

Rezepte mit steirischen Sommer-Paradeisern

Graz, 5. August 2024

1) Rezept: Melanzani-Paradeiser-Auflauf

Zutaten für vier bis sechs Portionen:

- 2 mittlere Melanzani
- 1 kg steirische Ochsenherz-Paradeiser
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Kapern
- 1 EL Oliven ohne Kern
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Basilikum, grob geschnitten
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Melanzani in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und aufeinander gestapelt ca. 30 min ziehen lassen.
2. Paradeiser kreuzförmig am Stielansatz einschneiden, mit einer Knödelkelle in kochendes Wasser tauchen. Danach schälen und in grobe Würfel schneiden, den Saft auffangen.
3. Melanzanischeiben mit Küchenpapier abtupfen und in Olivenöl goldbraun braten. Zur Seite stellen.
4. Die Zwiebel hacken und in Olivenöl anbraten, gehackten Knoblauch unterrühren und die Paradeiserwürfel mit dem Saft dazufügen. Kapern und grob gehackte Oliven unterrühren und bei mittlerer Hitze sämig köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren.
5. Backofen auf 180°C vorheizen.
6. In einer gefetteten Auflaufform etwas Paradeisersauce verteilen. Melanzanischeiben und Mozzarellascheiben abwechselnd dachziegelartig in die Form schichten. Etwas Salz, Pfeffer und Basilikum darüber streuen und abschließend die restliche Paradeisersauce darüber verteilen.
7. Im Backofen ca. 45 min backen, herausnehmen, etwas rasten lassen. Mit Weißbrot servieren.



2) Rezept: Bruschetta Styriana mit bunten Paradeisern

Zutaten für vier Portionen (als Vorspeise oder leichtes Abendessen):

- ¼ kg Bauernbrot
- 350 g steirische Sommer-Paradeiser, bunt gemischt
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Steirisches Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Bauernbrot gegebenenfalls halbieren und in fingerdicke Scheiben schneiden (die Größe sollte kleinen Brötchen ähneln). In einer Pfanne ohne Öl beidseitig rösten.
- 2) Währenddessen die Paradeiser halbieren, entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Paradeiserstücke, Knoblauch, steirisches Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer vorsichtig mischen.
- 3) Mit einem Esslöffel die Paradeisermasse auf die gerösteten Brotscheiben geben und sofort servieren.

3) Rezept: Steirische Sommer-Paradeisersauce

Zutaten:

- 1.200 g steirische Sommer-Paradeiser, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, rot - fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen - fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Handvoll frische oder getrocknete Kräuter - z.B. Basilikum, Oregano, Thymian

Zubereitung:

- 1) Gläser mit Schraubverschluss gründlich reinigen und bereitstellen
- 2) In einem großen Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch kurz mit anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten.
- 3) Nun die Paradeiserstücke hinzufügen und mit Salz, Paprikapulver und Zucker würzen, aufkochen und dann 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die kleingeschnittenen Kräuter 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zugeben.
- 4) Kurz abkühlen lassen und mit dem Pürierstab kräftig durchmischen.
- 5) Die heiße Paradeisersauce (am besten mit einem Trichter) in die Gläser füllen, dabei auf saubere Ränder achten und sofort verschließen.
- 6) Anschließend die Gläser in ein tiefes Backblech stellen, dieses ca. 1 Zentimeter hoch mit Wasser befüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 100°C ca. 30 Minuten sterilisieren. Die Paradeisersauce ist rund 1 Jahr haltbar.