

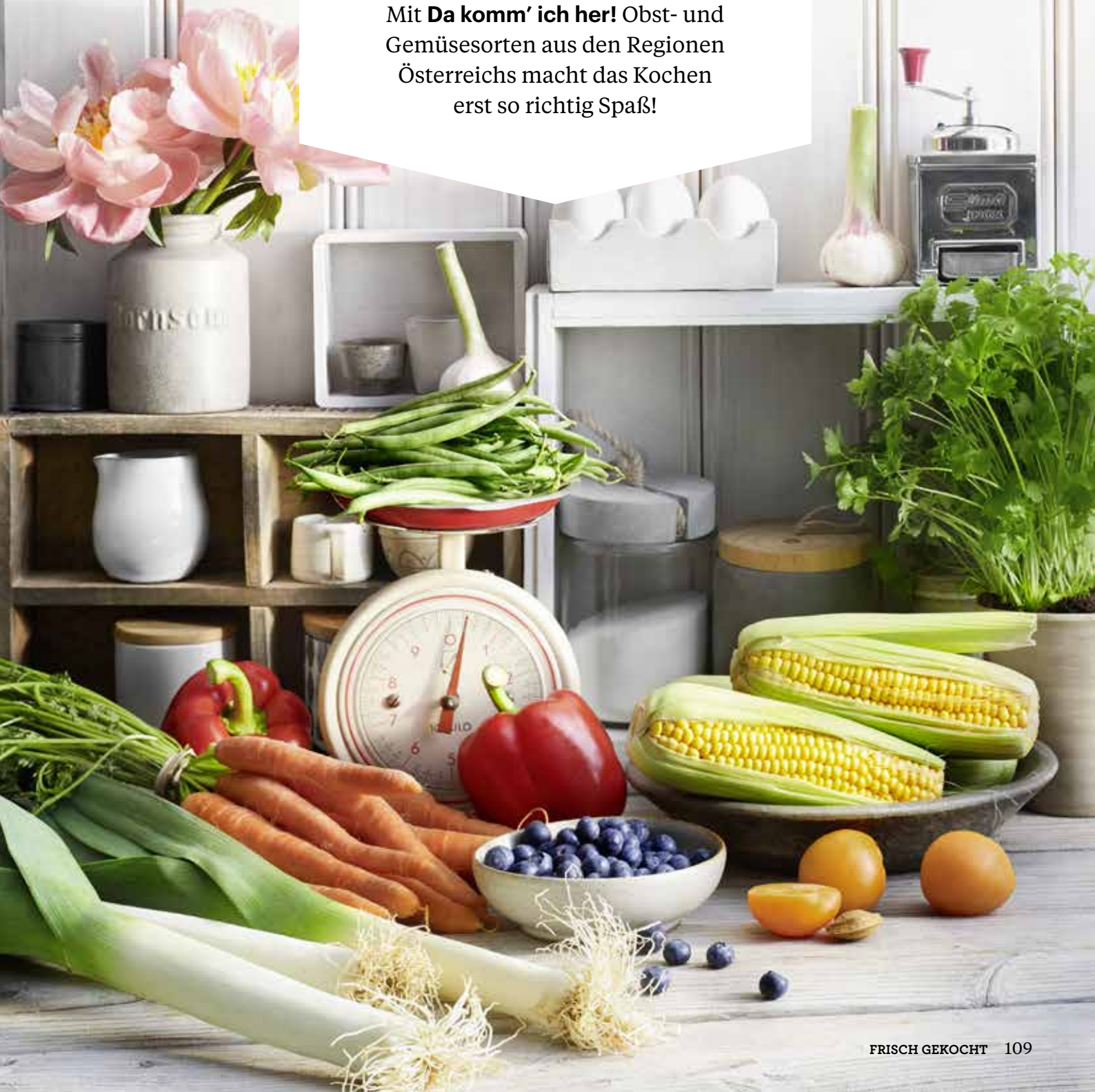
Da komm'  
ich her!  
FRISCHES  
AUS DER REGION

AUFKOCHEN  
Regionale Küche

# FRISCHES *aus der Region*

Mit **Da komm' ich her!** Obst- und  
Gemüsesorten aus den Regionen  
Österreichs macht das Kochen  
erst so richtig Spaß!

FOTOS  
**Nikolai Buroh**  
REZEPTE & FOODSTYLING  
**Alexandra Böhme**  
STYLING  
**Miriam Geyer**







## KRÄUTERTOPFENCREME mit Balsamico-Tomaten und Gemüsechips

ARBEITSZEIT: ca. 50 Min.  
ZUBEREITUNG: MITTEL  
**4 PORTIONEN**

### CREME

- 1 Biozitrone
- 6 EL Da komm' ich her! Petersilienblätter
- 3 EL Da komm' ich her! Dillefähnchen
- 750 g Topfen
- 200 ml Schlagobers
- 3 EL Da komm' ich her! Schnittlauchröllchen
- 1 Prise Kristallzucker
- 1 Beet Kresse
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

### TOMATEN

- 3 Da komm' ich her! Jungzwiebeln\*
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 600 g Da komm' ich her! Cherrytomaten
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Balsamico
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

### CHIPS

- 200 g Da komm' ich her! Karotten\*
- 200 g Da komm' ich her! Petersilienwurzeln\*
- 2 EL Mehl
- 500 ml Frittieröl
- Fleur de Sel

\* Unter [frischgekocht.at](http://frischgekocht.at) erfahren Sie, ob Ihre Filiale dieses Produkt führt.

