

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

ARD-Buffet

2012 Juli-Dez.

163 Rezepte

Flora Hohmann	Frank Buchholz
Jörg Sackmann	Jacqueline Amirfallah
Karlheinz Hauser	Martin Gehrlein
Michael Kempf	Otto Koch
Sören Anders	Vincent Klink

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

Inhalt

Beilagen	1
Apfel-Kartoffel-Püree	2
Gefüllte Knödel	2
Kartoffel-Knödel	3
Schupfnudeln	3
Dessert	5
Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Crème	6
Apfel-Strudel mit Vanille-Soße	7
Apfel-Tiramisu im Glas	8
Beeren-Grütze mit Mascarpone-Crème	8
Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern	9
Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne	9
Crème brûlée mit Zitrus-Früchten	10
Gefüllte Rotwein-Birnen	10
Joghurt-Mousse mit Brombeeren	11
Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum	11
Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen	12
Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott	13
Quark-Soufflé mit Birnen-Rosmarin-Kompott	14
Rosmarin-Crème brûlée mit Zitrus-Früchten	14
Schokoladen-Mousse mit Vanille-Hippe	15
Topfen-Palatschinken	15
Vanille-Quark-Mousse	16

Fisch	17
Bach-Saibling mit Kürbis-Fontina und Rieslingschaum-Soße	18
Barbecue-Lachs, Blumenkohl-Salat und Sauerrahm-Dressing	19
Blumenkohl mit Kapern-Mayonnaise, Sardellen und Fisch	20
Gebratene Forelle mit Mandelbutter-Soße und Lauch-Gemüse	21
Gebratener Saibling mit Gurken-Birnen-Salat	22
Gedämpfter Saibling auf Wurzel-Gemüse im Wein-Sud	23
Gegrillte Makrele auf Paprika-Schmorgemüse mit Fenchel	24
Gespicktes Zander-Filet auf Weißkohl-Risotto	25
Gratinierte Oliven-Gnocchi mit Räucher-Makrele	26
Gurken-Kaltschale mit Dill und Lachs-Roulade	27
Karpfen-Filet in Petersilien-Rahm mit Riesling-Sauerkraut	27
Kartoffel-Chips mit Lachs und Rucola	28
Lachs mit Meerrettich-Kruste und Riesling-Soße	29
Lachs-Filet, Strudel-Blatt, Rotwein-Spinat, Sabayon	30
Lachs-Scheiben auf pochiertem Ei mit Limetten-Soße	31
Makrele auf Sommer-Salat mit Gemüse-Kräuter-Vinaigrette	32
Mediterranes Gemüse mit Doraden-Filet in Kräuter-Kruste	33
Mit Kamille gebeizter Saibling auf Lauch-Flammkuchen	34
Püree von weißen Bohnen und Dill mit gebratener Forelle	35
Räucherlachs-Röllchen an Feldsalat	35
Saibling mit Akazien-Samen, Cidre und Apfel-Müsli	36
Saibling mit Meerrettich-Mousse und Wildkräuter-Salat	37
Speck-Zander in Ei-Hülle mit Weißkohl-Kartoffel-Gemüse	38
Tatar von Matjes mit Kartoffel-Mousse	38
Wolfsbarsch, Pfifferling-Risotto, Basilikum-Emulsion	39
Zander im Salz-Teig	39
Geflügel	41
Backhendl mit Kartoffel-Salat und Kürbiskern-Öl	42
Enten-Brust in Honig karamellisiert mit confierten Pilzen	43
Enten-Brust mit Lebkuchen-Soße	44

Enten-Brust mit Maronen-Füllung, Spitzkohl-Schupfnudeln	45
Enten-Keulen mit Apfel und Maronen geschmort	46
Gebratene Hähnchen-Brust mit Quitten-Soße und Venere-Reis	47
Gefüllte Hähnchen-Brust auf Curry-Linsen	48
Geschnetzeltete Enten-Brust mit Weintrauben	48
Hähnchen-Geschnetzeltetes mit Zwetschgen	49
Kürbis-Stampf mit Hähnchen-Brust und Trauben-Soße	50
Kotelett vom Freiland-Hähnchen mit Pilzen gefüllt	51
Mais-Poularde mit Karotten-Salsa und Koriander-Dip	52
Poularde mit Taleggio und geschmolzenen Tomaten	53
Poularden Saté mit Schmorkürbis	54
Rotes Enten-Curry mit Paparika-Mus	55
Steinpilz-Ravioli, Hähnchen-Brust, Parmesan-Schaum	56
Stuben-Küken gefüllt mit Pilzen und Sellerie-Mousseline	56
Hack	59
Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt	60
Garniertes Beefsteak-Tatar	61
Königsberger Klopse	62
Rote Zwiebeln gefüllt mit Rinder-Hack, Gemüse-Couscous	63
Innereien	65
Geflügel-Leber-Parfait mit Gelee an Feldsalat	66
Kalb-Leber mit Birne, Bohne und Speck	67
Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree	68
Kalb	69
Frikandeau vom Kalb mit Apfel-Kompott und Kartoffel-Püree	70
Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons	71
Kalb-Filet mit Schwarzwurzel-Ragout und Haselnuss-Gnocchi	72
Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße	73
Kalb-Rouladen mit Pfifferlingen und Geitost	74
Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree	75
Karamellisierter Sommerlauch mit Kalb-Steak	76
Vitello Tonnato	76
Wiener Schnitzel mit grünem Salat	77

Lamm	79
Geschmorte Lamm-Schulter mit Ingwer-Möhren	80
Lamm-Rücken mit Minz-Soße und Bohnen-Gemüse	81
Ossobuco von Lamm-Haxen mit geschmortem Chicorée	82
Meer	83
Gebratene Garnelen mit Asia-Salat, Mango Chutney	84
Jacobsmuscheln mit Karotten-Soße und Rote Bete Clafoutis	85
Rind	87
Boeuf Bourguignon	88
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Schnittlauch-Soße	89
Rinder-Schulter mit Kräuter-Polenta und Portwein-Zwiebeln	90
Roastbeef, Remouladen-Soße, Bratkartoffel-Salat	91
Zwiebel-Rostbraten mit Sellerie Nicoise	92
Salat	93
Artischocken-Salat mit Johannisbeeren und Ciabatta	94
Kraut-Salat mit Walnüssen und gebratener Wachtel	95
Orangen-Salat mit frittierten Forellen-Streifen	96
Salat von Honig-Melone mit gegrillten Garnelen	97
Schwein	99
Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen	100
Gefülltes Schweine-Kotelett mit Zucchini-Salat	101
Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott	102
Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée	103
Schweine-Filet mit Gorgonzola gefüllt	104
Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln	105
Soßen	107
Paprika-Soße	108
Remouladen-Soße	108
Wild-Soße	109

Suppen	111
Artischocken-Suppe	112
Eintopf von Winter-Gemüse mit Kabeljau und Spätzle	112
Kalte Paprika-Chili-Suppe mit Rinder-Tatar	113
Kartoffel-Curry-Eintopf mit Spinat	114
Orientalische Möhren-Joghurt-Suppe	114
Steckrüben-Kokos-Suppe mit Limetten-Blättern	115
Suppe von Räucher-Forelle und Petersilienwurzel	115
Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar	116
Vegetarisch	117
Bunte Bete mit gebratenem Gruyère und Kartoffel-Püree	118
Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott	119
Gebratene Chili-Ananas mit Honig-Parfait	119
Gebratener Käse mit Herbstfrüchte-Chutney	120
Gefüllte Reis-Bällchen auf Herbst-Gemüse-Ragout	121
Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout	122
Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat	123
Kürbis-Ravioli mit Amaretti-Bröseln	124
Kandierte Aubergine mit Paprika und Hirse	125
Kartoffel-Maultaschen	126
Kohl-Koulade mit Schafkäse und Gewürz-Linsen	127
Lasagne von Paprika, Schafkäse und Walnüssen	128
Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette	129
Milchreis Gabriele	130
Milchreis-Pudding mit Aprikosen-Minz-Kompott	130
Parmesan-Knödel mit Karotten-Kürbis-Ingwer-Gemüse	131
Persischer Spinatkuchen	132
Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage	132
Rosenkohl-Ragout mit gefüllten Pfannkuchen	133
Schafkäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio	134
Spitzkohl-Rouladen mit Schafkäse und Pastinaken	135

Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße	136
Tomaten-Terrine mit Mozzarella und Basilikum-Keks	137
Vacherin Mont-d`Or im Strudel-Blatt mit Kürbis-Salat	138
Zucchini-Risotto mit Knoblauch und Zucchini-Blüten	138
Verschiedenes	139
Frittierte Knabbereien mit zweierlei Dips	140
Vorspeisen	141
Blättertieg-Pastetchen mit Gänseklein, gelben Rüben	142
Crêpe mit Orangen-Frischkäse-Crème	143
Gratin von Meeresfrüchten mit Ananas-Chutney	144
Grissini-Stangen mit Schinken und Salami	145
Herbstliche Gazpacho mit Eismeer-Garnelen	145
Kroketten von Räucher-Forelle	146
Melonen-Spieße mit Parma-Schinken	146
Mini-Baguette mit Meerrettich-Dip	147
Polenta-Knödel	147
Tomaten - Bruschetta mit Parmesan	148
Ziegenkäse mit Tomaten-Mousse	148
Wild	149
Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing	150
Hirsch-Rücken mit Walnuss-Pinienkern-Kruste	151
Involtini vom Wildschwein-Rücken mit Haselnuss-Nudeln	152
Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter	153
Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln	154
Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln	155
Reh-Rücken mit Topinambur und Rote Bete-Sauce	156
Wildschwein-Medaillons mit Holunderbeer-Soße	157
Wildschwein-Terrine	158

Wurst-Schinken	159
Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck	160
Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	161
Polenta mit Kräuterseitlingen	162
Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat	163
Spiegelei mit Orangen-Tomaten, Linsen und Speck	164
Waldpilz-Schmarrn	165
Index	166

Beilagen

Apfel-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Apfel
2 EL Butter	1 TL Zucker	150 ml Milch
75 ml Sahne	1 EL braune Butter	Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den Apfel schälen, vierten, entkernen. Apfelstücke in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Apfelstücke anschwitzen, 1 TL Zucker überstreuen und goldgelb karamellisieren. Kartoffeln abschütten und bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in einen vorgewärmten Topf drücken. Milch erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Apfelstücken und gebräunter Butter unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink 15. November 2012

Gefüllte Knödel

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigränder einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Kartoffel-Knödel

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig Salz 2 Eier
40 g Hartgrieß 30 g Mehl Muskat, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca.15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen.

Vincent Klink 22. November 2012

Schupfnudeln

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig 1 EL Kümmel 1 Lorbeerblatt
1/4 Bund glatte Petersilie 2 Stängel Majoran 4 Eigelb
100 g Hartweizenmehl Meersalz, Pfeffer 1 Prise Muskat
Rapsöl

Kartoffeln gut waschen und bürsten. In einem Topf mit Salzwasser die Kartoffeln weich kochen. 1 EL Kümmel und Lorbeerblatt mit ins Kochwasser geben. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abschütten, pellen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe, Hartweizenmehl und die gehackten Kräuter zufügen, alles gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig in mehrere Rollen formen und davon 2 cm dicke Stücke abtrennen. Diese mit der Hand zu Schupfnudeln formen und anschließend in leicht kochendem Salzwasser garen. Die Schupfnudeln sind gar, sobald sie an die Wasseroberfläche aufgestiegen sind. Schupfnudeln mit einer Drahtkelle herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit etwas Rapsöl beträufeln, damit die Schupfnudeln nicht zusammenkleben und mit einer Klarsichtfolie bis zur weiteren Verwendung abdecken.

Michael Kempf 16. November 2012

Dessert

Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Crème

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

1/2 reife Ananas 2 EL brauner Zucker Saft und Schale von 1 Limette
4 EL Maracuja-Saft

Für die Krapfen:

10 g Butter 10 g frische Hefe 80 ml Milch
150 g Mehl 1 EL Zucker 1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote 1 Prise Salz 1 TL Rum
500 g Fett

Für die Limettencreme:

2 Stiele Zitronengras 3 Bio- Limetten 30 g Butter
2 Eier 4 Eigelb 60 g Zucker

Ananas schälen und in etwa 1 mm dicke Scheiben schneiden. Zucker, Limettensaft und -schale und Maracuja-Saft verrühren. Ananasscheiben darin mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Krapfen:

Butter zerlassen. Hefe und lauwarme Milch verrühren. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Hefemilch, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillemark, Salz und Rum nach und nach zur Mehl-Zuckermischung geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kneten. Mit zwei leicht bemehlten Esslöffeln etwa 8 Nocken aus dem Teig stechen. Die Nocken auf mit Mehl bestäubtes Backpapier geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Für die Limettencreme:

Zitronengras Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras halbieren und fein schneiden. 2 Limetten halbieren und den Saft auspressen. Übrige Limette heiß abspülen, trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale fein abreiben.

Für die Krapfen Fett in einem großen Topf oder Fritteuse auf ca.170 Grad erhitzen. Krapfen darin, zunächst offen von allen Seiten goldbraun backen. Anschließend bei geschlossenem Topf weitere 1-2 Minuten backen. Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Limettencreme:

Butter schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker, Limettensaft und Zitronengras in eine Schale geben. Über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Dabei die Butter unterrühren. Limettencreme durch ein Sieb passieren. Limettenschale unterrühren. Ananas aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Ananas auf zwei Tellern gleichmäßig verteilen. Je zwei Krapfen in die Mitte der Ananas setzen. Krapfen mit zwei Gabeln öffnen. Mit Limettencreme und übriger Marinade anrichten.

Jörg Sackmann 06. November 2012

Apfel-Strudel mit Vanille-Soße

Für 6-8 Personen

Für den Apfelstrudel:

250 g Weizenmehl (550)	25 ml Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	100 ml kaltes Wasser	1 Zitrone
80 g Rosinen	1 kg Äpfel	Mehl
80 g flüssige Butter	4 EL Semmelbrösel	60 g geriebene Mandeln
2-4 EL Puderzucker	1-2 TL Zimt	

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	

Für den Apfelstrudel:

Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zitronensaft auspressen über die Rosinen gießen und diese marinieren lassen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und diese in feine Scheibchen schneiden. Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen. Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Semmelbrösel auf den Teig streuen. Mandeln mit Apfelscheiben, marinierten Rosinen, Puderzucker und Zimt mischen und auf dem Strudelteig verteilen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Vanillesauce:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei- Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Den Strudel etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Aufschneiden und mit Vanillesauce servieren.

Vincent Klink 25. Oktober 2012

Apfel-Tiramisu im Glas

Für 4 Personen

5-6 Äpfel	ca. 6 EL Zucker	50 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt	2 Blatt Gelatine	2 EL Milch
500 g Mascarpone	Calvados	1 Packung Löffelbiskuit

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und beiseite legen. Apfelviertel in Würfel schneiden. 2 EL Zucker in der Pfanne schmelzen, Apfelstücke zugeben, Apfelsaft angießen und weich dünsten. Kerngehäuse mit ca. 250 ml Wasser und 2 EL Zucker in einem Topf aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und mit einer Prise Zimt abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Hälfte der Gelatine-Milch unter den Mascarpone ziehen, mit Zucker und nach Wunsch auch mit Calvados abschmecken. Löffelbiskuit mit dem Zimt- Apfelpüree tränken. Die gedünsteten Äpfel pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Restliche Gelatine-Milch darunterziehen. Löffelbiskuit, Apfelpüree und Mascarpone abwechselnd in Dessert-Gläser schichten. (Von dem restlichen Apfelpüree kann man noch Eis herstellen. Dafür das Püree mit Apfelsaft verdünnen und in der Eismaschine abfrieren.)

Jacqueline Amirfallah 17. Oktober 2012

Beeren-Grütze mit Mascarpone-Crème

Für 4 Personen

200 g Himbeeren	150 g Heidelbeeren	200 g Brombeeren
15 g Speisestärke	300 ml Johannisbeersaft	Zucker, Salz
1 Ei	100 g Mehl	ca.120 ml Milch
3 EL Butterschmalz	3 Blatt Gelatine	500 g Mascarpone

Die Beeren putzen, 100 g ganze Beeren für die Deko zur Seite stellen, größere Beeren halbieren. Speisestärke mit 2 EL Johannisbeersaft glatt rühren. 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen, Johannisbeersaft angießen und aufkochen lassen. Dann die glatt gerührte Speisestärke einrühren und den Saft ein 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die vorbereiteten Beeren in den heißen Saft geben, evtl. nachzuckern und auskühlen lassen. Aus 1 Ei, Mehl, 100 ml Milch und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL Milch in einem Topf erhitzen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Etwas Mascarpone mit der Gelatinemilch gut vermischen, dann alles mit restlichem Mascarpone vermischen. 100 g Mascarpone Masse zur Seite stellen, restliche Mascarpone Masse in Gläser füllen, abgekühlte Beerengrütze darauf geben und kalt stellen. Die Pfannkuchen in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden, mit etwas Mascarponecreme bestreichen, je eine Beere darauf geben und einwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und vor dem Servieren auf die Dessertgläser legen.

Jacqueline Amirfallah 03. September 2012

Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern

Für 4 Personen

Für das Kompott:

1 Bio-Zitrone	5 g frischer Ingwer	4 reife Birnen
2 EL Butter	1 EL Puderzucker	40 ml Birnenschnaps

Für die Armen Ritter:

1 Brötchen vom Vortag	150 ml Milch	1 Ei
1 TL Ingwer, fein gehackt	8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 40 g Butter
20 g Zucker		

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Birnen vierteln, entkernen, schälen und in dünne Schnitze schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Birnenstücke anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und dem Birnenschnaps ablöschen. Zitronenschale und -saft sowie Ingwer zu den Birnen geben, ca. 100 ml Wasser angießen und aufkochen. Ca. 2 Minuten kochen lassen, dann das Kompott abschmecken und kalt stellen. Für die Armen Ritter das Brötchen in einem Cutter zu Bröseln mahlen. Milch mit dem Ei verquirlen, in eine flache Auflaufform geben, Ingwer untermischen und die Brotscheiben darin 3 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig, am besten mit einer Winkelpalette, herausnehmen und in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit Butter bei milder Hitze von beiden Seiten jeweils eine Minute braun braten. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Birnenkompott anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012

Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne

Für 2 Personen

5 Mandarinen	100 g Magerquark	2 EL Honig
150 g Sahne	350 ml Buttermilch	2 Eier
180 g Mehl	1 EL Zucker	2-3 EL Butterschmalz
Puderzucker		

Vier Mandarinen halbieren und den Saft auspressen. Mandarinsaft mit Quark und Honig sehr gut verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig den aromatisierten Quark unterheben und kühl stellen. Für die Crêpes Buttermilch, Eier, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Die restliche Mandarine gut schälen, in Spalten teilen und diese klein schneiden. Die Crêpes dreieckig zusammen falten, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Etwas Mandarinen-Sahne darauf geben und mit geschnittenen Mandarinen bestreut servieren.

Vincent Klink 20. Dezember 2012

Crème brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

130 ml Milch	320 ml Sahne	150 g brauner Zucker
4 Eigelb	1 Ei	1 Vanilleschote
2 Bio-Zitronen	1 Orange	1 Grapefruit

Milch, Sahne, 40 g Zucker, Eigelbe, Ei und Vanillemark verrühren (nicht schaumig rühren). Die Masse etwa 40 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Masse durch ein Sieb geben und auf vier hitzebeständige Förmchen (ca. 200 ml Inhalt) verteilen. Die Crème im Wasserbad im Ofen ca. 50 Minuten langsam garen. Herausnehmen und abkühlen lassen (am besten über Nacht). Zitronen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Zitronen, Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Den aufgefangenen Zitrusfrüchtesaft, (ca. 200 ml, evtl. mit Orangensaft auffüllen) und 70 g Zucker sirupartig einkochen lassen. abkühlen lassen. Zitronenschale unterrühren. Sirup über die filetierten Früchte geben und etwa 10 Minuten marinieren. Vor dem Servieren, übrige 40 g Zucker auf der Crème brûlée verteilen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill goldbraun karamellisieren lassen. Die Crème mit den Zitrusfrüchten und Sirup anrichten.

Jörg Sackmann 13. November 2012

Gefüllte Rotwein-Birnen

Für 4 Personen

4 kleine reife Birnen	1 Vanilleschote	1/4 l Rotwein
3 EL Zucker	2 Löffelbiskuits	1 TL Rosinen
1 EL Orangenlikör	1/2 TL abger. Zitronenschale	1 EL weiche Butter

Die Birnen so schälen, dass der Stiel erhalten bleibt. Das Kerngehäuse mit einem kleinen Kugelausstecher vorsichtig von unten ausstechen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Rotwein mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die Birnen darin – je nach Größe – in 8-10 Minuten weich pochieren, aber nicht kochen lassen. Die Birnen herausnehmen und erkalten lassen. Den Rotweinsud aufbewahren. Die Löffelbiskuits zerkrümeln. Die Rosinen fein hacken. Biskuitbrösel und Rosinen mit Orangenlikör, der Zitronenschale und Butter vermischen. Die Masse in die Birnen füllen. Die Birnen auf vier Tellern anrichten. Den Rotweinsud erneut erhitzen und in Espressotassen oder Gläsern zu den Rotweibirnen servieren.

Vincent Klink 22. November 2012

Joghurt-Mousse mit Brombeeren

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 g griech. Joghurt
30 ml Milch	8 EL Zucker	1 Bio-Zitrone
500 g Brombeeren	200 ml Sahne	8 Wan-Tan-Blätter
ca. 200 g Frittierfett	Pudrzucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Joghurt glatt rühren. Milch aufkochen, 2 EL Zucker und Vanillemark zugeben, eingeweichte Gelatine darin auflösen, unter den Joghurt ziehen. Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Joghurtmousse-Masse mit etwas Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Die Masse in eine Schüssel oder einzeln in Gläser abfüllen und kalt stellen. 250 g Brombeeren mit ca. 5 EL Wasser und 2 EL Zucker aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren, dann nochmals mit Zucker abschmecken. 3 EL Zucker in einem Topf zu hellbraunem Karamell schmelzen, mit der Sahne ablöschen, köcheln lassen, bis der Karamell sich wieder aufgelöst hat. 250 g Brombeeren zugeben und kurz aufkochen. Die WanTan -Blätter im heißen Fett goldbraun frittieren, herausnehmen und noch heiß mit Pudrzucker bestreuen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese auf Tellern anrichten und Karamell-Brombeeren und etwas Brombeermark angießen, die frittierten WanTan-Blätter dazu reichen. Wenn die Mousse in ein Glas abgefüllt würde darauf einfach etwas Brombeermark und Karamell-Brombeeren geben und die Wan-Tan -Blätter dekorativ obenauf geben.

Jacqueline Amirfallah 28. November 2012

Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum

Für 2 Personen

100 ml Espresso	50 g dunkle Schokolade	6 EL Zucker
1 Vanilleschote	2 Eigelbe	1 Mango
2 EL Butter	2 EL Mehl	1 TL Zimt
1 EL Kaffeelikör		

Für den Schoko-Kaffee-Schaum ein Wasserbad vorbereiten. Den Espresso mit der Schokolade und 40 g Zucker über dem Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade darin geschmolzen ist. Die Vanilleschote längshalbieren und auskratzen. Das Vanillemark und die Eigelbe zu der Schoko-Kaffee - Mischung geben und über dem heißen Wasserbad zu einer dickschaumigen Crème aufschlagen. Anschließend die Crème mindestens 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Mango schälen und in dünnen Scheiben vom Kern schneiden. Die Scheiben in einer kleinen Gratinform fächerartig auslegen. Für die Streusel die Butter in einer Pfanne schmelzen. 2 EL Zucker und Mehl zur Butter geben und bei kleiner Hitze unter Rühren in ca. 5 Minuten bräunen. Buttermischung auf einen Teller geben, mit Zimt mischen und gleichmäßig über die Mango verteilen. Im heißen Backofen noch ca. 5 Minuten erwärmen. Inzwischen die kalte Schoko-Kaffee-Crème mit dem Likör mit dem Handrührgerät aufmixen, bis ein Schaum entsteht. Den Schoko-Kaffee- Schaum zur warmen Mango servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012

Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Sauerkirschen	1 EL Speisestärke	Zucker
1 Prise Zimt	2 Eier	70 g Kastanienmehl
70 g Weizenmehl	1 Prise Salz	125 ml Milch
3 EL Butter	Puderzucker	

Die Kirschen auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen . 1 EL Kirschsafft mit Speisestärke vermischen. Restlichen Saft aufkochen, mit der angerührten Stärke binden und die Kirschen zugeben, nochmals aufkochen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Für den Maronenschmarrn die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Kastanienmehl und Weizenmehl miteinander vermengen. Eigelbe, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker und die Milch zugeben und mit dem Schneebesen den Teig glattrühren. Geschlagenes Eiweiß unter die Masse heben. 2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen. Ca. 2 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerecht große Stücke „zupfen“. Mit 1 EL Zucker bestreuen und nochmals etwas Butter hinzugeben, wieder wenden und fertig garen. Den Schmarrn auf einem Teller anrichten mit Puderzucker bestreuen und das Kompott dazu reichen.

Otto Koch 09. November 2012

Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott

Für 4 Personen

Für das Kompott:

300 g Quitten	1 Vanillestange	250 ml Weißwein
2 EL Zucker	1 Birne	50 g Gelierzucker
20 ml Cognac		

Für das Soufflé:

Butter und Zucker	2 Eier	2 EL Zucker
1/2 Bio- Zitrone	100 g Quark	1 EL Kakao

Die Quitten schälen, vierteln und entkernen, dann die Quitten in 4 mm große Würfel schneiden. Vanillestange aufschneiden, das Mark herausstreichen und zusammen mit Quitten, Weißwein und 3 EL Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Birne schälen, vierteln und entkernen, dann die Birne in feine Schnitze schneiden. Gelierzucker unter das köchelnde Quittenkompott geben, 5 Minuten köcheln lassen. Die Birnenschnitze unterheben und nach Belieben mit Cognac abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und das Kompott abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Vier Souffléförmchen (ca. 50 ml Inhalt) mit etwas weicher Butter ausfetten und zuckern. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und kühl stellen. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe, 1 EL Zucker und Quark miteinander verrühren. Mit Zitronensaft und -schale abschmecken. 1/3 der Masse mit Kakao verrühren und anschließend etwas geschlagenes Eiweiß unterheben. Unter die 2/3 der Masse das restliche Eiweiß unterheben. Die beiden Massen in die vorbereiteten Förmchen geben, in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Kompott auf den Tellern verteilen und darauf das Quarksoufflé stürzen.

Tipp:

Man kann das Soufflé auch in einem Hitzebeständigen Glasschälchen backen, und vor dem Servieren vorsichtig auseinander machen und das Kompott in die Vertiefung einfüllen.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012

Quark-Soufflé mit Birnen-Rosmarin-Kompott

Für 2 Personen

250 g Birnen	200 g Zucker	3 g Pektin
1 Zweig Rosmarin	1 Gewürznelke	1 Zimtstange
1 EL Zitronensaft	3 Eier	200 g Quark
Schale von 1/2 Zitrone	Butter, Zucker	

Birnen schälen, entkernen, würfeln und mit 65 g Zucker in einem Topf, verrühren und aufkochen. Weitere 65 g Zucker mit Pektin (oder Gelierzucker, dann nur 60 g Zucker verwenden) mischen. Mit Rosmarin, Nelke und Zimtstange zu den Birnen geben, erneut aufkochen lassen, Zitronensaft unterrühren. Birnenkompott auf zwei tiefe Teller verteilen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 35 g Zucker schaumig schlagen. Quark und Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Übrige 35 g Zucker zugeben und ca. 1 Minute weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Soufflémasse in gefettete und gezuckerte Förmchen (ca. 5-6 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen, im Wasserbad, ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen. Gewürze aus dem abgekühlten Kompott entfernen. Soufflé mit dem Kompott anrichten.

Frank Buchholz 10. Dezember 2012

Rosmarin-Crème brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Minze	1 Zitrone
500 ml Sahne	3 Blatt Gelatine	80 g Zucker
3 Eigelb	1 Orange	1 Limette
1 Blutorange	1 Grapefruit	ca. 50 ml Rohrzucker

Rosmarin und Minze abspülen und trocken schütteln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Die Sahne erwärmen Rosmarinzweige und abgeriebene Zitronenschale mit in den Topf geben bei milder Hitze und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die aromatisierte Sahne mit Zucker und Eigelben auf ca. 80 Grad erwärmen, dies geht am besten in einer Schüssel auf dem Wasserbad. Ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Dann die Masse in 4 tiefe, flache Schälchen oder Suppenteller verteilen und kühlstellen. In der Zwischenzeit Orange, Limette, Blutorange und Grapefruit schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets ausschneiden. Wenn die Crème erkaltet ist, dünn den Rohrzucker überstreuen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren. Mit den Zitrusfrüchten und Minzeblättchen ausgarnieren.

Sören Anders 02. November 2012

Schokoladen-Mousse mit Vanille-Hippe

Für 4 Personen

Für die Schokoladenmousse:

250 g Vollmilchschokolade	3 Eigelb	2 EL Milch
400 g Sahne	1 Blatt Gelatine	

Für die Vanillehippe:

100 g Zucker	50 g Orangensaft	1 Vanilleschote
30 g Mehl	50 g flüssige Butter	

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade kommt und die Schokolade nicht zu heiß wird. Die Eigelbe mit der Milch vermischen. Die Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eiermilch auf dem Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen (auf ca. 75 Grad erhitzen), dabei die Gelatine darin auflösen. Mit der geschmolzenen Schokolade mischen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit der Sahne mischen. Kalt stellen. Für die Vanillehippe den Zucker mit dem Orangensaft und dem Mark aus der Vanilleschote zusammen aufkochen. Das Mehl einsieben, die flüssige Butter zugeben und alles gut verrühren. Den Teig dünn auf Backpapier aufstreichen. Im auf 180Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Jacqueline Amirfallah 24. Oktober 2012

Topfen-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Topfenpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	1 Prise Salz	2 EL Zucker
1 EL flüssige Butter	2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	1 Eigelb
100 g Magerquark	50 ml Sahne	Puderzucker, Butter

Für die Sauce:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Rosinen über Nacht in 3 EL Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander 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, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Sauce Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Topfenpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben. Dazu passt sehr gut eine Himbeersauce.

Vincent Klink 15. November 2012

Vanille-Quark-Mousse

Für 4 Personen

Für die Vanille-Quark-Mousse:

2 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote 250 ml Sahne

250 g Magerquark

60 g Zucker

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK)

2 -3 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne bis auf 2 EL steif schlagen. Vanillemark mit Quark und Zucker glatt rühren. 2 EL Sahne in einem Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann die Quarkmasse damit glatt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterarbeiten. Die Mousse in eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. Aus der Mousse Nocken abstechen, Himbeersauce angießen und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012

Fisch

Bach-Saibling mit Kürbis-Fontina und Rieslingschaum-Soße

Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	4 Schalotten	6 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	100 g grüner Tapioka	800 g Saiblingfilet
Salz	1 Prise Zitronenpfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	200 g frischer Blattspinat	100 g Sahne
Pfeffer	200 g Fontinakäse	

Für die Sauce:

50 g weiße Champignons	2 Schalotten	3 EL Butter
2 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	Meersalz
250 ml Riesling	250 ml Geflügelfond	75 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Piment d Espelette
1/2 halbe Zitrone		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen (Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1). Den Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Kürbisfruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen und Kürbis zugeben. Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit Tapioka zugeben und leicht ziehen lassen. Die Saiblingfilets in 4 Portionen teilen. In einer Backofen geeigneten Pfanne mit 3 EL Butter die Filets zuerst auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und zum Fisch geben. Im vorgeheizten Ofen noch ca. 5 Minuten fertig garen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen. Das Kürbisgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne, Spinat, klein gewürfelten Fontinakäse unterheben. Für die Sauce die Champignons putzen und klein schneiden, Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten und Champignons in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Pfefferkörner, Thymian und etwas Meersalz zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und um die Hälfte einkochen. Dann Crème-fraîche und Sahne dazugeben und kurz durchkochen. Die Sauce mit einem Stabmixers kräftig durchmixen und dabei 1 EL Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Piment de Espelette würzen. Je nach Säuregehalt des Weins eventuell noch mit Zitronensaft abrunden. Fisch aus dem Ofen nehmen und die flüssige Butter aus der Pfanne mit einem Löffel über die Filets träufeln. Das Kürbisgemüse auf Tellern anrichten, darauf die Saiblingfilets geben, die Sauce angießen und servieren.

