

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

ARD-Buffer

2011 Jan. - Juni

126 Rezepte

Cornelia Poletto	Frank Buchholz
Harald Wohlfahrt	Jörg Sackmann
Jacqueline Amirfallah	Karlheinz Hauser
Martin Gehrlein	Michael Kempf
Otto Koch	Vincent Klink

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), 5. März 2018.

Inhalt

Beilagen	1
Gemüse-Curry	2
Kartoffel-Mousse	2
Kartoffel-Panachée	2
Kartoffel-Stampf	3
Kartoffel-Würfel	3
Orangen-Grapefruit-Risotto	3
Rahm-Sauerkraut	4
Safran-Risotto	4
Walnuss-Möhren-Reis	4
Fisch	5
Bach-Forelle mit Blumenkohl-Chiboust	6
Bach-Saibling mit Meerrettich-Kruste und Wurzel-Gemüse	7
Blini mit Lachs-Tatar	8
Bouillabaisse vom Knurrhahn mit Sauce Rouille	9
Fisch-Schnecke vom Wolfsbarsch	10
Forelle im Wirsing-Blatt	11
Forellen-Knöpfe mit Linsen-Gemüse	12
Hering im Essig-Sud, Gurken-Salat, Pumpernickel-Brötchen	13
Kabeljau im Kartoffel-Sud mit schwarzen Oliven	13
Kartoffel mit Räucherfisch, Spitzkraut, Koriander-Rahm	14
Knusper-Blätter, Ziegen-Frischkäse, Kräuter, Kaviar	15
Kopfsalat-Wickel mit Saibling und Erbsen-Minz-Püree	16
Lachs auf Orangen-Grapefruit-Risotto	17

Makrele mit Fenchel-Salat und Tomaten-Pinienkern-Salsa	18
Makrelen im Fenchel-Sud	19
Pochierter Waller mit Gemüse-Streifen	20
Räucher-Waller auf Roter Bete	21
Rhein-Zander auf Cannellini-Bohnen und Gremolata	22
Saibling mit gebratenem Spargel, Erbsen und Minze	23
Salat von grünem Frühling-Gemüse mit gebeizter Forelle	24
Schnelle Frühling-Pizzetten mit Sardinen-Filet	25
Wolfsbarsch in Salz-Kruste mit Schmorgurken	26
Wolfsbarsch mit Lardo und Tomaten-Confit	27
Zander mit Morcheln und jungem Lauch	28
Zander-Filet mit Rhabarber-Gemüse	28
Geflügel	29
Coq au Vin von Poularde	30
Geschmorte Hähnchen-Keule in Rotwein mit Schalotten	30
Hähnchen in Riesling-Soße mit Champignons	31
Ingwer-Hähnchen-Brust mit Kokos-Curry-Spinat	31
Mais-Hähnchen mit Couscous und Karotten-Koriander-Jus	32
Perlhuhn in Gewürztraminer, Wurzel-Gemüse, Mais-Crêpes	33
Perlhuhn-Brust mit Basilikum und Pesto-Nudeln	34
Pouarden-Brust-Medaillons auf Zitronen-Risotto	35
Rosmarin-Hähnchen-Schnitzel mit Käse-Maultaschen	36
Walnuss-Möhren-Reis mit geschmorter Enten-Keule	37
Hack	39
Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt	40
Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego	40
Lamm-Hack-Karotten-Lasagne	41
Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout	42
Innereien	43
Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber	44

Kalb	45
Escalope vom Kalb-Filet mit Limetten-Spalten und Brokkoli	46
Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße	47
Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti	48
Kalb-Blanquette mit Frühling-Gemüse	49
Kalb-Geschnetzeltes mit Frühling-Gemüse	50
Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu	51
Kräuter-Involtini mit Polenta	52
Ossobuco mit Safran-Risotto	53
Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz	54
Roll-Bohnen mit Kalbfleisch-Röllchen	55
Lamm	57
Gegrillte Lamm-Spieße mit Gurken-Joghurt und Salat	58
Kasseler vom Lamm-Rücken auf Kraut-Roulade	59
Lamm-Haxen-Scheiben mit Pimento-Ratatouille, Mais-Polenta	60
Lamm-Koteletts mit Spargel im Parma-Schinken	61
Lamm-Schulter mit glacierten Radieschen und Mangold	62
Meer	63
Crevetten-Ravioli mit Limetten-Ingwer-Sud	64
Gefüllte Tintenfische auf Stauden-Sellerie-Risoni	65
Meeresfrüchte-Orecchiette unter dem Strudel-Teig	66
Sepia-Nudeln mit Fencheljus	67
Weißer Spargel-Risotto mit Minze und Garnelen	68
Rind	69
Eingelegte Rinder-Schulter mit getrockneten Früchten	70
Fiaker-Gulasch	71
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	72
Labskaus mit Roastbeef und Matjes-Filets	73
Roastbeef mit gebratenem Radicchio und Polenta	74

Salat	75
Bohnen-Salat	76
Ligurischer Brot-Salat mit Saibling und Gewürz-Joghurt	76
Mango-Salat	77
Salat auf Gurken-Gelee mit gebratenen Garnelen	77
Salat Nicoise mit Thunfisch	78
Schwein	79
Curry-Gulasch vom Schweine-Hals mit Gemüse-Reis	80
Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen	81
Pfeffer-Steak mit Chicorée-Gemüse	81
Polettos Schweinerei	83
Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat	84
Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen	84
Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfe	85
Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel	86
Soßen	87
Riesling-Soße	88
Sherry-Soße	88
Suppen	89
Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze	90
Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck	91
Kichererbsen-Eintopf mit Lamm-Hack-Bällchen	92
Linsen-Velouté	92
Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind	93
Pastinaken-Suppe mit Wildschwein-Rolle	93
Rote Bete Gazpacho, Calamaretti und Schnittlauch-Schmand	94
Sellerie-Crème-Suppe mit Spinat-Knödeln	95

Vegetarisch	97
Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Crème	98
Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade	99
Bärlauch-Pfannkuchen-Schnecken mit Frühling-Salat	100
Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti	101
Crêpes Suzette	102
Falafel mit Gelber Bete und Holunder-Emulsion	103
Gemüse-Curry mit Naan	104
Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis	105
Käse-Ravioli auf Würztomaten-Kompott	106
Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade	107
Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen	108
Möhren-Panna-Cotta mit Salat von jungem Spinat	109
Nudel-Auflauf	110
Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten	111
Petersilien-Graupen mit geschmolzenem Greyzer	112
Quark-Knödel mit Mango-Salat	113
Ragout von Mai-Rübchen, Morcheln, Kartoffel-Pfannkuchen	113
Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse	114
Spargel mit Blutrorangen-Hollandaise, Wildkräuter-Salat	115
Spargel mit holländischer Soße, Kartoffeln, Nuss-Butter	116
Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse	117
Spinat-Risotto mit pochiertem Eigelb und Mimolette	118
Spitzkohl-Wickel mit Dattel-Kartoffel-Püree	119
Wild	121
Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette	122
Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree	123
Wurst-Schinken	125
Käse-Palatschinken	126
Schwarzwurzel-Gemüse mit pochiertem Ei und Pancetta	127
Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm	128
Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade	129
Index	130

Beilagen

Gemüse-Curry

Für 2 Personen

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsestücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011

Kartoffel-Mousse

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelb	100 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	1 Prise Muskat

Kartoffeln schälen, weich kochen und ausdämpfen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Zwei Eigelb mit der Milch auf dem Wasserbad aufschlagen mit der Kartoffelmasse mischen, erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen, mit Salz und Muskat abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Februar 2010

Kartoffel-Panachée

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	1 Salatgurke
1/2 Zitrone	100 g saure Sahne	50 g Joghurt
2 EL Crème-fraîche	20 ml Gemüsebrühe	2 EL Champagneressig
150 ml Olivenöl	Zucker, Pfeffer, Meersalz	1 Prise Piment-d'Espelette

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In Salzwasser die Kartoffelwürfel bissfest kochen, abschütten und auf einem Küchentuch abkühlen lassen. Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel in eine Schüssel geben, salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden und den Saft auspressen. saure Sahne, Joghurt und Crème-fraîche mit der Brühe, Essig, Zitronensaft und 50 ml Olivenöl anrühren. Mit Salz, einer Prise Zucker, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenwürfel abseihen, kurz auf einem Küchentuch trocken tupfen und mit den Kartoffelwürfeln zu der Joghurtmasse geben. Alles ca. 20 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Juli 2010

Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln 2 Schalotten 1 Bund Schnittlauch Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit den Schalotten und dem Schnittlauch vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch Freitag, 14. Mai 2010

Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, halbfest 1 Zwiebel 2 EL Butterschmalz
Pfeffer, Salz Majoran

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Pfeffer, Salz, Majoran oder Kümmel würzen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Februar 2010

Orangen-Grapefruit-Risotto

Für 4 Personen

1 Grapefruit 2 Blutorange 4 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 EL Olivenöl
1 Prise Risottogewürz 200 g Risottoreis Salz, Piment-d'Espelette

Für das Risotto Grapefruit und Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist. Dann die Fruchtfleisch heraus schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Das Risottogewürz und die Hälfte der Orangen- und Grapefruitfilets dazugeben. Den ungewaschenen Risottoreis zufügen, leicht salzen und unter Schwenken glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, diesen einkochen lassen und nach und nach mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Orangenthymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen, die Frühlingszwiebeln, die restlichen Orangen- und Grapefruitfilets unterheben. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Piment d'Espelette, evtl. Zucker und den Kräutern abschmecken.

Cornelia Poletto Montag, 21. Februar 2011

Rahm-Sauerkraut

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Zucker
300 g Sauerkraut, frisch	2 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
100 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucker und danach das Sauerkraut zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken, zugeben und mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen. Sahne untermischen und zugedeckt alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 18. November 2010

Safran-Risotto

Für 4 Personen

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011

Walnuss-Möhren-Reis

Für 4 Personen

Salz, Pfeffer	2 EL Butter
200 ml Geflügelbrühe	
150 g Basmatireis	500 g Möhren 50 g Walnüsse
50 g getrocknete Aprikosen	

Den Reis in kochendes Salzwasser geben und ca. 7 Minuten kochen lassen. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf einen Esslöffel Butter erhitzen und die Möhren anbraten. Die Walnüsse hacken und zu den Möhren geben, ebenfalls die in feine Streifen geschnittenen Aprikosen. Reis abgießen und abspülen. Mit der Möhren-Walnussmischung vermengen und auf kleiner Flamme ca. 3-5 Minuten dämpfen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 19. Januar 2011

Fisch

Bach-Forelle mit Blumenkohl-Chiboust

Für 2 Personen

180 g Blumenkohl	80 g Sahne	Salz, Cayennepfeffer
1 TL Butter	1 Eiweiß	1 Zweig frischer Koriander
2 EL Pinienkerne	3 kleine Zwiebeln	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker	50 ml weißer Balsamico	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	250 ml Fischfond	1 Prise Koriander
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Korinthen	2 Forellenfilets
20 g Gruyere		

Den Backofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen teilen und klein schneiden. Blumenkohl in einen Topf geben, Sahne angießen und mit etwas Salz und Cayenne würzen. Blumenkohl kochen, bis die Sahne ganz eingekocht ist. In der Zwischenzeit zwei 4 cm hohe und 4 cm breite Metallringe buttern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eiweiß aufschlagen, leicht salzen. Die Korianderblätter vom Zweig streichen und die Hälfte fein schneiden, unter das geschlagene Eiweiß mischen und dann unter die Blumenkohlmasse heben. Die Masse in die Ringe füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten lang garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln schälen, vierteln und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben, karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Thymian und geschälte Knoblauchzehe beifügen. Dann den Fischfond zugeben, aufkochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer, etwas Koriander und Zitronensaft würzen. Pinienkerne und Korinthen dazugeben und abschmecken. Den Sud in eine feuerfeste Form (z.B. Auflaufform) geben, Forellenfilets in den warmen Zwiebelsud geben und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Zum Schluss mit Zitronensaft verfeinern. Käse fein reiben, kurz vor dem Anrichten Blumenkohlchiboust aus den Ringen lösen und die Grillschlange des Backofens anschalten. Blumenkohlchiboust mit dem Käse bestreuen und unter der Grillschlange bräunen. Forelle in tiefe Teller geben, mit Zwiebelsud übergießen, Chiboust anrichten und mit restlichen Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 31. Mai 2011

Bach-Saibling mit Meerrettich-Kruste und Wurzel-Gemüse

Für 2 Personen

1 Karotte	80 g Sellerie	2 Stangen Staudensellerie
1/2 Stange Lauch	Salz	80 g Champignons
1 Schalotte	100 g Butter	200 ml Fischfond
80 ml Weißwein	2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	frischer Meerrettich
1 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer	100 ml Sahne
1 EL grober Senf, mittelscharf	2 Bachsaiblingfilets a 150 g	1 EL Sonnenblumenöl

Karotte und Knollensellerie schälen und in ca. 2 cm große Rauten schneiden. Staudensellerie in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen waschen und in ca. 5 mm starke Ringe schneiden. Die Gemüse nacheinander in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Sauce die Pilze putzen und vierteln. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Pilze zugeben, kurz anschwitzen, dann Fischfond und den Weißwein zugeben und um die Hälfte einkochen. Das Toastbrot reiben. Meerrettichwurzel am unteren Ende schälen und ca. 1 EL Meerrettich frisch abreiben. 30 g Butter schaumig schlagen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich gut vermischen. Dann die Weißbrotbrösel zugeben. Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren, dann Sahne zugeben und nochmals kurz einkochen lassen. Die Sauce mit Senf abschmecken, 30 g kalte Butter unterarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der ursprünglichen Hautseite mit der Meerrettichmasse bestreichen. Die Grillschlange des Backofens anschalten (oder die Oberhitze auf höchste Stufe einstellen). Die Fischfilets in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Unterseite kurz anbraten, dann vorsichtig auf ein Blech setzen und unter dem Grill oder bei Oberhitze gratinieren, bis die Kruste goldbraun ist und anschließend noch 1-3 Minuten ruhen lassen. Der Saibling sollte innen noch rosa sein. Das Gemüse in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen. Saibling anrichten, die Sauce angießen und das Gemüse dazu reichen.

Martin Gehrlein Montag, 14. März 2011

Blini mit Lachs-Tatar

Für 2 Personen

2 Stängel glatte Petersilie	5 Halme Schnittlauch	1 TL Kapern
1 Cornichon	1 Schalotte	200 g Lachsfilet
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Tabasco
1 Eiweiß	40 g Buchweizenmehl	40 g Weizenmehl Typ 1050
100 ml Milch	2 Eigelbe	ca. 2 EL Butterschmalz
80 g Crème-fraîche		

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden (2 Blätter Petersilie zur Deko beiseite legen). Kapern und Cornichon fein hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Lachsfilet mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden. Gehacktes Lachsfilet mit den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichon und einem Teelöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Für die Blinis das Eiweiß steif schlagen. Die beiden Mehle mischen und die Milch, Eigelbe und eine Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. So lange rühren bis die Masse glatt und cremig ist (evtl. noch etwas mehr Milch zugeben). Dann das geschlagene Eiweiß unterheben. In einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Teighäufchen (je ca. 1 EL) geben und von beiden Seiten zu Blinis ausbacken. (Es sollten mindestens 6 Blinis ausgebacken werden.) Je einen Esslöffel Tatar auf 4 Blinis verteilen. Je zwei bestrichene Blinis übereinander schichten. Dann die übrigen Bliniauf die beiden Blini-Burger geben. Darauf je 1 TL Tatar, je 1 TL Crème-fraîche und etwas Forellenkaviar geben. Auf Tellern anrichten und diese zusätzlich mit Crème-fraîche garnieren. Mit Petersilienblättern verzieren.

Otto Koch Freitag, 1. April 2011

Bouillabaisse vom Knurrhahn mit Sauce Rouille

Für 4 Personen

2 kg Knurrhahn	2 Fenchelknollen	2 Stangen Lauch
1 Staudensellerie	200 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	20 ml Weißwein	100 g Kartoffeln, mehlig
Salz	2 Fleischtomaten	20 ml trockener Wermut
2 Eigelb	1 milde rote Chili-Schote	1 Knoblauchzehe
1 Msp. Safran		

Knurrhahn filetieren und die Karkasse kalt abspülen. Fenchel, Lauch und Staudensellerie putzen, waschen und fein schneiden. Je ca. 50 g vom gewürfelten Gemüse beiseitelegen, den Rest in einem großen Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Thymian und Lorbeerblatt sowie die Fischgräten zugeben und andünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit Weißwein ablöschen und ca. 1,5 l Wasser auffüllen. Langsam aufkochen lassen und den entstehenden Schaum dabei abschöpfen. Ca. 5 Minuten köcheln, dann durch ein mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb passieren. Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Fischfilets in einer tiefen Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Das restliche Gemüse in der gleichen Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und den Fischfond dazugeben. Bei kleiner Hitze ziehen ca. 8 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Wermut abschmecken. Für die Sauce Rouille Eigelbe in eine Schüssel geben und ca. 150 ml Olivenöl langsam mit einem Schneebesen unter bzw. zu einer Mayonnaise rühren. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und unter die Mayonnaise mischen. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken, Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Ebenfalls Chili, Knoblauch und Safran zur Mayonnaise geben und alles gut durch mischen. Dies geht am besten mit einem Pürrierstab. Die Sauce Rouille mit Salz abschmecken. Tomatenwürfel und die Fischfilets in die heiße Suppe geben und mit der Sauce Rouille und Baguette servieren.

Tipp: Anstatt den Fischfond selbst zu kochen, kann man auch Knurrhahnfilets und Fischfond aus dem Glas kaufen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 22. Juni 2011

Fisch-Schnecke vom Wolfsbarsch

Für 2 Personen

2 leere Schneckengehäuse	1/4 Bund Schnittlauch	1/4 Bund glatte Petersilie
1/4 Bund Kerbel	1/4 Bund Basilikum	1 Wolfsbarsch ca. 800 g
300 g Blattspinat	100 ml Weißwein	100 ml Fischfond
80 ml Crème-double	1 EL gesalzene Butter	Salz, Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte	1 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	60 ml Olivenöl

Schneckengehäuse in kochendem Wasser auskochen und gut ausspülen. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Wolfsbarsch filetieren, entgräten, häuten und zuparieren. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Weißwein mit Fischfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann Crème double und gesalzene Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Spinat und Gemüsesfond zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Fischfilets leicht salzen und in einem Topf mit Dämpfeinsatz ca. 5 Minuten dämpfen. Olivenöl mit den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräutervinaigrette in die Schneckenhäuser füllen. Denn Blattspinat möglichst flach auf dem unteren Tellerrand anrichten und jeweils eins der Fischfilets darauf legen. Die Sauce aufmixen und über das Fischfilet gießen, je ein gefülltes Schneckenhaus auf das Fischfilet legen, so dass es aussieht wie eine Schnecke mit Haus in der Wiese. Am Tisch hebt der Gast das Schneckenhaus hoch und gießt damit die Kräutervinaigrette über das Gericht.

Otto Koch Freitag, 27. Mai 2011

Forelle im Wirsing-Blatt

Für 2 Personen

4 große hellgrüne Wirsingblätter	Salz	2 Forellen
Pfeffer	3 EL Butter	1/2 TL gemahlene Koriander
1/4 l Sahne	1/8 l Weißwein	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad vorheizen). Von den Wirsingblättern jeweils den Strunk ausschneiden und die Blätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Die Blätter herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Forellen filetieren und die Haut entfernen. Zwei Filets pfeffern und salzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets von beiden Seiten braten. Auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Die anderen Forellenfilets in Streifen schneiden und mit dem Koriander, etwas Salz und Sahne in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen. Nun die gebratenen Forellenstücke unter die Masse geben. Je ein Wirsingblatt in die Hand nehmen und etwas Forellenmasse darauf geben, das Wirsingblatt zusammenfalten. Auf die flache Hand ein Geschirrtuch legen, das gefüllte Wirsingblatt darauf setzen, das Tuch zusammenschlagen und so zusammendrehen, dass eine Kugel entsteht. Die Wirsingkugeln in eine Auflaufform setzen, mit Butterflocken belegen, mit etwas Wein angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Den entstehenden Fond vor dem Anrichten in einen Topf abgießen, aufkochen und mit etwas Butter binden. Dazu passen Salzkartoffeln. Tipp: Nicht die äußeren dunkelgrünen Wirsingblätter, sondern die darunter liegenden hellgrünen Wirsingblätter verwenden. Die dunkelgrünen Blätter sind meist zu zäh.

