

Gartenhinweise 2022



Monat Januar

Liebe Gartenfreunde,

zuerst wünsche ich Ihnen/euch ein gutes neues Jahr und viele interessante Erlebnisse und Erfahrungen im Garten. Möge das neue Jahr wieder mehr Normalität auch für uns Kleingärtner bringen.

Die Bilanz für 2021 lautet: Es war ein erfolgreiches Gartenjahr! Allerdings hatten wir auch wieder mit dem Buchsbaumzünsler, der Blasenlaus aber auch mit der Schwarzfäule zu tun, die in manchen Gärten bis zum Totalausfall beim Wein geführt hatte.

Ich selbst hatte bis jetzt im Gewächshaus zu ernten und habe zum Neujahrsessen den letzten frischen Salat geholt (Endivien, Feldsalat, Spinatblätter, Rucola) und daraus einen schönen gemischten Salat bereitet, den ich mit einem schmackhaften Honig-Senf-Dressing verfeinert hatte. Jetzt heißt es das Gewächshaus für die neue Saison vorbereiten. Der gesiebte, reife Kompost liegt schon bereit.

Meine Anregung für den Januar soll in kulinarische Richtung gehen und auf die noch vorhandenen Reserven im Obstkeller abzielen. Ich glaube der Stollen und die Weihnachtsplätzchen lassen uns jetzt nach etwas Fruchtigem oder Herzhaftem Ausschau halten. Vielleicht sind noch ein paar mürbe Lager-Äpfel zu finden.

Meine Empfehlung zum Ausprobieren:

Bratapfel mit Zimteis (4 Personen)

Bratapfel

Zutaten: Butter zum Fetten einer kleinen Auflaufform, 4 Äpfel (Boskoop), 1 Orange, 4 getr. Aprikosen, 1 TL Vanillezucker, 1EL Rohrohrzucker, Prise gemahlene Zimt, 30g Butter, Staubzucker zum Bestäuben, 4 EL Rosinen

Herstellung: Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft)- Äpfel waschen und trocken tupfen- Deckel von der Stielseite abschneiden und den Rest aushöhlen(genug Wandung lassen)- feuerfeste Form ausbuttern-Aprikosen und ausgeschnittenes Apfelfruchtfleisch zerkleinern und mit Vanillezucker, Zucker u. Zimtpulver sowie dem Saft der ausgepressten Orange kurz aufkochen-Rosinen einrühren- Äpfel in die Form setzen- Fruchtmasse einfüllen und den Rest zum Anrichten aufheben-Deckel aufsetzen-auf jeden Apfel ein Butterflöckchen setzen - ca. 30' backen.



Zimteis

Zutaten:

2 Eier, 2 Eigelb, 40g Rohrohrzucker, 1/2 TL Zimt, 300ml Sahne, 100g Amarettis o.a., Schokoraspel

Herstellung:

Eier, Eigelb, Zucker und Zimt mit Rührgerät schaumig schlagen - die Kekse grob zerbröseln - die Sahne steif schlagen - Keksbrösel und Sahne peu à peu unter den Eischaum rühren (gut vermischen) - Masse in ein rechteckiges Plastegefäß mit Deckel abfüllen - im Tiefkühlschrank drei Stunden einfrieren.

Anrichten: Die Äpfel auf weiße Frühstücksteller stellen - die restlichen Fruchtmasse verteilen - den Eisbehälter kurz im warmen Wasserbad antauen - den Eiskörper auf ein Küchenbrett stülpen und in Scheiben schneiden - auf die Teller auflegen - mit Schokoraspeln bestreuen - den Apfel mit Staubzucker bestäuben. Guten Appetit!

Genießen wir noch ein wenig – gearbeitet ist nachher schnell !!

Euer Kreisfachberater