Karlheinz Hauser 22. Oktober 2012

Barbecue-Lachs, Blumenkohl-Salat und Sauerrahm-Dressing

Für 4 Personen

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	100 g Frühstücksspeck
1 EL Olivenöl	100 ml Sojasauce	100 ml Worcestersauce
100 ml Orangensaft	1 Stück Süßholz	4-5 EL Ketchup
1 Lachs (ca. 2 kg)	1 Blumenkohl	Salz
2 Stängel Zitronenmelisse	1 Zitrone	150 g Sauerrahm
Pfeffer	60 g Forellenkaviar	

Schalotten und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen, Speck zugeben und anbraten, dann mit Sojasauce, Worcestersauce und Orangensaft ablöschen, Süßholz zugeben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen, Süßholz entfernen und Ketchup unterrühren, so dass eine sämige Paste entsteht. Lachs filetieren. Die beiden Lachsfilets mit der Haut nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. In einem Topf mit Salzwasser die Blumenkohlröschen garen. In der Zwischenzeit Zitronenmelisse abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Sauerrahm mit etwas Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Lachsfilets auf der Fleischseite mit der gekochten Sojasaucen-Paste bestreichen und im Backofen bei vorgeheizter Oberhitze ca. 6 Minuten garen. Blumenkohl abschütten, kurz abschrecken, abtropfen und dann noch lauwarm mit dem angemachten Sauerrahm vermischen. Melissenblättchen fein schneiden und untermischen. Blumenkohlsalat auf Tellern anrichten, gegarten Lachs von der Haut zupfen und um den Salat legen. Mit Forellenkaviar ausgarnieren. Dazu passt mit Vinaigrette marinierter Rucola.

Martin Gehrlein 23. Juli 2012

Blumenkohl mit Kapern-Mayonnaise, Sardellen und Fisch

Für 2 Personen

1 Blumenkohl	Salz	2 Zitronen
150 ml Sonnenblumenöl	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
80 ml Sahne	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
2 EL Kapern	6 Sardellen	1/2 Bund Schnittlauch
250 g Zanderfilet	6 Blätter Brickteig	

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen zerteilen und diese in Salzwasser bissfest kochen, Von einer Zitrone den Saft auspressen. Die gegarten Röschen herausnehmen, kurz abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft und 3 EL Sonnenblumenöl marinieren, mit Salz abschmecken und erkalten lassen. Die Reste vom Blumenkohl in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten, Blumenkohlwürfel dazugeben und weich schmoren, dabei immer wieder etwas Sahne zugeben und den Blumenkohl weich schmoren. Mit Salz würzen und fein pürieren. Eigelbe mit Senf und einer Prise Salz verrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen ca. 100 ml Sonnenblumenöl unterrühren, zu einer festen Mayonnaise. 1 EL Kapern mit 2 EL Kapernflüssigkeit pürieren und unter die Mayonnaise mischen. Die Hälfte der Sardellen fein hacken und ebenfalls untermischen, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine Zitrone mit dem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Den Zander in fingerdicke Stücke schneiden, salzen, in Brickteig wickeln und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldbraun braten. Das Blumenkohlpüree und die Mayonnaise jeweils in Spritzbeutel füllen, in großen Tupfen auf den Teller spritzen, Blumenkohlröschen dazwischen legen, die restlichen Sardellen, einige Kapern und Zitronenfilets obenauf geben, mit Schnittlauch bestreuen und die Fischstücke dazulegen. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah 18. Juli 2012

Gebratene Forelle mit Mandelbutter-Soße und Lauch-Gemüse

Für 2-Personen

2 Stangen Lauch	Salz	3 Stängel glatte Petersilie
5 EL Butter	Pfeffer	2 EL geriebenes Weißbrot
2 frische Bachforellen	1-2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz
1 Schalotte	2 EL Mandeln, gehobelt	1 Zweig Zitronenthymian
100 ml trockener Wermut		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Lauch putzen und die harten äußeren Blätter entfernen. Dann halbieren, auswaschen und die Lauchhälften in Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und in 10 cm lange Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauch in eine gebutterte Auflaufform legen, mit etwas Pfeffer würzen, mit Brotbröseln und der Petersilie bestreuen. Darauf 2 EL Butter in kleinen Flöckchen geben. Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und dann überschüssiges Mehl abklopfen. In einer ausreichend großen hitzebeständigen Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 8 Minuten fertig garen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen und fein schneiden. Die gegarten Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen. Die Grillschlange oder Oberhitze des Backofens anschalten und den vorbereiteten Lauch goldbraun unter der Grillschlange gratinieren. Die geschnittene Schalotte mit 1 EL Butter in der Fischpfanne anschwitzen, Thymianzweig dazugeben und mit Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL kalter Butter die Sauce binden, Mandeln untermischen. Die Sauce über die Fische gießen und servieren. Dazu das Lauchgemüse reichen.

Vincent Klink 26. Juli 2012

Gebratener Saibling mit Gurken-Birnen-Salat

Für 4 Personen

4 Limetten, unbehandelt	50 ml helle Sojasauce	30 ml Reiswein
2 EL Sweet Chili Chicken Sauce	20 g Puderzucker	Szechuanpfeffer
4 Bachsaiblingsfilet à 180 g	1 Salatgurke	1-2 Birnen (ca. 300 g)
1 rote Chilischote	3 EL Palmzucker	Meersalz
1 EL Korianderkörner	1 EL Szechuanpfefferkörner	3 EL Olivenöl

Eine Limette heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit Sojasauce, Reiswein, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, Puderzucker und etwas Szechuanpfeffer zu einer Marinade mischen. Die Haut der Fischfilets vorsichtig rautenförmig einschneiden, darauf achten, dass das Fleisch nicht eingeschnitten wird. Dann mit der Hautseite nach oben in die Marinade einlegen und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen. Die Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann erneut halbieren und in lange dünne Scheiben aufschneiden. Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Von zwei Limetten den Saft auspressen. 1 EL Palmzucker in einer Pfanne karamellisieren mit Limettensaft ablöschen, 1 EL Sweet Chili Chicken Sauce, Chiliwürfel und etwas Meersalz zugeben. Gurkenstreifen und Birnenscheiben mit der Palmzucker-Sauce vermischen und abschmecken. Koriandersamen mit Szechuanpfeffer mischen, leicht in einer Pfanne ohne Fett rösten und kurz vor dem Servieren im Mörser zerstoßen. Fischfilets aus der Marinade nehmen, die Hautseite trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite ca. 4 Minuten knusprig anbraten, wenden, kurz auf der Fleischseite anbraten und aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Eine Limette in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Palmzucker karamellisieren und die Limettenscheiben darin schwenken. Die Marinade in die Pfanne geben und leicht einkochen lassen. Die Sauce sollte nicht zu salzig werden. Sauce mit 1 EL Olivenöl binden und abschmecken. Gurken-Birnensalat in der Tellermitte anrichten und das Fischfilet darauf anrichten, mit dem gemörsertem Koriander und Szechuanpfeffer bestreuen und mit den karamellisierten Limettenscheiben garnieren.

Jörg Sackmann 25. September 2012

Gedämpfter Saibling auf Wurzel-Gemüse im Wein-Sud

Für 2 Personen

1 Tomate	50 g Karotte	50 g Lauch
50 g Sellerie	1/2 Zitrone	60 g Champignons
2 Kartoffeln, fest	100 ml Fischfond	50 ml neuer Wein (Heuriger)
2 Saiblingfilets à 120 g	Salz, Pfeffer	2 Zweige Basilikum

Tomate in heißem Wasser kurz blanchieren, schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden, anschließend die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Karotten, Lauch und Sellerie putzen und in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Champignons putzen, ebenfalls in feine Streifen schneiden und sofort mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Kartoffeln schälen, ebenfalls in dünne Streifen schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. In einem Topf (mit passendem Dämpfeinsatz und Deckel)Fischfond und Wein zum Kochen bringen und die Champignon-, Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen darin kurz blanchieren, herausnehmen und zur Seite stellen. Von den Fischfilets die Gräten ziehen. Den Dämpfeinsatz in den Topf geben, die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, darauf setzen und den Sud aufkochen. Zugedeckt aufkochen , dann den Topf vom Herd ziehen und bei leichter Hitze die Fischfilets ca. 4 Minuten dämpfen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Basilikum mit Tomatenwürfeln und Kartoffelstreifen unter das Gemüse mischen und dieses nochmal kurz im Sud erwärmen. Den Sud abschmecken und mit dem Gemüse in tiefen Tellern anrichten, Fischfilets obenauf legen und servieren.

Otto Koch 23. November 2012

Gegrillte Makrele auf Paprika-Schmorgemüse mit Fenchel

Für 4 Personen

1 TL grüne Anissamen	2 rote Paprika	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	1/2 Lorbeerblatt
1 TL geräuchertes Paprikapulver	ca. 100 ml Gemüsebrühe	1 Bio-Zitrone
1 Prise Kreuzkümmel	Meersalz	1 Msp. Harissa
2 Fenchelknollen mit Grün	$\frac{1}{2}$ Orange	Salz, Curry (mild)
4 EL Rapsöl	2 EL Walnussöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Makrelen à ca. 600 g	1 Bund Löwenzahnsalat
2 EL Kapern	Olivenöl	

Anis in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Temperatur rösten, anschließend fein pürieren. Paprikaschoten waschen, mit einem Sparschäler schälen (die Schalen aufheben), dann halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Paprikawürfel und das Lorbeerblatt zugeben und anschwitzen. Das Paprikapulver einstreuen, unterrühren und 3 EL Gemüsebrühe ablöschen. Paprika weich garen, evtl. noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Zitrone heiß abspülen, trocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Paprikagemüse mit geröstetem Anis, Kreuzkümmel, etwas Zitronenschale und 1 Spritzer Zitronensaft würzen, mit Salz und Harissa abschmecken. Fenchel halbieren (das Fenchelgrün aufheben), waschen und fein hobeln. Von der Orange den Saft auspressen. Fenchel in eine Schüssel geben und mit etwas Salz, Curry, Zitronenschale, Orangen- und 1 EL Zitronensaft, Rapsöl und Walnussöl marinieren und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann nochmal abschmecken. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter mit 3 EL Olivenöl mischen. Die Makrelen filetieren, die Gräten ziehen, die Filets waschen und auf Küchenpapier trocknen. Mit dem Kräuter-Olivenöl marinieren. Löwenzahnsalat putzen, abspülen und trocken schütteln. Das Fenchelgrün fein schneiden. Die Kapern in einem Topf mit etwas Olivenöl frittieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Fischfilets zuerst auf der Hautseite in einer Grillpfanne oder auf Grill kross anbraten, dann wenden und bei niedriger Temperatur fertig garen. Paprikagemüse in einem Metallring auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Fenchelsalat mit dem Löwenzahn mischen, um das Paprikagemüse herum anrichten und mit dem Fenchelgrün und den frittierten Kapern garnieren. Makrelenfilets auf das Paprikagemüse setzen und mit Meersalz würzen.

Michael Kempf 06. Juli 2012

Gespicktes Zander-Filet auf Weißkohl-Risotto

Für 2 Personen

Für die confierte Zitrone:

1 EL Gin	70 ml Limettensaft	1 TL Salz
1 TL Fenchelsaat	1 Msp. Koriander	60 g Zucker
250 ml Mineralwasser	2 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Zitronenverbene
1 Bio-Zitrone		

Für den Zander:

300 g Zanderfilet ohne Haut	100 g Räucherlachs am Stück	Salz
1 Prise Piment-d'Espelette	1/2 Zitrone, ausgepresst	2 EL Olivenöl
1 Zwiebel	130 g Weißkraut	100 g Risottoreis
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	30 g Butter
20 g Parmesan	Pfeffer	1 Msp. Kreuzkümmel
1 EL Curryöl		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Für die confierte Zitrone Gin und Limettensaft mischen, Salz, Fenchelsaat, Koriander und Zucker unterrühren und mit Mineralwasser auffüllen. Zitronenthymian und Zitronenverbene abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und zum Ginansatz geben. Die Zitrone abwaschen, mit Schale in 1 mm dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen. Zitronenscheiben in die Marinade legen und alles in ein Einmachglas geben. Glasrand säubern, sauberen Gummiring auflegen und das Glas mit Klammern oder Spangen verschließen. Diese im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Zanderfilet in 6 gleichmäßige Stücke schneiden. Den Lachs in 3 mm dicke Scheiben und 3mm dicke Streifen schneiden. Diese Lachsstreifen leicht anfrieren. Zanderstücke mit den Lachsstreifen spicken, durch die schmale Seite mit Hilfe einer Spicknadel. Ansonsten mit dem Messer die Zanderfilets einschneiden und die Lachsstreifen durchschieben. Zander mit Salz, Piment d'Espelette und etwas Zitronensaft würzen und mit Olivenöl bepinseln. Zanderstücke in hitzebeständiger Folie einschlagen. Im Ofen bei 70 Grad langsam ca. 15 Minuten garen. Die Zwiebel schälen und würfeln, Weißkraut in feine Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Weißkraut darin anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen, das Risotto immer wieder rühren und langsam köcheln lassen. Das gegarte Risotto mit Butter und Parmesan abbinden und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Weißkohlrissotto in die Mitte eines tiefen Tellers geben, den Zander aufsetzen, confierte Zitrone auf den Fisch setzen und mit Curryöl überträufeln.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012

Gratinierte Oliven-Gnocchi mit Räucher-Makrele

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	150 g Steinchampignons
2 Schalotten	120 g Taleggio	2 EL schwarze Oliven
1 kleine Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Eigelb
50 g Kartoffelstärke	Muskat	1 EL Olivenöl
3 EL Sauerrahm	2 EL geschlagene Sahne	weißer Pfeffer
Zitronensaft	40 g Butter	300 g Makrelenfilets, geräuchert

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Champignons putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Vom Taleggio, die Rinde entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Oliven fein würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gegarte Kartoffeln abgießen und pellen. Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdämpfen lassen. Eigelbe und Kartoffelstärke zugeben. Zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Den Gnocchiteig in ca. 2 cm Durchmesser große Rollen formen. Die Rollen in 3 cm lange Stücke schräg schneiden. Mit der Hand zu Gnocchi formen, zuletzt über dem Gabelrücken abrollen lassen, damit die Gnocchi ein schönes Muster erhalten. Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Olivenöl erhitzen. Champignons und Schalotten darin ca. 1-2 Minuten braten. Den feingeschnittenen Lauch, Sauerrahm und geschlagene Sahne unter die Pilz-Schalotten-Mischung rühren, kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. In einer zweiten Pfanne Butter goldbraun schmelzen. Abgetropfte Gnocchi darin kurz schwenken. Olivenwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofengrill bzw. Oberhitze vorheizen. Makrelenfilets in ca. 3 cm große Rauten schneiden. Gnocchi in tiefe Teller geben. Makrelenstückchen dazwischen setzen. Pilze mit der Sauce über die Gnocchi geben. Taleggio darauf verteilen. Den Käse unter dem heißen Backofengrill schmelzen lassen. Alles mit übrigem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012

Gurken-Kaltschale mit Dill und Lachs-Roulade

Für 4 Personen

2 Salatgurken	30 g Dill	20 g Minze
400 g Naturjoghurt	100 ml Mineralwasser	10 ml Himbeeressig
100 ml Olivenöl	1/2 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Schalotte	250 g frisches Lachsfilet	1 Zitrone

Gurken waschen, schälen. Von einer Gurke der Länge 12 dünne Scheiben abschneiden bzw. mit dem Sparschäler abhobeln. Rest Gurke und auch die andere Gurke, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Dann die Gurken grob schneiden. Dill und Minze abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Gurkenstücke mit Dill, Minze, Joghurt, Mineralwasser, Himbeeressig, Olivenöl, geschälter halber Knoblauchzehe in einen Mixbecher geben und alles fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kalt stellen. Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Lachsfilet ebenfalls sehr fein würfeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Lachs mit Schalotte in eine Schüssel geben, mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Auf die Gurkenscheiben etwas Lachstatar geben und zu Rouladen aufrollen. Zum Anrichten pro Portion 3 Lachsrollchen in tiefe Teller geben und dann mit der kalten Gurkensuppe aufgießen. Nach Belieben mit Dill verzieren.

Sören Anders 16. Juli 2012

Karpfen-Filet in Petersilien-Rahm mit Riesling-Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Karpfenfilets:

2 Karpfenfilets (à 200 g)	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
3 EL Butter	1 TL Mehl	2 EL Wermut, trocken
250 ml Fischfond	Orangenschale	125 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Stiele Petersilie		

Für das Riesling-Sauerkraut:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
200 g Sauerkraut	1 TL Bio-Gemüsebrühe	100 ml Riesling
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	Zucker

Für die Karpfenfilets mit Petersiliensahne Karpfenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Schalotte schälen und würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin bei schwacher Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben. 1 EL Butter erhitzen. Schlotten darin anbraten, mit etwas Mehl betäuben und gut verrühren. Mit Wermut und Fond ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Orangenschale zufügen. Sahne unterrühren und etwas einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab etwas aufschäumen Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Petersilienblättchen zur Sauce geben. Übrige kalte Butter unter die Sauce rühren und binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Rieslings-Sauerkraut In der Zwischenzeit, für das Sauerkraut, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Sauerkraut grob zerpfücken und zur Schalotten-Knoblauchmischung geben. Brühe, Riesling Lorbeerblatt und Wacholder unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken Mit den Karpfenfilets und der Petersiliensauce anrichten.

Vincent Klink 13. Dezember 2012

Kartoffel-Chips mit Lachs und Rucola

Für 4 Personen

2 große Kartoffeln, fest	ca. 250 ml Frittieröl	Meersalz
1 Bund Rucola	2 EL Olivenöl	1 EL heller Balsamico
1 Msp. scharfer Senf	Zucker, Pfeffer	1/2 Zitrone
125 g saure Sahne	125 g Naturjoghurt	1 Bund Schnittlauch
150 g geräucherter Lachs		

Für die Chips die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben für 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, dann auf einem Tuch oder in einer Salatschleuder vollkommen trocknen. In einem hohen Topf oder in einer Fritteuse das Frittieröl auf etwa 180 Grad erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldgelb frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen. Rucola putzen, waschen, von groben Stängeln befreien, gut trockenschleudern. 2 EL Olivenöl mit Balsamico, Senf, 1 TL Wasser, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen. Für die Schnittlauchsauce von der Zitrone etwas Saft auspressen. Saure Sahne mit Joghurt verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie ca. 2 TL Zitronensaft pikant würzen. Den Schnittlauch abspülen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und unter die Sauce heben. Den Lachs in dünne Scheiben aufschneiden. Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Jeweils 3 – 4 Kartoffelchips abwechselnd mit Lachs und Rucola wie eine Lasagne aufschichten, dabei jeweils Lachs und Rucola mit etwas Schnittlauchsauce überziehen. Die Türmchen auf 4 Tellern anrichten und rasch servieren, damit die Kartoffelchips ganz knusprig auf den Tisch kommen.

Frank Buchholz 5.. November 2011

Lachs mit Meerrettich-Kruste und Riesling-Soße

Für 4 Personen

8 Mini-Rote-Bete	Salz	1 TL Kümmel
120 g Butter	20 g frisch ger. Meerrettich	1 EL Meerrettich
2 Eigelb	2 EL Semmelbrösel	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 ml Riesling	400 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne	1 EL Crème-double	1 TL Zitronensaft
1 Prise Chilipulver	1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe
600 g Lachsfilet am Stück	2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Rote Bete gründlich waschen. In Salzwasser mit dem Kümmel ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen, und schälen. Rote Bete beiseite stellen. 100 g weiche Butter, Meerrettich (frisch und aus dem Glas), Eigelbe, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Alles zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen. Wein und Brühe in einen Topf geben und bei starker Hitze um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Sahne und Crème double unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und 1 Prise Chilipulver würzen. Frühlingslauch putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Backofen auf 145 Grad vorheizen. Lachsfilet in 8 Stücke schneiden und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs im Olivenöl portionsweise von beiden Seiten anbraten. Lachs mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf ein Backblech geben und ca. 8 Minuten backen. Rote Bete in Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Rote Bete und Frühlingslauch darin ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettichkruste aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen. Lachs unter dem heißen Grill im Backofen ca. 2 Minuten bräunen. Lachs mit Rote Bete, Frühlingslauch und Rieslingsauce anrichten.

Karlheinz Hauser 26. November 2012

Lachs-Filet, Strudel-Blatt, Rotwein-Spinat, Sabayon

Für 4 Personen

100 g Zanderfilet	400 g Lachsfilet	3 Zweige Dill
3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Kerbel	100 g Sahne
Meersalz, Pfeffer	300 ml Rotwein	300 ml roter Portwein
1 EL Pinienkerne	250 g frischer Blattspinat	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	50 g Butter
1 Prise Kreuzkümmel	ca. 200 g Filoteig	3-4 EL Sonnenblumenöl
100 ml Cidre (Apfelwein)	1 Msp. Safran	1 Prise Chilipulver
2 Eier	2 Eigelb	

Zanderfilet sehr fein schneiden und 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Lachsfilet in 4 Portionsquadrate schneiden und kühl stellen. Dill, Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und anschließend die Blätter abzupfen. Kräuterblätter mit Zanderstücken und Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Farce kühl stellen. Rot- und Portwein in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Zitrone abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 20 g Butter in einem Topf bräunen und 1 Prise Kreuzkümmel untermischen. Filoteig in 16 Streifen (à 20 x 8cm) schneiden. Acht Teigstreifen mit der Kreuzkümmel-Nussbutter bepinseln, auf jeden gebutterten Teigstreifen einen ungebutterten Streifen legen. Jeweils 2 doppelten Strudelstreifen kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Die Lachsquadrate mit der Kräuterfarce einstreichen, auf die Kreuzmitte legen, mit den Streifen einschlagen und den Teig gut andrücken. Die Strudel-Lachs-Pakete in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl langsam von allen Seiten goldgelb anbraten, dann auf ein Backofengitter geben und 5 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen. Schalotten und Knoblauch in einem großen Topf mit 30 g Butter andünsten. Spinat zugeben, salzen, Weinreduktion und die Pinienkerne zugeben und alles kurz andünsten. Cidre mit Safran, Chilipulver, etwas Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft, Eiern und Eigelben in einer Metallschüssel auf dem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Sabayon aufschlagen. Spinat auf den vorgewärmten Teller verteilen. Die Strudel-Lachs-Pakete mittig aufschneiden, hochkant auf dem Spinat anrichten und mit grobem Meersalz würzen. Die Safran-Sabayon um den Spinat anrichten.

Michael Kempf 19. Oktober 2012

Lachs-Scheiben auf pochiertem Ei mit Limetten-Soße

Für 2 Personen

Für den marinierten Lachs:

2 Bio-Limetten	25 g Süßholz, geraspelt	1/2 TL Korianderkörner
5 g Lorbeerblätter	5 g schwarzer Pfeffer	40 g brauner Rohrzucker
60 g Meersalz	250 g frisches Lachsfilet	1/2 Zitrone

Für die Sauce:

1 Limette	40 g Crème-fraîche	60 g Naturjoghurt
2 TL Olivenöl	1 TL Honig	2 TL grober Senf

Salz, Piment-d'Espelette, Zucker

Für Eier und Kartoffelstampf:

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
110 ml Weißweinessig	2 frische Eier	2 EL Olivenöl
1/2 TL scharfer Senf		

Für den marinierten Lachs:

Die Limetten abwaschen, abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. In einem Cutter Süßholz, Koriander, Lorbeerblätter, Pfeffer, Rohrzucker, Meersalz, Limettenschale und -saft fein mixen. Das Lachsfilet von beiden Seiten mit der Süßholz-Limonen-Marinade einreiben, auf einen Teller geben, die restliche Marinade darauf streuen und 1 Stunde mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Lachs nach 1 Stunde einmal wenden, wieder mit Folie abdecken und eine weitere Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Den Backofen auf 65 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (es empfiehlt sich, die Backofentemperatur mit einem Backofenthermometer zu prüfen). Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Marinade vom gebeizten Lachs vorsichtig abschaben, den Lachs in feine Scheiben schneiden und diese Portionsweise auf hitzestabiler Frischhaltefolie auslegen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Lachsscheiben leicht damit beträufeln. Den Lachs mit der Folie nach unten auf ein Backblech legen, im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten angaren.

Für die Sauce:

Limette abwaschen, abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides in eine Schüssel geben und mit Crème fraîche, Joghurt, Olivenöl, Honig und Senf gut vermischen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Für Eier und Kartoffelstampf:

In einem Topf 1 l Wasser mit 100 ml Essig zum Sieden bringen. Die kalten Eier einzeln in kleine Schalen oder eine Schöpfkelle aufschlagen und nacheinander in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten bei ca. 90 Grad ziehen lassen, dann herausnehmen und in einer Schüssel mit leicht gesalzenem Eiswasser kurz abschrecken, herausnehmen und gleich anrichten. Kartoffeln abschütten und zerstampfen. Dabei 1 TL Essig, Schnittlauch, 2 EL Olivenöl und Senf untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Tellermitte Kartoffelstampf anrichten, das pochierte Ei vorsichtig darauf setzen. Die Lachscheiben vorsichtig mit der Folie über das Ei geben und die Folie abziehen. Mit Limonensauce beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann 18. Dezember 2012

Makrele auf Sommer-Salat mit Gemüse-Kräuter-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	1 kleine Zucchini
Meersalz	1 Tomate	150 g Blattsalate
60 g gemischte Kräuter	1/2 Bund Schnittlauch	1 Zitrone
400 g Makrelenfilet	5 EL Olivenöl	1 EL Butter
3 EL Traubenkernöl	4 EL Weißweinessig	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker		

Möhre und Sellerie schälen und zusammen mit der Zucchini mit einer Aufschnittmaschine zuerst in dünne Scheiben, dann in Rauten von 1 cm Seitenlänge schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomate kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kräuter für den Salat abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Einige Kerbelblättchen und Schnittlauch fein schneiden. Fischfilets mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Mit Kerbel und Schnittlauch bestreuen, dann die Fischfilets in der Pfanne wenden, die Hitze etwas reduzieren und 1 EL Butter zugeben. Etwas Zitronensaft auf den Fisch träufeln und 1 Minute ziehen lassen. Aus 3 EL Olivenöl, Traubenkernöl, Weißweinessig und 2 EL Zitronensaft eine Vinaigrette herstellen, mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Gemüserauten mit einem Teil der Vinaigrette marinieren und in die Tellermitte geben. Die Goldmakrelenfilets darauf setzen, Blattsalat und Kräuterblätter mit der restlichen Vinaigrette marinieren und das Gemüsebett dekorativ damit umlegen.

Frank Buchholz 13. August 2012

Mediterranes Gemüse mit Doraden-Filet in Kräuter-Kruste

Für 2 Personen

1 Dorade	2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Basilikum
2 Stängel Estragon	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
30 g Butter	4 EL Weißbrotbrösel	Salz, Pfeffer
100 g Blumenkohl	100 g Brokkoli	100 g Zucchini
100 g Karotte	100 g rote Paprika	75 g Champignons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
100 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund Schnittlauch	

Dorade filetieren und entgräten. Petersilie, Basilikum, Estragon, Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, über die Weißbrotbrösel gießen, die gehackten Kräuter zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blumenkohl und Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Zucchini und Karotte putzen bzw. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Vom Paprika das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Pilze putzen, evtl. halbieren oder vierteln. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Paprika, Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Zucchini zugeben und gut anbraten. Dann mit der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durchschwenken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Gemüse mischen. Vom Backofen die Grillschlange einschalten oder auf 250 Grad Oberhitze einstellen. Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Dann mit der Hautseite nach unten in eine Auflaufform legen, die Kräuterbröselmischung auf die Fischfilets streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 3 Minuten goldbraun gratinieren. Das Gemüse auf Tellern anrichten und die Fischfilets obenauf geben.

Otto Koch 03. August 2012

Mit Kamille gebeizter Saibling auf Lauch-Flammkuchen

Für 4 Personen

Für den Fisch:

2 Zweige Dill	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL getrocknete Kamillenblüten
20 g brauner Zucker	40 g geräuchertes Meersalz	400 g Saiblingsfilet mit Haut

Für den Flammkuchen:

300 g Mehl	40 g Sonnenblumenöl	Salz
150 ml Mineralwasser	10 g Hefe	400 g Lauch
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	200 g Crème-fraîche
1 EL scharfer Senf	weißer Pfeffer, Muskat	frischer Meerrettich
2 Zweige Bronzefenchel		

Für die Beize den Dill abspülen, gut trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Kamillenblüten im Mörser fein zerstoßen, dann mit Zitronenschale, Dill, braunem Zucker und geräuchertes Meersalz gut vermischen. Fischfilet waschen, abtrocknen und die Gräten ziehen. Die Hälfte der Beize in eine flache Lebensmittel-Plastikbox (mit passendem Deckel) geben. Die Filets auflegen und die restliche Mischung darüber verteilen. Mit einem Deckel gut verschließen und mindestens 24 Stunden gekühlt ziehen lassen. Dann die Fischfilets aus der Beize nehmen, abreiben und in Klarsichtfolie wickeln, kühl stellen. Für den Flammkuchenteig Mehl mit Sonnenblumenöl, einer Prise Salz, 150 ml Mineralwasser und frischer Hefe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 240 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Wenn möglich einen Backstein mit in den Ofen geben. Für den Belag den Lauch putzen, gut waschen und in feine ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter und dem Lauch anschwitzen. In einer Schüssel Crème-fraîche mit Senf gut vermischen, den Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Den Teig sehr dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Lauchmasse auf dem Teig dünn verteilen und auf dem heißen Backstein im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb garen. (Oder auf dem Backblech ca. 10 Minuten backen, dann auf ein Gitter umsetzen und nochmals ca. 5 Minuten knusprig backen.) Den gebeizten Saibling in dünne Scheiben aufschneiden. Den Flammkuchen in Quadrate schneiden und mit dem dünn aufgeschnittenen Saibling belegen. Etwas frischen Meerrettich darüber reiben und mit gezupftem Bronzefenchel garnieren.

Michael Kempf 05. Oktober 2012

Püree von weißen Bohnen und Dill mit gebratener Forelle

Für 2 Personen

250 g Canellini-Bohnen	1 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
Salz, Pfeffer	250 g grüne Bohnen	1 TL Natron
1 Bund Dill	2 Forellen	2 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Eingeweichte Bohnen abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen, ca. 30 Minuten. Danach abgießen, dabei die Kochflüssigkeit auffangen. Die Bohnen im Cutter fein mixen, Sahne und etwas Kochflüssigkeit zugeben bis das Püree eine schöne Konsistenz hat. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grüne Bohnen putzen und in Salzwasser weich kochen. (Einen Teelöffel Natron zugeben, dann bleiben die Bohnen schön grün.) Gekochte Bohnen abschütten und abtropfen lassen. Dill waschen und trocken schütteln. Einige Zweige beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Forellen filetieren und entgräten. Die Fleischseite der Filets mit Salz würzen, auf 2 Filets einen Zweig Dill und eine Schinkenscheibe legen, mit je einem weiteren Filet abdecken. Belegte Forellen in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Das Bohnenpüree mit Dill und Butter abschmecken, mit grünen Bohnen und Forellenpäckchen servieren.