Vincent Klink Donnerstag, 27. Januar 2011

Forellen-Knöpfele mit Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

4 Räucher-Forellenfilets a 75 g 4 Eier 150 g Mehl
Salz, weißer Pfeffer 40 g Butter

Für die Alblinsen:

80 g schwarze Linsen 30 g Karotte 50 g Kartoffel
30 g Lauch 1 Knoblauchzehe 1 Sardellenfilet
4 Kapern 1 kleine Essiggurke 1 Zwiebel
2 EL Olivenöl 40 g Speckwürfel 1 EL Tomatenmark
1 EL Balsamico ca. 200 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Zucker
1 Msp. scharfer Senf 1 Msp. Orangenschale

Für die Rieslingsoße:

2 Schalotten 1 EL Butter 150 ml Riesling
70 ml trockener Wermut 400 ml Fischfond 200 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer 1 Spritzer Zitronensaft 1 EL Sahne, geschlagen

Für die braune Balsamicobutter:

50 g Butter 40 ml alter Balsamico 50 ml Rapsöl
Salz, weißer Pfeffer

Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Für die Forellknöpfele 2 Forellenfilets grob zerteilen und in einen Mixbecher geben, die Eier einschlagen, alles fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren, damit keine Gräten in der Masse bleiben. Das Mehl mit der Masse vermengen und den Teig kräftig durchschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Den Teig mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Für die Alblinsen Für die Linsen Karotten und Kartoffel schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen. Sardelle, Kapern und Gurke fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln und Speck anschwitzen, abgetropfte Linsen und Tomatenmark zugeben und leicht rösten. Mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen. Sardelle, Kapern und Knoblauch zugeben und mit Brühe auffüllen. Dann Kartoffeln, Karotten, Lauch und Essiggurke zugeben und solange kochen, bis die Linsen und das Gemüse weich sind und die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse mit einem Knöpflehobel in das kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfele gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Knöpfele aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Für die Rieslingsoße Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond zugeben und wieder um die Hälfte ein einkochen. Dann Sahne zugeben und einkochen, bis die gewünschte Saucenbindung erreicht ist. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Linsen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Senf und Orangenschale verfeinern. Für die Balsamicobutter Butter in einem Topf schmelzen und bräunen. Gebräunte Butter mit Balsamico und Rapsöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren 40 g Butter in einer Pfanne bräunen und die Knöpfele darin schwenken. Knöpfele auf dem Teller verteilen. Darauf die Linsen geben und ganz oben auf je ein Forellenfilet geben. Diese mit der Balsamicobutter besträufeln und um das Gericht die Rieslingsoße geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. Februar 2011

Hering im Essig-Sud, Gurken-Salat, Pumpernickel-Brötchen

Für 4 Personen

20 g Hefe	1 Prise Zucker	350 g Mehl
Salz	300 ml Apfelessig	1 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	8 Heringfilets
60 g Pumpernickel	1/2 Biozitrone	1 Gurke
Zucker	2 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Dill		

Für den Hefeteig die Hefe mit ca. 150 ml lauwarmen Wasser und einer Prise Zucker verrühren, alles mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig mischen. Diesen abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Essig in einen Topf geben und mit ca. 600 ml Wasser verdünnen, bis der Geschmack angenehm ist, mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Thymian abschmecken und aufkochen. Die Heringfilets aufrollen, mit Küchengarn festbinden und in dem Essigsud ca. 5-7 Minuten (je nach Größe) garziehen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Heringsröllchen darin erkalten lassen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 240 Grad) vorheizen. Pumpernickel auf einer Reibe fein reiben oder im Cutter mahlen. Pumpernickel unter den Hefeteig mischen. Aus dem Teig kleine Brötchen formen und diese im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten Backen. Von der Zitrone ca. 1/2 TL Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Gurke waschen, abtrocknen und auf der Brotschneidemaschine längs in dünne Streifen aufschneiden. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit Salz, Zucker, Zitronenschale, 1 Spritzer Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Schnittlauch und Dill fein schneiden und unter den Gurkensalat mischen. Die Heringsröllchen mit Gurkensalat und den Pumpernickelbrötchen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 09. März 2011

Kabeljau im Kartoffel-Sud mit schwarzen Oliven

Für 4 Personen

600 g Kabeljaufilet	120 ml Olivenöl	1 EL Majoranblätter
schwarze Oliven, Meersalz	500 g kleine Kartoffeln	500 ml Geflügelbrühe
3 Majoranzweige	Meersalz	2 EL Pinienkerne
2 EL Taggiascaoliven	Pfeffer	

Das Kabeljaufilet vorsichtig abwaschen und trocken tupfen. Das Kabeljaufilet, ungesalzen mit ca. 50 ml Olivenöl einreiben, in vier gleich große Stücke schneiden, mit Majoranblättern belegen, einrollen und fest in hitzestabile Frischhaltefolie einschlagen. Im Wasserbad bei 80 Grad (Braten-oder Teethermometer) 20 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Geflügelbrühe mit den Kartoffelspalten und 2 Majoranzweigen in einen Topf geben. Mit Salz abschmecken und die Kartoffeln bissfest garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Oliven halbieren. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds, die Majoranzweige entnehmen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Oliven, die Blätter von 1 Majoranzweig und ca. 60 ml Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Kartoffelgemüse in 4 vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Die Kabeljaufiletrollen mit einem scharfen Messer halbieren und die Enden abschneiden. Vorsichtig die Folie entfernen und von beiden Seiten mit schwarzem Oliven Meersalz würzen und auf das Gemüse geben. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto Dienstag, 18. Januar 2011

Kartoffel mit Räucherfisch, Spitzkraut, Koriander-Rahm

Für 2 Personen

4 große neue Kartoffeln	5 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
1 Schalotte	20 g frischer Apfel	200 g Spitzkraut
1,5 EL Butter	100 ml Geflügelfond	Salz
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	weißer Pfeffer
50 ml Rieslingsekt	1 TL Honig	200 g RäucherForellenfilet
8 Sch. Frühstücksspeck	1 Stiel Koriander	30 g Sauerrahm
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Dann einzeln mit je 1 Thymianzweig, einigen Tropfen Olivenöl in eine Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten weich garen. Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden. Vom Kraut den Strunk ausschneiden, das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Apfelscheiben farblos anschwitzen, Geflügelfond angießen und aufkochen. Krautstreifen in den kochenden Ansatz geben und leicht salzen. Lorbeerblatt, Thymian und etwas Pfeffer in die Mitte geben und zugedeckt leicht köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten den Sekt aufgießen, weitere 10 Minuten kochen. Dann den Honig und 1 TL Butter untermischen und das Kraut abschmecken. Räucherfisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln aus der Folie packen, einen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Etwas Kraut in die Kartoffeln füllen, darauf etwas Räucherfisch geben und wieder mit etwas Kraut bedecken. Die Kartoffeldeckel auflegen, mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Evtl. mit einem Holzspieß fixieren. Kartoffeln mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Grillpfanne rundum anbraten. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sauerrahm mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und Koriander untermischen. Kartoffel anschneiden, auf Teller geben und mit Korianderrahm garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 28. Juni 2011

Knusper-Blätter, Ziegen-Frischkäse, Kräuter, Kaviar

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	1 Bund gelber Löwenzahn	1 Bund Sauerampfer
1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
400 g Ziegenfrischkäse	Salz	ca. 1 TL Honig
16 Wantanblätter	300 ml Frittierfett	1 TL Senf
4 EL Rapsöl	2 EL Weißweinessig	1 EL Apfelsaft
50 g Crème-fraîche	1 Schalotte	50 g Forellenkaviar
1 Beet Gartenkresse		

Kopfsalat, Löwenzahn und Sauerampfer putzen, waschen und trocken schütteln. Estragon, Kerbel und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, je ein paar Stiele für die Deko zur Seite legen, den Rest fein hacken. Frischkäse mit den gehackten Kräutern mischen und mit einer Prise Salz und evtl. Honig abschmecken. Die Wantanblätter in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Aus Senf, Rapsöl, Essig und Apfelsaft eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Honig abschmecken. Die Hälfte der Vinaigrette zur Seite stellen, die andere Hälfte mit Crème-fraîche und dem Sauerampfer zu einer dickflüssigen Sauce pürieren. Schalotte schälen, fein reiben und unter die Sauerampfersauce geben, diese bei Bedarf pürieren. Kopfsalat und Löwenzahn mit der zurückbehaltenen Vinaigrette marinieren. Auf jeden Teller etwas Ziegenkäse geben und die Knusperblätter darauf festkleben, dann wie bei einer Lasagne etwas Salat, Ziegenkäse und Forellenkaviar geben, wieder ein Knusperblatt darauf geben, das Ganze noch zweimal wiederholen und mit einem Knusperblatt abschließen. Obendrauf nochmal etwas Ziegenkäse setzen und mit den zurückbehaltenen Kräutern dekorieren, die Sauerampfersauce umgießen. Kresse und restlichen Forellenkaviar drum herum geben.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 1. Juni 2011

Kopfsalat-Wickel mit Saibling und Erbsen-Minz-Püree

Für 2 Personen

2 kg frische Erbsen in der Schote	1 Kopfsalat	1 Schalotte
2 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
1 Bund Minze	1/2 Bund Schnittlauch	4 Saiblingfilets
Salz, Pfeffer	1-2 EL flüssige Butter	1 EL Butterschmalz

Die Erbsen auspulen. Kopfsalat putzen und in einzelne Blätter aufteilen, waschen und gut abtropfen lassen. Die großen festeren Blätter beiseite legen. Die inneren Blätter und das Salatherz fein schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Erbsen zugeben, mit 50 ml Gemüsebrühe aufgießen und die Erbsen ca. 8 Minuten kochen. 1/5 der Erbsen herausnehmen, den Rest mit Sahne aufgießen, erneut 5 Minuten kochen. Minze abspülen, trocken schütteln, eine Hälfte grob, die andere Hälfte fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus den Saiblingfilets je ein schönes Mittelstück (ca. 2/3 aus der Mitte) herausschneiden und beiseite legen. Die Reste vom Fischfilet von der Haut nehmen, in kleine Würfelchen schneiden. Diese mit dem gehackten Salat, Schnittlauch und der fein gehackten Minze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Das Verhältnis vom Fisch zum Salat sollte etwas größer sein.) Von den großen Salatblättern die Strünke ausschneiden. Die Salatblätter einzeln möglichst flach auf hitzebeständige und mit flüssiger Butter bestrichene Frischhaltefolie legen. Die Salat-Fisch-Masse darauf geben. Salatblätter zu Rollen aufwickeln, fest in die Folie einschlagen, dann jede Rolle nochmals in Alufolie wickeln und in einem Topf mit 70 Grad heißem Wasser ca. 8-10 Minuten garziehen lassen. Die Fischfilets salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten (zuerst auf der Hautseite) je ca. 2 Minuten anbraten. Beiseite gelegte Erbsen in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz warm schwenken, abschmecken. Fein gehackte Minze und unter die gekochten Sahne-Erbsen geben. Mit dem Mixstab fein pürieren, falls gewünscht noch durch ein Sieb streichen und das Püree mit Salz abschmecken. Die Kopfsalatröllchen auspacken und auf Tellern anrichten. Saiblingfilets und Püree dazugeben, die ganzen Erbsen über das Püree streuen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 30. März 2011

Lachs auf Orangen-Grapefruit-Risotto

Für 4 Personen

Für das Risotto:

1 Grapefruit	2 Blutorangen	4 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Prise Risottogewürz	200 g Risottoreis	Salz
50 ml Weißwein	20 ml trockener Wermut	2 Zweige Orangenthymian
2 Stängel Basilikum	ca. 300 ml Geflügelbrühe	30 g kalte Butterwürfel
Piment d'espelette	1 Prise Zucker	

Für den Lachs:

4 Lachsfilets á 60 g	ca. 80 ml Olivenöl	Orangenabrieb
4 Zweige Orangenthymian	Meersalz	Piment d'Espelette

Den Backofen auf 75 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für das Risotto Grapefruit und Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu am Fruchtfleisch ist. Dann die Fruchtfilets heraus schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Das Risottogewürz mit der Hälfte der Orangen und Grapefruitfilets dazugeben. Den ungewaschenen Risottoreis zufügen, leicht salzen und unter Schwenken glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, diesen einkochen lassen und nach und nach mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Orangenthymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und die Frühlingszwiebeln mit den restlichen Orangen und Grapefruitfilets unterheben. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Piment d'espelette, evtl. Zucker und den Kräutern abschmecken. Während das Risotto gart, die Lachsfilets kalt abbrausen und danach trocken tupfen. Die Lachsfilets nebeneinander auf ein kleines Blech geben, mit Olivenöl übergießen und den Orangenabrieb darüber verteilen. Die Thymianzweige dazwischen legen und alles mit Backpapier bedeckt im vorgeheizten Ofen bei ca. 10 Minuten glasig garen lassen. Das Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten, den Lachs würzen und darauf setzen. Evtl. mit essbaren Blüten und Kräutern ausgarnieren.

Cornelia Poletto Montag, 21. Februar 2011

Makrele mit Fenchel-Salat und Tomaten-Pinienkern-Salsa

Für 4 Personen

1 Biozitrone	1 Bioorange	2 Knollen Fenchel mit Grün
Salz, Pfeffer	1 Prise Chili, gemahlen	3 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl	1 EL Pinienkerne	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	200 g Cocktailtomaten	4 Makrelen a 300 g
1 EL Hartweizenmehl	2-3 EL Rapsöl	1/2 Bund Basilikum

Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann von der Zitrone und Orange den Saft auspressen. Fenchel halbieren (das Fenchelgrün aufheben), waschen und fein hobeln. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronenschale, Orangen- und Zitronensaft, 2 EL Olivenöl und Walnussöl marinieren und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Das Fenchelgrün fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Die Tomaten vierteln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch glasig andünsten. Tomatenviertel zugeben und langsam etwas einkochen lassen. Mit Meersalz und Chilli abschmecken. Die Makrelen filetieren, Gräten ziehen, waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Hautseite leicht einschneiden, mit etwas Hartweizenmehl bestäuben und in einer Pfanne mit Rapsöl langsam auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann den Herd ausschalten, Makrelenfilets wenden und im Bratfett 2 Minuten ziehen lassen. Basilikum fein schneiden und mit den Pinienkernen unter die Tomatensalsa mischen. Tomatensalsa auf Tellern anrichten, Fenchelsalat daneben anrichten, Makrelenfilets auf die Salsa setzen und mit etwas Meersalz würzen.

Michael Kempf Freitag, 15. April 2011

Makrelen im Fenchel-Sud

Für 2 Personen

20 ml Anisschnaps	1 Spritzer Zitronenschnaps	1 Msp. Safran-Fäden
1 Msp. Orangenschale	Salz, Pfeffer	2 Zweige Thymian
2 Sternanis	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Fenchelknolle	4 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
30 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond	2 Makrelen
6 Kirschtomaten	30 g Butter	

Anisschnaps mit Zitronensaft, Safran, Orangenschale, einer Prise Salz und Pfeffer mischen. Ein Thymianzweig, zerstoßenen Sternanis und eine angedrückte ungeschälte Knoblauchzehe zugeben. Schalotte schälen und fein würfeln. Fenchel putzen, das Fenchelgrün beiseite stellen, Fenchel sehr fein schneiden. Schalotte und Fenchel in eine Schüssel geben und mit der Anis-Zitronensaft-Marinade begießen, abdecken und 1 Stunde ziehen lassen. Dann alles in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fischfond auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 85 Grad (Umluft 75 Grad) vorheizen. Die Makrelen filetieren und die Gräten ziehen. Die Filets in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwei Teller (oder eine flache Auflaufform) mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Makrelenscheiben rosettenförmig darauf anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und jeden Teller einzeln mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten garen. Kirschtomaten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, 1 Zweig Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Fenchel weich ist, alles durch ein Sieb passieren. Den Fenchel anschließend gut auspressen und den Saft zum aufgefangenen Sud geben. Diesen auf 200 ml einkochen und mit kalter Butter montieren. Die Alufolie von den heißen Fischtellern entfernen, die Makrelen mit heißem Fenchelsud beträufeln. Kirschtomaten obenauf geben. Fenchelgrün fein hacken und darüber streuen. Dazu passen Farfalle oder Baguette.

Jörg Sackmann Dienstag, 22. März 2011

Pochierter Waller mit Gemüse-Streifen

Für 4 Personen

2 Knollen Rote Bete	100 g Sellerie	100 g Karotten
1 Zwiebel	75 g Lauch	2 l Wasser
100 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter	Salz
1 TL Pfefferkörner	800 g Wallerfilet	1/8 l Fischfond
1/8 l Sahne	1/8 l trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	1 EL Butter	50 ml Geflügelfond
1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer	30 g kalte Butter
frischer Meerrettich		

Rote Bete mit der Schale weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, in feine dünne Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Für den Sud das Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen. Den Waller in Stücke schneiden, in den Sud legen und knapp mit Sud bedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce den Fischfond, die Sahne und den Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter unter die Sauce rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren kurz aufmixen. Die Gemüsestreifen auf Tellern anrichten, mit dem Waller belegen und mit der Sauce übergießen. Die gehackte Petersilie darüber streuen. Rote Bete dazu geben und mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 10. Januar 2011

Räucher-Waller auf Roter Bete

Für 4 Personen

400 g Rote Bete	Salz	1/2 TL Kümmelsamen
2 EL Buchenräuchermehl	Speiseöl	8 Wallerfilets ohne Haut a 60 g
Pfeffer	1 feste, reife Birne	1-2 TL Puderzucker
2 EL Butter	80 ml Gemüsebrühe	1 Streifen Zitronenschale
1 Streifen Orangenschale	1 Scheibe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	1 Spritzer Rotweinessig	1 Prise Zucker
5 Halme Schnittlauch	frischer Meerrettich	

Roten Bete Knollen waschen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser und Kümmel etwa 1 Stunde weich köcheln. Rote Beten abgieße, schälen und dann in schmale Streifen schneiden. Für den geräucherten Waller einen großen Topf mit Alufolie auslegen und das Räuchermehl darauf verteilen. Einen passenden Dämpfeinsatz oder ein Bambus-Dämpfkörbchen einölen und in den Topf setzen. Den Topf bei milder Hitze erwärmen, bis leichter Rauch aufsteigt. Die Wallerfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten (je nach dicke des Filets) räuchern. Die Birne waschen, vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen, die Birnenspalten hinzufügen, leicht anbräunen und wenden. 1 EL Butter dazugeben und untermischen. In einer großen Pfanne die Rote Bete Streifen mit Brühe, Zitronen- und Orangenschale, Knoblauch, Ingwer und Thymian bei milder Hitze 2-3 Minuten erwärmen. 1 EL Butter dazugeben und zerlassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und 1 Prise Zucker würzen. Dann Kräuter, Ingwer, Knoblauch und Zitruschalen wieder entfernen. Schnittlauch fein schneiden, Meerrettich reiben. Das Rote-Bete-Gemüse auf vorgewärmten Tellern verteilen, die karamellisierten Birnenspalten dazwischen legen und die Wallerfilets daneben anrichten. Mit Meerrettich und Schnittlauch garnieren.

Frank Buchholz Dienstag, 12. April 2011

Rhein-Zander auf Cannellini-Bohnen und Gremolata

Für 4 Personen

300 g Cannellinibohnenkerne	500 g Romatomen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	250 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund Blattpetersilie	1 Biozitron	100 g gehackte Mandeln
60 ml Olivenöl	4 Zanderfilets mit Haut a 120 g	2 EL Mehl
250 ml Sherrysauce		

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Bohnenkerne in reichlich lauwarmen Wasser ca. 30 Minuten einlegen. Die Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten glasig anschwitzen. Anschließend die Tomaten und eine fein gehackte Knoblauchzehe dazugeben, kurz mitrösten und dann mit dem Kalbsfond ablöschen. Alles ca. 10 Minuten kräftig kochen lassen. Am Schluss je 1 Zweig Thymian und Rosmarin hinzugeben. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Die eingeweichten Bohnen abgießen und auf ein tiefes Blech legen. Mit der Tomatensoße aufgießen, bis alles gut bedeckt ist. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 35 - 40 Minuten im Backofen garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für die Gremolata die Zitrone gut abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Mandeln mit dem Zitronenabrieb und dem vorbereiteten Knoblauch in einer Pfanne goldbraun rösten, dann 40 ml Olivenöl hinzugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Hälfte der Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 3 Minuten kross braten. Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben und den Fisch auf die Fleischseite wenden. Dann beiseite stellen und den Zander gar ziehen lassen. Die Sherrysauce in einem Topf erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen. Die restliche Petersilie unter die gegarten Bohnen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen in der Mitte des Tellers anrichten, den kross gebratenen Zander darauf setzen und mit der Gremolata an einer Seite des Filets garnieren. Die erwärmte Sherrysauce um die Bohnen gießen.

Tipp: Sherry-Sauce

2 Schalotten	300 ml Sherry	1 kleines Lorbeerblatt
150 ml Fischfond	200 ml Sahne	

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Sherry auffüllen, das kleine Lorbeerblatt zugeben und einige Minuten kochen lassen. Anschließend mit Fischfond und Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Frank Buchholz Montag, 04. April 2011

Saibling mit gebratenem Spargel, Erbsen und Minze

Für 2 Personen

400 g Saiblingfilets mit Haut	100 g Butter	1 Zweig Thymian
400 g Spargel, weiß	1 Prise Zucker	3 EL gepuhlte Erbsen
2 EL Rapsöl	Meersalz	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise brauner Zucker	100 ml Milch	weißer Pfeffer
2 Stiele frische Minze		

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen. Die Fischfilets engräten, abwaschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Butter in einem Topf unter Rühren langsam bräunen, dann den Topf vom Herd nehmen. braune Butter auf ein tiefes Blech pinseln, Saiblingfilets aufsetzen, Thymianzweig dazwischen legen und mit restlicher brauner Butter (2 EL beiseite stellen) bestreichen. Fischfilets im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Spargel schälen und gleichmäßige Stifte schneiden. Die Spargelschalen in einem Topf mit Wasser aufsetzen. Das Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen. Die Schalen ca. 10 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem 200 ml Spargelsud aufkochen. Die Erbsen zugeben und darin weich kochen. In einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl die Spargelstifte langsam goldgelb braten, mit Meersalz, Zitronensaft und braunem Zucker würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die gekochten Erbsen sehr fein pürieren. Milch und die restlichen 2 EL braune Butter untermixen, erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelstifte als Rechteck auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Saibling auf Spargel setzen und die aufgeschäumten Sauce angießen. Minze in feine Streifen schneiden und zum Schluss über das Gericht streuen.

