

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

ARD-Buffet

2013 Jan. - Juni

224 Rezepte

Björn Freitag	Cynthia Barcomi
Flora Hohmann	Frank Buchholz
Jörg Sackmann	Jacqueline Amirfallah
Karlheinz Hauser	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
Bayrisch Kraut	2
Borlotti-Bohnen	2
Kartoffel-Tortellini	2
Wurzel-Gemüse	4
Dessert	5
Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss	6
Apfel-Birnen-Strudel	7
Apfel-Crumble	7
Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern	8
Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Eis	8
Baklava (Nuss-Sirup-Gebäck)	9
Bayrisch Crème mit Kirsch-Ragout	9
Beeren-Kaltschale, Sauerrahm-Eis, Sonnenblumen-Krokant	10
Biskuit mit Aprikosen-Crème	11
Buchteln mit Jasmin-Vanille-Soße	12
Buttermilch-Gelee mit Rhabarber und Erdbeeren	13
Charlotte russe	14
Crêpes Suzette	15
Dessert-Variationen mit Kräutern	16
Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern	17
Erdbeertörtchen mit Schokolade und Crème Anglaise	18
Erdnuss-Schokoladen-Crème im Glas	19
Errötendes Mädchen	20

Frischkäse-Knödel mit Rhabarber-Kompott	20
Frischkäse-Tarte mit Himbeer-Soße	21
Germknödel	21
Geschichtete Kaffee-Crème	22
Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat	23
Grieß-Pudding mit Minz-Pesto	23
Halbflüssiger Schokoladen-Kuchen mit Apfel-Kompott	24
Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Crème	25
Holländisches Pfannkuchen-Gebäck	25
Holunder-Küchle mit Vanille-Soße	26
Holunder-Süppchen mit süßem Brot	26
Joghurt-Crème mit ofengetrockneten Orangen	27
Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee	28
Karamell-Pudding im Knusper-Blatt mit warmen Birnen	29
Karamellisierte Limetten-Tarte mit Ananas-Salat	30
Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum	31
Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen	32
Limetten-Schokoladen-Tarte	33
Mascarpone-Crème mit Trauben und Trester-Rosinen	33
Mascarpone-Estragon-Mousse	34
Meringue Perdu mit Mango	34
Milch-Rahm-Strudel	35
Mohr im Hemd mit Vanille-Soße	36
Mousse au chocolat	36
Obst-Tarte mit Mandel-Crème	37
Ofen-Schlupfer mit marinierten Feigen	38
Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße	39
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl	39
Pfizzauf mit Erdbeer-Konfitüre	40
Polenta-Pudding mit Apfel-Sorbet	40
Quark-Cannelloni mit Rhabarber-Ragout	41
Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen	42

Reis-Crème mit Früchten	43
Rhabarber-Strudel mit Vanille	44
Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen	45
Süße Börek	45
Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln	46
Schoko-Krapfen mit Zitrusfrüchte-Ragout	47
Schoko-Pudding mit Vanille-Soße und Birnen-Kompott	47
Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas	48
Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott	49
Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango Chutney, Limetten-Joghurt	50
Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott	51
Variationen von der Erdbeere mit Basilikum	52
Waffeln mit Erdbeeren	52
Waldmeister-Bowle mit Erdbeer-Sorbet	53
Waldmeister-Gelee mit Rhabarber	54
Weißer Schoko-Mousse mit Erdbeer-Grütze	55
Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße	55
Ziegenkäse mit Pfirsich, Selim Pfeffer und Vogelmiere	56
Zitronen-Tarte mit Brickteig-Blättern	57

Fisch **59**

Bachsaibling mit Erbsen-Püree	60
Confierter Lachs mit Chicorée und Passionsfrucht-Butter	60
Felchen-Filet in der Kartoffel-Kruste auf Spargel-Ragout	61
Fisch-Pflanzerl mit Curry und geschmorten Gurken	62
Forelle Müllerin Art mit Spinat und neuen Kartoffeln	63
Forelle mit Lauch-Kartoffel-Püree und Pilzen	63
Frühlingsrollen mit Kabeljau und Sprossen-Salat	64
Gebratener Mai-Wirsing mit Lachs, Kerbel-Soße, Kohlrabi	65
Gebratener Wolfsbarsch mit Spinat	65
Gebratenes Makrelen-Filet mit warmem Antipasti-Gemüse	66
Kabeljau mit Senf-Kruste und Blatt-Spinat	66
Lachs-Filet mit Erbsen-Püree, Minze und Joghurt	67

Lachs-Tatar, Kartoffel-Rösti, Limetten, Crème-fraîche	68
Lachsforelle mit Kirschholz-Nussbutter, Grapefruit-Salat	69
Makrele mit Sauce Bordelaise und Schnittlauch-Püree	70
Matjes-Hering mit Joghurt-Sahne-Soße und Bratkartoffeln	71
Orecchiette mit Saibling, Gelbe Bete, Koriander, Zitrone	71
Pastrami vom Biolachs mit Joghurt und gelber Bete	72
Pochierter Fisch mit Erbsen-Soß und Kartoffel-Focaccia	73
Pochierter Waller mit Roter Bete und Senf-Soße	74
Rote Bete Salat mit gebratenem Lachs	75
Roulade vom Bachsaibling mit Blattspinat, Riesling-Soße	76
Soufflierter Lachs mit Blattspinat und Riesling-Soße	77
Warmes Crostino mit jungem Spinat und pochiertem Ei	78
Wolfsbarsch mit Roggen-Lasagne, Speck und Parmesan-Soße	79
Zander mit Borlotti-Bohnen	80
Zander mit Kompott von Berglinsen und Ingwer	81
Zweierlei vom Zander mit Blattspinat	82

Geflügel **83**

Backhendl mit Kürbiskern-Kräuter-Kruste und Spargel	84
Brathähnchen in Zitronen-Soße	85
Coq au Vin mit Perlzwiebeln	86
Cordon bleu von der Mais-Poularde mit Kartoffel-Salat	87
Gefüllte Hühner-Brust mit Spinat und Gorgonzola-Soße	88
Hähnchen-Brust mit Shiitake-Pilzen und Glasnudeln	89
Hähnchen-Brust mit Tomaten und Taleggio überbacken	90
Hühner-Frikassee mit Champignons	91
Risotto mit Erbsen und Hähnchen-Streifen	92
Saltimbocca vom Perlhuhn mit Graupen-Risotto	93
Semmelknödel-Geröstel mit Ente	94
Spargel mit Thymian-Marinade und Mais-Poularde	95

Hack	97
Hackfleisch-Maultaschen mit Kartoffel-Salat	98
Kalb-Hack-Kotelett mit Schmorkarotten und Bärlauch-Soße	99
Lamm-Hack mit geschmorter Gurke und Minzjoghurt	100
Orientalische Hack-Bällchen mit Erbspüree und Salat	101
Innereien	103
Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat	104
Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken	105
Kalb	107
Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi	108
Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln	109
Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln	110
Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut	111
Kalb-Rücken mit Schwarzwurzeln und Senfsaat-Gremolata	112
Kalb-Schnitzel mit Bohnenkraut-Panade und Bohnen-Salat	113
Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen	114
Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen	115
Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum	116
Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Käse-Rösti	117
Lamm	119
Lamm-Koteletts auf Stauden-Sellerie im Oliven-Sud	120
Lamm-Rücken mit Kräuter-Salat und Sauerampfer-Püree	121
Lamm-Rücken mit Olivenkruste	122
Lamm-Ragout mit Rosen-Reis und Mandeln	123
Meer	125
Gefüllter Tintenfisch mit Reis, Tomaten und Pesto	126
Miesmuschel-Risotto	127
Zucchini mit Garnelen und Thymian-Knoblauch-Brot	127

Rind	129
Entrecôte mit Champignon-Kartoffeln	130
Geschmorte Rinder-Schulter mit Fenchel und Pistazien	131
Pfeffer-Rinder-Steak mit Kartoffel-Gratin, grünen Bohnen	132
Rib-Eye-Steak mit gebackenen Kartoffeln und Butter	133
Rinder-Roulade mit Sauerkraut und Rotwein-Soße	134
Rindfleisch mit Frühlingskräuter-Soße und Gemüse-Salat	135
Roastbeef mit Remouladen-Soße	136
Saftiges Rinder-Gulasch mit Petersilien-Semmel-Knödeln	137
Tagliata vom Rinder-Rücken mit Rucola und Parmesan	138
Salat	139
Caesars Salad	140
Salat von weißem Spargel und Sauerampfer	140
Schwarzwurzel-Salat mit Parma-Schinken und Walnüssen	141
Spargel-Fenchel-Salat mit Egerlingen und Rinder-Tatar	142
Spinat-Salat mit marinierten Meeresfrüchten	143
Schwein	145
Gefüllte Jungschwein-Brust mit kleinen Rübchen	146
Scharfes Reis-Schweine-Fleisch mit Rübchen-Gemüse	147
Schweine-Filet im Brot-Mantel mit Möhren	148
Schweine-Kotelett mit Spargel und Kartoffel-Gratin	149
Schweine-Medaillons mit Paprika-Soße, Kartoffel-Würfeln	149
Soßen	151
Parmesan-Champignon-Soße	152
Tomaten-Soße	152
Suppen	153
Blumenkohl-Suppe mit Garnelen und Kerbel	154
Cassoulet mit selbstgemachten Würstchen	154
Eintopf mit Enten-Keulen und Zimt	155
Hühner-Brühe mit Kaiser-Schöberl	156
Kalte Dill-Gurken-Suppe mit Matjes-Spießchen	157
Suppe vom Waldorf-Salat mit lackiertem Lachs	158
Weißer Zwiebel-Schaumsuppe mit gebratener Blutwurst	159

Vegetarisch	161
Avocado-Linsen-Wan-Tans mit Zitrone	162
Berliner Senf-Eier mit Bärlauch und Pfefferkaramell	162
Filoteig-Törtchen mit Ziegenfrischkäse und Kräutern	163
Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Joghurt, Wachtel-Ei	164
Gemüse-Couscous mit Minze und gebackenem Schafskäse	165
Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip	165
Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln	166
Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese	167
Kartoffel-Bergkäse-Flan mit Feld-Salat	168
Kräuter-Nudeln mit scharfer Möhren-Soße	169
Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum	170
Linsen-Salat mit getrockneten Aprikosen und Oliven	171
Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße	172
Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm	173
Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout	174
Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße	175
Perlgraupen-Bällchen mit Schalotten-Confit	176
Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße	177
Rote Bete Ravioli mit Mohnbutter	178
Rote Ravioli mit Auberginen, Tomaten-Soße und Pecorino	179
Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon	180
Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen	181
Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen	182
Spargel-Kräuter-Risotto	183
Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln	184
Topinambur mit Taleggio und Reisbrot	185
Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark	185
Verschiedenes	187
Pochiertes Ei mit Mangold, Maronen und Pfeffer-Karamell	188
Senf-Mayonnaise	189

Vorspeisen	191
Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail	192
Bunter Kichererbsen-Salat	192
Carne Cruda von Kalb-Hüfte, Senf-Mayonnaise, Wachtel-Ei	193
Dreierlei Matjes-Sushi	194
Erdbeeren im Tempura-Teig mit Rinder-Tatar	195
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella	196
Gebratener Manchego-Käse mit Zwiebel-Marmelade	196
Gratinierter Chicorée mit Orangen-Butter	197
Hütten-Brotzeit-Brettl	197
Kartoffel-Blinis mit Vanille-Crème und Preiselbeeren	198
Kopfsalat mit Speck, Kartoffel-Dressing und Kernen	199
Kopfsalat-Lassi mit Matjes	200
Lauch-Quiche	201
Linsen-Salat mit Wachteln und Balsamico	201
Reis-Taschen mit Erbsen-Sprossen und Garnelen	202
Rucola-Salat mit Parma-Schinken, Wachtelei und Focaccia	203
Terrine mit Räucherlachs und Frischkäse	204
Vacherin Mont-d`Or im Strudel-Blatt mit Karotten-Salat	204
Variationen von Pfannkuchen-Wraps	205
Waldorf-Salat mit französischem Sandwich	206
Ziegen-Frischkäse im Zucchini-Mantel auf Tomaten-Confit	207
Wild	209
Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten	210
Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe	211
Kaninchen mit Zitrone und Schwarzkümmel geschmort	212
Kaninchen-Rücken mit Bohnen-Tomaten-Pot-Au-Feu	213
Maibock-Reh-Rücken mit Szechuan-Pfefferjus und Rübchen	214
Wurst-Schinken	215
Bauernfrühstück mit neuen Kartoffeln	216
Gebackene Eier auf Rahmspinat, Kohlrabi gebratener Speck	217
Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße	218
Kartoffel-Speck-Ravioli mit geschmortem Rosenkohl	219
Pikante Spargel-Speck-Küchlein	219

Beilagen

Bayrisch Kraut

Für 4 Personen

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker untermischen und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013

Borlotti-Bohnen

Für 2 Personen

100 g große, weiße, getrocknete Bohnen	1 weiße Zwiebel	1 Möhre
100 g Knollensellerie	4 getrocknete Aprikosen	100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe	40 g frischer Ingwer	5 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	Salz	1/4 rote Chilischote
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	

Die Bohnen nach Packungsanleitung einweichen (am besten über Nacht). Bohnen in einem hohen Topf in reichlich Wasser ca. 1,5 Stunden weich kochen. Zwiebel schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Die Möhre und Sellerie ebenfalls schälen. Möhre in dünne Scheiben schneiden. Sellerie in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Aprikosen in feine Streifen schneiden und im Weißwein marinieren. Ingwer schälen und auf einer Reibe fein reiben. Knoblauch schälen. In einer hohen Pfanne oder einem Wok 2 EL Olivenöl erhitzen. Zuerst die Zwiebel, dann Sellerie, Möhre, Ingwer und den ganzen Knoblauch anschmoren und dabei leicht anrösten lassen. Weißwein und Aprikosen untermischen. Bohnen abgießen, abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Gemüsebrühe ebenfalls zugeben. Mit Salz würzen und etwa um ein Drittel einköcheln lassen. Chilischote entkernen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen und trockenschütteln. Blättchen bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen. Blättchen und Fähnchen grob hacken. Kräuter zu den Bohnen geben. Bohnengemüse abschmecken und in tiefen Tellern anrichten. Zum Schluss jeweils etwas von dem übrigen Olivenöl über das Gemüse geben.

Flora Hohmann 08. Februar 2013

Kartoffel-Tortellini

Für 2 Personen

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzwig	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes 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 Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

Wurzel-Gemüse

Für 4 Personen

3 große Möhren	3 Pastinaken	
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment-d'Espelette

Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben getrennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirchtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Éspelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Dessert

Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss

Für 8 Personen

Für die Crêpes:

110 g Butter	250 g Mehl	4 Eier
2 Eigelb	Salz	250 g Sahne
50 g Zucker	100 g Puderzucker	400 g Magerquark
Schale 1 Bio-Zitrone	Mark 1 Vanilleschote	40 g Rosinen
Puderzucker		

Für den Guss:

30 g Zucker	250 g Sahne	200 ml Milch
1 Tonkabohne	4 Eier	

Für die Crêpes 20 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, 2 Eiern, Eigelben, 1 Prise Salz, 125 g Sahne und 50 g Zucker zu einem dünnflüssigen Crêpeteig verrühren. 20 g Butter portionsweise erhitzen und darin etwa 8-12 dünne Crêpes backen (ca. 15 cm Durchmesser). Für die Füllung übrige 70 g weiche Butter und 50 g Puderzucker gut verrühren. Die übrigen 2 Eier trennen. Eigelbe, Quark, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark und die restliche Sahne glattrühren. Anschließend mit der Butter-Zucker-Masse vermischen. Eiweiß und übrigen Puderzucker steif schlagen und mit den Rosinen unter die Masse heben. Für den Guss Zucker mit Sahne und Milch aufkochen, etwas Tonkabohne mit einer Muskatreibe hinein reiben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Eier und etwas von der Mischung verrühren. Anschließend unterrühren und kurz aufkochen lassen. Den Guss durch ein feines Sieb passieren. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Crêpes jeweils mit etwas Quarkfüllung gleichmäßig bestreichen und aufrollen. Die Röllchen halbieren und in eine gefettete Auflaufform geben. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Tonkabohnenguss begießen und weiter backen, bis der Guss gestockt ist. Die Crêpes nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Jörg Sackmann am 05. März 2013

Apfel-Birnen-Strudel

Für ca. 10 Stücke:

4 Birnen	4 Äpfel (z. B. Boskop)	Saft von 1 Zitrone
3 EL Mandelblättchen	4 EL gemahlene Haselnüsse	60 g Sahne
100 g saure Sahne	6 EL Zucker	4 EL Rum
3 EL Rosinen	60 g Butter	2 Stück Strudelteig (TK)
3 EL Puderzucker		

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Birnen und Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Mandelblättchen und gemahlene Haselnüsse nacheinander in einer Pfanne ohne Fett hell rösten. Die Sahne steif schlagen. Apfel- und Birnenwürfel mit der sauren Sahne, geschlagenen Sahne und 2 EL Haselnüssen, den Mandelblättchen, restlichem Zitronensaft, Zucker, Rum und Rosinen in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen. Butter schmelzen lassen. Den Strudelteig jeweils auf ein bemehltes Küchentuch legen, sofort mit etwa 2/3 der flüssigen Butter bestreichen. Jeweils 1 EL der übrigen Haselnüsse auf jede Teigplatte streuen. Anschließend jeweils die Hälfte der Füllung in einem breiten Streifen auf die Längsseite des Teiges verteilen. Dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Mit Hilfe eines Küchentuchs die Strudel aufrollen, Teigenden abschneiden (oder nach unten einklappen) und mit der Naht nach unten in ein gebuttertes tiefes Backblech legen. Beide Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 40 Minuten hellbraun backen. Strudel etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Frank Buchholz am 04. März 2013

Apfel-Crumble

Für 4 Personen

6 säuerliche Äpfel	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	160 g Vollrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Bio-Orange, fein gerieben	140 g Butter
100 g gemahlene Haselnüsse	80 g Weizenvollkornmehl	1 EL Puderzucker
150 g Crème-fraîche	1 Vanilleschote	

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und anschließend in 2 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft darüber träufeln. Vollrohrzucker und Vanillezucker zufügen und mit den Apfelwürfeln mischen. Orange abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben und unter die Apfelmischung geben. Eine runde flache Auflaufform oder 4 kleinen Porzellanformen mit der 2 EL Butter ausreiben. Die Äpfel in der/den Form(en) verteilen und 2 EL Butter in Flocken darüber verteilen. Für die Streusel Haselnüsse, Mehl und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Flocken darüber geben und alles kurz verkneten, am besten mit den Knethacken des Handrührgerätes. Den entstandenen Teig in den Händen zerbröseln und über den Äpfeln gleichmäßig verteilen. Den Crumble im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen und dabei die Äpfel karamellisieren lassen. In der Zwischenzeit die Orange dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Die Orangenfilets ausschneiden. Die Filets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Crème-fraîche in eine Schüssel geben, mit dem Puderzucker mischen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus schaben. Vanillemark und Orangenstücke zur Crème-fraîche geben. Alles gut vermischen. Den Crumble aus dem Ofen nehmen und warm mit je 1 EL Crème-fraîche servieren. Dazu passt auch Vanilleeis oder Nusseis.

Flora Hohmann 08. Februar 2013

Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern

Für 4 Personen

6 säuerliche Äpfel	500 ml Apfelsaft	250 ml Weißwein
155 g Zucker	1 Zimtstange	1 EL geriebener Ingwer
1 Vanillestange	3 Eiweiß	

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in die leicht köchelnde heiße Suppe geben. Sind alle Nocken in der Suppe, Nocken bei ca.90 Grad etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Schneeier wenden und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Alles abschmecken und heiß oder kalt servieren.

Vincent Klink am 11. April 2013

Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Eis

Für 4 Personen

Für das Zimteis:

350 ml Milch	350 g Sahne	2 Stangen Zimt
6 Eigelbe	100 g Zucker	50 g Traubenzucker
1 Prise Salz		

Für die Apfelpfannkuchen:

3 Äpfel (z. B. Boskoop)	1-2 TL Zitronensaft	150 g Mehl
2 Eier	250 ml Milch	40 g Zucker
Zimt	1 Prise Salz	4 EL Butter

Für das Zimteis:

Milch, Sahne und Zimtstangen aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eigelbe mit Zucker und Traubenzucker hellcremig rühren, Sahnemilch durch ein Sieb unter die Eimasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und unter rühren erwärmen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Danach in eine gefriergeeignete Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Crème in einer Eismaschine zubereiten oder mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit ein cremige Eis entsteht.

Für die Pfannkuchen:

Die Äpfel waschen und trockenreiben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitronensaft darüber träufeln, abdecken und beiseite stellen. Mehl, Eier, Milch und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit etwas Zimt und 1 Prise Salz würzen. Die Apfelwürfel untermischen. Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig ca. 8 goldbraune Pfannkuchen backen. Herausnehmen. Je zwei Pfannkuchen mit etwas Zimteis anrichten.

Sören Anders 18. Januar 2013

Baklava (Nuss-Sirup-Gebäck)

Für ca. 12 Stück:

300 g Filoteig	125 g Butter	150 g Mandeln
150 g Haselnüsse	150 g Walnüsse	250 g Zucker
1 EL Honig	20 ml Rosenwasser	1 EL Pistazien

Den Backofen auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Filoteigblätter lösen und je nach Backform (am besten eine eckige feuerfeste Form von ca. 3 cm Höhe) zurecht schneiden. Die Butter schmelzen. Mandeln, Hasel – und Walnüsse in einem Cutter fein zermahlen und dann mit 10 g Zucker mischen. Die Form mit etwas Butter austreichen. 2 Teigblätter in die Backform legen, mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und dünn mit der Nussmischung bestreuen, das nächste Teigblatt auflegen, wieder mit Butter bestreichen und mit Nüssen bestreuen und so fort fahren bis Teig und Nüsse aufgebraucht sind. Mit Teig abschließen, wieder mit Butter bestreichen. Alles leicht zusammendrücken und mit einem scharfen Messer rautenförmig Stücke markieren bzw. einschneiden. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Restlichen Zucker mit 200 ml Wasser mischen und aufkochen, Honig zufügen und nach Wunsch mit Rosenwasser abschmecken. Das Zuckerwasser noch warm langsam auf den frisch gebackenen Baklava gießen, dabei darauf achten das der Sirup gut verteilt ist und das ganze Gebäck den Sirup aufsaugt. Die Pistazien fein mahlen und über das Gebäck streuen, das Gebäck erkalten und am besten über Nacht durchziehen lassen. Baklava aufschneiden und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 06. März 2013

Bayrisch Crème mit Kirsch-Ragout

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	3 Eigelbe	50 g Puderzucker
Mark von 2 Vanilleschoten	300 g Sahne	4 EL Kirschwasser
100 ml Kirschsft	30 g Zucker	Schale von $\frac{1}{4}$ unbeh. Orange
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	300 g Süßkirschen (Glas)	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Alles zu einer hell-schaumigen Masse rühren. Sahne steif schlagen. 1 EL Kirschwasser erwärmen, den Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im Kirschwasser auflösen. Kirschwasser vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. $\frac{1}{3}$ der Sahne mit einem Schneebesen unterrühren. Die übrige Sahne vorsichtig unterheben. Die Crème in 4 Portionsförmchen (ca. 175 ml Inhalt) füllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden (oder über Nacht) fest werden lassen. Für das Kirschragout Saft, Zucker und Vanillemark aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Orangenschale und 3 EL Kirschwasser zugeben und etwas abkühlen lassen. Kirschen unter die lauwarmer Flüssigkeit geben und etwa 1 Stunde marinieren. Zum Servieren einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Förmchen bis zum oberen Rand darin eintauchen. Die Bayrisch Crème auf Teller stürzen und mit dem Kirschragout anrichten.

Frank Buchholz am 11. März 2013

Beeren-Kaltschale, Sauerrahm-Eis, Sonnenblumen-Krokant

Für 4 Personen

Für das Sauerrahmeis:

375 g saure Sahne	100 g Puderzucker	Saft von 3 Limetten
1 EL	13 g Milchpulver	

Für die Kaltschale:

1 EL Tapiokaperlen	80 g brauner Zucker	300 ml Johannisbeersaft
300 ml Kirschsafte	6 grüne Aniskörner	4 tasmanische Pfefferkörner
Mark von 1 Vanilleschote	Saft, Schale 1/2 Zitrone	100 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren	100 g Himbeeren	1 Zweig Minze
1 Zweig Melisse		

Für den Krokant:

2 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Puderzucker	1 Prise Meersalz
------------------------	------------------	------------------

Für das Sauerrahmeis:

Die saure Sahne, Puderzucker, Limettensaft und Milchpulver gut verrühren. In einer Eismaschine geben und zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Alternativ, die Masse in eine gefriergeeignete Schale geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht einfrieren. Dabei gelegentlich umrühren, damit eine cremige Konsistenz entsteht.

Für die Kaltschale:

Tapiokaperlen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem topf hell karamellisieren lassen. Mit Johannisbeer- und Kirschsafte ablöschen. Anis und Pfeffer fein mörsern. Mit dem Vanillemark unter die beiden Säfte rühren. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Tapiokaperlen abgießen, zur Suppe geben und weich garen. Mit der Zitronensaft und -schale abschmecken. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Beeren zur Kaltschale geben und kühl stellen.

Für den Krokant:

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten. Puderzucker und Meersalz dabei nach und nach zugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Sonnenblumenkrokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Minze und Melisse abspülen, trockenschütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Unter die abgekühlte Kaltschale. Kaltschale in tiefen Teller anrichten. Jeweils etwas Sorbet als Nocke in der Mitte drapieren und mit etwas Krokant bestreut servieren.

Michael Kempf am 12. April 2013

Biskuit mit Aprikosen-Crème

Für ca. 16 Stücke:

4 Eier	100 g Zucker	50 g Mehl
1 Prise Salz	6 Blatt Gelatine	200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Crème-fraîche	2 EL Milch	5-6 getrocknete Aprikosen
150 g weiße Schokolade	10 g Kokosfett	

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für den Biskuitteig Eier trennen. Eigelbe und 50 g Zucker hellcremig schlagen. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, ebenfalls vorsichtig unter die Eigelb-Mehlmasse heben. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 220 Grad ca. 7 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen. Teig vierteln und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Aprikosenkonfitüre mit Crème-fraîche verrühren, nach Belieben pürieren. Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Gelatinemilch unter die Aprikosen-Crème-fraîche rühren. 3 Biskuitplatten jeweils mit Aprikosencreme bestreichen aufeinander schichten. Übrige Biskuitplatte darauflegen und andrücken. Zum Schluß in ca. 16 Würfel schneiden. Aprikosen in feine Streifen schneiden. Weiße Schokolade und etwas Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitwürfel darin jeweils zur Hälfte eintauchen, mit jeweils einem Aprikosenstreifen belegen. Auf einem Gitter abtropfen und abkühlen lassen.

Jacqueline Amirfallah am 24. April 2013

Buchteln mit Jasmin-Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Buchteln:

250 g Mehl	20 g frische Hefe	40 g Zucker
100 – 150 ml Milch	1 Ei	1 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz	140 g flüssige Butter

Für die Jasmin-Vanille-Sauce:

5 Eigelbe	50 g Zucker	125 ml Milch
1 Vanilleschote	125 g Sahne	1 EL Jasmin teeblätter

Für die Buchteln:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmer Milch verrühren. Die Hefe-Milchmischung in die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl vom Rand, zu einem Vorteig verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Ei, Eigelb, Vanillezucker, Salz und 50 g flüssiger, lauwarmer Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die lauwarmer Milch (Menge ist abhängig von der Größe der Eier) nach und nach zufügen und unterkneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 – 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Eine ofenfeste Form (ca. 1 l Inhalt) mit 10 g Butter einfetten. Den aufgegangenen Teig erneut verkneten und etwa 12 – 15 tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln in 35 g flüssiger Butter wälzen. Die Teigkugeln in die Form geben und alles nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Buchteln im vorgeheizten Ofen auf der mittl ernen Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Buchteln mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.

Für die Jasmin-Vanille-Sahne:

Eigelbe, Zucker und 3 EL Milch verrühren. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die übrige Milch mit Vanillemark, -schote und Sahne aufkochen. Jasmin teeblätter zugeben und darin ca. 3 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen). Die Mischung anschließend durch ein feines Sieb passieren, die Teeblätter leicht ausdrücken. Die Milch-Sahne-Mischung erneut erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Eigelbmischung unterrühren. Alles Vorsichtig unter ständigem Rühren auf etwa 80 Grad erhitzen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Die Sauce abkühlen lassen. Buchteln aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit der Jasmin-Vanille-Sahne servieren.

Frank Buchholz am 15. April 2013

Buttermilch-Gelee mit Rhabarber und Erdbeeren

Für 4 Personen

Für das Buttermilch-Gelee:

4 Blatt Gelatine	250 g Buttermilch	50 g Puderzucker
1 Limette	250 g Sahne	2 Eiweiß
20 g Zucker		

Für Rhabarber und Erdbeeren:

250 g Erdbeeren	2 Stangen Rhabarber	Zucker
1 Vanilleschote	20 ml Orangenlikör	Puderzucker

Für das Buttermilch-Gelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Puderzucker gut vermischen. Von der Limette den Saft auspressen. Limettensaft erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann mit der Buttermilch vermischen. Sahne fast steif aufschlagen und unter die Buttermilchmasse heben. Zuletzt Eiweiß mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank fest stocken lassen.

Für Rhabarber und Erdbeeren:

Erdbeeren, waschen, putzen und im Gefrierfach anfrieren lassen. Rhabarber putzen, waschen und in dünne Stifte schneiden. Diese in einem Topf mit leicht gezuckertem Wasser kurz blanchieren. Dann herausnehmen, abtropfen lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Orangenlikör mischen. Die Rhabarberstifte mit Puderzucker bestäuben und etwas Orangenlikör marinieren. Die angefrorenen Erdbeeren ebenfalls mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Orangenlikör beträufeln. Aus der gestockten Buttermilchmasse Nocken abstechen und diese mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber anrichten und servieren.

Sören Anders am 03. Mai 2013

Charlotte russe

Für 6 Personen

Für die Charlotte:

10-12 Löffelbiskuits	5 Blatt Gelatine	3 Eigelb
60 g Zucker	1 Vanilleschote	250 ml Milch
1-2 Mango	250 g Sahne	Für die Sauce
1 Vanilleschote	200 ml Ananassaft	200 ml Kokosmilch
1 EL Zitronensaft	20 ml Kokoslikör	

Eine Charlotteform oder Schüssel (ca. 800 ml) Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach außen in die Rundungen legen und beiseite stellen.

Für die Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker glatt rühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Die Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, dann die aufgekochte Milch in die cremige Eigelbmasse einrühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 85 Grad erhitzen). Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Crème heben. Etwas Crème in die vorbereitete Form füllen, eine Schicht Mangoscheiben einlegen, dann wieder etwas Crème darauf geben, eine weitere Schicht Mangoscheiben einlegen und darauf die restliche Crème verteilen. Die Charlotte abgedeckt mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für die Sauce:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Vanillemark mit Ananassaft und Kokosmilch aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und nach Belieben mit Kokoslikör aromatisieren. Zum Servieren die Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Form und Folie vorsichtig entfernen. Die Charlotte in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL Orangen-Abrieb
2-3 EL Butterschmalz		

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	50 g Zucker
50 g Butter		

Für den Crêpesteig:

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch untermischen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für die Sauce:

Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Vincent Klink 31. Januar 2013

Dessert-Variationen mit Kräutern

Für 4 Personen

Für das Kräutereis:

1 Stiel Estragon	2 Stiele Kerbel	1 Blatt Gelatine
500 ml Milch	50 g Honig	90 g Zucker
220 g Sahne	100 ml Kräuterlikör	100 g weiße Schokolade

Für die Sauerampfer Tapioka:

50 g Tapioka (Maniok-Stärkekekugeln)	1/2 Bund Sauerampfer	100 g Läuterzucker
100 ml Apfelsaft		

Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Die Masse auf 65 Grad herunterkühlen. Gelatine ausdrücken. Ausgedrückte Gelatine unter die Sahne-Milch rühren. Likör unterrühren und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Kräuter zum Eis geben und entweder in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in eine Metallschale geben und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dabei möglichst oft umrühren, damit das Eis eine cremige Konsistenz bekommt. Für die karamellierte Schokolade den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die weiße Schokolade grob hacken und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in die gewünschte Größe brechen. Für die Tapioka die Stärkekekugeln etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sauerampfer abspülen und trockenschütteln. Sauerampfer fein schneiden. Tapioka abgießen und mit Läuterzucker und Apfelsaft aufkochen und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, Sauerampfer zugeben und dann ziehen lassen. Kräutereis mit Sauerampfer Tapioka und Schokolade anrichten.

Karlheinz Hauser am 18. März 2013

Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern

Für 8 Personen

100 g Rosinen	1 EL Whisky	1 EL Mandellikör
1 EL Orangenlikör	95 g Zartbitterkuvertüre	30 g dunkler Haselnussnougat
120 g Zucker	2 Eigelb	1 Ei
2 TL Orangenschale	Mark von 1 Vanilleschote	2 EL Rum
80 g heller Haselnussnougat	500 g Sahne	1 Eiweiß
100 g Puderzucker	40 g Mandelstifte	

Die Rosinen mit Whisky, Mandel- und Orangenlikör aufkochen und über Nacht ziehen lassen. 70 g Kuvertüre und dunklen Nougat grob hacken und einzeln im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker und 50 ml kaltes Wasser zähflüssig einkochen lassen. Eigelbe und Ei hellcremig schlagen. Die zähflüssige, lauwarne Zuckerlösung zum Eierschaum geben und kräftig unterrühren. Orangenschale, Vanillemark und Rum untermischen. Die Masse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Geschmolzene Kuvertüre und dunklen Nougat zugeben und so lange unterschlagen, bis die Masse kalt ist. 80 g hellen Nougat in feine Würfel schneiden. Mit den Rosinen unter die abgekühlte Masse heben. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Parfaitmasse heben. Das Parfait in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte gefriergeeignete Parfaitform (ca.1000 ml Inhalt) geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Puderzucker gut verrühren. Mandelstifte darin gründlich wenden, Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen goldbraun rösten. Mandeln aus dem Ofen nehmen und zerbrechen. Mandeln abkühlen lassen. Die übrigen 25 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mandelstifte zugeben, dabei gut verrühren, so dass alle Stifte mit der Schokolade benetzt sind. Mit einem kleinen Löffel auf ein Backpapier kleine Häufchen setzen. Das Parfait aus der Form bzw. den Förmchen lösen und gegebenenfalls in Scheiben schneiden. Mit Mandelsplittern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013

Erdbeertörtchen mit Schokolade und Crème Anglaise

Für 6 Törtchen:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	Butter, Mehl
500 g Hülsenfrüchte		

Für die Crème Anglaise:

500 ml Milch	80 g Zucker	50 g Speisestärke
1 Vanilleschote	1 Eigelb	100 g weiße Kuvertüre
500 g kleine Erdbeeren	1 Vanilleschote	150 g Sahne
2 EL Zucker		

Für den Teig:

Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz Die Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 6 Tarte-Förmchen (10 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 4 mm stark ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauer abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 12 Minuten blind backen, bis er eine schöne Farbe hat. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Für die Crème:

400 ml Milch mit 40 g Zucker auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Stärke mit Vanillemark vermischen und mit der restlichen kalten Milch anrühren. Die flüssige Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten sorgfältig kochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. Dann in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel die Kuvertüre auf die gebackenen Tarteböden streichen und fest werden lassen. Darauf etwas Vanillecreme geben. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Erdbeeren im Ganzen auf die Vanillecreme setzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Sahne mischen und steif schlagen, nach Belieben mit 1-2 EL Zucker die Sahne süßen. Die Erdbeertörtchen anrichten und nach Wunsch etwas Vanillesahne obenauf geben.

Vincent Klink am 16. Mai 2013

Erdnuss-Schokoladen-Crème im Glas

Für 24 Portionen

Für den Schokoladenboden:

100 g Butter	100 g Bitterschokolade	1 Vanillestange
1 EL Mehl	100 g brauner Zucker	3 EL Milch
2 Eier		

Für die Erdnusscreme:

6 Blatt Gelatine	200 g Erdnussbutter	450 g Sahne
60 g Zucker	50 g Bitterschokolade	

Für den Überzug:

200 g Sahne	65 g Glucose (Honig)	65 g Zucker
170 g Zartbitterschokolade	65 g Butter	

Für Verzierung:

20 g geschälte Erdnusskerne	2 Zweige frische Minze	
-----------------------------	------------------------	--

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schokoladenboden:

Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark unter die geschmolzene Butter und Schokolade geben, Mehl, braunen Zucker, Milch und Eier zugeben und alles gut verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 12- 15 Minuten backen. Den gebackenen Boden auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden, die der Größe der vorgesehenen Dessertgläser entspricht.

Für die Erdnusscreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdnussbutter, 200 g Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Schokolade in grobe Stücke hacken, mit in den Topf geben und in der heißen Flüssigkeit schmelzen (die Flüssigkeit soll nicht kochen, am Besten den Topf vom Herd nehmen). Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. 250 g Sahne steif schlagen. Etwas geschlagene Sahne mit der Masse vermischen und angleichen, dann alles unter die restliche geschlagene Sahne heben. Die vorbereiteten Teigböden in die Dessertgläser legen und die Erdnusscreme darauf geben und kalt stellen.

Für den Überzug:

Sahne, Glucose und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Schokolade in grobe Stücke hacken, mit in den Topf geben und in der heißen Flüssigkeit schmelzen (die Flüssigkeit soll nicht kochen, am Besten den Topf vom Herd nehmen). Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Butter in kleinen Stücken dazu geben und mit dem Pürierstab fein untermixen. Die Überzugsmasse ca. 3 mm dick auf die Erdnusscreme gießen und ca. 25 Minuten kalt stellen, dann servieren. Nach Belieben mit geschälten Erdnüssen und etwas Minze verzieren.

Sören Anders am 08. März 2013

Errötendes Mädchen

Für 4 Personen

4-5 Blatt Gelatine 250 g Buttermilch 2 Eiweiß
60 g Puderzucker 150 g Preiselbeeren 2 Scheiben Pumpernickel
2 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Buttermilch 5 EL abnehmen und in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der angewärmten Buttermilch auflösen, unter die restliche Buttermilch rühren und kalt stellen. Die Eiweiße zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Wenn die Buttermilch beginnt fest zu werden den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crème in Dessertgläser füllen, eine Schicht Preiselbeeren darauf geben und wieder kalt stellen. Pumpernickel in einem Cutter zu Bröseln mahlen. In einer beschichteten Pfanne Zucker schmelzen, die Pumpernickelbrösel darin karamellisieren. Die Brösel als oberste Schicht auf die Dessertgläser verteilen und servieren.