Jacqueline Amirfallah 31. Oktober 2012

Räucherlachs-Röllchen an Feldsalat

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Dill
1/2 Zitrone	400 g Räucherlachs	1 TL Olivenöl
100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	100 g Sahne
1 Bund Dill	1 Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	4 EL Olivenöl

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Räucherlachs-scheiben auf ein geöltes Pergamentpapier legen. Die Ränder gerade schneiden, so dass ein Rechteck von 15 x 10 cm entsteht. Lachsreste in kleine Würfel schneiden, in einen Schlagkessel geben und mit Crème fraîche verrühren. Schnittlauch und Dill untermischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Masse in der Schüssel über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 22 bis 25 Grad erwärmen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf auflösen und unter die Crème fraîche Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter heben. Die Masse kurz im Kühlschrank anziehen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Die Farce etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. In einem Spritzbeutel füllen und schmale Seite der vorbereiteten Lachsscheiben spritzen. Zu einer Roulade zusammenrollen und 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die gekochte Kartoffel abschütten, mit einer Gabel zerdrücken und mit Senf, Essig und Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem scharfen Messer die Lachsroulade schräg in Scheiben schneiden anrichten. Feldsalat mit dem warmen Kartoffeldressing marinieren, dazu anrichten und servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser 19. November 2012

Saibling mit Akazien-Samen, Cidre und Apfel-Müsli

Für 4 Personen

600 g Saiblingsfilet	150 g Butter	1 EL Akaziensamen, gemahlen
200 ml Fischfond	2 Schalotten	400 ml Cidre
4 Lorbeerblätter	6 weiße Pfefferkörner	100 ml Sahne
80 g Getreideflocken gemischt	1 EL Puderzucker	Meersalz
50 g Weizenkörner	Sonnenblumenöl	1 Bund Brunnenkresse
2 Äpfel	1 Zitrone	1 Glas Saiblingskaviar (100 g)

Saiblingsfilet waschen, Gräten entfernen und portionieren. Butter goldbraun schmelzen lassen. Backofen auf 65 Grad erhitzen. Akaziensamen unter die lauwarmer Butter rühren. Saiblingsfilets in eine gefettete Auflaufform geben. Akazienbutter darauf verteilen. Im Backofen ca. 15 Minuten garen. Schalotten schälen und würfeln. Mit Fischfond, Cidre, weißen Pfefferkörnern und Lorbeer in einen Topf geben und auf 200 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb geben. Sahne unterrühren, mit einem Pürierstab aufschlagen und abschmecken. Getreideflocken mit etwas Meersalz und Puderzucker in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Öl in einem Topf erhitzen. Getrocknete Getreideflocken darin, wie Popcorn auspuffen lassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen. Brunnenkresse abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen. Äpfel waschen, abtrocknen und mit der Schale grob reiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Cidresauce erneut aufschäumen. Geriebene Äpfel mit Zitronensaft und etwas Salz würzen. Äpfel auf vorgewärmte Teller geben. Geröstete Getreideflocken, gepuffte Weizenkörner und Brunnenkresse darauf anrichten. Saibling aus der Form nehmen und neben dem Müsli anrichten. Mit je 1 EL Saiblingskaviar und Cidresauce anrichten.

Michael Kempf 21. Dezember 2012

Saibling mit Meerrettich-Mousse und Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	275 g saure Sahne	100 g Crème-fraîche
50 g Meerrettich	Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	75 g Sahne	$\frac{1}{2}$ junge Salatgurke
100 g Wildkräuter	50 g Frisée	125 g saure Sahne
1 - 2 TL klarer Tomatensaft	3 Zweige Dill	4 Bachsaiblingfilets à 80 g
Butter	2 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Meerrettich-Mousse 150 g saure Sahne mit Crème-fraîche und Meerrettich verrühren und mit 1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Zucker pikant abschmecken. Die eingeweichte Gelatine bei sanfter Hitze auflösen und unter die Masse rühren. Die Sahne schlagen und unter die Meerrettichmasse heben. Die Mousse im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen. Wildkräuter und Frisée putzen, waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen und dünn schälen. Dann am besten mit der Aufschnittmaschine die Gurke der Länge nach in 2-3 mm dicke Scheiben und diese zu feinen Nudeln schneiden. In sprudelnd kochendem, gesalzenem Wasser nur 30 Sekunden lang blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Dill abspülen, trocken schütteln, Dillspitzen für die Garnitur zur Seite legen, Rest fein schneiden. 125 g saure Sahne mit Tomatenmarinade verrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken. Die Gurkennudeln und den fein geschnittenen Dill untermischen und gut durchziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Fischfilets sorgfältig entgräten und beidseitig leicht salzen. Einen Porzellanteller mit etwas Butter einfetten, die Saiblingsscheiben nebeneinander darauf legen und mit etwas Butter bestreichen. Fest mit hitzebeständiger Klarsichtfolie verschließen und den Fisch auf der unteren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 10-12 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und den Saibling ein paar Minuten nachziehen lassen. Aus Essig, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Die Gurkennudeln auf Teller verteilen und den Saibling darauf anrichten. Jeweils 1 Kugel Meerrettich-Mousse ansetzen. Den Wildkräutersalat mit etwas Dressing marinieren, dazu anrichten und mit Dillspitzen garnieren.

Frank Buchholz 09. Juli 2012

Speck-Zander in Ei-Hülle mit Weißkraut-Kartoffel-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	5 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
250 g Weißkohl	3 Schalotten	400 g Zanderfilet
8 Scheiben Bauchspeck	1 EL Mehl	1 Ei
50 g Lauch	2 EL Butter	200 ml Fischfond

Für das Gemüse Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz ca. 7 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Weißkohl in 2 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden. Zu den Kartoffeln nochmals 1 EL Butterschmalz geben und Schalotten und Weißkraut in der Kartoffelpfanne einige Minuten goldbraun mit anbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zanderfilet in Rechtecke von ca. 3 x 5 Zentimetern schneiden, dann pfeffern und schwach salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Anschließend in Mehl wenden, das Mehl abklopfen und die Fischstücke durchs verquirlte Ei ziehen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlere Hitze von beiden Seiten braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischstücke zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Lauch anschwitzen, mit Fischfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter unter die Sauce rühren, den Bratensaft aus der Fischpfanne dazugeben und abschmecken.

Vincent Klink 13. September 2012

Tatar von Matjes mit Kartoffel-Mousse

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Muskat	150 g Sahne
1 kleiner Kopfsalat	1/2 Bund Radieschen	1 Zitrone
1 Schalotte	150 g Frischkäse	2 Lauchzwiebeln
2 Gewürzgurken	1 kleiner Apfel	4 frische Matjes-Doppelfilets
80 ml Sonnenblumenöl		

Kartoffeln in der Schale kochen. Dann abschütten, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz und Muskat abschmecken. Sahne steif schlagen und unter die Kartoffelmasse ziehen, dann kalt stellen. Vom Kopfsalat die unschönen Blätter entfernen. Dann die grünen großen Blätter waschen und abtropfen lassen. Das Salatherz separat waschen und zurückbehalten. Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft ausdrücken, Schalotte schälen, fein reiben und mit dem Frischkäse verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Lauchzwiebeln putzen und waschen und den Zwiebellauch fein schneiden. Gewürzgurke fein würfeln, Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Die Hälfte der Matjes fein würfeln und mit Zwiebellauch, Gewürzgurke und Apfel mischen und abschmecken. Die grünen Salatblätter grob schneiden und mit 60 ml Sonnenblumenöl fein pürieren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Diese Kopfsalatemulsion mit einem Pinsel auf Teller streichen, pro Person je ein Matjes-Doppelfilet mit dem Tatar und Kartoffelmousse füllen, die Frischkäsecreme in Nocken darauf setzen. Das Salatherz halbieren, auseinanderzupfen, mit etwas Zitronensaft und Sonnenblumenöl marinieren und anlegen, mit Radieschenscheiben garnieren.

Jacqueline Amirfallah 04. Juli 2012

Wolfsbarsch, Pfifferling-Risotto, Basilikum-Emulsion

Für 4 Personen

2 Schalotten	250 g frische Pfifferlinge	400 ml Geflügelfond
6 EL Butter	150 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein
4 Wolfsbarschfilets à 140 g	Meersalz, Pfeffer	7 EL Olivenöl
100 g Basilikum	20 g Parmesan	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die frischen Pfifferlinge gründlich putzen, evtl. halbieren. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und eine fein geschnittene Schalotte farblos anschwitzen. Den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit dem kochend heißen Geflügelfond auffüllen, und den Risotto unter ständigem Rühren bissfest garen. Fischfilets 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. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikum mit 5 EL Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Restliche Schalotte in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, die Pfifferlinge zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, 2 EL Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben Parmesan fein reiben. 1 EL Butter und Parmesan unter den Risotto rühren, Pfifferlinge ebenfalls untermischen, abschmecken und anrichten. Die Fischfilets obenauf legen und mit der Basilikum-Emulsion beträufeln.

Karlheinz Hauser 02. Juli 2012

Zander im Salz-Teig

Für 4 Personen

600 g Mehl	2 kg grobes Meersalz	5 Eiweiß
4 mittelgroße weiße Bete	1 TL Kümmelsamen	1-2 kg Zander
1 Zweig Lorbeer	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 Schalotte	1 TL Butter	1 Prise Zucker
heller Balsamico	1 Prise Kümmel, gemahlen	Meersalz

Für den Salzteig, Mehl und Salz gut mischen. Nach und nach das Eiweiß untermischen und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend 125 ml lauwarmes Wasser unter die Salzmasse kneten und eine weitere Stunde ruhen lassen. Backofen auf 210 Grad vorheizen. Weiße Bete waschen und in reichlich Salzwasser, mit etwas Kümmel, ca. 30 Minuten weich kochen. Weiße Bete abgießen und etwas abkühlen lassen. Zander abspülen und trockentupfen. Den Salzteig auf Backpapier geben und so ausrollen, dass der Zander darin eingeschlagen werden kann. Zander auf eine Hälfte des Salzteiges legen. Mit Lorbeer, Thymian und Rosmarin belegen. Zander mit dem übrigen Teig abdecken und alles gut verschließen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Backofen ca. 30-40 Minuten garen. Weiße Bete schälen und in ca. 1 x1 cm große Würfel schneiden. Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten. 1 Prise Zucker darüber stäuben. Weiße Bete Würfel zugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mit etwas Balsamico, gemahlenem Kümmel und Meersalz würzen. Fisch aus dem Ofen nehmen. Salzteig mit einem Brotmesser rundherum aufschneiden. Weiße Bete auf Tellern anrichten. Zanderfilets darauf setzen und sofort servieren.

Frank Buchholz 10. Dezember 2012

Geflügel

Backendl mit Kartoffel-Salat und Kürbiskern-Öl

Für 4 Personen

Für den Erdäpfelsalat:

1 kg Kartoffeln, fest	Meersalz	3 Schalotten
100 g Bachspeck	300 ml Kalbsbrühe	2 EL Senf
Pfeffer	3 -5 EL weißer Balsamico	2 EL Gewürzgurkensud
75 g Butter	1 EL Kürbiskernöl	

Für das Backendl:

2 Stubenküken à 400 g	Meersalz, Pfeffer	2-3 EL Mehl
2 Eier	ca. 150 g Semmelbrösel	ca. 250 g Butterschmalz

Für den Erdäpfelsalat:

Die Kartoffeln in der Schale in reichlich gesalzenem Wasser weich kochen, abschütten, schälen und in Scheiben schneiden. Während der Kochzeit der Kartoffeln die Schalotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln und in einem Topf anschwitzen, die Schalotten zugeben und anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen. Den Senf hinzugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Essig und dem Gewürzgurkensud abschmecken. Noch kochend über die heißen Kartoffeln geben, sodass sie gerade bedeckt sind. Alles gut und vorsichtig vermengen. Die Butter in einem kleinen Topf anbräunen, zu dem Erdäpfelsalat geben und nochmals alles gut vermengen. Den Salat einige Stunden (3-6 Stunden) gut durchziehen lassen, dann nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für das Backendl:

Die Stubenküken waschen und trocknen. Dann die beiden Keulen abtrennen und anschließend die beiden Brüste von der Karkasse lösen (die Karkassen können zum Kochen eines Geflügelfonds verwendet werden). Die beiden Flügelspitzen von der Brust abtrennen, sodass nur noch der letzte Knochen an der Brust übrigbleibt. Von den Keulen den Oberschenkelknochen entfernen. Die Stubenkükenteile mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend (wie ein Wiener Schnitzel) panieren:

zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Semmelbrösel wenden. Die Teile in einem hohen Topf mit reichlich 150 Grad heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Den Erdäpfelsalat mit Hilfe eines Ringes (Durchmesser ca. 10 cm) mittig auf den Teller geben und die Stubenkükenteile darauf anrichten. Das Kürbiskernöl als Dekoration in Kreisen um den Erdäpfelsalat ziehen.

Frank Buchholz 08. Oktober 2012

Enten-Brust in Honig karamellisiert mit confierten Pilzen

Für 2 Personen

Für die confierten Pilze:

100 g Shiitakepilze	80 g Champignons	80 g Pfifferlinge
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	50 g Räucherspeckschwarte
50 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Prise Koriander
ca.100 ml Olivenöl		

Für die Sojamarinade:

110 ml Sojasauce	80 ml indonesische Würzsauce	150 ml Läuterzucker
1 Stange Zitronengras	$\frac{1}{2}$ TL Madras Curry	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Honig		

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste	Meersalz	1TL Pfeffer, geschrotet
1TL Koriander, geschrotet		

Für die confierten Pilze:

Die Pilze putzen. Knoblauchzehen schälen und andrücken. Schalotte schälen und würfeln. Pilze in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl anbraten. Knoblauch, Schalottenwürfel, Rosmarin, Thymian und Räucherspeckschwarte zu den Pilzen geben. Mit Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Pilze in eine Auflaufform oder ein Einmachglas geben, mit Olivenöl bedecken, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 3 Stunden marinieren lassen. (Man kann die Pilze auch am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank ziehen lassen.) Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Für die Sojamarinade:

Sojasauce, Ketjap Manis und Läuterzucker in einen Topf geben, langsam aufkochen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann Zitronengras zugeben und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Dann das Curry zugeben und mit Zitronensaft würzen. Die einreduzierte Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen, auskühlen lassen, das Zitronengras herausnehmen und den Honig unterrühren.

Für die Entenbrust:

Die Haut der Entenbrüste überkreuz leicht einschneiden und etwas salzen. In einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kurz für 2 – 3 Minuten langsam goldbraun anbraten. Dann für ca. 6 Minuten im Ofen bei 170 Grad weitergaren. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens oder Oberhitze einschalten. Schwarzen Pfeffer und Koriander im Mörser grob schrotet. Entenbrust in der Pfanne mit der Honig-Sojamarinade bestreichen und unter dem Grill kurz die Haut karamellisieren. Mit der Pfeffer- Koriandermischung bestreuen. Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden. Die confierten Pilze daneben setzen. Dazu passen Polentaknödel.

Jörg Sackmann 30. Oktober 2012

Enten-Brust mit Lebkuchen-Soße

Für 4 Personen

Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste (á ca. 250 g) Meersalz, Pfeffer

Für die Lebkuchensauce:

4 frische Feigen 1-2 TL Zucker 50 ml Portwein

2 TL alter Balsamico 200 ml Geflügeljus Kardamom

50 g Lebkuchen

Für das Polenta-Soufflé:

4 Eier 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian

300 ml Milch 100 g Polenta Butter

Die Entenbrüste abspülen und trockentupfen. Die Hautseite mit dem Messer kreuzweise leicht einritzen. Entenbrüste in zwei Pfannen auf der Hautseite, ohne Fett knusprig anbraten. Entenbrüste wenden und auf der Fleischseite, bei sanfter Hitze ca. 15 Minuten weiter braten. Während des Bratens, das Fleisch mit dem Bratfett beträufeln. Für die Lebkuchensauce Feigen vorsichtig abspülen und trockentupfen. Am Stielansatz kreuzweise einritzen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Balsamico unterrühren und die Feigen hineinlegen. Bei sanfter Hitze etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit Geflügeljus erhitzen. Mit Kardamom würzen. Lebkuchen zerbröckeln unter die Sauce rühren. Für die Polenta, Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Thymian abspülen und trockenschütteln. Milch Knoblauch und Thymian ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian und Knoblauch entfernen. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Für das Polenta Soufflé:

Polenta unter Rühren in die Milch einstreuen und leicht kochen lassen. Eigelbe langsam, nacheinander unter die noch heiße Polenta rühren. Eiweiß unter die lauwarmer Polenta heben. Polenta auf vier gefettete, ofenfeste Förmchen verteilen (ca. 5-6 cm Durchmesser) und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Entenbrüste zuletzt noch einmal auf der Hautseite knusprig braten. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Polentasoufflé aus dem Ofen nehmen und auf vorgewärmte Teller stürzen. Mit Entenbrust, Feigen und Lebkuchensauce anrichten.

Karlheinz Hauser 03. Dezember 2012

Enten-Brust mit Maronen-Füllung, Spitzkohl-Schupfnudeln

Für 4 Personen

4 Schalotten	50 g Speck	1 EL Butter
60 g Kastenweißbrot	100 g gegarte Maronen	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Eier	Meersalz, Pfeffer
4 Entenbrüste à ca. 120g	100 ml Rotwein	100 ml roter Portwein
200 ml Geflügeljus	2 g tasmanische Pfefferkörner	1 EL Speisestärke
250 g Spitzkohl	1 Knoblauchzehe	400 g Schupfnudeln
2 EL Rapsöl		

Zwei Schalotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, den Speck zugeben, auslassen und anschließend etwas abkühlen lassen. Das Weißbrot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden. Maronen ebenfalls würfeln. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Speckschalotten, Weißbrotwürfeln, Maronen und Kräutern gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Entenbrüste parieren, die Haut fein einschneiden und mit dem Messer vorsichtig durch den Mittelpunkt der Brust längsseits schneiden. Die Maronenfüllung in einen Spritzsack geben und vorsichtig in der eingeschnittenen Entenbrust verteilen. Die Entenbrüste in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kross anbraten, dann drehen, auf der Fleischseite kurz anbraten und anschließend mit der Haut nach oben auf ein Backofengitter geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen, anschließend im ausgeschalteten Ofen noch ca. 5 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce Rot- und Portwein in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Geflügeljus zugeben, den Pfeffer im Mörser zerstoßen, zugeben und ebenfalls etwas einkochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und so die Sauce binden. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Für die Kohlschupfnudeln Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Kohlstreifen kurz im kochenden Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Evtl. auf Küchenpapier trocken tupfen. Zwei Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin goldgelb bräunen. Schalotten, Knoblauch und Spitzkohl zugeben, mit anbraten und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Schupfnudeln auf den vorgewärmten Teller verteilen. Die Entenbrust aufschneiden, anlegen und die Sauce angießen.

Michael Kempf 16. November 2012

Enten-Keulen mit Apfel und Maronen geschmort

Für 4 Personen

4 Entenkeulen (à 300 g)	Salz	2 Zwiebeln
4 Äpfel	Zucker	500 g Maronen (vorgegart)
1 Lorbeerblatt	200 ml Geflügelbrühe	Honig, Sojasauce
30 g Kastanienmehl	60 g Weizenmehl	1 Ei
3 EL Butter	20 g Hefe	Kreuzkümmel
120 ml Milch	2 EL Butterschmalz	

Entenkeulen abspülen und trockentupfen. Die Keulen am Gelenk durchschneiden, die Haut anritzen und salzen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. 2 Äpfel schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Entenkeulen in einem Schmortopf ohne zusätzliches Fett auf der Hautseite knusprig anbraten. Herausnehmen. Zwiebel- und Apfelspalten im Bratfett anbraten, salzen und mit etwas Zucker bestreuen. Maronen und Lorbeerblatt zugeben. Geflügelbrühe angießen. Entenkeulen mit der Hautseite nach oben auf die Maronen-Apfelmischung legen. Zugedeckt, im Backofen ca. 1 Stunde schmoren. 1 EL Honig und 2 EL Sojasauce verrühren. Die Entenkeulen etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit damit bestreichen und offen weiter schmoren. In der Zwischenzeit Kastanien- und Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Ei trennen. 1 EL Butter zerlassen. Hefe, 1 Prise Zucker, 1 TL Honig und etwas Kreuzkümmel in lauwarmer Milch auflösen. Butter, Eigelb und 1 Prise Salz unterrühren. Eiermilch mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Schmortopf aus dem Ofen nehmen. Entenkeulen und Maronen herausnehmen. Den Sud pürieren und etwas einkochen lassen, abschmecken. Mit 1 EL kalter Butter binden. Keulen und Maronen zurück in den Topf geben und bei 120 Grad weiter schmoren. Den Blini-Teig mit einem Kochlöffel erneut kräftig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Nacheinander ca. 8-12 kleine Blinis backen. Dabei jeweils 1 EL Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Hitze ca. 1-2 Minuten backen. Die restlichen Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in 1 EL Butter kurz braten. Entenkeulen, Maronen, Apfelspalten und Sauce auf Tellern anrichten. Blinis dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah 12. Dezember 2012

Gebratene Hähnchen-Brust mit Quitten-Soße und Venere-Reis

Für 2 Personen

2 Apfelquitten	2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	100 ml Apfelsaft	ca. 600 ml Hühnerbrühe
2 Zweige Rosmarin	400 g Hähnchenbrust	Salz, Pfeffer
200 g Venere Reis	1 Prise Paprikapulver, scharf	

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2). Für die Quittensauce von den Quitten den Flaum mit einem trockenen Tuch abreiben. Die Quitten entkernen und einen Teil in feine Scheiben schneiden, den Rest grob würfeln. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Quittenwürfel und Quittenscheiben zugeben, 1 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen, etwas Hühnerbrühe (ca. 100 ml) zugeben und weich kochen. Die Quittenscheiben nach 10 Minuten herausnehmen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, fein hacken. Von der Hähnchenbrust die Haut hochziehen, Rosmarin und Quittenscheiben darauflegen und die Haut wieder darüber ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten im Backofen fertig garen. 500 ml Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Reis zugeben und mit etwas heißer Hühnerbrühe auffüllen, so dass der Reis gerade bedeckt ist. Dann immer wieder heiße Hühnerbrühe zugeben und ca. eine halbe Stunde unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Die gewürfelten Quitten im Topf pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Hähnchenbrust mit dem Venerereis und der Quittensauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah 24. Oktober 2012

Gefüllte Hähnchen-Brust auf Curry-Linsen

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	2 rote Paprika	1 Chilischote
3 EL Butterschmalz	Salz	1 Prise Zucker
1 gekochte Kartoffel	1 Bund Thymian	2 Hähnchenbrustfilets
1 l Hühnerbrühe	2 EL Butter	100 g schwarze Linsen
1 TL Curry	500 g Spinat	2 EL Sahne

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen und würfeln. Die Chilischote aufschneiden, die Kerne herausstreichen und die Chili fein hacken. Eine Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten, Paprika und Chili zugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Kartoffel klein schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Kartoffel mit 1/4 der Paprikawürfel in einem Cutter mixen, mit Salz und Thymianblättchen abschmecken. In die Hähnchenbrüste längs eine Tasche schneiden und die Paprikamasse einfüllen, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Hähnchenbrüste salzen, von beiden Seiten in 1 EL Butterschmalz anbraten und bei 140 Grad 30 Minuten im Backofen fertig garen. Die restliche Paprika weiterschmoren, ca. 200 ml Hühnerbrühe angießen, 5 Minuten kochen lassen, dann pürieren und durch ein Sieb passieren, dann 1 EL Butter untermontieren. Die zweite gewürfelte Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten, Linsen zugeben, mit Hühnerbrühe angießen bis die Linsen bedeckt sind und weich kochen. Mit Curry würzen Spinat waschen. Butter in der Pfanne erhitzen und den Spinat zusammenfallen lassen, Sahne angießen und salzen. Die Hähnchenbrust mit dem Paprikapüree und dem Spinat anrichten.

Jacqueline Amirfallah 28. November 2012

Geschnetzelte Enten-Brust mit Weintrauben

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne
4 Frühlingszwiebeln	1/2 Chilischote	2 Entenbrustfilets á 180 g
100 g Weintrauben, kernlos	1 EL Sesam	2 EL Honig
2 EL Apfelessig	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitzen (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und im heißen Ofen das Gratin ca. 30 Minuten garen. Die Knollen der Frühlingszwiebeln fein schneiden, den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Von den Entenbrüsten etwas Fett ablösen und in einer Pfanne auslassen. Das Entenfleisch schnetzeln und in einer Pfanne mit etwas ausgelassenem Entenfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. In der Fleischpfanne die Zwiebeln anschwitzen, Weintrauben, Chili und Sesam zugeben und leicht anrösten. Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, Zwiebelgrün und Entenfleisch darunter mischen und noch einmal gut durchschwenken und abschmecken. Das Entengeschnetzelte mit den Kartoffelgratin anrichten und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Zwetschgen

Für 2 Personen

150 g Basmatireis	Salz	100 g Zwetschgen
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
2 EL Olivenöl	125 ml Geflügelbrühe	1 EL Curry
1 TL Mehlbutter	1/4 Stange Lauch	

Den Reis in Salzwasser bissfest kochen. Zwetschgen, halbieren, die Steine entfernen und Zwetschgen vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Hähnchenbrüste in 2 cm große Würfel schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. In der Fleischpfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Geflügelbrühe ablöschen und die Zwetschgen zugeben. Eine Minute gut durchkochen, Curry untermischen und die Sauce mit Mehlbutter binden. Die Fleischwürfel wieder zugeben und noch ca. 4 Minuten leicht köcheln. Lauch abwaschen, trocken schütteln und in feine dünne Streifen schneiden. Lauch untermischen und das Geschnetzelte abschmecken. Hähnchengeschnetzeltes mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink 30. August 2012

Kürbis-Stampf mit Hähnchen-Brust und Trauben-Soße

Für 2 Personen

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis, ca. 500 g	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Prise Kreuzkümmel	50 g flüssige Butter	2 Schalotten
100 ml Sahne	1 Bund Koriander	2 Hähnchenbrustfilets
1 EL Butterschmalz		

Für die Traubensauce:

2 Schalotten	3 EL Butter	100 ml roter Traubensaft
100 ml trockener Rotwein	200 ml dunkler Geflügelfond	Salz, Pfeffer
150 g weiße kernlose Trauben		

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Schale vom Kürbis abwaschen, die Kerne austreichen. Kürbishälfte mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kreuzkümmel würzen, in eine Auflaufform geben und mit etwas Butter bepinseln. Die Schalotten schälen, fein hacken und in die Kürbishälfte geben. Kürbis im Backofen garen, bis er braun überkrustet und weich ist. Dann mit einem Löffel vorsichtig das Fruchtfleisch samt den Schalotten herauskratzen und auf einem Brett mit einem Messer grob zerhacken. Das Kürbisfruchtfleisch in einen Topf geben, erwärmen und restliche Butter und die Sahne unterrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kürbispüree nochmals mit den Gewürzen abschmecken und zuletzt den frisch gehackten Koriander untermischen. Die Hähnchenbrust in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei mäßiger Hitze in der Pfanne weiterbraten, bis das Fleisch durch ist. Für die Sauce Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Schalotten anschwitzen, mit Traubensaft und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um $\frac{2}{3}$ einkochen lassen. Den Fond dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Die Trauben waschen und abtropfen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Trauben zugeben, kurz mitkochen lassen. Mit der restlichen Butter die Sauce montieren. Zum Anrichten den Kürbisstampf länglich in die Mitte des Tellers dressieren und die aufgeschnittene Hähnchenbrust darauf anrichten. Mit der Traubensauce umgießen.

Otto Koch 28. September 2012

Kotelett vom Freiland-Hähnchen mit Pilzen gefüllt

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

Schweinenetz	1 Hähnchen (à 1000 g)	1 Schalotte
2 Stiele Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	80 g Weißbrot (ohne Rinde)
40 g Butter	Salz, weißer Pfeffer	400 g Speisepilze, gemischt
1 Ei	2 EL Schlagsahne	Muskat
1 EL Olivenöl		

Für die Sauerrahmsauce:

2 Schalotten	20 g Butter	80 ml Weißwein
50 ml Wermut	200 ml Geflügelfond	8 Korianderkörner, zerstoßen
2 Thymianzweige	1 Lorbeerblatt	Zitronensaft, Salz
Piment d'Espelette	80 g Sauerrahm	

Für das Hähnchen:

Das Schweinenetz in eine Schüssel mit reichlich kaltem Wasser geben und gut wässern. (evtl. das Wasser mehrmals austauschen). Hähnchen gründlich waschen und trockentupfen. Brustfleisch von den Knochen lösen. Keulen abschneiden. Oberschenkel und Unterschenkel trennen. Von den Unterschenkelknochen die Haut entfernen. Unterschenkel beiseite stellen. Die Oberschenkelknochen auslösen. (Evtl. vom Metzger vorbereiten lassen). Oberschenkelfleisch und Brustfleisch in einem Gefrierbeutel plattieren. Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Weißbrot in 5 mm große Würfel schneiden. 10 g Butter erhitzen. Weißbrot darin goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. 100 g Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten in 10 g Butter anbraten. Pilze und Kräuter zufügen. Alles ca. 1 Minute schmoren. Ei und Sahne kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 10 g Butter erhitzen und aus der Eimischung ein Rührei bereiten. Rührei, Pilzmischung und Brotwürfel gut mischen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das gut gewaschene Schweinenetz ausbreiten und halbieren. Auf die Netzhälften jeweils eine Hähnchenbrust legen und mit etwas Pilzmasse bestreichen. Die Unterschenkelkeule darauf setzen, so dass diese an der Seite herausschaut (wie bei einem Kotelettknochen). Dann das ausgelöste Keulenfleisch darauf legen und fest mit dem Netz umwickeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die „Kotelettes“ von beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten langsam schmoren.

Für die Sauerrahmsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 10 g Butter andünsten. Mit Wein und Wermut ablöschen und auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Geflügelfond, Koriander, Thymian und Lorbeer zugeben und alles erneut um die Hälfte einkochen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft würzen. Alles durch ein Sieb passieren. Sauerrahm unterrühren. Butter mit einem Pürierstab untermixen und kurz aufschäumen lassen. In der Zwischenzeit übrige Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. In 10 g Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenkotelettes aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und auf Tellern geben. Mit gebratenen Pilzen und Sauerrahmsauce anrichten. Dazu passt Feldsalat mit Honig-Vinaigrette.

Jörg Sackmann 18. Dezember 2012

Mais-Poularde mit Karotten-Salsa und Koriander-Dip

Für 4 Personen

Für den Koriander-Dip:

30 g frische Petersilie	15 g Koriander	1 TL Pinienkerne
15 g Parmesan	1/2 Knoblauchzehe	Salz
40 ml Olivenöl	60 g Crème-fraîche	

Für die Poularde:

400 g Karotten	120 ml Olivenöl	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Tomaten	400 g Hähnchenbrustfilet	2 Schalotten
1/2 rote Paprika	1 Bund Schnittlauch	1 EL Teriyakisauce
1 Ei	2 TL Speisestärke	Meersalz
Sezuchanpfeffer	1 Spritzer Limettensaft	1 Msp. abgeriebene Limettenschale
1 Prise Anis	1 Zwiebel	30 ml weißer Balsamico
100 ml Karottensaft	100 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian
1 TL Korianderkörner	1 Bund Koriander	3 EL Pinienkerne
100 ml Geflügeljus		

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Dip Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben, Knoblauch schälen und grob schneiden. Kräuterblätter, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch, etwas Salz, Olivenöl und Crème-fraîche in einem Cutter fein pürieren. Die Karotten schälen und mit 50 ml Olivenöl und abgeriebener Orangenschale in einen Schmortopf mit Deckel geben und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten weich garen. Anschließend die gegarten Karotten erkalten lassen und in 3 cm große Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Vom Hähnchenbrustfilet 100 g in 5 mm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden. Diese leicht plattieren. Restliches Hähnchenbrustfilet in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden. Von der Paprikaschote das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten anschwitzen, Paprikawürfel zugeben und mit anbraten. Teriyakisauce zugeben, Schnittlauch untermischen und alles auskühlen lassen. Dann die klein geschnittenen Fleischwürfel, Ei, Speisestärke, 1 EL vom Koriander-Dip, etwas Salz, Sezuchanpfeffer, Limettensaft, Limettenschale und Anis zum angeschwitzten Gemüse geben und gut vermischen. Aus der Masse kleine Bällchen (etwas Tischtennisball groß) formen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Karottensaft und Geflügelfond angießen, Thymian einlegen. Korianderkörner im Mörser zerstoßen und mit 1 Msp. Anis, Sezuchanpfeffer und einer Prise Salz würzen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Karotten, Tomatenwürfel und Koriander unter die Flüssigkeit mischen. In einer backofeneigneten Pfanne mit 4 EL Olivenöl die Geflügelbällchen kurz von allen Seiten anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 4 Minuten garen. Dabei immer wieder mit etwas Geflügeljus glasieren, damit Sie eine schöne Farbe bekommen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Hähnchenstreifen saftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Karottensalsa in der Tellermitte anrichten, darauf die Poulardenbällchen geben, die gebratenen Hähnchenstreifen dazu legen und den Koriander-Dip dazu reichen.