Michael Kempf Freitag, 29. April 2011

Salat von grünem Frühling-Gemüse mit gebeizter Forelle

Für 2 Personen

Für die Forelle:

1/2 TL Pfefferkörner geschrotet	1 Sternanis	1/2 TL Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner	4 frische Forellenfilets	20 g grobes Salz
20 g Zucker	1 Bund Dill	

Für den Salat:

1 Kohlrabi	Meersalz	1 Stange Staudensellerie
1 Zucchini	50 g Zuckerschoten	3 EL gepuhlte Erbsen
1 Biozitrone	2 getrocknete Aprikosen	1/2 TL Zucker
Pfeffer	3 EL Olivenöl	

Pfefferkörner, Sternanis, Wacholderbeeren und Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Eine Bahn Frischhaltefolie auslegen und die Fischfilets mit der Hautseite nach unten darauf geben. Die Fischfilets mit Salz, den gemörserten Gewürzen und dem Zucker bestreuen. Den Dill fein hacken und ebenfalls über die Fischfilets streuen. Mit der überstehenden Folie alles abdecken, auf einen großen Teller geben und im Kühlschrank einen Tag einwirken lassen. Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Kohlrabischeiben ca. 8 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Stangensellerie in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Zucchini in Scheiben schneiden, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Zuckerschoten und Erbsen ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Alle Gemüse in eine Schüssel geben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Aprikosen fein hacken. Zitronenschale mit Zucker, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Olivenöl unterrühren und die gehackten Aprikosen untermischen. Das Dressing zum vorbereiteten Gemüse geben und gut vermischen. Die gebeizten Fischfilets auspacken, die Gewürze abstreifen und das Filet in schräge, dünne Scheiben auf- und von der Haut schneiden. Salat auf Tellern anrichten, Fischfiletscheiben dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Mai 2011

Schnelle Frühling-Pizzetten mit Sardinen-Filet

Für 4 Personen

400 g Perlzwiebeln	4 EL Zucker	8 Zweige Thymian
200 ml Weißwein	Meersalz, Pfeffer	8-12 frische Sardinenfilets
1/2 Zitrone	80 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen, geschält
4 Blätterteigscheiben a 100g	Mehl	ca. 200 ml Tomatensoße
ca. 12 halbgetr. Tomatenfilets	2 Stängel Basilikum	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Perlzwiebeln ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann herausnehmen und schälen. Zucker in einem backofengeeigneten Topf (oder Pfanne) goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und 4 Thymianzweige dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln auskühlen lassen und halbieren. Die Backofentemperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Sardinenfilets entgräten, vorsichtig abspülen und trockentupfen. Saft der Zitrone auspressen. Filets in eine Pfanne oder Auflaufform geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die restlichen Thymianzweige und Knoblauch dazugeben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad ca. 10- 15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Backofentemperatur wieder auf 180 Grad erhöhen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von ca. 15 cm 4 Kreise ausstechen. Diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten vorbacken. Die Pizzetten mit der Tomatensoße bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad nochmals ca. 10 Minuten backen. Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenfilets und Basilikumblättern belegen.

Cornelia Poletto Montag, 11. April 2011

Wolfsbarsch in Salz-Kruste mit Schmorgurken

Für 2 Personen

2 kg Meersalz	40 g Mehl	2 Eiweiß
ca. 120 ml Wasser	1 Wolfsbarsch (1 kg)	140 ml Olivenöl
1 Biozitrone	1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel
1 Gartengurke	80 ml Fischfond	Salz, weißer Pfeffer
10 Oliven, entkernt	1 EL Kapern	10 Kirschtomaten
2 Eier	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
1 Spritzer Sherryessig	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Zucker

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Für den Salzteig 2 kg Meersalz, Mehl und Eiweiß mischen, das Wasser nach und nach zugeben und ca. 2 Minuten gut verrühren, damit das Salz bindet, dann ein paar Minuten ruhen lassen. Den Fisch schuppen, mit kaltem Wasser innen und außen abwaschen, abtrocknen und auf ein Backblech legen. Einen sehr langen Streifen Alufolie (ca. 3 mal so lang, wie der Fisch ist) der Länge nach 3 mal zusammenfalten und um den Fisch herum legen, zwischen Fisch und Alufolie sollten ca. 1,5 cm Platz sein. Den Fisch wieder vom Blech nehmen, die Alufolie als Schablonenring auf dem Blech lassen und das Blech innerhalb des Ringes mit Öl einpinseln. Die Hälfte des Salzteiges in den Schablonenring geben und mit einem Löffel glatt streichen. Zitrone abspülen, die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Den Fisch mit einigen Zitronenscheiben und der Hälfte der Kräuterzweige füllen. Dann auf das Salzbett legen, die restlichen Kräuter obenauf legen (1 Zweig Estragon beiseite legen) und mit der übrigen Salzteigmasse abdecken, so dass der Fisch ganz in den Salzteig eingepackt ist. Dann den Alufolienring vorsichtig abheben, das Blech mit dem Fisch in den Ofen geben. Den Fisch ca. 20 Minuten im Ofen garen, die Salzteigkruste sollte goldbraun sein, die Kerntemperatur des Fisches ca. 45 Grad betragen. Gurken schälen, vierteln, entkernen und in feine Blättchen schneiden. Gurke in einer tiefen Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und den Fischfond angießen. Von der übrigen Zitronenhälfte etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Gurken mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft würzen. Rest Estragon fein hacken, Oliven halbieren. Estragon und Oliven mit Kapern und Kirschtomaten unter die Gurken mischen und nochmals abschmecken. Eier, Eigelbe, 120 ml Olivenöl, Senf, Essig, 1 Spritzer Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab aufschäumen, dann alles in einen Edelstahl Siphon (Sahne-Siphon) füllen, schließen und im Wasserbad bei 70 Grad warm halten, gelegentlich Schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Mixstab aufschäumen, bis man eine Emulsion erhält und in ein Siphon füllen. Den Siphon schließen und im Wasserbad bei etwa 70°C warm halten. Gelegentlich schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. (Wer keinen Sahne-Siphon hat kann die Eier über dem Wasserbad aufschlagen, das Öl wie bei einer Sauce Hollandaise zugeben und mit den restlichen Zutaten abschmecken.) Den Fisch aus dem Ofen nehmen, an der Seite die Salzkruste aufschneiden, diese vorsichtig lösen und den Fisch filetieren. Gurkengemüse auf Tellern anrichten, die Fischfilets obenauf geben und die Zitronenemulsion darauf sprühen.

Jörg Sackmann Dienstag, 21. Juni 2011

Wolfsbarsch mit Lardo und Tomaten-Confit

Für 4 Personen

400 g Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker	1 kleine Zwiebel
3 EL Butter	50 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Bund Basilikum
4 Wolfsbarschfilets a 140 g	80 g Parmesan	80 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe	80 g fetter, ital. Speck	

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, vierteln und entkernen. Tomatenviertel in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Für die Sauce Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Wein und Portwein zugeben, um die Hälfte einkochen lassen, dann die Brühe angießen. Thymian und Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Fischfiltes mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 4 Minuten garziehen lassen, er soll im Kern noch glasig sein. Thymian und Lorbeerblatt wieder aus der Sauce entfernen, die Sahne zugeben und mit einem Pürierstab die Sauce aufmixen. Parmesan und 1 EL Butter unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Basilikum unter das Tomatenconfit mischen. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben. Das Tomatenconfit mittig auf dem Teller anrichten. Das Fischfilet mit jeweils einer dünnen Scheibe Lardo darauf setzen und die Parmesansauce angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 6. Juni 2011

Zander mit Morcheln und jungem Lauch

Für 2 Personen

150 g frische Morcheln	150 g Champignons	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
400 ml Geflügelfond	4 Stangen junger Lauch	1 Schalotte
3 EL Butter	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sahne, geschlagen
Zucker	360 g Zanderfilet mit Haut	

Die Morcheln putzen und sehr gut waschen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Champignons und die Putzabschnitte der Morcheln anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymianzweig zugeben. Mit Fond auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Dann den Pilzfond durch ein Sieb passieren und auf 150 ml einkochen lassen. Lauch putzen und waschen, in 4 cm lange Stücke schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Morcheln zugeben, den vorbereiteten Pilzfond zugeben und aufkochen, 2 EL kalte Butter unterarbeiten mit Salz und Zitronensaft abschmecken und geschlagene Sahne unterziehen. Den Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 1 EL Wasser zugeben, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Fischfilets in 4 Stücke à 90 g schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, 2 EL Butter zugeben und aufschäumen, die Fischstücke auf der Hautseite in die Pfanne legen und langsam braten ca. 3 Minuten braten, die Haut sollte goldbraun und knusprig sein. Dann wenden und fertig garen. Zanderstücke auf Tellern anrichten, Morcheln und Lauch zugeben und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 26. April 2011

Zander-Filet mit Rhabarber-Gemüse

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, fest	500 g Rhabarber	1 Bund Kerbel
1 Schalotte	2 EL Butterschmalz	ca. 1 EL Zucker
Salz	80 ml Sahne	125 ml Fischfond
2 Zanderfilets a 150 g	Pfeffer	2 EL Butter

Kartoffeln kochen und pellen. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen, fein würfeln und in einer großen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Rhabarber zugeben und bei großer Hitze anbraten, Zucker überstreuen und diesen karamellisieren, mit einer Prise Salz würzen. Wenn der Rhabarber weich ist (er sollte jedoch nicht auseinanderfallen) herausnehmen und warmstellen. Den Bratensatz mit Sahne und Fischfond ablöschen und etwas köcheln lassen. Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz auf der Fleischseite anbraten, dann wenden und auf der Hautseite fertig braten, damit diese schön kross wird. Von den Kartoffeln große Würfel schneiden. Die Kartoffelreste mit 1 EL Butter und dem gehackten Kerbel stampfen. Die Kartoffelwürfel in der Mitte durchschneiden und die gestampften Kartoffeln dazwischen streichen. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Zander mit Rhabarbergemüse und den Kartoffeln anrichten, die Sauce um den Fisch gießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 8. Juni 2011

Geflügel

Coq au Vin von Poularde

Für 4 Personen

1 Poularde (etwa 1200 g)	Salz, Pfeffer	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	1/2 l kräftiger Rotwein	1/8 l Geflügelbrühe
1 TL Thymianblättchen	150 g Champignons	2 Sch. durchw. Speck
1/2 Bund glatte Petersilie	12 frische Perlzwiebeln	1 EL Olivenöl
1 TL Mehlbutterm	1 Knoblauchzehe	

Die Poularde mit einer Geflügelschere zerlegen. Die Poulardenstücke salzen und pfeffern, in einem Topf mit 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl anbraten. Dann Rotwein und Geflügelbrühe zugießen, anschließend Thymian zufügen. Alles im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten schmoren lassen. Champignons vierteln. Speck in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Champignons und Speckstreifen zugeben. Alles anbraten, dann warm stellen. Die Poulardenteile aus dem Topf nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen. Den Schmorfond abschmecken und mit Mehlbutterm binden. Die Fleischteile, Speck und Champignons in den Schmorfond geben. Knoblauch schälen, andrücken und untermischen. Alles einmal aufkochen, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Coq au vin wird traditionell Baguette gegessen.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juni 2011

Geschmorte Hähnchen-Keule in Rotwein mit Schalotten

Für 4 Personen

20 g Hefe	1 Prise Zucker	350 g Mehl
Salz	10 kleine Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 Hähnchenkeulen	2 EL Butterschmalz	Pfeffer
2 EL Sojasauce	500 ml Spätburgunder Rotwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	1 EL Haselnüsse	1 TL Rosinen
100 g Champignons	2 EL Butter	

Für den Hefeteig die Hefe mit ca. 150 ml lauwarmen Wasser und einer Prise Zucker verrühren, alles mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig mischen. Diesen abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauch schälen und andrücken. Die Hähnchenkeulen im Gelenk durchschneiden und die Haut abziehen. Keulen in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 EL Sojasauce ablöschen. Die Sojasauce einkochen, dann mit Rotwein ablöschen, Lorbeer und Thymian zugeben und ca. 30 Minuten schmoren lassen, dabei die Keulen immer wieder wenden. Bei Bedarf noch etwas Rotwein nachgießen. Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen. Haselnüsse und Rosinen fein hacken und unter den Hefeteig mischen. Aus dem Teig dünne Baguettestangen formen und diese im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Die Champignons putzen, vierteln und kurz vor dem Servieren zu den Keulen geben, ca. 5 Minuten mitköcheln lassen, nochmals abschmecken. Die Keulen aus dem Topf nehmen und anrichten. Die Sauce mit 2 EL Butter montieren und über die Keulen geben. Mit den Brotstangen servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 23. März 2011

Hähnchen in Riesling-Soße mit Champignons

Für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer	2 EL Öl
2 EL Butter	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
20 kleine Champignons	1 Schalotte	1/4 Bund Petersilie

Für die Sauce:

200 ml Riesling	500 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 EL Crème double	Salz, Pfeffer, Zucker	

Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft nichtgeeignet/Gasherd: Stufe 1).

Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen, Fleisch darin auf der Hautseite anbraten. Filets wenden, 1 EL Butter und Kräuter zugeben. Filets im Ofen ca. 10 Minuten garen. Pilze putzen und vierteln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Pilze zugeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, hacken und unter die Pilze schwenken. Für die Rieslingsoße Wein und Fond aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Hähnchenfilets herausnehmen, mit Sauce und Pilzen anrichten. Dazu schmecken besonders in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011

Ingwer-Hähnchen-Brust mit Kokos-Curry-Spinat

Für 2 Personen

400 g junger Blattspinat	1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)	1 Bund Koriander
400 g Hähnchenbrustfilet mit Haut	5 EL Erdnussöl	2 TL helles Sesamöl
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili-Schote
1 TL Currypulver	200 ml Kokosmilch	Meersalz
1-2 TL Limettensaft		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Hälfte des Ingwers in feine Scheiben schneiden. Koriander abspülen und trocken schütteln. In einer ofenfesten Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin auf der Hautseite ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Die Filets wenden und ca. 3 Minuten weiterbraten. Die Ingwerscheiben und den Koriander zwischen die Filets legen und mit dem Sesamöl beträufeln. Dann die Hähnchenbrustfilets im Backofen noch ca. 15 Minuten durch garen. In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch und den restlichen Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chili-Schote längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen, die Hälfte der Schalotten und des Knoblauchs mit dem Ingwer und der Chili-Schote darin andünsten. Currypulver hinzufügen und unter Rühren kurz mitdünsten. Die Kokosmilch angießen und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Limettensaft würzen. Das restliche Erdnussöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die übrigen Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Kokossauce zum Spinat geben und untermischen. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat auf Teller verteilen, die Hähnchenbrustfilets darauf anrichten und leicht salzen.

Cornelia Poletto Dienstag, 4. Januar 2011

Mais-Hähnchen mit Couscous und Karotten-Koriander-Jus

Für 4 Personen

1 Bund junge Karotten	1 Biozitrone	2 EL Olivenöl
Meersalz	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
350 ml Gemüsebrühe	200 g Couscous	1 frisches Maishähnchen
2 EL Enten-Schmalz	1 Msp. Razelhanout	1 Zweig Minze
250 ml Karottensaft	2 EL Butter	1 Zweig Koriander

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen. Von den Karotten das Grün bei Seite legen, Karotten schälen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zu den Karottenstreifen 1 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und Meersalz geben, gut vermischen und ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und diese aufkochen. Den Couscous mit der heißen Brühe übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen, dann die Keulen hohl auslösen. In einer Pfanne mit Entenschmalz die Maishähnchenbrüste und -keulen von beiden Seiten knusprig anbraten, dann auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 8 Minuten fertig garen. Den Couscous mit etwas Zitronensaft, Meersalz und Raz el Hanout abschmecken. Minzeblättchen abzupfen, fein schneiden und unter den Couscous mischen. Den Karottensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen, Butter unterrühren und mit Meersalz und etwas Zitronensaft abschmecken. Korianderblättchen vom Stiel zupfen, fein schneiden und unter die Sauce rühren. Das gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit Meersalz würzen. Couscous in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten, marinierte Karottenstreifen darauf verteilen und die aufgeschnittene Hähnchenbrust dazu anrichten. Die Karottenjus angießen. Etwas Karottengrün fein schneiden und darüber streuen.

Michael Kempf Freitag, 13. Mai 2011

Perlhuhn in Gewürztraminer, Wurzel-Gemüse, Mais-Crêpes

Für 2 Personen

1 Perlhuhn, ca. 1 kg	2 Zwiebel	2 St. Staudensellerie
3 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken	1 Knoblauchzehe
6 weiße Pfefferkörner	200 ml Gewürztraminer	1 TL Honig
1 TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	1 TL fein geschn. Rosmarin
100 g Crème double	1 Spritzer Zitrone	Für das Wurzelgemüse:
2 Karotten	1 Kohlrabi	weißer Pfeffer
4 EL Olivenöl	4 Schalotten	Salz
Für den Maiscrêpes	100 ml Milch	60 g Weizenmehl
2 Eigelb	60 g Maiskörner	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	20 g Cornflakes	2 Eiweiß
1 EL Olivenöl		

Brust und Keulen von dem Perlhuhn auslösen. Für die Marinade Zwiebeln schälen und würfeln, den Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Sellerie darin anschwitzen. Gewürze zugeben, mit Wein ablöschen, aufkochen, Honig und Dijonsenf unterrühren. Das Perlhuhn in ein verschließbares Gefäß legen und mit der Marinade bedecken, darauf achten, dass das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade überzogen wird. Nach dem Abkühlen das Gefäß verschließen, in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen. Das Perlhuhn aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, in 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, und die Brust bei 70 Grad im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Marinade aufkochen, passieren, mit Crème-double, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Zitrone verfeinern. Keule zugeben und in der Sauce fertig garen. Karotten und Kohlrabi schälen. Kohlrabi dritteln und mit den Karotten in Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl zugeben, die Folie verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Die Schalotten schälen, ebenfalls in die Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, restliches Olivenöl zugeben, verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen. Das gegarte Gemüse aus der Folie nehmen, in gleichgroße Stücke schneiden und noch mit etwas Salz nachwürzen. Für die Maiscrêpes Milch, Weizenmehl und Eigelb glatt rühren, klein geschnittene Maiskörner zugeben und würzen. Cornflakes fein zerdrücken und der Masse zugeben und ziehen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. In einer Pfanne mit Olivenöl aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Perlhuhn in Scheiben schneiden und anrichten. Gemüse und Maiscrêpes zugeben, mit Sauce und Rosmarinspitzen das Gericht vollenden.

Jörg Sackmann Dienstag, 05. April 2011

Perlhuhn-Brust mit Basilikum und Pesto-Nudeln

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	100 g Pinienkerne
140 ml Olivenöl	100 g Parmesan	Salz
4 Perlhuhnbrüste	500 g Pennerigate	12 Kirschtomaten
2 kleine Zucchini	Pfeffer, Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch schälen, Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Einige Basilikumblätter beiseitelegen, die restlichen mit 70 g Pinienkernen, den Knoblauchzehen und ca. 100 ml Olivenöl pürieren. 80 g Parmesan fein reiben, unter das Basilikumpesto mischen und mit Salz abschmecken. Übrigen Parmesan in Splitter hobeln. Von den Perlhuhnbrüsten die Haut hochziehen, das Fleisch salzen und mit den zurück behaltenen Basilikumblättern und einigen Parmesansplittern belegen, die Haut wieder darüber ziehen. In einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff die Perlhuhnbrüste mit 2 EL Olivenöl und von beiden Seiten anbraten, auf der Hautseite sollte die Haut goldbraun werden, dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10 Minuten fertig garen. Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und die Tomaten halbieren. Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Nudeln abgießen, mit heißem Wasser abspülen und zu den Zucchini geben, etwas Pesto und die restlichen Pinienkerne dazugeben alles gut durch schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, die Tomaten in der Fleischpfanne kurz warm werden lassen, mit Salz und Zucker abschmecken. Perlhuhnbrüste mit den Pestonudeln und den Kirschtomaten servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 29. Juni 2011

Poularden-Brust-Medaillons auf Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

1 Biozitrone	30 g Zucker	40 g Parmesan
160 ml Olivenöl	2 Stängel glatte Petersilie	2 Maispoulardenbrüste a 120 g
120 ml Olivenöl	1 Prise Piment d'Espelette	Salz
350 ml Gemüsefond	100 g Risottoreis	Pfeffer
30 g Bergkäse	20 g Butter	

Zitrone heiß abwaschen und mit einem Zestenreißer die Schale abziehen, diese dann in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und noch zweimal in frischem kochendem Wasser blanchieren, dass sich die Bitterstoffe aus den Schalen lösen. Die blanchierten Zitronenzesten abtropfen lassen und dann fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zitronensaft zugeben und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gehackte Zitronenschale untermischen und abkühlen lassen. Parmesan fein reiben und mit der Hälfte vom Zitronenkaramell mischen. Das restliche Zitronenkaramell mit 50 ml Olivenöl zu einem Zitronenöl mischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne 80 ml Olivenöl erhitzen, die Petersilienblätter zugeben und frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Poulardenbrüste in gleichmäßige Medaillons schneiden, diese zwischen einem Gefrierbeutel leicht plattieren. 2 EL Olivenöl mit Piment d'Espelette vermischen und die Medaillons damit einpinseln. Auf eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken etwas ruhen lassen. Den Gemüsefond erhitzen. Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit so viel heißem Gemüsefond aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 15 Minuten kochen lassen, bis der Reis bissfest ist, dabei immer wieder Gemüsefond angießen. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und die vorbereitete Auflaufform abgedeckt in den Ofen geben und 5 Minuten garen. Bergkäse in dünne Streifen schneiden. Risotto vom Herd nehmen und mit der Zitronen-Parmesan-Mischung abbinden. Mit kalter Butter abschmecken. Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz goldbraun braten und mit Salz würzen. Risotto auf der Tellermitte anrichten, Medaillons darauf geben und die Käsestreifen drüberstreuen. Mit Zitronenöl und frittierten Petersilienblättern garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 08. März 2011

Rosmarin-Hähnchen-Schnitzel mit Käse-Maultaschen

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	Salz
2 Eier	10 Scheiben Toastbrot	150 g Greizerkäse
1 Zwiebel	5 EL Butter	Pfeffer
600 g Möhren	2 Schalotten	Zucker
4 Zweige Rosmarin	4 Hähnchenbrustfilets a 150 g	2 EL Mehl
2-3 EL Butterschmalz		