Vincent Klink am 25. April 2013

Frischkäse-Knödel mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Für das Rhabarberkompott:

1 Vanilleschote 500 g Rhabarber 1/8 l trockener Weißwein
2 EL Zucker 1 EL Speisestärke 3 EL Orangensaft

Für die Knödel:

150 g Weißbrot 200 g Schichtkäse 125 g Butter
100 g Puderzucker 3 Eigelb 1 Ei
Saft, Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone 1 Vanilleschote 1000 ml Milch
4 EL Zucker 1 EL Butter

Für das Kompott:

Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark und -schote mit Wein und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten. Stärke und Orangensaft verrühren. Unter den Rhabarber rühren und einmal aufkochen lassen. Das Kompott kalt stellen.

Für die Knödel:

Den Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Die Rinde ebenfalls fein würfeln und beiseite stellen. Butter, Puderzucker, Eigelb und Ei schaumig schlagen. Brotwürfel unterheben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Schichtkäse durch das Sieb streichen. Mit Zitronensaft und -schale unter die Brotmasse rühren. Aus der Masse etwa 8 Knödel formen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, Milch und 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten. Knödel in die Milch geben und darin etwa 15 Minuten pochieren lassen. Knödel aus der Milch nehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter und 2 EL Zucker schmelzen. Brotrindenwürfel zugeben und karamellisieren. Knödel mit den Bröseln und Rhabarberkompott anrichten

Vincent Klink am 04. April 2013

Frischkäse-Tarte mit Himbeer-Soße

Für ca. 12 Stücke:

150 g Mehl	120 g feiner Zucker	1 Eigelb
1 Prise Salz	100 g kalte Butter	300 g Doppelrahmfrischkäse
1 Pk. Vanillezucker	2 EL Zitronensaft	250 ml Schlagsahne
1 EL. Sahnefestiger	300 g Himbeeren (TK)	1 EL Vanillesaucenpulver

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitzevorheizen. Das Mehl, 40 g Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz, 2 EL kaltes Wasser und Butterstücke mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 cm groß ausrollen. In eine gefettete Springform (24 cm) legen, den Boden mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15-17 Minuten goldbraun backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Frischkäse, 60 g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 der Sahne unter die Frischkäsecreme rühren, die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Crème auf den vorgebackenen Boden streichen. 30 Minuten kalt stellen. 150 g Himbeeren und 20 g Zucker fein pürieren, Vanillesaucenpulver mit einem Schneebesen gut unterrühren. Die übrigen Beeren untermischen. Alles auf der Crème verteilen.

Flora Hohmann am 29. Mai 2013

Germknödel

Für 4 Personen

250 g Mehl	20 g Hefe	1 EL Zucker
125 ml Milch	80 g Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL Zitronenschale	1 Ei	Salz
80 g Pflaumenmus	2 EL Puderzucker	60 g Mohnpaste

Für den Teig Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zerbröselte Hefe, Zucker, Milch, 20 g weiche Butter, Vanillemark, Zitronenschale, Ei und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er um die Hälfte aufgegangen ist. Dann den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit bemehlten Händen flach pressen und in die Mitte jeweils etwas Powidl geben. Den Teig darüber zusammenfalten und gleichmäßige Knödel drehen. Die Knödel zugedeckt noch mal 20 Minuten gehen lassen und anschließend in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser sanft 5 Minuten köcheln, dann vorsichtig umdrehen und noch einmal gut 5 Minuten weiter garen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mohn mischen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit Butter beträufeln, mit dem Mohn-Zucker bestreuen und sofort servieren.

Vincent Klink 07. Februar 2013

Geschichtete Kaffee-Crème

Für 4 Personen

Für das Kaffeegelée:

2,5 Blatt Gelatine	100 ml Kaffee	50 ml Espresso
4 EL Zucker	1 EL Whisky	1 EL Cognac

Für die Gewürzkaffeecreme:

1 Vanilleschote	250 ml Espresso	1 Gewürznelke
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 kleines Lorbeerblatt	10 Korianderkörner
80 g weiße Kuvertüre	2 Blatt Gelatine	1 Ei
1 Eigelb	1 TL Cognac	1 EL Whisky
250 g Sahne	2 Eiweiß	3 EL Zucker
1 Prise Salz	40 g Zartbitter	Schokoladensplitter

Für die Kaffee-Mandelsplitter:

20 Mandeln	20 Kaffeebohnen	1 kleines Eiweiß
2 EL Puderzucker	1 TL Butter	

Für das Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kaffee, Espresso, Zucker, Whisky und Cognac in einem Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Gelee abkühlen aber nicht fest werden lassen. Für die Gewürzkaffeecreme Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Espresso mit Vanillemark und -schote, Gewürznelke, Zimtstange, Lorbeer und zerdrückten Korianderkörnern in einen Topf geben und auf 50 ml einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre grob zerbröckeln und über einem Wasserbad bei ca. 40 Grad, schmelzen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei und Eigelb über einem heißen Wasserbad hell-schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, unter die warme Eimischung rühren und darin auflösen. Kuvertüre, eingekochten und abgekühlten Gewürz-Espresso, Cognac und Whisky ebenfalls unterrühren. Die Masse dann über einem eiskalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) solange kalt rühren, bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne halbsteif schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Zuerst die Sahne und dann das Eischnee unter die Mousse heben. Mousse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Einen Teil des Gelees ca. 1,5 cm hoch in eine Glasschüssel geben, kalt stellen und gelieren lassen. Danach abwechselnd mit den Schokosplittern die Gewürzkaffeemousse etwa $\frac{2}{3}$ hoch einfüllen. Mit einer dünnen Schicht Gelee abschließen. Kalt stellen und fest werden lassen. Für die Kaffee-Mandelsplitter Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln in Stifte schneiden, Kaffeebohnen grob zerstoßen. Eiweiß leicht anschlagen. Mit Mandeln, Kaffeebohnen und Zucker verrühren. Die Mischung auf ein gebuttertes Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten karamellisieren lassen. Dabei immer wieder wenden. Die karamellisierten Kaffee-Mandeln herausnehmen, abkühlen lassen und mit der Kaffeecreme anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013

Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat

Für 4 Personen

Für die Hefenockerln:

150 Zucker	Saft, Schale von 1 Orange	1 cl Orangenlikör
250 g Mehl	20 g frische Hefe	75 ml Milch
30 g Butter	2 Eier	1 Prise Salz
1 Eigelb		

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

2 Stiele Estragon	300 g Erdbeeren	1-2 EL Akazienhonig
4 EL Orangensaft		

Für die Hefenockerln:

100 g Zucker und 100 ml Wasser, Orangensaft, -schale und Likör in einen Topf geben und ca. 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch (bis auf 1 EL) auflösen. Zum Mehl geben. Mit übrigen 50 Zucker, weicher Butter, Eiern und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Teig in ca. 12 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen (nach Belieben in Ringförmchen setzen). Den Teig erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Hefenockerln damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Läuterzucker in eine Schüssel geben. Die Nockerln hineingeben und unter wenden ca. 30 Minuten tränken.

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

In der Zwischenzeit Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und Blättchen fein schneiden. Erdbeeren putzen, kurz abbrausen und trockentupfen. Erdbeeren, je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Estragonblättchen, Honig und Orangensaft mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Hefenockerln aus dem Sirup heben und abtropfen lassen. Mit Erdbeersalat anrichten.

Vincent Klink am 30. Mai 2013

Grieß-Pudding mit Minz-Pesto

Für 4 Personen

1 Bund frische Minze	2 EL Mandelstifte	50 g Zucker
80 ml Sonnenblumenöl	500 ml Milch	100 g Weichweizengrieß
1-2 TL Rosenwasser (Apotheke)		

Minze abspülen und trockenschütteln. Minze in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die groben Stiele entfernen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Minze, Mandeln, 20 g Zucker und Sonnenblumenöl zu einem Pesto pürieren. Milch und Rest Zucker aufkochen. Grieß einrühren und unter etwa 1 Minute unter stetigem Rühren kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Grießpudding mit Rosenwasser aromatisieren, in Dessertgläser geben und kalt stellen. Grießpudding mit dem Minzpesto anrichten. Nach Belieben mit essbaren Rosenblüten dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. März 2013

Halbflüssiger Schokoladen-Kuchen mit Apfel-Kompott

Für 4 Personen

Für das Apfelkompott:

50 g brauner Zucker	150 ml weißer Portwein	150 ml Apfelsaft
150 ml Weißwein	1/2 Vanilleschote	4 Zimtblüten
2 Äpfel	20 g Ingwer	1/2 Bio-Zitrone-Abrieb
1 Zweig Minze	1 EL karamellisierte Walnüsse	

Für den Schokoladenkuchen:

130 g weiche Butter	120 g Zartbitterkuvertüre (72%)	8 Eigelb
70 g Zucker	60 g Weizenstärke	

Für das Kompott:

Den braunen Zucker hell karamellisieren lassen. Mit dem Portwein, Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark, Vanilleschote und die Zimtblüten zur Flüssigkeit geben und auf 300 ml einkochen lassen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln und zur Apfelsaft-Weinmischung geben. Alles zusammen weiter einkochen, bis eine kompottartige Konsistenz entsteht. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Zitronenschale unter das Kompott rühren und abschmecken. Kompott abkühlen lassen.

Für den Schokoladenkuchen:

120 g Butter und die Kuvertüre in eine Metallschüssel geben. Auf einen mit Wasser gefüllten Topf stellen und langsam auf 60 Grad erhitzen. Dabei die Butter und Schokolade schmelzen lassen. Leicht verrühren. Eigelbe und 60 g Zucker mindestens 6 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Die Weizenstärke dabei langsam einrieseln lassen und 1 Minuten weiterschlagen. Die Kuvertüre-Butter-Masse ebenfalls unterrühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. 4 kleine Auflauf- oder Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) mit der übrigen Butter und dem restlichen Zucker einfetten und auszuckern. Schokoladenmasse bis 1 cm unter den Rand der Förmchen einfüllen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit einem Küchentuch oder Küchenpapier belegen und heißes Wasser ca. 2cm hoch einfüllen. Die Förmchen auf das Tuch setzen. Das Blech in den heißen Ofen geben und die Küchlein 15-18 Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig sein!. Die Schokoladenküchlein aus dem Ofen nehmen und noch warm auf die Teller stürzen. Minzeblättchen abspülen und trockenschütteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Schokoküchlein mit Apfelkompott, Minze und Walnüssen anrichten.

Michael Kempf am 22. März 2013

Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Crème

Für 4 Törtchen:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	ca. 500 g Hülsenfrüchte

Für die Vanillecreme:

500 ml Milch	80 g Zucker	4 cl Orangenlikör
50 g Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Eigelb
150 g Sahne	400 g Himbeeren	Puderzucker, Minze

Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 4 Tarte-Förmchen (8 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauber abschneiden. Teig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf geben. Teigböden im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten blind backen. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte entfernen. Tarteböden im heißen Ofen weitere ca. 3 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Für die Crème 400 ml Milch mit 40 g Zucker und Orangenlikör zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Stärke mit Vanillemark und der restlichen kalten Milch anrühren. Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten kochen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Vanillecreme auf den Tarteböden verteilen. Die Himbeeren vorsichtig putzen und die Tarteletts damit belegen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013

Holländisches Pfannkuchen-Gebäck

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe
450 ml Milch	1 Vanilleschote	1 TL Orangen-Abgerieb
Butter, Puderzucker	20 ml Orangenlikör	

Das Weizenmehl und Buchweizenmehl mit einer Prise Salz vermischen. Die Hefe zerbröseln und in der Milch (lauwarm) auflösen. Die Hefemilch zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verrühren, bis er etwa die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs hat. Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark und Orangenschale unter den Teig mischen. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Poffertjes-Pfanne auf dem Herd erhitzen und in jede Mulde etwas Butter geben. Mit einem Löffel den Teig in die Mulden füllen. Die Poffertjes rasch auf der einen Seite braten, dann umdrehen und die andere Seite braten. (Wer keine Poffertjespfanne hat kann auch kleine Pfannkuchlein in einer Pfanne mit Butter ausbraten). Die gebratenen Poffertjes mit Butterflocken und Puderzucker bestreuen und servieren. Nach Belieben können sie noch mit Orangenlikör beträufelt werden.

Jörg Sackmann am 30. April 2013

Holunder-Küchle mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Vanillesauce:

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

Für die Holunderküchle:

2 Eier	150 g Mehl	200 ml Milch
1 Prise Salz	60 g Zucker	ca. 500 g Frittierfett
8 Dolden Holunderblüten	Puderzucker	

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. Für die Holunderküchle die Eier trennen. Mehl, Milch und Eigelbe mit 1 Prise Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Das Frittierfett erhitzen, die Holunderblüten von den dicken Stielen abtrennen, durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Holunderküchle aus dem Öl nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.

Vincent Klink am 23. Mai 2013

Holunder-Süppchen mit süßem Brot

Für 4 Personen

120 g Holunderblüten	200 ml Weißwein	250 g Zucker
1 Würfel Hefe (42 g)	150 ml Milch	300 g Mehl
2 EL Olivenöl	2 Blatt Gelatine	Zitronensaft
2 unbehandelte Zitronen	4 EL Butter	2 Stiele Minze

Für das Süppchen zunächst einen Sirup bereiten. Die Holunderblüten (bis auf 2 Dolden) verlesen und von den Stielen zupfen. Mit Wein, 100 g Zucker und ca. 200 ml Wasser bedecken und aufkochen. Anschließend alles ca. 20 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Sirup durch ein Sieb geben. In der Zwischenzeit Hefe, 3 EL lauwarme Milch und 1 EL Zucker verrühren. Abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen. Anschließend übriges Mehl, Milch, 50 g Zucker und Öl zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu 2 ca. 15 cm langen Stangen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 7 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holundersirup erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Sirup auflösen. Mit Zitronensaft abschmecken. Holundersirup kalt stellen und leicht gelieren lassen. Zitronen abspülen und trockenreiben. Zitronen dünn schälen. Schalen in feine Streifen schneiden. Zitronenschalen in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen. Zitronenschalen mit 50 g Zucker und 50 ml Wasser sirupartig einkochen lassen. Zitronenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Die Brote längs aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brote mit der aufgeschnittenen Seite nach unten knusprig braten. Brote wenden und mit den übrigen 50 g Zucker bestreuen. Das Holundersüppchen mit den restlichen, abgezupften Holunderblüten, Zitronenschale und Zitronenfilets anrichten. Minze abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und über die Suppe streuen. Das Brot dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juni 2013

Joghurt-Crème mit ofengetrockneten Orangen

Für 4 Personen

4 unbehandelte Orangen 5 EL Zucker 4 Blatt Gelatine
2 TL Puderzucker 500 g griechischer Joghurt

Die Orangen abspülen und trockenreiben. Orangen dünn schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser mit 1 EL Zucker weich kochen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Puderzucker bestäuben und ca.10 Minuten trocknen lassen. Aufgefangenen Orangensaft und Orangen aufkochen und etwas reduzieren. Gelatine ausdrücken und in der Hälfte Orangensaft auflösen. Die Mischung unter den Joghurt rühren. Mit dem übrigen Zucker abschmecken. Joghurtcreme in Gläser füllen, kühl stellen und fest werden lassen. Die andere Hälfte Orangensaft mit der Orangenschale mischen. Orangenfilets aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Orangenfilets und -schale mit der Joghurtcreme servieren.

Jacqueline Amirfallah 16. Januar 2013

Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee

Für 6 Personen

Für das Fruchtgelee:

8 Blatt Gelatine 100 ml Rosé Wein 300 ml Apfelsaft
80 g Zucker

Für den Rhabarber:

300 g Rhabarber 150 ml Rosé-Wein 6 cl Grenadine
1 Vanillestange 80 g Zucker 3 Nelken

Für die Joghurtterrine:

3 Blatt Gelatine 130 g Joghurt 130 g Crème-fraîche
1 Saft einer Limone 50 g Puderzucker 150 g Schlagsahne
2 Eiweiß 20 g Zucker

Für die Erdbeer-Sauce:

200 g Erdbeeren 150 g Sauerrahm 80 g Puderzucker
100 g Schlagsahne

Für das Fruchtgelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Roséwein, Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen.

Für den eingelegten Rhabarber:

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Vanillestange längs aufschneiden. Das Mark heraus kratzen. Mark und Schote, Wein, Grenadine mit Zucker und den Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Vanilleschote und Nelken herausnehmen. Rhabarber in den Sud geben und ca. 5-6 Minuten darin ziehen lassen. Rhabarber herausnehmen, zum Fruchtgelee geben und kühlen aber nicht fest werden lassen.

Für die Joghurtterrine:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Crème-fraîche, Limonensaft und Puderzucker schaumig rühren. Eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und in einem kleinen Topf auflösen. Zunächst mit 1-2 EL Joghurtmasse verrühren. Danach unter die Masse rühren. Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen und unter die Masse heben. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne zugeben. Joghurtmousse in eine Terrinenform (ca. 1, 5 Liter Inhalt) füllen, kühl stellen – sobald die erste Schicht beginnt fest zu werden mit dem Rhabarbergelee bedecken. Rhabarbergelee ebenfalls fest werden lassen. Schichtweise einsetzen bis die Form gefüllt ist. Mindestens 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen.

Für die Erdbeer-Sauerrahm-Sauce:

In der Zwischenzeit die Erdbeer-Sauerrahm Sauce zubereiten. Dafür die Erdbeeren putzen, kurz waschen und trocken tupfen. Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Sauerrahm mit Puderzucker aufschlagen und das Erdbeermark untermischen. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Terrine aus der Form stürzen und in Portionen teilen. Mit der Erdbeer-Sauerrahm –Sauce anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2013

Karamell-Pudding im Knusper-Blatt mit warmen Birnen

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	300 ml Milch	250 g Sahne
160 g Zucker	60 g Speisestärke	3-4 Birnen
100 g Butter	1/2 TL Zimt, gemahlen	200 g Filoteig
Puderzucker		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch mit Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. 150 g Zucker in einem separaten Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren, dann gleich die heiße Sahne-Milch zugeben und den Karamell loskochen. Stärke mit 50 ml kalter Milch anrühren und mit einem Schneebesen unter den Karamellsud rühren. Aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine flache Form gießen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und den Pudding kalt stellen. Birnen schälen, achteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Die Birnenstücke in einer Pfanne mit 20 g Butter anbraten, mit 10 g Zucker und Zimt bestäuben, ca. 100 ml Wasser angießen und weich köcheln. Den Backofen auf 240 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 80 g Butter schmelzen. Den Filoteig in ca. 20 x 15 cm große Rechtecke schneiden und mit der Hälfte der flüssigen Butter einstreichen. Den Karamellpudding aus der Form stürzen und in ca. 15 x 6 cm große Streifen schneiden. Die Streifen in die vorbereiteten Filoteigblätter einwickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Päckchen mit übriger Butter einstreichen und im vorgeheizten Ofen 2-3 Minuten goldbraun backen. Gebackene Päckchen anrichten, mit Puderzucker bestreuen und die Birnen dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah 09. Januar 2013

Karamellisierte Limetten-Tarte mit Ananas-Salat

Für 12 Stücke:

250 g Mehl	190 g Puderzucker	125 g kalte Butter
5 Eier	1 Vanilleschote	100-150 g Zucker
Saft von 4 Limetten	Saft von $\frac{1}{2}$ Orange	175 g Sahne
1 Ananas	1 Passionsfrucht	3 EL Akazienhonig
2 Stiele Minze	100 ml Kokosmilch	100 ml Ananassaft
50 ml Rum	1 Msp Kaltsaftbinder	4 EL brauner Zucker
500 g getr. Erbsen		

Mehl, 90 g Puderzucker, kalte Butter, 1 Ei und das Mark der Vanilleschote zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Eine Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig anschließend etwa 3 mm dick ausrollen und in die Tarteform geben. Den Teig etwas andrücken. Den Teigboden mit Backpapier belegen. Getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten blind backen (vorbacken). Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und im Ofen bei gleicher Temperatur fertig backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Backofen auf 120 Grad herunterschalten. Die übrigen 4 Eier, Zucker, Limetten- und Orangensaft und 125 g Sahne mit dem Zauberstab verrühren. Den Schaum abschöpfen und die Masse bis 2 mm unter dem Tarterand auf den vorgebackenen Teigboden gießen. Die Tarte im heißen Ofen ca. 30 Minuten fertig backen. Herausnehmen und kalt stellen. Ananas dünn schälen und in Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Passionsfrucht halbieren. Saft und Kerne auffangen. Ein Drittel der Ananaswürfel mit 100 g Puderzucker und Honig pürieren und durch ein Sieb streichen. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden und unter den Salat mischen. Ananassaft und Passionsfrucht über die Würfel geben und etwa 30 Minuten marinieren. Für den Pina-Colada-Schaum die Kokosmilch, Ananassaft, übrige 50 g Sahne, Rum und den Kaltsaftbinder mit dem Zauberstab verrühren. Alles in einen, mit 2 Patronen gefüllten Sahnesyphon (Espumafflasche) geben und kühl stellen (Wer keinen Syphon hat, schlägt die Sahne steif. Verrührt Kokosmilch, Saft, Rum und Kaltsaftbinder miteinander und schlägt die Masse mit dem Pürierstab schaumig). Die Tarte mit braunem Zucker bestreuen und mit karamellisieren. Mit Ananassalat und Pina-Colada-Schaum anrichten.

Sören Anders am 05. April 2013

Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum

Für 2 Personen

Für den Rhabarber:

700 g Rhabarber	200 ml Weißwein	100 ml weißer Portwein
80 g Zucker	5 cl Grenadine	2 cl weißer Balsamico
1 Vanilleschote		

Für die Knusperblätter:

2 Blätter Strudelteig	3 EL flüssige Butter	Puderzucker
-----------------------	----------------------	-------------

Für den Vanilleschaum:

125 g Sahne	1 Prise Salz	Mark von 1 Vanilleschote
2 Eigelb	1 Ei	60 g Zucker
1 EL flüssige Sahne	1 EL geschlagene Sahne	

Rhabarber waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke abdecken und beiseite stellen. Schalen mit Wein, Portwein, Zucker, Grenadine, Balsamico und Vanilleschote aufkochen, herunterschalten und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb passieren. Den Sud zurück in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Rhabarberfruchtfleisch in den heißen Sud legen und etwa 10 Minuten ziehen lassen – darf nicht kochen. Backofen auf 200 Grad (ober- und Unterhitze) vorheizen. Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Teig in 10 Stücke, je 1,5 cm breit und 14 cm lang, schneiden. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 5-7 Minuten goldbraun backen, bis sie karamellisiert sind. Knusperblätter herausnehmen, vom Blech lösen und abkühlen lassen. Für den Vanilleschaum Sahne, Salz, und Vanillemark aufkochen. Eigelbe, Ei und Zucker schaumig schlagen. Heiße Sahne langsam zugießen und unterschlagen. Dann die Masse über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen. Zum Schluss flüssige Sahne und geschlagene Sahne unter die Masse ziehen. Etwas abkühlen lassen. Vanilleschaum als Spiegel in ein Gläschen füllen. Rhabarber darauf anrichten und die Knusperblätter dazu legen. Zum Schluss noch mit etwas Rhabarbersud beträufeln.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013

Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen

Für 4 Personen

Für das Apfelmus-Törtchen:

5 Äpfel	1 Zitrone	80 g Gelierzucker
1 Vanillestange	Zucker, Puderzucker	

Für den Mohnkuchen:

100 g weiße Schokolade	4 Eier	150 g Puderzucker	200 g fein gemahlener Mohn
1 TL Vanillezucker	1 Msp. Zitronenabrieb		150 g Butter
25 g Zucker			

Für den Sauerrahm:

4 EL Sauerrahm	50 g Zucker
----------------	-------------

Für die Apfelmustörtchen:

4 Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel mit der Hälfte des Saftes beträufeln. Alles mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Vanillestange längs halbieren und das Mark heraus schaben. Mark und Schote zu den Äpfeln geben und zugedeckt etwa 15 Minuten weich dünsten. Vanilleschote entfernen. Die Äpfel anschließend fein pürieren. Den übrigen Apfel waschen, trocken reiben und halbieren. Apfel entkernen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Soufflécörmchen (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zucker austreuen. Apfelscheiben auf die Cörmchen verteilen. Jeweils etwas Apfelmus darauf verteilen. Die Cörmchen etwa 1 Stunde leicht anfrieren. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Mohnkuchen:

Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Masse anschließend über einem kalten Wasserbad cremig dick schlagen. Flüssige Schokolade unter die Masse ziehen. Danach Mohn, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen aber nicht fest werden lassen. 4 Mini- Gugelhupfcörmchen einfetten und mit etwas Mehl austreuen. Eiweiß und 25 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmasse heben. Zuletzt die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Mohnmasse in die Cörmchen geben und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. Gugelhupfe auf ein kaltes Backblech stürzen. Die Cörmchen nicht entfernen. Gugelhupfe in der Form bei Zimmertemperatur aufbewahren. Vor dem Servieren kurz erwärmen.

Für den Sauerrahm:

Sauerrahm und Zucker schaumig schlagen. Die Apfelmustörtchen auf einen Teller stürzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den warmen Mohnkuchen darauf setzen und mit Sauerrahm anrichten.

Tipp:

Nach Belieben kann unter den Sauerrahm noch 1 EL Rumrosinen gemischt werden.

Jörg Sackmann am 12. März 2013

Limetten-Schokoladen-Tarte

Für 8 Personen

Für den Teig:

85 g Butter	1 1/2 EL Zucker	30 g Puderzucker
1 1/2 EL gemahlene Mandeln	1 Prise Salz	1 Eiweiß
135 g Mehl	1 EL Kakaopulver	

Für die Füllung:

200 ml Limettensaft	100 g Sahne	650 g Vollmilchkuvertüre
2 EL Honig		

Für das Baiser:

100 g Läuterzucker	50 ml Limettensaft	4 Eiweiß
20 ml Whisky		

Für den Teig:

Butter, Zucker und Puderzucker, Mandeln, Salz, Eiweiß, grob verkneten. Mehl und Kakaopulver zugeben und alles zu einem bröseligen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Baiser:

Läuterzucker, Limettensaft, Eiweiß und Whisky verrühren. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig etwa 2 mm dünn ausrollen und auf 8 Tarteförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) verteilen. Den Teig etwas andrücken und mit einer Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine Luftbläschen bilden. Den Teig etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und den gebackenen Teig in der Form abkühlen lassen. Den Limettensaft und Sahne getrennt voneinander aufkochen. Die Schokolade grob zerbröckeln und mit dem Honig in eine Schale geben. Limettensaft und Sahne darüber gießen und mit einem Pürierstab fein verrühren. Die Limettenschokolade auf die Tartes verteilen und abkühlen lassen.

Die Eiweiß-Läuterzucker-Limetten-Mischung steif schlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten bräunen. Tartes nach Belieben mit Limettenfilets dekorieren.

Karlheinz Hauser am 25. März 2013

Mascarpone-Crème mit Trauben und Trester-Rosinen

Für 4 Personen

25 ml Grappa	60 g Rosinen	2 Blatt Gelatine
100 g Schlagsahne	250 g Mascarpone	3 EL Zucker
50 ml Milch	200 g Weintrauben	2 EL Mandelstifte

Tresterbrand mit 25 ml Wasser mischen und aufkochen. Rosinen zufügen, nochmal aufkochen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone und Zucker glatt rühren. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Zügig unter die Mascarpone rühren. Sahne unterheben. Mascarponecreme in Gläser füllen und kalt stellen. Trauben waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und nach Belieben häuten. Mandeln ohne fett rösten und abkühlen lassen. Mascarponecreme mit Trauben, Rosinen und Mandeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 27. März 2013

Mascarpone-Estragon-Mousse

Für 4 Personen

1/2 Bund Estragon	300 g Mascarpone	6 EL Zucker
1 TL Zitronenschale	3 Blatt Gelatine	2 EL Milch
150 g Sahne	4 Brickteigblätter	4 EL flüssige Butter
2 EL Puderzucker	200 g rote Trauben	

Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Estragon in kochendem Wasser ca. 20 Sekunden blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Estragon abtropfen und trocken tupfen. Die Blättchen fein hacken. Mascarpone mit 4 EL Zucker, Zitronenschale und der Hälfte der Estragonblättchen verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch erwärmen. Gelatine ausrücken und in der Milch auflösen. Unter die Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und unter die Crème rühren. Abschmecken, in Schälchen füllen und kalt stellen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Brickteigblätter jeweils mit Butter bestreichen. Puderzucker darüber streuen. Übrige Estragonblättchen auf 2 Teigblättern verteilen. Mit den übrigen beiden Teigblättern abdecken und andrücken. Die Teigblättchen in Streifen schneiden. Den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Trauben waschen und trockenreiben. Trauben halbieren, entkernen. 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen. 2 EL Wasser untermischen. Trauben zugeben und darin ca. 2 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Estragon-Teigblättchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mascarponecreme mit den krossen Teigblättchen und Trauben anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 17. April 2013

Meringue Perdu mit Mango

Für 2 Personen

150 g Eiweiß	85 g Puderzucker	1 Mango
1/2 Vanilleschote	1/8 l Sahne	1 EL Zucker

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft nicht geeignet, Gas Stufe 2) vorheizen. Eiweiß zusammen mit dem gesiebten Puderzucker steif schlagen, schnell in einen Spritzsack geben und dicke Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen 4 Minuten bei 120 Grad backen, die Ofentür nicht öffnen. Dann den Ofen auf 75 Grad runterschalten und die Meringe etwa 6 Stunden, am besten über Nacht trocknen. Die Meringen müssen trocken unter Luftabschluss gelagert werden. Die Mango schälen und in feine Würfel schneiden. Von der Vanilleschote das Mark auskratzen und zur Sahne geben. Die Sahne mit Zucker steif schlagen. Auf der Mitte eines Tellers jeweils einen Ring platzieren und die gehackte Mango darin halbhoch verteilen und glattstreichen. Die Meringen klein zerbrechen. Mit der Sahne vermengen und in die Ringe füllen. Oben glattstreichen, den Ring abziehen und einige Mangostücke um die Meringe Perdu legen.

Vincent Klink 24. Januar 2013

Milch-Rahm-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550 25 ml Speiseöl 1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

90 g Butter 180 g Puderzucker 4 Eigelb
1 Vanilleschote 350 g Magerquark 2 EL Rosinen
150 ml Sauerrahm 1 EL gemahlene Mandeln 1/8 l Milch
2 cl Rum

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK) 2 -3 EL Zucker

Für den Teig:

Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und ca. 100 ml 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 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

Für die Füllung:

50 g Butter, 100 g Puderzucker und 3 Eigelb schaumig rühren. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zugeben. Den Quark gut ausdrücken, durch ein Sieb streichen, mit Rosinen und 125 ml Sauerrahm zu der Eiermasse geben und gut verrühren. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf ein Küchentuch geben, ausrollen und ausziehen. Zum Ausziehen die Hände unter den Teig geben und den Teig über den Handrücken gleiten lassen, so dass das Eigengewicht ihn auseinanderzieht. Restliche Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Die Quarkmasse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Eine Auflaufform buttern und den Strudel einlegen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die ausgekatzte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren. Nach 20 Minuten Backzeit die aromatisierte Milch in die Strudelform gießen und weitere ca. 20 Minuten backen.

Für die Himbeersauce:

In der Zwischenzeit die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und abschmecken. Den gebackenen Strudel lauwarm auskühlen lassen, aufschneiden und mit der Himbeersauce anrichten.

Vincent Klink am 21. März 2013

Mohr im Hemd mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	120 g Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	100 g Kuvertüre
100 Butter	50 g Mehl	3 Eier
Butter, Zucker		

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 20 g 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, dann durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Kleine hitzebeständige Auflauf- oder Souffléförmchen ausbuttern und mit Zucker bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter zugeben und zu eine homogenen Masse verrühren. Dabei darauf achten, dass die Kuvertüre nicht über 35 Grad warm wird. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Mehl, 100 g Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann unter die weiche Butter-Kuvertüre mischen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Dann gleich aus der Form stürzen und mit der Vanillesauce anrichten und servieren. Die Schokomasse soll innen noch einen zart schmelzenden, leicht flüssigen Kern haben.

Vincent Klink 10. Januar 2013

Mousse au chocolat

Für 4 Personen

200 g Zartbitter- Kuvertüre (75%)	2 Eier	50 g Zucker
2 cl Cognac	2 cl Kakao-Likör	250 g Sahne
4 EL weiße Schokospäne	4 EL dunkle Schokospäne	

Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad so lange schaumig rühren bis die Masse etwa 70 Grad erreicht hat. Die aufgelöste Schokolade unter die Zucker-Eiermasse rühren. Cognac und Likör ebenfalls untermischen. Die Masse abkühlen lassen. Eiweiß und Sahne getrennt voneinander steif schlagen. Zunächst Eischnee und danach die Sahne vorsichtig unter die Schoko-Eimasse heben. Mousse in Schälchen geben und kalt stellen. Mit einem, in heißes Wasser getauchten heißen Löffel nacheinander Nocken abstechen. Mousse mit weißen und dunklen Schokospänen bestreuen und servieren.

Otto Koch am 26. April 2013

Obst-Tarte mit Mandel-Crème

Für ca. 6 Stücke:

Für den Teig:

100 g Butter, kalt	210 g Mehl	1/2 TL Salz
1 EL Zucker	60 g Pflanzenfett, kalt	75 ml Wasser, eiskalt

Mehl

Für die Füllung:

65 g weiche Butter	65 g Zucker	1 Ei
100 g gemahlene Mandeln	Schale von 1 Zitrone	3 EL Milch
2 TL Mehl	1 Apfel	2-3 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Teig:

100 g Butter in kleine Stücke schneiden und ins Gefrierfachlegen, während die anderen Zutaten abgewogen werden. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Butterstücke aus dem Gefrierfach nehmen und mit dem Pflanzenfett zur Mehlmischung geben. Mit den Fingerspitzen die beiden Fette einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Das kalte Wasser bis auf 1 EL dazugeben und das Ganze kurz mit einer Gabel vermengen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Falls nötig, den Rest des Wassers dazugeben. Damit die Butter nicht zu weich wird, den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einer 2 cm dicken Scheibe formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen (der Teig hält sich dort maximal 2 Tage). Der Teig muss durchgekühlt sein, damit er sich gut ausrollen lässt.

Für die Füllung:

Weiche Butter und Zucker cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Ei zugeben und gut unterrühren. Mandeln, Zitronenschale, Milch oder Sahne untermischen. Vorsichtig das Mehl untermischen. Apfel oder Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. (Andere Früchte wie Aprikosen oder Zwetschgen waschen, halbieren und die Kerne entfernen, Kirschen ebenfalls waschen und entkernen. Beeren können im Ganzen verwendet werden.) Den Teig auf 195 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den vorbereiteten Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen. Den Teig in die Tarte-Form (ca. 24 cm Durchmesser) geben und leicht an den Seiten andrücken oder einzelne Kreise für 6 kleine Tarte-Formen (ca. 6 cm Durchmesser) ausschneiden. Dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Überhang bleibt. Mit den Fingerspitzen einen gewellten Rand formen. Die vorbereitete Mandelfüllung auf den Boden geben. Darauf die Obstscheiben oder Früchte in einem Muster darauf anordnen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten nachsehen, wenn die Kruste oder die Füllung zu dunkel werden, die Tarte für die restliche Backzeit mit Küchenpapier bedecken. (Die kleinen Tartes schon nach 15 Minuten begutachten.) Die Tarte ist fertig, wenn sie goldbraun ist. Sobald die Tarte leicht abgekühlt ist, die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen. Mit einem Pinsel die Aprikosenkonfitüre auf die Tarteoberfläche streichen, das gibt dem Obst einen schönen Glanz.

Cynthia Barcomi am 24. Mai 2013

Ofen-Schlupfer mit marinierten Feigen

Für 4 Personen

80 g brauner Zucker	300 ml Rotwein	150 ml roter Portwein
1 TL tasmanische Pfefferkörner	1 Zimtstange	60 g getrocknete Feigen
2 Brötchen vom Vortag	300 g Äpfel (z.B. Boskoop)	1/2 Bio-Zitrone
40 g Rosinen	1 Vanilleschote	200 ml Milch
2 Eier	1 Prise Zimt	1 Prise Salz
Butter	40 g Mandeln, gemahlen	Puderzucker
3 Zweige Minze	100 g Schafsmilch-Joghurt	

Für die Feigen 40 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Rot- und Portwein ablöschen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Zimtstange zum Weinansatz geben. Die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Die Feigen in eine Schüssel geben, mit dem eingekochten Ansatz übergießen, mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Blättchen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Äpfel mit Zitronenschale und-saft sowie Rosinen mischen. Eine Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Milch, 40 g Zucker, Eiern, Salz und Zimt verquirlen. 4 Souffléförmchen ausbuttern und mit gemahlenden Mandeln auskleiden. Abwechselnd Brötchenscheiben und Apfelmischung in die Förmchen einschichten, mit der Milchmischung auffüllen. Förmchen auf ein tiefes Backblech setzen und etwas Wasser angießen, sodass die Förmchen ca. 2 cm hoch im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen die Ofenschlupfer ca. 30 Minuten im goldgelb backen. Die Ofenschlupfer nach dem Backen ruhen lassen, noch warm aus den Förmchen auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Die eingelegten Feigen mit etwas Sauce an der Seite anrichten. Die Minze in feine Streifen schneiden. Schafsjoghurt in kleinen Nocken neben die Feigen setzen. Die Minze auf den Joghurt streuen.