Jörg Sackmann 03. Juli 2012

Poularde mit Taleggio und geschmolzenen Tomaten

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
300 g Kirschtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl	4 Maispoulardenbrüste à 150 g
1 EL Sonnenblumenöl	8 Scheiben Parma-Schinken	150 g Taleggio
2 Zweige Thymian	1,5 EL Butter	100 ml Milch
Muskat	30 ml Sahne	250 ml Geflügelsauce

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach oben in eine Auflaufform geben. Rosmarin abspülen und trocken schütteln. 2 Knoblauchzehen schälen, vierteln und mit dem Rosmarin zwischen den Tomaten verteilen. Tomaten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Die Poulardenbrüste salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Parma-Schinken und Taleggio in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf den Fleischscheiben verteilen. 2 Thymianzweige und 1 TL Butter mit in die Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Ebenfalls die Tomaten mit in den Ofen geben und garen. Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Nach und nach die heiße Milch mit einem Holzlöffel unterrühren, das Püree mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen. Die Sahne leicht anschlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Die Geflügelsauce in einem Topf erhitzen. Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Geflügelbrust anlegen, Tomaten zugeben, die Sauce angießen und servieren.

Karlheinz Hauser 27. August 2012

Poularden Saté mit Schmorkürbis

Für 2 Personen

Für den Schmorkürbis:

50 ml weißer Balsamico	2 Sternanis	4 weiße Pfefferkörner
1 TL Curry	1 Thymianzweig	1 Msp. Safran
100 ml Apfelsaft	80 ml Geflügelbrühe	500 g Muskatkürbis
2 EL Olivenöl	1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Poulardenspieße:

20 g frischer Ingwer	1 Zweig Rosmarin	1 EL Rosmarinhonig
Salz, Pfeffer	2 Poulardenbrustfilets	1 Msp. Curry
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	1 Zucchini
1 kleine Chilischote	50 g Frischkäse	1/4 frische Ananas
4 Schaschlikspieße	1 EL Butter	

Für den Schmorkürbis:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Essig mit Sternanis, Pfefferkörnern, Curry, Thymian und Safran in einen Topf geben und die Flüssigkeit nahezu einkochen. Dann Apfelsaft und die Hälfte vom Geflügelfond dazugeben und alles auf 100 ml einkochen. Topf vom Herd ziehen und 30 Minuten ziehen lassen, dann die Gewürze abpassieren. Kürbisfruchtfleisch entkernen und mit der Schale in Alufolie einschlagen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten weich garen. Für die Spieße Den Ingwer schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schale mit Honig Ingwer und Rosmarin vermischen. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken Poulardenbrüstchen in 1,5 cm große Würfel schneiden und mit Curry, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und etwas Honig-Ingwerpaste marinieren. Die Zucchini in 1 mm dünne Längsscheiben aufschneiden (8 Scheiben). Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Frischkäse mit Honig-Ingwerpaste und Chili würzen. Angemachten Frischkäse auf die Zucchinischeiben geben und die einzelnen Scheiben zu Dreiecken einschlagen, ca. 3 cm groß. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Schnitze schneiden. Ananas mit mariniertem Fleisch und Zucchini abwechselnd aufspießen. Das weiche Kürbisfruchtfleisch von der Schale kratzen und leicht salzen. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Kürbis darin anschwitzen. Honig zugeben, vermischen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen, so dass der Kürbis seinen Saft abgibt. Mit dem Rest Geflügelbrühe aufgießen und 5 Minuten kochen lassen. Gewürzfond hinzufügen und 10 Minuten bei kleiner Flamme zugedeckt schmoren lassen. Die Spieße mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter 2 Minuten von jeder braten, dann 7 Min im Ofen bei 160 Grad nachgaren. Kürbiskompott mit Salz und Pfeffer abschmecken, flach auf dem Teller verteilen die Spieße auflegen und mit Honig-Ingwerpaste beträufeln.

Jörg Sackmann 02. Oktober 2012

Rotes Enten-Curry mit Paprika-Mus

Für 4 Personen

Für das Entencurry:

1 Bund Basilikum	3 Knoblauchzehen	1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Honig	1 Prise Cayennepfeffer	2 Entenbrustfilets a 300g
2 Schalotten	20 g Ingwer	1 Banane
1 fester Apfel	1 Stange Zitronengras	1 EL Rote Currypaste
1 EL Palmzucker	1 EL Teriyaki-Sauce	250 ml Kokosmilch
1 Spritzer Limettensaft	150 g Ananas	1 EL Olivenöl

Für das Paprikamus:

2 rote Paprika 80 ml weißer Traubensaft

100 g Gelierzucker (3:1)

1/2 Limette Salz, Pfeffer

Für das Entencurry Basilikum abspülen, trocken schütteln, von einem Stängel die Blätter abzupfen und ganz fein schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Sojasauce mit Honig vermischen, mit 1 Prise Cayennepfeffer würzen und Knoblauch und fein geschnittenen Basilikum untermischen. Das Fett der Entenbrüste kreuzweise einschneiden (bitte darauf achten, dass das Fleisch nicht eingeschnitten wird), dann mit der Soja-Honig-Knoblauchmarinade das Fett einstreichen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Schalotten und Ingwer schälen und fein würfeln. Banane und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, dann die Stange weich klopfen und in 3 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. In einer Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite ca. 10 Minuten braten, dann wenden und ca. 5 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Ananas schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Für das Paprikamus Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, halbieren das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch anschließend in feine Würfel schneiden. Paprika in einen Topf geben, Traubensaft angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann Gelierzucker einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Limette auspressen, untermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben das Paprikamus mit einem Mixstab fein pürieren. In der Fleischpfanne mit dem Entenfett die rote Currypaste anschwitzen, Palmzucker, Schalotten, Apfel, Banane, Zitronengras und Ingwer zugeben und mit schwitzen. Teriyaki-Sauce zugeben und mit Kokosmilch auffüllen. Sauce etwa 10 Minuten sacht ziehen lassen, mixen und passieren. Restliches Basilikum fein schneiden und untermischen. Mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer die Sauce abschmecken. Ananaswürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die Entenbrust in feine Scheiben aufschneiden, Kokosauce auf Tellern verteilen, darauf die Fleischscheiben setzen und das Paprikamus über die Entenbrust geben. Ananaswürfel goldbraun in Olivenöl anbraten und auf der Sauce verteilen.

Jörg Sackmann 21. August 2012

Steinpilz-Ravioli, Hähnchen-Brust, Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

150 g Hartweizenmehl	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	6 EL Olivenöl	Salz
2 Tomaten	500 g Steinpilze	3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Pfeffer
50 g Hähnchenbrustfilet	150 ml Sahne	5 EL Butter
80 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	80 g Parmesan

Hartweizenmehl, Mehl, 2 Eigelb, Ei, 4 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben. Die Hälfte der Steinpilze sehr fein würfeln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine fein geschnittene Schalotte anschwitzen, fein gewürfelte Pilze und Knoblauch zugeben und anbraten. Die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie untermischen, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilet grob würfeln, mit 50 ml Sahne in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Die Farce unter die gebratenen Pilze mischen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen, mit einem Teelöffel gleichmäßig die Pilzfüllung häufchenweise darauf geben. Darüber eine zweite Nudelplatte geben und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Für die Sauce eine fein gehackte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. 100 ml Sahne angießen und mit einem Stabmixer 2 EL Butter unterarbeiten. Die Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Zitronensaft die Sauce abschmecken. Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, dann abschütten. Die restlichen Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit 1 EL Butter, eine fein gehackte Schalotten und die Tomatenviertel hinzufügen, die Hitze etwas reduzieren und 2-3 Minuten weiter braten. Restliche gehackte Petersilie untermischen und die Pilze mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Ravioli in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm anschwitzen, mit den gebratenen Pilzen anrichten und die Parmesansauce darüber träufeln.

Karlheinz Hauser 30. Juli 2012

Stuben-Küken gefüllt mit Pilzen und Sellerie-Mousseline

Für 2 Personen

1 Schweinenetz	1 Schalotte	200 g Speisepilze
50 g Butter	Salz, Pfeffer	100 g Maispouardenbrustfilet
130 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	2 Stubenküken à 400 g
50 ml Geflügeljus		

Für die Selleriemousseline:

200 g Knollensellerie	100 ml Milch	Salz
50 g Butter	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 3). Das Schweinenetz in reichlich kaltem Wasser wässern. Für die Füllung des Stubenkükens die Schalotte schälen, fein schneiden. Pilze putzen, die Hälfte klein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte glasig anschwitzen. Die geschnittenen Pilze zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen Maispoulardenbrust klein schneiden und in einem Cutter mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die abgekühlten Pilze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und Kerbel untermischen. Von den Stubenküken jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Dann von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausdrücken, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Auf die Stubenkükenkeulen die Farce ca. 5 mm dick auftragen und jeweils mit einer Brust abdecken. In das Schweinenetz einschlagen, so dass die Stubenkükenteile komplett eingepackt sind. In einer backofengeeigneten Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Stubenkükenpäckchen darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und in ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Für die Selleriemousseline den Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 100 ml Wasser und Milch weich kochen, leicht salzen. Butter in einem Topf goldbraun zu Nussbutter bräunen. Gekochten Sellerie abgießen. Sahne in einem Topf leicht einkochen, den Sellerie wieder hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Nussbutter zugeben und mit dem Pürierstab ganz fein mixen. Die restlichen Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügeljus in einem Topf erhitzen. Das Stubenküken mit dem Sellerie auf dem Teller anrichten. Darauf die gebratenen die Pilze verteilen und mit Geflügeljus nappieren.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012

Hack

Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt

Für 2 Personen

1-2 Auberginen	Salz, Pfeffer	2 EL Pinienkerne
1 kleine Zwiebel	6 EL Olivenöl	3 Scheiben Kastenweißbrot
2 Stängel frische Minze	2 Eier	150 g Lammhack
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	150 g Ziegenfrischkäse
3 Tomaten	1 Lauchzwiebel	1 EL Zitronensaft
1 Msp. Kreuzkümmel		

Auberginen längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtrocknen. Die Scheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Vom Brot die Rinde entfernen, dann die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Für die Fleischfüllung Hackfleisch mit der Hälfte der Brotwürfel, Zwiebeln, 1 Ei und Minze vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Ziegenkäse fein zerbröseln und mit restlichen Brotwürfeln und einem Ei vermengen. Rosmarin und Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Auberginenscheiben Hackfleischmasse streichen und zu Röllchen aufstreichen. Die restlichen Auberginenscheiben mit der Käsemasse bestreichen und aufrollen. In einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl die Röllchen bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten braten. (Man kann die Röllchen auch auf den Grill geben und dort garen.) Die Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz entfernen und fein hacken. Die Lauchzwiebel putzen und in feine dünne Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl mit Zitronensaft mischen und mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Mit den Tomaten und Lauchzwiebelringen gut vermischen. Auberginenröllchen mit dem Tomatensalat anrichten.

Vincent Klink 05. Juli 2012

Garniertes Beefsteak-Tatar

Für 2 Personen

Für das Kürbis-Relish:

150 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 EL Butter
1 EL Zucker	150 ml Gemüsebrühe	1 Msp. getrocknete Chilifäden
1 Spritzer weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	

Für das Beefsteak Tatar:

6-8 Blätter Kopfsalat	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Cornichons	300 g mageres Rindfleisch	1 Eigelb
1 TL scharfer Senf	1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer	2 Scheiben Weizenmischbrot	1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 Tomate	1 Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl		

Für das Kürbis-Relish:

Kürbis in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben. Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen. Gemüsebrühe angießen und Kürbis weich kochen. Chilifäden untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern.

Für das Beefsteak:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Cornichons ebenfalls fein hacken. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und anschließend mit fein gewürfelter Schalotte, Petersilie, Cornichons, Eigelb, Senf, Cognac, Tabasco, etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. Aus der Fleischmasse zwei gleichgroße ca. 3 cm dicke Beefsteaks formen. Aus den Brotscheiben zwei Kreise, die etwas größer als die Beefsteaks sind ausschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und einer geschälten angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Beefsteaks in einer beschichteten Pfanne mit 1-2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Je nach gewünschtem Gargrad etwas länger braten. Zwei Teller mit den Salatblättern auslegen, darauf die Zwiebelringe verteilen. Je eine geröstete Brotscheibe auflegen. Die Tomatenscheiben auf die Brotscheiben legen und darauf die Beefsteaks geben. Je 1-2 EL Relish auf die Beefsteaks geben und servieren.

Otto Koch 28. Dezember 2012

Königsberger Klopse

Für 2 Personen

100 g Toastbrot ohne Rinde	50 ml Milch	2 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Sardellenfilet, eingelegt	2 TL Butter
300 g Kalbshackfleisch	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	100 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond	1 TL scharfer Senf	1 EL Kapern
1 Msp. Zitronen-Schale	1 TL Mehlbutter	50 g geschlagene Sahne

Brot würfeln und mit Milch einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Sardellenfilet fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardelle, Petersilie und dem eingeweichten Brot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermischen. Aus der Masse Klopse formen. Salzwasser aufkochen, die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken, ins Wasser geben. Im siedenden Wasser die Klopse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce die restliche Schalotte in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Zucker bestäuben und karamellisieren, mit Wein und Kalbsfond auffüllen und diesen um die Hälfte einkochen. Senf, Kapern und Zitronenabrieb dazugeben, die Sauce mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Sauce sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink 04. Oktober 2012

Rote Zwiebeln gefüllt mit Rinder-Hack, Gemüse-Couscous

Für 2 Personen

4 rote Zwiebeln	Salz	3 EL Butterschmalz
1 l Rinderbrühe	3 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
200 g Rinderhack	1 Prise Schwarzkümmel	1 Bund Lauchzwiebeln
1 Stange Porree	1 große Möhre	1 Pastinake
100 g Couscous		

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3). Die Zwiebeln vorsichtig schälen, so dass die darunterliegenden Schichten nicht eingeschnitten werden. Die Wurzeln so abschneiden, dass die Zwiebel nicht auseinanderfällt, einen Deckel abschneiden und mit Hilfe eines Parisien-Ausstechers die Zwiebeln aushöhlen. Die ausgehöhlten Zwiebeln in Salzwasser blanchieren. Das Ausgehöhlte fein hacken. Die Hälfte davon in 1 EL Butterschmalz anbraten, mit der Hälfte der Rinderbrühe auffüllen, 1 Zweig Thymian und Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die andere Hälfte der Zwiebeln mit der Hälfte des Rinderhacks in 1 EL Butterschmalz anbraten und mit Salz und Thymian abschmecken. Das restliche Rinderhack untermischen, mit Salz und Schwarzkümmel abschmecken und in die Zwiebeln füllen. Im Backofen bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen, falls die Zwiebeln dunkel werden mit Alufolie abdecken. Die Lauchzwiebeln putzen und das Weiße fein schneiden. Porree, Möhre und Pastinake putzen und würfeln. Zwiebel und Gemüsewürfel im restlichen Butterschmalz anbraten, salzen, mit der restlichen Brühe auffüllen und aufkochen. Den Couscous zugeben, wieder aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Das Grüne vom Zwiebellauch längs in feine Fäden schneiden und 5 Minuten in Eiswasser legen. Sauce abschmecken und falls nötig binden, nach Wunsch passieren. Couscous nochmals abschmecken, im Ausstecher auf den Tellern anrichten, gefüllte Zwiebel darauf setzen und mit dem Lauch garnieren, Sauce angießen.

Jacqueline Amirfallah 07. November 2012

Innereien

Geflügelleber-Parfait mit Gelee an Feldsalat

Für 4 Personen

200 g Butter	1 Prise Muskat	1 Prise Majoran
1 Prise Thymian	1 Prise Knoblauch	200 g Geflügelleber
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 Blatt Gelatine
250 ml klare Geflügelbrühe	15 ml Madeira	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl
3 Champignons		

Den Ofen auf 85 Grad (95 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Butter mit den Kräutern aufkochen und abschäumen. Die Leber durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Leber und Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, in eine glatte Form (Auflaufform ca. 1l Inhalt) bis zur Hälfte einfüllen. Im Wasserbad im Ofen 30 Minuten pochieren, dann kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Madeira abschmecken und auf Eis abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee etwa 1 cm hoch über das Parfait füllen. Dann alles nochmal einige Stunden gut kühlen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen. Zum Anrichten einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Parfait abstechen und anrichten. Den Feldsalat dazu anrichten und mit den frisch geschnittenen Champignons garnieren. Dazu passt frisch gerösteter Toast.

Otto Koch 23. November 2012

Kalb-Leber mit Birne, Bohne und Speck

Für 4 Personen

2 EL Senfsaat	300 ml Apfelsaft	300 g grüne Bohnen
Meersalz	4 Schalotten	100 g Bauchspeck
3 EL Rapsöl	200 ml dunkle Kalbsjus	3 reife Birnen
600 g Kalbsleber	1 EL Mehl	weißer Pfeffer
1 Spritzer Estragonessig	2 Zweige Bohnenkraut	4 Halme Schnittlauch
4 EL Balsamico, gereift		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Senfsaat mit Apfelsaft in einen Topf geben und weich kochen. Die Bohnen putzen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser ca. 6 Minuten kochen, dann herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Rapsöl anbraten. Dann die Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Mit Kalbsjus ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Spalten in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz von beiden Seiten hellbraun anbraten. Die Häute und Sehnen der Kalbsleber entfernen, dann in 4 Scheiben portionieren. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben, gut abklopfen und in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl von beiden Seiten anbraten, dann auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Birnen, Bohnen und die gekochte Senfsaat zum Saucenansatz geben, langsam erhitzen und mit Salz, Pfeffer und dem Estragonessig abschmecken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, sehr fein schneiden und zugeben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Leber aus dem Ofen nehmen, mit Balsamico bepinseln und mit grobem Meersalz würzen. Birne-Bohne-Speck in tiefen Teller anrichten und die Kalbsleber aufsetzen, mit Schnittlauch bestreuen.

Michael Kempf 01. September 2012

Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	1 EL Himbeeressig
1/4 L Rotwein	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
400 g Kalbsleber	2 EL Mehl	20 g Butter

Für das Apfel-Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Apfel
2 EL Butter	1 TL Zucker	150 ml Milch
75 ml Sahne	1 EL braune Butter	Pfeffer, Muskat

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und mit Himbeeressig und Rotwein auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einkochen, bis die Zwiebeln weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat. Leber in ca. 1,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in Butter rosa braten. Erst nach dem Braten salzen. Für das Apfel-Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den Apfel schälen, vierten, entkernen. Apfelstücke in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Apfelstücke anschwitzen, 1 TL Zucker überstreuen und goldgelb karamellisieren. Kartoffeln abschütten und bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in einen vorgewärmten Topf drücken. Milch erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Apfelstücken und gebräunter Butter unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Leber auf Teller anrichten, die eingekochten Zwiebeln darauf setzen und das Apfel-Kartoffelpüree dazu reichen.

Vincent Klink 15. November 2012

Kalb

Frikandeau vom Kalb mit Apfel-Kompott und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Frikandeau:

800 g Unterschale vom Kalb	1 EL scharfer Senf	Meersalz
2 EL Olivenöl	100 g Speckschwarte	4 Knoblauchzehen
5 Wachholderbeeren	7 schwarze Pfefferkörner	500 ml Rotwein
200 ml Portwein	2 Karotten	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	500 ml Kalbsjus	1 Stängel Minze
2 Stängel Kerbel, Koriander	1 TL Speisestärke	50 g Butter

Für das Apfelkompott:

4 Äpfel	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Minze
150 g Zucker	125 ml Weißwein	

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	100 ml warme Milch
2 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	1 EL geschlagene Sahne

Für das Frikandeau:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) Fleisch mit Senf einstreichen, salzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl anbraten. Speckschwarte dazugeben. Knoblauch mit der Schale andrücken und mit Wachholderbeeren und Pfefferkörner zum Fleisch geben. Rotwein und Portwein angießen. Fleisch zugedeckt in den vorgeheizten Ofen geben und schmoren. Karotten, Zwiebel und Sellerie schälen und in 2 cm kleine Stücke schneiden und nach 45 Minuten Schmorzeit zum Fleisch geben, Kalbsjus angießen und alles zugedeckt noch ca. 1,5 Stunden garen. Minze, Kerbel und Koriander waschen, trocken schütteln, fein hacken Das weichgarte Frikandeau aus der Sauce herausheben, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und warm stellen. Die Sauce passieren, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, unter die Sauce mischen und aufkochen. Kalte Butter unter die Sauce montieren, Kräuter untermischen und die Sauce abschmecken. Für das Apfel-Kompott Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Rosmarin und Minze waschen, trocken schütteln, jeweils einen Zweig in einen Teebeutel füllen, den Rest fein hacken. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Die Äpfel und den Teebeutel mit der Minze und dem Rosmarin dazugeben. Mit Deckel abdecken und 10 Minuten langsam kochen lassen. Das Kräutersäckchen entfernen. Äpfel im Mixer grob pürieren. Die fein geschnittene Minze und den Thymian untermischen. Warm stellen. Für das Kartoffelpüree Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Milch erwärmen. Die Butter in einem Topf hellbraun schmelzen. Die warme Milch und geschmolzene Butter untermischen, solange die Kartoffeln heiß sind. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und die geschlagene Sahne untermischen. Das Kartoffelpüree als Kreis mit einem Durchmesser von 10 cm in die Mitte des Tellers geben. 2 Scheiben Frikandeau mittig auf das Püree legen. Mit Sauce überziehen und das Apfelkompott dazu reichen. Dazu passt glaciertes Wurzelgemüse.

Jörg Sackmann 23. Oktober 2012

Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons

Für 4 Personen

3 Zwiebeln	1 Karotte	150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
50 ml Madeira	1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln, mehlig
3 EL Butter	1/2 Bund Kerbel	300 g Champignons
1 Schalotte	60 g Frühstückspeck	1 EL Sonnenblumenöl
200 ml Milch	50 ml Sahne	1 Prise Muskat

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüsegewürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, 3 Thymian-, 3 Rosmarinzweige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.) Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Übrigen Thymian und Rosmarin ebenfalls fein schneiden. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen. Milch und Sahne mit 2 EL Butter aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit der heißen Sahne-Milch übergießen und zu einem Püree vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree und Pilze dazugeben und mit dem gebratenen Speck bestreut servieren.

Karlheinz Hauser 10. September 2012

Kalb-Filet mit Schwarzwurzel-Ragout und Haselnuss-Gnocchi

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	9 EL Butter	100 g gemahlene Haselnüsse
110 g Mehl	40 g Kartoffelstärke	1 Ei
2 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat	1 Spritzer Essig
1 kg Schwarzwurzeln	100 ml Weißwein	1/2 Zitrone, ausgepresst
Zucker	4 Kalbsfiletmedaillons à 150 g	150 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	2 EL Sonnenblumenöl	

Die Kartoffeln mit der Schale kochen. 4 EL Butter in einen Topf geben und goldbraun schmelzen. Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln pellen und anschließend kurz im vorgeheizten Ofen ausdampfen lassen. Dann die Hitze des Backofens auf 100 Grad reduzieren. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Haselnüssen, der geschmolzenen Butter, 100 g Mehl, Stärke, Ei und Eigelben gut vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen eindrücken und die Gnocchi im kochenden Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen. In einer Schüssel kaltes Wasser mit einem Spritzer Essig mischen. Die Schwarzwurzeln gründlich abwaschen und abbürsten, dann schälen, in kleine Stücke schneiden und gleich ins Essigwasser legen, damit sie weiß bleiben. Einen Topf Wasser aufkochen, Weißwein und Zitronensaft aufkochen. Den Sud salzen und mit einer Prise Zucker würzen, die Schwarzwurzelstücke zugeben und ca. 20 Minuten garen. Fleischscheiben auf ein Backgitter geben und ca. 25 Minuten im Ofen bei 100 Grad garen. Die weich gegarten Schwarzwurzelstücke abschütten und den Kochsud auffangen. In einem Topf 3 EL Butter schmelzen, 1 EL Mehl untermischen und hell anschwitzen, 250 ml Schwarzwurzelsud angießen und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Sahne angießen und unter Rühren etwas köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln zugeben und in der Sauce erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden, unter die Schwarzwurzeln mischen. Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. Kalbsfilet mit den Gnocchi und dem Schwarzwurzelragout anrichten und servieren.

Sören Anders 17. Dezember 2012

Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße

Für 4 Personen

100 g Kalbfleisch	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer	600 g Pfifferlinge	2 Schalotten
5 EL Butter	40 ml trockener Weißwein	40 ml weißer Portwein
100 g gekochter Schinken	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Estragon	Zitronensaft	100 g Rucola
2 Tomaten	2 EL weißer Burgunderessig	4 EL Olivenöl
1 EL Nussöl	1 Prise Zucker	

Für die Specksauce:

1/2 Bund Schnittlauch	100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	30 g Schinkenspeck	50 ml Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gute gekühltes Kalbfleisch grob schneiden und mit Ei, Crème-fraîche, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Dann die Masse durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Pfifferlinge putzen, 300 g kleine Pilze aussuchen und ganz lassen. 300 g Pfifferlinge in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter die geschnittenen Pfifferlinge mit den Schalotten anbraten, mit Weißwein und Portwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Schinken in feine dünne Streifen schneiden. Basilikum, Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die geschmorten Pilze Schinken und Kräuter geben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, dann auskühlen lassen. Die abgekühlten Pilze und die Kalbfleischmasse miteinander vermischen. Terrinenform (ca. 550 ml Inhalt) mit etwas Butter ausstreichen, mit hitzebeständiger Frischhaltefolie auslegen und die Folie ebenfalls buttern. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen mit geschlossenem Deckel im Wasserbad etwa 45 Minuten lang pochieren. Rucola waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kleine ganze Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Essig mit Oliven- und Nussöl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Rucola kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Für die Specksauce:

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Crème-fraîche schaumig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schinkenspeck in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne anrösten, Schnittlauch zugeben, etwas abkühlen lassen und unter die Crème-fraîche mischen. Die Sauce mit etwas Milch verdünnen, so dass sie schön cremig ist. Zum Anrichten die Terrine in Scheiben aufschneiden. Die Specksauce in der Tellermitte verteilen, Terrine darauf setzen und marinierten Rucola, Tomatenwürfel und die gebratenen Pfifferlinge darum herum anrichten.

Jörg Sackmann 28. August 2012

Kalb-Rouladen mit Pfifferlingen und Geitost

Für 4 Personen

300 g frische Pfifferlinge	2 Schalotten	4 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	100 g Geitost (Käse aus Norwegen)	600 g Kalbsrücken
1 Prise Schwarzkümmel	1 Bund Majoran	3 Halme Zwiebellauch
300 ml Kalbsbrühe	1 EL Crème-fraîche	

Den Backofen auf 120 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Pfifferlinge gut putzen und die Hälfte der Pilze grob hacken. Schalotten schälen und fein schneiden. Die gehackten Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, eine fein geschnittene Schalotte zugeben und mit anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Den Geitost in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln und mit den gebratenen Pfifferlingen vermischen. Den Kalbsrücken entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, falls notwendig leicht plattieren. Die Fleischscheiben mit Salz und einer Prise gemörsertem Schwarzkümmel würzen. Darauf die gebratenen Pilze geben und zu Rouladen aufrollen. Mit einer Rouladennadel oder Küchengarnt fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen rundherum goldbraun anbraten, in eine feuerfeste Form legen und bei 120 Grad im vorgeheizten Ofen fertig garen. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebellauch waschen, putzen und fein schneiden. Das Fett aus der Fleischpfanne abschütten, 1 EL Butterschmalz zugeben und eine geschnittene Schalotte anschwitzen. Majoran untermischen und mit Kalbsbrühe ablöschen, leicht einkochen lassen, dann 1 EL Crème Fraiche zugeben und die Sauce abschmecken. Die Restlichen Pfifferlinge in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten, Zwiebellauch untermischen und mit braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce und den gebratenen Pfifferlingen anrichten. Dazu passen Perlgraupen.

Jacqueline Amirfallah 22. August 2012

Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Kalbstafelspitz	2 l Rinderbrühe	1 Karotte
1 Petersilienwurzel	1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 EL Speisestärke
1 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL flüssige Butter	3 EL Olivenöl	1 TL Meerrettich, gerieben
100 ml Milch	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

300 g Pfifferlinge	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Tafelspitz::

Schmortopf aus Ton 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. (Wird ein Schmortopf aus Gusseisen verwendet, muss dieser nicht eingeweicht werden.) Den Tafelspitz ungewürzt in den Schmortopf geben, soviel Rinderbrühe angießen, dass das Fleischstück vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. In den Ofen geben und auf 250 Grad aufheizen, zugedeckt so ca. 40 Minuten garen. Dann die Ofentemperatur auf 180 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 120 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen, dabei evtl. noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen, den Tafelspitz aber nicht mehr mit Flüssigkeit bedecken. In der Zwischenzeit Karotte, Petersilienwurzel und Lauch waschen, putzen, bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebel schälen. Thymian und Majoran abspülen und trocken schütteln. In den letzten 30 Garminuten Gemüse, Zwiebel und Knoblauch mit Kräutern, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben. Nach der Garzeit mit einer Fleischgabel testen, ob der Tafelspitz gar ist. Lässt sich die Fleischgabel leicht aus dem Fleisch wieder herausziehen, ist der Tafelspitz gar. Geht die Fleischgabel nur schwer wieder heraus, noch ca. 30 Minuten weiter garen. Den gegarten Tafelspitz herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt bei 55 Grad im Ofen warm stellen. Die Flüssigkeit aus dem Schmortopf durch ein Sieb in einen Topf passieren. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in den Fond geben aufkochen und binden. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter verfeinern und abschmecken. Für das Lauch- Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Flüssige Butter mit Olivenöl mischen, Schnittlauch und Meerrettich untermischen, mit einer Prise Salz abschmecken. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken, die heiße Milch und das Schnittlauchöl untermischen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge gut putzen und evtl. halbieren. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit je 1 EL Butter die Pfifferlinge portionsweise (auf 3 x) anbraten, jeweils etwas Schnittlauch und Petersilie untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz aufschneiden, auf Teller geben und mit der Sauce übergießen. Pfifferlinge auf die Tafelspitzscheiben geben und das Lauch-Kartoffelpüree dazu reichen.