Für den Teig Hartweizengrieß, Mehl und 1 Prise Salz mit einem Ei vermengen und so viel Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht klebt. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Toastbrot in einem Cutter oder mit einer Reibe zu Bröseln verarbeiten. Käse fein reiben. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. In eine Schüssel geben, den Käse und die Hälfte der Brotbrösel zugeben. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz dünn ausrollen, mit einem runden Teigausstecher (von ca. 10 cm Durchmesser) Teigkreise ausstechen. Auf eine Hälfte der Teigstücke etwas Käsemasse geben, die Ränder mit Wasser bepinseln und halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken, mit der flachen Hand vorsichtig platt drücken, damit sich die Füllung gut verteilt. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, die Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. (Evtl. 2-3 EL Wasser zugeben.) Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken und den übrigen Brotbröseln mischen. Die Hähnchenbrustfilets zwischen einem Gefrierbeutel plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch ein verquirltes Ei ziehen und in den Rosmarinbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Schnitzel von beiden Seiten braten. Die Käse-Maultaschen in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Rosmarinschnitzel mit Käse-Maultaschen und Möhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 09. Februar 2011

Walnuss-Möhren-Reis mit geschmorter Enten-Keule

Für 4 Personen

4 Entenkeulen	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
2 Zwiebeln	2 EL Honig	200 ml Geflügelbrühe
150 g Basmatireis	500 g Möhren	50 g Walnüsse
50 g getrocknete Aprikosen		

Die Keulen im Gelenk trennen, salzen, pfeffern und rundherum in einem Esslöffel Butter goldbraun anbraten. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln, zu den Entenkeulen geben und mit braten. Zwei Esslöffel Honig und 200 ml Brühe dazu geben und ca. 25 Minuten bei fast geschlossenem Deckel weich schmoren, dabei immer wieder wenden und falls nötig Flüssigkeit zugeben. Den Reis in kochendes Salzwasser geben und ca. 7 Minuten kochen lassen. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf einen Esslöffel Butter erhitzen und die Möhren anbraten. Die Walnüsse hacken und zu den Möhren geben, ebenfalls die in feine Streifen geschnittenen Aprikosen. Reis abgießen und abspülen. Mit der Möhren-Walnussmischung vermengen und auf kleiner Flamme ca. 3-5 Minuten dämpfen. Die Entenkeulen aus dem Sud nehmen, die Haut entweder kross braten oder abnehmen. Die Sauce passieren und mit Butter montieren, abschmecken. Entenkeulen mit der Sauce und Walnuss-Möhren-Reis anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 19. Januar 2011

Hack

Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt

Für 2 Personen

1 Mangold	Salz	80 g Lauch
2 EL Olivenöl	1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch
1 Zweig Rosmarin	200 g Lammhack	1 Ei
Pfeffer, Muskat	1 EL Butter	125 ml Sahne
1 Schalotte	50 ml Gemüsebrühe	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Vom Mangold die einzelnen Blätter lösen und diese gut abwaschen. Die etwas festeren Blattstrünke abschneiden, in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen. Die Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen bzw. auf einem Küchentuch abtrocknen. 6 große Mangoldblätter zur Seite legen, den Rest fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Lauch anschwitzen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Rosmarin fein hacken und zum Brot geben. Ebenfalls Hackfleisch, Ei und Lauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermischen. Zuletzt die gehackten Mangoldblätter untermischen. Auf die großen Mangoldblätter jeweils etwas Hackmasse geben und in das Blatt einwickeln. Die Mangoldwickel in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei immer mal wieder mit der Sahne übergießen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und 20 ml Milch angießen und ca. 5 Minuten dünsten. Die Mangoldwickel mit dem Mangoldgemüse anrichten und servieren. Dazu passen gut Stampfkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Vincent Klink Donnerstag, 05. Mai 2011

Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego

Für 4 Personen

12 Minikohlrabi	1 Schalotte	4 EL Butter
3 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
60 g gekochter Schinken, dünn	250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Pfeffer, Salz	150 ml Geflügelbrühe	100 g Manchego Käse

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kohlrabi schälen, gleichmäßig aushöhlen und die Hälfte der ausgehöhlten Kohlrabistücke fein hacken. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammen mit den gehackten Kohlrabistücken glasig anschwitzen. Das Toastbrot entrinden, dann in feine kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb ausbacken. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Das Hackfleisch mit angeschwitzter Kohlrabi-Schalotte, Toastbrotwürfeln, Schinken, Thymian, Rosmarin und Schinken in eine Schüssel geben und mit dem Ei vermengen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und die Masse in die Kohlrabis füllen. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, die Kohlrabi einsetzen, Geflügelfond angießen. Den Käse fein reiben und über die gefüllten Kohlrabi streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen. Pro Person 3 Kohlrabi anrichten, mit dem Fond aus der Form beträufeln und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 09. Mai 2011

Lamm-Hack-Karotten-Lasagne

Für 2 Personen

600 g Karotten	1 Schalotte	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1,5 Brötchen vom Vortag
80 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Ei	300 g Lamm-Hackfleisch
6 Lasagneteigblatten	ca. 250 ml Fleischbrühe	ca. 60 Fetakäse
1 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Karotten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und kurz durch schwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Ein Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Petersilie, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken. Kräuter zu den Brotscheiben geben, Ei und Hackfleisch ebenfalls zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) mit Butter ausfetten und 2 Lasagne –Teigplatten einlegen. Ganz wenig Fleischbrühe angießen und etwas vom Hackfleisch darauf streichen, obenauf eine Schicht Karotten, dann wieder 2 Teigplatten, etwas Brühe, Hackfleisch und Karotten, das Ganze nochmal und mit einer Schicht Teigplatten abschließen. Darüber die restliche Brühe gießen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit das halbe Brötchen in einem Cutter oder auf einer Reibe zu feinen Semmelbröseln zerreiben. Feta klein würfeln und mit den Bröseln vermischen. Die Käse-Brösel nach 20 Minuten Garzeit obenauf die Lasagne geben. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals ca. 10 Minuten weiter garen. Gegarte Lasagne aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen und anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. April 2011

Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout

Für 2 Personen

80 g weiße getr. Bohnenkerne	300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
2 Scheiben Salami, dünn	1 Zwiebel	150 g gemischtes Hackfleisch
150 g Tomaten	100 ml Kalbsfond	150 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Prise Muskat	

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit Gemüsebrühe weich kochen, abschütten und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 200 g der gut abgetropften Bohnen mit Sahne und einem Ei im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Soufflécörmchen (ca. 150 ml Inhalt) mit etwas Butter ausfetten, je eine Scheibe Salami einlegen und darauf das Bohnenmus füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Für das Ragout die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, das Hackfleisch zugeben und rundum anbraten. Dann die Tomaten zugeben und Kalbsfond angießen. Die restlichen Bohnen untermischen und kochen lassen, bis das Hackfleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Spinat und 2 EL Gemüsebrühe zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Spinat in der Tellermitte anrichten, einen Bohnenflan darauf stürzen. Mit dem Bohnen-Hackfleischragout umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. März 2011

Innereien

Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

2 Schalotten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Scheibe Toastbrot	20 g geräucherter Bauchspeck	200 g Geflügelleber, geputzt
2 Eigelbe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 Brötchen vom Vortag
70 ml Bier	20 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. Zitronenabrieb	1 Eiweiß	1 EL Butter
1 TL Mehl		

Für die Sauce:

2 Schalotten	90 ml Olivenöl	20 ml weißer Balsamico
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
1 Msp. Senf	3 EL Joghurt	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, anschließend etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anschwitzen. Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne braten. Die Geflügelleber durch den Fleischwolf drehen, dann mit der Hälfte der Schalotten und 1 Eigelb gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brotwürfel unterheben. Die Lebermasse kalt stellen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Bier und Sahne erwärmen und über die Brotscheiben geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie, Speckwürfel und restliche Schalotten mischen, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Eigelb und den Semmelscheiben mischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Bier dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmelmasse heben. 4 Muffinsförmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Die Semmelmasse zur Hälfte in die Muffinsformen füllen, dann je 1 EL Geflügellebermasse darauf geben und mit restlicher Semmelmasse bedecken. Im vorgeheizten Backofen 3 Minuten anbacken, die Temperatur um 20 Grad reduzieren und noch ca. 10 Minuten weiterbacken. Nach dem Backen kurz stocken lassen, dann stürzen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit 15 ml Balsamico ablöschen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eigelb, Senf, 1 Spitzer Balsamico verrühren, langsam das Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Schalotten und Kräutern unterheben, mit Joghurt verfeinern und abschmecken. Sauce in die Mitte des Tellers geben, Knödelaufbau aufsetzen und servieren. Dazu passt ein Blattsalat mit Kräutern.

Jörg Sackmann Dienstag, 24. Mai 2011

Kalb

Escalope vom Kalb-Filet mit Limetten-Spalten und Brokkoli

Für 2 Personen

3 Stängel glatte Petersilie	120 g Steinchampignons	5 EL Butter
Salz, Pfeffer	2 Kalbsfiletmedaillons a 120 g	1 EL Mehl
400 g Brokkoli	2 Limetten	2 Schalotten
1 TL Olivenöl	80 ml Weißwein	50 ml Portwein
100 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	Cayennepfeffer
1 EL Puderzucker		

Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Die Pilze putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. 3 EL Butter schaumig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Blattpetersilie zugeben. Das Kalbsfilet zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren (es sollte nach dem Plattieren einen Durchmesser von ca. 12 cm haben), mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die vorbereitete Butter auf die Fleischscheiben streichen, darauf die Pilze rosettenförmig legen. Dann die Fleischscheiben kurz kalt stellen. Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen, die Stiele in Form schneiden. Röschen und Stiele in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann die restliche Schale mit einem Messer wegschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Über einer Schüssel die Fruchtfilets herausschneiden und den austretenden Saft dabei auffangen. Für die Sauce die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl farblos anschwitzen, mit Wein und Portwein ablöschen. Dann 1 Spritzer Limettensaft zugeben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Anschließend Geflügelfond und Sahne zugeben, nochmals etwas einkochen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen. In einer Pfanne etwas aufgefangenen Limettensaft und -schale mit etwas Wasser (ca. 30 ml) und Puderzucker karamellisieren, mit 1 TL Butter abbinden und die Limettenfilets in den Sirup legen. Brokkoliröschen und -stiele in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Die Fleischscheiben zuerst auf der Pilzseite in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anbraten, dann wenden und auf der Fleischseite fertig braten. Die Sauce in die Mitte des Tellers geben, Escalope aufsetzen, Brokkoli dazugeben, und den Teller mit den karamellisierten Limonenspalten garnieren.

Frank Buchholz Dienstag, 01. März 2011

Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße

Für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
2,5 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Tomatenfilets, in Öl	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
1 Tomate	12 Stangen Spargel	Zucker
2 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	150 ml Sahne
1 TL Speisestärke	80 g Parmesan	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattiereisen dünn plattieren (dies geht am Besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofengeeignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Kalbsfond mit dem Weißwein in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker, 1 TL Butter und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser eine schöne braune Farbe hat. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Sauce die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Parmesan fein reiben und unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Kalbsröllchen mit Spargel und Parmesansauce anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Mai 2011

Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti

Für 2 Personen

1 Zwiebel	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Petersilienwurzel	1 kleine Kalbshaxe	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
250 ml trockener Rotwein	250 ml brauner Kalbsfond	4 Wacholderbeeren
1 Knolle Rote Bete	3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	2 Semmelknödel

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel, Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Öl anbraten. Dann das gewürfelte Gemüse dazu geben und langsam weiter rösten, bis die Haxe und die Gemüse braun sind. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und dann alles mit Mehl bestäuben. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und zugeben. Im Ofen ca. 2 Stunden schmoren, während dieser Zeit immer wieder mit dem Fond aus dem Topf übergießen. Wenn die Haxe gar ist, sollte auch der Fond gut eingekocht sein. Die Rote Bete schälen und mit einem Spiralschneider in dünne lange Streifen schneiden. In einem Topf Pfanne mit 1 EL Butter die Streifen anschwitzen, Brühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Semmelknödel in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Schalotte zugeben und noch einige Minuten braten. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Haxe vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Fleisch und Sauce anrichten, die gerösteten Semmelknödel mit den Rote Bete-Spaghetti dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. Januar 2011

Kalb-Blanquette mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Zwiebel	800 g Kalbsbrust	Salz
1 EL Butterschmalz	700 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
800 g Kartoffeln, fest	1 kg Erbsen in der Schote	50 g Zuckerschoten
1 Bund junge Möhren	3 EL Butter	1 Prise Zucker
400 g weißer Spargel	400 g grüner Spargel	1 TL Speisestärke
Pfeffer		

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kalbsbrust in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten, dann Kalbsfond angießen, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben und das Fleisch darin garziehen lassen. Es sollte nicht stark kochen, sondern eher siedeln. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Die Erbsen aus der Schote pulen. Zuckerschoten waschen. Möhren schälen und waschen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter, einer Prise Salz und Zucker zugedeckt weich dünsten. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelschalen mit Wasser aufsetzen, salzen und kurz (ca. 5 Minuten) kochen lassen, dann die Spargelschalen entfernen. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel der Stange schälen und die Enden abschneiden. Weißen und grünen Spargel im vorbereiteten Spargelwasser weich kochen (ca. 8-10 Minuten). Spargel herausnehmen und dann im Spargelwasser die Erbsen und Zuckerschoten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das weich gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen und warmstellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden, 1 EL kalte Butter unterrühren und abschmecken. Fleisch und Gemüse hübsch auf dem Teller anrichten und Sauce angießen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 15. Juni 2011

Kalb-Geschnetzeltes mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Bund junge Möhren	1 Kohlrabi	50 g Zuckerschoten
500 g Erbsen in der Schote	2 Frühlingszwiebeln	100 g Champignons
2 EL Butter	Salz, Zucker	500 g Kalbfleisch
1-2 EL Butterschmalz	1 TL Kartoffelstärke	250 ml Geflügelbrühe
200 ml Sahne	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Möhren putzen bzw. schälen und halbieren. Kohlrabi schälen, in Scheiben und dann in Rauten oder in Halbmonde schneiden. Zuckerschoten waschen und in Rauten schneiden. Die Erbsen aus der Schale puhlen. Das weiße der Frühlingszwiebel fein schneiden, das Grün in feine Röllchen schneiden. Die Champignons vierteln. Möhren in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Kohlrabi zugeben mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 10 Minuten zugedeckt weich dünsten. (Dabei darauf achten, dass das Gemüse knackig bleibt.) In der Zwischenzeit das Fleisch entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, salzen und in einer großen Pfanne mit 1-2 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Dann heraus nehmen und im Ofen bei 60 Grad warm stellen. Vorbereitete fein gehackte Frühlingszwiebeln und Champignons in der Fleischpfanne anschwitzen, Stärke darüber streuen und mit der Brühe ablöschen, gut verrühren. Mit Sahne auffüllen und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Grün der Frühlingszwiebeln zugeben und die Fleischscheiben wieder zugeben und alles durchschwenken. Vorsicht die Sauce darf nicht kochen wenn das Fleisch darin ist das wird sonst zu fest und trocken. Zum gedünsteten Gemüse die Erbsen und Zuckerschoten geben, kurz durchschwenken und abschmecken. Fleisch mit der Sauce anrichten, das Gemüse dazu reichen. Dazu passen neue gekochte Kartoffeln.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 13. April 2011

Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu

Für 4 Personen

Für die Fleischküchle:

1 Zwiebel	1 TL Butter	2 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie	500 g Kalbfleisch
50 g gekochter Schinken	2 Eier	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat	60 g Greyerzer Käse
3 EL Rapsöl		

Für die Steinchampignons:

300 g Steinchampignons	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	3 Chicorée
1 TL Puderzucker	2 EL weißer Balsamico	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen und über die Brötchen gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit 50 g Schinken, Petersilienblättern und den angeschwitzten Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. (Man kann auch Schinken und Petersilie fein hacken und das Fleisch beim Metzger durch den Wolf drehen lassen.) Das gewolfte Fleisch zusammen mit den eingeweichten Brötchen, Eiern, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben, gut vermengen und abschmecken. Käse in Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse Frikadellen formen und diese mit einem Stück Käse füllen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten die Frikadellen kurz anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl die Pilze anbraten, mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen, Petersilie untermischen. Den Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. . In einer Pfanne den Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen, 2 EL Rapsöl und den Chicoree zugeben, mit dem Balsamico ablöschen und langsam dünsten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chicoree auf den Teller geben und darauf die Champignons verteilen. Die Frikadellen anlagen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Januar 2011

Kräuter-Involtini mit Polenta

Für 2 Personen

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 Bund Rucola
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbsschnitzel a 80 g
Salz, Pfeffer	1/8 l Weißwein	1/8 l Fleischbrühe
1 EL Balsamico	1 TL scharfer Senf	3 EL Olivenöl

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butter	ca. 350 ml Fleischbrühe
100 g Maisgrieß	1 Msp. Safran	30 g Parmesan
Salz, Pfeffer		

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Rucola, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kräuter und 3 Blätter Rucol fein hacken und unter die angeschwitzten Schalotten mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Safran unter die Polenta mischen. Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen. Die Fleischbrühe dazugießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Aus Balsamico, Senf und Olivenöl eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Involtini mit der Sauce beträufelt servieren, dazu Rucolasalat und Polenta servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. April 2011

Ossobuco mit Safran-Risotto

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

100 g Möhren	100 g Lauch	100 g Staudensellerie
1 Zwiebel	2 Tomaten	2 EL Olivenöl
4 Kalbshaxenscheiben a 300 g	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Zweig Thymian	2 Blätter Salbei	1 Lorbeerblatt
1 Msp. Zitronenschale	250 ml Weißwein	2 EL Butter

Für den Risotto:

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Für das Ossobuco Möhre, Lauch und Staudensellerie putzen, waschen bzw. schälen und sehr klein würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Das Olivenöl in einem flachen großen Schmortopf erhitzen. Die Haut mit der die Haxenscheiben umrandet sind, mit einem Messer aufritzen, damit sie sich beim Braten umbiegen. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Gemüsewürfel, Tomaten, Zwiebel, Thymian, Salbeiblätter und Lorbeerblatt mit in den Topf geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde langsam schmoren. Setzt das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden an, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Dann die Zitronenschale dazugeben und weitere ca. 20 Minuten schmoren, dabei statt mit Wasser mit Weißwein ablöschen. Für den Risotto Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken. Die Fleischstücke herausnehmen und in einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten rösten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig umrühren, so dass das gegarte Gemüse zerfällt und die Sauce gebunden wird. Fleisch mit der Sauce und dem Risotto servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011

Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz

Für 4 Personen

Für den Fond	1 Zwiebel	1 Kalbszunge
1/2 Kalbshaxe (ohne Knochen)	400 g Kalbstafelspitz	1 Bund Suppengemüse
1 TL Pfefferkörner	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1 TL Senfkörner	2 EL Salz	Für die Einlage
1 Möhre	1/4 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
2 Kartoffeln	3 EL Erbsen (z. B. TK)	1 Bund Schnittlauch

Zwiebel halbieren und in einem großen Suppentopf ohne zusätzliches Fett auf den Schnittflächen anrösten, herausnehmen. Ca. 4 l Wasser in den Topf geben, Fleisch und Zunge abspülen, zugeben. Zwiebel ebenfalls zugeben, alles aufkochen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Dann Temperatur so herunterregulieren, dass der Fond nur ganz schwach köchelt. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Suppengemüse putzen, abspülen, zerkleinern, mit Gewürzen und Salz nach ca. 1 Stunde zum Fond geben, fertig garen. Dann Fleischstücke herausnehmen und den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren, damit sämtliche Trübstoffe herausgefiltert werden. Für die Einlage Gemüse und Kartoffeln schälen, bzw. putzen und alles in gleichmäßige Würfel schneiden. In der heißen Brühe gar ziehen lassen. Die Zunge noch heiß abziehen. Sämtliche Fleischstücke in fingerdicke Scheiben schneiden und in große tiefe Teller geben. Mit Fond und Gemüse auffüllen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Pot- au- feu mit Schnittlauch bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Februar 2011

Roll-Bohnen mit Kalbfleisch-Röllchen

Für 4 Personen

Für die Rollbohnen:

500 g getrocknete Rollbohnen	2 mittelgroße Kartoffeln, fest	Salz
400 g grüner Spargel	1/2 Bund Frühlingszwiebellauch	2 EL Olivenöl
Pfeffer	10 ml weißer Balsamico	

Für die Kalbsröllchen:

600 g Kalbsrücken	1 Bund gemischte Frühlingskräuter	ca. 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	200 ml Kalbsfond
1 EL Butter		

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 2 Stunden weich kochen, dann abschütten. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser weich kochen und anschließend abschütten. Spargel am unteren Drittel schälen, waschen und abtropfen lassen. Die Spargelköpfe abschneiden und zur Seite legen. Die restlichen Spargelstangen 2-3 mal durchschneiden. Frühlingszwiebellauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Kalbsrücken parieren und die Fleischabschnitte kühl stellen. Dann den Kalbsrücken in 8 Scheiben à ca. 60 g schneiden und dünn plattieren. Dies geht am besten zwischen einem Gefrierbeutel. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Fleischabschnitte und die gekühlte Sahne in einem Cutter zu einer feinen Farce verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünne Kalbsrückenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, die Farce auf einer Seite dünn aufstreichen, mit den Kräutern bestreuen und die Fleischscheiben aufrollen. (Evtl. mit einem Küchengarn fixieren.) In einer Pfanne mit Butterschmalz die Fleischröllchen ca. 7 Minuten von allen Seiten braten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spargelstücke kurz rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico ablöschen. Die Kartoffeln zugeben, einmal durchschwenken, dann die gekochten Bohnen und Spargelköpfe untermischen, zuletzt den Frühlingslauch und abschmecken. Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen, mit kalter Butter binden und abschmecken. Kalbsröllchen mit dem Gemüse anrichten und die Sauce über die Röllchen gießen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 25. Mai 2011

Lamm

Gegrillte Lamm-Spieße mit Gurken-Joghurt und Salat

Für 4 Personen

1 Zitrone	6 EL Olivenöl	Pfeffer
400 g Lammfleisch	1 Gurke	200 g türk. Joghurt (10%)
Salz	1 Msp. Knoblauch	1 Prise getr. Rosenblätter
4 Strauchtomaten mit Stiel	1 Romanasalat	1 rote Zwiebel
16 Oliven	1/2 Bund Koriander	200 g Lammhackfleisch
1 Prise Kreuzkümmel	1 großes Fladenbrot	

