

Salziges und Süsses mit Kakis und Persimonen

Crostini mit Ziegenkäse und Persimonen

(4 Portionen)

- ▶ 10 Scheiben Ciabatta-Brot
- ▶ etwas Olivenöl
- ▶ 200 g Ziegenweichkäse
- ▶ 2 Persimonen
- ▶ Pfeffer
- ▶ 5 Scheiben Serrano-Schinken

Die Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Brote damit belegen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen, dann für ca. 2 Minuten den Grill zuschalten. Das Innere der Käsescheiben sollte schmelzen und Blasen werfen, jedoch nicht bräunen.

Die Persimonen schälen und in Scheiben schneiden. Jedes Ciabatta mit einer Scheibe Persimone belegen, mit Pfeffer bestreuen und eine halbe Scheibe Schinken darauflegen.

Im Ofen bei 175 Grad (Unter- und Oberhitze) rund 10 Minuten backen.

Persimonen-Apfel-Salat

(4 Portionen)

- ▶ 3 Persimonen
- ▶ 1 Apfel
- ▶ 200 g grüner Salat
- ▶ 3 EL Baumnussöl
- ▶ 2 EL Balsamico-Essig
- ▶ Pfeffer
- ▶ etwas Parmesan, gerieben

Persimonen und Apfel klein schneiden. Salat rüsten und zu den Persimonen- und Apfelstücken in eine Schüssel geben. Für das Dressing Öl, Balsamico und Pfeffer dazugeben. Alles mischen und Parmesan darüberstreuen.

Linsen-Persimonen-Salat

(4 Portionen)

- ▶ 230 g Beluga-Linsen
- ▶ 5 dl Gemüsebouillon
- ▶ 1 EL Sumach¹
- ▶ 1 TL Kreuzkümmel
- ▶ 1 EL Olivenöl
- ▶ etwas Meersalz und Pfeffer
- ▶ 2 Persimonen, ungeschält, klein geschnitten
- ▶ 1 rote Zwiebel, klein geschnitten
- ▶ 75 g Fetakäse, zerkrümelt

In einem Topf die Linsen mit der Bouillon zum Kochen bringen. Anschliessend Temperatur reduzieren und teilweise zugedeckt köcheln lassen, bis die Linsen weich sind (ca. 30 Minuten). Die Linsen vom Herd nehmen.

Sumach, Kreuzkümmel und das Olivenöl einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Linsen in eine Servierschüssel geben, Zwiebeln und Persimonen dazugeben und alles gut mischen. Mit dem Feta garnieren und warm servieren.

¹ Sumach-Gewürz wird aus den Früchten des gleichnamigen Strauchs gemahlen. Es ist vor allem in der Türkei beliebt. Sumach gibt es im Delikatessengeschäft oder im Internet zu kaufen.

Kürbissuppe mit Persimonen

(6 Portionen)

- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 2 Rüebli
- ▶ 1 kg Kürbis, z.B. Butternut
- ▶ 2 Persimonen
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1,2 dl Weisswein
- ▶ 1 l Gemüsebouillon
- ▶ 1 EL Weissweinessig
- ▶ Salz, Pfeffer

Zwiebel fein hacken. Rüebli, Kürbis und Persimonen würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln dünsten. Danach die Rüebli, später die Kürbiswürfel mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und ihn einkochen lassen. Dann die Bouillon dazugeben, zum Kochen bringen und die Persimonen dazugeben. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebackene Persimonen mit Pilzen und Schwarzwurzeln

(4 Portionen)

- ▶ 800 g Schwarzwurzeln
- ▶ 100 g Pilze, z.B. Shiitake
- ▶ 4 Persimonen
- ▶ 2 EL Zitronensaft
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ 1,5 dl Gemüsebouillon
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ etwas Minze zum Garnieren

Die Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.