Jörg Sackmann 10. Juli 2012

Karamellisierter Sommerlauch mit Kalb-Steak

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	6 Stangen junger Lauch
3 EL Butter	10 schwarze Oliven	350 g Kalbsrücken
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	300 ml Kalbsbrühe
100 ml Milch	Muskat	1 TL Honig

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Lauch putzen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom weißen Teil vorsichtig einige äußere Ringe abziehen, so das Röhrchen entstehen. Die Lauchröhrchen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen. Die weißen Lauchreste fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit einer Prise Salz würzen. Oliven fein hacken. Kalbfleisch in vier Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Dann in eine hitzefeste Form geben und im Backofen bei 120 Grad ca. 10 Minuten garen, anschließend kurz ruhen lassen. In der Pfanne den Bratensatz mit Kalbsbrühe ablöschen und um die Hälfte einkochen. Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Den gebratenen Lauch und gehackte Oliven drunter mischen. Grüne Lauchstücke in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit Salz würzen. 1 TL Honig zugeben und diesen goldgelb karamellisieren. Die Sauce abschmecken und mit 1 EL Butter binden. Einen Teil vom Püree in den Spritzbeutel geben und vorsichtig in die Lauchröhren spritzen. Auf einem Teller das Fleisch mit der Sauce anrichten. Karamellisierten Lauch, Püree in den Röllchen und restliches Püree anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 29. August 2012

Vitello Tonnato

Für 4 Personen

800 g Kalbstafelspitz	Meersalz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	50 g Rucola	50 g Lollo rosso
50 g Frisée	1/2 Dose Öl-Thunfisch	1 Bio-Zitrone
2 EL Mayonnaise	1 EL Kapern	50 ml Rapsöl
30 ml heller Balsamico	35 g Senf, mittelscharf	1 EL Zucker
15 ml Wasser	75 ml Olivenöl	Parmesan

Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde rosa garen. Dann auskühlen lassen. Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Für die Sauce den Thunfisch abtropfen lassen. Zitrone heiß abwaschen, trocknen, etwas Schale abreiben und dann den Saft auspressen. Thunfisch mit Mayonnaise, Zitronenschale, etwas Zitronensaft und 1/2 TL Kapern in einen Mixer geben und fein pürieren. Für die Salatsauce Rapsöl mit Balsamico, Senf, Zucker, eine Prise Salz und Pfeffer und 15 ml Wasser in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen, dann nach und nach das Olivenöl zugeben und zu einer Emulsion aufmixen. Den Tafelspitz in dünne Scheiben aufschneiden und auf Tellern auslegen. Mit der Thunfischsauce bestreichen. Blattsalate mit dem Dressing marinieren und etwas Salat auf der Tellermitte anrichten. Nach Belieben mit Kapern und Parmesanspänen garnieren.

Frank Buchholz 07. August 2012

Wiener Schnitzel mit grünem Salat

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	2 Zweige Liebstöckel	1/2 Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	50 g scharfer Senf
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	4 Scheiben Toastbrot, trocken
600 g Kalbfleisch	3 EL Mehl	2 Eier
3-4 EL Butterschmalz	1 EL Butter	50 g saure Sahne
1 Bio -Zitrone	4 kleine Sardellenfilets	1 EL feine Kapern

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Aus Öl, Essig und 1 TL Senf eine Vinaigrette rühren. Die Vinaigrette in einen Mixer geben, die Kräuterblätter zugeben und hineinpürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Schnitzel das Toastbrot im Cutter zu Bröseln mahlen. Kalbsoberschale entgegen der Faser in Scheiben schneiden. Einen Gefrierbeutel auf die Fleischscheiben legen und hauchdünn plattieren. Salzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten am Ende je eine Messerspitze Butter zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen. saure Sahne mit restlichem Senf mischen mit Salz und Zucker abschmecken. Die Zitrone gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit Sardelle und Kapern belegen. Kopfsalat mit der Vinaigrette anmachen. Schnitzel anrichten, Zitronenscheiben anlegen. Senf-Dip und grünen Salat dazureichen.

Jacqueline Amirfallah 10. Oktober 2012

Lamm

Geschmorte Lamm-Schulter mit Ingwer-Möhren

Für 4 Personen

1 kg Möhren	1/4 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
4-5 Knoblauchzehen	1 Lammschulter (ca. 1,5 kg)	1 EL Butterschmalz
Salz	2 Lorbeerblätter	2-3 Zweige Thymian
200 ml Lammfond	2 Zwiebeln	1 Knolle Ingwer (ca. 40 g)
300 g Kartoffeln, mehlig	3 EL Butter	4 kleine Bundmöhren mit Grün
Zucker	2 EL Milch	1 TL Mehlbutter

Eine Möhre und Sellerie putzen, in grobe Stücke schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und mit einem Messerrücken leicht andrücken. Lammschulter abspülen, trocken tupfen und salzen. Lammschulter in einem großen Schmortopf rundherum braun anbraten. Knoblauch, Möhre, Sellerie, Lauch, Lorbeer und Thymian zugeben und alles anbraten. Den Topf abdecken, dabei nicht ganz verschließen sondern einen Spalt lassen, damit Dampf entweichen kann. Die Lammschulter bei schwacher Hitze etwa 1,5 Stunden schmoren. Die Lammschulter dabei öfter wenden und mit 100 ml Lammfond oder Gemüsebrühe begießen. Übrige Möhren putzen und waschen. Etwa 3/4 der Möhren klein schneiden. Zwiebeln und Ingwer schälen und getrennt voneinander würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Klein geschnittene Möhren mit einer Zwiebel und der Hälfte Ingwer in 1 EL Butter anbraten. Kartoffelwürfel und übrige Gemüsebrühe zugeben und weich kochen. Mit Salz und Zucker würzen. Restliche Möhren in Scheiben schneiden, Bundmöhren mit Grün schälen, dabei das Grüne dran lassen. Übrige Butter erhitzen. Die zweite Zwiebel und übrigen Ingwer darin anbraten. Möhrenscheiben und Bundmöhren darin knackig dünsten, mit Salz und Zucker abschmecken. Die gegarte Möhren-Kartoffelmischung mit übriger Butter und Milch pürieren, abschmecken. Die Lammschulter aus dem Topf heben. Den Knochen auslösen. Lammschulter warm stellen. Den entstandenen Sud durch ein Sieb geben, einkochen lassen. Mit Mehlbutter binden und abschmecken. Lammschulter in Scheiben schneiden, mit Sauce, Kartoffel-Möhrenpüree und Ingwermöhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah 05. Dezember 2012

Lamm-Rücken mit Minz-Soße und Bohnen-Gemüse

Für 2 Personen

1 kleiner Lammrücken	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	250 ml Lammfond	3 Zweige Rosmarin
2 Schalotten	2 EL Butter	2 Tomaten
1/2 Bund marokkanische Minze	1/2 Bund Bohnenkraut	300 g breite grüne Bohnen
1 TL Tomatenmark	125 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißbrotbrösel
50 ml Rotwein		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken parieren, die Fleischabschnitte für den Saucenansatz zur Seite stellen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer großen Pfanne (mit feuerfestem Griff) den Lammrücken von allen Seiten mit 1 EL Olivenöl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne die Fleischabschnitte anbraten, Zwiebel zugeben. Mit etwas Lammfond ablöschen und ein Rosmarin-zweig einlegen. Dann den Lammrücken wieder zugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei immer wieder etwas Fond angießen. In der Zwischenzeit Schalotten schälen, fein schneiden und eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 1 Rosmarin-zweig, Minze und Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Bohnen putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl restliche Schalotte anschwitzen, Tomatenmark untermischen. Bohnen zugeben, Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten dünsten. Dann 3/4 der Tomatenwürfel und Bohnenkraut untermischen. Noch 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Schalotten mit gehacktem Rosmarin, etwas gehackter Minze, restlichen Tomatenwürfel und Brotbröseln mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gegarten Lammrücken heraus nehmen und mit Alufolie abgedeckt warm stellen. Zum Bratensatz Rotwein geben, kurz aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit 1 EL kalter Butter binden und etwas Minze untermischen, abschmecken. Den Lammrücken mit der Semmelbröselmasse bestreichen und unter der Grillschlange kurz gratnieren. Lammrücken aufschneiden und mit der Sauce und dem Bohnengemüse anrichten und servieren. Dazu passen grob gestampfte Salzkartoffeln mit etwas Olivenöl abgeschmeckt.

Vincent Klink 09. August 2012

Ossobuco von Lamm-Haxen mit geschmortem Chicorée

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	1 gelbe Rübe	1 Stange Staudensellerie
4 EL Olivenöl	8 Scheiben Lammhaxen (à 150 g)	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
3 Korianderkörner	500 ml Rotwein	500 ml Lammfond
1 Prise Zucker	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian

Für den geschmorten Chicorée:

4 Kolben Chicorée	Salz	20 g Butter
1 Prise Puderzucker	1 Spritzer Estragonessig	Pfeffer
1 TL Zitronensaft		

Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe	1 Stiel Petersilie	1 Stiel Estragon
1 Msp Kümmel	1/2 TL Zitronenschale	1/2 TL Orangenschale
25 g Butter		

Tomaten kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und die Tomaten häuten. Tomaten achteln und entkernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Möhre, gelbe Rübe und Staudensellerie putzen, waschen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Lammhaxen darin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Gemüse, Tomatenmark, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Koriander zu den Haxen geben, ca. 7 Minuten schmoren. Rotwein nach und nach zugeben, jeweils um die Hälfte einköcheln lassen, bis der Rotwein verbraucht ist. Lammfond zugeben und die Haxen darin ca. 40 Minuten schmoren, bis sie weich sind. Haxenscheiben aus dem Fond heben. Den Fond durch ein Sieb geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Lammhaxen zurück in den Fond legen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warm stellen. Chicorée halbieren, den harten Strunk entfernen und waschen. Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen. Puderzucker darüber stäuben und ganz leicht karamellisieren lassen. Mit Estragonessig ablöschen. Chicorée zufügen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Gremolata:

Knoblauch schälen. Petersilien- und Estragonblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch, Kräuterblättchen, Kümmel und Zitruschale fein hacken. Weiche Butter in Flocken unterrühren. Alles in einen kleinen Topf geben. Kurz erhitzen und aufschäumen lassen. Warm stellen. Chicorée kreisförmig auf Tellern anrichten. Ossobuco darauf verteilen. Mit etwas Sauce beträufeln und etwas Gremolata bestreuen.

Jörg Sackmann 13. November 2012

Meer

Gebratene Garnelen mit Asia-Salat, Mango Chutney

Für 4 Personen

Mango Chutney:

150 g Mangofruchtfleisch 1 TL brauner Zucker Salz
30 ml Sushi-Essig 30 ml Geflügelbrühe

Für den Wasabi-Dip:

30 g Salatmayonnaise 30 g Magerquark 1-2 TL Wasabipaste
1 Prise Zucker

Für den Chili-Dip:

1 TL schwarzer Sesam 1 TL weißer Sesam 1 Stiel frischer Koriander
80 g Sweet Chili Chicken Sauce

Für den Asia-Salat:

200 g Möhren 2 Stiele Staudensellerie je 1/2 gelbe und rote Paprika
1 EL Sojasprossen 1 EL Cashewkerne, geröstet Saft von 1 Limette
2 EL Geflügelbrühe 1 TL Honig 1 TL Sesamöl
1 EL Pflaumensauce 1/2 TL Oystersauce

Für die Prawns:

8 King-Size Prawns Salz, Pfeffer 2 EL Speiseöl

Für das Mango-Chutney:

Mangofruchtfleisch in feine Würfel schneiden. 100 g Mangofruchtfleisch mit Zucker etwas Salz, Essig und Brühe ca. 5 Minuten garen, pürieren und kalt stellen. Übriges Mangofruchtfleisch untermischen.

Für den Wasabi-Dip:

Mayonnaise, Quark, Wasabi und 1 Prise Zucker verrühren und kalt stellen.

Für den Chili-Dip:

Schwarze und hellen Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Korianderblättchen vom Stiel zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Sesam, Koriander und Sweet-Chili Chicken Sauce verrühren, ebenfalls kalt stellen.

Für den Salat:

Möhren schälen, Sellerie putzen. Paprika waschen und entkernen. Sprossen abspülen und trockentupfen. Das vorbereitete Gemüse, bis auf die Sprossen in sehr feine Streifen schneiden. Cashewkerne grob hacken. Alles in eine Schüssel geben. Limettensaft, Brühe, Honig, Sesamöl, Pflaumen- und Oystersauce zu einer Marinade verrühren und über das Gemüse geben. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen. Prawns abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Prawns im heißen Öl portionsweise ca. 1 Minute von allen Seiten braten. Sofort servieren. Salat und Dips dazu reichen.

Karlheinz Hauser 26. November 2012

Jacobsmuscheln mit Karotten-Soße und Rote Bete Clafoutis

Für 2 Personen

150 g Rote Bete	4 Eier	2 EL Zucker
Salz	150 g Mehl	250 ml Sahne
100 ml Milch	3 EL Butter	100 g Karotten
1 Schalotte	150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
6 ausgelöste Jacobsmuscheln	2 Zweige Kerbel	

Die Rote Bete putzen und mit der Schale weich kochen. Die gekochte Rote Bete etwas auskühlen lassen, dann schälen und mit einem Kugelausstecher kirschgroße Rote Bete Kugeln ausstechen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für den Clafoutis Eier mit Zucker und 1 TL Salz schaumig rühren. Dann das Mehl untermischen, 150 ml Sahne und Milch dazu gießen und alles gut vermischen. Eine flache Tarte-oder Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Rote Bete Kugeln in der Form verteilen, dann den Teig darüber gießen und den Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Der Auflauf (Clafoutis) ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt wird, kein Teig mehr klebt. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Karottenwürfel zugeben, etwas Gemüsebrühe angießen und zugedeckt weich dünsten. 100 ml Sahne angießen, aufkochen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Soviel Gemüsebrühe zugeben, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Sauce erhitzen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten kurz braten. Clafoutis in Kuchenstücke aufschneiden und mit den Jacobsmuscheln und der Karottensauce anrichten. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Otto Koch 24. August 2012

Rind

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

1,5 kg Rindfleisch	Meersalz, Pfeffer	300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Möhren	150 g durchwachsener Speck
4 EL Olivenöl	2 TL Mehl	1 EL Tomatenmark
Zucker	600 ml roter Burgunder	200 ml Rinderfond
2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie
300 g kleine Champignons	150 g Schalotten	

Rindfleisch abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren waschen, putzen, in Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten. Fleisch herausnehmen. Die Hälfte der Speckwürfel im Bratfett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles c. 5 Minuten schmoren. Fleisch zufügen, mit Mehl bestäuben. Tomatenmark und etwas Zucker unterrühren und alles kurz schmoren. Rotwein, Fond, Thymian, Lorbeer und 2 Stiele Petersilie zugeben, kurz aufkochen lassen. Zugedeckt, bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren. Champignons putzen, Schalotten schälen. Übrigen Speck in einer Pfanne braten. Schalotten und Pilze zufügen und ca. 4 Minuten schmoren, beiseite stellen. Das Fleisch und die Kräuter mit einer Gabel aus dem Topf nehmen. Die Sauce pürieren und abschmecken. Fleisch und Pilz-Schalotten-Mischung zugeben, weitere ca. 10 Minuten schmoren. Abschmecken und servieren. Dazu passen Nudeln oder frisches Baguette.

Vincent Klink 20. Dezember 2012

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz	1 Zwiebel
2 Karotten	250 g Sellerie	1/2 Stange Lauch
300 g Kartoffeln	Pfeffer	2 Brötchen vom Vortag
15 g frischer Meerrettich	175 ml Sahne	1 TL Mehlbutter
1 Bund Schnittlauch		

Das Fleisch abspülen und in einen Topf mit leicht gesalzenem kochendem Wasser (ca. 2 l) geben. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Karotten und Sellerie schälen. Die Hälfte vom Sellerie in grobe Stücke schneiden, eine Karotte ebenfalls in grobe Stücke schneiden und mit den beiden Zwiebelhälften zum Fleisch geben. Lauch halbieren, waschen und ebenfalls mit in den Topf geben. Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. In der Zwischenzeit restliche Karotte und Sellerie in 5 mm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Wenn das Fleisch annähernd weich gekocht ist, herausnehmen und die Brühe abpassieren. Die Brühe mit dem Fleisch erneut aufsetzen und aufkochen, Karotten-, Sellerie und Kartoffelwürfel zugeben und ca. 15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und etwas heiße Tafelspitzbrühe (ca. 200 ml) zugeben und zu einer breiigen Masse verrühren. Meerrettich schälen, fein reiben und mit 50 ml Sahne unter die Brötchenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abmischen. Für die Schnittlauchsauce 125 ml Sahne mit 125 ml Tafelspitzbrühe aufkochen und einige Minuten kochen lassen. Dann mit Mehlbutter binden. Schnittlauchabspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz in Scheiben aufschneiden. Die Gemüsegewürfel auf Tellern anrichten, Fleisch darauf geben, mit der Schnittlauchsauce überziehen und mit etwas Semmelkren garnieren.

Otto Koch 12. Oktober 2012

Rinder-Schulter mit Kräuter-Polenta und Portwein-Zwiebeln

Für 4 Personen

Für die Rinderschulter:

6 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
300 g Staudensellerie	1,2 kg Rinderschulter	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
100 ml Madeira	200 ml Kalbsfond	4 EL kalte Butter

Für die Portweinzwiebeln:

200 g frische Perlzwiebeln	70 ml Portwein	30 ml Rotwein
30 ml Balsamico	Salz, Pfeffer	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	3 EL kalte Butter

Für die Polenta:

1/2 Zweig Rosmarin	1/2 Zweig Thymian	1 Stiel Kerbel
400 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	100 g Polenta
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 EL Parmesan, frisch

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Möhre und Sellerie putzen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rinderschulter abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem hitzefesten Schmortopf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Vorbereitetes Gemüse in das Bratfett geben und darin anbraten. Tomatenmark unterrühren. Thymian und Rosmarin zufügen. Mit Portwein, Rotwein, Madeira und Kalbsfond ablöschen. Rinderschulter zugeben, abdecken und im heißen Ofen ca. 2 Stunden schmoren. Schulter herausnehmen, warm stellen. Fond durch ein Sieb geben und mindestens auf die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Fleisch in die Sauce legen.

Für die Portweinzwiebeln:

Perlzwiebeln schälen. Portwein, Rotwein und Balsamico in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürznelken, Lorbeer und Rosmarin in einen Teebeutel geben und mit Küchengarnt verschließen. Zur Wein-Essigmischung geben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Perlzwiebeln zufügen und weitere ca. 10 Minuten einkochen lassen. Gewürzbeutel herausnehmen. Kalte Butter unterrühren und die Portweinzwiebeln damit binden. Für

die Polenta:

Rosmarinadeln, Thymian- und Kerbelblättchen von den Zweigen bzw. Stielen zupfen. Blättchen fein hacken. Geflügelfond und Sahne aufkochen. Polenta einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan würzen. Rinderschulter in Scheiben schneiden. Mit Portweinzwiebeln und Polenta anrichten. Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser 19. November 2012

Roastbeef, Remouladen-Soße, Bratkartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für das Roastbeef:

400 g Roastbeef	8-10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln, fest	1 Bund Radieschen	6 Gewürzgurken
2 Schalotten	80 g geräucherter Speck	200 ml Fleischbrühe
3 EL Essig	1 Prise Muskat	1/2 Bund Liebstöckel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Remouladensauce:

1 Eigelb	1 TL Senf	Salz
1 TL Essig	100 ml Sonnenblumenöl	2 Eier, hart gekocht
2 Gewürzgurken	1 Sardelle	1/2 TL Kapern
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	1 TL grober Senf	1 Prise Zucker
Pfeffer	1 Spritzer Tabasco	1 Spritzer Worcestersauce

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 100 Grad) vorheizen. Das Roastbeef im vorgeheizten Ofen auf ein Gitter legen und ca. 30 Minuten garen. Dann herausnehmen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 4-5 EL Olivenöl bei mittlere Hitze braten, bis sie weich und goldbraun sind, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Für die Marinade die Schalotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Speck anschwitzen. Dann mit Fleischbrühe und Essig ablöschen, Pfanne vom Herd ziehen und die Marinade mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Radieschen, Gurken und Kartoffeln in eine Schüssel geben, die Marinade darüber gießen und untermischen, evtl. noch etwas Olivenöl untermischen. Liebstöckel, Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken, ebenfalls unter den Salat mischen und abschmecken. Für die Remouladensauce Eigelb mit Senf, einer Prise Salz und Essig verrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen das Öl unterrühren zu einer sämigen Mayonnaise. Die hartgekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb durch ein Sieb drücken und unter die Mayonnaise mischen. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurke und Sardelle fein hacken, Kapern abspülen und abtropfen lassen. Alles unter die Mayonnaise mischen Petersilie, Dill, Schnittlauch und Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls unter die Mayonnaise mischen. Mit grobem Senf, einer Prise Zucker, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce abschmecken. Das abgekühlte Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Remouladensauce angießen und den Bratkartoffelsalat dazu reichen.

Sören Anders 24. Juli 2012

Zwiebel-Rostbraten mit Sellerie Nicoise

Für 4 Personen

600 g Rinderfilet	2 EL Senfsaat	100 ml Apfelsaft
1 Flasche Schwarzbier	50 ml Balsamico	300 ml dunkle Kalbsbrühe
1 TL Speisestärke	Meersalz, Pfeffer	400 g Knollensellerie
2 weiße Zwiebeln	ca. 250 g Frittierfett	1 EL Kapern
1 Zitrone	100 g Staudensellerie	4 EL Rapsöl
4 eingelegte Sardellen	50 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie

Rinderfilet in 4 Medaillons aufteilen. Senfsaat mit Apfelsaft in einen Topf geben und weichkochen, anschließend abschütten. Den Backofen auf 65 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schwarzbier mit Balsamico und Jus in einem Schmortopf aufkochen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Dann durch ein feines Sieb streichen. Gekochte Senfsaat zugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten, dann in die Sauce legen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ziehen lassen. Knollensellerie schälen, in Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, in sehr feine Streifen schneiden und in kochendem Wasser ca. 4 Minuten blanchieren. Dann abgießen, auf einem sauberen Küchentuch trocken und im ca. 150 Grad heißen Pflanzenfett goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Kapern trocken tupfen, im heißen Frittierfett knusprig frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Staudensellerie waschen, der Länge nach dünn aufschneiden und mit Zitronensaft, 2 EL Rapsöl und Salz marinieren. Das Selleriegrün zupfen und auf ein feuchtes Tuch legen. Staudensellerie aufrollen, auf eine Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Sardellen fein schneiden, mit der Butter in einen Topf geben und goldgelb bräunen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Knollensellerie in einer Pfanne mit 1 EL mit Rapsöl von allen Seiten anrösten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und Sardellen-Nussbutter und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut mischen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Staudensellerieröllchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Knollenselleriestifte dazwischen reinstecken. 1 EL Rapsöl mit Salz mischen, die Staudensellerieblätter durchziehen und zwischen den Stiften anrichten. Die frittierten Kapern darüber streuen. Rostbraten aus der Sauce nehmen und neben dem Sellerie anrichten. Mit grobem Meersalz würzen und mit etwas Sauce übergänzen. Zum Schluss die Röstzwiebeln auf dem Fleisch anrichten.

Michael Kempf 30. November 2012

Salat

Artischocken-Salat mit Johannisbeeren und Ciabatta

Für 2 Personen

Zitronensaft	3 Artischocken	1 TL Korianderkörner
9 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
50 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	Salz, Zucker
1 Tomate	150 g Johannisbeeren	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 TL Kreuzkümmel	1 Prise Piment, gemahlen	1 Msp. Safranfäden
3 EL weißer Balsamico	4 Scheiben Ciabatta	Pfeffer
150 g Büffelmozzarella		

Eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Zitronensaft vorbereiten. Artischocken putzen, die Stiele abbrechen, äußere dickeren Blätter und die Spitzen entfernen, halbieren und mithilfe eines Löffels das innere Heu herauskratzen. Artischocken rundum sorgfältig putzen, nochmals halbieren und sofort in Zitronenwasser legen. Korianderkörner im Mörser zerstoßen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die gut abgetropften Artischocken anschwitzen. Koriander, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und mit Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Geflügelfond angießen und die Artischocken langsam gar kochen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Tomate kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Johannisbeeren abspülen, abtropfen und von den Stängeln zupfen. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen, Knoblauch fein schneiden. Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten goldbraun anschwitzen. Knoblauch, Kreuzkümmel und Piment zugeben. 3 EL vom Artischockensud und Safran unermischen. Tomaten und Johannisbeeren zugeben, eventuell noch etwas Artischockensud und weitere 3 Minuten dünsten. Dann alles in eine Schüssel umfüllen, Petersilie, Koriander und abgetropfte und gegarte Artischockenstücke zugeben und etwas abkühlen lassen. Mit etwas Balsamico und 4 EL Olivenöl abschmecken. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, Artischockensalat darauf geben, Brotscheiben anlegen und mit Koriandergrün ausgarnieren.

Jörg Sackmann 14. August 2012

Kraut-Salat mit Walnüssen und gebratener Wachtel

Für 4 Personen

1 Eigelb	1 EL Weißwein	1/2 TL scharfer Senf
1 TL Essig	ca. 1/8 l Sonnenblumenöl	1 TL Kapern (mit Kapernfond)
Salz, Pfeffer	1/2 Kopf Weißkohl	1 Schalotte
50 g Walnusskerne	1/2 Bund glatte Petersilie	70 g Sahne
4 Wachteln	2 EL Butterschmalz	

Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Weißwein, Senf und Essig dazugeben und gut unterrühren. Dann in sehr dünnem Strahl das etwas 1/8 l Öl dazu laufen lassen und bei kräftig rühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Die Kapern nach Belieben hacken und dazugeben. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Kapernfond abschmecken. Weißkohl putzen, dabei den Strunk herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen in einer Pfanne in 1 EL Öl kurz andünsten. Den Kohl abkühlen lassen, dann mit der Mayonnaise vermischen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Nüsse hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sahne schlagen. Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Wachtelkeule und -brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zuerst auf der Hautseite ca. drei Minuten goldbraun braten, dann umdrehen und fertig garen. Vor dem Anrichten die gehackten Nüsse, Schalotte und Petersilie zum Krautsalat geben. Abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehen. Den Salat mit den gebratenen Wachteln anrichten und servieren.

Vincent Klink 08. November 2012

Orangen-Salat mit frittierten Forellen-Streifen

Für 4 Personen

250 ml Rotwein	50 g Zucker	1 TL Rum
1 TL Grenadine	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Ingwer, gemahlen
1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Piment, gemahlen	2 Orangen
60 g Mehl	60 g Speisestärke	3 Eiweiß
ca. 200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
2 Eigelbe	1 TL scharfer Senf	1 TL Essig
50 ml Weißwein	1 TL Kapern	200 ml Olivenöl
400 g Forellenfilet ohne Haut		

Wein mit Zucker, Rum, Grenadine, Nelke, Ingwer, Koriander und Piment in einen Topf geben und solange einkochen, bis die Konsistenz sirupartig wird. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Die Fruchtfleischstücke ausschneiden, dabei den Saft auffangen. Alles mit dem Sirup mischen und kalt stellen. Für den Tempurateig Mehl, Speisestärke, Eiweiß und 80 ml Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, den Teig ebenfalls kalt stellen. Für die Mayonnaise Eigelbe mit Senf, Essig und Weißwein in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut verrühren. Dann unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl langsam hinzufügen. Soviel Öl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Die Kapern fein hacken, unter die Mayonnaise mischen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einem Topf langsam erhitzen. Die Forellenfilets entgräten und in schräge dünne Streifen schneiden. Die Fischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, durch den vorbereiteten Teig ziehen und im heißen Olivenöl goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen. Den Orangensalat mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit den frittierten Fischstreifen und der Mayonnaise anrichten und servieren.

Vincent Klink 27. Dezember 2012

Salat von Honig-Melone mit gegrillten Garnelen

Für 4 Personen

2 kleine Honigmelonen	300 ml weißer Balsamico	2 Lorbeerblätter
4 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 TL scharfer Senf	100 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
150 g Portulak	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
4 Scheiben Toastbrot	12 große Garnelen	Paprikapulver

Die Melonen halbieren und die Kerne austreichen. Aus den Melonen mit einem Kugelausstecher soviel Kugeln wie möglich ausstechen, das restliche Fleisch aus den Melonenschalen herauskratzen. 250 ml Essig in einen Topf geben. Lorbeerblätter, Thymian, eine geschälte Knoblauchzehe, eine Prise Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. 1/3 der Melonenkugeln zugeben, einmal aufkochen und beiseite stellen. Das restliche Melonenfleisch pürieren mit restlichem Essig und Senf vermischen. Langsam mit einem Schneebesen ca. 80 ml Olivenöl unterrühren. Das Dressing mit Salz und Zucker abschmecken. Portulak abspülen und gut abtropfen lassen. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In einem Cutter Toastbrot, Kräuterblätter und eine Prise Salz zu grünem SSandßermahlen. Garnelen vorsichtig aus der Schale lösen, den Darm entfernen. Garnelen mit Salz und Paprikapulver würzen, wieder in die Schale drücken und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe braten. Vor dem Anrichten dann wieder aus der Schale lösen. (Die Schale wird mitgebraten, weil sie sehr viel Aroma hat.) Melonenkugeln aus dem Sud heben, abtropfen und mit den restlichen Melonenkugeln mischen. Portulak mit der Melonenvinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Melonensalat darauf geben, Garnelen anlegen und mit den Kräuterbröseln bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah 01. August 2012

Schwein

Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Bäckchen

Für 2 Personen

Für die Schweinebäckchen:

1 Zwiebel	1 Stange Lauch (Porree)	1 Möhre
300 g Schweinebäckchen	Pfeffer	2 EL Schweineschmalz
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	1 EL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	Kümmel	1 Zweig Majoran

Für Kohlrabi und Kartoffelschaum:

2 junge Kohlrabi	Salz	2 Kartoffeln (ca. 100 g)
50 g Butter	Pfeffer, Zucker	Zitronensaft, Muskat
300 ml Geflügelfond	50 g geschlagene Sahne	

Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Lauch und Möhre putzen, waschen. Vom Lauch, nur das zarte weiße Stück in Streifen schneiden. Möhre in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schweinebäckchen pfeffern. Im heißen Schmalz von allen Seiten anbraten. Vorbereitetes Gemüse, zugeben und kurz anbraten. Mit Wein ablöschen. Geflügelfond, Thymian, Lorbeer, Kümmel und Majoran zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze garen, bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Dabei gelegentlich umrühren. Schweinebäckchen herausnehmen. Jedes Bäckle in 3 Teile schneiden. Vom Kohlrabi die zarten Blätter entfernen, putzen und beiseite stellen. Kohlrabi schälen und an der Oberseite einen Deckel abschneiden, so dass der Kohlrabi noch ca. 4-5 cm hoch ist. Kohlrabideckel beiseite stellen. Kohlrabi vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die Kohlrabikugeln beiseite stellen. restliches Kohlrabifruchtfleisch herauskratzen und beiseite stellen. Ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen. Kohlrabi herausnehmen, abtropfen lassen, abdecken und beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Kohlrabideckel und Reste vom Aushöhlen klein schneiden. Mit den Kartoffeln in 10 g Butter ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und Muskat würzen. Geflügelfond zugeben und gar kochen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb geben. In der Zwischenzeit, ausgehöhlten Kohlrabi mit 1-2 EL Kochfond und 10 g Butter bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabikugeln in weiteren 10 g Butter und 2 EL Wasser ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kohlrabiblätter zu den Kohlrabikugeln geben und ca. 1 Minute mit schmoren, erneut abschmecken. Kartoffelsauce und übrige Butter, mit deinem Pürierstab schaumig aufschlagen. Sahne unterrühren. Ausgehöhlte Kohlrabi mit Kohlrabikugeln, -blättern, Schweinebäckle und Kartoffelschaum anrichten.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012

Gefülltes Schweine-Kotelett mit Zucchini-Salat

Für 2 Personen

2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel glatte Petersilie	2 Schalotten
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 kleine Zucchini
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	2 Schweinekoteletts à ca. 230 g	2 Stängel Zitronenmelisse
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, dann Petersilie und Liebstöckel untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Zucchini und Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Danach in dünne 4 cm lange Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. Von der Zitrone etwa 1 EL Saft auspressen. Aus Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Senf, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über die Zucchini-Gurken geben. Alles gut vermischen. In die Fleischseite der Koteletts horizontal mit einem spitzen Messer eine kleine Tasche einschneiden und jeweils ca. 1 TL Kräuterschalotten einfüllen.

Dann die Koteletts pfeffern, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 5 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 60 Grad (Umluft:

40 Grad) ziehen lassen. Zitronenmelisse und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter unter den Salat mischen, nochmals abschmecken. Koteletts mit Salat anrichten.