Die Holzspieße wässern. Von der Zitrone den Saft auspressen und etwas Saft mit 3 EL Olivenöl und etwas Pfeffer aus der Mühle mischen. Lammfleisch in 2 cm große Würfel schneiden und mit dem vorbereiteten Zitronen-Öl marinieren. Die Gurke waschen, und längs auf einer Brotmaschine bis zur Hälfte in lange dünne Streifen schneiden. Übrige Gurkenhälfte grob raspeln, mit dem Joghurt vermischen mit Salz, Pfeffer, feingehacktem Knoblauch und getrockneten Rosenblättern abschmecken. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen, dabei darauf achten, dass der grüne Stiel dran bleibt. Von den Tomaten je einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Tomateninneres mit 2 EL Olivenöl pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Romanasalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden, Oliven fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken und zu kleinen Bällchen abdrehen. Fleischwürfel und Hackbällchen abwechselnd auf die Fleischspieße stecken. Mit wenig Olivenöl bepinseln und auf dem Grill braten. (Ersatzweise kann die Fleischwürfel und die Hackbällchen auch separat in Olivenöl braten und vor dem Servieren aufspießen.) Salatblätter klein schneiden und mit Salz, etwas Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Rote Zwiebel und Oliven untermischen und in die vorbereiteten ausgehöhlten Tomaten füllen, den Deckel wieder obenauf geben. Einen Metall oder Plastikring mit Gurkenstreifen auslegen, Gurkenjoghurt einfüllen und den Ring vorsichtig abziehen. Lammspieße und gefüllte Tomaten zugeben und pürierte Tomatensauce angießen. Fladenbrot vierteln und dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 18. Mai 2011

Kasseler vom Lamm-Rücken auf Kraut-Roulade

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen	2 Möhre
80 g Sellerie	80 g Lauch	Salz
Zucker	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
3 Zweige Rosmarin	8 schwarze Pfefferkörner	10 Korianderkörner, geschrotet
600 g Lammkarree mit Kn.	1 Spitzkohl (ca. 700 g)	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Toastbrot	4 EL Butter	1 Ei
Pfeffer	2 EL Weißweinessig	2 Schalotten
1 Msp. abger. Zitronenschale	1 TL körniger Senf	

Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Möhre und Sellerie schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in 1,5 cm große Stücke schneiden. Gemüse mit 1 l Wasser, 80 g Salz (wenn möglich davon 60 g als Pökelsalz), 20 g Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, 1 Rosmarinzweig, Pfeffer- und Korianderkörnern in einen Topf geben aufkochen und abkühlen lassen. Das Lammkarree einlegen und über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen. Für die Krautrouladen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vom Spitzkohl den Strunk herausschneiden und die unschönen Außenblätter entfernen. Dann den Krautkopf in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, bis sich die Blätter ablösen lassen. Die Blätter kalt abschrecken und gut abtropfen bzw. auf einem Tuch trocken tupfen. 4-6 große Blätter zur Seite legen, die restlichen Krautblätter fein hacken. 1 Möhre schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Brot fein würfeln und die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter rösten. Das Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Karottenwürfel und das gehackte Kraut anschwitzen, mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Dann in eine Schüssel umfüllen, Brotwürfel, Petersilie und Eigelb zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Eischnee unterheben. Auf die großen Krautblätter etwas von der Masse geben, zu einer Roulade aufrollen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Krautrouladen eng aneinander einlegen. Mit Essig und 2-3 EL Wasser beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten garen. Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen, die Marinade über einem Sieb abschütten. Aufgefängene Gemüse und Gewürze wieder mit 1 l Wasser erhitzen, Fleisch darin bei 75 Grad Wassertemperatur (Temperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren) ca. 15 Minuten garen. Für die Gremolata Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. 2 Zweige Rosmarin fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz schwenken und dann Rosmarin und Senf untermischen. Das Lammkarree aufschneiden, auf Tellern anrichten. Etwas Gremolata auf die Fleischscheiben geben und die Kohlrouladen dazu servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 19. April 2011

Lamm-Haxen-Scheiben mit Pimento-Ratatouille, Mais-Polenta

Für 2 Personen

Für die Lammhaxenscheiben:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleine Karotte
1 Stange Staudensellerie	4 Lammhaxenscheiben a 150 g	Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
150 ml kräftiger Rotwein	300 ml Lammfond	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

Für das Pimento-Ratatouille:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Tomaten
6 schwarze Oliven	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
30 ml Tomatensaft		

Für die Mais-Polenta:

1 Schalotte	2 EL Butter	50 g Mais
100 ml Geflügelbrühe	30 g Maisgrieß	10 g Parmesan
20 g Sahne, geschlagen	Salz, Pfeffer, Zucker	

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen, fein schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und fein schneiden. Die Lammhaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten, Schalotte, Knoblauch, Karotte und Sellerie dazugeben und leicht weiter braten. Dann Tomatenmark und eine Prise Zucker untermischen, mit Rotwein ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Lammfond auffüllen, Lorbeerblätter, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und im vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 2,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist. Für das Ratatouille Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, vierteln und entkernen. Die Oliven in Viertel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Paprika, Tomatenviertel, Oliven und Thymian zugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Tomatensaft angießen. Alles leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken. Für die Polenta Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, die Maiskörner zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Alles aufkochen lassen und dann mit einem Schneebesen den Maisgrieß unter Rühren zugeben. Unter Rühren, den Grieß quellen lassen. Dann Parmesan fein reiben und untermischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Maispolenta in der Mitte der Teller anrichten. Lammhaxenscheiben aufsetzen und mit Pimento-Ratatouille garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 14. Juni 2011

Lamm-Koteletts mit Spargel im Parma-Schinken

Für 2 Personen

400 g kleine Kartoffeln	800 g weißer Spargel	Salz, Zucker
3 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Rotwein	100 ml brauner Bratenfond
4 Lammkotelett a ca. 80 g	4 Scheiben Parma-Schinken	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen) Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen und den Spargel darin ca. 8 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Fond angießen und um knapp die Hälfte einkochen, abschmecken und etwas Petersilie untermischen. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten braten. Spargel zu 2 gleich großen Bündel richten und diese komplett mit Parma-Schinken umwickeln. Die Spargelbündel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Kartoffeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken und mit Petersilie bestreuen. Die Lammkoteletts mit dem Spargel und den Kartoffeln anrichten, die Sauce angießen.

Otto Koch Freitag, 20. Mai 2011

Lamm-Schulter mit glacierten Radieschen und Mangold

Für 4 Personen

1 Schalotte	3 Knoblauchzehen	3 EL Butter
1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	4 Zweige Thymian	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 ausgelöste Lammschulter (850 g)	1 Zwiebel
1 kleine Karotte	50 g Sellerie	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	300 ml Rotwein
300 ml brauner Fond	12 Radieschen	400 g Mangold
100 ml Gemüsebrühe		

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Das Brötchen in feine Würfel schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel geben. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zu den eingeweichten Brötchen ein Ei, die angeschwitzten Schalotten und die Kräuter geben, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brötchen-Kräutermasse füllen, aufrollen und den Braten mit Küchengarn zusammenbinden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und andrücken. In einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl die gefüllte Lammschulter von allen Seiten anbraten. Das grob gewürfelte Gemüse und die angebrückten Knoblauchzehen zugeben, Tomatenmark und Rosmarin zugeben und alles mitanrösten. Dann mit Rotwein und Fond ablöschen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen. Die Mangoldblätter waschen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die geschmorte Lammschulter aus dem Topf nehmen, den Saucenansatz in einen kleinen Topf passieren, etwas einkochen und abschmecken. In einem kleinen Topf etwa 100 ml Wasser erhitzen, leicht salzen und die Radieschen darin einige Minuten dämpfen, das Wasser abschütten, 1 EL Butter zu den Radieschen geben und unterschwenken. Mangold in einer Pfanne mit Gemüsebrühe und 1 EL Butter warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce, dem Mangoldgemüse und den Radieschen anrichten. Dazu passen gebratene Kartoffelwürfel.

Otto Koch Freitag, 08. April 2011

Meer

Crevetten-Ravioli mit Limetten-Ingwer-Sud

Für 2 Personen

Für die Crevettenravioli:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser
100 g Crevetten, geschält	60 g Sahne	1 Eiweiß
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	100 g Lachsfilet ohne Haut

Für den Limetten-Ingwersud:

3 Stangen Zitronengras	5 Kaffirlimettenblätter	5 g Ingwer
1 rote Chili-Schote	1 Limette	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	600 ml Geflügelfond	1 Prise Palmzucker
2 EL Sojasauce	3 Stängel frischer Koriander	1 Prise Chilipulver

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Von einer Stange Zitronengras die äußeren trockenen Blätter entfernen, die Zitronengrasstange fein schneiden. 2 Kaffirlimettenblätter fein schneiden. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, die Kerne austreifen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Geflügelfond auffüllen und aufkochen. Eine Prise Salz, Palmzucker, Ingwer, Zitronengras, Limettensaft, Chili und Sojasauce zugeben, 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Gut gekühlte Crevetten mit Sahne und Eiweiß in einen Cutter geben, mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und zu einer glatten Farce mixen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kurz in den Kühlschrank legen. Lachs in 6 ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Die Crevettenmasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, je einen Lachswürfel aufsetzen und mit einem Nudelblatt abdecken, die Ränder gut andrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud erhitzen. Von den übrigen Zitronengrasstangen die äußeren trockenen Blätter entfernen, die Stangen fein schneiden. Rest Kaffirlimettenblätter fein schneiden. Koriander abspülen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Alles zum Sud geben, mit 1 Prise Chilipulver würzen, die Ravioli einlegen und kurz darin erwärmen. Dann die Ravioli mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten.

Jörg Sackmann Dienstag, 03. Mai 2011

Gefüllte Tintenfische auf Stauden-Sellerie-Risoni

Für 2 Personen

Für die gefüllten Tintenfische:

1 große Garnele	30 g Lachsfilet	Salz
30 g Karotte	30 g Lauch	2 Champignons
3 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	60 ml Sahne
8 kleine Kalmare		

Für das Staudensellerie-Risoni:

1 Schalotte	1 EL Butter	100 g kleine reisförmige Nudeln
100 ml Weißwein	200 ml Fischfond	60 ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer	80 g Staudensellerie	80 g Parmesan

Die Garnele schälen und den Darm entfernen. Garnele und Lachs grob schneiden, mit etwas Salz würzen und kalt stellen. Kalmare waschen, gegebenenfalls ausnehmen und putzen. Karotte und Lauch putzen, waschen und in feine kleine Würfel schneiden. Champignons ebenfalls putzen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Karotte anschwitzen, Lauch und Pilze zugeben und kurz mit anschwenken. Mit Salz, Cayennepfeffer würzen und das Gemüse auskühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die vorbereiteten grob geschnittenen Fischstücke mit der Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce mixen. Darunter die gebratenen Gemüsewürfel geben und mit einem Spitzbeutel mit großer Lochtülle in die Tintenfischtuben füllen. In einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Olivenöl die Tintenfischtuben von allen Seiten kurz anbraten, dann im Ofen noch ca. 5 Minuten garen. Für den Risoni Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, Risoni hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Diesen einkochen lassen, dann den Fischfond und Sahne zufügen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Staudensellerie in feine Blättchen schneiden und hinzufügen. Alles ca. 14 Minuten garen, bis die Risoni eine cremige Konsistenz haben. Parmesan fein reiben und untermischen. Risoni anrichten und die gefüllten Tintenfische obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 29. März 2011

Meeresfrüchte-Orecchiette unter dem Strudel-Teig

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Karotten	50 g Lauch
50 g Staudensellerie	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	Meersalz
weißer Pfeffer	Zucker	500 g geschälte Tomaten
60 g kleine Ohrennudeln	20 Miesmuscheln	150 ml Weißwein
10 kleine Garnelen	300 g Doradenfilet	2 Zitronen
4 Oliven	6 Kirschtomaten	2 Stängel Basilikum
2 Blätter Strudelteig	1 Eigelb	2 EL Milch

Schalotten und Karotte schälen und in feine kleine Würfel schneiden. Lauch und Staudensellerie putzen und waschen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Karotte, Staudensellerie und Lauch zugeben. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Ebenfalls Thymian und Lorbeerblatt. Mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Tomaten zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren und die Tomatensauce abschmecken. Die Orecchiette in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Weißwein in einem Topf erhitzen und die Muscheln zugeben, zugedeckt ca. 5 Minuten kochen. Muscheln herausnehmen und aus der Schale lösen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Das Fischfilet in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Garnelen und Fischwürfel in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft marinieren. Die Oliven in sechstel schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft) vorheizen. Jeweils ca. 100 ml Tomatensauce in Souffleeformen (ca. 250 ml Inhalt) geben. Die Orecchiette auf der Sauce anrichten, marinierte Meeresfrüchte aufsetzen, Oliven und Kirschtomaten zugeben. Im Anschluss die Basilikumblätter und Muscheln in das Gericht einsetzen. Jede Souffleeform mit dem Strudelteigblatt abdecken. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen, bis der Teig goldbraun ist. Zitrone vierteln zum Gericht reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 01. Februar 2011

Sepia-Nudeln mit Fencheljus

Für 2 Personen

250 g Sepiatuben	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Fenchelknollen	20 g Lauch	70 ml Olivenöl
100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut	400 ml Fischfond
1 Msp Orangenschale	1 Sternanis	1/2 TL Fenchelsamen
1 Zweig Thymian	Salz	10 ml Anisschnaps
100 ml Olivenöl, extra vergine	Piment d'Espelette	1 Spritzer Zitronensaft
weißer Pfeffer	4 getrocknete Tomatenviertel in Öl	

Die Sepiatuben in feine Scheiben schneiden und in der Gefriertruhe anfrieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Einen Fenchel und Lauch putzen und grob schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Fenchel, Lauch und Schalotte farblos anschwitzen. Knoblauch, Weißwein und Wermut zugeben und diesen einkochen lassen. Dann mit Fischfond auffüllen, geriebene Orangenschale, Sternanis, Fenchelsamen, Thymian etwas Salz und Anisschnaps zufügen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann 50 ml Olivenöl unter den Sud mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Angefrorene Sepiatuben mit etwas Salz in einem Cutter fein pürieren. Anschließend 100 ml Olivenöl zugeben und weitermixen bis eine homogene Masse entsteht. Diese durch ein feines Sieb passieren und zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausstreichen. Die Sepiaplatten in 3 cm breite Nudeln schneiden und zu Nestern drehen. Mit Piment d'Espelette, Salz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen, im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten Ofen garen und warmstellen. Übrige Fenchelknolle putzen und in feine Streifen schneiden, das Fenchelgrün zur Dekoration aufbewahren. Fenchelstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und garen. Eingelegte Tomaten in Streifen schneiden und untermischen. Die Sepianudel im Teller anrichten, Fenchel zugeben. Dann den Fenchelsud über das Gericht geben und Fenchelgrün hinzufügen.

Jörg Sackmann Dienstag, 22. Februar 2011

Weißer Spargel-Risotto mit Minze und Garnelen

Für 4 Personen

500 g weißer Spargel	Zucker	Salz
1 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
ca.50 g Butter	200 g Risottoreis	50 ml Weißwein
4 Riesen-Garnelen	1 EL Olivenöl	1 Prise Piment-d'Espelette
50 g Parmesan	2-3 Stiele Minze	

Den Spargel schälen und die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden. Die Spargelstangen in ein feuchtes Tuch einschlagen. Die Spargelschalen in einen Topf mit ca. 1,2 l Wasser geben, mit etwas Zucker, Salz und Zitronensaft würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und den Spargelfond für die Zubereitung vom Risotto zur Seite stellen. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden. Den Spargel bis auf die Spitzen in Würfel schneiden. Die Spargelspitzen in einem Topf mit Salzwasser und 1 Prise Zucker garen. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die Spargelwürfel und den Reis dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit heißem Spargelfond aufgießen und den Reis „al dente“ kochen. Die Riesen-Garnelen putzen, halbieren, mit einem kleinem Messer den Darm entfernen und kurz unter kaltem fließendem Wasser abspülen. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen mit einer angedrückten Knoblauchzehe darin langsam braten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Parmesan fein reiben. Minze abspülen, trocken schütteln und vier Blattspitzen für die Dekoration zur Seite stellen. Restliche Blätter fein schneiden. Wenn der Reis bissfest gekocht ist, 2 EL Butter und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fein geschnittene Minze unterheben. Den Risotto auf vier vorgewärmte Teller anrichten und mit den Riesen-Garnelen und Minzspitzen garnieren.

Cornelia Poletto Montag, 30. Mai 2011

Rind

Eingelegte Rinder-Schulter mit getrockneten Früchten

Für 4 Personen

Für den Braten	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
80 g Möhren	30 g Petersilienwurzel	50 g Staudensellerie
400 ml Rotwein	200 ml Wasser	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 TL Zucker
Salz	800 g Rinderschulter	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1/2 Scheibe Pumpernickel	80 g Crème-fraîche

Für die getrockneten Früchte:

100 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	1 Kardamomkapsel
4 Gewürznelken	1 Msp. geriebene Zitronenschale	Salz, weißer Pfeffer
250 g Dörrobst		

Für die Kartoffelwargel:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Eigelb
25 g geklärte Butter	Pfeffer, Muskat	1 EL Mehl
1 Ei	ca. 60 g Paniermehl	5-6 EL Pflanzenöl

Für den Braten Schalotten, Knoblauch, Möhre und Petersilienwurzel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls würfeln. 200 ml Rotwein und 200 ml Wasser mit den Gemüsen in einem Topf aufkochen, 2 Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und mit Zucker und einer Prise Salz würzen. Die Marinade abkühlen lassen. Rinderschulter in eine flache Schale geben, mit der ausgekühlten Marinade begießen und zugedeckt einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Früchte Weißwein, Apfelsaft, Kardamom, Nelken, Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und erhitzen. Die Dörrobst in eine Schüssel oder Schale geben und mit der erhitzten Flüssigkeit begießen und ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Dann das Fleisch in ein Sieb abgießen und die Marinade auffangen. Das Fleisch aus den Gemüsen nehmen, gut abtrocknen. Die Marinade in einen Topf geben aufkochen und aufschäumen. Gemüse aufbewahren. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten. Dann das Gemüse zufügen und ebenfalls anrösten. Tomatenmark zugeben und unterrühren. Mit der abgekochten Marinade aufgießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren und etwas Rotwein nachgießen. Nach 30 Minuten Schmorzeit den Pumpernickel hineinbröseln. Weitere 30 Minuten zugedeckt garen, dann prüfen ob das Fleisch weich ist, eventuell die Garzeit verlängern. Das weich geschmorte Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb passieren, anschließend Crème-fraîche untermischen und abschmecken.

Für die Kartoffelwargel:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Gekochte Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und nochmals kurz auf die heiße Herdplatte stellen, um die Kartoffeln auszdampfen. Dann durch eine Presse drücken und mit Eigelb und der geklärten Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelmasse zu Kugeln formen, diese in Mehl, Ei und Paniermehl panieren und flach drücken. Die geformten Wargel in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl knusprig ausbacken. Das eingeweichte Dörrobst erwärmen. Das Fleisch aufschneiden und auf die Teller geben, dann die Sauce und die Trockenfrüchte dazugeben. Zum Schluss die Kartoffelwargel daneben setzen.