### Zubereitung

- Für die Creme die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Petersilie und Dille fein hacken. Topfen und Obers mit Zitronenschale und -saft, Petersilie, Dille und Schnittlauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kresse vom Beet schneiden.
- Für die Tomaten die Jungzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin unter Wenden kurz kräftig anbraten. Jungzwiebeln und Knoblauch dazugeben, schwenken und mit Ahornsirup und Balsamico ablöschen. Salzen, pfeffern und in einem tiefen Teller beiseitestellen.
- Für die Chips die Karotten und Petersilienwurzeln putzen, schälen und schräg in feine Scheiben schneiden. Mit Mehl bestreuen. Öl in einem Topf auf ca. 175°C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug). Die Chips portionsweise knusprig frittieren, mit einem Siebschöpfer herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel bestreuen.
- Kräutertopfencreme mit Tomaten und Chips anrichten. Mit Kresse bestreuen und servieren.



### HOLEN SIE SICH DIE GRATIS-SCHMETTERLINGS-APP!

Mit dieser App können Sie Schmetterlingsmeldungen machen und österreichische Schmetterlingsarten bestimmen. Jede Schmetterlingszählung ist ein Zeichen der Nachhaltigkeit auf der Landkarte von Österreich. Bei jedem Kauf eines Da komm' ich her! Produktes geht 1 Cent an die Initiative Blühendes Österreich. Zum Schutz unserer Natur und zur Förderung der heimischen Artenvielfalt.

Infos unter: [schmetterlingsapp.at](http://schmetterlingsapp.at)







## PAPRIKAKEULEN mit Marillen, Mais und Lauchsalat

ARBEITSZEIT: ca. 40 Min.  
exkl. BRATZEIT: ca. 45 Min.  
ZUBEREITUNG: MITTEL

### 4 PORTIONEN

#### KEULEN

- 8 Hühnerunterkeulen\*
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL scharfes Paprikapulver
- 1 EL Olivenöl
- 1 gelbe Da komm' ich her! Zwiebel\*
- 100 ml Hühnersuppe
- 4 Da komm' ich her! Marillen\*
- 2 Da komm' ich her! Petersilienstängel\*
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

#### MAIS

- 4 Da komm' ich her! Maiskolben\*
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Oreganoblätter
- 2 EL Thymianblätter
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

#### SALAT

- 2 Da komm' ich her! Lauchstangen\*
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Marillenmarmelade
- ½ TL scharfes Paprikapulver
- 4 ½ EL Rapsöl
- 1 Prise Kristallzucker
- 2 Da komm' ich her! Marillen\*
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

\* Unter [frischgekocht.at](http://frischgekocht.at) erfahren Sie, ob Ihre Filiale dieses Produkt führt.

### Zubereitung

**1.** Für die Keulen das Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze, 160°C Umluft) vorheizen. Keulen kalt abspülen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern und rundum mit süßem und scharfem Paprikapulver einreiben. Ein tiefes Backblech mit Öl einfetten. Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in der Mitte des Blechs auflegen. Die Keulen auf die Zwiebelscheiben legen und die Suppe angießen. Auf mittlerer Schiene 40 bis 45 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist (bis beim Anstecken nur mehr klarer Saft austritt). Marillen halbieren, entsteinen und nach ca. 20 Minuten Bratzeit zu den Keulen aufs Blech geben.

**2.** Währenddessen für den Mais Salzwasser in einem Topf aufkochen. Maiskolben putzen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und im kochenden Wasser ca. 15 Minuten garen. Knoblauch schälen und mit Oregano und Thymian fein hacken. Mit Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Maisrädchen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Marinade vermischen. Ca. 10 Minuten vor Bratzeitende aufs Blech dazugeben.

**3.** Für den Salat das Salzwasser wieder aufkochen. Lauch putzen, der Länge nach halbieren, waschen und in 1 bis 2 cm breite Streifen schneiden. Im kochenden Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Abseihen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Essig, Marmelade, Paprikapulver und 4 EL Öl mit Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen und mit dem Lauch vermischen. Marillen entsteinen und klein würfeln. Restliches Öl (½ EL) in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Marillen darin kurz anschwitzen. Unter den Salat mischen.

**4.** Die Maisrädchen auf kleine Spieße stecken und mit den Keulen und den gebratenen Marillen anrichten. Mit Bratensaft beträufeln und mit Petersilie garnieren. Mit dem Lauchsalat servieren.