Vincent Klink 12. Juli 2012

Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott

Für 2 Personen

500 g Schweinebauch mit Schwarte	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
2 Äpfel	3 EL Zucker	150 ml Weißwein
1/2 Zimtstange	300 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
1 Eigelb	10 g Mehl	Butterschmalz
1 TL Majoran, gerebelt		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen passenden backofengeeigneten Topf geben. Soviel Wasser angießen, dass die Schwarte 2 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und mit in den Topf geben. Dann den Topf in den vorgeheizten Ofen geben und den Schweinebauch garen. Nach einer Stunde Garzeit den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen, die weich gekochte Schwarte rautenförmig einritzen und dann den Schweinebauch mit der Schwarte nach Oben wieder in den Topf geben und weitere 60 Minuten garen. Anschließend den Schweinebauch erkalten lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, dann die Apfelstücke in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf glasig schmelzen, Apfelspalten zugeben und mit Wein oder Apfelsaft aufgießen. Die Zimtstange mit in den Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze die Äpfel weich kochen. Sie sollen nicht zerfallen. Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen. Eine Zwiebel schälen, fein reiben oder sehr fein schneiden. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, Eigelb und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse knusprige dünne Reibekuchen ausbacken. Den gegarten Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden, diese kurz in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Majoran bestreuen. Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, die Schweinebauchscheiben obenauf legen und das Apfelkompott daneben geben.

Vincent Klink 20. September 2012

Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée

Für 2 Personen

4 Schalotten	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	200 ml Fleischbrühe	2 Chicorée
2 EL Olivenöl	1 TL Puderzucker	1 Zweig Thymian
100 ml Gemüsebrühe	1/8 l Marsala	1 TL kalte Butter
1 Spritzer Zitronensaft		

Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne zwei geschnittene Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Fleischbrühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Chicoréehälften anbraten, zwei geschnittene Schalotten zugeben, die Chicoréehälften mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Thymian hinzufügen und alles mit Brühe ablöschen. Nach ca. 3 Minuten den Chicorée herausnehmen, warm stellen und die Flüssigkeit in der Pfanne etwas einkochen. Zur Sauce in der Fleischpfanne Marsala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazu gießen. Die Sauce ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Unter Chicoréesauce 1 EL Olivenöl und etwas Zitronensaft untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée mit dem Fond übergießen. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Masalasaucen übergießen. Geschmorten Chicorée dazu geben und servieren. Pro

Vincent Klink 07. Dezember 2012

Schweine-Filet mit Gorgonzola gefüllt

Für 4 Personen

6 Kartoffeln	Butter, Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
60 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Schweinefilet
1 Bund Basilikum	150 g Gorgonzola, mild	50 g gezupfte Weißbrotkrumme
1 Zweig Rosmarin	2 EL Butterschmalz	600 g Blattspinat
1 Schalotte		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In vier kleine gebutterte flache Förmchen schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Brühe und Sahne übergießen. Das Kartoffelgratin im Backofen ca. 35 Minuten garen. Das Schweinefilet am dicken Ende mit einem dicken Kochlöffelstiel oder einem Wetzstahl bis nach hinten zum dünn auslaufenden Ende durchstechen. (So schafft man der Länge nach genügend Raum um mit dem Spritzbeutel die Käsemasse einzufüllen.) Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Und mit dem zimmerwarmen Gorgonzola und den Brotkrumen mischen. Die Masse in einen Spritzbeutel (mit großer Lochtülle) geben und das vorbereitete Schweinefilet damit füllen. Mit dem Rosmarinzwig (oder einem Zahnstocher) die Füllöffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Filet aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Das Filet vorsichtig auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft auffangen. Das Fleisch aufschneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und servieren. Blattspinat und Kartoffelgratin dazu reichen.

Vincent Klink 16. August 2012

Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweinebauch	Salz, Pfeffer	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1 Zwiebel	1 TL Speisestärke	

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	300 ml trockener Weißwein
500 g frisches Sauerkraut	1 TL Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	Pfeffer, Salz	

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Eier
40 g Hartgrieß	30 g Mehl	Muskat, Pfeffer

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz und Pfeffer einreiben, das Fleischstück auf einen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schweinebraten den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schweineknochen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie, den Lauch und die Zwiebel putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Den Schweinebraten würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die gerösteten Knochen und ca. 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nochmal würzen. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Den Schweinebraten weitere ca. 60 Minuten garen. Während der Garzeit nach und nach etwas Wasser (ca. 200 ml) über den Braten gießen. Für das Sauerkraut die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in der Butter bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Sauerkraut, Brühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Das Kraut mit etwas Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Falls nötig, den Deckel abnehmen und bei starker Hitze die restliche Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Für die Knödel Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca. 15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Sauce aus dem Bräter durch ein feines Sieb passieren, aufkochen und erneut abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Den Braten aufschneiden, mit der Sauce und dem Sauerkraut servieren. Die Knödel dazu reichen.

Vincent Klink 22. November 2012

Soßen

Paprika-Soße

Für 4 Personen

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken.

Vincent Klink 23. August 2012

Remouladen-Soße

Für 2 Personen

1 Eigelb	1 TL Senf	Salz
1 TL Essig	100 ml Sonnenblumenöl	2 Eier, hart gekocht
2 Gewürzgurken	1 Sardelle	1/2 TL Kapern
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	1 TL grober Senf	1 Prise Zucker
Pfeffer	1 Spritzer Tabasco	1 Spritzer Worcestersauce

Für die Remouladensauce Eigelb mit Senf, einer Prise Salz und Essig verrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen das Öl unterrühren zu einer sämigen Mayonnaise. Die hartgekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb durch ein Sieb drücken und unter die Mayonnaise mischen. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurke und Sardelle fein hacken, Kapern abspülen und abtropfen lassen. Alles unter die Mayonnaise mischen Petersilie, Dill, Schnittlauch und Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls unter die Mayonnaise mischen. Mit grobem Senf, einer Prise Zucker, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce abschmecken.

Sören Anders 24. Juli 2012

Wild-Soße

Für ca. 500ml:

300 g Rehreste	5 Schalotten	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Olivenöl	1/2 TL Tomatenmark
3 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	3 Zwiebeln
50 g Butter	150 ml Rotwein	150 ml Portwein
1 EL Mehl		

Knochen und Fleischabschnitte abspülen und klein hacken. Schalotten schälen und grob hacken. Möhren und Sellerie putzen, in Stücke schneiden. 1 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch und Knochen darin kräftig anbraten. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Tomatenmark unterrühren und ca. 2 Minuten schmoren. Gemüse, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer zu den Knochen geben. Etwa 1,5 l Wasser zugeben und alles ca. 2 Stunden köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb geben und auffangen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 20 g Butter im Schmortopf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Rot- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Den passierten Fond zugeben und erneut, etwa um die Hälfte einkochen. Mehl und übrige Butter verkneten und kühlen. Die reduzierte Sauce erneut durch ein Sieb geben. Nochmals aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Suppen

Artischocken-Suppe

Für 4 Personen

6 Artischocken	4 Schalotten	1 Tomate
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	50 ml Olivenöl
350 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	250 ml Sahne
1 Prise Piment de Espelette	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Butter		

Die frischen Artischocken putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und würfeln, Tomate würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln Olivenöl in einem Topf erhitzen, Artischocken und Schalotten mit Rosmarin, Thymian und der Tomate darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Rosmarin und Thymian herausnehmen, mit Geflügelfond aufgießen und nochmals einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben aufkochen und pürieren. Zum Schluss mit Piment Espelette, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker abschmecken und mit frischer Butter montieren. Als Einlage passen dazu gebratene Garnelen.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012

Eintopf von Winter-Gemüse mit Kabeljau und Spätzle

Für 2 Personen

100 g Mehl	1-2 Eier	Salz
200 g Kartoffeln	200 g Möhren	200 g Knollensellerie
1 Bund Liebstöckel	500 ml Rinderkraftbrühe	Pfeffer, Muskat
250 g Kabeljaufilet	1 EL Olivenöl	100 g Ochsenzunge (fertig)

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Mulde eindrücken. Die Eier 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. In der Zwischenzeit 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. Spätzle in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Für den Eintopf Kartoffeln, Möhren und Sellerie waschen und schälen. Alles in gleich große Würfel schneiden. Liebstöckel waschen und trockenschütteln. Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Liebstöckel (bis auf 1 Stiel) zufügen und alles weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spätzle in den Eintopf geben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kabeljaufilet abspülen, trockentupfen und in zwei Portionen teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kabeljau auf der Hautseite darin anbraten. Anschließend im heißen Backofen ca. 7 Minuten garen. Ochsenzunge in Scheiben schneiden. Übrige Liebstöckelblättchen vom Stiel zupfen. Nach Belieben fein schneiden. Eintopf in tiefe Teller füllen. Ochsenzunge auf dem Gemüse verteilen. Kabeljau darauf legen. Mit Liebstöckelblättchen anrichten.

Sören Anders 04. Dezember 2012

Kalte Paprika-Chili-Suppe mit Rinder-Tatar

Für 4 Personen

2 kleine Zwiebeln	1 rote Chilischote	3 rote Paprika
30 g frischer Ingwer	8 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 l Rinderbrühe	Salz	3 Blatt Gelatine
1 Bund Schnittlauch	250 g Crème-fraîche	1 grüne Paprika
200 g Rinderrücken	1 Spritzer Worcestershiresauce	Pfeffer
30 g Baguette		

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Rote Paprika ebenfalls halbieren, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel anschwitzen, Chili und Ingwer zugeben, dann Paprikawürfel zugeben und anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann die Brühe (20 ml zurück behalten) angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken. Die Suppe fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 20 ml Brühe erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen. Dann unter die Crème-fraîche rühren, Schnittlauch untermischen, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Grüne Paprika halbieren, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel mit grüner Paprika braten. Das Rindfleisch ebenfalls sehr fein schneiden, mit Salz, Worcestershiresauce, 1 EL Olivenöl und Pfeffer abschmecken mit den grünen abgekühlten Paprika mischen, das Tatar kalt stellen. Von Baguette dünne Scheiben abschneiden, diese in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl knusprig braten. Das Tatar im Ring in einem tiefen Teller anrichten, eine Nocke Schnittlauchcreme darauf geben und den Brotchip einstecken, mit der kalten Suppe umgießen, den Ring entfernen und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. Juli 2012

Kartoffel-Curry-Eintopf mit Spinat

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1,5 kg Kartoffeln, fest	1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote	1 Bund Lauchzwiebeln	2 EL Butterschmalz
Thaicurry	800 ml Gemüsebrühe	Salz, Zucker
1/2 rote Paprika	200 g TK-Spinat	40 g Erdnüsse
Holzspieße		

waschen, schälen und (bis auf zwei Kartoffeln) würfeln. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, oberes und unteres Ende abschneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Lauchzwiebeln putzen und waschen. Vom Lauch das Grün abschneiden und beiseite legen. Das Weiße vom Lauch würfeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln, Lauch und Zitronengras darin anbraten. Kartoffelwürfel zufügen. Thaicurry darüber stäuben und kurz mit rösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen. Abdecken und ca. 30 Minuten garen. Paprika putzen und in gleich große Stücke schneiden. Übrige Kartoffeln in Würfel (ca. 1,5 cm Kantenlänge) schneiden und in wenig Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffelwürfel und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und im übrigen Butterschmalz braten, bis die Kartoffeln goldbraun und die Paprikastücke weich sind. Aufgetauten Spinat ausdrücken und grob hacken. Zum Eintopf geben, kurz erwärmen und würzen. Erdnüsse darüber streuen. Mit Kartoffel-Paprika-Spießen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 19. Dezember 2012

Orientalische Möhren-Joghurt-Suppe

Für 4 Personen

500 g Möhren	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 Prise Safran	Salz, Zucker	1 Orange
1 l Gemüsebrühe	4 Bundmöhren mit Grün	4 Holzspieße
150 g griech. Joghurt	1 EL Butter	

Die Möhren schälen und bis auf eine in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit einer Prise Safran, Salz und Zucker würzen. Orange waschen, etwas Schale abreiben und auspressen. Möhren mit Orangensaft ablöschen, Gemüsebrühe angießen und die Möhren weich dünsten. Joghurt mit Salz, Orangenschale und wenig Safran abschmecken. Zurückbehaltene Möhre in kleine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz weich dünsten. Bundmöhren mit Grün schälen, das Möhrengrün etwas zurechtschneiden und die Möhren im restlichen Butterschmalz weich dünsten, in mehrere Stücke schneiden und jeweils eine Möhre auf einen Spieß stecken, es dabei so aussehen lassen als wäre die Möhre noch ganz. Die weich gekochten Möhren in der Brühe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe nicht mehr kochen lassen, den Joghurt unterrühren, mit Butter montieren und abschmecken. Die Suppe mit den Möhrenwürfeln und den Spießen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 07. November 2012

Steckrüben-Kokos-Suppe mit Limetten-Blättern

Für 4 Personen

4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	300 g Steckrübe
4 Stiele Zitronengras	20 g Ingwer	4 Kaffirlimettenblätter
2 EL	Entenschmalz	400 ml Gemüsebrühe
100 ml Rieslingsekt	1 EL Curry (Mumbai)	100 ml Kokosmilch (ungesüßt)
3 Zweige Koriander	Meersalz	Saft von 1 Limette
200 g Büsumer Krabben	1 TL Rapsöl	1 EL Kokosflocken, geröstet

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steckrübe waschen, schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die Enden abschneiden und die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras, Ingwer mit Schale und Limettenblätter sehr fein schneiden. Schmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten- Steckrübe zugeben und ebenfalls ca. 3 Minuten braten. Ingwer, Zitronengras und Limettenschale unterrühren. Curry darüber stäuben und weitere ca. 2 Minuten schmoren. Gemüsebrühe und Sekt zufügen und weich kochen. Von 1 Zweig Koriander die Blättchen abzupfen und mit Kokosmilch zur Suppe geben. Aufkochen lassen und alles fein pürieren. Nach Belieben die Suppe durch Siebe streichen. Mit Salz und der Hälfte Limettensaft abschmecken. Krabben abspülen und trockentupfen. Übrige Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit den Krabben, übrigen Limettensaft und Öl mischen. Krabbenmischung auf vorgewärmte Teller verteilen Suppe dazu geben. Mit Kokosflocken anrichten.

Michael Kempf 21. Dezember 2012

Suppe von Räucher-Forelle und Petersilienwurzel

Für 4 Personen

2 Räucherforellen	1 Lorbeerblatt	2 Möhren
$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Stange Lauch	1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel	3 Petersilienwurzeln	2 EL Butterschmalz

Die Räucherforellen entgräten, das Fleisch beiseite stellen. Die Karkassen und die Haut mit 1,5 Liter kaltem Wasser aufsetzen, Lorbeerblatt hinzugeben und zum Kochen bringen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Gemüse in den Forellensud geben und mitkochen. Wenn das Gemüse weich ist den Forellensud durch ein Sieb passieren. Die Zwiebel und die Petersilienwurzeln schälen und bis auf eine Petersilienwurzel würfeln. Aus einer Petersilienwurzel Rauten von 1 cm Kantenlänge und 1/3 cm Dicke schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Butterschmalz anbraten und die gewürfelten Petersilienwurzel zugeben, anschwitzen, mit dem passierten Räucherforellensud auffüllen und weichkochen. Die Petersilienwurzelrauten im restlichen Butterschmalz weich dünsten. Das Forellenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und erwärmen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit den Rauten und dem Forellenfleisch servieren, dazu die Minibaguettes reichen.

Jacqueline Amirfallah 14. November 2012

Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1,5 kg reife Tomaten	Meersalz, Salz, Zucker
4 Blatt Gelatine	150 g Sahne	2 Fleischtomaten
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	100 g gemischte Wildkräuter
8 Scheiben Serrano Schinken		

Basilikum abspülen, trocken schütteln. Tomaten waschen, in grobe Stücke schneiden, mit der Hälfte Basilikum, etwas Meersalz, Pfeffer und einer Prise Zucker pürieren. Die Masse in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen, so dass ca. 800 ml klarer Tomatenfond übrig bleibt. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Dann vorsichtig unter den klaren Tomatenfond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in vier tiefe Suppenteller geben und kalt stellen. Für das Tatar die Fleischtomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und mit den Tomatenwürfeln vermischen. Mit 1 EL Olivenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Basilikum fein schneiden und untermischen. Die Wildkräuter abspülen, trocken schütteln und kurz vor dem Servieren mit 1-2 EL Olivenöl und Meersalz marinieren. Das Tomatentatar mittig auf die gelierte Suppe geben und zwei Scheiben Schinken dekorativ darauf legen. Die Wildkräuter gleichmäßig im Suppenteller verteilen und servieren.

Karlheinz Hauser 20. August 2012

Vegetarisch

Bunte Bete mit gebratenem Gruyère und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Rote Bete
2 Gelbe Bete	4 Knoblauchzehen	4 TL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Navetten	2 Teltower Rübchen
1 Schalotte	2 EL Butterschmalz	1 Bund Majoran
1 Bund glatte Petersilie	200 ml Sahne	Pfeffer
1/8 l Milch	1 Prise Muskat	300 g Gruyère
4 Blatt Frühlingsrollenteig		

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen. Die roten und gelben Bete waschen. Jede Knolle mit zerdrückter Knoblauchzehe, 1 TL Olivenöl und Thymian in Alufolie einwickeln. Je nach Größe ca 1/2 Stunde bei 220 Grad im Ofen backen. Navetten und Rübchen schälen und klein schneiden. Schalotte schälen und würfeln. In 1 EL Butterschmalz die Schalottenwürfel und Rüben weich dünsten. Majoran und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sahne und Majoran in den Topf geben und einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Gemüse wieder in die Sauce geben. Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Milch mit der Hälfte der Petersilie pürieren und erwärmen, zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Rote und gelbe Bete aus dem Ofen nehmen, auspacken, schälen, in hübsch in Form schneiden und mit einer Prise Salz würzen. Käse in fingerlange Stücke schneiden mit Petersilie in Frühlingsrollenteig wickeln und in einer Pfanne im restlichen Butterschmalz goldbraun braten. Rüben und bunte Bete mit dem Kartoffelpüree und den Käsestreifen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 21. November 2012

Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott

Für 4 Personen

150 g Schichtkäse	20 g frische Hefe	60 ml Milch
60 g Butter	80 g Puderzucker	1 Ei
3 Eigelb	1 Prise Salz	350 g Mehl
2 Quitten	2 Birnen	250 ml Apfelsaft
1 TL Speisestärke	Mehl	ca. 150 g Butterschmalz
ca. 2 EL Zucker		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Hefe fein zerbröseln und in der Milch (Zimmertemperatur) auflösen. Weiche Butter schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Ei und Eigelbe untermischen. Dann Schichtkäse und eine Prise Salz zugeben. Die Hefemilch und das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren bzw. verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben schneiden und in einem Topf mit ca. 250 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Birnen zugeben, die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Obst aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Sud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Obst wieder in den Sud geben und abschmecken. Aus dem gegangenen Teig mit etwas Mehl schupfnudelartige Würstchen formen. Diese eng nebeneinander auf ein bemehltes Blech legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einer tiefen Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz die Topfennudeln goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Topfennudeln mit Zucker bestreut servieren. Dazu das Quitten-Birnen-Kompott reichen.

Vincent Klink 11. Oktober 2012

Gebratene Chili-Ananas mit Honig-Parfait

Für 4 Personen

2 Eier	80 ml Milch	100 g Honig
200 ml Schlagsahne	1 Ananas	1 grüne und rote Chilischote
2 EL Butter		

1 Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei, Milch und 80 g Honig in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten cremig schlagen. Die Schale in kaltes Wasser stellen und die Masse kaltschlagen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Honigmasse heben. Eine gefriergeeignete Form oder Portionsförmchen (z. B. Kastenform oder Souffléförmchen) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse hineingeben und möglichst über Nacht einfrieren. Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Ananas dekorativ in Stücke schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken. Butter portionsweis in einer Pfanne erhitzen. Ananas und Chili darin kurz braten. Übrigen Honig darüber träufeln und kurz schwenken. Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen. ca. 5 Minuten antauen lassen. Parfait evtl. in Scheiben schneiden. Mit Chili-Ananas anrichten.

Jacqueline Amirfallah 19. Dezember 2012

Gebratener Käse mit Herbstfrüchte-Chutney

Für 4 Personen

Für das Herbstfrüchte-Chutney:

350 g Äpfel	350 g Birnen	300 g Zwetschgen
250 g Zwiebeln	1 Chilischote	10 g Ingwer
200 g Zucker	250 ml Apfelsaft	250 ml Obstessig
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	

Für den gebratenen Käse:

1 Eisbergsalat	200 g spanischer Hartkäse	200 g mittelalter Gouda
100 g Mehl	Salz, Pfeffer	3 Eier
300 ml Milch	ca. 100 ml Sonnenblumenöl	2 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf		

Für das Herbstfrüchte-Chutney::

Äpfel und Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Obst in Würfel schneiden. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Zwiebeln grob hacken. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Ingwer schälen und in sehr kleine Stückchen schneiden. Zucker in einem großen Topf unter Rühren schmelzen und leicht bräunen lassen, Obst und Zwiebeln hinzufügen, kurz rühren und dann mit Apfelsaft und Essig ablöschen. Weiter rühren, so dass sich alles vermischt. Chili nach Geschmack und Schärfe zugeben. Ingwer untermischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und ebenfalls mit einer Prise Salz zugeben. Alles ca. 7 Minuten kochen lassen, dann nochmals abschmecken und in vorbereitete, heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und erkalten lassen.

Für den Gebratenen Käse:

Den Eisbergsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Käse in 5 cm große Würfel schneiden. Mehl, eine Prise Salz und Eier gut mit dem Schneebesen verrühren, dann die Milch untermischen. Die Käsestücke durch den Ausbackteig ziehen und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Aus Essig, 4 EL Sonnenblumenöl und Senf eine Vinaigrette zusammen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und anrichten. Gebackenen Käse und Chutney mit auf den Teller geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 12. September 2012

Gefüllte Reis-Bällchen auf Herbst-Gemüse-Ragout

Für 4 Personen

2 Rote Bete	Salz	2 Möhren
2 Pastinaken	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	ca. 550 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten	5 EL Butter	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	50 g Parmesan	1 Kugel Mozzarella
1 Bund glatte Petersilie	70 g feine Weißbrotbrösel	2 Eier
Salz, Pfeffer	ca. 200 g Cornflakes, ungesüßt	ca. 1 kg Frittierfett
1 Prise Zucker	1 Msp. Muskat	

Rote Bete waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Dann herausnehmen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Möhren, Pastinaken und Sellerie schälen, in Scheiben dann in Rauten schneiden und in einem Topf mit Salzwasser nacheinander blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Dann soviel heiße Brühe hinzugeben bis der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis ca. 20 Minuten garen und dabei immer wieder heiße Brühe nach und nach angießen. Wenn der Reis weich gekocht und die Flüssigkeit gut verkocht ist, den Topf zur Seite ziehen. Parmesan fein reiben. Mozzarella in 8 Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Reismasse geriebenen Parmesan, Weißbrotbrösel und die Eigelbe rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Reismasse 8 Bällchen formen und in die Mitte jeweils ein Stück Mozzarella geben. Die gefüllten Reisbällchen in den Cornflakes wenden und anschließend im heißen Frittierfett (ca. 160 Grad) ausbacken. In einer Pfanne 3 EL Butter erhitzen und die vorbereiteten Gemüsestücke darin warm schwenken. Mit einer Prise Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Gemüse auf Tellern verteilen und die gebackenen Bällchen obenauf geben, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Sören Anders 02. November 2012

Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout

Für 4 Personen

2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	250 g Paniermehl
1-2 Knollen Sellerie	150 g Sahne	150 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Muskat	2 Eier	2-3 EL Mehl
1 kg Hokkaido Kürbis	2 Schalotten	2 EL Butter
40 ml weißer Portwein	250 ml Kalbsfond	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	100 g ital. Weichkäse	1 Bund Kerbel
200 ml Olivenöl		

Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Kräuter mit dem Paniermehl in einen Cutter geben und fein zermahlen. Den Sellerie gut schälen, waschen und in 16 dünne Scheiben schneiden. Restlichen Sellerie in grobe Würfel schneiden, mit Sahne und 200 ml Wasser in einen Topf geben, leicht salzen und weich kochen. Die Selleriescheiben in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Weich gekochte Selleriestücke mit einem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Selleriescheiben gut abtrocknen und die Ränder mit verquirltem Ei bepinseln. Auf die Hälfte der Selleriescheiben etwas Selleriecreme geben und jeweils mit einer Selleriescheibe abdecken und gut zusammendrücken. Die gefüllten Selleriescheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden (Der Hokkaido-Kürbis muss nicht geschälte erden). Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben, kurz anschwitzen und mit Portwein ablöschen, dann Kalbsfond angießen. Eine geschälte Knoblauchzehe und den Thymianzweig zugeben und die Kürbiswürfel zugedeckt bissfest kochen. In der Zwischenzeit den Käse klein schneiden. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Selleriescheiben knusprig ausbacken. Thymianzweig und Knoblauch wieder aus dem Kürbisragout nehmen, Käse und Kerbel untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gefüllte Sellerietaschen mit dem Kürbisragout anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser 24. September 2012

Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat

Für 2 Personen

Für die Käsesoufflés:

1 Schalotte	1 EL Butter	1/2 TL Kümmel
2 Eier	150 g Ziegenfrischkäse	1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer		

Für den Wurzelgemüsesalat:

1 Zwiebel	2 Karotten	1 Pastinake
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Butter	1 Prise Zucker
1 EL Balsamico	80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Kümmel fein hacken. Die Eier trennen. Frischkäse mit Eigelb, Schalotten Muskat, Kümmel, einer Prise Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Masse heben. Zwei Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) ausbuttern, die Käsemasse hineingeben und geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten, Pastinake schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und ebenfalls würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, Gemüsewürfel dazu geben, kurz anbraten, mit einer Prise Zucker bestreuen und mit Essig ablöschen. Brühe angießen und das Gemüse bissfest dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Petersilie und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den lauwarmen Wurzelgemüsesalat mit den Käsesoufflés servieren.

Vincent Klink 25. Oktober 2012

Kürbis-Ravioli mit Amaretti-Bröseln

Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	1 Zimtstange	1 Gewürznelke
200 ml Geflügelfond	2 EL Senfrüchte, in Sirup	1 EL Senfrüchtesirup
Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	125 g Kartoffeln
60 g Amaretti -Kekse	40 g Parmesan	1/2 getrocknete Chilischote
250 g Mehl, Type 405	1 Eigelb	Mehl
100 g Butter	1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kürbis vierteln, die Kerne austreichen und schälen. Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden (ca. 800 g Kürbiswürfel werden benötigt). Kürbiswürfel, Zimtstange, Nelke, Geflügelfond, Senfrüchte und Sirup in eine ofenfeste Kasserolle geben, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Mit Alufolie abdecken und 2 Stunden im Ofen schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und auf dem Backofengitter 1 Stunde mitgaren. Amaretti im Mörser zerstoßen. Parmesan fein reiben. Die getrocknete Chilischote ebenfalls im Mörser zerstoßen. Nach der Garzeit die Kasserolle aus dem Ofen nehmen. 3 EL Amarettibrösel, 20 g Parmesan und Chilischote unterrühren, dabei den Kürbis i zu grobem Mus verrühren und abschmecken. Die Kürbismasse in eine flache Form umfüllen und ganz auskühlen lassen. Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche anhäufen, Kartoffeln darauf verteilen und salzen. Mit etwa 3 – 4 EL Wasser und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen auswalzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Auf die Hälfte der Bahnen im Abstand von 3 cm mit einem Löffel kleine Häufchen der Kürbisfüllung setzen. Die zweite Teighälfte darüberklappen, die Zwischenräume gut andrücken und mit einem Messer quadratische Ravioli ausschneiden. Dabei darauf achten, dass die Ravioli an allen Kanten geschlossen sind. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 2 – 3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Orange und Zitrone abwaschen, abtrocknen und jeweils 1 TL Schale abreiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, restliche Amarettibrösel sowie Orangen- und Zitronenschale einstreuen, leicht bräunen. Die Ravioli zugeben und durchschwenken. Die Ravioli auf vorgewärmte Teller geben, mit den Butterbrösel aus der Pfanne beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Frank Buchholz 12. November 2012

Kandierte Aubergine mit Paprika und Hirse

Für 4 Personen

250 g Hirse	2 rote Paprika	3 EL Olivenöl
2 Zweig Thymian	1 Aubergine	Meersalz
1 Prise Puderzucker	1 Prise Baharat	800 ml Gemüsebrühe
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Prise milder Curry	2 Zweige Koriander	2 Zweige Minze
1 EL kandierte Zitronenschale	1 Granatapfel	200 g Frittierfett
150 g Joghurt aus Schafsmilch		

Am Vortag 50 g Hirse in einem Topf mit reichlich Wasser sehr weich kochen. Dann auf ein Backpapier geben und über Nacht an einem warmen Ort trocknen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausnehmen. Die Paprikahälften auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Haut abziehen und Paprika in Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Die Aubergine waschen, in feine Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne goldgelb rösten. Mit Meersalz, Puderzucker, Baharat würzen und mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Thymian auf die Auberginenscheiben verteilen, in eine Auflaufform geben und marinieren lassen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, 200 g Hirse zugeben und mit anrösten. 2/3 der heißen Gemüsebrühe zugeben und bei niedriger Temperatur langsam garen. Evtl. noch etwas Gemüsebrühe nachgießen. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Mit Meersalz, Curry und etwas Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Koriander und Minze abspülen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Kräuter mit den Paprikawürfeln zur Hirse geben. Kandierte Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Granatapfelkerne aus der Schale löffeln. Getrocknete Hirse im heißen Frittierfett aufpuffen lassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auberginenscheiben im Backofen bei 120 Grad erwärmen. Hirsegemüse auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Aubergine zusammenfalten und auf der Hirse anrichten. Granatapfelkerne, kandierte Zitrone, frittierte Hirse und Schafsjoghurt auf der Aubergine anrichten.

Michael Kempf 17. August 2012

Kartoffel-Maultaschen

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel
2-3 EL Butterschmalz	1 EL Rosinen	2 EL gehackte Mandeln
200 g Ziegenfrischkäse	Salz, Zucker	2 Karotten
1 Schalotte	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	1-2 EL Kartoffelstärke	2 Eigelb
Schwarzkümmel, Mehl	2 Scheiben Kastenweißbrot	2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen. In der Zwischenzeit Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Rosmarin zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Rosinen fein hacken und mit den gehackten Mandeln und dem Frischkäse untermischen und die Masse mit Salz abschmecken. Karotten schälen und fein würfeln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Karotte zugeben und weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und 2/3 der Kräuter fein hacken. Die gegarten Kartoffeln aus der Schale kratzen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelstärke und Eigelben mischen. Gehackte Petersilie und Schnittlauch untermischen, mit Salz und einer Prise Schwarzkümmel abschmecken. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und in 7 cm große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Frischkäsemasse darauf geben, mit den restlichen Quadraten abdecken, die Ränder gut andrücken und die Kartoffeltaschen in einer Pfanne mit ca. 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Weißbrot mit übrigem Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anrösten. Gebratene Kartoffeltaschen mit Möhren anrichten und den Kräuter-Brotbröseln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 05. September 2012

Kohl-Koulade mit Schafkäse und Gewürz-Linsen

Für 4 Personen

3 EL Mandelstifte	1 Spitzkohl	3 EL Butterschmalz
150 g Schafkäse	Salz, Pfeffer	1 EL Rosinen
1 Möhre	1 Pastinake	1 Stange Lauch
500 g Berglinsen	1 TL milden Curry	1 Prise Cumin
$\frac{1}{2}$ TL Piment d Espelette	2 Zweige Thymian	ca. 800 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{4}$ Liter Sahne		

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Spitzkohl kurz in kochendes Wasser tauchen und die acht äußeren Blätter ablösen. Den restlichen Kohl fein schneiden und in 1 EL Butterschmalz langsam weich schmoren. Den Käse zerkrümeln und dazu geben mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Mandelstifte und einige Rosinen zugeben. Möhre und Pastinake putzen und würfeln. Den Lauch waschen, das Grüne vom Lauch beiseite legen und den Rest fein schneiden. Das Gemüse in 1 EL Butterschmalz anbraten, die Linsen zugeben, Curry, Cumin und Piment d Espelette darüber stäuben, Thymian zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass die Linsen gerade bedeckt sind und weichkochen, sollte ca. 25 Minuten dauern. Die Schafkäsemischung auf die Kohlblätter geben und zu Rouladen wickeln. In 1 EL Butterschmalz rundherum anbraten, ein wenig Gemüsebrühe zugeben und kurz dünsten. Das Grüne vom Lauch unter die Linsen geben, die Sahne zugeben und nochmal aufkochen und abschmecken. Die Rouladen auf die Gewürzlinen legen und mit den restlichen Rosinen und Mandeln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 17. Oktober 2012

Lasagne von Paprika, Schafskäse und Walnüssen

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
200 g Feta aus Schafsmilch	100 g feine Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl
4 Stängel glatte Petersilie	4 Stängel Basilikum	6 Halme Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	100 g frische Walnusskerne	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) hochschalten. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden. Eine viereckige Auflaufform ausbuttern, mit einer grünen Paprikalage belegen, leicht salzen und pfeffern und dünn mit etwas Semmelbröseln bestreuen. Eine dünne Schicht Schafskäse darüber schichten. Wieder mit Bröseln bestreuen und dann mit gelben Paprikahälften belegen. Darauf den restlichen Käse geben, einige Brösel drauf streuen und mit roten Paprikahälften abschließen. Mit Olivenöl beträufeln und restliche Brösel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Walnuss- und Sonnenblumenöl verrühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Schälüsse mit einem Tuch reiben und schälen oder kurz blanchieren, abschrecken und dann schälen. Die Paprikalaserne aus dem Ofen nehmen, vorsichtig mit einer Palette anrichten und mit der Kräutersauce umgießen. Mit den geschälten Nüssen garnieren.