Jörg Sackmann Dienstag, 08. Februar 2011

Fiaker-Gulasch

Für 4 Personen

800 g Zwiebeln	1,5 Knoblauchzehen	1 kg Rindfleisch
1/2 Biozitrone	1 Sardellenfilet	1 Msp. Kümmel
5 EL Schmalz	2 EL Tomatenmark	3 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein	500 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer
300 g Bandnudeln	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Das Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden. Diese mit dem Sardellenfilet, einer geschälten halben Knoblauchzehe und Kümmel sehr fein zu einer Gulasch-Gewürzmischung zerhacken. In einem Topf mit 5 EL Schmalz die Zwiebeln langsam anschwitzen, bis sie etwas Farbe genommen haben. Dann gehackten Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut untermischen. Alles mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Anschließend mit Rinderbrühe aufgießen, mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischwürfel zugeben und das Gulasch abgedeckt ca. 2,5 leicht simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch mit einer Fleischgabel ausstechen und den Sud solange einkochen, bis er eine dickliche Konsistenz hat. Die Fleischwürfel wieder zugeben und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung abschmecken. Die Nudeln in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser gar kochen, abschütten und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken. Nudeln mit dem Gulasch anrichten. Nach Belieben mit Blattpetersilie garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 23. Mai 2011

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch

Für 4 Personen

500 g Suppenfleisch	2 Zwiebeln	200 g Mehl
2-3 Eier	Salz	4 Kartoffeln
2 Karotten	1 große Petersilienwurzel	1 kleines Stück Sellerie
5 Pfefferkörner	1 Prise Muskat	1 Stange Lauch
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch

Das Fleisch ca. 1 Stunde in einem Topf mit ca. 2 Liter ungesalzenem Wasser sanft kochen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Eine Zwiebel mit der Schale halbieren, in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel rösten und mit in den Topf geben. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Gemüsewürfel, Pfefferkörner und Muskat mit in den Fleischtopf geben. Alles ca. 30 Minuten weiterkochen, bis das Fleisch weich ist. Den Lauch waschen, putzen, in Ringe schneiden und die letzten fünf Minuten in der Fleischbrühe mit kochen. Das Fleisch und die Gemüsewürfel aus der Brühe nehmen. Die Brühe passieren, circa 1 Liter davon wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braun anschwitzen. Schnittlauch fein schneiden. Das Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Spätzle, Gemüsewürfel, Kartoffeln und Fleisch in eine Suppenterrine geben, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und den Eintopf mit den geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 26. Mai 2011

Labskaus mit Roastbeef und Matjes-Filets

Für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln, fest	2 Knollen Rote Bete	1 TL Honig
2 Knoblauchzehen	1 Bund Schnittlauch	2 saure Gurken
100 ml saurer Gurkensud	2 g Agar Agar	300 g Roastbeef, frisch
Salz, Pfeffer	5 EL Sonnenblumenöl	2 Matjesfilets
50 g saure Sahne	1 TL Senf	2 EL Weißweinessig
2 Wachteleier	1 TL Butter	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Die Rote Bete Knollen mit je 1/2 TL Honig und einer angedrückten Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Saure Gurken in feine Würfel schneiden. Gurkensud mit Agar Agar aufkochen, Gurken und etwas Schnittlauch untermischen in kleine Förmchen (ca. 70 ml Inhalt) füllen und kalt stellen. Wenn die Rote Bete Knollen gar sind die Backofentemperatur für das Roastbeef auf 120 Grad Ober-Unterhitze reduzieren. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) in 1 EL Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Dann noch ca. 15 in den vorgeheizten Ofen geben und rosa garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die gegarten Rote Bete schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann diese in Form schneiden, zum Beispiel viereckig; die Abschnitte fein würfeln. Matjes fein hacken, mit Rote Bete-Würfeln, restlichem Schnittlauch und saurer Sahne mischen und abschmecken. Aus Senf, Weißweinessig und 4 EL Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen. Rote Bete- und Kartoffelscheiben damit separat marinieren. Matjestatar in Nockenform auf Tellern anrichten, Gurkensülze auf je einen Teller stürzen. Lauwarmes Roastbeef aufschneiden, anlegen und Rote Bete und Kartoffelscheiben mit auf dem Teller anrichten. Nach Belieben kann noch ein Wachtelspiegelei in einer Pfanne mit 1 TL Butter gebraten werden.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 12. Januar 2011

Roastbeef mit gebratenem Radicchio und Polenta

Für 4 Personen

700 g Roastbeef	Salz	2 EL Butterschmalz
1 Radicchio	1/2 Endivie	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	175 ml Gemüsebrühe
175 ml Milch	Pfeffer	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	150 g Polentagrieß	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	1 EL brauner Zucker	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef parieren und salzen. In einer ofenfesten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten garen. Radicchio putzen, die groben Strünke ausschneiden, die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Endivie putzen, die Salatblätter in Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. In einem Topf eine Schalotte mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymianzweige zugeben. Wenn die Flüssigkeit kocht, den Polentagrieß einrieseln lassen und unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 7 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Vor dem Servieren Lorbeerblatt und Thymianzweige entfernen. Schnittlauch und 1 EL Butter untermischen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel und die Knoblauchzehe anschwitzen, Radicchioblätter und Endivie zugeben und kurz anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, evtl. 1-2 EL Wasser untermischen. Den gebratenen Salat mit Salz abschmecken. Zum Anrichten das Roastbeef aufschneiden und mit gebratenem Radicchio und Polenta anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 02. Februar 2011

Salat

Bohnen-Salat

Für 2 Personen

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen scheiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest anschlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011

Ligurischer Brot-Salat mit Saibling und Gewürz-Joghurt

Für 4 Personen

500 g Saiblingfilet	80 g Butter	2 Scheiben Toastbrot
2 Karotten	2 rote Paprikaschoten	1 Zucchini
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	feines Meersalz
1 EL schwarze Oliven	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl	1 Prise Chili, gemahlen	Pfeffer
200 g Joghurt aus Schafsmilch	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Curry
2 Stängel Basilikum		

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen. Saiblingfilet mit kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen, die Gräten ziehen und in 4 Portionen aufteilen. Die Butter in eine Pfanne geben, schmelzen, dann 2/3 der flüssigen Butter abschütten und zur Seite stellen. Brotscheiben in Streifen schneiden und in der Butterpfanne knusprig rösten. Karotten schälen, Paprika ebenfalls mit einem Sparschäler schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Gemüse in Stifte schneiden. Zucchini waschen, halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel austreichen und dann Zucchini in Halbmonde schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Scheiben schneiden, Knoblauch fein würfeln. Ein tiefes Backblech mit etwas flüssiger Butter einpinseln, Fischfilets mit der Hautseite nach unten darauf geben, leicht salzen und mit restlicher Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten glasig garen. Die Oliven klein schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen streifen und klein hacken. Schalotten und Knoblauch mit 2 EL Olivenöl im Wok andünsten. Paprika und Karotten zugeben, etwas salzen und knackig anbraten. Zucchini zugeben und leicht anbraten. Gemüse, gehackte Oliven und Kräuter in eine Schüssel geben. Mit Meersalz, Chili und Pfeffer abschmecken. Joghurt mit Zitronensaft, Meersalz und Curry verrühren. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und mit den gerösteten Brotscheiben unter den Salat mischen. Salat auf Tellern anrichten, Saibling aus dem Ofen nehmen, Haut abziehen und auf dem Salat anrichten. Gewürzten Joghurt darüber träufeln.

Michael Kempf Freitag, 3. Juni 2011

Mango-Salat

Für 4 Personen

2 reife Mango 20 g Zucker 10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser

Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011

Salat auf Gurken-Gelee mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine ca. 150 g frische Gurke 100 g gemischte Blattsalate
80 g Baguette vom Vortag 5 EL Olivenöl 1 Knoblauchzehe
1 EL Weißweinessig 1/2 TL scharfer Senf Salz, Pfeffer
1 Schalotte 3 Stiele glatte Petersilie 4 große Garnelen mit Schale

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke schälen, in grobe Stücke schneiden, in einem Mixer fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb passieren und 100 ml Saft abmessen. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Gurkensaft in einem Topf auflösen. Gurkensaft mit der aufgelösten Gelatine vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei kalte Suppenteller etwa 1 cm hoch einfüllen und kalt stellen. Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Das Baguette in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, geschälte Knoblauchzehe zugeben und die Brotwürfel darin knusprig anbraten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. 2 EL Olivenöl mit Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Garnelen im dicken Bereich schälen und die Schwanzflosse dran lassen. So aufschneiden dass sie am Schwanzstück beieinander bleiben, den Darm sauber entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Schalotte und Petersilie unter die Vinaigrette mischen und den Blattsalat damit anmachen. Salat in der Mitte des Gurkengelees anrichten und die gebratenen Garnelen darauf platzieren. Mit den Brotcroutons bestreuen.

Otto Koch Freitag, 10. Juni 2011

Salat Nicoise mit Thunfisch

Für 2 Personen

4 kleine Kartoffeln	200 g grüne Bohnen	Salz
4 Kopfsalatherzen	2 Rote Zwiebeln	200 g Thunfisch in Öl
2 Eier	8 Kirschtomaten	2 EL Pinienkerne
1/2 Bund Kerbel	30 g schwarze Oliven	4 EL Olivenöl
2 EL Champagneressig	1 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer, Zucker

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und vierteln. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Thunfisch gut abtropfen lassen. Eier schälen und vierteln, Kirschtomaten waschen und halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Sehr kleine Kopfsalatblätter in ca. 1cm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch mit in die Schüssel geben. 4 EL Olivenöl, Champagneressig und Zitronensaft zu einem Dressing mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing zugeben und vorsichtig untermischen. Die größeren Kopfsalatblätter auf 2 großen Tellern anrichten, darauf den angemachten Salat geben. Mit Eiern, Kirschtomaten und Kerbel ausgarnieren und mit Pinienkernen bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Juni 2011

Schwein

Curry-Gulasch vom Schweine-Hals mit Gemüse-Reis

Für 4 Personen

6 Zwiebeln	800 g Schweinehals	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	3 EL Currypulver	1 Schalotte
1 Karotte	1/2 Fenchelknolle	1 Stange Staudensellerie
3 EL Olivenöl	150 g Langkornreis	ca. 300 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Biozitrone	

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und hell andünsten. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zwiebeln legen. Mit Currypulver bestäuben und alles mit ca. 50 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei mittlere Hitze alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Für den Gemüsereis Schalotte und Karotte schälen und fein würfeln. Fenchel und Staudensellerie abwaschen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte und die Gemüsewürfel anschwitzen, den Reis zugeben, mit Brühe auffüllen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Petersilie unter den Gemüsereis mischen, das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, diese kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, die Würfel mit einer Spießgabel aus dem Topf nehmen. Die zerkochten Zwiebeln mit einem Pürierstab fein mixen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und servieren. Currygulasch mit dem Gemüsereis anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 13. Januar 2011

Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen

Für 2 Personen

200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Schalotten	1 kleiner Apfel	3 EL Butter
200 g Sauerkraut, frisch	250 ml trockener Weißwein	1 TL Biogemüsebrühepulver
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Zwiebel	2 Kasselerrippchen a 150 g

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Sauerkraut Schalotte schälen und fein schneiden. Den Apfel waschen und mit der Schale fein reiben. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten glasig anschwitzen, das Sauerkraut und Apfel zugeben, mit Wein aufgießen. Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer und Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Das Sauerkraut abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel braun rösten. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Eine gebutterte Auflaufform abwechselnd mit Sauerkraut und Spätzle je 2 cm hoch schichten. Obenauf die gerösteten Zwiebeln geben. Die Auflaufform für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Kasseler Rippchen in einem Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser ca. 8 Minuten erwärmen. Die Krautspätzle mit den Rippchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Februar 2011

Pfeffer-Steak mit Chicorée-Gemüse

Für 2 Personen

1 Schalotte	30 g Sellerie	30 g Lauch
1 EL schwarze Pfefferkörner	300 g Schweinefilet	Salz
3 EL Olivenöl	20 ml Cognac	125 ml Madeira
125 ml Fleischfond	2 Chicorée	2 Schalotten
2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Puderzucker	Pfeffer
1 EL Butter		

Schalotte schälen und fein schneiden. Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls sehr fein würfeln. 1 EL schwarzer Pfeffer in einem Mörser zerstoßen oder grob mahlen mit der Pfeffermühle. Das Schweinefilet in vier Medaillons schneiden, salzen und auf einer Seite den geschroteten schwarzen Pfeffer andrücken. Mit dieser Seite die Medaillons in eine vorgeheizte Pfanne mit 2 EL Olivenöl geben. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten

(zuerst auf der Pfefferseite) bei milder Hitze sanft braten. Schalotten zugeben, kurz anschwenken, dann Sellerie und Lauch zugeben und anbraten. Mit Cognac ablöschen, Madeira und Fleischfond angießen und die Pfanne vom Herd ziehen. Zugedeckt ca. 8 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Chicorée halbieren, den Strunk herausschneiden, dann die Chicoréeblätter in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Chicorée zugeben. Mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Fleischpfanne wieder auf den Herd stellen, alles nochmal aufkochen, die Filets herausnehmen und auf Tellern anrichten. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden, abschmecken und über die Fleischscheiben träufeln. Chicorée dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. März 2011

Polettos Schweinerei

Für 4 Personen

Für die salsa verde:

2 Bund Schnittlauch

2 Sardellenfilets

1 Spritzer milder Weinessig

2 Bund glatte Petersilie

150 ml Olivenöl

Meersalz

1 Biozitrone

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

Für die Fleisch-Gemüse-Pfanne:

12 kleine Kartoffeln, fest

80 g Tiroler Speck in Scheiben

4 EL Olivenöl

120 ml Kalbsfond

1 gelbe Paprika

600 g Schweinefilet

je 1 Zweig Rosmarin

1 rote Paprika

Salz, Pfeffer

2 EL Taggiascaoliven

Für die salsa verde Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Sardellenfilets fein hacken. Die Kräuter mit Zitronenabrieb, Sardellen und Olivenöl vermischen. Die Knoblauchzehe schälen und im Ganzen dazugeben (damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist). Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und fast durchbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die vorbereiteten Kartoffeln goldgelb anbraten. Den Speck zugeben und mitbraten. Die Paprikarauten, Oliven und Schweinefiletwürfel dazugeben. Mit Kalbsfond ablöschen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Die Salsa verde mit Meersalz, Pfeffer und Essig abschmecken und damit das „Schweinerei-Gemüse“ beträufeln.

Cornelia Poletto Montag, 28. März 2011

Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 4 Personen

500 g festk. Kartoffeln	1/2 TL Kümmel	Salz, Pfeffer, Zucker
200 ml Rinderbrühe	1 Zwiebel	100 ml Pflanzenöl
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weinbrandessig	1-2 Bund Rucola
4 Schweineschnitzel a 120 g	3 EL süßer Senf	2 EL geriebener Meerrettich
4 EL Mehl	2 Eier	ca. 6 EL Semmelbrösel
Butterschmalz		

Kartoffeln abbrüsten, mit Kümmel, etwas Salz in Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, Öl, mittelscharfen Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, abspülen, trocken schleudern, zerzupfen und kurz vor dem Servieren unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Fleisch trocken tupfen und mit einem Fleischklopper auf ca. 5 mm Dicke ausklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Meerrettich verrühren, Schnitzel damit von beiden Seiten bestreichen. Mehl, aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel auf große, flache Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel und Kartoffel-Salat anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 31. Januar 2011

Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, halbfest	Salz	250 g Kirschen
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	1 EL Zucker
3 Pfefferkörner	2 Korianderkörner	1 EL Apfelessig
2 EL Butterschmalz	1 Schweinefilet (600 g)	Pfeffer

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Die Kirschen entsteinen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Kirschen zugeben, mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Bei mittlerer Hitze den Saft der Kirschen auskochen. Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Kirschen mit Essig ablöschen, mit Koriander und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Alles solange köcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Die gekochten Kartoffeln in Späne hobeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen, nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten, mit den Kirschen überziehen und Rösti dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 9. Juni 2011

Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfe

Für 4 Personen

200 g Mehl	6-8 Eigelb	ca. 50 ml Mineralwasser
Salz	Muskat	650 g Schweinefilet
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Butter
3 Zweige Thymian	2 EL grüne Pfefferkörner	2 Schalotten
24 kleine Champignons	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL rosa Pfefferkörner
30 ml Cognac	30 ml Madeira	50 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	80 g Crème double	80 ml Sahne

Für die Knöpfe Mehl, Eigelbe und Wasser, eine Prise Salz und eine Prise Muskat zu einem Teig verrühren und diesen kräftig schlagen bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse in einen Knöpfelhobel geben und Knöpfe ins kochende Salzwasser hobeln. Mit einem Sieblöffel die nach oben aufgestiegenen Knöpfe herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Das Schweinefilet in 80 g schwere Medaillons schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Thymianzweige zugeben und im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Die grünen Pfefferkörner in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Champignons putzen. In einem Topf mit 1 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte mit den grünen, schwarzen und rosa Pfefferkörnern glasig anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond zugeben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem Topf mit 2 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte glasig anschwitzen, die Champignons zugeben und kurz schwenken. Mit 50 ml Geflügelfond ablöschen und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas Zitronensaft auspressen. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Unter die Pfeffersauce Crème double und Sahne rühren und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Knöpfe warm schwenken. Die Medaillons mit den Champignons, den Knöpfe und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Februar 2011

Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel

Für 2 Personen

1 Biozitrone	Zucker	400 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	Salz	1 TL Butter
4 Stiele Kerbel	2 Stiele Estragon	1 EL Puderzucker
4 EL Olivenöl	Pfeffer	2 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g
1 Schalotte	100 ml Weißwein	2 Zweige Rosmarin
1 EL Butter		

Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreiser Streifen der Zitronenschale dünn abschälen, die Streifen zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend die Zitronenschalen in Zuckerwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Gekochten Spargel herausnehmen, abtropfen lassen, auf Küchenkrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. 1 –2 EL Zitronensaft mit Puderzucker und 3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und gekochte Zitronenzesten untermischen. Spargelstücke damit marinieren. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden. Schnitzel auf einer Tellerhälfte anrichten, mit der Sauce übergießen und den Salat auf die andere Tellerhälfte geben.

Vincent Klink Donnerstag, 28. April 2011

Soßen

Riesling-Soße

Für 4 Personen

200 ml Riesling 500 ml Geflügelbrühe 100 g Sahne
1 EL Crème-double Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Rieslingsoße Wein und Brühe aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011

Sherry-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten 300 ml Sherry 1 kleines Lorbeerblatt
150 ml Fischfond 200 ml Sahne

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Sherry auffüllen, das kleine Lorbeerblatt zugeben und einige Minuten kochen lassen. Anschließend mit Fischfond und Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Frank Buchholz Montag, 04. April 2011

Suppen

Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze

Für 4 Personen

3 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	2 EL Butter
100 ml Weißwein	800 ml Fleischbrühe	200 ml Sahne
250 g frische Erbsen	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Prise Zucker	1 Kopfsalatherz	3 Stängel frische Minze

Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Speck farblos anschwitzen. Weißwein zugeben und fast einkochen lassen. Dann mit Brühe und Sahne auffüllen und aufkochen. 200 g Erbsen zugeben und ca. 8 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Anschließend alles gut mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Einlagen die restlichen Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Kopfsalat und Minze abspülen und trocken schütteln. Salat und Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Blanchierte Erbsen, Salat und Minzestreifen in Suppenteller als Einlage geben, die Suppe angießen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Mai 2011

Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln	50 g Karotte	50 g Sellerie
50 g Petersilienwurzel	50 g Lauch	1 Zwiebel
1 EL Butter	50 g geräucherter Speck	500 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran
100 ml Sahne		

Für die Einlage:

2 Eier	1 EL Essig	Salz
100 g dünner, geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche
Kürbiskernöl		

Die Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Speckschwarte zugeben und ebenfalls anschwitzen. Gemüse hinzufügen, mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Majoran zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann den Speck herausnehmen, Sahne zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals abschmecken. Für die Eier Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Ein Ei in eine Suppenkelle oder Tasse schlagen, dabei das Eigelb nicht beschädigen. Das Ei in das sprudelnde Wasser gleiten lassen. Dabei das Eiweiß mit einem Esslöffel über das Eigelb ziehen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser gerade nicht mehr siedet. Das Ei etwa 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit dem Finger überprüfen, ob das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist. Ausgefranztes Eiweiß abschneiden und das Ei auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne kross ausbraten. Das Fett abschütten und den Speck auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Je ein pochiertes Ei einlegen und mit Suppe bedecken. Je ein Löffel Crème-fraîche obenauf geben und mit den Speckstreifen und dem Schnittlauch bestreuen. Mit dem Kürbiskernöl darüber träufeln.

Otto Koch Freitag, 11. Februar 2011

Kichererbsen-Eintopf mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 2 Personen

200 g Kichererbsen	1 Zwiebel	1 rote Chili-Schote
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	Kreuzkümmel, gemahlen
600 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Brötchen vom Vortag
1 Bund Frühlingszwiebel	1 grüne Paprika	200 g Lammfleisch
Kurcuma		

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Chili-Schote halbieren die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anbraten, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Chili zugeben und mit Brühe aufgießen. Eingeweichte Kichererbsen, abgießen, abtropfen lassen und dazu geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde kochen, bis die Kichererbsen weich sind. Brötchen in etwas Wasser einweichen. Frühlingszwiebellauch putzen und fein schneiden. Die Paprika-Schote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und mit Lammhack, 3 EL Frühlingslauch, etwas Salz, Pfeffer und Curcuma würzen. Aus der Masse kleine Bällchen von ca. 2 cm Durchmesser formen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Bällchen anbraten. Wenn sie fast gar sind, restlichen Zwiebellauch und die fein geschnittene Paprika-Schote zugeben und mit braten, mit Salz abschmecken. Wenn alles fertig gebraten ist, die Bällchen mit Paprika unter den Kichererbseneintopf mischen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 02. März 2011

Linsen-Velouté

Für 4 Personen

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. In der Zwischenzeit Sellerie und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, etwas später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème-fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüsewürfel untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011

Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind

Für 2 Personen

100 g getr. Bohnenkerne	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
300 g Rindfleisch	1 rote Paprika	1 Peperoni
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	300 g Tomaten
Salz, Pfeffer	400 ml Fleischbrühe	30 g Hörnchennudeln
20 g fetter, ital. Speck	1 Prise Oregano	1/2 Bund Basilikum

Saubohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Bohnen abschütten und ohne Salz in einem Topf mit reichlich frischem Wasser weich kochen (ca. 1 Stunde). Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Fleisch in feine Würfel schneiden. Paprika-Schote und Peperoni von Strunk und Kernen befreien und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln und Fleisch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark, Knoblauch, Paprika, Peperoni und Tomaten dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe auffüllen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten. Dann die Nudeln zugeben und weiter dünsten, bis die Nudeln und das Fleisch weich sind. Den Lardo in feine Streifen schneiden. Die gekochten Bohnen abschütten und mit dem Lardo zur Suppe geben. Mit Oregano abschmecken. Am Schluss sollte die Suppe sämig sein, gegebenenfalls bei großer Hitze unter ständigem Rühren reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter unter ziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Februar 2011

Pastinaken-Suppe mit Wildschwein-Rolle

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel	1,5 kg Pastinaken	3 EL Butterschmalz
1 l Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie
500 g Wildschwein	50 g Sahne	Salz
Raz el Hanout	50 g Butter	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pastinaken schälen, ca. 50 g in 5 mm große Würfelchen schneiden, den Rest grob würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebeln anschwitzen, die groben Pastinakenwürfel zugeben und mit Geflügelbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Die klein gewürfelten Pastinaken in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, dann dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dazu zwischen einen Gefrierbeutel). Ca. 50 g Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit 50 g Sahne in einem Cutter oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Farce pürieren. Die Farce mit Salz abschmecken, Petersilie und die gebratenen Pastinakenwürfel darunter ziehen. Die Fleischscheiben mit Salz und Raz el Hanout würzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und die Röllchen mit Küchengarn binden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischröllchen von allen Seiten anbraten, dann in eine backofengeeignete Form geben und noch ca. 7 Minuten fertig garen. Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren, dann 50 g Butter mit einem Pürierstab untermixen und abschmecken. Die Suppe anrichten, die Röllchen aufschneiden, quer auf einen Spieß stecken und über den Suppenteller legen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 5. Januar 2011

Rote Bete Gazpacho, Calamaretti und Schnittlauch-Schmand

Für 4 Personen

400 g Rote Bete	1 Salatgurke	1 rote Paprika
1 Schalotte	150 ml Rote Bete Saft	100 ml Tomatensaft
100 ml Olivenöl	1 Zitrone	Meersalz
Chilipulver	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Schmand
200 g Calamaretti	2 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer

Rote Bete mit der Schale kochen, erst anschließend schälen. Salatgurke waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Rote Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Hälfte der Roten Bete grob würfeln und mit dem Rote Bete Saft, Gurke, Paprika, Schalotte, Tomatensaft und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Rote Bete Suppe mit etwas Zitronensaft, Salz und Chilipulver abschmecken, dann durch ein feines Sieb streichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schmand mit dem Schnittlauch verrühren und mit Meersalz abschmecken. Die restliche Rote Bete in feine Würfel schneiden. Calamaretti waschen und fein schneiden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl heiß anbraten, mit einem Spritzer Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rote Bete-Würfel und Calamaretti in die Mitte der Suppenteller geben, die Gaspacho angießen. Den Schnittlauchschild in kleinen Schälchen mit Löffel anrichten.