Michael Kempf 11. Januar 2013

Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße

Für 2 Personen

Für die kandierte Orange:

1 unbehandelte Orange 80 g Zucker

Für das Fruchtgelee:

$\frac{1}{2}$ kleine Ananas 2 EL Zucker 2 Orangen

1,5 Blatt Gelatine 10 Safranfäden 2 cl Orangenlikör

Für die Kokos-Vanillesauce:

100 g Sahne 120 ml Kokosmilch 60 ml Vanilleeis

Für die kandierte Orange:

Die Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn, ohne die weiße Haut abschälen, evtl. mit einem Sparschäler. Schale in feine Streifen schneiden. Schale in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Schalen mit Zucker und 3-4 EL Wasser einkochen und leicht kandieren lassen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Für das Fruchtgelee:

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Ananas und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den dabei entstandenen Sud abnehmen und die Ananas kalt stellen. Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Mit dem übrigen Orangensaft mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ananassud, Orangensaft und Safranfäden mit Orangenlikör etwa 3 Minuten köcheln lassen. Eingeweichte Gelatine und die kandierte Orangenzesten unterrühren und kalt stellen. Kurz vor dem Gelieren die Ananasstückchen und Orangenfilet zugeben. Alles etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für die Kokos-Vanillesauce:

Schlagsahne steif schlagen. Vanilleeis und Kokosmilch cremig rühren und die Schlagsahne unterziehen. Fruchtgelee und kandierte Orangenzesten in einer Schale anrichten. Vanille-Kokossauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 16. April 2013

Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl

Für 4 Personen

125 g Mehl 500 ml Milch 2 Eier

2 EL Zucker 2 EL Sonnenblumenöl Salz

4 EL Butter 100 g Marillenkönfitüre Puderzucker

250 g Vanilleeis 4 TL Kürbiskernöl

Mehl, Milch, Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Öl zu einem flüssigen Teig verrühren. Abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Palatschinken in einer Panne portionsweise mit etwas Butter ausbacken. Herausnehmen, mit jeweils etwas Marillenkönfitüre bestreichen, einrollen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln. Dazu passt Vanilleeis.

Karlheinz Hauser am 08. April 2013

Pfitzauf mit Erdbeer-Konfitüre

Für 6 Personen

500 g Erdbeeren	250 g Gelierzucker (2:1)	125 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	25 g weiche Butter	Butter

Für Konfitüre die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker vermengen, alles in einem geeigneten großen Topf zum kochen bringen. Wenn die Masse sprudelnd kocht, unter Rühren alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann in saubere Gläser mit Hilfe eines Marmeladetrichters abfüllen. Mit Twist-Off-Deckeln verschließen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Milch, Zucker, Salz und Eier mit dem Mixer gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern oder backofengeeignete Kaffeetassen verwenden. Die vorbereiteten Formen zur Hälfte mit Teig auffüllen und im vorgeheizten Ofen backen und trocknen lassen, nach ca. 35 Minuten die Ofentür einfach aufmachen. Die Pfitzauf, daher der Name, sind um das Dreifache aufgegangen. An der Ofentür sollten sie noch etwas trocknen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Zum Essen den Teig aufreißen und in Konfitüre tunken.

Vincent Klink am 06. Juni 2013

Polenta-Pudding mit Apfel-Sorbet

Für 4 Personen

Für das Apfelsorbet:

4 Äpfel	300 ml Läuterzucker	50 ml Wodka
Saft von 1 Zitrone		

Für den Polentapudding:

500 ml Milch	5 Sternanis	3 Eigelb
1 Ei	80 g brauner Zucker	3 Blatt Gelatine
4 EL Instant Polenta	1 Prise Salz	50 ml Orangenlikör
300 g Sahne		

Für das Sorbet die Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel ca. 10 Minuten blanchieren. Abgießen und abkühlen lassen. Anschließend mit Läuterzucker, Wodka und Zitronensaft sehr fein pürieren. Dann in einer Eismaschine oder einer Metallschüssel in der Tiefkühltruhe unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Stunden einfrieren. Die Milch und Sternanis in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eigelbe und Ei mit Zucker hellcremig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sternanis entfernen und die Milch aufkochen. Polenta und Salz mit einem Schneebesen unter die Milch rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Bei schwacher Hitze weitere ca. 5 Minuten rühren. Dann die mit Zucker-Eimischung unterheben. Die Masse etwas abkühlen lassen. Orangenlikör erwärmen. Gelatine ausdrücken und im heißen Likör auflösen. Unter die Polentamasse rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Polenta in tiefe Teller füllen und kalt stellen. (Der Pudding sollte trotz Gelatine cremig bleiben). Mit dem Sorbet anrichten

Björn Freitag am 22. April 2013

Quark-Cannelloni mit Rhabarber-Ragout

Für 6 Personen

Für das Rhabarberragout:

600 g Rhabarber	2 Vanilleschoten	Sternanis
50 ml Orangenlikör	90 g Zucker	250 ml Weißwein

Für die Crêpes:

100 ml Milch	4 Eier	1 Prise Salz
6 EL Öl	3 EL Mehl	

Für die Füllung:

250 g Magerquark	1/2 Vanilleschote	Schale von 1/2 Zitrone
Schale von 1/2 Orange	2 Blatt Gelatine	3 Eigelb
80 g Zucker	200 g Sahne	Minze

Für das Rhabarberragout:

Rhabarber schälen, waschen und in Stifte schneiden. Vanilleschoten längs einschneiden und das Mark heraus schaben. Die Hälfte Rhabarber mit Vanillemark und –schote, Sternanis, Likör, 50 g Zucker, Weißwein und 250 ml Wasser etwa 15 Minuten langsam köcheln lassen. Rhabarber in ein Sieb geben, den Fond dabei auffangen. Die übrige Hälfte Rhabarber mit dem restlichen Zucker karamellisieren lassen. Den passierten Fond zufügen und einmal aufkochen lassen. Gewürz-Rhabarber untermischen und alles abkühlen lassen.

Für die Crêpes:

Milch und Eier verquirlen. Salz und 2 EL Öl zugeben. Mehl unterrühren und alles zu einem glatten Teig rühren. Aus dem Teig, im restlichen Öl portionsweise etwa 6 Crêpes backen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Quark in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus schaben. Mit Zitronen- und Orangenschale zum Quark geben und verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und 40 g Zucker cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und über einem heißen Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Etwas Quarkmasse untermischen. Danach unter die übrige Quarkmasse rühren. Zusammen mit den Eigelben unterrühren und dann die Sahne vorsichtig unter heben. Crêpes ausbreiten, etwas Quarkmasse darauf verteilen und in Klarsichtfolie einrollen. Etwa zwei Stunden kühlen. Cannelloni-Crêpes auspacken, mit übrigem Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill karamellisieren lassen. Cannelloni-Crêpes auf Tellern anrichten mit dem abgekühlten Ragout servieren

Frank Buchholz am 29. April 2013

Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen

Für 4 Personen

600 g frische Kirschen	4 Eier	130 g Zucker
100 g Butter	150 g Hartweizengrieß	500 g Magerquark
1 TL Backpulver	1/2 TL Zitronenabrieb	Butter

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Eine Auflaufform ausfetten, den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Saft der Kirschen abschütten und die Kirschen etwas abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Butter schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Backpulver, Zitronenabrieb und die Kirschen unterheben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unterheben. Die Masse in die ausgefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen ein paar Minuten stocken und ruhen lassen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013

Reis-Crème mit Früchten

Für 2 Personen

Für die Garnitur:

40 g Wildreis	Salz	150 g Ananasfruchtfleisch
1 Orange	2 EL Butter	1 EL Puderzucker
20 g Walnüsse	1 EL Kokosraspel	2 EL Orangenlikör

Für die Reiscrème:

30 g Langkornreis	100 ml Milch	1 Vanilleschote
Schale von je	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Orange	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Zitrone
2 EL Zucker	2 Eigelb	30 g Puderzucker
20 g getrocknete Aprikosen	20 g Rosinen	2 EL Läuterzucker
3 Blatt Gelatine	60 ml Orangensaft	1 EL Orangenlikör
100 g Sahne	3 Eiweiß	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

Wildreis in 200 ml Salzwasser, zugedeckt ca. 50 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen.

Für die Reiscrème:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Langkornreis abspülen und in reichlich Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Reis mit Milch, Vanillemark und -schote, Zitronen- und Orangenschale und 1 EL Zucker in einen Topf geben. Abdecken und im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Eigelbe und Puderzucker hell-schaumig schlagen. Aprikosen fein schneiden. Mit Rosinen und Läuterzucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reis aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb-Zuckermischung unter den Reis heben. Läuterzuckerfrüchte ebenfalls unterheben. Orangensaft und Orangenlikör erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. und Diese Mischung unter den Reis geben. Abschmecken und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eiweiß, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz cremig schlagen. Eiweiß und Sahne nacheinander unter den abgekühlten Reis heben. Reis in Gläser füllen und kühlen.

Für die Garnitur:

Ananas in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Orange so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Butter und Puderzucker in einer Pfanne schmelzen. Ananas darin karamellisieren lassen. Walnüsse, Kokosraspel, Wildreis und Orangenfilets, aufgefangenen Saft und Orangenlikör zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Fruchtmischung auf der Reiscrème verteilen. Nach Belieben mit Marshmallows servieren.

TIPP:

Läuterzucker selbst gemacht Läuterzucker eignet sich zum Verfeinern von Desserts und Kuchen. So wird es gemacht: 500 g Zucker und 500 ml Wasser verrühren und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Abkühlen lassen und in fest verschließbare Gläser füllen. Wer mag, kann den Zucker mit Gewürzen wie Vanille, Sternanis, Zimt, Orangen- oder Zitronenschale aromatisieren. Einfach mit Wasser und Zucker köcheln lassen.

Jörg Sackmann am 02. April 2013

Rhabarber-Strudel mit Vanille

Für 4 Personen

250 g Mehl	2 EL Öl	1 Prise Salz
2 EL geschälte Mandeln	100 g Zucker	500 g Rhabarber
1 Vanilleschote	50 ml Milch	1 Ei
100 g Semmelbrösel	40 g flüssige Butter	Puderzucker

Mehl, Öl, 125 ml warmes Wasser und Salz zu einem glatten Teig kräftig verkneten, dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Teig in Folie wickeln und etwa. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln grob hacken. 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen. Mandeln zugeben und karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nochmals hacken. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber mit Vanillemark und –schote und 2 EL Zucker in einen Topf geben und ca. 4-5 Minuten dünsten. Den dabei entstandenen Saft abgießen und in einem separaten Topf einkochen lassen. Den Sirup wieder unter den Rhabarber mischen. Milch, Ei und restlichen Zucker mischen. Semmelbrösel, Rhabarber und Mandeln in eine Schüssel geben. mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Ist die Masse zu trocken, dann noch etwas Milch zumischen. Die Masse gut mischen, aber nicht so, dass sie völlig glatt wird. Den Strudelteig ausrollen und mit den Händen dünn ausziehen. Im unteren Drittel mit der Rhabarbermasse bestreichen. Vorsichtig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dazu passt Vanilleeis oder –sauce.

Jacqueline Amirfallah am 10. April 2013

Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen

Für 4 Personen

Für die Backerbsen:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
100 ml Sahne	1 Vanilleschote	

Für die Suppe:

1 frische Ananas	3 EL Zucker	300 ml Wasser
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	Honig

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Backerbsen Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und kirschgroße Tupfen auf Bachtrennpapier spitzen. Im vorgeheizten Ofen die Tupfen ca. 10 Minuten backen. Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker goldgelb karamellisieren. 300 ml Wasser angießen und Karamell wieder auflösen. Ananas zugeben ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Ananas weich ist, dann pürieren. Die Suppe mit Zitronensaft und-schale und Honig abschmecken. Sahne steif schlagen. Vanilleschote horizontal halbieren, das Mark herausstreichen und unter die Sahne rühren. Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in jede Backerbse etwas Vanillesahne einspritzen. Die Ananasuppe anrichten, die Sahne-Backerbsen obenaufgeben und servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Süße Börek

Für ca. 20 Stück:

4 Kiwis	1 Paket Yufkateig (10 Blätter)	250 g Quark
1 Vanillestange	1 Prise gemahlener Kardamom	2 Eier
1/2 Bund Minze	Puderrucker	

Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Orangensaft beträufeln. Minze abspülen und trockenschütteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen fein schneiden. Den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben und auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Quark mit Eigelb, Orangenabrieb, Vanillemark, Kardamom und Puderrucker verrühren. Eiweiß leicht verquirlen. Die Yufkablätter auf einer Arbeitsfläche auslegen. Die Blätter mit etwas Wasser bestreichen und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Teigblätter diagonal zuschneiden, so dass 20 Dreiecke entstehen. Auf das breite Ende jeweils 1 Esslöffel Füllung geben. Anschließend den Teig vom breiten Ende aufrollen. Die Seiten dabei einschlagen. Die Spitze zum Schluss noch mit etwas Eiweiß bestreichen, und fest andrücken. (Börek heißen auf Deutsch Zigarren und so sollen sie auch aussehen). Börek portionsweise im heißen Fett von allen Seiten ca. 5-6 Minuten frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und sofort mit Puderrucker und Pistazien bestreuen. Kiwi und Minzeblättchen mischen. Abschmecken und zu den Börek reichen.

Jacqueline Amirfallah am 08. Mai 2013

Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln

Für 2 Personen

Für die Apfel-Rosinen-Mischung:

50 g Rosinen	20 ml Rum	1 Apfel
20 g Butter	40 g Mandelblättchen	40 g Zucker
Schale von 1/8 Zitrone		

Für den Schmarrn:

100 g Sahne	4 Eigelb (ca. 80 g)	1 Prise Vanillezucker
Schale von 1/8 Zitrone	10 ml Rum (80%)	50 g Mehl
4 Eiweiß (ca. 120 g)	50 g Zucker	1 Prise Salz
20 g Butterschmalz	20 g frische Butter	Puderzucker

Für die Sauerrahm-Nocken:

3 EL Sauerrahm	30 g Zucker	Zitronensaft
----------------	-------------	--------------

Für das Anrichten:

30 g Puderzucker	Minzblättchen
------------------	---------------

Für die Apfel-Rosinen-Mischung:

Rosinen und Rum mischen und marinieren (mindestens 30 Minuten) Apfel waschen und trocken reiben. Apfel vierteln, entkernen und in schmale Schnitze schneiden. Butter erhitzen, Apfelschnitze darin andünsten. Mandelblättchen und Zucker zugeben und alles zusammen leicht karamellisieren lassen. Mit etwas geriebener Zitronenschale würzen

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Sahne mit Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Danach Eiweiß mit Zucker und Prise Salz cremig schlagen. Vorsichtig unter die Eicreme heben. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen und den Teig hinein geben. Im vorgeheizten Backofen solange (ca. 10-15 Minuten) backen, bis der Teig an der Oberfläche stockt. Den Teig vierteln und jedes Viertel wenden. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen und weitere ca. 10 Minuten backen. Sobald der Teig eine goldgelbe Farbe hat, den Teig mit einer Gabel in rautenförmige Stücke reißen oder mit einem Messer in Rauten schneiden. 20 g Puderzucker darüber stäuben und im Backofen bei 250 Grad oder unter dem heißen Grill karamellisieren lassen

Für die Sauerrahm-Nocken:

Den Sauerrahm aufschlagen, Zucker zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Anrichten:

Sauerrahmschmarrn in die Mitte eines Tellers geben, Äpfel, Mandeln und Rosinen darüber verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit einigen Minzblättchen garnieren. Sauerrahm in Nocken dazu anrichten.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013

Schoko-Krapfen mit Zitrusfrüchte-Ragout

Für 4 Personen

250 ml Milch	1 Würfel Hefe	60 g Zucker
450 g Mehl	50 g Kakao	60 g Butter
4 Eigelb	2 Orangen, unbehandelt	2 Grapefruit, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Speisestärke	Zucker
500 g Frittierfett		

Die Milch erwärmen, die Hefe und den Zucker darin auflösen. Mehl und Kakao mischen und sieben, Butter flüssig werden lassen und mit den Eigelben verrühren. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Von den Orangen die Schale abreiben. Orangen, Grapefruit und Zitrone filetieren, den Saft auffangen und zum kochen bringen mit Speisestärke binden und mit Zucker abschmecken. Den Fruchtsud leicht abkühlen lassen und die Fruchtfilets hineingeben, mit Zucker und Orangenschalenabrieb abschmecken. Von dem Teig mit einem Teelöffel Krapfen abstechen und im heißen Fett frittieren. Die Schokokrapfen mit dem Zitrusfrüchte-Ragout anrichten.

Jacqueline Amirfallah 30. Januar 2013

Schoko-Pudding mit Vanille-Soße und Birnen-Kompott

Für 4 Personen

800 ml Milch	4 EL Speisestärke	1 EL Kakaopulver
3 Eigelbe	9 EL Zucker	100 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	2 Birnen	1 EL Butter

50 ml Milch mit Speisestärke und Kakao verrühren. 1 Eigelb mit 40 ml Milch und 2 EL Zucker cremig rühren. Die Schokolade fein hacken. 360 ml Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Dann die angerührte Speisestärke dazugeben und unter Rühren etwa 2 Minuten köcheln lassen. Erneut vom Herd nehmen. Eier-Milch zugeben. Unter Rühren erhitzen, nicht mehr kochen lassen. Pudding in kalt ausgespülte Schälchen füllen, abdecken und kalt stellen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 350 ml Milch mit der Vanilleschote aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Vanillemark mit 2 Eigelben, 5 EL Zucker über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die etwas abgekühlte Milch langsam unter ständigem Rühren unter die Eigelbe ziehen. Weiterrühren, bis die Sauce cremig wird. Danach durch ein feines Sieb gießen. Vanillesauce abkühlen lassen.

Für das Birnenkompott:

In der Zwischenzeit Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Butter und 2 EL heißes Wasser unterrühren. Die Birnenstücke darin etwa 1-2 Minuten ziehen lassen. Schokopudding mit Vanillesauce und Birnen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 03. April 2013

Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

Für 4 Personen

Für den Schoko-Boden:

3 Eier	60 g Puderzucker	80 g Butter
80 g dunkle Kuvertüre	60 g Zucker	70 g Mehl

Für die Kirschen:

250 ml Kirschsafft	50 g Zucker	1 Prise Zimt
2 EL Kirschwasser	2 EL Speisestärke	500 g Sauerkirschen

Für die Schoko-Mousse:

2 Blatt Gelatine	150 g Zartbitter-Schokolade	50 g Sahne
------------------	-----------------------------	------------

Für die Kirschwasser-Sahne:

125 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker	1 TL Kirschwasser
-------------	----------------------	-------------------

Eier trennen. Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelbe, Puderzucker und weiche Butter schaumig schlagen. Kuvertüre unterrühren. Mehl sieben und unter den Teig heben. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Zucker steif schlagen, ebenfalls unter den Teig heben. In eine Springform (18 cm Durchmesser) geben und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Kirschsafft, Zimt und Kirschwasser (bis auf 2 EL) erhitzen. Stärke und übrigen Kirschsafft verrühren und unter den Saft rühren. Aufkochen lassen. Kirschen zugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dunkle Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Schokolade über einem heißen Wasserbad auflösen. Gelatine ausdrücken und unter die Schokolade rühren. Masse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Schokolade rühren. Für die Kirschwasser-Sahne die Sahne halb steif schlagen. Nach Geschmack mit etwas Kirschwasser und Vanillezucker abschmecken. Schokoboden fein zerbröseln und einen Teil auf je 4 weite Gläser verteilen. Danach eine Schicht Schokomousse darauf geben. Mit weiteren Bröseln bedecken. Danach mit Kirschen füllen. Mit einem weiteren Bröseln bestreuen. Zuletzt mit Kirschwasser-Sahne abschließen.

Sören Anders am 10. Juni 2013

Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott

Für 4 Personen

Für den Tapioka-Schaum:

1 EL Tapioka	1 Vanilleschote	1/4 l Milch
2 EL Zucker	1/4 l steife Sahne	

Für das Zitronenkompott:

2 Bio-Zitronen	150 ml Weißwein	1 Apfel
ca. 2 EL Zucker		

Tapioka 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abgießen und abtropfen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Milch mit Vanillemark und Vanilleschote aufkochen, die abgetropften Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten kochen, Zucker unterrühren und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, die Vanilleschote aus der Tapiokamilch nehmen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Zitronen mit heißem Wasser abwaschen. Zitronen halbieren und die Kerne entfernen, dann die Zitronen in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Zucker und Wein die Zitronenscheiben ca. 20 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zu den kochenden Zitronen geben und solange kochen, bis alles eine sämige Konsistenz hat, mit Zucker abschmecken. Tapioka-Vanille-Schaum in Dessertschalen mit dem Zitronenkompott anrichten und servieren.

Vincent Klink am 28. März 2013

Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango Chutney, Limetten-Joghurt

Für 4 Personen

Für das Mango Chutney:

250 g Mangofruchtfleisch	4 Bio-Orangen	100 g Aprikosengelee
1/2 Limette	50 ml Aprikosen Brandy	30 g Zucker

Für die Kartäuser-Knödel:

1 Vanillestange	2 altbackene Brötchen	40 g geriebenes Weißbrot
250 g Sahne	75 g Puderzucker	1 Ei
ca. 400 g Frittierfett		

Für den Limetten-Joghurt:

1 Bio-Limette	100 g Joghurt	10 ml Joghurt-Likör
40 g Zucker		

Für das Mango Chutney:

Mangofruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Orangen halbieren und den Saft auspressen. 1 Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Mit der übrigen Orange so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets ausschneiden. Orangensaft und Aprikosengelee verrühren und einkochen. Mangowürfel unterrühren, Orangenschale zugeben. Mit Limettensaft, Aprikosen-Brandy und Zucker abschmecken.

Für die Kartäuser-Knödel:

Vanillestange längs aufschneiden und das Mark ausschaben. Die Rinde der Brötchen abreiben, die Brötchenbrösel sieben und mit dem geriebenen Weißbrot mischen. Übrige Brötchen in Scheiben schneiden. Sahne, Puderzucker, Ei und Vanillemark verrühren. Die Brötchenscheiben darin einweichen. Anschließend herausnehmen, leicht ausdrücken, zu Knödeln formen und in dem geriebenen Weißbrot wenden. Frittierfett erhitzen. Die Knödel darin goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bio-Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit Likör und Zucker schaumig rühren. Mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken. Die Kartäuser-Knödel in die Mitte der Teller geben. Mit Chutney, Orangenfilets und Limetten-Joghurt-Sauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013

Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott

Für 2 Personen

Für das Rhabarber-Kompott:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Rhabarberstangen	100 ml Weißwein
100 g Zucker	2 cl Johannisbeerlikör	

Für das Vanille-Soufflé:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 ml Milch	4 Eier
90 g Zucker	1 EL Vanillepuddingpulver	1 EL Mehl
3 cl Kirschwasser	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 EL Butter	2 EL Mandeln	

Für das Rhabarber-Kompott:

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Rhabarberstangen schälen und in 1 cm große Stücke schneiden, Weißwein, Zucker, Johannisbeerlikör, Vanillemark und -schote aufkochen. Rhabarberstücke zugeben, kurz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Vanille-Soufflé:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. 200 ml Milch, Vanillemark und -schote in einem Topf zum Kochen bringen. Eier trennen. Die übrigen 50 ml Milch, 3 Eigelbe, 30 g Zucker, Vanillecremepulver und Mehl gut verrühren. Die Mischung unter Rühren zur Vanillemilch geben und cremig werden lassen. Vanilleschote entfernen. Crème vom Herd nehmen und kalt stellen. Das übrige Eigelb mit Kirschwasser verrühren und unter die abgekühlte Masse rühren. Eiweiß, 60 g Zucker und die Prise Salz cremig schlagen und unter die Vanillecreme heben. Die Vanillemasse in gebutterte und mit Mandeln ausgestreute Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) geben. Förmchen in eine mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Soufflé im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen und mit dem Kompott anrichten.

Jörg Sackmann am 23. April 2013

Variationen von der Erdbeere mit Basilikum

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

600 g frische Erdbeeren 200 g Zucker 1-2 EL Zitronensaft

Für das Espuma:

500 g Tk-Erdbeeren 150 g Zucker 100 g Sahne

Für den Salat:

400 g frische Erdbeeren 10 Blätter Basilikum 1 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl 2 EL Zitronensaft Pfeffer

Für das Sorbet:

Erdbeeren mit Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, und anschließend fein pürieren. Die Masse auskühlen lassen, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Masse in eine gefriergeeignete Schüssel geben und etwa 4 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren oder die Masse in einer Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen.

Für das Espuma:

Die tiefgekühlten Erdbeeren mit dem Zucker in eine Plastikschiessel geben. Etwa 5 Minuten in der Mikrowelle auftauen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren. Pürierte Erdbeeren mit der Sahne verquirlen. Die Masse in einen Sahnesyphon geben und mit 2 Kapseln befüllen.

Für den Salat:

Erdbeeren putzen, abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. 6 Blätter Basilikum fein schneiden. Mit den Erdbeeren mischen. Puderzucker, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer verrühren und unter die Erdbeeren mischen. Den Erdbeersalat auf Teller verteilen. Mit Sorbet und Espuma anrichten. Mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013

Waffeln mit Erdbeeren

Für 4 Personen

1 kg Erdbeeren 350 g Zucker 2 Eier
250 g Mehl Ca. 250 ml Milch 50 g zerlassene Butter

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. 250 g Zucker unterrühren. Das Püree halbieren. Eine Hälfte in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Das übrige Püree in eine Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln und mit Zucker abschmecken. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Milch und Mehl verquirlen. 50 g Zucker und die geschmolzene Butter zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unterheben. Waffeleisen erhitzen. Teig darin nach und nach zu goldbraunen Waffeln backen. Mit frischen Erdbeeren, Frucht- und Sorbet anrichten. Dazu passt eine Vanillesauce.

Jacqueline Amirfallah am 26. Juni 2013

Waldmeister-Bowle mit Erdbeer-Sorbet

Für 4 Personen

Für Bowle und Sorbet:

1 Sträußchen frischer Waldmeister	250 ml Riesling	500 g Erdbeeren
4 EL Zucker	Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für die Hippen:

100 g Zucker	50 ml Orangensaft	Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
30 g Mehl	50 g flüssige Butter	

Für die Bowle:

Zwei Tage vorher Waldmeister gründlich waschen, trocken tupfen. Zu einem Sträußchen binden und einen Tag kopfüber aufhängen und anwelken lassen. Danach Wein in eine Schüssel geben und den Waldmeister etwa 2-3 Stunden (oder über Nacht) darin marinieren (alkoholfreie Variante mit Traubensaft).

Für das Sorbet:

Erdbeeren putzen, waschen, trocken reiben und halbieren. Eine Hälfte der Beeren mit 2 EL Zucker pürieren. In eine Eismaschine geben und zu Erdbeersorbet rühren (Schnelle Variante: die Hälfte der ganzen Erdbeeren ca. 2 Stunden anfrieren. Dann mit Zucker pürieren.) Die restlichen Erdbeeren mit Vanillemark mischen und ebenfalls zuckern, zum Waldmeister-Riesling geben und marinieren.

Für die Hippen:

In der Zwischenzeit Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Orangensaft und Vanillemark in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mehl und Butter unterrühren. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, in Stücke brechen. Waldmeister-Riesling nach Belieben mit Sekt oder Mineralwasser auffüllen. Mit Erdbeersorbet und Hippenstückchen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2013

Waldmeister-Gelee mit Rhabarber

Für 2 Personen

Für das Waldmeistergelee:

2 Blatt Gelatine	5 Stiele frischer Waldmeister	200 g Erdbeeren
350 ml trockener Sekt	70 g Zucker	2 cl Süßer Muskatwein

2 cl Passionsfruchtlikör

Für Rhabarberragout:

3 Rhabarberstangen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	500 ml Weißwein
50 g Zucker		

Für das Waldmeistergelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Waldmeister in feine Streifen schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und sechsteln. 100 ml Sekt mit Zucker und Waldmeister aufkochen. Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken, in die warme Flüssigkeit geben und auflösen. Muskatwein und den restlichen Sekt zugeben, mit Passionsfruchtlikör abschmecken. Erdbeeren untermischen, 2-3 Stunden kalt stellen und leicht gelieren lassen.

Für das Ragout:

2 Stangen Rhabarber schälen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren. Mark herauskratzen. Mark, Schote, Weißwein, und Zucker in einen Topf geben aufkochen lassen. Rhabarberstücke zufügen und ca. 5 Minuten darin köcheln lassen. Herausnehmen und den Saft abtropfen lassen. Backofen auf ca. 100 Grad vorheizen. Übrige Rhabarberstange waschen, schälen. Längs mit einem Küchenhobel 2 mm dicke und 12 cm lange Streifen abhobeln. Rhabarberstreifen in der heißen Rhabarberkompott-Flüssigkeit kurz aufkochen, sofort herausnehmen und auf Backpapier auslegen. Rhabarberstreifen im heißen Backofen ca. für 2 Stunden trocknen lassen. Rhabarber dabei nach 1 Stunde wenden. Streifen herausnehmen, auskühlen, vorsichtig vom Backpapier lösen und anrichten. Waldmeistergelee mit den Erdbeeren in Glasschalen füllen, Rhabarberragout und Streifen auf dem Gelee verteilen. Nach Belieben mit Waldmeisterblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013

Weißer Schoko-Mousse mit Erdbeer-Grütze

Für 4 Personen

Für die Schokomousse:

1 Vanilleschote	30 g Puderzucker	200 g weiße Schokolade
2 Blatt Gelatine	125 ml Milch	3 Eigelb
300 g Schlagsahne		

Für die Erdbeergrütze:

2 EL Tapioka (oder Sago)	500 g Erdbeeren	200 ml Rhabarbersaft
2 EL Zucker	Saft, Schale von 1/2 Zitrone	

Für die Schokomousse:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus kratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Schokolade hacken. Vanillemark, Schote und Milch verrühren und erwärmen. Schokolade zugeben und in der heißen Milch auflösen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls darin auflösen. Topf vom Herd ziehen. Eigelb und Puderzucker cremig aufschlagen. Schokomilch langsam unter die Eicreme rühren und etwa 20 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen. Sobald die Schokomousse beginnt fest zu werden, die Sahne unterheben. Schokomousse ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Erdbeergrütze:

Tapioka ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Tapioka abgießen und abtropfen lassen. Saft in einem Topf aufkochen. Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Zitronensaft und –schale abschmecken. Erdbeeren zugeben und in der Masse abkühlen lassen. Aus der Schokomousse mit einem Löffel Nocken abstechen. Mit der Erdbeergrütze anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 22. Mai 2013

Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	4 Eier	500 ml Milch
80 g Zucker	3 EL Speisestärke	250 ml Weißwein
Saft, Schalen 1/2 Zitrone		

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Vanillemark und –schote, Milch (bis auf 2 EL) und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. 2 EL Stärke und 2 EL Milch verrühren und unter Rühren zur kochenden Milch geben, bis die Masse cremig wird. Vanilleschote entfernen. Eischnee unter die heiße Crème ziehen. Die Crème in Gläser oder Schalen füllen und abkühlen lassen. Für die Weinschaumsoße, Eigelbe, restliche 40 g Zucker, Wein, Zitronensaft und –schale sowie die übrige Speisestärke in einen Topf geben. Alles bei schwacher Hitze hellschaumig schlagen, bis die Masse etwas hochsteigt. Topf vom Herd nehmen und über einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Crème lauwarm abgekühlt ist. Die Weinschaumsauce auf die Crème geben und servieren.

Vincent Klink am 18. April 2013

Ziegenkäse mit Pfirsich, Selim Pfeffer und Vogelmiere

Für 4 Personen

2 reife Pfirsiche	1/4 Vanilleschote	60 g brauner Zucker
2 EL Rotweinessig	100 ml Orangensaft	4 Körner (1 Schote) Selim Pfeffer
2 Zweige Vogelmiere	250 g Ziegenkäse	50 g brauner Zucker

Die Pfirsiche kreuzweise einschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren, gleich in Eiswasser abschrecken, dann die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Von der Vanille das Mark herausstreichen. Den braunen Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotweinessig und dem Orangensaft ablöschen, Vanillemark und Selim Pfeffer zugeben und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht. Dann die Pfirsichspalten zugeben und darin glasieren. Vogelmiere abspülen und trocken schütteln. Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden, mit dem Muscovadozucker bestreuen und mit dem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die Pfirsiche als Fächer auf den Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Jeweils eine Scheibe Ziegenkäse darauf anrichten. Vogelmiereblättchen zum Schluss auf dem Käse anrichten.

Michael Kempf am 28. Juni 2013

Zitronen-Tarte mit Brickteig-Blättern

Für ca. 6 Stück:

Für den Mürbeteig:

50 g Butter	40 g Zucker	130 g Mehl
1 Ei	1 Prise Salz	1 Prise Backpulver
300 g Hülsenfrüchte		

Für die Zitronencreme:

2 Blatt Gelatine	2 Eier	100 ml Milch
1 EL Vanillepuddingpulver	Mark von 1/4 Vanilleschote	60 g Zucker
Schale von 1/2 Zitrone	1 TL Zitronensaft	Puderzucker
1 Brickteigblatt	20 g Läuterzucker	

Für den Mürbeteig:

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 40 g Butter, Zucker, 120 g Mehl, Ei, Salz und Backpulver zu einem glatten einen Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, einen Tortenring (15 cm Durchmesser) mit 10 g Butter einfetten und mit 10 g Mehl bestäuben. Auf das Backblech setzen. Den Mürbeteig zu einem Kreis (ca. 19 cm Durchmesser) ausrollen. Teig in den Tortenring legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen und diesen gut andrücken. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Teig abkühlen lassen.

Für die Zitronencreme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Milch in einen Topf gießen und das Vanillepuddingpulver darin auflösen. Vanillemark, Eigelbe, 30 g Zucker sowie die Zitronenschale zugeben, alles bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und unter die heiße Crème rühren. Topf vom Herd nehmen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Crème heben. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Crème auf dem Mürbeteig verteilen, sofort mit Puderzucker bestäuben und kühlen. Brickteig auf beiden Seiten mit Läuterzucker bestreichen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im 180 Grad heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten kross backen. Teig herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend in grobe Stücke brechen. Teigblätter dekorativ in die Zitrontarte stecken. Alles mit Puderzucker leicht bestreuen und sofort servieren, damit die Brickteigblätter nicht durchweichen.

Sören Anders am 06. Mai 2013

Fisch

Bachsaibling mit Erbsen-Püree

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	Salz	1 Bachsaibling
800 g Erbsen in der Schote	1 Schalotte	3 EL Butter
100 g Sahne	1 EL Butterschmalz	1 Bund Estragon
4 Scheiben Lardo	Pfeffer	

Kartoffeln abbürsten und in Salzwasser kochen, abgießen und pellen. Den Saibling filetieren und entgräten. Erbsen aus der Schote palen. Schalotte schälen und würfeln, in 1 EL Butter anschwitzen, Erbsen zugeben und mit Sahne ablöschen, kurz köcheln lassen. Die Kartoffeln in große Würfel schneiden, mit einem Kugelausstecher jeweils in der Mitte eine Kugel herauslösen. Kartoffelwürfel in Butterschmalz rundherum braten. Estragon waschen, trocken schütteln, einige Blätter bei Seite legen und den Rest fein hacken. Die restlichen Kartoffeln mit Butter zerdrücken, gehackten Estragon zugeben und in das ausgestochene Loch füllen. Saiblingsfilet salzen, mit Lardo und Estragonblättern belegen und einklappen. Den Fisch in 1 EL Butter braten, dabei mit einem Topf beschweren. Die Erbsen pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saibling mit den Kartoffeln und dem Erbsenpüree anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 12. Juni 2013

Confierter Lachs mit Chicorée und Passionsfrucht-Butter

Für 4 Personen

4 Lachsfilets à 150 g	Salz, Pfeffer	ca. 200 ml Olivenöl
600 g Chicorée	1 Zitrone	120 g Butter
3 EL Zucker	100 ml Süßwein	70 g Ingwer
300 ml Passionsfruchtsaft	1 TL Speisestärke	Tabasco

Die Lachsfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf das Öl auf ca. 70 Grad erwärmen und den Lachs darin ca. 15-20 Minuten garen, die Lachsstücke sollten gerade so mit Öl bedeckt sein. In der Zwischenzeit den Chicorée klein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. 20 g Butter in einem Topf schmelzen, 2 EL Zucker zugeben und diesen leicht karamellisieren lassen. Chicorée mit in den Topf geben, mit Zitronensaft ablöschen, Süßwein angießen und den Chicorée weich köcheln. Für die Passionsfruchtbutter Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, bis auf ca. 1 TL mit dem Passionsfruchtsaft in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann 100 g Butter unterrühren. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Passionsfruchtbutter damit binden. Anschließend mit Tabasco einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Den geschmorten Chicorée mit übrigem Ingwer, Salz, Zucker und Tabasco abschmecken. Chicorée anrichten, den Lachs oben aufgeben und die Passionsfruchtbutter angießen und servieren.

Sören Anders am 08. März 2013

Felchen-Filet in der Kartoffel-Kruste auf Spargel-Ragout

Für 2 Personen

Für das Spargelragout:

300 g weißer Spargel	300 g grüner Spargel	200 ml Geflügelfond
2 Schalotten	1 Tomate	4 Bärlauchblätter
30 g Butter	80 g Sauerrahm	Salz, Cayennepfeffer
Zitronensaft	1 EL geschlagene Sahne	

Für die Felchenfilets:

4 neue Kartoffeln	Salz	2 Felchenfilets
Pfeffer	1 TL Thymianblättchen	1 EL Erdnussöl

Für den Spargel:

Vom weißen und grünen Spargel, die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Weißen Spargel ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, grünen Spargel separat ca. 8 Minuten in Salzwasser kochen. Beide Sorten herausnehmen und abtropfen lassen. Geflügelfond Fond oder Spargelkochwasser etwa um die ein Drittel einkochen lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate am Blütenansatz einritzen und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen. Tomate häuten, halbieren, entkernen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. Bärlauch abspülen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Den reduzierten Fond zufügen und aufkochen lassen. Sauerrahm zugeben und alles zu einer sämigen Sauce vermischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Alle Spargelstangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in die Sauce geben. Tomatenwürfel und die Hälfte Bärlauch zugeben. Geschlagene Sahne unterheben. Nochmals kurz aufkochen und abschmecken.

Für die Felchenfilets:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden und salzen. Felchenfilets in gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Kartoffeln mit dem Thymian mischen und die Fischfilets damit belegen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Felchenfilets mit der Kartoffelseite nach unten in die Pfanne legen und braten, bis die Kartoffeln eine goldgelbe Farbe haben. Die Filets wenden und weitere 2 Minuten braten. Spargelragout in die Mitte eines großen, tiefen Tellers geben, Felchenfilets darauf setzen und mit frischem Bärlauch garnieren.