Die Pilze putzen und je nach Grösse ganz lassen oder in Stücke schneiden. Die Persimonen waschen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den Pilzen und den Schwarzwurzeln in einer Auflaufform verteilen.

Den Zitronensaft mit dem Honig und der Bouillon verrühren und darübergiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im 180 Grad heissen Ofen 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Minze garnieren.

Persimonen mit Nuss-Streuseln

(4 Portionen)

- ▶ 2 Persimonen
- ▶ 80 g Butter
- ▶ 80 g brauner Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 80 g Mehl
- ▶ 50 g gemahlene Haselnüsse
- ▶ 80 g grob gehackte Haselnüsse
- ▶ ½ TL Zimt

Persimonen halbieren und auf ein Backblech legen. Alle weiteren Zutaten zügig vermischen und zwischen den Fingern zu Streuseln zerreiben. Streusel auf den Persimonen verteilen.

In der Mitte des Ofens bei 180 Grad Umluft während ca. 15 Minuten backen.

Kaki-Joghurt mit Hirseflocken

(1 Portion)

- ▶ 1 Kaki (oder Persimone)
- ▶ 150 g Joghurt
- ▶ 3 EL Hirseflocken
- ▶ 1 TL flüssiger Honig

Kaki waschen, trocken tupfen und einen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen, auf einen Teller geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Joghurt, Hirseflocken und Honig in einer Schüssel mischen. Das Kaki-Mus zugeben und mischen.

Das Joghurt in der ausgehöhlten Frucht oder in einem Schüsselchen servieren.

Überbackene Persimonen mit Joghurtcreme

(4 Portionen)

- ▶ 4 Persimonen
- ▶ 3 Eiweisse
- ▶ ½ Bio-Zitrone, Saft und Schale
- ▶ 1 TL Vanillezucker
- ▶ 6 EL Puderzucker
- ▶ 300 g Magerquark
- ▶ 150 g Joghurt
- ▶ 2 EL Apfelsaft
- ▶ 1 EL gehackte Pistazien

Persimonen waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen.

Eiweisse mit einem Spritzer Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach Vanillezucker und 4 EL Puderzucker darunterziehen.

Eischnee mit einem Löffel gleichmässig auf den Persimonen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Quark, Joghurt, 1 Messerspitze Zitronenschale, Apfelsaft und restlichen Puderzucker verrühren. Persimonen mit Joghurtcreme auf vier Tellern anrichten und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Persimonen-Streuselkuchen

Für eine Springform, ca. 24 cm Durchmesser, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

- ▶ 80 g geschälte Mandeln, gemahlen
- ▶ 200 g grobkörniger Rohrzucker
- ▶ 40 g kalte Butter, in Stücken
- ▶ 150 g Butter, weich
- ▶ 1 Päckli Vanillezucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 4 Eier
- ▶ 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 1 TL Backpulver
- ▶ 2 Persimonen (ca. 500 g), in Stücken

Für die Streusel Mandeln und 3 Esslöffel Rohrzucker mischen. Kalte Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, Streusel kühl stellen.

Die weiche Butter in eine Schüssel geben, restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz begeben, verrühren. Ein Ei nach dem anderen dazugeben, weiter-rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen und begeben. Teig in die vorbereitete Form füllen. Persimonen-Stücke darauf verteilen, Streusel darüberstreuen.

In der unteren Hälfte des Ofens bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen.

Quellen:

Crostini mit Ziegenkäse und Persimonen: Chefkoch.de

Persimonen-Apfel-Salat: Evidero.de

Linsen-Persimonen-Salat: Ellerepublic.de

Kürbissuppe mit Persimonen: Allrecipes.com

Gebackene Persimonen mit Pilzen und Schwarzwurzel,

Kaki-Joghurt mit Hirseflocken,

Überbackene Persimonen mit Joghurtcreme: Eatsmarter.de

Persimonen mit Nuss-Streuseln: Livingathome.de

Persimonen-Streuselkuchen: Betty-bossi.ch