Michael Kempf Freitag, 28. Januar 2011

Sellerie-Crème-Suppe mit Spinat-Knödeln

Für 4 Personen

Für die Spinatknödel	200 g Blattspinat	1 Schalotte
1 EL Butter	200 g Kastenweißbrot ohne Rinde	3 Stängel glatte Petersilie
3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Suppe:

300 g Knollensellerie	5 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten
2 EL Butter	700 ml Gemüsebrühe	Salz
80 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	

Spinat waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen und über die Brotwürfel geben. Spinat und zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten am Siedepunkt garziehen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Knollensellerie schälen und in Stücke schneiden. Staudensellerie putzen und eine Stange zurückbehalten. Restliche Stangen in Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die in Stücke geschnittenen Knollen – und Staudensellerie zugeben und mit anschwitzen. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen. In der Zwischenzeit übrige Stange Staudensellerie in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz würzen. Wenn die Gemüsestücke in der Suppe weich gekocht sind, alles fein pürieren, Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spinatknödel und angebratene Selleriewürfel in Suppenteller geben, die heiße Suppe angießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. April 2011

Vegetarisch

Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Crème

Für 4 Personen

Für den Clafoutis:

12 frische Aprikosen	40 g Mandeln	Butter
2 Eier	3 Eigelb	80 g Zucker
40 g Mehl	140 g Crème-fraîche	150 ml Milch
1 EL Puderzucker		

Für die Weinschaumcreme:

3 Eigelb	40 g Zucker	5 EL Weißwein
----------	-------------	---------------

Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Mandeln schälen und fein reiben oder mahlen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 4) vorheizen. Auflaufform ausfetten.

Eier, Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Mehl und Mandeln einrieseln lassen und gut unterarbeiten. Crème-fraîche und Milch dazugießen und alles gut vermischen. Die Hälfte des Teigs in die Auflaufform geben. Aprikosen darauf verteilen, mit dem restlichen Teig bedecken und ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Der Auflauf ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt und wieder herausgezogen wird, kein Teig mehr klebt. Vor dem Servieren den Clafoutis mit Puderzucker bestreuen. In der Zwischenzeit für die Weinschaumcreme die Eigelbe mit Zucker und Weißwein in einem Schlagkessel vermischen und über eine heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Crème bindet. Dann vom Wasserbad nehmen und in eine Schale umfüllen. Den Auflauf mit der Weinschaumcreme servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juni 2011

Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade

Für 2 Personen

Für die Sesammarinade:

20 g Sesam, geschält	1/2 Bund frischer Koriander	1 kleine Schalotte
10 g frischer Ingwer	2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
2 EL Reiswein	1 EL Zitronensaft	3 EL Olivenöl
1 TL Akazienhonig	Salz	1 Spritzer Chiliöl

Für das Asiagemüse:

3 Tomaten	50 g Shiitakepilze	50 g Namekopilze
50 g Zuckererbsenschoten	100 g Chinakohl	1 Knoblauchzehe
10 g frischer Ingwer	1/2 Bund frischer Koriander	30 g Toastbrot ohne Rinde
7 EL Olivenöl	1/2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
1 Msp. Anapurnacurry	2 EL Reiswein	1 EL Reissessig
1 EL Crème-fraîche	1 TL Chiliöl	Salz
4 Reisblätter	1 Eiweiß	20 g Shisokresse

Für die Sesammarinade Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl, Sojasauce, Reiswein, Zitronensaft, Olivenöl, Akazienhonig, Schalotten, gerösteten Sesam und Koriander gut vermischen. Mit Salz, Chiliöl und etwas geriebenem Ingwer abschmecken. Die Tomaten am Stieleinsatz einritzen, kurz in heißem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Schale abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Dreiecke von 2 cm Kantenlänge schneiden. Pilze putzen. Zuckererbsen und Chinakohl waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pilze in einem Wok oder einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit etwas Knoblauch, Ingwer und Sesamöl würzen. Erbsenschoten zugeben und kurz mit den Pilzen anschwanken. Sojasauce, 2 EL Olivenöl sowie Curry zugeben und alles schwenken. Zuletzt Tomate und Chinakohl zugeben, alles noch mal schwenken. Das Gericht mit Reiswein, Reissessig, Crème-fraîche, Chiliöl und Salz abschmecken. Koriander fein schneiden und untermischen. Geröstete Brotwürfel und unter das Asiagemüse geben. Die Reisblätter in feuchten Tüchern einschlagen. Wenn sie weich sind, das Gemüse darauf verteilen, die Seiten einschlagen und aufrollen. 1 Reisblatt ergibt zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser und 5-6 cm Länge. Die Rollen mit Eiweiß bestreichen. Die Gemüserollen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Gemüserollen anrichten, mit etwas Shisokresse garnieren und die Marinade separat dazu reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. März 2011

Bärlauch-Pfannkuchen-Schnecken mit Frühling-Salat

Für 4 Personen

210 g Mehl	3 Eier	7 EL Olivenöl
ca. 250 ml Milch	Salz	Pfeffer
1 Bund Bärlauch	ca. 3 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch
300 g Ziegenfrischkäse	1 TL Honig	3 junge Möhren
1 TL scharfer Senf	2 EL weißer Balsamico	200 g gemischte Frühlingsblattsalate
1-2 EL Semmelbrösel	1 EL Sonnenblumenkerne	

200 g Mehl, 2 Eier, 2 EL Olivenöl und 300 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch dazugeben.) Bärlauch abspülen und trocken schütteln. Aus dem Teig in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach Pfannkuchen ausbacken. Dabei jeweils 3-4 Bärlauchblätter miteinbacken, dazu den Teig in die Pfanne gießen, die Kräuterblätter gleich auf den noch feuchten Teig legen. Dann wie gewohnt die Pfannkuchen wenden und ausbacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, 1 Prise Salz und Honig vermischen und abschmecken. Etwas angemachten Ziegenfrischkäse auf die Pfannkuchen streichen und einrollen. Die Pfannkuchen mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Restlichen angemachten Ziegenfrischkäse zu kleinen Kugeln formen, diese ebenfalls abgedeckt kalt stellen. Die Möhren schälen und in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. In einer Schüssel Senf mit Essig und 3 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Möhrenstreifen zugeben und mit der Vinaigrette marinieren. Blattsalate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Käsekugeln in 1 EL Mehl wenden, durch ein verquirltes Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rasch goldbraun ausbraten. Blattsalate zu den marinierten Möhren geben und untermischen. Die Pfannkuchenrollen in Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten, die gebratenen Kugeln dazu legen. Salat daneben anrichten und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 06. April 2011

Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti

Für 2 Personen

Für den Bohnensalat:

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Für die Mozzarella-Rösti:

400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Mozzarella
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen scheiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest anschlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pellkartoffeln grob raspeln. In eine beschichtete Pfanne 2 EL Butter geben und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Den Schnittlauch und den Käse darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nur sanft zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Bei mittlerer Hitze das Rösti von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Rösti halbieren und je Teller ein halbes Rösti mit Bohnensalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011

Crêpes Suzette

Für 2 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL abgeriebene Orangenschale

Für die Sauce:

1 Bioorange	1 Biozitrone	50 g Zucker
50 g Butter	40 ml Orangenlikör	

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch unterrühren. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Orangenlikör angießen und flambieren. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Otto Koch Freitag, 24. Juni 2011

Falafel mit Gelber Bete und Holunder-Emulsion

Für 4 Personen

1 EL Blaumohn	4 EL Rapsöl	grobes Meersalz
400 g Gelbe Bete	300 ml Holundersaft	400 g getrocknete Kichererbsen
6 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 Biozitrone	1/2 Bund frischer Koriander	1 Prise Mumbaicurry
1 Prise Chili, gemahlen	feines Meersalz	300 g Pflanzenöl
4 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mohn in eine Pfanne ohne Fett geben und bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Dann den Mohn in einem Cutter fein mixen, in eine kleine Schüssel geben und mit dem Rapsöl aufgießen. In eine kleine Auflaufform ca. 1 cm hoch grobes Meersalz geben. Die Gelbe Bete waschen, auf das Salz setze und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten weich garen. Dann herausnehmen, erkalten lassen, schälen und in Spalten schneiden. Holundersaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die eingeweichten Kichererbsen abgießen und durch den Fleischwolf drehen (grobe Scheibe) drehen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen, anschließend zu den vorbereiteten Kichererbsen geben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, anschließend den Saft auspressen. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitronenschale, -saft und Koriandergrün mit dem restlichen Olivenöl ebenfalls zu den Kichererbsen geben. Mit Curry, Chili und Salz würzen und alles gut vermischen. Aus der Masse tischtennisballgroße Kugeln formen und diese in 160 Grad heißem Pflanzenöl langsam goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den eingekochten Holundersaft wieder erhitzen, mit 2 EL kalter Butter montieren und mit Salz abschmecken. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die gelbe Bete darin warmschwenken. Gelbe Bete auf Teller geben, Holunderemulsion und Mohnöl dazwischen anrichten, Falafel dazwischen setzen.

Michael Kempf Freitag, 25. Februar 2011

Gemüse-Curry mit Naan

Für 2 Personen

Für das Naan:

50 ml Milch	1 TL Zucker	1 TL Trockenhefe
200 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Joghurt, leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl	Butterschmalz	

Für das Gemüse:

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsestücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in der Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Wenn das Gemüse bissfest ist, Curry zugeben, gut unterrühren und noch etwas köcheln lassen. Die Bohnen zweimal durchschneiden und ebenfalls zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse mit Naan anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011

Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis

Für 6 Personen

Für die Grießknödel:

1/2 Vanillestange	500 ml Milch	120 g Butter
4,5 EL Zucker	125 g Grieß	2 Eier
6-12 Gewürzschokoladenkugeln	1/2 Biozitrone	1/2 Bioorange
2 EL Paniermehl	1 Prise Zimt	Puderzucker

Für die marinierten Beeren:

1 EL Mandelblättchen	1 Vanilleschote	1 Zitrone
500 g gemischte Beerenfrüchte	50 g Puderzucker	50 g Himbeermark
20 ml Orangenlikör	6 Kugeln Vanilleeis	

Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Butter, 3 EL Zucker und Vanillemark und ausgekratzte Schale der Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen. Die Eier unterheben. Vanilleschale herausnehmen und die Masse zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen. Schale von der Zitrone und Orange abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser, dem Zitronen- und Orangensaft und je einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. 1 EL Zucker, Paniermehl, Zitronen- und Orangenabrieb und Zimt mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone auspressen. Die Beerenfrüchte mit Puderzucker und Zitronensaft, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote, Himbeermark und Orangenlikör in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Die marinierten Beeren auf 6 Teller verteilen, die Knödel darauf setzen, Mandelblättchen als Eisstopper auf den Teller geben und je 1 Kugel Vanilleeis daraufsetzen.

Cornelia Poletto Montag, 27. Juni 2011

Käse-Ravioli auf Würztomaten-Kompott

Für 4 Personen

300 g Mehl	3 Eier	Salz
1 Prise Muskat	400 g Gaperonkäse	80 g fein geriebenes Weißbrot
Pfeffer	1 Eigelb	2-3 Stängel Kerbel
6 Tomaten	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
130 ml Olivenöl	100 ml Weißwein	Cayennepfeffer
4 Fleischtomaten	2 Zitronen	3 EL Balsamico
1 Bund Basilikum		

Für den Teig Mehl, Eier, 1 Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig kneten (ist der Teig zu trocken, evtl. ganz wenig Wasser zugeben), diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Käse entrinden und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Käse mit Brotbröseln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit Eigelb einstreichen, dann die Teigbahn halbieren, auf eine Hälfte Käsehäufchen darauf setzen. Je ein Kerbelblatt darauf geben und mit der zweiten Teighälfte bedecken, gut andrücken und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl die Schalotten und eine gehackte Knoblauchzehe glasig anschwitzen, Tomatenwürfel und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Für die Pistousauce Fleischtomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Von den Zitronen den Saft auspressen. Fleischtomatenwürfel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Balsamico, 100 ml Olivenöl und der fein gehackten Knoblauchzehe vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten sanft köcheln und anschließend 2 Minuten ziehen lassen. Basilikumblätter fein schneiden und sowohl unter die Gewürztomaten als auch unter die Pistousauce mischen. Tomatenkompott auf Tellern anrichten, Ravioli und Pistousauce darauf geben und servieren.

Harald Wohlfahrt Montag, 21. März 2011

Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade

Für 4 Personen

5 Bioorangen	200 g Zucker	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Biolimette	1 Vanilleschote	50 g Butter
1 Ei	1 EL Backpulver	250 g Mehl
1 Prise Salz	Mehl	150 g Sahne
Puderzucker		

Für die Marmelade die Orangen unter heißem Wasser waschen und abtrocknen. Mit einem Zestenreiser oder Sparschäler die Schale abziehen und fein schneiden. Die weiße Innenhaut der Orangen mit einem Messer wegschneiden und wegwerfen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit 100 g Zucker in einen Topf geben. Alles gut aufkochen, dann die vorbereiteten Zesten zugeben und alles weich- bzw. einkochen. Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abschütten und gut auskühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Von der Limette etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Butter schaumig rühren und zu den Kartoffeln geben. Ei, Backpulver, Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Limettenschale und Limettensaft sowie die Hälfte vom Vanillemark zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett ca. 5 mm dick auswellen und daraus ca. 12 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte der Teigquadrate je 1 EL Orangenmarmelade geben. Dann von einer Ecke aus die Quadrate zu Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Sahne mit restlichem Vanillemark steif schlagen. Die Hörnchen mit Puderzucker bestreut servieren. Dazu nach Belieben Vanillesahne reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Februar 2011

Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen

Für 4 Personen

250 g Kastanienmehl	150 g Hartweizenmehl	Salz
4 Eier	100 g kleine Kartoffeln	100 g kleine grüne Bohnen
2 Maronen, geschält	1 Bund Basilikumblätter	50 g junger Pecorino
1 kleine Knoblauchzehe	75 ml Olivenöl	25 ml Nussöl
Pfeffer	Hartweizenmehl	Meersalz
ca. 50 g reifer Pecorino		

Für den Nudelteig Kastanienmehl, Hartweizenmehl und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für das Pesto die Maronen grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pecorino fein reiben. Knoblauch schälen und mit den Basilikumblättern, dem Olivenöl und Nussöl mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Maronen und den Pecorino zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Damit das Pesto nicht schnell grau wird, erst bei Bedarf salzen und pfeffern. Die Kartoffeln vierteln, die Bohnen halbieren. Zur Fertigstellung den Teig mit der Nudelmaschine in ca. 2 mm dicke Bahnen ausrollen und in Streifen „Tagliatelle“ schneiden. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Bohnen und Kartoffeln mit wenig Nudelwasser in einer Wokpfanne leicht erhitzen, die Tagliatelle hinein geben und mit dem Pesto durch schwenken. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Pasta zu dickflüssig sein, etwas Nudelwasser dazu geben. Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den reifen Pecorino darüber hobeln.

Cornelia Poletto Dienstag, 11. Januar 2011

Möhren-Panna-Cotta mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

1 Zwiebel	600 g junge kleine Möhren	9 Blatt Gelatine
2 EL Butterschmalz	Salz, Zucker	400 g Crème-fraîche
1/2 Bund Estragon	1 Zitrone	600 g junger Blattspinat
4 EL Olivenöl	Baguette	150 g Ziegenfrischkäse

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Möhren putzen, waschen und bis auf 4 Stück alle würfeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anbraten, die ganzen und gewürfelten Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt weich dünsten. Die gedünsteten ganzen Möhren beiseite legen, die gewürfelten Möhren fein pürieren. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Möhrenpüree auflösen, alles mit Crème-fraîche mischen. Den Estragon abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Möhrencreme mischen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Möhrencreme mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Masse in kleine Förmchen füllen (Inhalt ca. 200 ml) , mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden kalt stellen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Aus restlichem Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, etwas Salz und Zucker eine Vinaigrette mischen. 500 g Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann mit der der Hälfte der Vinaigrette marinieren und flächig zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legen, mit einem Nudelholz glätten, so dass eine Art grüne Matte entsteht. Diese in 4 Rechtecke schneiden und diese auf den Tellern platzieren. Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, toasten und dünn mit Ziegenfrischkäse bestreichen, evtl. mit Estragon verzieren. Den restlichen Spinat mit dem Rest Vinaigrette marinieren und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Die Möhren Panna Cotta aus den Förmchen stürzen, mit anrichten, je eine ganze gedünstete und erkaltete Möhre und einen Käsetoast dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 20. April 2011

Nudel- Auflauf

Für 2 Personen

200 g Makkaroni	8 getrocknete Tomatenhälften	Salz
4 EL Pinienkerne	50 g Artischockenherzen	30 g Oliven, entkernt
100 g Feta	150 g Naturjoghurt	Ca. 100 ml Olivenöl
2 Eier	Pfeffer	1 Bund Basilikum
50 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	1 Bund Rucola
1 EL weißer Balsamico		

Die getrockneten Tomaten ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann abschütten und in einem Topf mit Wasser ca. 30 Minuten kochen. Die Makkaroni in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Artischockenherzen vierteln, Oliven halbieren, Feta würfeln. Die gekochten Tomaten abschütten, in grobe Stücke schneiden und mit dem Joghurt in einem Cutter geben und fein pürieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Olivenöl ausfetten. Nudeln mit der Hälfte der Pinienkerne, Artischockenherzen, Oliven und Feta vermischen und in die Auflaufform geben. Joghurt-Tomaten mit 2 Eiern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, diese Masse über die Nudeln in der Form gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Basilikum abspülen, trocken schütteln. Parmesan fein reiben. Basilikum mit Parmesan, restlichen Pinienkernen, 60 ml Olivenöl und Knoblauch in einen Mixer geben und fein pürieren, mit Salz abschmecken. Rauke abspülen, trocken schütteln. Balsamico mit 2 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Rauke damit marinieren. Den Auflauf auf Tellern anrichten, mit Pesto beträufeln und marinierte Rauke dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 27. April 2011

Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Salsa:

10 getrocknete Tomatenviertel	1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1/4 l Gemüsebrühe
1/2 TL Speisestärke	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Basilikum		

Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder so viel Mehl hinzuzugeben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Tomaten mit wenig Wasser 15 Minuten einweichen, anschließend fest ausdrücken und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Gehackte Tomaten und das Tomatenmark dazu geben. Gemüsebrühe angießen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und andicken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt 2 EL Olivenöl unterrühren. Die Basilikumblätter grob schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und unter die Tomatensalsa mischen. Basilikum darüber streuen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. März 2011

Petersilien-Graupen mit geschmolzenem Greyezer

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 EL Butter	500 g Perlgraupen
Salz	1 Lorbeerblatt	1l Gemüsebrühe
800 g Petersilienwurzel	Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie
200 ml Sahne	100 g Greyezer	

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1 Orange	1 TL Senf
Salz	1 TL Zucker	2 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl		

Zwiebeln schälen und würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel anschwitzen. Perlgraupen dazu geben, Salz und Lorbeerblatt zugeben, mit Brühe bedecken und ca. 15-20 Minuten weich kochen. Immer wieder etwas Brühe nachgießen, aber nicht zu viel, sonst werden die Graupen schleimig. Petersilienwurzeln schälen, einen Teil sehr fein würfeln den anderen grob. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die feinen Würfel darin anbraten und kurz vor Ende der Kochzeit unter die Graupen mischen. Die größeren Würfel mit den restlichen Zwiebeln anschwitzen und ein wenig Brühe zugeben, weichkochen, pürieren, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. (Einige große Petersilienblätter zur Deko aufheben.) Petersilien mit der Sahne fein pürieren, durch ein Sieb passieren und zur Petersilienwurzel-Sauce geben. Nochmals abschmecken und mit Butter montieren. Die Graupen in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bedecken und bei Oberhitze im Backofen lassen. Die Sauce dazu servieren. Den Endiviensalat waschen, die Orange schälen und filetieren. Für die Vinaigrette Senf, Salz, Zucker und Weißweinessig verrühren, Öl zugeben und die fein geschnittenen Endivie darin marinieren. Filets von einer Orange darunter mischen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 26. Januar 2011

Quark-Knödel mit Mango-Salat

Für 4 Personen

600 g Quark	300 g Weißbrot	120 g Butter
100 g Puderzucker	2 Eigelb	2 Eier
1 Msp. abger. Zitronenschale	500 ml Milch	5 EL Zucker
1 Vanilleschote	Für den Mangosalat:	
2 reife Mango	20 g Zucker	10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser		

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zerkleinern. 130 g Butter mit Puderzucker, Eigelbe, Eier und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratze Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden. Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011

Ragout von Mai-Rübchen, Morcheln, Kartoffel-Pfannkuchen

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	10 g getrocknete Morcheln
300 g frische Morcheln	8 Mairübchen	1 Schalotte
3 EL Butter	Zucker	1 Bund Schnittlauch
2 Eier	100 ml Milch	1 Msp. Muskat
2-3 EL Butterschmalz	150 ml Sahne	1/2 Bund Kerbel

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die getrockneten Morcheln in kaltem Wasser einweichen. Die frischen Morcheln sehr gründlich waschen, eventuell vorher durchschneiden. Die Mairübchen schälen und in Halbmonde schneiden. Schalotte schälen, sehr fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Mairübchen zugeben mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 10 Minuten zugedeckt weich dünsten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffeln abschütten, gut ausdampfen und durch eine Presse drücken. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Milch verquirlen, mit Salz und Muskat würzen und alles mit den Kartoffeln mischen. Schnittlauch untermischen und Eischnee unter die Masse heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse kleine Pfannkuchen von ungefähr 10 cm Durchmesser backen. Die frischen Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und salzen. Das Einweichwasser der getrockneten Morcheln durch einen Teefilter oder eine Filtertüte geben, zu den frischen Morcheln geben. Die eingeweichten Morcheln sehr gründlich waschen und sehr fein hacken. Mit der Sahne zu den Morcheln in der Pfanne geben und etwas einkochen lassen. Die Mairübchen zugeben und abschmecken. Kerbel abzupfen. Das Ragout mit den Kartoffelpfannkuchen und Kerbel bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 11. Mai 2011

Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse

Für 2 Personen

80 g Berglinsen	250 ml Gemüsebrühe	Salz
2 Tomaten	1 grüne Chili-Schote	1 rote Paprika
1 Schalotte	5 g frischer Ingwer	1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 Prise Cayennepfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
150 g Bergkäse am Stück	1 EL Mehl	1 Ei
2-3 EL Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl	

Die Linsen in ein großes Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abwaschen. Dann die Linsen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze die Linsen ca. 25 Minuten weich kochen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Chili und Paprika halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotte und Ingwer schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Paprika, Chili, Tomaten, Ingwer und Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Linsen mit der Flüssigkeit zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Käse in vier Teile schneiden, diese in Mehl wenden durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl die Käsestücke von beiden Seiten goldbraun braten. Das Linsengemüse anrichten und den gebratenen Käse dazureichen.