Jörg Sackmann am 30. April 2013

Fisch-Pflanzerl mit Curry und geschmorten Gurken

Für 4 Personen

Für die Fischpflanzerl:

1 Knoblauchzehe	75 g Milchbrötchen	75 ml Milch
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	250 g Lachsforellenfilet	250 g Zanderfilet
1 Eigelb	Meersalz, Pfeffer	1 TL mildes Currypulver
1 TL Ingwer	1/2 Bio-Zitrone-Abrieb	1 Spritzer Zitronensaft
4 EL Speiseöl		

Für die Gurken:

2 Gurken	70 ml Gemüsebrühe	Chilisalz
1 EL Olivenöl	1 EL Butter	1 EL Dillspitzen
Meersalz, Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Knoblauchzehe schälen und hacken. Das Brioche oder Milchbrötchen etwas reiben, so dass ca. 2 EL Brösel entstehen. Übriges Brioche oder Brötchen in kleine Würfel schneiden und in der lauwarmen Milch einweichen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die beiden Fischfilets durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken. Mit Eigelb, eingeweichtem Brot sowie den Frühlingszwiebeln mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Curry, Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale sowie Zitronensaft würzen. In die Gurkenschale längs 5 Streifen einritzen, dann die Gurken in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech geben. Brühe angießen und mit Chilisalz bestreuen. Olivenöl darüber träufeln. Im Backofen etwa 10 Minuten schmoren. Aus der Fischmasse mit feuchten Händen etwa 8 Pflanzerl formen. Diese in den Bröseln wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pflanzerl bei geringer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gurken aus dem Sud herausnehmen, den Schmorsaft in einen kleinen Topf füllen und etwas einkochen lassen. Gurkenscheiben, Butter und Dillspitzen untermischen, salzen, pfeffern und weitere ca. 2 Minuten schmoren. Die Schmorgurken auf Teller verteilen, mit dem Sud beträufeln und mit den Fischpflanzerln anrichten

Frank Buchholz am 11. März 2013

Forelle Müllerin Art mit Spinat und neuen Kartoffeln

Für 4 Personen

16 neue Kartoffeln	Meersalz	9 EL Butter
1 Bund Petersilie	800 g junger Spinat	1 Schalotte
4 EL Olivenöl	Pfeffer, Muskat	4 Forellenfilets à 130 g
Saft von 1 Zitrone	4 EL Mehl	

Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln und mit 2 EL Olivenöl in einem Topf anbraten. Spinat nach und nach zugeben und zusammenfallen lassen und Flüssigkeit offen einkochen lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss 1 EL Butter zugeben und schmelzen lassen. Die Forellenfilets unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Zitronensaft darüber träufeln. Etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Filets in Mehl wenden. In einer großen Pfanne 2 EL Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Forellen bei mittlerer bis kräftiger Hitze pro Seite 4 Minuten braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die restliche Butter in die Pfanne geben, bräunen und über die Forellen gießen. Mit restlicher Petersilie bestreut servieren. Die Forelle zusammen mit dem Blattspinat und den neuen Kartoffeln auf Teller anrichten und servieren.

Frank Buchholz am 15. April 2013

Forelle mit Lauch-Kartoffel-Püree und Pilzen

Für 2 Personen

200 g Lauch	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Butter
100 g Schlagsahne	500 g mehlig. Kartoffeln	Salz, Muskat
4 Forellenfilets (à 80 g)	weißer Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 Schalotten	120 g Steinchampignons	3 cl trockener Sherry
300 ml Geflügelfond	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Lauch putzen und waschen. Den unteren weißen teil abschneiden und anderweitig verwenden. Das Lauchgrün in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Das Lauchgrün gut ausdrücken. Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. 30 g Butter schmelzen. Lauch und Schnittlauch zusammen mit der flüssigen Butter fein pürieren. 80 g Sahne nach und nach unterrühren. Anschließend alles durch ein Sieb streichen, würzen und kalt stellen. Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In wenig Salzwasser garen, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 20 g Butterflöckchen zugeben. Mit Salz und Muskat würzen. Die Lauchcreme unter das warme Kartoffelpüree geben. Backofen auf 75 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit hitzebeständiger Frischhaltefolie oder Backpapier belegen. Die Forellenfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Anschließend die Filets aus dem Ofen nehmen, Butter leicht bräunen und die Forellenfilets kurz darin schwenken, leicht nachwürzen. Für die Pilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen. Schalotten in 10 g Butter andünsten, Pilze zugeben, mit Sherry ablöschen, Geflügelfond zugeben und alles etwa 3 Minuten kochen lassen. Die Hälfte der Pilze herausnehmen. 20 g Sahne zugeben. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. In den Topf geben, erwärmen und mit 20 g kalter Butter aufmixen. Die übrigen Pilze zugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lauchpüree auf vorgewärmte Teller geben, Forellenfilets darauf anrichten. Heiße Pilzsauce nochmals aufschäumen und um das Gericht verteilen.

Jörg Sackmann 26. Februar 2013

Frühlingsrollen mit Kabeljau und Sprossen-Salat

Für 2 Personen

Für den Kabeljau:

200 g Kabeljaufilet	Salz, Cayennepfeffer	Saft Schale von $\frac{1}{2}$ Limette
2 Stangen Lauchzwiebeln	6 Zuckerschoten	1 kleine Karotte
1 kleine rote Paprika	1 Stange Staudensellerie	6 kleine Shiitakepilze
1 kleiner Apfel	2 Knoblauchzehen	2 EL Sojasprossen.
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Süß-Sauer Sauce	1 EL Sweet Chilli Sauce
2 EL Sojasauce	1 Msp Curry	Sesamöl
1 TL Koriander	1 EL Petersilie	2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Eiweiß	1 TL Mehl	500 ml Keimöl

Für den Sprossensalat:

80 g Sojasprossen	1 kleiner Chinakohl	2 Stiele Koriander
1 EL Reisessig	1 TL Sesamöl	2 EL Haselnussöl
1 EL eingelegter Ingwer	1 EL Chilli Chicken Sauce	Salz, Pfeffer

Für den Kabeljau:

Kabeljau abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Cayennepfeffer, Limettensaft und -schale würzen. Das Gemüse (Lauch, Zuckerschoten, Karotte, Paprika und Sellerie) putzen, waschen, die Paprika entkernen und alles in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und evtl. halbieren. Apfel waschen, schälen, vierteln, Knoblauch schälen und hacken. Sprossen abspülen und trocken tupfen. Gemüse, Pilze, Sojasprossen und Knoblauch mit Sonnenblumenöl im Wok heiß anbraten. Mit Süß-Saurer, Sweet-Chilli-Sauce und Sojasauce, Curry und 2 Tropfen Sesamöl würzen. Zum Schluss Apfelwürfel Petersilie und Koriander untermischen. Den Frühlingsrollenteig in 4 gleichgroße Stücke (10 x 10 cm) zuschneiden. Eiweiß und Mehl verrühren. Füllung in die Mitte des Teiges legen, die Kabeljauwürfel darauf legen. Den Teig aufrollen. Die Enden mit der Eiweiß-Mehlmischung bestreichen und verschließen. Keimöl erhitzen. Frühlingsrollen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Sojasprossen abspülen und abtropfen lassen. Chinakohl putzen, waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm feine Streifen schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Aus Reisessig, Sesam-, Haselnussöl, Ingwer, Chilli-Chicken-Sauce, Salz und Wasabi eine Marinade rühren. Den Salat mit der Marinade kurz vor dem Servieren mischen und abschmecken. Den Salat in die Mitte eines Tellers geben, die Frühlingsrollen aufsetzen und Koriander-Sesam-Joghurt dazu reichen

Jörg Sackmann am 14. Mai 2013

Gebratener Mai-Wirsing mit Lachs, Kerbel-Soße, Kohlrabi

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	1 Bund Kerbel	140 ml Olivenöl
4 Lachsfilets (a 150 g)	2 Kohlrabi mit Grün	2 Zwiebeln
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
Muskat	100 ml Sahne	2 Köpfe Maiwirsing

Backofen auf 60 Grad vorheizen. Knoblauch schälen. Kerbel abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Stiele beiseite stellen. 100 ml Olivenöl mit einem Drittel Kerbel und Knoblauch pürieren. Lachsfilet säubern, entgräten, salzen und mit 4 EL Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen. Kohlrabi putzen, waschen und schälen. Die zarten grünen Blätter fein schneiden und beiseite stellen. Die Schalen und großen Blätter ebenfalls beiseite stellen. Kohlrabi in hübsche Stücke schneiden. Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel grob würfeln und eine fein würfeln. Fein gewürfelte Zwiebel in 1 EL Butter anschwitzen, Kohlrabi zugeben, würzen und ca. 15 Minuten weich dünsten, gegen Ende der Garzeit ein Drittel der feingeschnittenen Kerbelblätter und Kohlrabiblätter zugeben. Kohlrabischalen und grobe Blätter mit Wasser bedecken, Salz, Kerbelstiele, grobe Zwiebelwürfel zugeben, daraus eine Gemüsebrühe kochen. Durch ein Sieb geben. Brühe auffangen. 1 EL Butter erhitzen. Mit 1 EL Mehl bestäuben. Mit ca. 250 ml Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten einköcheln lassen. Sahne zugeben, erneut erhitzen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Maiwirsing putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Nach Belieben in Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen. Wirsing in portionsweise in 1 EL Butter von beiden Seiten ca. 2 Minuten schmoren, würzen. Wirsing mit übrigem Kerbel in die Sauce geben, abschmecken. Mit Lachs, Kohlrabi und Kerbelpesto anrichten. Dazu passen neue Kartoffeln.

Jacqueline Amirfallah am 08. Mai 2013

Gebratener Wolfsbarsch mit Spinat

Für 2 Personen

1 Wolfsbarsch 1 kg	Meersalz	600 g frischer Blattspinat
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	2 EL Mehl
200 ml Rinderbrühe	150 ml Sahne	50 g Schmelzkäse
Pfeffer, Muskatnuss		

Den Fisch abspülen und trockentupfen. Den Fisch mit der Haut filetieren (evtl. vom Fischhändler vorbereiten lassen). Spinat putzen und gründlich waschen. Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Spinat grob schneiden. Für die Sauce 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Mehl darüber streuen. Nach und nach Brühe und Sahne unterrühren. Zum Schluss den Schmelzkäse zugeben und zu einer cremigen Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat untermischen. Fischfilets leicht salzen und im übrigen Olivenöl zuerst auf der Hautseite knusprig braten. Temperatur herunterschalten. Den Fisch wenden und ca. 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Filets mit dem Spinat anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Björn Freitag am 22. April 2013

Gebratenes Makrelen-Filet mit warmem Antipasti-Gemüse

Für 2 Personen

1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Zucchini
1 kleine Aubergine	1 Tomate	1 Stiel Thymian
10 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	1 EL Balsamico-Essig
1/2 Baguette	2 Makrelen	Saft von 1 Zitrone

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomate waschen und trockenreiben. Zucchini und Aubergine längs halbieren und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Tomate halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin anbraten. Dann zuerst die Auberginenscheiben von allen Seiten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 1 EL Olivenöl zum Bratfett geben und das übrige Gemüse: Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Thymianblättchen darin ca. 3-4 Minuten bissfest braten. Auberginen zugeben und eine weitere Minute braten. Mit Meersalz, Pfeffer und Balsamico kräftig würzen. Baguette in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in 4 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Makrelen trocken tupfen, filetieren und entgräten. Leicht salzen und pfeffern. Portionsweise in je 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Je 2 Makrelenfilets, geröstetes Baguette und Gemüse auf Tellern anrichten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Mit Zitronensaft beträufeln und servieren.

Otto Koch am 14. Juni 2013

Kabeljau mit Senf-Kruste und Blatt-Spinat

Für 2 Personen

25 g Brötchen	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	5 EL Butter	1/2 TL Kümmel, gemahlen
1 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	500 g Blattspinat
2 Kabeljaufilets à 180 g	1 Prise Muskat	

Das Brötchen zerzupfen und im Cutter zu Bröseln zermahlen. Petersilie abspülen, trocken schüteln und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter zwei geschnittene Schalotten anschwitzen, Knoblauch zugeben kurz mit anbraten. Kümmel und Senf untermischen und alles in eine Schüssel umfüllen. Brösel, 2 EL Butter und Petersilie zugeben und alles gut zu einer Paste vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Spinat die dicken Stiele entfernen, Spinat waschen und abtropfen lassen. Sardelle fein hacken. In einer tiefen Pfanne mit 1 EL Butter eine geschnittene Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Sardelle untermischen, mit Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und mit Salz abschmecken. Den Backofengrill bzw. Oberhitze vorheizen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter knapp 2 Minuten von jeder Seite braten. Herausnehmen in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen, mit der dick mit der Senfpaste bestreichen und unter der Grillschlange kurz goldbraun überbacken. Fischfilets mit Spinat anrichten und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Vincent Klink 14. Februar 2013

Lachs-Filet mit Erbsen-Püree, Minze und Joghurt

Für 4 Personen

Für das Lachsfilet:

400 g Lachsfilet 150 ml Olivenöl

Für das Erbsenpüree:

200 g Erbsen (Tk) 60 g Sahne 1 EL Butter
1 EL Crème Fraîche Brühe 2 Stiele Minze
Salz, Pfeffer, Muskat

Für Joghurt und Curryschaum:

100 g Joghurt Salz, Pfeffer 2 Schalotten
100 g Knollensellerie $\frac{1}{2}$ Stange Lauch 2 EL Curry
130 g Butter 50 ml Weißwein 150 ml Brühe
200 g Sahne Muskat, Ananassaft Orangensaft

Für das Lachsfilet:

Backofen auf 65 Grad vorheizen. Das Lachsfilet trockentupfen und in 4 Stücke teilen. eine feuerfeste Form legen. Olivenöl darüber geben, so dass das Filet bedeckt ist. Den Lachs im Backofen ca. 30 Minuten garen (konfieren). Lachs herausheben, abtropfen lassen und mit Salz und pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Die Erbsen abspülen und in der Butter ca. 5 Minuten schmoren. Sahne zugeben und würzen. Erbsen solange garen, bis sie weich sind. Minzeblättchen von den Stielen Zupfen. Mit Crème-fraîche zu den Erbsen geben und alles pürieren. Püree durch ein Sieb passieren. Anschließend, nach Belieben mit etwas Brühe anpassen und würzen.

Für Joghurt und Curryschaum:

Joghurt mit Salz und Pfeffer verrühren. Abdecken und kühlen. Für den Curryschaum Schalotten schälen und würfeln. Sellerie und Lauch putzen und klein schneiden, 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Lauch und Sellerie darin anrösten. Curry zugeben und mit schmoren. Anschließend 1 EL Butter unterrühren. Mit Weißwein ablöschen. Brühe und Sahne unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Orangensaft würzen. Die Sauce etwa einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren zurück in den Topf passieren. Kalte Butter unterrühren, abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen. die Soße passieren, fertig abschmecken. Vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren und mit einem Mixstab aufschäumen. Lachsfilet, Erbsenpüree, Joghurt und Curryschaum anrichten.

Sören Anders am 24. Mai 2013

Lachs-Tatar, Kartoffel-Rösti, Limetten, Crème-fraîche

Für 4 Personen

Für Lachstatar:

250 g frischer Lachs	1 Stängel Dill	1 Zweig Oregano
1 TL Zitronenöl	2 EL Olivenöl	geriebene Limetten-Schale
Meersalz	1 Prise Zucker	

Für die Rösti:

400 g Kartoffeln	2 EL Rapsöl	Salz
1 Prise Muskat	1 EL Butter	

Für Limetten Crème-fraîche:

1 Bio-Limette	100 g Crème-fraîche	1 Prise Salz
Cayennepfeffer	1 Dose roten Lachskaviar	

Für das Lachstatar den frischen Lachs von Haut und Fett befreien, in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. 45 Minuten ins Tiefkühlfach legen. Sobald der Fisch etwas angefroren ist, in kleine, feine Würfel schneiden. Dill und Oregano waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Ölen und der Limettenschale mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer groben Reibe in Stifte reiben. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, geriebene Kartoffeln portionsweise in die Pfanne geben und mit Salz und Muskat würzen. Einen Esslöffel Butter zugeben und das Rösti von beiden Seiten goldbraun backen. Für die Limetten Crème-fraîche Die Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche mit Limonensaft und -schale verrühren, auf dem Herd kurz erwärmen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, im Kühlschrank ca. 20 Minuten abkühlen lassen und anschließend in einen Spritzsack füllen. Lachstatar sowie Kartoffelrösti auf Teller anrichten. Limetten Crème-fraîche auf das Lachstatar dressieren und mit dem roten Lachskaviar garnieren. Dazu passt Wildkräutersalat.

Frank Buchholz 15. Januar 2013

Lachsforelle mit Kirschholz-Nussbutter, Grapefruit-Salat

Für 4 Personen

Für die Lachsforelle:

80 g Kirschholz	150 g Butter	600 g Lachsforellenfilet
Meersalz, Pfeffer	2 Schalotten	100 ml Rieslingsekt
300 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt	100 g Sahne

Für den Grapefruitsalat:

1/2 Kopfsalat	2 Bio-Grapefruits	80 g Macadamianüsse
2 Stiele Minze	2 EL Rapsöl	Meersalz

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Kirschholz abspülen und trockenreiben. Auf ein Backblech geben und etwa 20 Minuten im Ofen rösten. Die Äste herausnehmen und fein hacken. Die Butter schmelzen. Mit dem Kirschholz langsam bräunen. Vom Herd nehmen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Butter durch ein feines Sieb geben. Backofen auf 65 Grad vorheizen. Lachsforellenfilets waschen, trockentupfen, evtl. vorhandene Gräten entfernen und in 4 Portionen teilen. Lachsforelle salzen und pfeffern und in eine ofenfeste Form geben. Die Kirschholz-Nussbutter darüber träufeln und im Backofen ca. 12-15 Minuten glasig garen (konfieren).

Für die Sauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Mit Sekt, Fischfond, Lorbeer, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und auf ein Drittel einkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, Sahne zugeben, erwärmen und mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Grapefruitsalat:

Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Grapefruits waschen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben und abgedeckt zur Seite stellen. Die Grapefruit so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Dabei den Saft auffangen und die Grapefruit gut ausdrücken. Grapefruitfilets würfeln. Macadamianüsse grob hacken. Minze abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen in sehr feine Streifen schneiden.

Die Sauce für die Lachsforelle, mit abgeriebener Grapefruitschale und aufgefangenem Saft abschmecken. Kopfsalatstreifen mit dem Rapsöl, der Minze, Nüssen, den Grapefruitwürfeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsforelle aus der Butter nehmen und mit grobem Meersalz würzen. Auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Sauce kurz aufschäumen und angießen. Mit dem Salat servieren.

Michael Kempf am 22. März 2013

Makrele mit Sauce Bordelaise und Schnittlauch-Püree

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	3 große Makrelen
1/2 Bund Schnittlauch	110 g Butter	2 Schalotten
2 Zweige Blattpetersilie	1 Zitrone	50 g Ochsenmark
300 ml kräftige Kalbsjus	ca. 200 ml Milch	Pfeffer
1 Msp. Muskat	1 EL Mehl	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	50 g gesalzene Butter	weißer Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Makrelen filetieren, die Gräten ziehen, waschen und auf Küchenpapier trocknen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden (schöne Spitzen aufheben). 100 g Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen in sehr feine Streifen schneiden. Die Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist, die Fruchtfleits herausschneiden und anschließend würfeln. Das Ochsenmark mit einem heißen Messer würfeln. Die Kalbsjus in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen. Weich gekochte Kartoffeln abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen, nach und nach zu den Kartoffeln geben, die flüssige Butter ebenfalls zugeben und zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Makrelenfilets auf der Hautseite mit wenig Mehl bestäuben und gut abklopfen. Dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf der Hautseite knusprig anbraten. 1 EL Butter und einen Zweig Thymian in die Pfanne geben, die Makrelen drehen und bei niedriger Hitze kurz fertig garen. Sofort aus der Pfanne nehmen. Mit Meersalz würzen. Die gesalzene Butter würfeln und mit einem Schneebesen unter die Jus rühren. Schalotten, Zitrone, Petersilie und Ochsenmark einrühren. Mit Pfeffer und Meersalz abschmecken, die Sauce dann nicht mehr kochen lassen! Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch unter das Püree rühren. Das Schnittlauchpüree als Nocke auf den vorgewärmten Teller anrichten und mit den Schnittlauchspitzen dekorieren. Die Sauce daneben anrichten und die Makrele aufsetzen.

Michael Kempf am 28. Juni 2013

Matjes-Hering mit Joghurt-Sahne-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

8 Matjesfilets	1 kg Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Kopf Radicchio	1 Apfel
100 g durchwachsener Speck	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
80 g Joghurt	80 g Crème-fraîche	1 TL Koriander

Die Matjesheringe zirka eine Stunde wässern. Kartoffeln waschen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffelscheiben im Bratfett goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weiterbraten bis sie knusprig sind. Matjeshering in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Joghurt und Crème-fraîche vermischen. Korianderkörner im Mörser zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer zu dem Hering geben. Apfelspalten und Radicchio unterheben und nochmal abschmecken. Zwiebeln und Speck zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Bratkartoffeln mit dem Matjeshering servieren.

Vincent Klink am 25. April 2013

Orecchiette mit Saibling, Gelbe Bete, Koriander, Zitrone

Für 2 Personen

1 Gelbe Bete (100 g)	1 weiße Zwiebel	1/2 Chili
1 Zitrone	150 g Saiblingsfilet	200 g Orecchiette
1 Bund frischer Koriander	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
100 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	

Die Gelbe Bete in einem Topf mit 2 Liter Wasser 30 Minuten kochen, dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und längs in 1cm dünne Spalten schneiden. Die Chili mit einem kleinen Messer der Länge nach halbieren, die Kerne mit Hilfe des Messers herausschaben und in feine Streifen schneiden. Die Gelbe Bete schälen und so wie die Zwiebel in 1cm dicke Spalten schneiden. Die Zitrone filetieren dazu die Schale mit einem Messer entfernen und zwischen den Häuten der Zitrone die Filets herausschneiden. Den Saibling in 0,5 cm feine Würfel schneiden. Die Orecchiette in Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine große Pfanne aufstellen Öl hinein geben und erhitzen. Die Zwiebeln darin anbraten. Dann die Gelbe Bete mit anschwitzen und alles mit dem Weißwein und der Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Die gekochte Pasta dazu geben und den in kleine Würfel geschnittenen Saibling. Alles gut durch mischen. Die frische Chili, den Koriander und die Zitronenfilets untermischen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und in tiefen Tellern servieren.

Flora Hohmann 08. Januar 2013

Pastrami vom Biolachs mit Joghurt und gelber Bete

Für 4 Personen

300 g Naturjoghurt	400 g Biolachsfilet	40 g Meersalz
300 g Gelbe Bete	200 g Gelbe Bete Saft	30 g frisch geriebener Ingwer
Meersalz, Piment-d'Espelette	Saft, Schale 1 Zitrone	1 EL Rapsöl
1 EL Walnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Dillpollen	4 Zweige Dill

Backofen auf 60 Grad vorheizen. 200 g Joghurt auf eine Silikonmatte streichen und über Nacht im Backofen trocknen lassen. Das Lachsfilet entgräten, die Haut entfernen. Das Filet in lange, ca. 5 cm lange, Streifen schneiden. Die Streifen in eine tiefe Schale legen. Das Meersalz in ca. 350 ml Wasser auflösen und auf die Lachsstreifen geben. Diese sollten dabei ganz bedeckt sein. Den Lachs darin etwa 30 Minuten marinieren. Anschließend herausnehmen, kurz unter kaltem Wasser abwaschen und gut abtropfen lassen. Die Streifen in einer sehr heißen beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten. Die Streifen herausnehmen. Lachsstreifen nebeneinander auf Klarsichtfolie legen, sehr fest einwickeln und kühlstellen. Es sollte eine perfekte runde Rolle entstehen. In der Zwischenzeit die Gelbe Bete bürsten, schälen und in feine Spalten schneiden. Den Gelbe Bete Saft mit den Spalten, etwas Meersalz und Ingwer in einen Topf geben und alles ca. 10 Minuten garen. Die Spalten herausnehmen. Die Flüssigkeit nun zu einer leicht sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Zitronensaft und -schale, Piment D'Espelette und Meersalz abschmecken. Raps- und Walnussöl unterrühren. Gegarte Gelbe Bete Spalten zugeben und abdecken. Lachsrolle mit Folie in Scheiben schneiden (Pro Person je 3 Stücke) danach Klarsichtfolie entfernen. Den getrockneten Joghurt fein mörsern und mit den Dillpollen mischen. Auf einem flachen Teller verteilen Lachsportionen in dieser Mischung wälzen. Den Dill abspülen und trockenschütteln. Die Dillfähnchen von den Stielen zupfen. 1 EL davon beiseite stellen. Restlichen Dill sehr fein hacken und unter den die übrigen 100 g Joghurt rühren. Die gelbe Bete Spalten mit etwas Sauce auf den Tellern anrichten Je 3 Lachsportionen darauf anrichten. Den Dill-Joghurt als kleine Nocken auf der Gelben Bete anrichten. Mit übrigen Dillspitzen garnieren.

Michael Kempf am 12. April 2013

Pochierter Fisch mit Erbsen-Soß und Kartoffel-Focaccia

Für 4 Personen

Für den Fisch:

1 Stange Staudensellerie	1 Möhre	4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Rosmarinzweig	2 Lorbeerblätter
250 ml Weißwein, trocken	4 EL Weißweinessig	2 Wolfsbarsche (à ca. 450 g)

Für die Erbsensauce:

600 g junge Erbsen in der Schote	2 Knoblauchzehen	8 Stiele Minze
2 EL Weißweinessig	180 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelfocaccia:

225 g gekochte Kartoffeln	15 g Hefe	60 ml Milch
450 g Mehl	1 EL Salz	2 EL getrockneter Thymian
Olivenöl, Meersalz, Pfeffer		

Für den pochierten Fisch das Staudensellerie, Möhre und Frühlingszwiebeln waschen, putzen bzw. schälen und grob schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. 750 ml Wasser in einem weiten Topf mit Knoblauch, dem Gemüse, Rosmarin, Lorbeer, Weißwein und Weißweinessig zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fische gründlich waschen und im Sud bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen – nicht kochen, nur leise sieden lassen. Für die Erbsensauce die Erbsen aus der Schale brechen, den Knoblauch schälen und grob schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Erbsen, Knoblauch, Minze, Weißweinessig und Olivenöl in einem Mixer fein pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln im noch warmen Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten Mehl, 190 ml Wasser, Salz und Thymian zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes tieferes Blech setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und den Teig mit den Händen gleichmäßig verteilen, so dass er ca. 3 cm hoch aufliegt. Mit etwas getrocknetem Thymian bestreuen und an einem warmen Ort ca. 45-60 Minuten gehen lassen. Das Focaccia sollte danach um zwei Drittel aufgegangen sein. Anschließend das Brot im vorgeheizten Backofen bei 175° C für 20 – 25 Minuten goldgelb backen. Die beiden Fische aus dem Sud heben und mit der Erbsensauce sowie dem Kartoffelfocaccia servieren.

Frank Buchholz am 21. Juni 2013

Pochierter Waller mit Roter Bete und Senf-Soße

Für 4 Personen

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

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

Karlheinz Hauser 14. Januar 2013

Rote Bete Salat mit gebratenem Lachs

Für 2 Personen

4 kleine Knollen Rote Bete	4 Knoblauchzehen	4 TL grobes Meersalz
3 TL Honig	50 g Feldsalat	20 g Butter
60 g Mehl	150 ml Milch	2 Eier
3 Schalotten	5 EL Olivenöl	feines Meersalz
5 EL Balsamico	50 g Frischkäse	1 EL Butterschmalz
2 Lachsfilets à 150 g	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Rote Bete waschen und den Stielansatz abschneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Vier Alufolienstücke von ca. 25 cm Länge vorbereiten, darauf Backpapier legen. Darauf jeweils 1 TL grobes Meersalz geben und eine Rote Bete, eine zerdrückte Knoblauchzehe und 1 TL Honig geben. Die Rote Bete Knollen gut in die Folien einpacken und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten garen. Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. 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. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 2 TL Honig, 1 Prise Salz zugeben und mit 3 EL Balsamico ablöschen. Die gegarte Rote Bete schälen, nach Belieben in schöne Viertel, Scheiben oder Rauten schneiden, mit der Schalottenmarinade mischen und ziehen lassen. Die angefallenen Abschnitte der Rote Bete fein pürieren, mit Frischkäse mischen und abschmecken. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach 4 dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Lachs salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Er sollte in der Mitte noch leicht glasig sein. 2 EL Balsamico mit 3 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Feldsalat damit marinieren. Den Rote Bete Salat nochmal abschmecken Die Crêpes mit der Frischkäsecreme füllen und zusammen mit Lachs, Rote Bete-Salat und Feldsalat anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 13. Februar 2013

Roulade vom Bachsaibling mit Blattspinat, Riesling-Soße

Für 4 Personen

Für die Roulade:

2 Bachsaiblinge (á 1,2 kg)	30 g Sahne	Salz, Pfeffer
2 Stängel Basilikum	500 g Blattspinat	1 kleine Knoblauchzehe
1 Schalotte	2 EL Butter	1 Prise Muskat

Für die Sauce:

100 g weiße Champignons	3 Schalotten	3 EL Butter
5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	250 ml Riesling
250 ml Fischfond	50 g Crème double	50 g Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Roulade:

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Bachsaibling waschen und filetieren (Evtl. vom Fischhändler vorbereiten lassen). Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und anschließend von der Haut lösen. Vom Filet ca. 30 g abschneiden, würfeln und mit der Sahne und etwas Salz im Cutter zu einer Farce zerkleinern. Die Filets nun in acht Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, je 2 mit der Fischfarce bestreichen und mit Basilikumblätter belegen und darauf die übrigen Filets legen. Die zusammengelegten Bachsaiblingfilets in hitzebeständige Folie einrollen und diese im vorgeheizten Ofen unter Zugabe von Wasserdampf (dazu ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser füllen und mit in den Ofen geben) ca. 7 - 9 Minuten garen. Den Spinat putzen, von den Stielen befreien, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotte mit der angedrückten Knoblauchzehe darin glasig andünsten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Knoblauch entfernen. Vor dem Servieren Spinat abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter und den Pilzen anschwitzen. Pfefferkörner und Thymian zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Dann mit Fischfond aufgießen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Crème double und die Sahne zur passierten Sauce gießen und kurz kochen. Mit einem Stabmixer restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Je nach Säuregehalt des Weines eventuell noch mit Zitronensaft abrunden. Fischrouladen auspacken und schräg anschneiden. Spinat auf den Tellern anrichten, darauf je zwei Stücke Roulade geben. Sauce nochmal aufmixen und über den Spinat träufeln.

Karlheinz Hauser am 27. Mai 2013

Soufflierter Lachs mit Blattspinat und Riesling-Soße

Für 4 Personen

Für den Lachs:

1 Lachs (2 kg)	150 g Butter	4 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Flasche Riesling	$\frac{1}{4}$ l Fischbrühe	200 g Sahne
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone	

Für die Farce:

250 g Zanderfilet	4 Eier	Salz, Pfeffer Muskatnuss
250 g Sahne		

Für den Spinat:

800 g Babyspinat	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Den Lachs abspülen, trockentupfen und filetieren. Lachs in 8 Stücke teilen. Das Zanderfilet durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Fischfarce in einen Mixer geben. 2 Eier trennen. Eigelbe und 2 ganze Eier zum Zander geben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Sahne unterrühren und kalt stellen. Während die Farce kühlt, Eiweiß zu einem sehr steifen, schnittfesten Schnee schlagen. Die Farce herausnehmen und den Eischnee sehr vorsichtig unterheben. Die Zanderfarce kuppelartig auf den Lachsportionen verteilen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und fein würfeln. Eine flache ofenfeste Form mit 20 g Butter fetten. Schalottenwürfel damit ausstreuen. Den Lachs darauf setzen. Die Hälfte Riesling und Fischbrühe angießen. Im Backofen ca. 15 Minuten garen. Unterdessen den übrigen Riesling und Fischfond in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Lachs aus dem Ofen nehmen und den Sud zur übrigen Flüssigkeit in den Topf gießen. Lachs warm stellen. Sahne zugießen und alles einkochen lassen, bis die Sauce cremig wird. Vom Herd ziehen und die übrige eiskalte Butter, nach und nach in Stückchen zugeben und unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Spinat waschen und putzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 3-4 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lachs, Spinat und Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Karlheinz Hauser am 17. Juni 2013

Warmes Crostino mit jungem Spinat und pochiertem Ei

Für 4 Personen

1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	200 g geräucherter Saibling
100 g Crème double	Pfeffer	Saft, Schale 1/4 Zitrone
1 EL Anislikör	700 g frischer Spinat	1 rote Zwiebel
4 Eier	Salz, Essig	1 EL Butter
4 Scheiben Weißbrot	1 Bund Radieschen	

Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Den Saibling in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit Knoblauch, Crème double, Pfeffer, Zitronensaft und Anislikör zu einer feinen Crème pürieren. Nach Geschmack noch etwas Zitronenschale untermischen. Petersilie unterheben. Spinat gründlich waschen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem hohen Topf schmelzen, den Spinat darin ca. 5 Minuten dünsten. Spinat in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud in einer Schüssel auffangen. Für die pochierten Eier etwa 1 l Wasser mit ca. 20 ml Essig zum Kochen bringen. Die Eier aufgeschlagen, mit Hilfe einer kleinen Suppenkelle in die kochende Flüssigkeit gleiten lassen und 5 Minuten pochieren (Wasser sollte nur simmern). 2 EL Salz in heißem Wasser auflösen, pochierte Eier darin kurz abspülen (neutralisiert den Essiggeschmack). In der Zwischenzeit in einer flachen Pfanne die Butter schmelzen. Brotscheiben (ca. 15 cm x 10 cm) darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zum Anrichten jeweils eine Brotscheibe auf einen Teller legen. Großzügig mit der Saiblingscreme bestreichen. Spinat darauf verteilen und das pochierte Ei darauflegen. Radieschen putzen, waschen und trockenreiben. Auf dem Teller anrichten. Mit etwas Salz würzen und servieren.

Flora Hohmann am 19. April 2013

Wolfsbarsch mit Roggen-Lasagne, Speck und Parmesan-Soße

Für 2 Personen

Für die Lasagne:

200 g Roggenmehl	100 g Weizenmehl	2 kleine Eier
100 ml Milch	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Parmesansauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 dünne Stange Lauch
1 Zweig Thymian	30 g Butter	100 ml Weißwein
80 ml Wermut	300 ml Fischfond	200 g Sahne
40 g geriebener Parmesan	Salz, Zitronensaft	Piment d'Espelette

Für den Spinat:

2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe	250 g Blattspinat
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Barsch:

2 Scheiben durchw. Speck	2 Schalotten	6 Scheiben Wolfsbarsch à 50 g
30 g Butter	Salz, weißer Pfeffer	Zitronensaft

Für die Garnitur:

40 g Parmesan	2 dünne Sch. ger. Bauchspeck
---------------	------------------------------

Für die Lasagne:

Roggen- und Weizenmehl, Eier, lauwarmer Milch, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. Teig anschließend mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und in 7 x 4 cm große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke in reichlich kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen. Herausnehmen und in gesalzenem Eiswasser abkühlen lassen. Abgekühlte Teigplatten herausnehmen, abtropfen lassen und auf eine leicht geölte Frischhaltefolie geben.

Für die Parmesansauce:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Lauch putzen und das Weiße ebenfalls fein schneiden (das Grün anderweitig verwenden). Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Lauch darin anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Thymian zugeben. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Fischfond zufügen und alles auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne zugeben und erneut einkochen lassen. Parmesan unterrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce anschließend durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken und vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Spinat:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat putzen, gründlich waschen und trockenschütteln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 3 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Für den Barsch:

Speck in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Wolfsbarschfilets trocken tupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets von jeder Seite ca. 1 Minute leicht glasig anbraten. Mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 3 Minuten warm stellen. Speck in der Pfanne auslassen. Schalotten zugeben und goldgelb anbraten. Würzen und über den Fischfilets verteilen.

Für die Garnitur:

Parmesan in dünne Scheiben hobeln. Speckscheiben auf Backpapier legen, mit einer Pfanne beschweren (damit er sich nicht aufrollt) und im heißen Backofen knusprig braten. Auf zwei vorge-

wärmten Tellern Lasagneblätter, Spinat und Wolfsbrasch schichten. Zum Schluss mit knusprigen Speckscheiben, gehobeltem Parmesan und Parmesansauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013

Zander mit Borlotti-Bohnen

Für 2 Personen

100 g große, weiße, getrocknete Bohnen	1 weiße Zwiebel	1 Möhre
100 g Knollensellerie	4 getrocknete Aprikosen	100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe	40 g frischer Ingwer	5 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	Salz	1/4 rote Chilischote
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	300 g Zanderfilet

Die Bohnen nach Packungsanleitung einweichen (am besten über Nacht). Bohnen in einem hohen Topf in reichlich Wasser ca. 1,5 Stunden weich kochen. Zwiebel schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Die Möhre und Sellerie ebenfalls schälen. Möhre in dünne Scheiben schneiden. Sellerie in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Aprikosen in feine Streifen schneiden und im Weißwein marinieren. Ingwer schälen und auf einer Reibe fein reiben. Knoblauch schälen. In einer hohen Pfanne oder einem Wok 2 EL Olivenöl erhitzen. Zuerst die Zwiebel, dann Sellerie, Möhre, Ingwer und den ganzen Knoblauch anschmoren und dabei leicht anrösten lassen. Weißwein und Aprikosen untermischen. Bohnen abgießen, abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Gemüsebrühe ebenfalls zugeben. Mit Salz würzen und etwa um ein Drittel einköcheln lassen. Den Fisch in 2 Portionen schneiden und von beiden Seiten salzen. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den auf der Hautseite in die Pfanne geben und so lange braten bis das Fleisch oben nur noch leicht glasig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Fisch wenden. Ohne zusätzliche Hitze ca. 2 Minuten fertig ziehen lassen. Chilischote entkernen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen und trockenschütteln. Blättchen bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen. Blättchen und Fähnchen grob hacken. Kräuter zu den Bohnen geben. Bohnengemüse abschmecken und in tiefen Tellern anrichten. Den Zander darauf legen. Fisch oben drauf legen. Zum Schluss jeweils etwas von dem übrigen Olivenöl über das Gemüse geben.

