auflaufform verteilen. Rosmarinzweige zwischen die Kartoffel-Kürbis-Masse stecken, Thymianblätter darüber geben.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze stellen, mittlere Einschubleiste.

15 Minuten backen lassen.

In der Zwischenzeit die 6 Hähnchenschenkel (alternativ gehen auch Hähnchenunterschenkel, dann bitte 12 Stück rechnen) unter fließend kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen.

Etwas Öl (gerne Olivenöl, aber auch jedes Pflanzenöl geht) mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver anrühren und die Hähnchenkeulen großzügig einpinseln.

Nach den ersten 15 Minuten legt man die Hähnchenschenkel locker auf die Kartoffel-Kürbismasse, zunächst mit der Unterseite nach oben. Nach etwa einer halben Stunde wendet man die Hähnchenschenkel.

Wenn die Hähnchenschenkel eine schöne Farbe haben (etwa eine weitere halbe Stunde später, ich möchte mich da zeitlich nicht auf die Minute festlegen, da jeder Backofen anderes bäckt) ist das Gericht fertig.

Wichtiger Hinweis: Alle anderen Kürbissorten außer dem Gorgonzola-Kürbis, insbesondere Butternut, können direkt mit den Hähnchenschenkeln in den Ofen und brauchen keine Vorbackzeit.