Otto Koch 07. September 2012

Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette

Für 4 Personen

20 g Butter	100 g Lauch	Salz
1 Bund Schnittlauch	120 ml Milch	60 g Mehl
1 Ei	4 Eigelb	15 g braune Butter
weißer Pfeffer	100 g Gruyere	250 g Ricotta
2 Karotten	1 Kohlrabi	1 Zucchini
2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe	2 Tomaten
80 g gemischte Blattsalate	10 ml alter Balsamico	10 ml Champagneressig
1 TL Honig	30 ml Walnussöl	2 Zweige Rotes Basilikum

Butter in einen Topf geben und goldbraun bräunen, dann etwas abkühlen lassen. Lauch waschen und putzen. Lauch in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Milch, Lauch und Schnittlauch fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Mehl und Ei und 2 Eigelbe gut verrühren, die braune Butter und die Lauchmilch zugeben und alles zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten kleinen Pfanne (20 cm Durchmesser) aus dem Teig mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gruyere fein reiben. Ricotta mit 2 Eigelben vermischen, Gruyere untermischen und die Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchpfannkuchen dünn mit der Käsecreme bestreichen und aufrollen. Dann einzeln in hitzebeständige Frischhaltefolie einpacken. Nach Belieben die Röllchen noch stramm in Alufolie einwickeln. In einem Topf mit 80 Grad heißem Wasser die Röllchen ca. 20 Minuten garen. Karotten, Kohlrabi waschen und schälen, Zucchini waschen. Die Gemüse in 4 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gemüsewürfel anbraten, evtl. etwas Gemüsebrühe angießen und das Gemüse weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Balsamico, Champagneressig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Tomaten mit dem Gemüse mischen, mit einem Teil der Honig-Vinaigrette marinieren und Basilikum untermischen. Salat mit restlicher Vinaigrette marinieren. Rouladen aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus der Folie packen. Die Käserouladen in 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Das Gemüsetatar in der Tellermitte mit Hilfe eines Ringes anrichten. Salat darauf setzen und die Rouladenscheiben anlegen.

Jörg Sackmann 11. September 2012

Milchreis Gabriele

Für 4 Personen

2 EL Rosinen	2 EL trockener Wermut	1 Vanillestange
1 l Milch	50 g Zucker	1 Zimtstange
200 g Milchreis	3 Eier	2 EL Puderzucker
1 Msp. Zitronenschale	1 Msp. Orangenschale	Butter

Die Rosinen in 2 EL Wermut einlegen. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch mit Zucker, Vanillemark, der ausgekratzten Vanilleschote und der Zimtstange aufkochen, den Reis zugeben und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. 30 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Grillschlange oder Backofenoberhitze vorheizen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und zuletzt Puderzucker unterrühren. Wenn Milchreis gar ist, die Eigelbe, Rosinen, Zitronen- und Orangenschale unterziehen und in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Den Eischnee auf dem Milchreis locker verstreichen und unter der heißen Grillschlange oder bei starker Oberhitze goldbraun karamellisieren lassen.

Michael Kempf 19. Oktober 2012

Milchreis-Pudding mit Aprikosen-Minz-Kompott

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	200 ml Milch
100 g Milchreis	2-3 EL Zucker	200 g Sahne
10 Aprikosen	100 ml Orangensaft	20 ml brauner Rum
1-2 Stiele frische Minze	Puderzucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. Das Vanillemark, und auch die ausgekratzte Schote mit der Milch, und dem Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Herd etwas zurückschalten und den Reis ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. 1 EL Zucker unter den Reis mischen, solange weiter köcheln lassen bis der Reis weich ist. Die Gelatine ausdrücken und unter den heißen Reis rühren, dann den Reis abkühlen. Die Sahne steif schlagen und unter den nahezu abgekühlten Reis heben. Die Masse in Cocktailschalen abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Aprikosen waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Aprikosen schälen, halbieren und entkernen. Aprikosen in einem Topf mit 100 ml Wasser, Orangensaft, 1-2 EL Zucker und Rum aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen, bis die Aprikosen nicht mehr hart sind. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Minze unter die Aprikosen mischen und das Kompott abkühlen lassen. Zum Servieren das Aprikosenkompott auf dem Reis anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Flora Hohmann 27. Juli 2012

Parmesan-Knödel mit Karotten-Kürbis-Ingwer-Gemüse

Für 4 Personen

50 g Parmesan, jung	50 g Parmesan, alt	6 Scheiben Toastbrot
150 g Magerquark	4 Eigelb	90 g Butter
Meersalz	1 Prise Muskatnuss	300 g Muskatkürbis
300 g Bundmöhren mit Grün	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	5 EL Butter	1 TL milder Curry
200 ml Orangensaft	200 ml Karottensaft	1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Koriander	1 Bio-Zitrone	

Für die Knödel beide Parmesankäse reiben. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und beiseite stellen. Das Brot mit einem Cutter oder einer Reibe fein zerbröseln. Brotbrösel mit Käse, Quark, Eigelben und weicher Butter in eine Schüssel geben. Mit Salz und einer Prise Muskat würzen und alles gut verkneten. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen. Kürbis und Möhren schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die feinen Möhrengrünblättchen, waschen abtropfen lassen und für die Dekoration zur Seite stellen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Kürbis- und Möhrenscheiben zugeben, kurz mit anbraten und mit Curry bestäuben. Mit Orangen- und Karottensaft ablöschen und bei geringer Hitze langsam die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. In der Zwischenzeit aus der Brotmasse Knödel formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Toastbrotrinde in einem Cutter fein zerbröseln und mit 2 EL Butter zu den Röstzwiebeln geben und die Zwiebelschmelze gut verrühren. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Das Gemüse mit Meersalz, etwas Zitronenschale- und saft abschmecken und den Koriander zugeben. Gemüse in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten und die gut abgetropften Knödel aufsetzen. Die Schmelze auf die Knödel verteilen und mit dem Karottengrün garnieren.

Michael Kempf 14. September 2012

Persischer Spinatkuchen

Für 4 Personen

1 kg frischer Spinat	2 TL Butter	Salz, Zucker
4 Eier	100 g Mehl	2 TL Walnusskerne, gehackt
1 TL Rosinen	1 TL Berberitzen	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Bund Schnittlauch	200 g griechischer Joghurt
$\frac{1}{2}$ TL Rosenblätter, getrocknet		

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen (TK-Spinat auftauen lassen). 1 TL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Spinat darin zusammen fallen lassen und kurz dünsten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Spinat etwas abkühlen lassen, ausdrücken (TK-Spinat ebenfalls gut ausdrücken) und grob hacken. Spinat in eine Schale geben. Eier zufügen und mit dem Spinat gründlich mischen. Mehl nach und nach unterrühren. Walnüsse, Rosinen und Berberitzen zufügen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Übrige Butter in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Spinat-Ei-Masse ca. 2 cm hoch einfüllen und von beiden Seiten anbraten. Pfanne in den Ofen geben und alles ca. 10 Minuten fertig backen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Salatgurke waschen grob reiben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Zucker würzen. Spinatkuchen vierteln. Joghurt mit (nach Belieben) mit Rosenblüten mischen und zum Spinatkuchen servieren.

Jacqueline Amirfallah 05. Dezember 2012

Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage

Für 2 Personen

40 g gemischte Pilze, getrocknet	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
1 Möhre	2 EL Olivenöl	500 ml Geflügelfond
200 g Champignons	1 EL Butter	Meersalz, Pfeffer
100 ml Milch	100 ml Sahne	20 g Parmesan, gerieben
2 Eigelb	1 Ei	50 g Erbsen (Tk)
1 Beet Kresse		

Getrocknete Pilze in ca. 40 ml warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Möhre putzen und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Sellerie und Möhre darin andünsten. Eingeweichte Pilze und Geflügelfond zugeben und alles ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, warm stellen. 100 g Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch, Sahne und Parmesan zugeben und zum Sieden bringen. Leicht salzen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe und Ei verrühren. Langsam unter die Milch-Pilzmischung rühren und abkühlen lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Boden einer Fettpfanne zu $\frac{1}{3}$ mit Wasser füllen Die abgekühlte Milch-Ei-Mischung in zwei tiefe Teller geben und abdecken. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten stocken lassen. Übrige 100 g Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und im restlichen Öl braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen. Consommé erneut aufkochen. Auf der gestockten Royal- Pilzmasse, Champignons und Erbsen verteilen. Consommé vorsichtig auf die Royal gießen. Mit etwas Kresse bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 20. November 2012

Rosenkohl-Raogut mit gefüllten Pfannkuchen

Für 4 Personen

Für das Rosenkohलगout:

800 g Rosenkohl	Salz	1 Schalotte
1 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	150 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	

Für die gefüllten Pfannkuchen:

100 g Mehl	2 Eier	2 EL flüssige Butter
200 ml Milch	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	3-4 EL Butterschmalz	2 Schalotten
1 EL Butter	3 EL Walnusskerne	100 g Camembert
150 g Frischkäse		

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und einmal aufkochen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Pfannkuchen Mehl, Eier und flüssige Butter gut vermischen, dann die Milch unterrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde ruhen lassen, evtl. noch etwas Milch zugeben, wenn der Teig nicht flüssig genug ist. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter den Teig mischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen warm stellen. Für die Füllung die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Walnusskerne grob hacken. Camembert zerdrücken und mit Frischkäse, Walnüssen und Schalotten vermischen, abschmecken. Die Mischung in auf die Pfannkuchen streichen, Pfannkuchen zusammenfalten und mit dem Rosenkohलगout anrichten.

Vincent Klink 08. November 2012

Schafskäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	2 Schalotten
1,5 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
5 schwarze Oliven, entsteint	1 Ei	150 g Feta aus Schafsmilch
Salz, Pfeffer	2 Ochsenherztomaten	1 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	2 EL griechischer Joghurt	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in 5 mm große Würfel schneiden. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen und einige Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Oliven in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen. Die angeschwitzten Schalotten mit dem Eigelb und den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. 1 EL gehackte Petersilie und Olivenscheiben dazugeben. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Soufflémasse heben. Alles in zwei ausgebutterte feuerfeste Souffléformen (Inhalt ca. 250 ml) füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in feine Scheiben (am besten mit einer Brotmaschine) schneiden, die Tomatenscheiben auf 2 großen flachen Tellern auslegen. Essig mit 2 EL Olivenöl, den restlichen Schalottenwürfeln, einer Prise Salz und Pfeffer gut verrühren, Rest Petersilie und Schnittlauch untermischen. Die Tomaten mit der Vinaigrette beträufeln. Die Soufflés aus den Formen stürzen und in der Mitte auf den Tomaten anrichten. Joghurt obenauf geben und mit einem Petersilienblatt dekorieren.

Otto Koch 20. Juli 2012

Spitzkohl-Rouladen mit Schafkäse und Pastinaken

Für 4 Personen

800 g Pastinaken	5 EL Butterschmalz	Salz, Zucker, Currypulver
150 ml Gemüsebrühe	1 Spitzkohl	1 Zwiebel
400 g Feta aus Schafsmilch	Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	150 ml Sahne	6 getrocknete Aprikosen
2 EL Mandelstifte		

Die Pastinaken schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz die Pastinaken anbraten, mit Salz, einer Prise Zucker und Curry würzen. Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten die Pastinake bissfest garen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Vom Spitzkohl äußere unschöne Blätter abnehmen und entfernen. Dann den Strunk des Kohlkopfes heraus schneiden und vorsichtig 8 große Kohlblätter ablösen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Kohl fein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Den geschnittenen Kohl zugeben und braten, bis der Kohl etwas Farbe angenommen hat. Schafskäse würfeln, unter den Kohl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohl- Schafkäsemischung in die blanchierten Kohlblätter wickeln und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sahne zu den Pastinaken geben und im Topf erwärmen, Schnittlauch und Petersilie untermischen und abschmecken. Die getrockneten Aprikosen in feine Streifen schneiden, die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und die Aprikosen zugeben. In tiefen Tellern die Pastinaken anrichten, die Kohlrouladen darauf geben und mit den Aprikosen-Mandeln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 19. September 2012

Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	2 Eier
Salz	100 ml eiskaltes Wasser	600 g Spitzkohl
1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	1 Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	3 EL Butterschmalz	Pfeffer, Muskat
2 EL Semmelbrösel	60 g Butter	

Für die Paprikasauce:

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Für den Strudelteig::

Mehl, Speiseöl, 1 Ei, eine Prise Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen. Dann den Kohl haarfein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Thymian und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz Zwiebel und Kohlstreifen gut anbraten. Thymian untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie, Semmelbrösel und Parmesan untermischen. Butter in einem Topf schmelzen. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Kohlmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für die Paprikasauce:

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Strudel aufschneiden, anrichten und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink 23. August 2012

Tomaten-Terrine mit Mozzarella und Basilikum-Keks

Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	4 Fleischtomaten	2 gelbe Tomaten
1 orange Tomate	12 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Zweige Thymian	1 Bund Basilikum
110 ml Sahne	300 g Mehl	1 Eigelb
50 g geschälte Mandeln	70 ml Olivenöl	2 Kugeln Mozzarella

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Kirschtomaten ganz lassen, die übrigen Tomaten vierteln, die Kerne und das Tomateninnere in eine Schüssel geben. Die ausgestrichenen Kerne und 3 Tomatenviertel mit einer geschälten Knoblauchzehe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die aufgefangene Flüssigkeit abmessen (es sollten ca. 300 ml Tomatenflüssigkeit sein, falls die Menge nicht ausreichend ist, noch mit Gemüsebrühe auffüllen). Ein Teil der Tomatenflüssigkeit in einem Topf erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Dann alles zur restlichen Flüssigkeit geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln. Einige Basilikumblätter grob hacken, Thymianblättchen abzupfen und unter die Tomatenflüssigkeit geben. Die vorbereiteten Tomatenviertel mit Salz und Pfeffer würzen und in die Gelatine Mischung geben. Dann alles zusammen in eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Restliche Basilikumblätter abzupfen. Die Hälfte davon mit 100 ml Sahne fein pürieren, Mehl, Eigelb und 1 Prise Salz untermischen und zu einem festen Teig verkneten. Diesen mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die Teigdreiecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. (Der Teig ergibt mehr Plätzchen, diese lassen sich in einer Keksdose gut 1 Woche aufbewahren und schmecken als Snack zu einem Sommersalat oder einfach nur so zwischendurch.) Restliche Basilikumblätter mit Mandeln, einer geschälten Knoblauchzehe, 1 EL Sahne und 50 ml Olivenöl fein pürieren und mit Salz abschmecken. Kirschtomaten mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 2 EL Olivenöl würzen. Mozarellakugeln in der Grillpfanne von beiden Seiten braten bis sie schön weich sind. Terrine in Scheiben schneiden mit gegrilltem Mozzarella, Basilikumkeks, Sauce und Kirschtomaten anrichten.

Jacqueline Amirfallah 11. Juli 2012

Vacherin Mont-d'Or im Strudel-Blatt mit Kürbis-Salat

Für 4 Personen

400 g Butternusskürbis	20 g Ingwer	1/2 Bund Koriander
1 Bio-Zitrone	4 EL Orangensaft	4 EL Rapsöl
Meersalz	1 Prise Curry	1 EL Pistazien, geröstet, gesalzen
2 EL Butter	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	200 g Filoteig
150 g Vacherin Mont-d'Or	3-5 EL Sonnenblumenöl	2 EL Kürbiskernöl

Kürbis schälen, die Kerne entfernen und Kürbis in sehr feine Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel). Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Orangensaft, Ingwer, Koriander und Rapsöl mischen. Mit Salz und Curry abschmecken und die Kürbisstreifen untermischen. Kürbis mindestens 10 Minuten darin marinieren. Pistazien grob hacken. Die Butter in einem Topf bräunen und Kreuzkümmel untermischen. Filoteig in 16 Streifen à 20x8cm, schneiden. Jeweils einen Streifen mit der Kreuzkümmelbutter bepinseln und einen weiteren Teigstreifen darauf fixieren. Die doppelten Teigstreifen, immer 2 Stück, kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Käse mit einem Löffel auf die Kreuzmitte legen, mit den Teigstreifen einschlagen und andrücken. Die Strudel-Pakete in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl langsam von allen Seiten goldgelb anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kürbissalat auf den Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl beträufeln, Pistazien darauf verteilen und die Strudel-Pakete aufsetzen.

Michael Kempf 30. November 2012

Zucchini-Risotto mit Knoblauch und Zucchini-Blüten

Für 2 Personen

700 ml Gemüsebrühe	3 frische Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
3 EL Olivenöl	150 g Risottoreis	20 ml Weißwein
3 Zweige Thymian	2 mittelgroße Zucchini	Salz, Pfeffer
80 g Mehl	1 Ei	1 Prise Paprikapulver
50 g Parmesan	4 Zucchini Blüten	250 ml Frittierfett

Die Geflügelbrühe erhitzen und zwei geschälte Knoblauchzehen mit einem Mixstab einpürieren. Zwiebel schälen, fein würfeln, in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den Reis dazugeben und glänzend anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen, Thymianzweige hinzugeben. Wenn der Wein eingekocht ist, nach und nach heiße Brühe (ca. 550 ml) hinzufügen, so dass der Reis immer gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis bissfest kochen. Zucchini putzen und 4 lange dünne Längsscheiben abschneiden bzw. mit dem Sparschäler abziehen. Restliche Zucchini fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zuerst die Zucchiniwürfel, danach mit 1 EL Olivenöl die Zucchinistreifen braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, Ei und 150 ml Gemüsebrühe einen dünnflüssigen Teig herstellen, mit einer Prise Salz und Paprika würzen. Parmesan fein hobeln und 1 EL unter den Teig mischen. Von den Zucchini Blüten die Blütenstempel entfernen, die Blüten durch den Teig ziehen und in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb ausbacken. Übrige Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden, diese ebenfalls durch den Teig ziehen und frittieren. Restlichen Parmesan unter den Risotto mischen und abschmecken. Die gebratenen Zucchiniwürfel untermischen und anrichten. Mit den gebratenen Zucchinistreifen, frittierten Blüten und dem Knoblauch verzieren.

Jacqueline Amirfallah 15. August 2012

Verschiedenes

Frittierte Knabberien mit zweierlei Dips

Für 6 Personen

Für die Dips:

3 Eigelb	400 ml Sonnenblumenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL mittelscharfer Senf	Salz, Pfeffer	2 EL Süßwein
Limonenpfeffer	1 EL grober Senf	1 EL scharfer Senf
1 EL Magerjoghurt	1 EL Sauerrahm	1 EL Ketchup
1 TL Meerrettich	Worcestershiresauce	Tabasco

Für die Knabberien:

12 weiße Champignons	2 kleine Zucchini	200 g Mozzarella
200 g Weißbrot	3 EL Thymianblättchen	Salz, Pfeffer
2 Eier	500 ml Öl	

Für die Dips:

Eigelbe, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer, Süßwein und Limonenpfeffer in eine Küchenmaschine geben. Sonnenblumenöl zunächst tropfenweise, dann in einem gleichmäßigen Strahl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Die Masse halbieren. Eine Hälfte mit grobem und scharfem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die zweite Hälfte mit Joghurt, Sauerrahm, Ketchup und Meerrettich verrühren. Mit Worcestershiresauce und Tabasco abschmecken, kühlen.

Für die Knabberien:

Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Zucchini waschen, trockenreiben. Zucchini einmal quer und danach längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Mozzarella ebenfalls in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Weißbrot Thymian, Salz und Pfeffer mischen. Eier verquirlen. Gemüse und Käse zunächst in den Eiern, danach in der Bröselmischung wenden. Panade fest drücken. Öl in einen hohen Topf geben und auf 170 Grad erhitzen. Vorbereitet Zutaten darin goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dips erneut abschmecken, mit den Knabberien servieren.

Karlheinz Hauser 03. Dezember 2012

Vorspeisen

Blätterteig-Pastetchen mit Gänseklein, gelben Rüben

Für 4 Personen

Gänseklein einer Gans	1 Spritzer Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
4 Blätterteigpastetchen	4 gelbe Rüben (Karotten)	1 Schalotte
4 EL Butter	1-2 TL Zucker	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1/4 Bund Petersilie	2 Zweige Estragon	3 EL Butter
150 ml Weißwein	2 EL weißer Balsamico	3 Eigelb

Gänsehals und Magen in einem Topf mit kaltem Wasser (1/2 Liter) aufsetzen. Essig und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt kochen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und Zwiebel schälen, würfeln. Das gewürfelte Gemüse mit den Flügeln mit in den Topf geben und weiterkochen. Sind die Mägen einigermaßen weich (dauert ca. 2 Stunden), die Leber dazu geben und noch ca.15 Minuten mitkochen. Dann alle gegarten Fleischstücke herausnehmen. Das Fleisch von den Flügeln lösen und klein schneiden. Magen, Hals und Leber in kleine Stücke schneiden. Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Blätterteigpastetchen im Ofen bei ca. 60 Grad erwärmen. Die gelbe Rüben schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Rüben hinzufügen, mit Zucker bestreuen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Rüben weich sind. Dann bei großer Hitze die Flüssigkeit fast einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken, unter die gelben Rüben mischen und abschmecken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf bräunen. Weißwein, Balsamico und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse anfängt zu binden. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Estragon unterrühren. Fleischstücke mit etwas Sauce vermischen, dann in die Pastetchen füllen. Pastetchen mit gelben Rüben anrichten, die restliche Sauce angießen und servieren.

Vincent Klink 29. November 2012

Crêpe mit Orangen-Frischkäse-Crème

Für 4 Personen

50 g Butter	200 g Mehl	250 ml Milch
2 Eier	2 Orangen, unbehandelt	6 EL Zucker
2-3 EL Butterschmalz	200 g Frischkäse	1 Prise Zimt
100 ml Sahne		

Butter schmelzen und leicht braun werden lassen. Mehl, Milch und Eier mit dem Zauberstab unter die Butter mischen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Eventuell etwas Milch zugeben, um einen eher flüssigen Teig zu erhalten. Die Orangen waschen und mit dem Sparschäler dünn abschälen. Die Schale zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dann einen Topf mit etwas und 2 EL Zucker zum Kochen bringen, Orangenschale darin ca. 10 Minuten kochen, abtropfen lassen und in 2 EL Zucker wälzen. Aus dem Crêpeteig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz dünne Crêpes ausbacken und auskühlen lassen. Von den Orangen mit dem Messer die restliche Schale abschälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Dann die Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Saft und die Hälfte der Filets mit dem Frischkäse mischen, mit 1 TL Zucker und Zimt abschmecken. Sahne steif schlagen und unter den Fruchtfrischkäse ziehen. Crêpe mit der Frischkäsecreme bestreichen und aufrollen. Restliche Orangenfilets kurz mit 1 TL Zucker in der Pfanne erwärmen. Die gefüllten Crêpes mit den Orangenresten bestreuen und mit den warmen Orangenfilets servieren. Pro Portion:

667 kcal / 2805 kJ 57 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 41 g Fett

Jacqueline Amirfallah 21. November 2012

Gratin von Meeresfrüchten mit Ananas-Chutney

Für 4 Personen

Für das Chutney:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Ananas
1 Stange Zitronengras	6 g Ingwer	1 Chilischote
1 EL Speiseöl	1 Prise Curry	80 g Gelierzucker
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	50 ml weißer Balsamico	100 ml Kokosmilch
Salz		

Für das Meeresfrüchtegratin:

1 Stängel Basilikum	1 Schalotte	1 EL Butter
1 Msp. Curry	40 ml trockener Wermut	100 ml trockener Weißwein
200 ml Fischfond	150 g Crème double	Meersalz, Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sahne, geschlagen	2 Tomaten
4 Garnelen	100 g frisches Lachsfilet	100 g Kabeljaufilet

Für das Chutney die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren welken Blätter entfernen und den Stängel in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chili der Länge nach halbieren und die Kerne austreichen. 1 TL Speiseöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Knoblauch andrücken und mit dünsten. Mit Currypulver bestäuben und den Gelierzucker zugeben, unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Ananasstücke, das Zitronengras, den Ingwer, Zimt und die Chilischote zum Zuckeransatz hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten garen. Dann mit Essig ablöschen und das Chutney unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Dann die Kokosmilch und 50 ml Wasser dazugeben. Falls nötig noch etwas Wasser eingießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zimtstange entfernen. Das Ananas-Chutney mit Salz abschmecken. Für die Sauce Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Curry bestäuben, mit Wermut und Wein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Fischfond und Crème-double zugeben und nochmals etwas einkochen., die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben. Basilikum in feine Streifen schneiden und unter die Sauce mischen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Lachs und Kabeljau in je ca. 25 g schwere Stücke schneiden. Garnelen und Fischwürfel mit Salz würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz von allen Seiten braten. Die Grillfunktion des Backofens anstellen. Ananas-Chutney in die Mitte von tiefen Tellern geben, die Meeresfrüchte darauf setzen, mit Tomatenwürfeln bestreuen. Die aufgeschäumte Currysauce über die Meeresfrüchte geben und im Ofen goldbraun überbacken und servieren.

Jörg Sackmann 23. Oktober 2012

Grissini-Stangen mit Schinken und Salami

Für 4 Personen

1 Bund Rucola	80 g getr. Öl-Tomaten	16 Stangen Grissini
100 g Parma-Schinken	100 g Mailänder Salami	

Rucola abspülen und gut abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Grissini Stangen abwechselnd mit Schinken- oder Salamischeiben einwickeln. Zwischen den Wurstscheiben Tomatenstreifen und etwas Rucola mit eindrehen, dann die Stangen frisch servieren.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

Herbstliche Gazpacho mit Eismeer-Garnelen

Für 4 Personen

200 g Eismeer-garnelen	ca.100 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Zweige Estragon	1 Salatgurke
1 Rote Paprika	1 Gelbe Paprika	8 Tomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
20 ml Mandelöl	500 ml mexik. Tomatensaft	300 ml Geflügelfond
50 ml Balsamico	150 g geröstete Brot-Croutons	

Die Eismeer-garnelen in 1 EL Olivenöl anbraten und würzen. Basilikum und Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Garnelen mit den Kräutern und Olivenöl marinieren und in den Kühlschrank stellen. Die Salatgurke schälen, Paprika waschen und entkernen, die Tomaten häuten, Zwiebeln schälen. Eine kleine Menge des Gemüses in kleine feine Würfel schneiden und zur Dekoration beiseite stellen. Das restliche Gemüse für die Gazpacho in einem Topf geben. Knoblauch schälen und fein reiben, Chilischote entkernen und fein hacken, dazu geben, alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Olivenöl, Mandelöl, Tomatensaft, Geflügelfond und Essig unterrühren und nachwürzen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Croutons und je einem Löffel des fein gewürfelten Gemüses und den marinierten Garnelen anrichten.

Karlheinz Hauser 22. Oktober 2012

Kroketten von Räucher-Forelle

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
3 EL Butterschmalz	3 Zweige Fenchelgrün	1 Bund Schnittlauch
300 g Räucherforelle	2 Eier	1 TL Fenchelsamen
ca. 3 EL Mehl	150 g Pankomehl	2 Fenchel
2 Zitronen	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
100 g saure Sahne	1 TL Wasabipaste	1 Glas Forellenkaviar

Kartoffel schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Butterschmalz anbraten, dann zu den Kartoffeln geben. Fenchelgrün und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Räucherforelle zerzupfen, mit 3/4 der Kräuter und den Kartoffeln vermischen. Die Eier trennen, die Eiweiße beiseite stellen und die Eigelbe unter die Masse geben. Die Fenchelsamen mörsern, die Masse mit Salz und Fenchelsamen abschmecken und zu Kroketten formen. Die Kroketten in Mehl wälzen, in dem verschlagenen Eiweiß wenden und mit dem Pankomehl panieren. In Butterschmalz bei kleiner Hitze goldbraun braten. Den Fenchel sehr fein hobeln, die Zitronen auspressen. Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren und den Fenchel damit marinieren. Mit etwas Schnittlauch abschmecken. saure Sahne mit Zitrone, Wasabipaste und Salz abschmecken. Die Kroketten mit dem Fenchelsalat servieren. Mit Forellenkaviar, Wasabisahne und restlichen Kräutern auf dem Teller dekorieren.

Jacqueline Amirfallah 31. Oktober 2012

Melonen-Spieße mit Parma-Schinken

Für 4 Personen

1 Honigmelone	250 g Wassermelone	5 Blätter frische Minze
150 ml weißer Portwein	100 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft
40 g Puderzucker	150 g Parma-Schinken	

Honigmelone halbieren, die Kerne auslösen. Wassermelone ebenfalls entkernen. Mit einem mittelgroßen Kugelausstecher Honig- und Wassermelonenfruchtfleisch ausstechen. Minzeblätter abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Portwein, Weißwein, Zitronensaft und Puderzucker in eine Schüssel geben und verrühren. Minzestreifen und Melonenkugeln zugeben und mit Frischhaltefolie abgedeckt die Melonenkugeln 24 Stunden in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen. Dann die Melonenkugeln aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Den Parma-Schinken längs halbieren, aufrollen und abwechselnd mit den Melonenkugeln auf Spieße stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

Mini-Baguette mit Meerrettich-Dip

Für 4 Personen

1/2 Würfel Hefe	200 ml warmes Wasser	1 TL Zucker
500 g Mehl 1 TL Salz	1 Stück Meerrettich (50 g)	2 Schalotten
200 g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch	1 Glas Forellenkaviar

Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Hefe in 200 ml warmen Wasser auflösen, einen Teelöffel Zucker zugeben und mit dem Mehl mischen. Einen Teelöffel Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Je nach Konsistenz noch Wasser oder Mehl hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen. Anschließend den Teig zu kleinen Stangen von 10 -12 cm Länge und 1-2 cm Dicke formen und bei 230 Grad ca. 7 Minuten backen. Den Meerrettich und die Schalotten schälen und auf einer feinen Reibe reiben. Mit der Crème-fraîche vermischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Mini-Baguette der Länge nach aufschneiden, mit der Crème bestreichen und mit Schnittlauchröllchen, Forellenkaviar und geriebenem Meerrettich bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 14. November 2012

Polenta-Knödel

Für 2 Personen

2 Orangen	Puderzucker	200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	20 g Butter
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Muskat	ca. 100 g Polentagrieß
1 Schalotte	20 g Gruyère Käse	40 g Mozzarella
1 TL Olivenpesto	1 Msp. Orangenschale	ca. 1l Frittierfett

Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze (80 Grad Heißluft) vorheizen. Für die Füllung die Orangen schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, diese auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, mit etwas Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten antrocknen. Den Geflügelfond aufkochen lassen, Lorbeerblatt, Thymian und Butter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 50 g Polentagrieß einrieseln lassen und ca. 15 Min. bei schwacher Hitze quellen lassen. Die Polenta soll warm weiterverarbeitet werden. Schalotte schälen und fein würfeln. Gruyère reiben, Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Orangenfilets in Stücke schneiden und mit dem Käse und dem Pesto vermischen. Mit Orangenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die warme Polenta zu kleinen Knödeln formen und diese mit der Orangen-Käse-Masse füllen und verschließen. Die Knödel in restlichem Polentagrieß wälzen und ca. 4-5 Minuten im heißem Frittierfett schwimmend ausbacken.