Flora Hohmann 08. Februar 2013

Zander mit Kompott von Berglinsen und Ingwer

Für 4 Personen

Für das Linsenkompott:

150 g Berglinsen	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
25 g frischer Ingwer	30 g Butter	1 EL milder Curry
300 ml Tomatensaft	2 Limettenblätter	Saft und Schale 1 Limette
1 Stiel Minze	1 Stiel Koriander	

Für den Zitronengrasschaum:

2 EL Kokosflocken	1 Schalotte	1 EL Rapsöl
4 Stiele Zitronengras	1 TL milder Curry	200 ml Fischfond
200 ml Wermut	100 ml Kokosmilch	Zitronensaft
Meersalz		

Für den Zander:

600 g Zanderfilet mit Haut	3 EL Rapsöl	2 EL Butter
1 Zweig Thymian	grobes Meersalz	

Für das Linsenkompott:

Die Linsen in ca. 500 ml kaltem Wasser über Nacht einweichen. Linsen abgießen, das Wasser dabei auffangen. Linsen gut abtropfen lassen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Linsen zugeben und kurz anschmoren. Currypulver darüberstäuben und kurz mitbraten. Tomatensaft, etwas Meersalz und die Limettenblätter zugeben. Die Linsen bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten weich garen. Nach Belieben etwas Einweichfond in kleineren Mengen nach und nach zugeben. Es sollte eine sehr sämige Konsistenz entstehen. Mit Limettensaft und -schale sowie etwas Meersalz abschmecken.

Für den Zitronengrasschaum:

Für den Schaum, Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte fein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin anbraten. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter, das Wurzelende und die Spitzen entfernen. Zitronengras sehr fein schneiden, zu den Schalotten geben und kurz mit anbraten. Currypulver und Kokosflocken zugeben und kurz mit anbraten. Mit Fond und Wermut ablöschen und alles langsam um die Hälfte einkochen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Kokosmilch zugeben, erhitzen und mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken.

Für den Zander:

Zanderfilet entgräten, abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Zander in 4 Portionen teilen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zander auf der Hautseite knusprig und hellbraun braten. Die Temperatur herunterschalten. Zander wenden, Butter und Thymian zugeben und etwa 4 Minuten ziehen lassen. Mit Meersalz würzen. Minze und Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen in feine Streifen schneiden und unter die Linsen rühren. Die Linsen (in einem Metallring) auf warme Tellern geben. Den Zander darauf anrichten. Zitronengrassauce aufschäumen und neben den Linsen anrichten.

Sören Anders am 05. April 2013

Zweierlei vom Zander mit Blattspinat

Für 4 Personen

1 Bio-Zitrone	125 g Mehl	125 g Hartweizengrieß
Salz	3 EL Olivenöl	ca. 200 ml Wasser
800 g frischer Blattspinat	600 g Zanderfilet	150 g Sahne
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Estragon
30 g Butter		

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwa 1/2 TL Schale abreiben. Dann die Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet und die Fruchtflets heraus schneiden. Beide Mehlsorten, 1 Prise Salz, 1 EL Olivenöl, Zitronenabrieb und Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten. (Es ist empfehlenswert nicht das komplette Wasser auf einmal zuzugeben, sondern nur 2/3. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser nachgießen.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zanderfilet entgräten und vier schöne Stücke von je 100 g zurecht schneiden. Zanderabschnitte würfeln, mit der Sahne mischen, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den gewaschenen Spinat mit in die Pfanne geben und zusammen fallen lassen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Zander und Sahne im Cutter zu einer Farce mixen. Den Nudelteig ausrollen. Auf die Nudelbahnen jeweils mit etwas Abstand 1 TL Fischfarce, darauf 1 TL gut ausgedrückten Spinat setzen, die Ränder mit etwas Wasser einpinseln, mit der nächsten Nudelbahn bedecken, andrücken und zu Maultaschen bzw. Ravioli ausschneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser die Maultaschen ca. 3 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Fischstücke salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, Estragonzweig und am Ende die Zitronenfilets mit in die Pfanne geben. Butter bräunen. Gebratenen Zander mit Zitronen, restlichem Spinat und Maultaschen anrichten, diese mit der braunen Butter beträufeln und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. März 2013

Geflügel

Backhendl mit Kürbiskern-Kräuter-Kruste und Spargel

Für 2 Personen

Für das Hendl:

2 Hähnchenbrustfilets	1/2 Bund Petersilie	3 Zweige Dill
3 Zweige Kerbel	1 Zweig Estragon	30 g Kürbiskerne
300 g Paniermehl	100 g Mehl	2 Eier
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	500 g weißen Spargel
3 EL Milch	1 EL Zucker	

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	2 EL Butter
3 EL Crème-double	1 Prise Muskat	100 g Butter
1 Zitrone		

Für das Hendl:

Die Filets einmal quer halbieren so dass man dünnere Hälften hat. Die Kräuter für die Panade waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kürbiskerne fein hacken. Kräuter und Kürbiskerne mit dem Paniermehl mischen. Auf flachen Tellern einmal das Kräuter- Paniermehl, einmal das Mehl und einmal das verquirlte Ei vorbereiten. Die Hähnchenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, erst im Mehl wenden, dann im Ei und zum Schluss in der Panade. Vorsichtig die Panade abschütteln. Nicht festdrücken. In einer tieferen Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen. Hähnchenschnitzel darin ca. 5 Minuten ausbacken. Spargel schälen und in einem flachen Topf Wasser mit der Milch, dem Zucker und einer Prise Salz zum kochen bringen. Die geschälten Spargel bei mittlerer Hitze köcheln lassen, ca. 15 Minuten, bis sie sich leicht über einer Gabel biegen.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und ca. 30 Minuten in Salzwasser ganz weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und Butter, Crème-double, Muskat und Pfeffer dazu geben. Alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen bis sie goldgelb ist. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Abrieb und Saft zur Butter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel aus dem Sud heben und abtropfen lassen. Das Backhendl, den Spargel und die Kartoffeln auf dem Teller anrichten. Alles mit der Zitronenbutter beträufeln.

Flora Hohmann am 29. Mai 2013

Brathähnchen in Zitronen-Soße

Für 2 Personen

$\frac{1}{2}$ Brathähnchen (ca. 750 g)	1 Zwiebel	1 Stange Porree
1 Stück Knollensellerie	1 Möhre	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Thymian	3 unbehandelte Zitronen	1 EL Butterschmalz

Das Brathähnchen in Brust und Keule zerlegen und diese jeweils teilen, so dass 8 Stücke entstehen. Zwiebel schälen und vierteln. Porree, Knollensellerie und Möhre waschen, putzen und grob zerkleinern. Für die Hühnerbrühe die Karkasse (Rücken- und Brustknochen) in einem Topf ohne zusätzliches Fett anrösten. Anschließend reichlich Wasser, die Zwiebel, Porree, Sellerie, Möhre, Salz und Pfeffer zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen. Durch ein Sieb abgießen. Thymian abspülen und trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zitronen abspülen und trockentupfen. Die Schale der Zitronen dünn abreiben. Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenkeulen und das Brustfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen mit einem Viertel der Zitronenschale einreiben. Bei den Brustfilets, die Haut lösen. Das Fleisch salzen, mit einem weiteren Viertel der Zitronenschale und der Hälfte der Thymianblättchen würzen. Die Haut darüber schieben. Keulen und Brustfilets im heißen Butterschmalz von allen Seiten goldbraun braten. Mit der Hälfte Zitronensaft beträufeln und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten fertig braten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. (Brustteil ist eher gar und kann bereits nach 15 Minuten herausgenommen werden). Den Bratensatz mit 200 ml Hühnerbrühe (übrige Brühe anderweitig verwenden z. B. einfrieren) und dem übrigen Zitronensaft ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, dem übrigen Zitronenabrieb und restlichen Thymianblättchen abschmecken. Kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Hähnchenfleisch zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmecken geschmorte grüne Bohnen und Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah am 06. März 2013

Coq au Vin mit Perlzwiebeln

Für 4 Personen

1 küchenfertige Poularde (1,8 kg)	200 g durchwachsener Speck	24 frische Perlzwiebeln
2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	2 EL Mehl
80 ml Cognac	1 Bouquet garni	500 ml Rotwein
250 g kleine Champignons	1 EL Butter	8 Scheiben Baguette
1 Knoblauchzehe		

Die Poularde mit einer Geflügelschere zerlegen. Speck fein würfeln. Die kleinen Zwiebeln schälen. In einer großen, feuerfesten Kasserolle den Speck mit 1 EL Oliven anbraten, die Zwiebeln zugeben und mit andünsten. Anschließend beides aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Geflügelteile in der gleichen Kasserolle mit 1 EL Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Wenn das Fleisch goldbraun angebraten ist, mit dem Cognac ablöschen. Speck, Zwiebeln und Bouquet garni zugeben, mit dem Wein auffüllen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 2,5 Stunden garen. Anschließend Geflügelteile, Speck und Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen. Die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter dünsten. Die Brotscheiben in einer Pfanne rösten, den Knoblauch schälen, halbieren und die gerösteten Brotscheiben damit einreiben. Geflügelteile, Speck und Zwiebeln wieder in die Sauce geben, Pilze zufügen und alles erhitzen. Sofort mit dem Knoblauchbrot servieren.

Frank Buchholz 15. Januar 2013

Cordon bleu von der Mais-Poularde mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Zucker	200 ml Rinderbrühe
1 Zwiebel	150 ml Sonnenblumenöl	1 EL mittelscharfer Senf
50 ml Weinbrandessig	4 Maispoulardenbrüste á 150 g	4 Sch. Schwarzwälder Schinken
4 Sch. Emmentaler Käse	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
2 Eier	300 ml brauner Kalbsfond	3 Zweige Thymian
100 g Butter	60 g Feldsalat	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, 100 ml Öl, Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat ca. 1 Stunde marinieren. Maispoularden abspülen und trockentupfen. Anschließend waagrecht eine Tasche einschneiden. Die Brüste leicht flach klopfen. Die Taschen öffnen und jeweils eine Scheibe Schinken und Käse hineinlegen, zuklappen und evtl. mit Holzspießen fest stecken. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Mehl und Semmelbrösel auf zwei Teller verteilen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Maispoularden zunächst in Mehl, danach in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Brösel dabei etwas andrücken. In der Zwischenzeit Kalbsfond in einen Topf geben. Die Thymianblättchen abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Thymianblättchen zum Fond geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa um 1/3 einkochen lassen. Maispoularden Cordon bleu portionsweise in einer Pfanne mit dem übrigen Sonnenblumen Öl und 50 g Butter gleichmäßig von beiden Seiten braten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl Mischung übergießen, bis die Cordon bleu knusprig braun gebacken sind. Während dessen den Feldsalat putzen, abspülen und trockentupfen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit dem Kartoffelsalat mischen. Thymianjus mit der übrigen kalten Butter binden. Mit Cordon bleu und Kartoffelsalat anrichten.

Karlheinz Hauser 28. Januar 2013

Gefüllte Hühner-Brust mit Spinat und Gorgonzola-Soße

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	20 Rosinen
800 g frischer Spinat	1 Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl
200 g Gorgonzola	4 Hähnchenbrustfilets (á 150 g)	6 EL Butterschmalz
3 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
225 ml Milch	125 ml Sahne	Pfeffer
1 EL Butter	Muskatnuss	20 Pinienkerne

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Rosinen in warmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Spinat gründlich waschen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat gut abtropfen lassen und grob hacken. Gorgonzola würfeln. Rosinen abgießen und abtropfen lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Hähnchenbrustfilets abspülen und trockentupfen. In die Filets, längs eine Tasche schneiden und jeweils mit einem kleinen Stück Gorgonzola, 3 Rosinen und 1 EL Spinat füllen. Mit einem Holzspieß verschließen. Hähnchenbrustfilets portionsweise, in 4 EL heißen Butterschmalz, von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend im Backofen ca. 15 Minuten fertig braten. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Lorbeerblatt darin anbraten. 2 EL Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Zwiebeln mit Mehl bestäuben, verrühren und ca. 1 Minute schmoren. 125 ml Milch, Sahne und 2 EL Wasser nach und nach unterrühren. Alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Den übrigen Gorgonzola unterrühren und schmelzen lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. Übrige Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln abdämpfen und durch eine Presse drücken. Mit der erwärmten Milch cremig rühren. Die beiseite gestellten 2 EL Zwiebeln und restlichen Spinat untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und mit den übrigen Rosinen unter die Sauce rühren. Hähnchenbrustfilets, Gorgonzolasauce und Spinat-Kartoffeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah 20. Februar 2013

Hähnchen-Brust mit Shiitake-Pilzen und Glasnudeln

Für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)	Salz	80 g Butterschmalz
2 Knoblauchzehen	2 EL Sojasauce	1 EL Honig
250 g Shiitakepilze	2 große Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln
100 ml Hühnerbrühe	300 g Glasnudeln	Fischsauce

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Hähnchenbrustfilets abspülen und trockentupfen. Hähnchen salzen und in 10 g Butterschmalz rundherum anbraten. Herausnehmen. Knoblauch schälen. Mit Sojasauce und Honig pürieren. Hähnchenbrustfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Sojasaucenmischung bestreichen. Hähnchen im Backofen ca. 30 Minuten garen. Shiitakepilze putzen und vierteln. Möhren putzen, waschen und in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. 10 g Butterschmalz erhitzen. Möhren, Pilze und Zwiebeln darin anbraten. Brühe aufkochen. Glasnudeln (einige beiseite stellen) in eine Schale geben und mit der Brühe übergießen. Glasnudeln zum Gemüse geben. Mit Soja- und Fischsauce würzen. Übrige Glasnudeln im übrigen Butterschmalz knusprig frittieren. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Glasnudel-Gemüsemischung und frittierten Glasnudeln anrichten

Jacqueline Amirfallah 09. Januar 2013

Hähnchen-Brust mit Tomaten und Taleggio überbacken

Für 2 Personen

Für die Zwiebeln:

1 Thymianzweig	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
2 Pimentkörner	2 Pfefferkörner	100 g frische Perlzwiebeln
10 g Gänseschmalz	2 TL Honig	10 ml Apfel-Balsamico
50 ml Weißwein	25 ml Portwein	Salz
1 TL Speisestärke		

Für die Senfmarinade:

35 g braune Senfsaat	120 ml weißer Balsamico	1 TL grober Senf
5 g Salz	3 g Zucker	

Für die Hähnchenbrustfilets:

2 Hähnchenbrustfilets à ca. 150 g	1 EL Butter	3 Tomaten
2 Zweige Zitronenthymian	Salz, weißer Pfeffer	1 EL Olivenöl
80 g Taleggio		

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Für die Zwiebeln: Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Lorbeerblatt, Sternanis, Piment- und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Die Perlzwiebeln schälen und in einem kleinen Schmortopf mit Gänseschmalz anschwitzen. 1 TL Honig zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen, und mit Weiß- und Portwein auffüllen. Thymian und die Gewürze zugeben und die Zwiebeln ca. 25 Minuten zugedeckt im vorgeheizten Ofen weich schmoren. Mit Salz abschmecken und restlichen Honig untermischen. Die Zwiebeln im Fond abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Senfmarinade: Die Senfsaat in kochendes Wasser geben und 1/2 Minute köcheln lassen, dann absieben und im Sieb unter fließendem kaltem Wasser abkühlen lassen. Die abgetropfte Senfsaat in eine Schüssel geben. Essig mit Senf, 5 g Salz und 3 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Diesen Essigsud heiß über die Senfsaat gießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Raumtemperatur über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, im kochenden Wasser kurz blanchieren, dann abschrecken und die Haut abziehen. Tomate halbieren, die Kerne austreichen und jede Hälfte in 4 Stücke schneiden. Die Tomatenstücke flach drücken.

Für die Hähnchenbrustfilets: Die Hähnchenbrüste in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten, dann im Ofen ca. 7 Minuten fertig garen. Den vorbereiteten Zwiebelfond abpassieren. Stärke mit 1 TL Fond anrühren. Restlichen Zwiebelfond aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche goldbraun anbraten, den gebundenen Fond angießen und die Zwiebeln damit glasieren. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Gebratene Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Tomatenstücke in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf die Hähnchenbrüste legen. Taleggio in 4 Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Hähnchenbrüste legen. Den Backofen-grill oder starke Oberhitze vorheizen. Die vorbereiteten Hähnchenbrüste kurz vor dem Servieren unter dem Grill gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Hähnchenbrust auf der Tellermitte anrichten, die Zwiebeln darum herum geben und mit der Senfmarinade beträufelt servieren.

Jörg Sackmann am 12. März 2013

Hühner-Frikassee mit Champignons

Für 4 Personen

1 Freilandhuhn (1,3 kg)	1 Zwiebel	1/2 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkörner	Salz
6 Stangen Spargel	150 g kleine Champignons	200 g Basmatireis
1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
100 ml Sahne	1 Eigelb	Pfeffer
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Kapern	

Am Vortag, das Huhn abspülen. Zwiebel schälen und vierteln. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit dem Huhn, Lorbeer und Pfefferkörnern und 1 TL Salz in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Danach ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze garen. Dabei den sich bildenden Eiweißschaum immer wieder abschöpfen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Huhn in der Brühe auskühlen lassen. Das Huhn herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb geben. Das Hühnchenfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, den Spargel schälen und in 3-4 Stücke schneiden. Champignons putzen und vierteln. Spargel und Pilze nacheinander in Salzwasser blanchieren. Spargel ca. 3-4 Minuten. Die Pilze etwa 1 Minute. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Reis in kochendem Salzwasser, bei schwacher Hitze 18-20 Minuten garen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüber stäuben und kurz anrösten. Mit ca. 500 ml der Hühnerbrühe ablöschen und gut verrühren. Sahne ebenfalls unterrühren und alles ca. 10 Minuten garen. Den Topf vom Herd ziehen, Eigelb mit etwas von der heißen Flüssigkeit mischen und unterrühren. 1 EL kalte Butter ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons, Spargel, Kapern inklusive der Kapernflüssigkeit und das Hühnerfleisch zugeben und nochmals erwärmen. Nicht mehr kochen lassen. Reis abgießen und ringförmig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Hühnerfrikassee hinein geben und servieren.

Vincent Klink am 02. Mai 2013

Risotto mit Erbsen und Hähnchen-Streifen

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	1 TL geriebener Ingwer	1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl	2 Hähnchenbrustfilets	2 Schalotten
150 g Risottoreis	4 EL Butter	ca. 500 ml Gemüsebrühe
ca. 500 g Erbsen in Schoten	Salz, Pfeffer	30 g Parmesan

Knoblauch schälen, fein hacken und mit Ingwer, Sojasauce und Olivenöl vermischen. Hähnchenbrustfilets in 2 cm breite Streifen schneiden, mit der Knoblauch-Ingwer-Marinade vermischen und 1 Stunde kühl stellen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, den Reis zugeben und glasig dünsten. Sobald die Schalotten oder der Reis Farbe nehmen, alles mit Brühe ablöschen, bis auf ca. 3 cm über dem Reis mit Brühe auffüllen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Unter Rühren weiterköcheln und immer wieder etwas Brühe zugeben. Es sollte immer so viel Flüssigkeit beigegeben werden, dass sich ein flüssiger Brei im Topf befindet. Die Erbsen aus den Schoten lösen, abspülen und abtropfen lassen und nach circa 20 Minuten zum Reis geben. Alles weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die marinierten Fleischstreifen in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Risotto vom Herd ziehen, übrige Butter unter das Risotto ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Risotto mit den Hähnchenstreifen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Graupen-Risotto

Für 4 Personen

Für die Saltimbocca:

4 Perlhuhnbrüste	4 Scheiben Parma-Schinken	1/2 Bund Salbei
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
einige Holzspieße		

Für das Graupenrisotto:

4 Möhren	2 Schalotten	30 g durchwachsener Speck
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	240 g feine Graupen
1 Lorbeerblatt	50 ml Weißwein	850-1000 ml Geflügelfond
80 g Parmesan, gerieben	1 Bund Schnittlauch	50 g schwarze Oliven

Für die Sauce:

3 Schalotten	1 Zweig Thymian	1/2 Lorbeerblatt
200 ml Madeira	200 ml Kalbsfond	2 EL Crème double
1 Prise Paprikapulver	Meersalz, Pfeffer	30 g kalte Butter

Für die Saltimbocca:

Perlhuhnbrust abspülen und trocken tupfen. Längs, seitlich eine Tasche in das Fleisch schneiden. In diese Tasche jeweils eine Scheibe Parma-Schinken und 1-2 Blätter Salbei legen. Die Öffnung nach Belieben mit einem Holzspieß fest stecken. Perlhuhnbrust von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 90 Grad vorheizen. Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Perlhuhnbrüste darin mit dem Rosmarin und Thymian knusprig anbraten. Perlhuhnbrüste im heißen Ofen bei 90°C ca. 4-5 (?) Minuten fertig garen.

Für das Risotto:

Die Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Je 1 EL Olivenöl und Butter im Schnellkochtopf farblos andünsten. Speck hinzufügen und kurz mit schmoren. Graupen, Möhren und Lorbeerblatt untermischen und ca. 4 Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdampft ist, 850 ml Geflügelfond dazugeben. Den Schnellkochtopf verschließen und auf Stufe I ca. 13 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Schnellkochtopf öffnen und die Graupen probieren. Falls sie noch nicht die richtige Konsistenz haben sollten, in traditioneller Weise wie ein klassisches Risotto weiter garen. Unter Rühren die übrige Brühe zugeben, bis das Graupenrisotto eine cremig bissfeste Konsistenz hat. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, Graupen mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Oliven fein würfeln. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch und Oliven unterrühren. Für die Sauce Schalotten schälen und klein schneiden. Schalotten, Thymian, Lorbeerblatt und Madeira in einem Topf um etwa ein Drittel einköcheln lassen. Kalbsfond zugeben und weitere ca. 10 Minuten kochen. Crème double unterrühren und die Sauce erneut, bei starker Hitze einkochen, bis sie so dickflüssig ist, dass sie am Löffel haftet. Thymianzweig und das Lorbeerblatt entfernen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Butter stückchenweise unterrühren und die Sauce damit binden. Vor dem Servieren abschmecken und mit dem Pürierstab kurz aufschäumen. Das Graupenrisotto in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten. Perlhuhn-Saltimbocca darauf setzen. Mit der aufgeschäumten Madeirasauce beträufeln und sofort servieren.

Frank Buchholz 04. Februar 2013

Semmelknödel-Geröstel mit Ente

Für 2 Personen

3 Brötchen vom Vortag	1/8 l Milch	1 Schalotte
3 EL Butterschmalz	1/2 Bund Blattpetersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat	300 g gebratene Ente	1 Zwiebel
30 g Rauchspeck	30 g Butter	

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken und zur Hälfte unter die Schalotten mischen. Dann die Mischung, mit 2 Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Semmelknödel (können auch schon am Vortag gemacht werden) in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die gebratene Ente in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Rauchspeck fein würfeln. Die Semmelknödel in Butterschmalz braten. In einer Pfanne mit Butter Zwiebel und Speckwürfel glasig werden lassen und mit den Fleischstücken unter die gebratenen Knödel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen Eier verquirlen und darüber verteilen. Unter langsamem Rühren stocken lassen. Vor dem Servieren mit restlicher Petersilie bestreuen.

Otto Koch am 03. März 2013

Spargel mit Thymian-Marinade und Mais-Poularde

Für 2 Personen

Für den Spargel:

400 g Spargel	50 g Butter	Salz, Zucker
50 ml Wermut	500 ml Geflügelfond	130 g Sahne

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für die Thymian-Marinade :

1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl	1 TL Walnussöl
3 EL weißer Balsamico	1 TL Dijon Senf	Saft, Schale 1 Limette
Salz, Piment d'Espelette	1 EL Blütenhonig	

Für die Maispoularde:

2 Poulardenbrüste á 120 g	Salz, Pfeffer	30 g Butter
120 g Shiitakepilze		

Für den Spargel:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Etwa 180 g Spargel schräg in 2 mm dicke Scheiben schneiden – die Spitzen ganz lassen und beiseite legen. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Geschnittenen Spargel (ohne Spitzen) darin anbraten und langsam dünsten, ohne Farbe zu geben. 1 Prise Zucker und Wermut zugeben und aufkochen lassen. Geflügelfond zugeben und alles um ein Drittel einköcheln lassen. Sahne zugeben, kurz aufkochen, pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den übrigen Spargel halbieren, mit der übrigen Butter und in wenig Wasser bissfest garen.

Für die Vinaigrette:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit Oliven- und Walnussöl, Balsamico, Senf, Limettensaft und –schale zu einer Marinade verrühren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Honig würzen. Spargel aus abgießen, abtropfen lassen und in der Marinade ziehen lassen. Dabei sollten die Spargelspitzen lauwarm bleiben.

Für die Maispoularde:

Backofen auf 70 Grad vorheizen. Poulardenbrüste abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 g Butter erhitzen dabei leicht bräunen. Poulardenbrüste darin und von jeder Seite ca. 3 Minuten braten, so dass sie saftig bleiben. Poularden aus der Pfanne nehmen und nachwürzen. Mit Folie bedeckt im Backofen ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Shiitakepilze putzen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. In der übrigen Butter kurz anbraten, und zu den marinierten Spargelspitzen geben. Spargel in die Mitte eines tiefen Tellers verteilen. Poularde in dünne Scheiben aufschneiden und auf den Spargelsalat setzen. Spargelschaum erhitzen, aufmixen und um den Salat anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten und einem Kräutersalat servieren.

Jörg Sackmann am 16. April 2013

Hack

Hackfleisch-Maultaschen mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, fest	1 kleine Zwiebel	250 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	2 Msp. Curry	Salz, Pfeffer
1 EL Apfelessig	5 EL Sonnenblumenöl	

Für den Teig:

150 g Hartweizenmehl	2 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl, Frischhaltefolie	

Für die Füllung:

2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	50 g Speck
1/2 Bund glatte Petersilie	3 Eier	200 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran, gerebelt
200 ml Fleischbrühe		

Für den Kartoffelsalat:

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Für den Teig:

Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Zwei Zwiebeln schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz gut anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, grob hacken und mit 2 Eiern in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab fein mixen. Kräutereimischung mit Hackfleisch, angeschwitzten Speck-Zwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und alles gut durchmengen (ca. 5 Minuten), damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt. Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 4 Minuten kochen. Übrige Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braun rösten. Die Maultaschen in Brühe anwärmen. Maultaschen mit etwas Brühe in einen tiefen Teller geben und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren.

Vincent Klink am 28. März 2013

Kalb-Hack-Kotelett mit Schmorkarotten und Bärlauch-Soße

Für 2 Personen

300 g Kalbsfleisch	3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
80 g Butter	200 g Sahne	1 Ei
Salz, Pfeffer	200 g kleine Möhren	100 ml Geflügelbrühe
300g Kartoffeln	100 ml Kalbsjus	2 EL Bärlauch
30 g Butterschmalz		

Möhren waschen, putzen und in 20 g Butter langsam andünsten. Mit der Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten garen lassen, bis die Brühe verdampft ist. Kartoffeln wasche, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Die noch heißen Kartoffeln zerdrücken und mit übriger Butter, restlicher Schalotte und übriger Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensauce oder Jus erwärmen und mit der übrigen Sahne einkochen. Zum Schluss den gehackten Bärlauch untermischen und würzen. Das Fleisch in 30 g Butterschmalz langsam, von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Alles mit „Kalbskoteletts“, Kartoffelstampf und Möhren anrichten. Mit etwas Bärlauchsauce übergießen.

Otto Koch am 26. April 2013

Lamm-Hack mit geschmorter Gurke und Minzjoghurt

Für 4 Personen

100 ml Milch	1 Brötchen vom Vortag	3 Schalotten
2 Knoblauchzehe	4 EL Sonnenblumenöl	80 g Fetakäse
50 g getr. Öl-Tomaten	600 g Lammhackfleisch	1 TL scharfer Senf
1 Ei	1 EL Schwarzkümmel, gemahlen	Meersalz, Pfeffer, Chilipulver
2 Salatgurken	200 ml Gemüsebrühe	1 Zweig Dill
2 Zweige Minze	2 Zweige Koriander	1 Bio-Zitrone
200 g Joghurt aus Schafsmilch	1 Msp. milder Curry	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Milch erwärmen. Das Brötchen mit der Milch übergießen und etwas ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. 2 gehackte Schalotten und 1 gehackte Knoblauchzehe in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl anschwitzen. Feta fein würfeln, getrocknete Tomaten fein hacken. Hackfleisch, die Knoblauch-Schalotten, Senf und Ei in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken, zugeben sowie Feta und gehackte Tomaten. Alles sehr gut verkneten und die Masse mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und abschmecken. Aus der Masse Köfte (längliche Frikadellen) formen und diese in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten braten, dann auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen fertig garen (ca. 5 Minuten). Die Salatgurken schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in 5 cm lange Stifte schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Sonnenblumenöl glasig andünsten. Die Gurkenstifte zugeben, kurz mit andünsten und mit dem Gemüsefond ablöschen. Bei mittlerer Hitze knackig schmoren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Dill, Minze und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Joghurt mit Minze und Koriander, einer gehackten Knoblauchzehe und Zitronenschale vermischen. Mit Curry, Kreuzkümmel und Salz würzen und abschmecken. Feingeschnittenen Dill unter die Schmorgurken geben. Die Schmorgurken auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Köfte mit dem Gewürzjoghurt darauf anrichten und servieren.

Michael Kempf am 07. Juni 2013

Orientalische Hack-Bällchen mit Erbspüree und Salat

Für 2 Personen

Für das Erbspüree:

200 g getr. Erbsen	400 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	1 TL Thymianblättchen
Muskat, Pfeffer, Salz		

Für die Hackbällchen:

1 altbackenes Brötchen	80 ml Milch	1 Zwiebel
30 g durchwachsener Speck	1 Knoblauchzehe	1 EL Rosinen
1 TL Olivenöl	1/2 Bund Petersilie	350 g Lammhack
1 TL scharfer Senf	1 Ei	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Tl Kardamom 1 Tl Piment	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz

Für den Salat:

400 g Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
1 Peperoni	Saft von 1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker		

Für das Erbspüree:

Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag, Wasser abgießen und die Erbsen in der Gemüsebrühe etwa 50 Minuten weich kochen. Die weichen Erbsen mit der Brühe durch eine „Flotte Lotte“ oder ein grobes Sieb streichen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Erbspüree unterrühren. Mit Thymian, Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Nach Belieben mit etwas brauner Butter zu den Hackbällchen servieren.

Für die Hackbällchen:

Das Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Rosinen hacken. 1 EL Olivenöl erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosinen zufügen und ebenfalls anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Hackfleisch, Senf, Ei, Petersilie, eingeweichtes und ausgeprägtes Brötchen, Kreuzkümmel, Kardamom, Piment, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Aus der Hackmasse etwa tischtennisballgroße Bällchen formen. Im heißen Butterschmalz knusprig braten.

Für den Salat:

Möhren putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen grob schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Hackbällchen, Erbspüree und Salat anrichten und servieren.

Vincent Klink 24. Januar 2013

Innereien

Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Hack aus Schweineleber	200 g Mehl	2 Eier
2 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer, Meersalz	1 Zwiebel
1 EL Butter		

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1/2 Bund jungen Löwenzahn	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund Pimpinelle	1/2 Bund Sauerampfer
Bärlauch	1 EL Honig	1/2 EL Zitronensaft
2 EL Weißwein	3 EL Olivenöl	Salz
1 TL grober schwarzer Pfeffer	1 EL Crème fraîche	

Für die Spätzle Leber mit Mehl, Eiern, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf ein Spätzlebrett streichen und in das siedende Salzwasser schaben oder den Teig in eine Spätzlepresse geben und den Teig in das siedende Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche steigen sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen. Spätzle auf ein Tuch geben und etwas antrocknen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit braten. Die Spätzle dürfen leicht gebräunt, aber nicht zu knusprig sein. Für den Frühlingssalat Kopfsalat, Löwenzahn, Schnittlauch, Brunnenkresse, Pimpinelle, Sauerampfer und Bärlauch putzen, abspülen und trockenschütteln. Honig, Zitronensaft, Wein, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Crème-fraîche in ein verschließbares Glas geben, alles gut schütteln. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen und mit den Spätzle anrichten.

Vincent Klink am 11. April 2013

Kalb-Leber á la Vénitienne mit Schinken

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	4 Stiele Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1 Stiel Majoran	1 Tomate	1 Essigurke
300 g Kalbsleber	100 ml Sherryessig	100 ml Rotwein
300 ml Kalbsjus	3 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer, Zucker
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken	1 TL Olivenöl	

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Petersilie, Schnittlauch und Majoran abspülen und trockenschütteln. Petersilien- und Majoranblättchen von den Stielen zupfen und getrennt voneinander, fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tomate am Blütenansatz kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. die Haut abziehen. Tomate halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Essigurke ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Beides abdecken und beiseite stellen. Leber putzen, abspülen und trockentupfen. Leber in dünne Scheiben oder Rauten schneiden. Leber in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Essig und Rotwein zu den Zwiebeln geben und fast vollständig einköcheln lassen. Kalbsjus zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce mit der Hälfte der Kräuter würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben und in der Sauce fertig garen. Schinken in 5 mm dicke Würfel schneiden. Mit Tomaten- und Gurkenwürfeln im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den übrigen Kräutern würzen. Die Leber und etwas Sauce in tiefe Teller geben. Mit der Tomaten

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Kalb

Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi

Für 2 Personen

Für die Involtini:

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 TL scharfer Senf
4 Kalbsschnitzel à 80 g	Salz, Pfeffer	1 TL Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör	1/8 l Orangensaft	1/8 l Fleischbrühe

Für den Kohlrabi:

500 g Kohlrabi	1 EL Butter	1 TL Zucker
50 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne	3 Zweige glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann den Senf untermischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenmarmelade bestreichen, Senfschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Orangenlikör und dem Orangensaft ablöschen. Die Fleischbrühe dazu gießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Involtini mit der Sauce beträufeln und mit dem Rahmkohlrabi servieren.

Vincent Klink am 21. März 2013

Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	

Für Filets:

800 g Kalbsfilet	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	4 EL Butter
300 g Morcheln	4 Schalotten	50 ml Portwein
50 ml Cognac	200 ml Kalbsfond	100 ml geschlagene Sahne

Für die Nudeln Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und mit ca. 2-3 EL Wasser zu einem Nudelteig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Für Filets und Morchelrahm Kalbsfilet trockentupfen und in vier Portionen teilen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die portionierten Filets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 58 Grad) etwa 16 Minuten pochieren. Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss die Filets von jeder Seite noch einmal in 2 EL Butter ca. 1 Minute braten. Die Morcheln putzen. Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und dem Kalbsfond aufgießen und ca. Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die geschlagene Sahne dazu geben und kurz aufkochen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013

Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei 1 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver	Salz, Wasser	

Für das Geschnetzelte:

10 Stück getrocknete Tomaten	Salz	1 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen	1 Bund Zwiebellauch	600 g Kalbsrücken
Salz	3 EL Butter	1/4 l Kalbsbrühe

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel vermengen und mit Wasser zu einem Nudelteig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Geschnetzelte:

Die getrockneten Tomaten mit leicht gesalzenem Wasser bedecken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Zweige Thymian und ein angeprügelte Knoblauchzehe zugeben und ca. 20 Minuten kochen. Zwiebellauch waschen, putzen, den weißen Anteil fein hacken und den grünen Anteil in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden, salzen und in 1 EL Butter kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken. Die weißen Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, anbraten, Thymianblättchen und ein wenig fein gehackten Knoblauch zugeben, mit dem Kochwasser der getrockneten Tomaten und der Kalbsbrühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Sauce nach Bedarf binden, restliche Butter einschwenken, die Tomaten und den grünen Zwiebellauch zugeben, nochmals abschmecken, Fleisch wieder hineingeben, warm werden lassen und mit den Nudeln servieren.

Jacqueline Amirfallah 06. Februar 2013

Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut

Für 4 Personen

Für die Kalbshaxe:

4 Kalbshaxen (á 300 g)	Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl
300 g Kalbsknochen	6 Schalotten	300 g Möhren
300 g Staudensellerie	1 TL Tomatenmark	150 ml Rotwein
80 ml Portwein	1 Stiel Rosmarin	1 Zweig Thymian
500 ml Kalbsfond	200 ml dunkles Weißbier	2 TL Speisestärke

Für das Bayrisch Kraut:

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxen darin rundherum anbraten, herausnehmen. Die Knochen zugeben und ebenfalls braun braten. Schalotten, Möhren und Sellerie putzen bzw. schälen, grob zerteilen und im Bratfett anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Rosmarin und Thymian zugeben. Mit der Hälfte Kalbsfond auffüllen. Die Haxen einlegen. Haxen im vorgeheizten Backofen insgesamt 2 1/2 Stunden braten. Nach 1 1/2 Stunden die Haxen wenden und eventuell noch etwas Kalbsfond dazu gießen. Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haxen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren und zurück in den Bräter geben. Weißbier zufügen und etwa um ein Drittel einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Abschmecken. Die Haxen mit Sauce und Kraut anrichten. Dazu passen Klöße oder Bauernbrot

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013

Kalb-Rücken mit Schwarzwurzeln und Senfsaat-Gremolata

Für 4 Personen

600 g Kalbsrücken	Meersalz	80 ml Rapsöl
1 unbehandelte Zitrone	500 g Schwarzwurzeln	weißer Pfeffer
1 Schalotte	1 EL Butter	300 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne	50 ml Rieslingsekt	1 EL Senfsaat
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	2 Stiele frischer Koriander
1 Stiel frische Minze	1 EL geröstetes Pistazienöl	2 EL geröstete, gehackte Pistazien
Piment d'Espelette		

Backofen auf 120 Grad (Umluft) vorheizen. Kalbsrücken abspülen, trockentupfen und von allen Seiten salzen. Mit etwas Küchengarn in Form binden. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kalbsrücken darin von allen Seiten anbraten. Kalbsrücken mit der Pfanne in den Backofen stellen und ca. 25 Minuten garen (Die Kerntemperatur sollte ca. 64 Grad betragen). In der Zwischenzeit die Zitrone abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben, abdecken und beiseite stellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen und in kaltes Zitronenwasser legen. 400 g Schwarzwurzeln zunächst in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke anschließend vierteln. Schwarzwurzelviertel in 1 EL Rapsöl bei milder Hitze goldgelb braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Übrige Schwarzwurzeln fein schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten und Schwarzwurzeln darin andünsten. Gemüsebrühe zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Schwarzwurzeln pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Püree zurück in den Topf geben. Sahne und Riesling unterrühren und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Gremolata Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und im Mixer oder mit einem Pürierstab fein zermahlen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Koriander und Minze abspülen und trocken-schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten mit dem übrigen Rapsöl, Pistazienöl, Pistazienkernen und Zitronenschale mischen. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen. Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken, ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 4 Scheiben schneiden. Schwarzwurzelviertel als Rechteck auf vorgewärmten Tellern anrichten, Kalbsrückenscheiben darauf anrichten und mit der Gremolata bestreuen. Schwarzwurzelsauce mit einem Pürierstab aufschäumen und zum Kalbsrücken servieren.