Vincent Klink Donnerstag, 31. März 2011

Spargel mit Blutorange-Hollandaise, Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen

800 g weißer Spargel	1 Zitrone	Meersalz
brauner Zucker	170 g Butter	100 g Wildkräuter
1 Schalotte	300 ml Gemüsefond	1/2 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere	1 Blutorange	1 Ei
1 Eigelb	weißer Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vier große Blätter Backpapier ausbreiten und die Spargelstangen darauf verteilen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Spargelstangen mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit einer Prise Meersalz und braunem Zucker würzen und jeweils 1 TL Butter darauf verteilen. Dann Spargel gut in das Pergamentpapier einpacken, die Enden gut umknicken und evtl. tackern, so dass jedes Spargelpäckchen dicht verschlossen ist. Die Spargelpäckchen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Die Wildkräuter waschen, evtl. vom Stiel zupfen und gut abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein schneiden und zusammen mit Gemüsefond, Lorbeerblatt und Wacholderbeere in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte auf 100 ml einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. 150 g Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur langsam bräunen. Von der Blutorange den Saft auspressen und diesen in einem Topf fast vollständig einkochen lassen, es sollte noch 1-2 EL Flüssigkeit übrig sein. Den eingekochten Gemüsefond mit 1 Ei und Eigelb in einen Schlagkessel geben und über Wasserbad aufschlagen bis eine Bindung entsteht. Dann den Topf vom Wasserbad nehmen und die braune Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) und den eingekochten Blutorangensaft tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Wildkräuter mit 2 EL Olivenöl und etwas Meersalz marinieren. Spargelpäckchen aus dem Ofen nehmen, auf die vorgewärmten Teller legen und mit einer Schere aufschneiden. Die Sauce Hollandaise und die marinierten Wildkräuter darauf anrichten. Direkt servieren.

Michael Kempf Freitag, 06. Mai 2011

Spargel mit holländischer Soße, Kartoffeln, Nuss-Butter

Für 2 Personen

500 g neue Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
50 ml Weißweinessig	100 ml Weißwein	5 Pfefferkörner
800 g weißer Spargel	1 Prise Zucker	150 g Butter
400 g grüner Spargel	2 Eigelb	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 Bund Kerbel		

Kartoffeln sehr gründlich bürsten und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Schalotte schälen, grob würfeln und mit Weißweinessig, Weißwein und Pfefferkörnern in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb passieren. Weißen Spargel schälen. Die Spargelschalen in einem Topf mit Wasser aufsetzen. Das Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen. Die Schalen ca. 10 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Die Enden vom geschälten Spargel unten abschneiden, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarn binden, im Spargelsud ca. 10 Minuten weich kochen. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarn binden, mit in den Spargelsud geben und ca. 7 Minuten weich kochen. Die restliche Butter schmelzen. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse rühren und den Kessel vom Wasserbad nehmen. So viel flüssige Butter (die ungefähr die Gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) langsam mit einem Schneebesen in die Eimasse einrühren bis diese dickflüssig ist. Die Sauce Hollandaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die restliche flüssige Butter wieder auf den Herd stellen hellbraun werden lassen. Spargel mit Kartoffeln anrichten. Sauce Hollandaise an den Spargel angießen, die braune Butter über die Kartoffeln gießen. Mit Kerbel dekorieren.
Tipp: Nach Wunsch den Spargelsud aufkochen, mit Mehlbutter binden, abschmecken und in einer kleine Tasse als Suppe serviert dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 04. Mai 2011

Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	90 g Parmesan	125 ml Milch
Salz, Cayennepfeffer	100 g Sahne	4 getrocknete Pflaumen
20 g Cashewkerne	1/2 Bund Kapuzinerkresse	400 g grüner Spargel
4 EL Rapsöl	Pfeffer	40 ml weißer Balsamico
2 EL Akazienhonig		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 60 g Parmesan fein reiben. Die Milch aufkochen, den Parmesan unterrühren. Mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen, ca. 10 Minuten stehen lassen, dann mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Parmesanmilch auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Sahne anschlagen und unter die abgekühlte aber noch nicht gestockte Parmesanmilch heben. Die Masse in eine Auflaufform füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde fest werden lassen. Die getrockneten Pflaumen vierteln. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und leicht salzen. Kapuzinerkresse abspülen und trocken schütteln. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann schräg in Scheiben zuschneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl die Spargelscheiben anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Honig und 2 EL Rapsöl zugeben und die Pflaumen in der Essigmarinade glasieren. Spargelscheiben auf den Tellern verteilen, Kapuziner Kresse, Cashewkerne und Dörripflaumen zugeben, die Essigmarinade über den Salat träufeln. Das Parmesanmousse stürzen, in Dreiecke schneiden und anrichten. Rest Parmesan in Späne hobeln und über den Salat streuen.

Jörg Sackmann Dienstag, 10. Mai 2011

Spinat-Risotto mit pochiertem Eigelb und Mimolette

Für 4 Personen

400 g junger Blattspinat	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	30 ml Sahne	Meersalz, Pfeffer, Muskat
250 g Risottoreis	40 ml Weißwein	ca. 600 ml Gemüsebrühe
1/2 Lorbeerblatt	50 g franz. Schnittkäse	1 EL Walnusskerne
1 EL Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl
1 TL süßer Senf	4 frische Eier	

Spinatblätter waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Eine geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, 300 g Spinatblätter zugeben und zusammenfallen lassen, dann über einem Sieb abschütten, Spinat abschütten, gut ausdrücken und etwas hacken. Sahne erhitzen, gehackten Spinat untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Übrige Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben, kurz mit andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Hälfte der Brühe und Lorbeerblatt zugeben und bei niedriger Hitze langsam garen. Dabei je nach Konsistenz immer wieder etwas Brühe nachgießen. Mimolette ohne Rinde dünn hobeln. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Essig, Rapsöl, 1 EL Olivenöl, Senf und 2 EL der Gemüsebrühe zu einer Emulsion verrühren, abschmecken und restliche Spinatblätter damit marinieren. 4 Schöpfkellen mit etwas Olivenöl einfetten, die Eier trennen und die Eigelbe in den Kellen ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser pochieren. Herausnehmen und vorsichtig abtropfen. Rahmspinat unter das Risotto rühren, abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Spinatsalat und das pochierte Eigelb in der Mitte drapieren, darauf Käse und die gerösteten Walnüsse verteilen.

Michael Kempf Freitag, 11. März 2011

Spitzkohl-Wickel mit Dattel-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	1 kleiner Spitzkohl
1 Zwiebel	5 EL Butterschmalz	250 ml Sahne
Pfeffer	10 Medjoodatteln	60 g Ziegenfrischkäse
1 Schalotte	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Butter
Kreuzkümmel, gemahlen	4 Blätter Frühlingsrollenteig	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Vom Spitzkohl 8 schöne große Blätter vorsichtig lösen, diese in einem großen Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen. Dann Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Spitzkohlstreifen zugeben und langsam goldbraun schmoren. 150 ml Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne cremig einkochen lassen. Die Datteln entsteinen. 4 Datteln mit dem Frischkäse füllen. Die restlichen Datteln fein hacken. Den geschmorten Spitzkohl auf die blanchierten Blätter geben und zu Rouladen aufrollen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Spitzkohlrouladen zugeben und rundherum goldbraun anbraten. Gemüsebrühe und restliche Sahne angießen und etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, 2 EL Butter zugeben und zerstampfen. Die gehackten Datteln untermischen, mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Die gefüllten Datteln in je ein Frühlingsrollenteigblatt einwickeln und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz goldbraun ausbraten. Spitzkohlwickel anrichten und etwas Sauce angießen, das Dattel-Kartoffelpüree zugeben und die gefüllte Dattel obenauf legen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 23. Februar 2011

Wild

Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette

Für 4 Personen

Für die Linsenvelouté:

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

Für die Wachtelcrepinette:

ca. 200 g Schweinenetz	1 Schalotte	2 EL Butter
50 ml Portwein	50 ml Cognac	30 g grüner Speck
30 g Schweinenacken	20 g Kalbfleisch vom Hals	2 Wachteln mit Leber
1 Ei	Salz, Pfeffer, Muskat	2 EL Butterschmalz
1/2 Wirsingkopf	100 ml Sahne	

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. Sellerie, Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüswürfel untermischen, mit Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Für die Wachtelcrepinette die Schalotte schälen, fein schneiden in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und um 2/3 einkochen lassen. Speck, Fleisch und Leber der Wachteln durch die feinste Scheibe des Fleischwofes drehen. Dazu die Schalotte und das Ei geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Wachteln jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Nach diesem Schritt von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausbreiten, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Die Farce auf dem Schweinenetz ca. 5mm dick auftragen und je eine Wachtelkeule darauflegen, mit einer Wachtelbrust abdecken. Das überstehende Schweinenetz mit der Farce darüber zusammenschlagen, so dass die Wachtelteile komplett eingepackt sind. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Crepinetten darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vom Wirsing die Blätter in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Wirsingstreifen anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Die Linsenvelouté in kleinen Schüsselchen anrichten. Wirsinggemüse in separate Schüsseln geben und je eine Crepinette darauf setzen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011

Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree

Für 4 Personen

Macadamia-Nuss-Püree	500 g Kartoffeln, mehlig	Salz
80 g Macadamianüsse	80 ml Milch	30 g Butter
1 Prise Muskat		

Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	100 ml roter Portwein
50 ml Cognac	500 ml Wildsauce	1 TL Speisstärke
Salz, Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

500 g Rosenkohl	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
2 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Rehrücken:

600 g ausgelöster Rehrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Wacholderbeeren		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für das Püree die Kartoffeln schälen halbieren und in Salzwasser garkochen. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, über die Kartoffeln geben und zu einem sämigen Püree vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die fein gehackten Nüsse unter das Püree ziehen. Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Rehsauce angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Saue damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen. Von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen Rosenkohlblätter zugeben und darin gar schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die geben. Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Rosenkohl geben, das Püree mit einem Esslöffel zu Nocken formen und oberhalb des Rosenkohls ansetzen. Die Medaillons zugeben und die Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Januar 2011

Wurst-Schinken

Käse-Palatschinken

Für 4 Personen

250 g Mehl	Salz	5 Eier
600 ml Milch	1 TL flüssige Butter	Butterschmalz
1 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butter	200 g Raclettekäse	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	50 g Parmesan	

Mehl, eine Prise Salz und 3 Eier miteinander vermischen, dann 300 ml Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Lauch waschen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und mit den Zwiebeln vermischen. Die Zwiebel-Käsemischung auf die einzelnen Pfannkuchen geben und zusammenrollen. Pfannkuchenrouladen in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal 2 Eier mit 300 ml Milch und Sahne gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan fein reiben und unter die Royal mischen sowie die Lauchwürfel. Das Ganze über die gerollten Pfannkuchen gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen. Die Käsepalatschinken anrichten. Dazu passt sehr gut Endivien- oder Feldsalat.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Januar 2011

Schwarzwurzel-Gemüse mit pochiertem Ei und Pancetta

Für 4 Personen

1 Biozitrone	300 ml Weißweinessig	1 kg Schwarzwurzeln
200 ml Geflügelfond	1 große Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 Pimentkorn	3 EL Butter
3 EL Mehl	1 Bund glatte Petersilie	150 g Sahne
8 Scheiben Pancetta, dünn	Salz	4 Eier
Pfeffer	Meersalz	

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann von der Zitrone den Saft auspressen. Eine Schüssel mit Wasser, ca. 50 ml Essig und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Zum Schneiden die Wurzeln herausnehmen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und gleich wieder ins Zitronenwasser geben. Geflügelfond und 400 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Zwiebel schälen, halbieren und eine Hälfte mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken spicken. Gespickte Zwiebelhälfte und Pimentkorn mit in den Topf geben. 200 ml Weißweinessig zugeben und die Brühe mit Salz abschmecken. Die geschnittenen Schwarzwurzeln ins kochende Essigwasser geben und langsam durchziehen lassen. Dann die Schwarzwurzeln herausnehmen, abtropfen lassen und die gespickte Zwiebel entfernen. Den Kochfond zur Seite stellen. Restliche Zwiebelhälfte fein schneiden, in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen, das Mehl unterrühren, 50 ml kaltes Wasser zugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Unter Rühren den Kochfond der Schwarzwurzeln zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der Sahne schlagen. 4 Scheiben Speck in einer Pfanne ohne Fett goldgelb ausbraten, restliche Speckscheiben bleiben roh. Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, etwas Salz und Essig zugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Schwarzwurzeln zum Sahnefond geben. Zuerst flüssige Sahne, dann geschlagene Sahne unter die Schwarzwurzeln geben. Petersilie untermischen, abschmecken und anrichten. Die rohe Scheibe Speck darüber legen, darauf ein pochiertes Ei geben. Dies mit Meersalz und Pfeffer würzen und den gebratenen Speck obenauf geben.

Martin Gehrlein Freitag, 7. Januar 2011

Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm

Für 2 Personen

10 g Hefe	130 ml Wasser	Zucker
250 g Mehl	Salz	80 g luftgetrockneter Speck
4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	50 g Quark
130 g Crème-fraîche	1 Eigelb	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	2 EL Sauerrahm	1 Biolimette

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 Prise Zucker zugeben und glattrühren. Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, das Hefe-Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen. Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in schräge, dünne Scheiben schneiden. Quark, Crème-fraîche und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Quarkmasse bestreichen, Spargel und Speck darauf verteilen, würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken. Thymianblättchen vom Zweig streifen und mit Sauerrahm vermischen. Die Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Sauerrahm mit etwas Limettenschale, 1 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchen auf Teller geben und je 1 Nocke Sauerrahm obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 7. Juni 2011

Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade

Für 2 Personen

60 g Chorizo	3 Tomaten	120 ml Olivenöl
5 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	Zucker
1 Knoblauchzehe	2 Zucchini	100 g Bachkresse
2 Schalotten	2 Eigelbe	1 Msp. Traubensenf
20 ml weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sauerrahm
40 ml Sahne	2 Strudelteigblätter	80 g Frischkäse

Die Chorizo ca. 4 Stunden einfrieren. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen und kurz in siedend heißes Wasser geben. Herausnehmen, die Haut abziehen, dann die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomaten in eine Auflaufform legen, mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. 2 Zweige Thymian zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 30 Minuten antrocknen. Zucchini vierteln, Kerngehäuse entfernen und anschließend die Zucchinistücke in schräge feine Blättchen schneiden. Rest Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zucchinistücke anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian untermischen. Bachkresse putzen, abspülen und gut trocken schütteln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Bachkresseblätter bis auf knapp 2 EL, zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bachkresse-Schalotten leicht abkühlen, gut ausdrücken und fein hacken. 1 Eigelb mit Senf, eine Prise Salz, Zucker, Balsamico und Zitronensaft gut verrühren. Dann nach und nach mit einem Schneebesen im dünnen Strahl 80 ml Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Die frischen Bachkresseblätter fein schneiden und mit Sauerrahm, der angeschwitzten Bachkresse zur Mayonnaise geben, alles gut vermischen und abschmecken. Nachdem die Tomaten aus dem Ofen genommen wurden, die Backofentemperatur auf 180 Grad hoch stellen. 1 Eigelb mit Sahne verquirlen. Strudelteigblätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und mit Eigelbsahne bestreichen. In die Mitte der beiden Teigblätter mit einer feinen Reibe etwas Chorizo reiben. Die Zucchini-scheiben und Tomatenviertel abwechselnd auflegen, dazwischen etwas Bachkresse-Remoulade geben und etwas Frischkäse geben. Die Teigenden des Strudelteiges einschlagen, sodass runde Törtchen entstehen. Anschließend bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen nochmals etwas Chorizo über das Törtchen reiben. Törtchen in die Mitte eines Tellers geben, und die restliche Bachkresse-Remoulade darum herum verteilen.

Jörg Sackmann Dienstag, 17. Mai 2011

Index

- Artischocke, 110
Auflauf, 110
- Blanquette, 49
Blumenkohl, 6
Bohnen, 2, 22, 42, 55, 76, 78, 93, 101, 104, 108
Bouillabaisse, 9
Brokkoli, 46
- Chicoree, 51, 81
Chinakohl, 99
Chorizo, 129
Coq-au-Vin, 30
Cordon-bleu, 51
Crepes, 102
Curry, 104
- Eier, 105
Eintopf, 92
Enten-Keule, 37
Erbsen, 16, 23, 24, 49, 50, 54, 90, 92, 99, 103
- Falafel, 103
Fenchel, 9, 18, 19, 67, 80
Filet, 46, 73
Fisch, 76, 78
Fleisch, 47, 51, 55, 72, 92, 93
Forelle, 6, 11, 12, 24
- Garnelen, 68, 77
Gazpacho, 94
Geflügel, 44
Geschnetzeltes, 50
Gulasch, 71, 80
Gurke, 2, 12, 13, 26, 58, 73, 77, 94
- Hähnchen, 31, 32
Hähnchen-Brust, 31
Hähnchen-Schenkel, 30
Hähnchen-Schnitzel, 36
Hühner-Brust, 34
Hackfleisch, 40, 42
Haxe, 48, 53, 54, 60
- Hering, 13
- Iberico, 81
- Käse, 106, 114, 117
Kürbis, 91
Kabeljau, 13
Kartoffel, 107, 113, 116, 119
Kartoffeln, 2, 3, 91
Knödel, 105, 113
Kohlrabi, 2, 24, 33, 40, 50, 104
Kotelett, 61
Kraut, 14, 59, 76, 101
Kuchen, 100, 113
- Labskaus, 73
Lachs, 17
Lachs-Tatar, 8
Lamm, 40, 41
Lasagne, 41
Lauch, 7, 20, 28, 40, 53, 55, 65, 81, 126
Linsen, 12, 92, 114, 122
- Möhren, 2, 4, 7, 12, 20, 32, 33, 36, 37, 41, 48–50, 53, 54, 59, 60, 62, 65, 66, 70, 72, 76, 80, 91, 92, 100, 104, 109, 122
- Makrele, 18, 19
Mango, 77
Mangold, 40, 62
Maronen, 108
Meeresfrüchte, 66, 94
Mozzarella, 101
- Nudeln, 108, 110
- Pancetta, 127
Paprika, 60, 71, 76, 83, 92–94, 114
Pasta, 111
Pastinaken, 93
Perlhuhn, 33, 34
Pfannkuchen, 100, 113
Pilze, 7, 28, 30, 31, 46, 50, 51, 65, 85, 99, 113
Poularde, 30, 35

Quark, 113
 Räucherfisch, 14, 21
 Röllchen, 47, 55
 Rösti, 101
 Rüben, 113
 Rücken, 59
 Radicchio, 74
 Radieschen, 2, 62, 104
 Ragout, 113
 Ratatouille, 60
 Ravioli, 36, 64, 106
 Reh-Rücken, 123
 Reis, 4, 99
 Rettich, 7, 20, 21, 84
 Rind, 93
 Rippchen, 81
 Risotto, 3, 4, 118
 Roastbeef, 73, 74
 Rosenkohl, 123
 Rote-Bete, 20, 21, 48, 73, 94, 103
 Roulade, 52

 Saibling, 7, 16, 23
 Sardinien, 25
 Sauerampfer, 15
 Sauerkraut, 4, 81
 Schnitzel, 84, 86
 Schoten, 24, 49, 50, 76, 99
 Schulter, 62, 70
 Schwarzwurzeln, 127
 Schweine-Filet, 84, 85
 Schweine-Hals, 80
 Sellerie, 7, 9, 20, 24, 33, 48, 53, 54, 59, 60,
 62, 65, 66, 70, 72, 80, 81, 91, 92, 95,
 122
 sonstige, 88, 98, 112
 Spargel, 23, 47, 49, 55, 61, 68, 86, 115–117,
 128
 Speck, 91, 128
 Spieß, 58
 Spinat, 10, 31, 42, 95, 109, 118
 Spitzkohl, 59, 119
 Stampf, 3
 Steak, 81

 Tafelspitz, 54
 Tintenfische, 65, 67
 Tomaten, 9, 12, 18, 19, 22, 25–27, 34, 42, 47,
 48, 53, 58, 60, 62, 66, 67, 70, 71, 78,
 92–94, 99, 106, 110, 111, 114, 129

 Wachteln, 122
 Wels, 20
 Wirsing, 11, 122
 Wolfsbarsch, 10, 26, 27

 Zander, 22, 28
 Zander-Filet, 28
 Zucchini, 24, 34, 76, 129