Jörg Sackmann 30. Oktober 2012

Tomaten - Bruschetta mit Parmesan

Für 4 Personen

4 große Tomaten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Chilischote, mild
1/2 Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	feines Meersalz, Pfeffer
grobes Meersalz	ca. 300 g ital. Bauernbrot	ca. 50 g Parmesan

Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben oder hacken. Von der Chilischote die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein hacken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Tomatenwürfel mit Knoblauch, Chili, Basilikum und 2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. 2 EL Olivenöl und eine gute Prise grobes Meersalz mischen. Das Brot in Scheiben aufschneiden und mit dem gesalzenen Öl bestreichen. In einer heißen Pfanne die Brote von beiden Seiten goldbraun rösten. Auf die gerösteten Brotscheiben die marinierten Tomaten verteilen. Parmesan in Späne hobeln, auf die Brotscheiben streuen und servieren.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

Ziegenkäse mit Tomaten-Mousse

Für 2 Personen

3 Blatt Gelatine	350 g Tomaten	1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Bund Basilikum	200 g Ziegenfrischkäse	80 g Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Zitronensaft	40 g Chili-Sauce
2 EL Tomatenmark	200 ml Sahne	Zucker, Cayennepfeffer
1-2 EL Olivenöl	2 Scheiben Focaccia	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tomaten kreuzweise einritzen. Etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tomaten häuten und halbieren. Das Innere der Tomaten entfernen und durch ein feines Sieb streichen. Den Saft dabei auffangen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. 100 g Tomatenfruchtfleisch abdecken und beiseite legen. Übriges Tomatenfruchtfleisch (ca. 100 g) durch ein Sieb streichen (oder fein pürieren). Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Ziegenkäse, weiche Butter, Kräuter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Zwei Edelstahlringe (ca. 6 cm Durchmesser, 5 cm hoch) auf zwei Teller legen. Ziegenfrischkäsecreme in die Ringe füllen und kühl stellen. Tomatenpüree, Chili-Sauce, Tomatenmark und den aufgefangenen Tomatensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Aufgelöste Gelatine rasch unter die Tomatenmasse rühren. Sahne steif schlagen. So bald die Tomatenmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer würzen. Tomatenwürfel vorsichtig unterheben. Tomatenmousse auf der Ziegenkäsecreme verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen, bis die Mousse fest geworden ist. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Focacciascheiben darin von beiden Seiten rösten. Ziegenkäse-Tomatenmousse mit Focaccia anrichten. Dazu passen sehr gut Schmortomaten oder ein frischer Tomatensalat. Pro Portion:

681 kcal / 2851 kJ 12 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 58 g Fett

Jörg Sackmann 20. November 2012

Wild

Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing

Für 4 Personen

1 Stück Schweinenetz	4 Kaninchenrücken	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	12 getr. Öl-Tomaten	150 g Pancetta
150 g Maispouardenbrustfilet	100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Butter	100 ml Kaninchenjus

Zusätzlich nach Belieben:

5 g eingelegte Trüffel	50 ml Trüffelsaft
------------------------	-------------------

Für den Wirsing:

300 g Wirsing	1 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2). Das Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Kaninchenrücken vorsichtig vom Knochen lösen. (Knochen für Deko sauber putzen.) 2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen für die Roulade sauber putzen und vom Bauchlappen die Sehne entfernen. Den Rücken auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter und getrocknete Tomaten auf dem Rücken verteilen und fest eindrehen. Pancettascheiben gleichmäßig auf ein Blech überlappend legen und die Kaninchenroulade darin schön eindrehen. Dann das Kaninchen im Kühlschrank kurz kalt stellen. Für das Crepinette restlichen Kaninchenrücken putzen und die Sehne entfernen. Das Fleisch in drei gleichgroße Teile schneiden. Die Maispouardenbrust klein schneiden und mit gekühlter Sahne im Cutter zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschütteln, fein hacken und dazugeben. Nach Belieben die Farce mit etwas Trüffelsaft und Stückchen vom Trüffel verfeinern. Das Schweinenetz gut ausdrücken und auf einem Brett gleichmäßig verteilen. Ein Stück Kaninchenfleisch von zwei Seiten mit Kräuterfarce einstreichen. Dann jeweils an jede Seite ein Stück Kaninchenfleisch anlegen. Anschließend in dem Schweinenetz einrollen. Die Roulade und das Crepinette in einer Pfanne vorsichtig mit etwas Butter von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garziehen lassen. Wenn das Kaninchen gegart ist alles in einer Pfanne nochmal mit Kaninchenjus schwenken. Vom Wirsing den Strunk ausschneiden, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Wirsingstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Den Wirsing mittig auf dem Teller verteilen. Die Kaninchenroulade und das Crepinette darauf setzen. Etwas Kaninchenjus angießen und zum Schluss den geputzten Knochen in das Crepinette stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

Hirsch-Rücken mit Walnuss-Pinienkern-Kruste

Für 4 Personen

25 g Walnusskerne	15 g Pinienkerne	Zucker
15 g Pumpernickel	110 g Butter	45 g Weißbrotbrösel
4 Hirschrückensteaks à 150 g	Meersalz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
400 g Rote Bete	100 g Kartoffeln, mehlig	1 Spritzer Essig
5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig	100 ml ungesüßten Holundersaft
300 ml Wildsauce		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, mit 1 TL Zucker bestreuen und karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen und hacken. Pumpernickel zerbröseln und gehackten Nüssen, 30 g Butter, und Weißbrotbröseln gut vermischen. Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz kühl stellen. Das Fleisch würzen und ganz kurz in einer heißen Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen. Jeweils etwas Nusskruste darauf geben und anschließend für ca. 2 Stunden in den auf vorgewärmten Backofen schieben. Rote Bete waschen und mit der Schale weich kochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, dann abschütten. 40 g Butter in einem Topf zerlassen. Die gekochte Rote Bete schälen und mit den Kartoffeln und der zerlassenen Butter fein pürieren und mit einer Prise Zucker, Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Kurz vor dem Anrichten das Püree erwärmen. Für die Sauce 40 g Butter in einem Topf schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Mit dem Honig leicht karamellisieren, den Holundersaft auffüllen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann Wildsauce angießen, kurz aufkochen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Fleisch bei starker Oberhitze kurz gratinieren. (Mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Fleisch gar ist, ansonsten nachgaren.) Das Rote Bete Püree in der Mitte des Tellers anrichten, den Hirschrücken auf das Püree setzen und mit der Sauce angießen.

Frank Buchholz 01. Oktober 2012

Involtini vom Wildschwein-Rücken mit Haselnuss-Nudeln

Für 4 Personen

3 Schalotten	1 Karotte	1/4 Stange Lauch
60 g Frühstücksspeck	3 EL Butterschmalz	700 g Wildschweinrücken
Salz, Pfeffer	2 EL süßer Senf	200 g dünne Bandnudeln
50 g gemahlene Haselnüsse	3 EL Butter	400 ml Wildfond
2 EL Hagebuttenmark		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen, Lauch putzen und waschen. Zwei Schalotten und Gemüse in ca. 6 cm lange, feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten- und Karottenstreifen anschwitzen, Lauch zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Wildschweinrücken in Medaillons von ca. 80 g schneiden und sehr dünn plattieren (dazu die Fleischscheiben zwischen einen Gefrierbeutel legen). Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen. Jeweils etwas Speck und Gemüsestreifen einlegen und zu Rouladen aufrollen. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten kurz und kräftig anbraten, in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 6 Minuten weiter garen. In der Zwischenzeit übrige Schalotte fein schneiden und in der Fleischpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Fond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Hagebuttenmark untermischen und die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abschütten, dabei 3 EL Nudelwasser zurückbehalten. Nudelwasser mit 1 EL Butter in eine Pfanne geben, die Nudeln kurz darin schwenken, die Haselnüsse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildschweinröllchen mit der Sauce anrichten und die Haselnuss- Nudeln dazu reichen.

Martin Gehrlein 26. Oktober 2012

Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	1,5 EL Olivenöl	Salz
1-2 EL Wasser	60 g frischer Blattspinat	1 Prise Muskat
1 TL Pinienkerne	30 g Parmesan	80 g Ricotta

Cayennepfeffer

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz	40 g Weißbrot	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	8 getr. Öl-Tomatenviertel	2 Zweige Estragon
1 Knoblauchzehe	2 EL Tapenade (Olivenpaste)	1-2 Kaninchenrücken (ca. 1 kg)

Für die Tomatenbutter:

4 reife Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Tomatensaft	50 ml Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
80 g kalte Butter	3 Zweige Estragon	1 Spritzer Tomatenessig

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, Eigelbe, 1 TL 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. Für die Füllung Spinat putzen, waschen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Spinat ausdrücken und dann fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und fein hacken. Parmesan fein reiben und mit Spinat und Pinienkernen unter den Ricotta mischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. 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 Ricottamasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, mit einem Nudelblatt abdecken, und die Ränder gut andrücken. Ravioli mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen. Den Backofen auf 160 Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Weißbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten fein hacken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein schneiden. Brotwürfel mit Tomaten, Estragon, Knoblauch, Tapenade gut vermischen und abschmecken. Kaninchenrücken auslösen, so dass der Bauchlappen dran bleibt. Bauchlappen vorsichtig plattieren, würzen und über Kreuz einschneiden, so dass er sich beim Garen nicht verzieht. Die Brotmasse auf die Bauchlappen geben und diese mit den Filetsträngen zu einer Roulade aufrollen, verschließen und ins Schweinenetz einwickeln. Den gefüllten Kaninchenrücken in einer Schmorpfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Estragon-Tomatenbutter:

Die Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen. 2 Tomatenviertel in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenviertel, Tomatensaft, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb passieren und den Sud auffangen. Tomatensud mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen, erhitzen und kalte Butter zum

Binden unterrühren. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Tomatenwürfeln untermischen und mit Tomatenessig abschmecken. Die Sauce heiß servieren. Kurz vor dem Servieren die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Kaninchenrücken aufschneiden und der Tellermitte anrichten. Jeweils 3 Ravioli anlegen und die Sauce darum herum angeießen.

Jörg Sackmann 17. Juli 2012

Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln

Für 2 Personen

Für das Rehgulasch:

20 g getrocknete Speisepilze	500 g Rehkeule	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
2 EL Butterschmalz	20 g Speckwürfel	Pfeffer
1 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren	5 g Bitterschokolade
2 EL Balsamico	$\frac{1}{4}$ l Rotwein	$\frac{1}{4}$ l Wildfond
Salz		

Für die Bratbirnen:

2 reife Birnen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
$\frac{1}{4}$ l kräftigen Weißwein	$\frac{1}{8}$ l Cream Sherry	1 EL Apfelessig
1 Msp gemahlene Piment		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Getrocknete Pilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Das Fleisch parieren, das heißt von Sehnen und Hautteilen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Speck – und Gemüsewürfel kurz darin anschwitzen. Das Fleisch pfeffern, dazugeben und rundum braun anbraten. Die Pilze dazugeben. Grünen Pfeffer und Wacholderbeeren in einem Mörser zerdrücken. Bitterschokolade raspeln. Die Gewürze, die Schokolade und den Balsamico zugeben und ca. 40 Minuten schmoren lassen. Währenddessen immer wieder mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen. Wenn das Fleisch weich gegart ist, die Fleischwürfel mit einer Gabel ausstechen, die zurückgebliebene Sauce mixen und mit Salz abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben. Die Birnen schälen, halbieren, das Gehäuse herausnehmen und Birnen in 1 cm große Würfel schneiden. In Butter anbraten, dann den Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Weißwein, Sherry, Essig und Piment zugeben und solange reduzieren bis die Birnen von Sirup umgeben sind. Kurz vor dem Servieren die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Rehgulasch mit Schupfnudeln und Bratbirnen anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012

Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln

Für 4 Personen

Für den Rehrücken:

100 g Butter	65 g Kristallzucker	1 EL brauner Zucker
120 g Mehl	1 Msp. Speisesoda	1 Msp. Zimt
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Nelken, gemahlen	500 g Rehrücken
Pfeffer, Salz	2 EL Butterschmalz	

Für die gefüllten Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Für den Rehrücken:

100 g Butter und beide Zucker schaumig rühren. Mehl, Soda, Zimt, Ingwer und Nelke zugeben und zu kleinen Streuseln verkneten. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Krümel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rehrücken kurz abspülen und trockentupfen. Von allen Seiten mit Pfeffer würzen. Rehrücken in heißem Fett von allen Seiten abraten. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rehrücken auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten schmoren, dabei ab und zu wenden. Danach den Backofen auf 70 Grad herunterschalten und den Rehrücken ruhen lassen. Rehrücken vor dem Servieren herausnehmen und salzen. Gewürzstreusel gleichmäßig auf der Oberfläche des Rehrückens verteilen und im Backofen, bei 180 Grad, ca. 10 Minuten erhitzen.

Für die Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigränder einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen. Zum Rehrücken servieren.

Jörg Sackmann 27. November 2012

Reh-Rücken mit Topinambur und Rote Bete-Sauce

Für 4 Personen

4 Medaillons vom Rehrücken	400 ml Rote Bete Saft	400 ml Apfelsaft
1 Prise Fenchelsamen	1 Prise Kümmel	700 g Topinambur
3 EL Butter	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	ca. 300 g Frittierfett	Salz
60 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	1 EL Butterschmalz
1 Spritzer Balsamico	2 Tropfen Tabasco	1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Rehrückenmedaillons auf ein Backofengitter geben und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Für die Sauce Rote Bete, Saft und Apfelsaft in einen Topf geben. Fenchel- und Kümmelsamen mit dem Mörser fein zerstoßen und zugeben. Die Flüssigkeit langsam um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. 2 Topinamburknollen zur Seite legen, restlichen Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Topinamburwürfel zugeben und leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Topinambur weich kochen. Die übrigen Topinamburknollen gut waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Frittierfett in einem Topf auf ca. 130 Grad erwärmen und nacheinander Topinamburscheiben und Petersilienblätter knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Zu den weich gekochten Topinamburwürfeln die Sahne geben, kurz aufkochen, dann fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete Sauce mit Essig, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Zuletzt 1 EL Butter unter die Sauce rühren. Die Rehmedaillons mit dem Topinamburpüree anrichten, die Sauce angießen und über das Püree die frittierten Topinamburscheiben und Petersilie streuen.

Sören Anders 21. September 2012

Wildschwein-Medaillons mit Holunderbeer-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel	250 g Holunderbeeren	ca. 800 g Wildschweinrücken
Salz	1 Prise Zimt	5 EL Butterschmalz
500 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Majoran
3 Zuckermais Kolben	1 Brokkoli	2 Schalotten
Zucker	2 Eier	200 ml Milch
150 g Mehl	1 Prise Muskat	4 EL Butter
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Holunderbeeren abspülen und abtropfen lassen. Den Wildschweinrücken gut ausparieren. Dann mit Salz und einer kleinen Prise Zimt würzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen in einer feuerfeste Form geben im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten nachgaren. Dann herausnehmen mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. In dem Bratensatz der Pfanne die Zwiebel anbraten, die Holunderbeeren zugeben mit der Geflügelbrühe ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Maiskolben evtl. schälen. Von den Maiskolben 12 ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die restlichen Körner von den Maiskolben abschneiden. Brokkoli putzen und in Röschen zerteilen. In einem Topf mit Salzwasser die Brokkoliröschen und die Maisscheiben ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten mit den Maiskörnern ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und die Kräuter untermischen. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit der Milch vermischen, das Mehl zu geben mit Salz und Muskat abschmecken gut verrühren, die gebratenen Maiskörner mit den Kräutern dazugeben und den Eischnee vorsichtig unterheben. In der Pfanne mit etwas Butterschmalz aus der Teigmasse kleine Pfannkuchen backen, dazu mit einem Esslöffel den Teig in der Pfanne portionieren. Brokkoli und Maisscheiben in je einer Pfanne mit je 1-2 EL Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Das Fleisch aufschneiden, die Sauce angießen und Maispfannkuchen, Maisscheiben und Brokkoli dazu anrichten.

Jacqueline Amirfallah 26. September 2012

Wildschwein-Terrine

Für 6 Personen

10 g getr. Steinpilze	100 g Bauchspeck, hauchdünn	500 g Wildschweinschulter
250 g grüner Speck	2 EL gehackte Pistazien	250 ml Sahne
1 Msp. Piment	1/2 TL Wacholder, gemörsert	1 TL Thymian, gerebelt
20 ml Cognac	Salz, Pfeffer	6 EL Preiselbeeren

Die Steinpilze 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abtropfen und fein hacken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Eine Terrinenform (am besten aus Ton, ca. 1 l Inhalt) mit Bauchspeckscheiben auslegen, diese sollten den Rand überlappen. Wildschweinschulter und den grünen Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Gehackte Pilze, Pistazien, Sahne, Piment, Wacholder, Thymian, Cognac, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mindestens 10 Minuten mit den Händen gut vermischen, zu einer sämig-festen Brätmasse. Die Masse in die vorbereitete Form geben, mit dem überlappenden Speck abdecken, evtl. noch Speckscheiben obenauf legen. Im vorgeheizten Ofen die Terrine ca. 40 Minuten backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Die Terrine in ca. 1 cm starke Scheiben aufschneiden, Preiselbeeren dazu reichen. Dazu passen geröstete Brotscheiben, gedünstete Äpfel oder auch Walddorfsalat.

Vincent Klink 29. November 2012

Wurst-Schinken

Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 Kopfsalat	Salz
200 g Champignons	1 Zwiebel	100 g geräucherter Speck
1 Bund glatte Petersilie	40 g Parmesan	60 g Butter
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer	1/2 Zitrone
1/2 Bund Liebstöckel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
100 g Naturjoghurt	3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf
Zucker	3 Eigelb	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	1 Prise Muskat	2-3 EL Butterschmalz

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen, abschütten und etwas abkühlen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Zwiebel mit Speck anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Gehackte Petersilie und Majoran untermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel, Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Öl, Senf und den gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die gekochten Kartoffeln schälen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den Kartoffeln Eigelbe, 50 g Butter, Mehl und Semmelbrösel geben und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein großes Stück Backpapier buttern, darauf die Masse ca. 1 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen. Die Champignon-Speckmasse darauf verteilen und dann wie eine Roulade aufrollen. Die Kartoffelroulade in 2 cm starke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Vor dem Servieren den Salat mit dem Joghurtdressing anmachen und mit den gebratenen Kartoffelrouladen anrichten.

Vincent Klink 19. Juli 2012

Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Für 2 Personen

150 g Berglinsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
1 EL Butterschmalz	150 ml Rotwein	500 ml Gemüsebrühe
1 Kartoffel	50 g Bauchspeck	2 Zweige Thymian
Pfeffer	ca. 2 EL Essig	2 EL Butter
2 Paar Wiener Würstchen		

Die Linsen ein bis zwei Stunden in reichlich Wasser einweichen, dann abschütten. In der Zwischenzeit Suppengemüse putzen und sehr fein würfeln, Zwiebel schälen und fein schneiden. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, 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. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Linsen zugeben und mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und zugeben. Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dann Thymian und das Suppengemüse zugeben. Noch ca. 15 Minuten köcheln, dann mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL 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. Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwenken. Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen. Die Linsen mit den Spätzle und den Würstchen anrichten.

Vincent Klink 27. Dezember 2012

Polenta mit Kräuterseitlingen

Für 4 Personen

8 EL Olivenöl	500 ml Hühnerbrühe	Meersalz, Pfeffer
110 g Polentagrieß	1 kg Kräuterseitlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Parma-Schinken	1 Bund glatte Petersilie
250 ml Kalbsjus		

Boden und Seitenwand einer großen gusseisernen Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl ausfetten. Die Hühnerbrühe angießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Pfanne von Herd nehmen und den Polentagrieß nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in die heiße Brühe ein rieseln lassen. Unter weiterem Rühren 2 EL Olivenöl nach und nach innerhalb von 5 Minuten zugeben, bis die Polenta weich und cremig ist. Die Masse mit einem geölten Stück Küchenpapier abdecken und die Pfanne wieder auf die Kochplatte stellen. Unter häufigem Rühren etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze ganz sacht kochen lassen. Kräuterseitlinge gut putzen, die Stiele bis auf 2,5 cm kürzen und die Pilze längs in 5 mm starke Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Parma-Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwa 15 Minuten bevor die Polenta fertig ist, 3 Esslöffel Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne langsam erhitzen. Pilze und Knoblauch in dem Öl wenden und etwa 8 – 10 Minuten braten, bis Pilzflüssigkeit austritt und die Pilze goldbraun sind. Dann die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten glasig anschwitzen. Pilze, Schinken und Kalbsjus zugeben und gut verrühren. Etwa 2 – 3 Minuten leicht kochen lassen, bis die Mischung durchgewärmt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Petersilie bestreuen und vom Herd nehmen. Die Polenta auf vier vorgewärmte Teller verteilen, das Pilzragout darüber geben und sofort servieren.

Frank Buchholz 17. September 2012

Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat

Für 2 Personen

Für den Serviettenknödel:

300 g Kastenweißbrot	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Schalotten	1 EL Butter	3 Eier
1 EL gerebelter Majoran	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
250 g Gorgonzola	2 EL Butter	

Für den Feldsalat:

1 kleine Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat	40 g Bauchspeck, dünn
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig
125 ml kräftige Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Das Kastenweißbrot entrinden, dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brotwürfel gießen und abgedeckt ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen und zu den Brotwürfeln geben. Eier verquirlen und zusammen mit Petersilie und Majoran unter die Brotwürfel mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse auf eine kochfeste Klarsichtfolie oder eine feine Stoffserviette geben. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, in einem Längsstreifen auf die Masse streuen und die Brotmasse zu einer Rolle zusammenschlagen, die Enden eindrehen bzw. fest binden. Zum besseren Halt alles nochmal in Alufolie fest einschlagen. Die Rolle in einem Topf mit leicht kochendem Wasser ca. 40 Minuten garen. Für den Salat Kartoffel kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Speck in dünne feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Den Schnittlauch fein schneiden und zur Seite stellen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schnittlauch und gebratene Speckstreifen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Butter in einen Topf geben und bräunen. Den Knödel aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und anrichten. Mit der braunen Butter beträufeln. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012

Spiegelei mit Orangen-Tomaten, Linsen und Speck

Für 4 Personen

Für die Linsen:

100 g rote Linsen	Salz	70 g geräucherter Speck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Lauchzwiebel	2 Kartoffeln	15 g Tomatenmark
250 ml Geflügelbrühe	2 kleine Gewürzgurken	1 TL Essig
1 TL Orangenschale	1 TL Senf	Pfeffer
1 Prise Muskatnuss, gemahlen		

Für die Orangen-Tomaten:

6 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	50 g Zucker
6 EL Essig	2 TL Ingwersaft	Saft und Schale Bio-Orange
1 EL Tomatenketchup	2 EL Tomatenmark	1 EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	1 TL frischer Majoran	

Für das Spiegelei:

1 EL Olivenöl	4 Eier	Salz, Pfeffer
6 dünne Scheiben Speck		

Linsen in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Speck in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Lauchzwiebel und Kartoffeln putzen, waschen und alles, getrennt voneinander fein würfeln. Speck und Zwiebeln anbraten. Möhren und Kartoffeln zugeben. Tomatenmark unterrühren und ca. 1 Minute schmoren. Mit Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Linsen unterrühren und weitere ca. 3 Minuten dünsten. Gewürzgurke, Lauchzwiebel und Knoblauch untermischen. Mit Essig, Orangenschale, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten waschen und trockenreiben. Öl erhitzen. Tomaten darin anbraten, bis die Haut aufplatzt. Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Haut abziehen. Zucker im Bratöl karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Ingwersaft, Orangensaft und -schale, Ketchup, Tomatenmark und Chilisauce unterrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Piment und Cayennepfeffer würzen. Tomaten und Majoran zufügen und alles ca. 4 Stunden marinieren lassen. Öl sanft erhitzen, Eier darin zu Spiegeleiern braten. Das Eigelb sollte dabei noch weich sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Linsen auf vier Tellern anrichten. Je 1 Spiegelei vorsichtig darauf setzen. Mit Tomaten und Speckscheiben anrichten. Nach Belieben und Saison, mit Kräuter-, Spinat-, oder Feldsalat servieren.

Jörg Sackmann 06. November 2012

Waldpilz-Schmarrn

Für 2 Personen

2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran	4 Eier
30 g Mehl	100 ml Milch	1 EL Quark
Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	1 EL zerlassene Butter
1 Zwiebel	60 g Speck	100 g Pfifferlinge
200 g Champignons	80 g Bergkäse	60 g Appenzeller Käse
2 EL Butter	80 g Rahmkäse	4 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Schnittlauch	1 EL Blattpetersilie	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Kräuter, Quark, Salz und Pfeffer glattrühren. Das Eigelb vorsichtig unterheben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee aufschlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz in eine beschichtete, backofengeeignete Pfanne geben, leicht erhitzen und den Teig hineingeben. Die Pfanne in den Ofen stellen, wenn der Teig an der Oberfläche trocken bakt, zerlassene Butter zugeben und den Schmarrn drehen. Wenn er eine schöne Farbe bekommen hat aus dem Ofen nehmen und auf ein Brett geben. Nun den ganzen Schmarrn in Rauten schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck in feine Würfel schneiden, die Pilze putzen. Bergkäse und Appenzeller reiben. Zwiebelwürfel mit 2 EL Butter in eine Pfanne geben und glasig anschwitzen. Die Speckwürfel, sowie die Pilze zugeben und zusammen anbraten. Den Schmarrn zurück in die Pfanne geben und mit gehobeltem Käse und Rahmkäse in Stücken bestreuen. Unter den Grill stellen und goldbraun backen. Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schmarrn auf dem Teller verteilen mit frischen Kräutern und Speckchips garnieren.

Jörg Sackmann 09. Oktober 2012

Index

- Ananas, 6
Apfel, 8
Arme-Ritter, 9
Artischocke, 94, 112
Aubergine, 60, 125
- Bäckchen, 71
Bauch, 105
Birnen, 9, 10, 13, 14
Biskuit, 8, 10
Blätterteig, 142
Blumenkohl, 19, 20, 33
Bohnen, 35, 67, 81
Bourguignon, 88
Braten, 105
Brathähnchen, 42
Brokkoli, 33, 157
Brombeeren, 8
Bruschetta, 148
- Chicoree, 82, 103
Creme, 6, 10, 14
Crepe, 9
Crumble, 11
- Dip, 140
Doraden-Filet, 33
- Eier, 132
Eintopf, 112, 114
Ente, 55
Enten-Brust, 43–45, 48
Enten-Keule, 46
Erbsen, 120, 121, 132, 145
- Fenchel, 24, 25, 34, 146, 156
Filet, 72
Fisch, 20, 96, 115
Fleisch, 89
Forelle, 21, 35
Forellen, 146
Früchte, 10, 14
- Garnelen, 84, 97, 145
- Geflügel, 66, 142
Geschnetzeltes, 48, 49
Grütze, 8
Grapefruit, 10, 14
Gulasch, 154
Gurke, 22, 27, 37, 38, 42, 91, 101, 108, 132, 145, 164
- Hähnchen, 51
Hähnchen-Brust, 47, 48, 50, 56
Haxe, 82
Heidelbeeren, 8
Himbeeren, 8
Hirsch-Rücken, 151
- Jacobsmuscheln, 85
Johannisbeeren, 8
- Käse, 120, 123, 127, 131, 135, 143, 148
Kürbis, 18, 42, 50, 54, 61, 122, 124, 131, 138
Kalb, 67, 68
Kaninchen, 150
Kaninchen-Rücken, 153
Karpfen, 27
Kartoffel, 118, 126
Kartoffeln, 114
Klops, 62
Knödel, 2, 3, 131, 147
Kohlrabi, 100, 129
Kokos, 115
Kotelett, 101
Kräuter, 116
Kraut, 67, 81, 95
Kuchen, 132, 133
- Lachs, 19, 27–29, 31
Lachs-Filet, 30
Lamm, 60
Lasagne, 128
Lauch, 21, 23, 38, 60, 63, 74, 76, 100, 105, 114, 115, 127, 152
Linsen, 48, 127, 161, 164

Möhren, 23, 32, 33, 52, 63, 70, 71, 75, 80,
 82, 84, 85, 88–90, 100, 105, 109, 112,
 114, 115, 121, 123, 126, 127, 129,
 131, 132, 152, 154, 164
 Makrele, 24, 32
 Mandarinen, 9
 Mango, 11
 Maronen, 45, 46
 Mascarpone, 8
 Matjes, 38
 Meeresfrüchte, 144
 Mousse, 11, 15, 16
 Mozzarella, 137

 Nudeln, 3, 119

 Obst, 143, 144
 Orangen, 10, 14

 Püree, 2
 Palatschinken, 15
 Paprika, 24, 33, 47, 48, 52, 55, 84, 97, 108,
 113, 114, 125, 128, 136, 138, 145
 Pastinaken, 63, 121, 123, 127, 135
 Pfannkuchen, 6, 133
 Pilze, 18, 23, 26, 33, 39, 43, 51, 56, 66, 71,
 73–75, 88, 132, 140, 154, 158, 160,
 162, 165
 Porree, 63
 Poularde, 52–54

 Quark, 13–15, 119

 Räucherfisch, 26, 35
 Rüben, 115, 118, 142
 Rücken, 81
 Radieschen, 38, 91
 Ragout, 121, 122
 Ravioli, 56, 124, 126, 153
 Reh, 154
 Reh-Rücken, 155, 156
 Reis, 121, 130
 Rettich, 29, 34, 37, 75, 89, 140, 147
 Rind, 113
 Rinder-Hack, 63
 Risotto, 138
 Roastbeef, 91
 Rosenkohl, 133
 Rostbraten, 92
 Rote-Bete, 29, 39, 85, 118, 121, 151, 156
 Roulade, 74

 Sahne, 10, 11, 14–16
 Saibling, 18, 22, 23, 34, 36, 37
 Salat, 160, 163
 Sardellen, 20
 Sauerkraut, 27, 105
 Schafskäse, 128, 134
 Schinken, 145, 146
 Schmarrn, 12
 Schoko, 11
 Schulter, 80, 90
 Schwarzwurzeln, 72
 Schweine-Bäckchen, 100
 Schweine-Filet, 104
 Sellerie, 23, 32, 56, 70, 71, 80, 82, 84, 89, 90,
 92, 105, 109, 112, 115, 121–123, 132,
 154
 sonstige, 102, 119
 Souffle, 13, 14
 Speck, 160, 164
 Spinat, 18, 30, 48, 104, 114, 132, 153
 Spitzkohl, 45, 127, 135, 136
 Steak, 76
 Steckrübe, 115
 Strudel, 7, 136, 138
 Stubenküken, 56

 Tafelspitz, 75
 Tatar, 61
 Tiramisu, 8
 Tomaten, 23, 32, 37, 52, 53, 56, 60, 61, 71,
 73, 81, 82, 88, 90, 94, 108, 109, 112,
 116, 129, 134, 136, 137, 144, 145,
 148, 153, 164
 Topinambur, 156

 Vitello, 76

 Würstchen, 161
 Weißkohl, 25, 38, 95
 Wiener-Schnitzel, 77
 Wild, 109
 Wildschwein, 152, 157, 158
 Wildschwein-Rücken, 152
 Wirsing, 150
 Wolfsbarsch, 39

 Zander, 38, 39
 Zander-Filet, 25
 Zitrone, 6, 7, 9–11, 13, 14
 Zucchini, 32, 33, 54, 101, 129, 138, 140