Michael Kempf 11. Januar 2013

Kalb-Schnitzel mit Bohnenkraut-Panade und Bohnen-Salat

Für 4 Personen

100 g weiße Cannellinibohnenkerne	200 ml Gemüsebrühe	1 kg dicke Bohnen in der Schote
300 g breite Bohnen	400 g grüne Bohnen	1/2 TL Natron
Salz, Pfeffer	1 TL Senf	2 EL weißer Balsamico
5 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Bohnenkraut	5 Scheiben Toastbrot
600 g Kalbsrücken	2 Eier	Mehl
2 EL Butterschmalz	3 Schalotten	150 g Crème-fraîche

Die weißen Cannellinibohnen über Nacht einweichen. Die Bohnen in Gemüsebrühe weich kochen, abspülen und abtropfen lassen. Die dicken Bohnenkerne aus den Schoten lösen und die Kerne blanchieren, dann die Bohnenkerne aus der Haut drücken. Die breiten und grünen Bohnen putzen, die breiten Bohnen in Rauten schneiden. Die Bohnen jeweils in Salzwasser mit etwas Natron gar kochen, in Eiswasser abkühlen. Aus Senf, Essig, Sonnenblumenöl eine Vinaigrette mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alle vier Bohnensorten vermischen und damit marinieren. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Brot im Cutter fein mahlen am Ende die Bohnenkrautblättchen zugeben. Kalbsrücken ausparieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier auf einem Teller verquirlen. Die Kalbsrückenscheiben salzen, erst in Mehl wenden und dann durch das Ei ziehen und zuletzt in der Bohnenkrautpanade wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei schwacher Hitze knusprig braten. Die Schalotten schälen, eine fein würfeln, die anderen fein reiben und mit Crème-fraîche mischen, mit Salz abschmecken.

Jacqueline Amirfallah am 19. Juni 2013

Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen

Für 2 Personen

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe	50 g Butter	4 TL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer	1 Msp. edelsüßes Paprika	

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen	Salz	1 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe	Pfeffer	1 Schweinenetz
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 TL Thymianblättchen
Pfeffer		

Für die Kalbschnitzel:

2 Kalbschnitzel (à 150 g)	1 Ei	Mehl 60 g
frisch geriebene Toastbrotbrösel	2 EL Rapsöl	

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Für die Kräuterbutter:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit Knoblauch, den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Kräuterbutter beiseite stellen.

Für die Bohnen: Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erwärmen. Bohnen und Brühe zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen herausnehmen, abtropfen lassen. Je 3-4 Bohnen zu Bündeln zusammenfassen. Die Spitzen abschneiden, so dass eine gleichmäßige Form entsteht. Schweinenetz waschen, trockentupfen. Bohnenbündel jeweils in ein Stück Schweinenetz einwickeln und beiseite stellen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit offenem Griff erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Bohnenbündel und Thymian zugeben. Etwa 1 Minute schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in den Backofen geben und c. 5 Minuten garen.

Für die Bratkartoffeln: Schalotte schälen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin, von allen Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Nach 2 Minuten Schalotten zugeben, mit braten und alles würzen.

Für die Kalbschnitzel: Die Schnitzel abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Weißbrotbrösel auf Teller geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei wenden und zuletzt mit den Bröseln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und das Öl wegschütten. Kräuterbutter in die Pfanne geben Schnitzel zugeben und bei sanfter Hitze, von beiden Seiten, weitere ca. 2-3 Minuten braten. Die Schnitzel herausnehmen, mit der Kräuterbutter beträufeln. Mit Kartoffeln und Bohnen anrichten.

Otto Koch am 10. Mai 2013

Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen

Für 2 Personen

Für das Bärlauchpesto:

40 g Bärlauch	1 Knoblauchzehen	1 Prise Meersalz
30 g Parmesan	10 g Pinienkerne	125 ml Olivenöl

Für das Erbsenpüree:

1 Zwiebel	50 g Lauch	30 g Speck
100 g Zuckerschoten	10 g Butter	Zucker
300 g Erbsen	300 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 TL Speisestärke	Salz, Zucker, Muskat	

Für den Kalbsrücken:

300 g Kalbsrücken	300 g Shiitakepilze	2 Schalotten
3 Blätter Bärlauch	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Moutarde de Meaux Senf	6 Scheiben roher Schinken	20 g Butterschmalz

Für das Bärlauchpesto:

Bärlauch abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen. Mit Meersalz, Parmesan, Pinienkernen und etwas Olivenöl fein pürieren. Zum Schluß übriges Olivenöl untermischen. Für das Erbsenpüree Zwiebel schälen und fein würfen. Lauch waschen, putzen und fein schneien. Speck ebenfalls fein würfeln. Zuckerschoten waschen und trockenreiben. Butter in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln, den Lauch und 1 Prise Zucker glasig andünsten. Speck mit Geflügelfond und flüssiger Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen (2 TL beiseite stellen) und Zuckerschoten zugeben und köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Unter die Erbsen rühren und aufkochen lassen. Alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Kalbsrücken:

Kalbsrücken in 6 feine Scheiben schneiden und leicht plattieren. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls in feine Würfel schneiden. Bärlauch abspülen trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten in Olivenöl andünsten und die Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein Drittel der Pilze herausnehmen und warm stellen. Übrige Pilze fertig garen. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch und Senf zugeben und die Masse auskühlen lassen. 3 Schinkenscheiben auf den Schnitzelchen verteilen. Pilzmasse auf den Schinken streichen, die Fleischscheiben quer zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten. Übrige 3 Schinkenscheiben fein würfeln. Das Erbsenpüree in die Mitte eines Tellers geben, darauf 1 TL ganze Erbsen verteilen. Die gebratenen Saltimbocca darauf setzen. Mit Bärlauchpesto beträufeln, beiseite gestellten Pilzen und Schinkenstückchen garnieren. Nach Belieben mit etwas Kalbjus beträufeln.

Jörg Sackmann am 02. April 2013

Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum

Für 4 Personen

Für Tomatensugo:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
100 g Dosen-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Prise Zucker	200 g Spaghettini	2 Stiele Basilikum

Für die Kalbsröllchen:

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Öl-Tomaten	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einschneiden. Tomaten etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten in Würfel schneiden. Dosentomaten mit dem Pürierstab kurz durchmixen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Gemixte Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattierisen dünn plattieren (am besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofeneignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Basilikum (bis auf etwa 8 Blätter) fein schneiden und unter die Tomatensauce geben. Erneut abschmecken. Spaghettini mit Kalbsröllchen und Tomatensauce anrichten. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Käse-Rösti

Für 4 Personen

400 g Kalbfleisch	3 Schalotten	Pfeffer, Paprika
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	120 g Sahne
100 ml Weißwein	150 ml Kalbsjus	1 Zitronen-Abrieb
1 Bund Petersilie	Salz	500 g Kartoffel (fest)
150 g Greyer (Hartkäse)	2 Zwiebeln	Muskat
2 EL Pflanzenöl		

Kalbfleisch abspülen, trockentupfen. Schalotten schälen und fein würfeln. Kalbfleisch in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Alles in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen. 1 El Butter in die Pfanne geben und die Schalotten darin hellbraun braten. Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Sahne, den Bratensaft und Jus zugeben und die Sauce cremig einkochen Fleisch zugeben und 10 bis 15 Min. in der Sauce ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Mit der Zitronenschale zum Fleisch geben. Abschmecken.

Kartoffeln schälen und auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln. Backofen mit einem Backblech auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Greyer in 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln in ein Sieb geben und kräftig ausdrücken. Zwiebeln und den Greyer untermischen mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben, darin nun die Rösti von beiden Seiten anbraten. Alles auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene fertig backen. Geschnetzeltes und Rösti anrichten.

Sören Anders am 15. März 2013

Lamm

Lamm-Koteletts auf Stauden-Sellerie im Oliven-Sud

Für 2 Personen

250 g Staudensellerie	6 Schalotten	100 g kleine Champignons
8 grüne Oliven	4 EL Olivenöl	100 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer, Zucker	Zitronensaft
1 Bund glatte Petersilie	6 Lammkoteletts (ca. 400g)	Meersalz
60 g Pankomehl	50 g Butterschmalz	

Staudensellerie waschen, putzen (die Blätter beiseite stellen) und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen und längs in Achtel schneiden. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Oliven in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Staudensellerie zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Rosmarin zugeben. Zugedeckt weich garen. In einer weiteren Pfanne, 1 EL Olivenöl erhitzen. Champignons darin anbraten und zum Staudensellerie geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Petersilie waschen, putzen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Petersilienblätter, Staudensellerieblätter und Oliven zur Sellerie-Champignon-Mischung geben. 1 EL Olivenöl unterrühren und alles abschmecken. Koteletts mit Meersalz und Pfeffer würzen. Weißbrot fein zerbröseln. Koteletts in 1 EL Olivenöl und in den Bröseln wenden. Butterschmalz erhitzen, Lammkoteletts darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun rosa braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Staudensellerie auf Teller geben, Lammkoteletts darauf setzen. Mit übrigen Petersilienblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013

Lamm-Rücken mit Olivenkruste

Für 2 Personen

Für das Lamm:

300 g Lammrücken	Salz, Pfeffer	2 Tomaten
2 EL Olivenöl	30 g schwarze Oliven	30 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Thymian	1/2 Bund Basilikum	30 g Weißbrotbrösel
1 Prise Knoblauchsatz	15 g Butter	

Für das Gemüse:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Aubergine
1 Zucchini	8 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	30 ml Balsamicoessig
30 ml Geflügelfond	1 Schalotte	1 kleine Tomate
3 Blätter Basilikum		

Für das Gemüse:

Paprika schälen, halbieren und entkernen. Paprika, Aubergine und Zucchini in 5 mm dicke Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Paprikawürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen und Zucchini in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und den fein geschnittenem Rosmarin und Thymian zugeben. Balsamico, Geflügelfond sowie Salz und Pfeffer so lange kräftig rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, anschließend langsam ca. 5 EL Olivenöl zugießen und dabei ständig rühren. Gebratene Gemüswürfel mit der Vinaigrette mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen. Von dem Lammrücken alle Häute und Sehnen entfernen, und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, vierteln und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter mit den Oliven und getrockneten Tomaten unter die abgekühlten Tomatenwürfel mischen. Weißbrotbrösel dazugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz würzen.

Für das Lamm:

Lamm in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz kräftig anbraten, so dass das Fleisch innen noch blutig ist. In eine feuerfeste Form umsetzen und mit der Olivenkruste bestreichen und im heißen Ofen bei Oberhitze goldbraun überbacken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen. Schalotte schälen und würfeln, Tomate würfeln. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten die frischen Tomatenwürfel, Schalottenwürfel und Basilikumstreifen unter das marinierte Gemüse mischen. Lammrücken aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt gebratene Polenta.

Jörg Sackmann 05. Februar 2013

Lamm-Ragout mit Rosen-Reis und Mandeln

Für 4 Personen

1 kg Lammschulter	Salz	1 TL Kurkuma
1 TL Ingwerpulver	1 EL Butterschmalz	300 g rote Zwiebeln
1/2 l Lammbrühe	300 g Basmatireis	2 EL getrocknete Rosenblätter
100 g Mandeln in Stiften	2 EL Butter	1 Eiweiß
500 g Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Gurke
250 g griechischer Joghurt	1 Knoblauchzehe	

Das Lammfleisch in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Mit Salz, Kurkuma und Ingwerpulver würzen. In einem breiten schweren Topf in Butterschmalz anbraten. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Sobald das Fleisch rundherum angebraten ist, die Zwiebeln zugeben und solange braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Brühe angießen, das Ragout zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde schmoren, zwischendurch immer wieder umrühren. Reis in Salzwasser garen, abgießen und gründlich heiß spülen. Rosenblätter und Mandelstifte untermischen. Butter in einem weiten Topf schmelzen, Reis zugeben und bei schwacher Hitze noch 10 Minuten dämpfen. Von dem Reis ca. 1/3 abnehmen und mit Eiweiß mischen, flach ausstreichen und in einer beschichteten Pfanne braten, am besten zwischen Backpapier und dabei mit einer anderen Pfanne beschweren. Möhren putzen, in feine Stifte schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben und mit schmoren, Lauchzwiebeln putzen, abspülen, fein schneiden und ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Ragout geben und garen. Gurke schälen, raspeln und mit dem Joghurt mischen. Mit Salz und nach Wunsch mit Knoblauch abschmecken. Das Lammragout mit Reis und Joghurdip anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 26. Juni 2013

Meer

Gefüllter Tintenfisch mit Reis, Tomaten und Pesto

Für 2 Personen

Für den Tintenfisch:

50 g Langkornreis	Salz	8 getrockneten Tomatenhälften
5 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Ei	2 EL geriebene Weißbrotbrösel
Pfeffer	2 große Calamari	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein		

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	100 g Pecorino	1/2 rote Chilischote
30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet, eingelegt	200 ml Olivenöl
Pfeffer		

Für den Tintenfisch:

Den Reis in reichlich Salzwasser garen, dann in ein Sieb abgießen. Die getrockneten Tomaten in warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen, 2 Schalotten fein würfeln, die restlichen vierteln. Knoblauch schälen und klein schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der getrockneten Tomaten fein schneiden. Schalottenwürfel mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, die Hälfte des Knoblauchs dazugeben. Getrocknete Tomatenstücke dazugeben. Alles mit dem gegarten Reis, dem geschnittenen Basilikum, Ei und den Semmelbröseln mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Calamari waschen, trocken tupfen und mit der Reismasse füllen, mit einem Zahnstocher die Öffnung verschließen. Die Schalottenviertel mit dem restlichen Knoblauch in einer Schmorpfanne oder Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten, die gefüllten Calamari zugeben und bei großer Hitze rundum anbraten. Dann mit Brühe ablöschen, den Wein angießen und die Calamari zugedeckt 20 Minuten schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen, die restlichen getrockneten Tomaten dazugeben und den Fond noch 5 Minuten einkochen lassen.

Für das Pesto:

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Käse fein reiben. Chilischote waschen, putzen, entkernen und grob hacken. Basilikum, Käse, Chili, Pinienkerne, Sardellenfilet und Olivenöl in einen Cutter geben und fein mixen. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken. Die Calamari mit den Tomaten anrichten und mit Pesto beträufelt servieren.

Vincent Klink am 30. Mai 2013

Miesmuschel-Risotto

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Fenchel	2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Sorte Arborio)	300 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
1 l Gemüsebrühe	1,5 kg frische Miesmuscheln	2 Möhren
1 EL Butter	1 Bund Thymian	

Eine Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, Fenchel putzen und fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und die warme Gemüsebrühe angießen bis der Reis gerade bedeckt ist. Einkochen lassen und wieder angießen, dabei immer schön rühren. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Eine Zwiebel schälen und würfeln, die Möhren putzen in grobe Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in 1 EL Olivenöl anbraten. Die geputzten Muscheln dazu geben, restlichen Weißwein angießen und die Muscheln ca. 4 Minuten garen. Muscheln in ein Sieb abgießen, den Sud auffangen und das Muschelfleisch aus der Schale nehmen, nur bei den geöffneten Muscheln. Wenn der Risotto fast fertig ist etwas Muschelfond und Butter zugeben. Thymian waschen, trocken schütteln, die Thymianblättchen abrebeln und damit das Risotto abschmecken. Das Muschelfleisch unterheben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 30. Januar 2013

Zucchini mit Garnelen und Thymian-Knoblauch-Brot

Für 4 Personen

1 Bund Thymian	3 Zehen junger Knoblauch	500 g Mehl (Type 550)
1 Würfel Hefe (42 g)	1 EL Zucker	Salz
10 EL Olivenöl	4 junge Zucchini	Saft, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
12-16 Garnelen	Zucker, Olivenöl	1 Zitrone

Thymian abspülen und trockenschütteln. Von der Hälfte des Thymians, die Blättchen von den Stielen zupfen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder reiben. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe grob zerbröckeln, Zucker und ca. 200 ml lauwarmes Wasser zugeben und verrühren. Mit der Hälfte der Thymianblättchen, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 EL Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und etwa 30 bis 40 Minuten, an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze vorheizen). Den aufgegangenen Teig erneut verkneten und zu ca. 8 Stangen (ca. 2 cm Durchmesser) formen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auf der mittleren Schiene ca. 7 Minuten goldbraun backen. Die Zucchini waschen, trockenreiben und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und 2 EL Olivenöl darin erhitzen. Die Hälfte der Zucchini darin braten und mit etwas Salz würzen. Die andere Hälfte mit Salz, Zitronensaft, -schale und 3 EL Olivenöl marinieren. In der Zwischenzeit die Garnelen abspülen, trockenreiben. Den Kopf entfernen, die Schale an der Oberseite aufschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Garnelen salzen. Jeweils einem kleinen Zweig der übrigen Thymianstiele in den Panzer stecken. Die Garnelen portionsweise im restlichen Olivenöl braten. Herausnehmen, mit den gebratenen und marinierten Zucchini sowie dem Brot servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Mai 2013

Rind

Entrecôte mit Champignon-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für das Entrecôte:

2 Scheiben Toastbrot	80 g Rindermark	1 Knoblauchzehe
5 Halme Schnittlauch	2 Zweige Thymian	10 g Butter
Salz, Pfeffer	1 Eigelb	1 TL geriebener Meerrettich
1 TL Senfpulver	2 Entrecôtes á 150 g	

Für die Champignonkartoffeln:

500 g Kartoffeln	Salz	100 ml Milch
40 g Butter	150 g Mehl	2 Eier
Pfeffer, Muskat	100 g Champignon	1 EL Olivenöl
Zitronensaft	30 g geriebener Parmesan	700 ml Pflanzenfett

Für das Entrecôte:

Toastbrot entrinden, in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Rindermark (dafür Beinscheiben kaufen, Mark herauslösen) ebenfalls in 5 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Rindermark in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Schnittlauch und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Toastbrotwürfel darin rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot, Rindermark, Knoblauch, Schnittlauch, Thymian, Eigelb, Meerrettich und Senfpulver vorsichtig miteinander vermischen, so dass die Masse saftig ist. Die Entrecôtes mit 3 Schnitten (je ca. 4 cm lang) außen und in der Mitte einschneiden. Die Füllung so in die Einschnitte geben, dass die Steaks eine Marmorierung bekommen und die Steaks bis zum Braten kalt stellen.

Für die Champignonkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse geben. Milch, 125 ml Wasser und Butter zum Kochen bringen. Mehl nach und nach darüberstäuben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den ausgekühlten Teig in eine Schüssel geben, die Eier einzeln zugeben und alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die passierten Kartoffeln unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Champignons putzen, fein würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Kartoffelmasse mit den Pilzen und Parmesan vermischen. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein geöltes Backpapier kleine Pilze spritzen. Diese im heißen Fett goldbraun ausbacken, würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Backofen auf 150 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Entrecôtes in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 5-7 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Entrecôte in die Mitte des Tellers geben, die gebackenen Kartoffeln dazu geben. Nach Belieben mit Kalbsjus servieren

Jörg Sackmann am 05. März 2013

Geschmorte Rinder-Schulter mit Fenchel und Pistazien

Für 4 Personen

Für die Rinderschulter:

4 Schalotten	1/2 Möhre	1-2 Stiele Staudensellerie
1/2 TL Kümmel	1/2 kandierte Zitrone	1 kg Rinderschulter
2 EL Olivenöl	200 ml Rinderfond	200 ml Espresso
100 ml Rotwein	100 ml Rote Bete Saft	1 Zweig Thymian
1/2 TL Harissa	1 EL geröst. Pistazien	

Für den rohen Fenchel:

1 Fenchelknolle	2 EL Rapsöl	1 EL Pistazienöl
1 EL Zitronensaft	1/2 TL milder Curry	1 TL Akazienhonig
Meersalz		

Für den eingelegten Fenchel:

1 Schalotte	1 Fenchelknolle	300 ml Geflügelfond
1 EL brauner Zucker	100 ml weißer Portwein	300 ml Orangensaft
4 Fenchelsamen	1/2 Sternanis	4 schwarze Pfefferkörner
1/2 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	Pfeffer

Für die Rinderschulter: Schalotten schälen und klein schneiden. Möhre und Sellerie putzen, ebenfalls klein schneiden. Kümmel grob zerstoßen. Die Zitrone klein schneiden. Rinderschulter salzen und von allen Seiten in einem flachen Topf mit etwas Pflanzenöl scharf anbraten. Rinderschulter herausnehmen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kleingeschnittenes Gemüse im Bratenfett anrösten. Mit Rinderjus, Espresso, Rotwein und Rote Bete Saft ablöschen. Rinderschulter, Thymian, Harissa, Kümmel und Zitrone zufügen. Abdecken und im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Die Rinderschulter im Fond erkalten lassen und herausnehmen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren. Das weiche gegarte Gemüse durchstreichen, es sorgt für eine gute Bindung. Anschließend den Fond einkochen bis er eine saucenartige Konsistenz und tollen Geschmack erhält.

Für den roh marinierten Fenchel: Die Knolle waschen und trockenreiben. Die Knolle in hauchdünne Scheiben hobeln. Rapsöl, Pistazienöl, Zitronensaft, Curry, Honig, Salz und Pfeffer zum Fenchel geben. Alles kräftig verkneten und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Abschmecken und zur Rinderschulter servieren.

Für den eingelegten Fenchel: Schalotte schälen und fein würfeln. Von der Fenchelknolle 4 schöne Scheiben aus der Mitte schneiden und in eine flache Auflaufform geben. Das Fenchelgrün zur Garnitur aufheben! Die übrigen Fenchelabschnitte fein hacken, mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Backofen auf 110 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den braunen Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Die Schalotten zufügen und darin andünsten. Mit Portwein, Orangensaft, Fenchelsamen, Sternanis, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Gewürznelke zu einem Sirup einkochen lassen. Den eingekochten Fenchelfond untermischen. Alles auf den Fenchelscheiben verteilen und mit Aluolie abdecken. Im Ofen ca. 45 Minuten garen. Die Rinderschulter in 4 Scheiben schneiden und in der Sauce erwärmen. Die eingelegten Fenchelscheiben auf vier Teller verteilen. Mit etwas Gewürzsud beträufeln. Den roh marinierten Fenchel mit einer Gabel aufrollen und ebenfalls mit dem Fenchelgrün garnieren. Alles mit Rinderschulter, Sauce und Pistazien anrichten. Dazu passen Nudeln oder Brot.

Michael Kempf 01. März 2013

Pfeffer-Rinder-Steak mit Kartoffel-Gratin, grünen Bohnen

Für 2 Personen

Für das Kartoffel-Gratin:

600 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne

Für die Bohnen:

100 g Coco-Bohnen	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
300 ml Geflügelbrühe	100 g grüne Bohnen	Salz
50 g Féve Bohnenkerne	4 getrocknete Tomaten	3 EL Butter
1 Zweig Bohnenkraut	Piment d'Espelette	

Für die Steaks:

3 Schalotten	4 Rinderfiletsteaks (a 100 g)	2 EL grober Pfeffer
1 TL Butter	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
2 cl Cognac	50 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
1 EL eingel. grüner Pfeffer	4 EL Crème-fraîche	

Für das Kartoffel-Gratin Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und die Kartoffeln in sehr feine Scheiben hobeln. Eine Gratinform mit der Butter einfetten. Die Kartoffeln einschichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne verrühren und über die Kartoffeln geben. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten garen. Für die Bohnen Coco-Bohnen in reichlich kaltem Wasser, am besten über Nacht, einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Abgeschüttete, eingeweichte Bohnen und die Brühe zufügen und weich kochen. Grüne Bohnen putzen. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und klein schneiden. Féve-Bohnenkerne, in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abgießen und die äußere Haut entfernen. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Butter in einem Topf erwärmen, Bohnen, Bohnenkerne, Tomaten, Bohnenkraut und 2 EL Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen und etwa 5 Minuten schmoren. Für die Steaks Schalotten schälen und fein würfeln. Rinderfiletsteaks trocken tupfen. Von beiden Seiten mit dem groben schwarzen Pfeffer bestreuen. Pfeffer mit dem Handballen andrücken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten etwa 3 bis 4 Minuten knusprig braten. Zum Schluss etwas salzen. Den warmen Cognac angießen die Steaks darin kurz schwenken. Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Schalottenwürfel mit Gemüsebrühe und Wein zum Bratensatz geben und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Grünen Pfeffer und Crème-fraîche unterrühren. Alles bei starker Hitze unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Pfeffer-Sahnesauce mit den Steaks, Kartoffelgratin und Bohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Berechnung ohne Kartoffelgratin

Karlheinz Hauser 18. Februar 2013

Rib-Eye-Steak mit gebackenen Kartoffeln und Butter

Für 4 Personen

1 Stiel Petersilie	1 Stiel Estragon	1 Stiel Dill
1/2 Bund Schnittlauch	2 Sardellenfilets	2 TL Kapern
150 g Butter	1 TL gerieben Orangenschale	1 TL Tomatenketchup
1 TL Senf	1 Spritzer Weinbrand	1 Spritzer Worcestershiresauce
Currypulver	Salz, Pfeffer	400 g kleine Kartoffel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Thymian
140 ml Olivenöl	4 Rib Eye Steaks (à 350 g)	2 EL geschlagene Sahne

Für die Butter Petersilie, Estragon, Dill und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Sardellen und Kapern ebenfalls fein hacken. Alles mit 125 g Butter gut verrühren. Mit Orangenschale, Ketchup, Senf, Weinbrand, Worcestershiresauce, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen, mindestens 4 Stunden. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trockenschütteln und die Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen zupfen. Kartoffeln in eine ofenfeste Form legen. Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 100 ml Olivenöl mischen, über die Kartoffeln träufeln. Im heißen Backofen ca. 40 Minuten backen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Übrige 40 ml Olivenöl und 25 g Butter portionsweise erhitzen. Steaks darin von beiden jeweils 2 Minuten braten. Auf ein Backofengitter legen und im 165 Grad heißen Backofen ca. 6 Minuten weiter garen. Herausnehmen und die Steaks vor dem Servieren 2 Minuten ruhen lassen. Die Butter erneut verrühren. Bratfett und Sahne unterrühren, abschmecken. Mit Steaks und Kartoffeln anrichten.

Karlheinz Hauser 21. Januar 2013

Rinder-Roulade mit Sauerkraut und Rotwein-Soße

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	150 ml Weißwein
100 g frisches Sauerkraut	5 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt
1 TL Zucker	3 Schalotten	50 g Speck, durchwachsen
2 Rinderschnitzel à 150 g	Salz, Pfeffer	1 EL scharfer Senf
1 Bund Suppengemüse	1 TL Butterschmalz	150 ml Rotwein
150 ml Fleischbrühe	1 TL Mehlbutter	

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf kurz anschwitzen, mit Weißwein auffüllen. Das Sauerkraut ausdrücken und zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser andrücken und mit Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kümmel und Zucker zum Sauerkraut geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut kann auch gut vorbereitet werden. 1 Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Die Rinderschnitzel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Speckschalotten und Sauerkraut ebenfalls darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Die restlichen Schalotten und das Suppengemüse schälen und würfeln. Die Rouladen in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Schalotten und Suppengemüse dazugeben und andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen und dann den restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, so dass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Die Rouladen mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen und dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit Sauce anrichten, dazu passt Kartoffelstampf.

Vincent Klink 31. Januar 2013

Rindfleisch mit Frühlingskräuter-Soße und Gemüse-Salat

Für 4 Personen

Für das Rindfleisch:

1 kg Rindfleisch	500 g Rinderknochen	1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
1 Bund Suppengemüse	2 Möhren	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	Salz	3 EL heller Balsamessig
Pfeffer	4-5 EL Olivenöl	

Für die Kräutersauce:

40 g Butter	40 g Mehl	500 ml Fleischbrühe
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
4 EL süße Sahne	Salz, Muskat	

Für das gekochte Rindfleisch:

Tafelspitz und Knochen abspülen. Knochen und Pfefferkörner in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser zum Kochen bringen. Den Tafelspitz hinein geben. Bei schwacher Hitze ca. 1 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den sich bildenden Schaum immer wieder abschöpfen. Das Suppengemüse und die Möhren putzen und waschen. Schalotten und Knoblauch schälen. Alles zusammen, mit etwas Salz, in den letzten 30 Minuten zum Fleisch geben. (Dieses Gemüse ergibt hinterher den Salat). Das Fleisch aus der Brühe nehmen und warm stellen. Knochen entfernen. Den Sud durch ein Sieb geben. Brühe auffangen. Das Gemüse beiseite stellen und abkühlen lassen. Für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren. Nach und nach mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Kräutersauce:

Kerbel, Petersilie und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Kerbel- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter zur Sauce geben. Mit Sahne, Salz und Muskat würzen. Das abgekühlte Gemüse (Möhren, Lauch, Petersilienwurzel und Knollensellerie) in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Balsamessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Über das Gemüse geben und gut mischen. Rindfleisch in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce und Gemüsesalat anrichten. Dazu passt Brot.

Vincent Klink am 18. April 2013

Roastbeef mit Remouladen-Soße

Für 4 Personen

Für das Roastbeef:

750 g Rinderrücken Meersalz, Pfeffer 3 EL Olivenöl

Für die Remouladensauce:

2 Eier 1 Sardelle, eingelegt 2 Essiggurken
1 Bund glatte Petersilie 1/2 Bund Estragon 1 Eigelb
1 TL scharfer Senf 1 EL Zitronensaft ca. 150 ml Speiseöl
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten. Dann auf ein Backblech setzen und ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und sofort in Alufolie einpacken, darin gut auskühlen lassen. Für die Remouladensauce ein Ei hart kochen, etwas auskühlen lassen, dann schälen und fein würfeln. Die Sardelle fein hacken und die Essiggurken in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und fein hacken. Das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen. Unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sardelle, gehacktes Ei, Gurke und Kräuter untermischen und abschmecken. Das Fleisch aus der Folie packen und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Scheiben mit Sauce Remoulade anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013

Saftiges Rinder-Gulasch mit Petersilien-Semmel-Knödeln

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

1,2 kg Rindergulasch	800 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 EL Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	1-2 EL Edelsüß-Paprika
200 ml Spätburgunder	1 L Fleischbrühe	1/2 Chilischote
2 Lorbeerblätter	1 TL Kümmel	1 EL getrockneter Majoran
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für die Semmelknödel:

1 Zwiebel	4 Semmeln vom Vortag	2 EL Butter
120 ml Milch	2 Eier	1 EL gehackte Petersilie
Muskat, Salz		

Für das Gulasch:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Fleisch abspülen und trockentupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem ofenfesten Schmortopf erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun braten. Fleisch zugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark und Edelsüß-Paprika unterrühren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Chilischote entkernen und fein hacken. Mit Knoblauch, Lorbeer, Kümmel und Majoran zum Gulasch geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gulasch abgedeckt, im heißen Backofen ca. 1 Stunde schmoren.

Für die Semmelknödel:

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und fein würfeln. Semmeln in Würfel schneiden. 50 g davon in 1 EL Butter goldbraun rösten. Herausnehmen. Milch erwärmen. Geröstete und übrige Brotwürfel mischen, in eine Schüssel geben und mit der Milch begießen. Etwa 15 Minuten einweichen. Eier, Zwiebelwürfel und Petersilie mit dem eingeweichten Brot mischen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Masse ca. 40 Minuten ziehen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Brotmasse, mit angefeuchteten Händen, etwa tennisballgroße Klöße formen. Ins siedende Salzwasser geben und gar ziehen lassen. (Vorher am besten einen Probekloß garen; ist der Probekloß zu weich, noch etwas Mehl oder Grieß unter die Masse kneten. Ist er zu fest, etwas Milch unterrühren). Übrige Butter schmelzen. Fertig gegarte Klöße herausnehmen und abtropfen lassen. Mit der flüssigen Butter beträufeln. Gulasch aus dem Ofen nehmen, abschmecken und mit den Klößen anrichten. Dazu passt Blattsalat.

Sören Anders 07. Januar 2013

Tagliata vom Rinder-Rücken mit Rucola und Parmesan

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks à 180 g	Salz, Pfeffer	7 EL Olivenöl
1 EL Pinienkerne	2 Bund Rucola	1 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone	2 EL Gemüsebrühe	Zucker
50 g Parmesan		

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Rucola gebündelt abspülen und trocken schütteln. Die Rucolablattstiele fein schneiden (wie Schnittlauch) und in eine Schüssel geben. Die Blätter zur Seite legen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und mit in die Schüssel geben. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, 5 EL Olivenöl zum Schnittlauch und Rucolastielen geben und alles gut vermischen. Evtl. mit Gemüsebrühe die Sauce etwas verdünnen. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Kurz vor dem Servieren die Rucolablätter zugeben und gut untermischen. Pinienkerne unterheben. Rucolasalat auf Tellern anrichten, die Rumpsteaks in dicke Streifen schneiden und auf den Salat geben. Parmesan grob reiben und darüber streuen.

Vincent Klink am 23. Mai 2013

Salat

Caesars Salad

Für 4 Personen

2 Römersalat-Herzen	5 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter
50 ml Geflügelbrühe	1/2 Zehe Knoblauch	100 g Parmesan
50 g Mayonnaise	10 g Joghurt	1 Sardellenfilet
1 EL Kapern	20 ml Champagneressig	Pfeffer
2 Spritzer Worcestershiresauce	2 Eigelb	5 EL Olivenöl
Meersalz	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern, nach Belieben in 1-2 cm breite Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1-2 EL Butter knusprig braten, dann auf Küchenkrepp geben und das Fett etwas abtropfen lassen. Den Geflügelfond leicht erhitzen. Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab Knoblauch und 2/3 vom Parmesan unter die Brühe mixen, dann Mayonnaise, Joghurt, Sardelle, Kapern, Essig, etwas Pfeffer, Worcestershiresauce zugeben. Die Eigelbe untermixen und langsam das Olivenöl unterrühren. Die Sauce mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Salatblätter mit der Sauce vermischen und anrichten, mit den Croutons garnieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Karlheinz Hauser am 27. Mai 2013

Salat von weißem Spargel und Sauerampfer

Für 4 Personen

2 EL Semmelbrösel	400 g weißer Spargel	3 EL Rapsöl
Meersalz, weißer Pfeffer	Zucker	1 Zitrone, unbehandelt
3 Aprikosen (frisch oder getrocknet)	2 Eier	1 Bund Sauerampfer
1 TL Senf	3 EL braune Butter	essbare Blüten

In einer Pfanne ohne Fett die Semmelbrösel goldbraun rösten. Spargel schälen, in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL Rapsöl bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und in eine Schüssel geben. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Spargel mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Die Aprikosen fein würfeln und unter den Spargelsalat rühren. Die Eier 5 Minuten in der Schale kochen, kurz in Eiswasser abschrecken und noch warm pellen, dann mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Sauerampfer, mit dem Senf, den Semmelbröseln und der braunen Butter unter das zerdrückte Ei heben. Spargelsalat auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Anschließend die Eimasse darauf anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren.

Michael Kempf am 31. Mai 2013

Schwarzwurzel-Salat mit Parma-Schinken und Walnüssen

Für 4 Personen

1 Zitrone	1 kg Schwarzwurzeln	2 Schalotten
1 TL Olivenöl	6 EL Himbeeressig	1 TL süßer Senf
Salz, Pfeffer	3 EL Walnussöl	100 g Feldsalat
1 EL Butterschmalz	50 g Sahne	80 g Walnüsse
60 g Scheiben Parma-Schinken		

Von der Zitrone den Saft auspressen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Schwarzwurzeln schälen, waschen und sofort in eine Schale mit Zitronenwasser legen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Schwarzwurzeln schräg in Scheiben schneiden. Öl erhitzen. Schalotten darin anbraten. Die Schwarzwurzelscheiben zugeben und weich schmoren. Himbeeressig, Senf, Salz, Pfeffer und Walnussöl zu einer Vinaigrette verrühren. Feldsalat putzen, waschen und trockentupfen. Rohe Schwarzwurzeln abtropfen lassen und auf einem Gemüsehobel, längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine Hälfte mit der Vinaigrette mischen. Die andere Hälfte in heißem Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den gedünsteten Schwarzwurzeln die Hälfte beiseite stellen. Die übrigen gedünsteten Wurzeln mit Sahne und 30 g Walnüssen pürieren. Übrige Walnüsse grob hacken. Zusammen mit den gedünsteten, knusprig gebratenen, pürierten Schwarzwurzeln und dem Feldsalat unter die Vinaigrette heben. Kurz marinieren, abschmecken und mit Parma-Schinken anrichten. Dazu passt knuspriges Baguette.

Jacqueline Amirfallah 02. Januar 2013

Spargel-Fenchel-Salat mit Egerlingen und Rinder-Tatar

Für 4 Personen

500 g weißer Spargel	1 Fenchelknolle	6 Egerlinge
Salz	1 Prise Zucker	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel	1 Bund glatte Petersilie	3 EL Estragonessig
Pfeffer	4 EL natives Olivenöl	20 g Kapern in Salzlake
1/2 kleine rote Chilischote	350 g Rinderfilet	2 extrafrisches Eigelb
1 TL Zitronensaft		

Für den Salat, Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Fenchel waschen, halbieren, den harten Strunk heraus schneiden. Fenchel ebenfalls in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Spargel und Fenchel in eine Schüssel geben, leicht salzen, zuckern und gut vermischen. (dadurch werden Spargel und Fenchel weicher). Spargel und Fenchel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch, Kerbel und Petersilie abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kerbel- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen grob hacken. Essig, Salz, Pfeffer und 3 EL Öl verrühren. Über die Fenchel-Spargelmischung geben und gut mischen. Pilze unterheben. Für das Tatar die Kapern gut abtropfen lassen und evtl. mit kaltem Wasser abspülen. Kapern fein hacken. Chilischote längs einschneiden, entkernen fein schneiden. Das Fleisch durch einen Fleischwolf geben oder mit einem Messer sehr fein schneiden. Tatar in eine Schüssel geben. Kapern, Chili, Eigelbe sowie Salz und Pfeffer dazu geben. Alles mit 1 EL Olivenöl und 1 TL Zitronensaft kurz durchmischen. Tatar auf flachen Tellern dekorativ (mit einem Metallring oder Nocken) anrichten. Salat ebenfalls darauf anrichten. Dazu passen Brotchips oder frisches Baguette.

Flora Hohmann am 19. April 2013

Spinat-Salat mit marinierten Meeresfrüchten

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Weißbrot	2 EL Butter
100 g frisches Lachsfilet	100 g gegarte Shrimps	100 g gegarte Muscheln
Saft von 1 Zitrone	Salz, Pfeffer, Zucker	100 g Tomaten
1 Zwiebel	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Koriander
2 Stiele Petersilie	7 EL Olivenöl	200 g junge Spinatblätter
2 EL heller Balsamessig		

Knoblauch schälen und fein hacken. Weißbrot in 20, ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Butter und Knoblauch in einer Pfanne portionsweise andünsten. Weißbrot darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lachsfilet abspülen und trocken tupfen. Lachs in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Shrimps und Muscheln in eine Schüssel geben und mischen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker verrühren. Über die Meeresfrüchte geben und 15 – 20 Minuten marinieren. Tomaten abspülen, trocken reiben vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Basilikum, Koriander und Petersilie abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Alles unter die Meeresfrüchte mischen. 4 EL Olivenöl darüber geben, mischen und abschmecken. Spinat verlesen, grobe Stiele abzupfen, abspülen und trocken tupfen. Die 2 EL Balsamessig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Den Spinatsalat abschmecken, auf Tellern anrichten, mit den marinierten Meeresfrüchten und geröstetem Weißbrot servieren.

Otto Koch am 10. Mai 2013

Schwein

Gefüllte Jungschwein-Brust mit kleinen Rübchen

Für 4 Personen

125 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	40 g gekochter Schinken
3 Schalotten	1 Jungschweinbrust (ca. 1 kg)	Salz, Pfeffer
1-2 Stiele Majoran	1-2 Stiele Petersilie	1-2 Stiele Liebstöckel
1 EL Butter	Muskatnuss	3 Eier
3 EL Butterschmalz	6 kleine Möhren	4 Petersilienwurzeln
1 kleine Steckrübe	6 kleine Schalotten	2 Tomaten
1 Msp Kreuzkümmel	5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig		

Milch erhitzen. Brötchen in eine Schale geben. Brötchen mit der Milch übergießen und etwa 10 Minuten einweichen lassen. Schinken fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. In die Jungschweinbrust eine Tasche einschneiden. Darauf achten, dass keine Löcher entstehen (am besten vom Metzger schneiden lassen). Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran, Petersilie und Liebstöckel abspülen und trockenschütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Schinkenzugeben und mit dünsten. Majoran, Petersilie und Liebstöckel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schalotten-Schinken-Mischung zusammen mit den Eiern vorsichtig unter die eingeweichten Brötchen heben, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Jungschweinebrust mit der Brötchenmischung füllen (nicht zu viel, da die Brotfüllung beim Braten aufgeht) und mit Küchengarnt verschließen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin auf beiden Seiten anbraten. 125 ml Wasser zugeben. Zugedeckt im Backofen etwa 1 Stunde schmoren. In der Zwischenzeit Möhren, Petersilienwurzeln und Steckrübe waschen und schälen. Steckrübe und Petersilienwurzeln fein würfeln. Schalotten schälen. Tomaten abspülen, trockenreiben und vierteln. Kerne entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Thymian in einen Kaffee- oder Teefilter geben und verschließen. Gemüse und Gewürzbeutel zum Jungschwein geben und alles ca. 30 Minuten weich garen. Das weich gegarte Gemüse herausnehmen. Backofen auf 200 Grad erhitzen. Die Schweinebrust weitere 30 Minuten bräunen und dabei immer wieder mit der Schmorflüssigkeit begießen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und bis zum Anrichten ruhen lassen. In der Zwischenzeit, den Bratensaft um die Hälfte einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Das Fleisch in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mitte des Tellers geben. Mit Gemüse und Bratensaft anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013

Scharfes Reis-Schweine-Fleisch mit Rübchen-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Peperoni
1 EL Tomatenmark	2 EL Curry	300 ml Fleischbrühe
100 g Langkornreis	500 g Rübchen	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	60 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie

Das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Im Fleischtopf mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch zugeben. Peperoni, Tomatenmark und Curry untermischen und mit Brühe auffüllen. Den Reis dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Die Rübchen schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Rübchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt weich dünsten. Dabei immer wieder umrühren, evtl. ca. 60 ml Gemüsebrühe zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Petersilie unter gegarten Rübchen mischen und abschmecken. Wenn der Reis weich ist und die Brühe eingekocht ist, die Fleischwürfel wieder zugeben und noch ca. 5 Minuten garen. Das Reisfleisch abschmecken und zusammen mit den Rübchen anrichten.

Vincent Klink 07. Februar 2013

Schweine-Filet im Brot-Mantel mit Möhren

Für 4 Personen

600 g Schweinefilet	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
5 große Spitzkohlblätter	80 g Sahne	180 g Hähnchenbrust
1 EL Wermut	2 EL heller Portwein	Muskat
4 Scheiben helles Toastbrot	500 g Möhren	5 EL Butter
Zucker, Meersalz		

Schweinefilet abspülen und trockentupfen. In 2 EL heißem Olivenöl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet einmal quer halbieren. Von den Spitzkohlblätter die Mittelrippe herausschneiden. Die Blätter in leicht gesalzenem Wasser etwa 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Blätter abtropfen lassen, trockentupfen und mit einem Nudelholz etwas flach rollen. Für die Hähnchenfarce, einen Küchenmixer für ca. 20 Minuten ins Gefriergerät geben. Sahne steif schlagen. Hähnchenbrust abspülen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Hähnchenbrust mit Salz, Pfeffer, Wermut, Portwein und etwas Muskat mischen. Im Küchenmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Geschlagene Sahne unter die Farce heben und erneut abschmecken. Eine Arbeitsplatte mit jeweils zwei Lagen Frischhaltefolie belegen. Darauf jeweils 2 Scheiben Toast legen und beide Lagen mit dem Nudelholz etwa 2 mm dünn ausrollen, Die dünn ausgerollten Toastbrote gleichmäßig mit jeweils der Hälfte der Geflügelfarce bestreichen. Mit den Spitzkohlblättern so abdecken, dass sie die Farce abdecken ohne zu überlappen. Die Kohlblätter jeweils mit der restlichen Farce bestreichen. Anschließend mit je einem Schweinefilet belegen. Alles, mit Hilfe der Folie fest aufrollen. Die unregelmäßigen Enden dabei abschneiden. Das Fielet etwa 30 Minuten kalt stellen. Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Möhrenscheiben in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Filets, die Folie entfernen. 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filets darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Filets im Backofen ca. 13 Minuten braten. Den Backofen auf 70 Grad herunterschalten. Filets darin weitere ca. 10 Minuten ruhen lassen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Möhren darin etwa 4-5 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Filets mit einem Sägemesser etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. Schnittflächen mit der übrigen Butter dünn bestreichen und Fleur de Sel bestreuen. Filets mit den Möhren anrichten.

Karlheinz Hauser am 18. März 2013

Schweine-Kotelett mit Spargel und Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin	5 Stiele Thymian	1 Stiel Kerbel
1 Knoblauchzehe	800 g Kotelettkarree	Meersalz, Pfeffer
6 EL Olivenöl	8 mittelgroße Kartoffeln	Muskat
125 ml Schlagsahne	16 Stangen weißer Spargel	Zucker
1 EL Butter	200 ml Kalbsjus	

Backofen auf 65 Grad vorheizen. Rosmarin, Thymian und Kerbel abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und andrücken. Das Karree mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, in einer Pfanne mit 4 EL heißem Olivenöl kurz von jeder Seite anbraten. Kräuter und Knoblauch dazugeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 1/4 Stunden in der Pfanne gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 175 Grad aufheizen und das Fleisch ca. 3 - 4 Minuten erwärmen. Dann auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen, längst halbieren und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Dann die Form ausbuttern, die Kartoffeln leicht gefächert auslegen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit der Sahne auffüllen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 30 - 40 Minuten schieben. Den Spargel schälen, halbieren und schräg in ca. 5 cm lange Rauten schneiden. Diese dann in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und zum Schluss etwas Butter zugeben und den Spargel schwenken. Den Spargel mittig auf dem Teller anrichten. Das Karree in 4 gleichgroße Stücke schneiden und auf Spargel legen. Die Kartoffeln an den Spargel legen Mit der erwärmten Kalbssauce leicht angießen.

Frank Buchholz am 29. April 2013

Schweine-Medaillons mit Paprika-Soße, Kartoffel-Würfeln

Für 2 Personen

4 Kartoffeln, fest	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
350 g Schweinefilet	1 Zwiebel	2 rote Paprika
1 rote Chilischote	1 EL Tomatenmark	100 g geschälte Dosen-Tomaten
2 TL Paprikapulver	1 Prise Zucker	

Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen und ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. Gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Dann Tomatenmark, Paprika und Chilischote zugeben. Tomaten grob hacken und mit Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Medaillons nochmals kurz in der Sauce erwärmen. Medaillons mit der Sauce und den Kartoffelwürfeln anrichten.

Vincent Klink 21. Februar 2013

Soßen

Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

450 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote
150 ml Olivenöl	Meersalz	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 ml Weißwein	60 ml Gemüsebrühe	50 g Pecorinospäne

250 g Tomaten waschen, trockenreiben und klein schneiden. Knoblauch schälen. Chilischote hacken. Die ganzen Zehen mit der Chilischote und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch entfernen, Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken. Sauce in zurück in den Topf geben.

Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Mit einer Prise Salz und ca. 100 ml Olivenöl zu einer flüssigen Sauce pürieren.

Übrige Kirschtomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe zufügen, kurz aufkochen und würzen.

Tomatensauce mit Basilikum und geräucherten Pecorinospänen anrichten.

Sören Anders am 06. Mai 2013

Suppen

Blumenkohl-Suppe mit Garnelen und Kerbel

Für 4 Personen

1 großer Kopf Blumenkohl	Salz	4 Schalotten
30 g Butter	1 EL Mehl	1 L Gemüsebrühe
Pfeffer, Muskat	200 g Sahne	100 g Crème-fraîche
8 küchenfertige Garnelen	1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Thymian
2 Knoblauchzehen	2 EL Sonnenblumenöl	4 Stiele frischer Kerbel

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Die Röschen etwa 30 Minuten wässern. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten. Mit Mehl bestäuben und goldbraun braten. Gemüsebrühe unter Rühren langsam zugeben. Etwa 2/3 der gegarten, abgetropften Blumenkohlröschen dazugeben und etwa 30 Minuten langsam garen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und erneut abschmecken. Die restlichen Röschen in die Suppe geben und erwärmen. Garnelen abspülen und den Darm entfernen. Rosmarin und Thymian abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Öl erhitzen. Garnelen mit Kräutern und Knoblauch von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel abspülen und trockenschütteln. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen. Blumenkohlsuppe und Garnelen anrichten. Kerbelblättchen darüber streuen.

Karlheinz Hauser 28. Januar 2013

Cassoulet mit selbstgemachten Würstchen

Für 6 Personen

500 g weiße Bohnen	150 g Räucherspeck	1 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	300 g Schweinebauch
4 Entenkeulen (ohne Haut)	1 EL Tomatenmark	2 Möhren
1 kleiner Sellerie	$\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe	Salz
1 TL getrockneter Majoran	4 m Saitling (vom Metzger)	200 g Semmelbrösel

Bohnen über Nacht einweichen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet, Gas Stufe 3). Den Speck in feine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Von den Zwiebelwürfel zwei Esslöffel beiseite stellen. Die Hälfte von dem Speck in Butterschmalz anbraten, Zwiebel, Knoblauch, die Hälfte des Schweinebauches und drei Entenkeulen zugeben, alles gut anbraten. Tomatenmark und die eingeweichten Bohnen zugeben. Möhre und Sellerie putzen, würfeln und ebenfalls zugeben mit der Brühe auffüllen und alles ca. zwei Stunden zusammen im Backofen schmoren. Von der vierten Entenkeule den Knochen auslösen. Das Fleisch mit dem restlichen Speck und Schweinebauch durch den Fleischwolf geben, restliche Zwiebelwürfel, Salz und Majoran zugeben. Die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutel in den Darm füllen, zu Würstchen abdrehen und zum Cassoulet in den Topf geben. Die Hälfte der Semmelbrösel darüber streuen und zur Kruste backen. Unterrühren, die restlichen Semmelbrösel darüber streuen und wieder überbacken. Das Cassoulet im Topf servieren.

Jacqueline Amirfallah 16. Januar 2013

Eintopf mit Enten-Keulen und Zimt

Für 2 Personen

2 Entenkeulen	2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
2 kleine Karotten	1 TL Korianderkörner	1 TL Kreuzkümmel
1/2 EL Bohnenkraut	1 EL Orangenschale	1 kleine Zimtstange
1 EL Majoran	1 EL fein geriebener Ingwer	Salz, Piment d'Espelette
1 EL Sojasauce	2 junge Lauchstangen	1 Bund Koriander

Für die Nudeln:

125 g Hartweizengrieß	25 g griffiges Mehl	1 Ei
2 Eigelbe	1 TL Olivenöl	

Für die Nudeln Hartweizengrieß, Mehl, Ei, Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen. Dann den Nudelteig dünn ausrollen, in 1 cm breite Nudeln schneiden und auf einem bemehlten Blech antrocknen lassen. Entenkeulen mit einem Liter Wasser aufkochen. Die Keulen sollten bedeckt sein. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Karotten schälen. Gemüse zu den Entenkeulen geben. Koriander und Kreuzkümmel mörsern, mit Bohnenkraut, Orangenschale, Zimtstange, Majoran und geriebenen Ingwer zum Eintopf geben. Den Sud ca. 2 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen, dabei Fett und Schaum immer wieder abschöpfen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Sojasauce würzen. Brühe passieren und entfetten. Entenfleisch vom Knochen lösen und portionieren. Karotten und Zwiebeln klein schneiden. Fleisch und Gemüse in Suppenschale geben. Die Nudeln im Entenfond gar kochen. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Die Schälchen mit dem Entenfond und den Nudeln auffüllen. Mit den Lauchröllchen und frischem Koriander bestreuen.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013

Hühner-Brühe mit Kaiser-Schöberl

Für 4 Personen

Für die Hühnerbrühe:

1 Freilandhuhn (1,3 kg)	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt	1/2 Stange Lauch	1 Möhre
1 Petersilienwurzel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Kaiserschöberl:

3 Eier	50 g weiche Butter	Salz, Muskat
2 EL Sahne	75 g Mehl	1-2 EL Parmesan
30 g gekochter Schinken	Salz, Muskat	

Für die Hühnerbrühe:

Das Huhn abwaschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit Salz und dem Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden kochen. Lauch, Möhre und Petersilienwurzel putzen bzw. schälen, in feine Stücke schneiden und ca. 20 Minuten vor Kochende dazugeben. Die Hühnerbrühe durch ein feines Sieb passieren, den Fond abschmecken und das Gemüse beiseite stellen. Petersilie und Schnittlauch waschen, fein hacken bzw. schneiden. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen, in Würfel schneiden und für das Frikassee zur Seite stellen. Gemüse in Stücke schneiden und in die Brühe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, Petersilie und Schnittlauch unterrühren und servieren.

Tipp:

Aus dem Hühnerfleisch Frikassee zubereiten.

Für die Kaiserschöberl:

Die Eier trennen. Die Butter in einem schmalen Gefäß cremig rühren, mit Salz und Muskat würzen, Eigelbe und Sahne nach und nach unter rühren (sollte die Masse gerinnen – zu kalte Eier oder Sahne-, das Gefäß in warmes Wasser stellen und weiterrühren bis sie gebunden ist) Mehl dazu sieben und untermischen. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben, danach den Käse unterheben. Den Schinken in sehr feine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse in eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) streichen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Dann aus der Form nehmen, auskühlen lassen und in Rauten schneiden. Die Schöberl in die Suppe geben.

Vincent Klink am 02. Mai 2013

Kalte Dill-Gurken-Suppe mit Matjes-Spießchen

Für 4 Personen

Für die Gurkensuppe:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Dill
1/2 Bund Borretsch	2 Salatgurken	1 EL Olivenöl
400 g Joghurt	400 ml Gemüsebrühe	1 EL heller Balsamessig
Salz, Zucker, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer	

Für die Matjesspieße:

1 Apfel (z. B. Braeburn)	2 Stiele Dill	2 Matjesfilets
4 kleine Holzspieße		

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Dill und Borretsch abspülen, trocken-schütteln und die Blättchen abzupfen. Dill und Borretsch fein schneiden. Blüten ganz lassen. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Etwa zwei Drittel der Salatgurken in Stücke schneiden (übriges Drittel beiseite stellen). Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Kalte Schalotte, Knoblauch, Joghurt oder Buttermilch, Gemüsebrühe, Essig und etwa zwei Drittel der Gurkenstücke in eine hohe Schüssel geben und alles pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Im Kühlschrank etwa 30-60 Minuten kühlen. Übrige Gurken fein würfeln. In der Zwischenzeit Apfel waschen, trockenreiben, vierteln und in Scheiben schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen. Matjes evtl. abspülen, trockentupfen und in ca. 1, 5 cm große Stücke schneiden. Je 2 Stücke Matjes, Apfel und Dill abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Kalte Gurkensuppe verrühren und abschmecken. Mit Gurkenwürfeln, Dill und Borrettschblättern und Blüten anrichten. Matjesspieße dazu servieren.

Vincent Klink am 27. Juni 2013

Suppe vom Waldorf-Salat mit lackiertem Lachs

Für 4 Personen

Für die Suppe:

3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Butter
250 g Knollensellerie	1 Apfel (Boskop)	80 ml Weißwein
80 ml Wermut	400 ml Geflügelbrühe	200 ml Milch
Meersalz, weißer Pfeffer	2 EL Walnüsse	1 EL Zucker

Für das Apfel-Sellerie-Confit:

1 Apfel (Boskoop)	100 g Knollensellerie	250 ml Portwein
mildes Curry	Piment-d'Espelette	geröstete Senfsaat
Meersalz	2 EL Walnussöl	

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet mit Haut	1 EL Rapsöl	2 EL Sojasauce
2 EL Ketjap Manis	2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL tasmanischer Pfeffer

Für die Suppe:

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Vom Sellerie die feinen grünen Blättchen abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Apfel und Knollensellerie schälen, würfeln und mit andünsten. Mit dem Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit der Brühe auffüllen und das Gemüse weich garen. Anschließend Milch zugeben, einmal aufkochen. Dann alles fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Confit:

Apfel und Knollensellerie schälen und sehr fein würfeln. Den Portwein um zwei Drittel einkochen, Apfel- und Selleriewürfel zugeben und solange weiter einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Curry, Piment d'Espelette, Senfsaat, Meersalz und Nussöl abschmecken.

Für den Lachs:

Lachsfilet in 4 Stücke teilen. Die Lachsfilets nur mit der Hautseite in wenig Rapsöl in einer Pfanne kross anbraten. Sojasauce mit Ketjap Manis, dem Honig und dem Pfeffer zum Sirup einkochen. Lachs aus der Pfanne nehmen. Mit dem Lack einpinseln. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, Zucker darüber streuen, karamellisieren und hacken. Mit zwei Kaffeelöffeln in jeden Suppenteller drei Nocken Confit sternförmig anrichten. Den lackierten Lachs in die Mitte setzen und mit den Nüssen und dem gehackten Selleriegrün garnieren. Die Suppe aufmixen und am Tisch angießen.

Michael Kempf 15. Februar 2013

Weiße Zwiebel-Schaumsuppe mit gebratener Blutwurst

Für 4 Personen

400 g weiße Zwiebeln	2 EL Butter	200 ml Weißwein
2 EL Honig	800 ml Brühe	200 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat	Piment d'Éspelette	Raz el Hanout
200 g Blutwurst		

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Honig untermischen. Mit Wein und Brühe ablöschen und die Zwiebeln weich kochen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Suppe in den Topf geben und erwärmen. Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Piment d'Éspelette und Raz el Hanout würzen. In der Zwischenzeit, die Blutwurst in ca. 8-12 Scheiben schneiden. Blutwurst in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kurz braten. Suppe mit einem Pürierstab etwas aufschäumen. Blutwurstscheiben in vorgewärmte Teller geben und mit dem Zwiebelschaum auffüllen. Sofort servieren.

Sören Anders 07. Januar 2013

Vegetarisch

Avocado-Linsen-Wan-Tans mit Zitrone

Für 4 Personen

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz	1 TL Kurkuma
150 g Rote Linsen	1/2 l Gemüsebrühe	50 g Butter
16 Scheiben Wan Tan Blätter	ca. 300 g Frittierfett	Salz
2 reife Avocado	2 Zitronen, unbehandelt	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden, in Butterschmalz anbraten und mit Kurkuma bestäuben, Linsen zugeben und mit Gemüsebrühe bedecken. Wenn die Linsen nach ca. 7 Minuten bissfest sind. 2 Eßlöffel heraus nehmen und den Rest sehr weich kochen. Die Butter zugeben und die Linsen pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb streichen. WanTan im heißen Fett frittieren und mit Salz bestreuen. Avocado schälen und in lange dünne Streifen schneiden. Eine Zitrone auspressen und die Avocado mit Zitrone und Salz abschmecken. Von der anderen Zitrone die Schale abreiben und ebenfalls auf die Wan Tan streuen, die restliche Zitrone filetieren. Einen Löffel Linsenspüree auf den Teller geben, ein Wan Tan Chips auflegen, Linsenspüree, Linsen, Avocado, Zitronenfilet drauf geben und so fortfahren bis auf jedem Teller ein Stapele mit vier Wan Tan Chips entstanden ist.

Jacqueline Amirfallah 23. Januar 2013

Berliner Senf-Eier mit Bärlauch und Pfefferkaramell

Für 4 Personen

200 g Rote Bete	Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone
2 EL Rapsöl	1 Apfel	200 g Salatgurke
2 EL saure Sahne	1 EL weißer Balsamico	8 Eier
1 Bund Bärlauch	2 Schalotten	100 ml Rieslingsekt
300 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt	100 ml Sahne
weißer Pfeffer	1 Msp. Safranfäden	2 EL grober Senf
1 EL brauner Zucker		

Die Rote Bete Knollen waschen und in der Schale in einem Topf mit Salzwasser garen, herausnehmen und abkühlen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Gekochte Rote Bete schälen, dann fein würfeln und mit dem Rapsöl und dem Zitronensaft vermengen. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und mit der Rote Bete mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Mit der sauren Sahne und dem Essig vermischen und abschmecken. Die Eier 5 Minuten kochen. Dann kurz abschrecken. Den Bärlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Für die Sauce:

Die Schalotten schälen, fein schneiden und mit Sekt, Fischfond und Lorbeerblatt in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen, die Sahne zugeben, kurz aufkochen und Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Sauce Safran und Senf untermixen. Die Eier vorsichtig pellen. Mit einem Metallring Rote Bete und Gurkensalat nebeneinander auf vorgewärmten Tellern flach anrichten. Jeweils ein Ei aufsetzen, mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Sauce aufschäumen und um die beiden Salate anrichten. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 31. Mai 2013

Filoteig-Törtchen mit Ziegenfrischkäse und Kräutern

Für 8 Stück:

400 g frischer Spinat	1 Frühlingszwiebel	500 g grüner Spargel
5-6 EL Olivenöl	500 g frische Erbsen in der Schote	1 Schalotte
150 g Sahne	Salz	1 Bio-Zitrone
1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel	1 Bund Minze
1 Bund Gartenkresse	1 Ei	40 g Butter
4 Blätter Filoteig	200 g Ziegenfrischkäse	

Spinat waschen, einige schöne zarte Blätter beiseite legen. Frühlingszwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in hauchdünne Stücke schneiden oder hobeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst die Frühlingszwiebel darin andünsten. Herausnehmen und beiseite stellen. Spinat im Bratfett zusammenfallen lassen, herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Spinat grob hacken. Erbsen aus den Schoten lösen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Etwa 2/3 der Erbsen zufügen. Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Erbsen-Sahne etwas salzen und anschließend pürieren. Zitrone heiß abspülen und trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale dünn abreiben. Den Saft auspressen. Estragon, Kerbel und Minze abspülen und trockenschütteln. Ein Drittel der Kresse vom Beet schneiden. Mit den übrigen Kräutern mischen und fein hacken. Gehackten Spinat, Frühlingszwiebel, Erbsenpüree, 2/3 des Ziegenfrischkäses und etwa 2/3 der Kräuter mischen. Mit Salz, 1 Spritzer Zitronensaft und 1/2 TL Zitronenschale abschmecken, Das Ei unterrühren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Filoteig in Quadrate (ca. 12 x 12 cm) schneiden. Die Blätter jeweils mit Butter bestreichen und 2-3 Lagen aufeinanderlegen. Eine Muffinform (12 Mulden) etwas einfetten. Die Filoteiglagen auf 8 Mulden verteilen und etwas andrücken. Jeweils 1-2 EL Füllung in die Förmchen geben. Die Törtchen etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die übrigen Spinatblätter, Erbsen, Spargel, restliche Kräuter (bis auf 1 EL) mit dem übrigen Zitronensaft und -schale mischen und würzen. 3-4 EL Olivenöl untermischen und den Salat etwa 30 Minuten marinieren. Restlichen Ziegenkäse mit den zurückbehaltenen gehackten Kräuter mischen und würzen. Törtchen mit Salat und Ziegenkäse servieren.

Jacqueline Amirfallah am 17. April 2013

Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Joghurt, Wachtel-Ei

Für 4 Personen

Für das marinierte Gemüse:

4 Blatt Gelatine	250 g Vollmilchjoghurt	Salz
1 walnussgroßes Stück Ingwer	2 gelbe Mini-Beete	2 Möhren
1 Kohlrabi	1 Bund Radieschen	30 ml Mirin
30 ml Reissessig	1 Sternanis	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner	Zucker	

Für Kräuterfrischkäse:

2 Stiele Sauerampfer	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
2 Stiele Petersilie	Salz, Pfeffer	1/2 Bio-Zitrone
6 EL Olivenöl	200 g körniger Frischkäse	4 Wachteleier

Für die Joghurtwürfel:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt in eine Schale geben und leicht salzen. Gelatine ausdrücken und leicht erwärmen. Mit etwas Joghurt verrühren. Die angerührte Gelatine zügig unter den Joghurt rühren. Joghurtmasse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegte eckige Form streichen. Im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Für das marinierte Gemüse :

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mini-Beete, Möhren und Kohlrabi waschen, putzen ggf. schälen und in Scheiben bzw. Stifte schneiden. Ingwer mit Mirin, Reissessig, Sternanis, Lorbeerblatt, Senfkörnern, Salz, Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Den Sud vom Herd nehmen und das vorbereitete Gemüse, bis auf die Radieschen, in den Sud geben und etwa 30 Minuten darin marinieren.

Für das Pesto:

Sauerampfer, Basilikum, Schnittlauch und Petersilie waschen und trockenschütteln. Sauerampfer fein schneiden. Basilikum- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale und Olivenöl pürieren. Unter den körnigen Frischkäse rühren und abschmecken.

Für die Wachteleier:

Die Wachteleier in ca. 2 Minuten wachsw weich kochen. Kalt abspülen und pellen. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Joghurtgelee in kleine Würfel schneiden. Das marinierte Gemüse aus dem Sud heben und etwas abtropfen lassen. Mit den Radieschen auf Teller geben, mit Kräuter-Frischkäse, Wachtelei und Joghurtwürfeln anrichten

Karlheinz Hauser am 25. März 2013

Gemüse-Couscous mit Minze und gebackenem Schafskäse

Für 4 Personen

3 rote Zwiebeln	1 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe	Salz	100 g Spinat
250 g Couscous	500 ml Geflügelbrühe	1 kleines Bund Minze
1 kl. Bd. glatte Petersilie	1-2 EL Zitronensaft	Ducca (äthiopische Gewürzmischung)
250 g Schafkäse	1 TL Zitronenschale	Milch, Mehl, Paniermehl
1 Ei	500 g Frittierfett	

2 rote Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen, 2 EL beiseite legen. Paprika putzen, abspülen, würfeln und zugeben. Knoblauch schälen, fein hacken und dazu geben. Mit Salz würzen. Spinat verlesen, abspülen, abtropfen lassen und hacken. Spinat ebenfalls zugeben und zusammenfallen lassen. mit dem Couscous untermischen und mit der heißen Brühe übergießen. Kurz durchrühren und 5 Minuten quellen lassen. Minze und Petersilie abspülen, trocken schütteln. Minze und die Hälfte der Petersilie hacken, unter den Couscous mischen und mit Salz, Zitronensaft und Ducca abschmecken. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Die übrige Petersilie hacken. Mit mit Salz, Zitronenschale und übrigen 2 EL Zwiebelwürfel gründlich vermischen. Falls die Masse nicht geschmeidig ist , etwas Milch zugeben, und die Masse zu Kugeln formen. Zum Panieren, Mehl und Paniermehl auf flache Teller verteilen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Schafskäseballchen zuerst in Mehl, Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Frittierfett erhitzen, Käseballchen darin goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrige Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und ebenfalls panieren und frittieren. Couscous, Schafskäseballchen und Zwiebeln anrichten. Nach Belieben mit Minze bestreuen.

Jacqueline Amirfallah am 03. April 2013

Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip

Für 2 Personen

3 Kartoffeln	4 EL Olivenöl	1 Karotte
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Zwiebel
80 g grüne Erbse	3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund glatte Petersilie	20 g Gartenkresse	250 g Magerquark
150 g saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit Olivenöl ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel braten. In der Zwischenzeit Karotte und Kohlrabi waschen, schälen. Fenchel putzen und abspülen. Alles in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hobeln. Alles zu den Kartoffeln geben und zugedeckt weitere 5 Minuten braten. Dann die Erbsen untermischen und noch ca. 5 Minuten braten. Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kresse abschneiden. Quark mit saurer Sahne vermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie und Kresse untermischen. Den Kartoffelkuchen in 4 Stücke schneiden und jeweils 2 Stück mit Quarkdip auf einem Teller anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013

Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

1 Ei	6 Eigelb	100 g feiner Nudelgrieß
200 g Mehl	2 TL Öl	1 Prise Salz
1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Butter	

Für den Spargel:

300 g weißen Spargel	300 g grünen Spargel	Salz
6 kleine Salbeiblätter	80 g Butter	Pfeffer, Zucker
3 Tomaten	180 g Taleggio	

Für die Nudeln:

Ei, Eigelbe, Grieß, Mehl, Öl, Salz und 3 EL Wasser in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. (Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser und eventuell etwas Öl zugeben. Dann etwa 10-15 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist). Teig in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Kräuter abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteig halbieren und dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Auf die eine Hälfte des ausgerollten Teiges die Kräuterblätter verteilen, die andere Hälfte mit etwas Wasser befeuchten. Nun beide Hälften übereinander legen und nochmals vorsichtig ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen, so dass ein schön gemusterter, durchsichtiger Kräuternudelteig entsteht. Den Kräuternudelteig in 7 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten garen. In kaltem Wasser abkühlen lassen, danach in Butter und 3 EL Kochwasser warm schwenken.

Für den Spargel:

Die Spargelstangen waschen und trockentupfen. Vom weißen und grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargelsorten schräg halbieren und ca. 8 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Salbeiblätter abspülen und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Spargel und Salbei darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Taleggio ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Weißen und grünen Spargel abwechselnd mit den Nudelteigblättern und dem Käse auf Tellern schichten. Mit Salzeibutter beträufeln und Tomatenwürfel bestreuen, würzen und servieren.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013

Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eier
300 g Mehl	4 EL Butter	60 g Parmesan

Für die Gemüsebolognese:

250 g Karotten	250 g Knollensellerie	300 g Zucchini
1 rote Paprikaschote	150 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 kleine Chilischoten, getrocknet	1 große Dose Tomaten	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	2 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsefond
1 TL Oregano	Pfeffer	4 Stiele Basilikum

Backofen auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schale drücken. Eier, 1 Prise Salz und gut ca. 260 g Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, (Das übrige Mehl nur zugeben, wenn der Teig zu feucht und klebrig ist. Sonst zum Bearbeiten verwenden). Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 cm hohen Quadrat formen. Danach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu je 2 cm große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi portionsweise in reichlich Salzwasser aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Gnocchi nur noch sanft kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche steigen (nach ca. 5 Minuten), in ein großes Sieb geben und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhren und Sellerie putzen und schälen. Zucchini waschen. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Alles in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Chili zerbröseln. Tomaten in der Dose zerkleinern. 5 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin etwa 2-3 Minuten andünsten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Minuten schmoren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Tomatenmark, Gemüsefond und Oregano untermischen und alles einkochen. Tomaten, Zucchini und Paprika zugeben und alles offen etwa 30 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Butter portionsweis in einer Pfanne schmelzen. Gnocchi darin kurz anbraten. Gnocchi in eine gefettete Form geben, mit Parmesan bestreuen und ca. 10 Minuten goldbraun überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Gnocchi und Gemüsebolognese anrichten. Basilikum darüber streuen.

Vincent Klink am 27. Juni 2013

Kartoffel-Bergkäse-Flan mit Feld-Salat

Für 4 Personen

Für den Flan:

250 g Kartoffeln	3 EL Butter	250 ml Gemüsefond
2 TL Mehl	80 ml Milch	4 Eier
3 EL geriebener Bergkäse	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
1 Zweig frischer Majoran		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 EL Kürbiskerne	1/2 Apfel
1 kleine Schalotte	4 EL Apfelbalsamico	1/2 TL mittelscharfer Senf
1 Prise Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	6 EL Natives Rapsöl
1 EL Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In 2 EL Butter und etwas Gemüsefond weich dämpfen (nicht bräunen). Durch eine Kartoffelpresse drücken. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und unter Rühren die Milch dazugeben und kurz aufkochen zu einer Bechamel. Eier, Bechamel und Bergkäse in die Kartoffelmasse rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unterheben. Die Masse in gebutterte Förmchen gießen. Im vorgeheizten Backofen im warmen Wasserbad bei 160 Grad Umluft stocken lassen. Wenn eine Nadel in die Mitte gestochen wird, und keine flüssige Masse mehr daran klebt, ist der Flan fertig. Das dauert je nach Größe der Förmchen zwischen 30 und 50 Minuten. Den Feldsalat waschen und trocken schütteln. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Apfel mit Schale in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Für die Vinaigrette die Schalotte schälen und fein würfeln. Apfelbalsamico, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel vermischen, die fein geschnittene Schalotte dazu geben und alles verrühren. Zum Schluss unter Rühren das Öl einfließen lassen. In der Butter die Apfelstücke mit den Kürbiskernen kurz in einer Pfanne farblos anschwanken. Die Vinaigrette mit dem Feldsalat mischen. Den Salat und die Apfel-Kürbiskern-Mischung auf 4 Teller verteilen. Den Flan aus dem Förmchen nehmen und zu dem Salat auf den Teller setzen.

Flora Hohmann 08. Januar 2013

Kräuter-Nudeln mit scharfer Möhren-Soße

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 TL Salz
2 Eier	1 EL Olivenöl	2-3 Stiele Estragon
2-3 Stiele Dill	2-3 Stiele Basilikum	2 Zwiebeln
1 Chilischote	500 g Möhren	3 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe	8 kleine Bundmöhren mit Grün	Zucker

Für den Nudelteig Grieß, Mehl, Salz, Ei, Olivenöl und nach Bedarf, 50 ml warmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kräuter abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu langen, etwa 2 mm dünne Bahnen ausrollen. Die Kräuter jeweils auf einer Bahn verteilen, mit einer zweiten Lage abdecken und erneut ausrollen. Kräuternudeln danach in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Anschließend Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Chilischote hacken. 500 g Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. 1 Zwiebel und Chili darin andünsten. Möhren zufügen und ebenfalls etwa 3-4 Minuten schmoren. Gemüsebrühe, bis auf 1 EL, zugeben und alles in etwa 15 Minuten weichkochen. Alles fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb streichen. Mit Salz und etwas Zucker würzen. 1 EL kalte Butter zum Binden unter die Sauce rühren. Die Bundmöhren schälen, dabei etwas Grün an den Möhren lassen. Die übrige Zwiebel in der übrigen Butter andünsten. Möhren und übrigen 1 EL Gemüsebrühe zugeben und alles weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit der Möhrensauce und den Bundmöhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 24. April 2013

Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:	250 g Mehl (doppelgriffig)	1 Ei
3 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
Für das Wurzelgemüse:	3 große Möhren	3 Pastinaken
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment d'Espelette
Für die Käsecreme:	2 Kirschtomaten	200 g Frischkäse
150 g Quark (20%)	1 EL frischer Parmesan	1 TL feingeschnittener Rosmarin
Salz, Piment d'Espelette		
Für den Parmesanschaum:	100 ml Milch	100 g Sahne
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat	120 g Parmesan

Für den Nudelteig: Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser oder Öl untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen. Anschließend aus dem Teig 16 Scheiben (à ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Nudelscheiben ruhen lassen und in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten garen.

Für das Wurzelgemüse: In der Zwischenzeit Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben getrennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Espelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Für die Käsecreme: Kirschtomaten waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Mit Frischkäse, Quark, Parmesan und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Abdecken und beiseite stellen.

Für den Parmesanschaum: Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen. 60 g Parmesan fein reiben. Parmesan zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen. Masse durch ein feines Sieb passieren. Übrigen Parmesan hobeln, abdecken und beiseite stellen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier tiefe, ofenfeste Teller vorbereiten. Auf jeden Teller eine Nudelscheibe legen. Möhrenscheiben auf den Nudelplatten verteilen. Je einen Esslöffel der Käsecreme auf den Möhren verteilen. Danach die zweite Nudelscheibe darauf setzen, Süßkartoffelscheiben darauf verteilen und wieder mit je 1 EL Käsecreme bestreichen. Mit der dritten Nudelplatte abdecken. Pastinaken darauf geben und mit übriger Käsecreme bestreichen. Mit der Vierten Nudelplatte abdecken. Lasagneteller im vorgeheizten Ofen ca. 6-7 Minuten erhitzen. Parmesansauce erneut erhitzen und aufschäumen. Tomatenwürfel untermischen und abschmecken. Lasagne mit dem Schaum, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan anrichten.

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Linsen-Salat mit getrockneten Aprikosen und Oliven

Für 4 Personen

1 Zwiebel	5 EL Olivenöl	Kurkuma, Rosenpaprika
350 g rote Linsen	ca. 1 l Gemüsebrühe	5-6 getr. Aprikosen
150 g schwarze Linsen	Saft von 2 Zitronen	Salz
50 g grüne Oliven	50 g schwarze Oliven	1 reife Avocado
4 Blätter Wantan-Teig	500 g Fritierfett	

Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Öl andünsten. Kurkuma und Paprikapulver und die roten Linsen zugeben. Soviel Gemüsebrühe (ca. 500 ml) angießen, so dass die Linsen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Bei schwacher Hitze garen, nach ca. 5 Minuten etwa ein Viertel der Linsen herausnehmen, abkühlen lassen. Die restlichen Linsen richtig weich kochen, zwischendurch noch etwas Brühe angießen. Aprikosen in etwas Gemüsebrühe (ca. 150 ml) einweichen. Schwarze Linsen mit Brühe (300 ml) bedeckt, zugedeckt weich garen, zwischendurch evtl. noch etwas Brühe angießen. Linsen dann abkühlen lassen. Zitronensaft und 3 EL Olivenöl verquirlen. Die abgekühlten roten und schwarzen Linsen untermischen, abschmecken. Übrige weich gegarte rote Linsen pürieren, 1 EL Olivenöl untermischen, abschmecken. Aprikosen, bis auf etwa 2 Stück und 2/3 der Oliven sehr fein würfeln, dazu geben. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Bis auf 3 EL mit Salz und Zitrone würzen. Übrige Avocado unter die Linsencreme geben. In einen Spritzbeutel geben und auf Teller spritzen. Marinierte Linsen darauf verteilen. Restliche Oliven und Aprikosen fein schneiden, mit den Avocadowürfeln bestreuen. Die Wantan-Blätter in Streifen schneiden, im heißen Fett frittieren, salzen und ins Püree stecken.

Jacqueline Amirfallah am 10. April 2013

Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

Für die Malfatti:

1 EL Butter	200 g Blattspinat	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	1 kleine Zwiebel	50 g Weißbrot
250 g Magerquark	2 Eigelb	1 EL feiner Grieß
1 Prise Muskat	1 TL Zitronenschale	Salz, Pfeffer

Für die Soße:

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Butter in der Pfanne zergehen lassen den gewaschen und getrockneten Spinat in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Dann grob hacken und in eine Schüssel geben. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Weißbrot entrinden und in feine Brösel reiben. Den Quark gut auspressen und mit den Eigelb, Grieß, Zwiebelwürfel, Weißbrotbrösel und Kräutern zum Spinat geben. Mit Muskat, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und zu Kugeln formen ungefähr in der Größe eines Tischtennisballs. Die Klöße in kochendem Salzwasser pochieren. Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren. Sauce auf einen Teller geben, die Malfatti darauf geben und mit geriebenen Parmesan und brauner Butter servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm

Für 4 Personen

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

2 Birnen	2 Äpfel (Cox Orange)	300 ml Apfelsaft
Saft von 1 Zitrone	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	100 g Zucker	10 g Speisestärke
Birnengeist		

Für die Mohnnudeln:

250 g mehlig. Kartoffeln	Salz	250 g Quark (20%)
2 Eigelb	25 g Hartweizengrieß	25 g Mehl
Zucker	120 g Butter	60 g Mohn
1/2 Bio-Orangen-Abrieb	1 TL Akazienhonig	Puderzucker

Für den Zimtrahm:

80 g Sauerrahm	50 g Vanillezucker	1 Msp. Zimt
3 EL geschlagene Sahne		

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

Birnen und Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend jedes Viertel nochmals in 3 Stücke teilen und nach Belieben in Schupfnudelform schneiden. Apfelsaft und Zitronensaft in einen Topf geben. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark und -schote, Zimtstange, Nelken und Zucker zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Zum Saft geben und kurz aufkochen, die Fruchtschnitze zugeben. Alles etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Mohnnudeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse passieren. Mit Quark, Eigelben, Grieß, Mehl, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einen 2 cm dicken Strang ausrollen und schräg zu kleinen länglichen Nudeln schneiden und spitz formen. Teig in kochendem, sehr leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten garen, bis die Nudeln an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und kurz in Eiswasser geben oder direkt weiter verarbeiten. Butter schmelzen und dabei leicht bräunen. Den fein gemahlten Mohn in die aufgeschäumte, braune Butter und Orangenschale einrühren. Die Nudeln in die Mohnbutter geben und kurz schwenken, zum Schluss mit Honig abschmecken und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Für den Zimtrahm:

Sauerrahm und Zucker aufschlagen, mit Zimt würzen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Mohnnudeln auf Tellern verteilen. Mit Apfel- und Birnenschnitzen schön sowie etwas Zimtrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 03. März 2013

Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

150 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	50 ml Olivenöl	Salz
1 TL Spinatpulver	1 TL Tomatenpulver	Mehl

Für das Ragout:

150 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Champignons	1 Chilischote	1 Fleischomate
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für die Sauce:

3 Schalotten	100 g kleine weiße Champignons	90 g Butter
100 ml Sekt	200 ml Geflügelfond	150 g Sahne
150 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Limette	

Die Zutatenmenge für die Nudeln halbieren. Dann jeweils Grieß, Mehl, 2 Eigelbe, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz auf zwei Schüsseln verteilen. Eine Hälfte mit Spinat, die andere mit Tomatenpulver mischen. Beides zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig zu gleichgroßen Nudelplatten schneiden und im Salzwasser blanchieren. Für das Ragout die getrockneten Tomaten ca. eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, abtropfen lassen, klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Champignons putzen, falls notwendig waschen, in Scheiben schneiden. Chilischote längs aufschlitzen, Kerne und Zwischenwände entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Fleischtomate mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Tomate vierteln, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Champignons, Tomaten und Chili zugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen in Streifen schneiden und unter das Ragout mischen. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken, Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten und Champignons farblos anschwitzen. Mit dem Sekt ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne angießen und mit einem Stabmixer die restliche Butter unterarbeiten. Die Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Limettensaft die Sauce abschmecken. Nudelblätter in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen. Mit Champignon-Ragout und Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013

Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

200 g Quark

60 g Parmesan

2 Eigelb

Mehl, Salz, Pfeffer

10 g Kartoffelmehl

Für die Tomaten-Basilikumsauce:

3 Schalotten

100 ml Wermut

30 g Basilikum

2 Tomaten

250 ml Geflügelfond

Salz, Pfeffer, Olivenöl

100 ml Weißwein

150 ml Sahne

Für die Knödel Quark gut abtropfen lassen. Anschließend in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Ausgedrückten Quark in eine Schüssel geben. Mit Eigelb, Kartoffelmehl, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer vermischen. Abdecken und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend aus der Masse etwa 4 tennisballgroße Knödel formen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Knödel kurz darin wälzen, abklopfen und in Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und in ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalottenwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Weißwein und Wermut zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Geflügelfond unterrühren und alles erneut auf 1/3 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abspülen, die Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Basilikum unter die Sauce rühren und mit einem Pürierstab pürieren. Die Sauce durch ein Sieb geben. Tomatenwürfel unterrühren. Kurz erwärmen und abschmecken. Die Sauce auf 2 tiefe Teller verteilen. Je 2 Knödel im restlichen Parmesan wälzen. Knödel zur Sauce geben und anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013

Perlgraupen-Bällchen mit Schalotten-Confit

Für 4 Personen

Für das Schalotten-Confit:

20 Schalotten	2 EL Butter	50 g Zucker
Salz, Pfeffer	1 TL Honig	350 ml roter Portwein

Für die Perlgraupenbällchen:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	2 Karotten	4 Schalotten
1 EL Olivenöl	300 g Perlgraupen	1 Liter Brühe
150 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	Raz el Hanout
4 Eigelb	3 EL Stärke	Mehl
1 Ei	200 g Pankomehl	1 kg Frittierfett

Für das Confit Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Portwein dazu geben und alles ca. 30 Minuten einkochen lassen, so dass eine konfitürenartige Konsistenz entsteht. Schalotten abschmecken und abkühlen. Sellerie und Karotten schälen, waschen und in sehr feine Würfel (ca. 2-3 mm) schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Schalotten, Sellerie und Karotten in Öl und 1 EL Butter glasig dünsten. Perlgraupen dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen und ca. 25 Minuten weich kochen. Graupen evtl. abgießen und in eine Schüssel geben. Die noch warmen Graupen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Raz el Hanout, Eigelben und Stärke verrühren. Die Masse zu 12 etwa tischtennisballgroßen Kugeln formen. Dabei jeweils mit 1 TL Schalotten-Confit füllen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Panko auf zwei Tellern verteilen. Graupenbällchen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Panko wenden. Frittierfett erhitzen. Bällchen darin von allen Seiten ca. 3 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu schmeckt Sommergemüse.

Sören Anders am 10. Juni 2013

Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	50 ml Wermut
100 ml trockener Weißwein	250 ml Geflügelbrühe	200 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Für den Ravioliteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Raviolifüllung:

1 EL Schnittlauch	1 EL getrocknete Steinpilze	75 ml Geflügelfond
100 g Polentamehl	1 TL Salz	200 g Shiitakepilze
30 g Butter	1 EL Parmesan, gerieben	

Für die Waldpilze:

2 Schalotten	250 g gemischte Pilze	1 EL Olivenöl
Salz	1 TL Zitronensaft	weißer Pfeffer
150 g Reblochon		

Für die Ravioli:

Das Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Schnittlauch anspülen und trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Getrocknete Pilze fein zermahlen. Geflügelfond zum Kochen bringen. Polentamehl unterrühren, salzen und nach Packungsanleitung garen. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Pilze und das Pilzmehl darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Parmesan unterrühren. Alles mit der warmen Polentamasse mischen. Den Nudelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die obere Kreishälfte etwa 1/2 bzw. 1 TL Raviolimasse geben. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und die untere Hälfte über die Füllung klappen, so dass Halbkreise entstehen. Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten bissfest garen.

Für die Schnittlauchsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. 10 g Butter in einer Sauteuse erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Geflügelbrühe und Sahne zugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Mit der restlichen kalten Butter unter die Sauce rühren. Mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Waldpilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen, waschen und trocken Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Vom Reblochon die Rinde entfernen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 180 Grad erhitzen. Die Polentaravioli auf Teller verteilen. Mit Schnittlauch-Buttersauce beträufeln. Pilze darüber geben und die Reblochonwürfel darauf verteilen. Den Käse im Ofen ca. 2 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und sofort servieren.

Jörg Sackmann 19. Februar 2013

Rote Bete Ravioli mit Mohnbutter

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

140 g Mehl	60 g Weizengrieß	3 Eier
1 Eigelb	1 – 2 EL Olivenöl	Salz
ca. 350 g Rote Bete	1/2 TL Kümmelsamen	1/2 Zwiebel
1 EL Speiseöl	1 Prise Chilipulver	Mehl, Grieß

Für die Mohnbutter:

2 EL Mohn	40 g Butter	4 EL Gemüsebrühe
mildes Chilisalz		

Für den Nudelteig:

Mehl, Weizengrieß, 2 Eier, Eigelb, Olivenöl und Salz, mit einer Küchenmaschine, zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Rote Bete in reichlich Wasser, mit Salz und Kümmelsamen, ca. 60 Minuten weich kochen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und in 3 – 4 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und im Öl glasig dünsten. Rote Bete Würfel zugeben, mit Salz und Chilipulver würzen. Das übrige Ei verquirlen. Den Nudelteig mit einer Nudelrolle oder einer Nudelmaschine, in dünne, etwa 10 cm breite und lange Bahnen ausrollen, dabei mit Mehl bestäuben. Jedes Teigrechteck mit Klarsichtfolie abdecken, damit es geschmeidig bleibt. Die Teigrechtecke nacheinander mit dem verquirlten Ei bestreichen, auf eine Hälfte der Teigrechtecke mit etwas Abstand je 1 TL Rote Bete Füllung geben, die zweite Teighälfte darüberlegen. Rundum um die Füllung, leicht andrücken. Mit einem Ravioliausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) etwa 30 bis 40 runde Ravioli ausstechen. Auf einer mit Grieß bestreuten Platte bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für die Mohnbutter:

Den Mohn in etwa 250 ml Wasser ca. 10 Minuten kochen. Abgießen und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen und dabei leicht bräunen. Gemüsebrühe vorsichtig zugeben und erhitzen. Mohn zufügen und mit Chilisalz würzen. Rote Bete Ravioli in leicht köchelndem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen (bis sie an der Oberfläche schwimmen). Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, in der Mohnbutter wenden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Frank Buchholz am 04. März 2013

Rote Ravioli mit Auberginen, Tomaten-Soße und Pecorino

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

160 g Weizenmehl (Type 405)	80 g Hartweizengrieß	1 Ei, Salz
2 Eigelb	35 g Tomatenmark	

Für die Auberginenfüllung:

900 g Auberginen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	8 getrocknete Tomaten
500 ml Sonnenblumenöl	30 g geriebener Pecorino	1 Ei

Für die Sauce:

450 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote
150 ml Olivenöl	Meersalz	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 ml Weißwein	60 ml Gemüsebrühe	50 g Pecorinospäne

Für den Nudelteig: Mehl und Grieß mischen. Mit dem ganzen Ei, Eigelben, Tomatenmark, einer Prise Salz und so viel Wasser wie nötig (ca. 100 bis 125 ml) zu einem festen, seidig glänzenden Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort, ruhen lassen

Für die Auberginenfüllung: Backofen auf 140 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Etwa die Hälfte (450 g) der Auberginen waschen, längs halbieren und mehrmals mit einer Gabel anstechen. Auberginen in einen Bräter legen. Thymian, Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Knoblauch schälen. Kräuter und Knoblauch zu den Auberginen geben. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen circa 40 Minuten weich schmoren. Auberginen aus dem Ofen nehmen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben, abkühlen lassen und mit den getrockneten Tomaten pürieren. Die übrigen Auberginen waschen, trockenreiben, schälen, klein würfeln und in reichlich heißem Öl frittieren. Auberginenscheiben mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Scheiben unter das Auberginenpüree mischen und mit geriebenen Pecorino würzen. Den Teig mit einem Nudelholz oder der Maschine sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Teig halbieren. Auf eine Hälfte mit einem Teelöffel in etwa 4-5 cm Abstand jeweils etwas Auberginenmasse verteilen. Mit der zweiten Teigplatte abdecken. Die Rund um die Füllung den Teig andrücken und Ravioli ausschneiden.

Für die Sauce: 250 g Tomaten waschen, trockenreiben und klein schneiden. Knoblauch schälen. Chilischote hacken. Die ganzen Zehen mit der Chilischote und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch entfernen, Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken. Sauce in zurück in den Topf geben. Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Mit einer Prise Salz und ca. 100 ml Olivenöl zu einer flüssigen Sauce pürieren. Übrige Kirschtomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe zufügen, kurz aufkochen und würzen. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser garen (wenn sie an die Wasseroberfläche steigen sind sie gar). Ravioli abgießen und abtropfen lassen. Mit 1 EL Olivenöl zu den Tomaten geben, etwa 1 Minute mit schmoren und abschmecken. Ravioli mit Tomatensauce, Basilikum und geräucherten Pecorinospänen anrichten.

Sören Anders am 06. Mai 2013

Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon

Für 4 Personen

Für das Safran-Grießflammeri:

200 ml Orangensaft	2 Blatt Gelatine	250 ml Milch
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Msp Safranpulver
40 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz	1 TL Orangenabrieb
2 cl Orangenlikör	250 g Schlagsahne	Butter

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

4 Eigelb (ca. 80 g)	70 g Zucker	1 Prise Salz
100 ml Gewürztraminer	2 cl Gewürztraminer-Grappa	1 EL Orangensaft
40 g steif geschlagene Sahne	1 EL Zitronensaft	

Für die Garnitur:

2 unbehandelte Orangen	Puderzucker	2 EL Zucker
1 Stiel Minze		

Für das Safran-Grießflammeri:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen und anschließend abkühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Zucker, Safran und einer Prise Salz aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Alles erneut aufkochen, Grieß einrühren und ca. 5 Minuten auf kleiner Hitze quellen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Grießmasse auflösen. Mit Orangenschale, Likör und eingekochtem Orangensaft abschmecken. Kalt rühren bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Grießflammerie in gebutterte Förmchen (ca. 150 ml) füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

Eigelbe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und leicht schaumig schlagen. Anschließend über einem (ca. 80 Grad) heißen Wasserbad, mit dem Schneebeesen hellcremig rühren. Dabei nach und nach Gewürztraminer, Grappa und Orangensaft zugießen. Die Crème so lange schlagen bis sie in langen Spitzen am Schneebeesen hängenbleibt. Aus dem heißen Wasserbad nehmen. Nun in einer mit Eiswürfeln gefüllten Schüssel kalt schlagen. Sahne locker unterziehen und mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Orangen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Orangenfilets mit Puderzucker und Saft marinieren. Die Zesten zweimal blanchieren. In Eiswasser tauchen und abtropfen lassen. Zesten trocken tupfen. Zucker in einer Pfanne schmelzen. 1-2 EL Wasser und die Zesten zugeben. So lange dünsten, bis das Wasser verdunstet und die Zesten leicht kandierte sind. Herausnehmen. Minze abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen. Flammeri stürzen und in die Mitte eines Tellers geben. Mit Sabayon, Orangenfilets und Zesten anrichten. Mit Minzeblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 28. Mai 2013

Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 TL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsefond	125 g Crème double	Salz, Pfeffer
6 Stiele Petersilie	300 g Schwarzwurzeln	1 Stiel Basilikum
4 Halme Schnittlauch	150 g Ricotta	2 Blätter Strudelteig
1 Eigelb	500 g Butterschmalz	

Schalotten schälen und fein schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Crème double untermischen und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schwarzwurzeln gut waschen und gleichmäßig schälen. Mit einem Sparschäler in gleichmäßig lange Streifen schneiden. Schwarzwurzelstreifen in Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren, abgießen. Schwarzwurzeln mit der Sauce mischen und so lange köcheln lassen bis die Schwarzwurzelnudeln bissfest sind. 4 Stiele Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 EL gehackte Petersilie zuletzt unter die Schwarzwurzeln mischen. Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ricotta glattrühren, mit übriger, feingehackter Petersilie, Basilikum und Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Filo- oder Strudelteig in etwa 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 1 EL Ricottamasse in die Mitte des Teiges geben. Das Eigelb verrühren. Die Teigländer dünn damit bestreichen. Den Teig zusammenschlagen oder aufrollen und dabei die Ränder fest andrücken. Butterschmalz erhitzen. Ricottapäckchen darin von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schwarzwurzelnudeln abschmecken und mit den kross gebratenen Ricottapäckchen anrichten. Mit den übrigen Petersilienstielen garnieren.

Otto Koch 22. Februar 2013

Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen

Für 4 Personen

Für die Bohnen:

200 g getr. weiße Bohnenkerne	1 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Salz	3 Tomaten
1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Salbei	1/2 EL Gemüsebrühe
4 EL gehackte Petersilie		

Für den Nudelteig:

170 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	

Für die Bohnen:

Getrocknete Bohnenkerne in eine Schüssel geben und mit der vierfachen Menge kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Wasser am nächsten Tag abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Eingeweichte Bohnen zufügen. Soviel Wasser dazu geben, bis die Bohnen bedeckt sind. Alles ca. 1 Stunde weich köcheln. Nach ca. 30 Minuten mit etwas Salz würzen.

Für den Nudelteig:

In der Zwischenzeit den Nudelteig bereiten. Dafür beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen. Teig nach Belieben in feine lange oder kurze Streifen schneiden. Tomaten waschen und trockenreiben. Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Tomaten sehr fein würfeln. Rosmarin und Salbei abspülen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln und Salbeiblättchen fein schneiden und mit den Tomaten mischen. Etwa die Hälfte der weich gekochten Bohnen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Übrige Bohnen im Kochfond fein pürieren. Nudeln in Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nudeln darin ca. 1 Minute schmoren. Mit beiseite gestellten Bohnen und Kräutertomaten zu den pürierten Bohnen geben, kurz aufkochen lassen. Mit Gemüsebrühe, Petersilienblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch etwas Olivenöl darüber träufeln und servieren.

Vincent Klink am 16. Mai 2013

Spargel-Kräuter-Risotto

Für 4 Personen

200 g Parmesan	1 Schalotte	250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
Salz, Zucker	3 EL Butter	400 g Risottoreis
200 ml Riesling	Saft, Schale von 1 Zitrone	

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitzen) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan fein reiben. 150 g geriebenen Käse zu kleinen Kreisen auf dem Backpapier verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und den Käse ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig vom Papier ziehen. (oder Parmesan fein reiben und zu kleinen Kreisen in eine beschichtete Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vorsichtig aus der Pfanne heben und auskühlen lassen.) Schalotte schälen und fein würfeln. Von beiden Spargelsorten jeweils die holzigen Enden abschneiden und beiseite stellen. Weißen Spargel schälen. Schalen beiseite stellen. Grünen und weißen Spargel vierteln. Kerbel und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Vom Kerbel die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Spargelschalen und Enden mit 1 Prise Salz, je 1 TL Zucker und Butter in ca. 800 ml kaltem Wasser aufsetzen und daraus eine Spargelbrühe kochen. Schalen abgießen. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Reis zugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mit etwas Salz würzen. Nach und nach mit Weißwein ablöschen. Spargelstücke, bis auf die Spitzen, untermischen. Unter Rühren die Spargelbrühe nach und nach zufügen. Brühe immer wieder nachgießen, sobald die Flüssigkeit eingekocht ist. Sobald der Reis und die Spargelstücke bissfest sind, Spargelspitzen zugeben und weitergaren. Mit Salz, übriger Butter, Zitronensaft und -schale würzen. Kräuter und die übrigen 50 g geriebenen Parmesan untermischen. Schmeckt als vegetarisches Hauptgericht oder mit einem Kalbssteak.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2013

Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln

Für 4 Personen

Für Spargel, Lauch:

500 g weißer Spargel	3 Lauchzwiebeln	30 g Butter
120 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für die Morcheln:

2 Schalotten	50 g Butter	20 ml Portwein
10 ml Cognac	20 ml Madeira	Salz, weißer Pfeffer
16 Morcheln		

Für die Sauce:

3 Eigelb	60 ml Spargelsaft	20 ml Weißwein
100 g kalte Butter	Salz, Cayennepfeffer	

Für Spargel und Lauch:

Spargel schälen, waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, dritteln und in 4 cm lange Stücke schneiden. Lauch putzen. Das Grün in feine Rädchen schneiden und erneut waschen. Das Weiße der Lauchstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugeben und ca. 6-7 Minuten garen. Das weiße vom Lauch unter den Spargel geben, weitere ca. 2 Minuten garen und erneut würzen. 60 ml Spargelfond abschöpfen.

Für die Morcheln:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Portwein, Cognac und Madeira zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen, mit 60 ml Spargelfond ablöschen. 20 g kalte Butter in die Sauce rühren und würzen. Morcheln putzen, in der übrigen Butter andünsten und anschließend in die Sauce geben.

Für die Sauce Hollandaise:

Eigelbe, Spargelsaft und Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Die kalte Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Spargel und den Lauch auf den Tellern verteilen, Morcheln zugeben, mit Sauce Hollandaise beträufeln und die Lauchröllchen über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 23. April 2013

Topinambur mit Taleggio und Reisbrot

Für 4 Personen

125 g Sushireis	25 ml Sake (Reiswein)	25 ml Reisessig
Meersalz	1 Msp. Ducca	8 Knollen Topinambur
2 EL Pinienkerne	80 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Olivenöl	200 ml Frittierfett
50 g Taleggio (ital. Weichkäse)	150 g griechischer Joghurt	1 EL Balsamico

Den Reis mit 150 ml Wasser, Sake, Reisessig, 1 Prise Salz und Ducca in einen Topf geben und den Reis weich kochen, die Flüssigkeit sollte ganz verkocht sein. Den gekochten Reis leicht abkühlen, dann zwischen Backpapier hauchdünn ausrollen. Die obere Schicht Backpapier entfernen und den Reis in einem warmen Raum über Nacht trocknen lassen. (Oder im Backofen bei 80 Grad ca. 3 Stundentrocknen.) Topinambur gut waschen und anschließend in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter in einem Topf bräunen, anschließend durch ein Sieb passieren und mit den Pinienkernen vermischen. Rosmarin- und Thymianzweig abspülen, trocken schütteln und in eine flache Schale legen. Olivenöl angießen und leicht salzen. Die gegarten Topinamburknollen vorsichtig schälen, dann in das vorbereitete Öl legen. Den vorbereiteten Reis in die gewünschte Form brechen und im heißen Frittierfett ausbacken, bis das Reisblattstück aufpufft. Den Käse in 3 mm große Würfel schneiden. Topinambur in der Pinienkernbutter erhitzen, dann auf der Tellermitte anrichten. Käsewürfel darauf verteilen, Joghurt punktuell darum verteilen. Mit Balsamico beträufeln und mit dem Reisbrot anrichten.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013

Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark

Für 2 Personen

1 Bund Radieschen	250 g Magerquark	70 ml Milch
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
250 g Zucchini	250 g Kartoffeln	1 Ei
1 EL Mehl	1 Prise Muskat	

Für den Quark Radieschen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Quark mit Milch und 1 TL Olivenöl glatt rühren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch und Radieschen unter den Quark mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini waschen und grob raspeln. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Mit den Zucchini raspeln mischen. 1 Ei und das Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dieser Masse in einer Pfanne mit Olivenöl kleine Taler ausbacken. Damit die Garzeit nicht zu lange wird, sollten die Taler möglichst dünn sein. Die Zucchini-Taler mit dem Radieschen-Quark anrichten und servieren.

Vincent Klink am 06. Juni 2013

Verschiedenes

Pochiertes Ei mit Mangold, Maronen und Pfeffer-Karamell

Für 2 Personen

Für Ei und Mangold:

1 roter Mangold	4 Walnusskernhälften	4 Maronen (gegart und geschält)
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
2 EL Butter	50 ml Rote Bete Saft	Meersalz
2 EL Weinessig	4 frische Eier	1/2 Bio-Zitrone
3 EL Rapsöl	1 EL Muscovadozucker	grober Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	300 ml Gemüsefond	200 ml Rieslingsekt
2 EL Crème-fraîche	1 EL grober Senf	1 Eigelb
1 Msp. Safran	Meersalz, Pfeffer	

Mangold putzen und gut waschen. Die Mangoldblätter von den Stielen schneiden und beiseite legen. Die Stiele in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stücke schneiden. Walnüsse und Maronen grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten, beiseite stellen. Für die Sauce 2 Schalotten schälen, fein schneiden. Mit Gemüsefond und Sekt in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Knoblauch und Ingwer zugeben, kurz mit anschwitzen, dann Mangoldstäbe zugeben und gleich den Rote Bete Saft angießen. Leicht salzen und die Mangoldstäbe bissfest kochen. Für die Pochierten Eier 1 l Wasser mit ca. 20 ml Essig zum Kochen bringen. Die Eier aufgeschlagen, mit Hilfe einer kleinen Suppenkelle in die kochende Flüssigkeit gleiten lassen und 5 Minuten pochieren (Wasser sollte nur simmern). 2 EL Salz in heißem Wasser auflösen, pochierte Eier darin kurz abspülen (neutralisiert den Essiggeschmack). Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Den passierten Fond erwärmen, jedoch nicht aufkochen kochen. Crème-fraîche mit Senf und Eigelb verquirlen und unter den heißen Fond rühren und binden. Safran untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mangoldblätter in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Zitronenschale, Rapsöl und Salz vermischen und die Mangoldblattstreifen kurz vor dem Servieren damit marinieren. Muscovadozucker mit grob gemahlenem Pfeffer mischen. Das gekochte Mangoldgemüse in tiefe Teller anrichten, darum herum die Mangoldstreifen geben und mit den Maronen und Nüssen bestreuen. Die pochierten Eier abtropfen und pro Portion 2 Eier auf das Gemüse setzen. Die Eier mit der Pfeffer-Zuckermischung bestreuen und einem Küchenbunsenbrenner karamellisieren. Die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen und darüber träufeln.

Michael Kempf 15. Februar 2013

Senf-Mayonnaise

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 TL Kapern	2 Cornichons
1 EL Dijonsenf	1 Eigelb	1 EL Champagneressig
Saft von 1 Zitrone	1 TL Zucker	125 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Schalotte schälen und fein hacken, Kapern und Cornichons fein hacken. Zusammen mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Wasser in einen Mixer geben und verrühren, dabei nach und nach das Olivenöl einlaufen lassen bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Buchholz 04. Februar 2013

Vorspeisen

Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Erdnüsse
1 EL Thai-Fischsauce	100 g Schlangenbohnen	50 g Miniauberginen
2 Champignons	150 g Gurke	1 Tomate
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Limette	1/2 TL Rotes Thaicurry
40 ml Fleischbrühe	1 Stange Zitronengras	1 Knoblauchzehe
1 TL Ingwer, frisch gerieben	1 Kopfsalat-Herz	1 Bund Koriander

Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Hähnchenbrust mit den Erdnüssen scharf anbraten und mit etwas Fischsauce würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Schlangenbohnen in kleine Stücke schneiden und mit den Miniauberginen kurz blanchieren. Champignons, Gurke und Tomate in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in etwa 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Limette auspressen. Saft mit dem Thaicurry und der Brühe verrühren. Vom Zitronengras die holzigen Enden abschneiden. Zitronengras in feine Scheiben schneiden, Knoblauch schälen, fein schneiden und untermischen. Ebenfalls den frisch geriebenen Ingwer untermischen und noch etwas Fischsauce zugeben. Salatblätter abspülen, abtropfen lassen und Dessert- bzw. Cocktailschalen mit den Blättern auslegen. Gemüse und Fleisch mit der Marinade gut vermischen. Auf die Salatblätter geben und mit den Korianderblättern bestreuen. Dazu passt Baguette.

Otto Koch am 14. Juni 2013

Bunter Kichererbsen-Salat

Für 4 Personen

200 g getr. Kichererbsen	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 g Kirschtomaten	50 g getr. Öl-Tomaten	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Minze	2 Zweige Koriander	50g grüne Oliven
1 Bio-Zitrone	3 EL Olivenöl	3 EL Walnussöl
Meersalz	1 Prise Piment d'Espelette	1 Prise Kreuzkümmel

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. In einem Topf mit frischem Wasser die eingeweichten Kichererbsen ca. 2 Stunden weich kochen. Die gekochten Kichererbsen abschütten, dabei den Kochfond auffangen und die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kirschtomaten waschen und vierteln. Die getrockneten Tomatenfilets gut abtropfen und in feine Streifen schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Kichererbsen mit Kochfond, Zwiebeln, Knoblauch, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern, Zitronensaft, Oliven- und Walnussöl in eine Schüssel geben. Mit Salz, Piment d'Espelette und Kreuzkümmel würzen und gut vermengen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken und servieren.

Michael Kempf am 07. Juni 2013

Carne Cruda von Kalb-Hüfte, Senf-Mayonnaise, Wachtel-Ei

Für 4 Personen

Für Carne Cruda:

320 g Kalbshüfte	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	1 TL abger. Limettenschale
Meersalz, Pfeffer	4 Wachteleier	

Für die Senfmayonnaise:

1 Schalotte	1 TL Kapern	2 Cornichons
1 EL Dijonsenf	1 Eigelb	1 EL Champagneressig
Saft von 1 Zitrone	1 TL Zucker	125 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Salat:

100 g Blattsalate, gemischt	4 EL Olivenöl	2 EL heller Balsamico-Essig
1 TL Senf, mittelscharf	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kalbshüfte von Haut und Sehnen befreien und in ganz feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Limettenschale, Meersalz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen und fein hacken, Kapern und Cornichons fein hacken. Zusammen mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Wasser in einen Mixer geben und verrühren, dabei nach und nach das Olivenöl einlaufen lassen bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Die Blattsalate waschen und trocken schütteln. Für das Dressing Öl, Essig, Senf und 1 EL Wasser einen Mixer geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbstatar in einer länglichen Form in der Mitte des Tellers anrichten. Eine kleine Mulde in das Tatar drücken. Die Wachteleier trennen und jeweils ein Eigelb in die Mulde legen. Salat mischen, marinieren, dann oberhalb des Tatars anrichten und links sowie rechts die Senfmayonnaise angießen. Wer es ganz edel mag kann das Wachteleigeb mit etwas Blattgold belegen.

Frank Buchholz 04. Februar 2013

Dreierlei Matjes-Sushi

Für 4 Personen

Für den Sushi-Reis:

300 ml Sushi-Reis	4 EL Reissessig	20 g Zucker
1 TL grobes Meersalz	2 Kaffirlimettenblätter	2 Stiele Zitronengras

Für die Matjes:

a) mit Koriander eingelegter Ingwer	2 Matjesfilets	Wasabi
2 Radieschen	Sojasauce	1 EL Korianderblättchen
Salz	b) mit Gurke und Paprika	1 Stück Salatgurke (ca. 10 cm)
1 Bund Kerbel	1 kleine Paprika rot	1 Bund Schnittlauch
1 hart gekochtes Ei (gewürfelt)	Wasabipaste, Zitronensaft	2 Matjesfilet
1 kleiner Apfel	c) mit Lauch und Apfel	2 Schalotten
Sesam-Sojasauce	2 Matjesfilets	2 Stangen Lauch
2 EL Bonitoflocken	100 ml dunkle Sojasauce	100 ml Mirin (süßer Reiswein)
	2 EL gerösteter Sesam	

Den Reis im Gareinsatz eines Reiskochers oder einem Sieb mehrmals sorgfältig spülen. Anschließend mit 360 ml Wasser mischen und garen:

Im Reiskocher:

Den Reis im Reiskocher oder in einem Topf garen. Den Deckel des Reiskochers mit einem Küchentuch bedecken, damit keine Flüssigkeit entweicht. oder

Im Topf:

Wasser und Reis bei starker Hitze zum kochen bringen. Dann den Reis bei kleinster Hitze im geschlossenen Topf quellen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Das dauert etwa 18-20 Minuten. Danach sollten sich die Reiskörner leicht vom Topfboden lösen lassen und nicht festkleben. Den Topf vom Herd nehmen und weitere 15-20 Minuten ziehen lassen. Reissessig, Zucker, Limettenblätter, Zitronengras und Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald Zucker und Salz sich aufgelöst haben, den Topf vom Herd nehmen. Die Essigmischung gleichmäßig über den gegarten Reis geben und behutsam mit einem Holzspatel untermischen. Vor dem Formen den Reis lauwarm abkühlen lassen

Für den Koriander-Matjes:

Den Fisch in gleichmäßige Scheiben schneiden. Soviel Reis in die Hand nehmen dass man in der Hand eine Kugel formen kann (etwa 25 g) Eine Scheibe Matjes in der Mitte mit etwas Wasabi bestreichen. Die Reiskugel in die Mitte des Matjes auf das Wasabi setzen. In der Mitte des Reises ein Loch drücken, damit das Sushi leichter wirkt. Sushi umdrehen und ohne Druck in der Hand hin und her wenden und so in eine ovale Form bringen. Radieschen abspülen, trocken reiben und in feine Streifen schneiden. Matjes-Sushi mit den Radieschenstreifen, eingelegtem Ingwer, Sojasauce und Korianderblättchen garnieren. Auf einer Schieferplatte servieren.

Für die Sushi mit Gurke und Paprika:

Gurke und Paprika abspülen und trockenreiben. Schnittlauch und Kerbel ebenfalls abspülen und trocken schütteln. Gurke schälen und der Länge nach von einer Seite bis zu den Kernen in 1 mm dünne Streifen hobeln. Hat man die Kerne erreicht, Gurke umdrehen und die andere Seite ebenfalls bis zu den Kernen in dünne Streifen hobeln und die Streifen leicht salzen. Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen auf einer Bambusmatte nebeneinander zu einer 20 x 12 cm großen Platte auslegen. Mit Reis, ein Teil der Paprikastreifen und Schnittlauch belegen. In die Mitte die Matjesfilets legen. Mit Wasabipaste und Zitronensaft

würzen und mit Hilfe der Bambusmatte vorsichtig aufrollen und etwas anpressen. Rolle aufschneiden, portionieren und mit Paprikastreifen, Eigelbwürfeln und Kerbelblättchen garnieren. Für Apfel-Lauch-Sushi:

Schalotten schälen und in dünne Rinde schneiden. Apfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und fein würfeln. Matjes in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Lauch halbieren, waschen und ca. 3 Minuten in Salzwasser garen. Danach in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Lauchstreifen und zu einem schmalen Rechteck von 22 cm Länge und 2,5 cm Breite auslegen. Den Reis in 2 cm große Würfel formen (ca. 25 g Reis) und mit dem Lauch umwickeln. Matjeswürfel darauf legen. Mit Schalottenringen, Apfelstückchen und Wasabipaste garnieren. Für den Sesam-Dip Sojasauce und Mirin mischen und erhitzen. Die Bonitoflocken zugeben und kurz darin ziehen lassen. Das Ganze durch ein Sieb gießen, und den Sesam zugeben. Zu dem Sushi servieren.

Jörg Sackmann am 28. Mai 2013

Erdbeeren im Tempura-Teig mit Rinder-Tatar

Für 2 Personen

160 g Rinderfilet	250 g Erdbeeren	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Worcestersauce	1 EL Olivenöl
200 g Tempuramehl	Ca. 250 ml Wasser	Frittierfett
2 Scheiben Kastenweißbrot	1 EL Butter	

Das Rinderfilet fein würfeln. Erdbeeren waschen und putzen. 5-6 Erdbeeren ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Rinderfilet mit den gewürfelten Erdbeeren und Schnittlauch mischen und mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Olivenöl abschmecken. Tempuramehl mit kaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und mit Salz abschmecken. Die Erdbeeren durch den Teig ziehen und in heißem Fett rasch frittieren. Brot entrinden, mit Butter bestreichen und knusprig braten. Mit dem Tartar und den Erdbeeren anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 12. Juni 2013

Focaccia mit Tomaten und Mozzarella

Für 2 Personen

250 g Kirschtomaten	200 ml Olivenöl	grobes Meersalz, Pfeffer
12 Schalotten	1 TL Rosmarin	25 g Hefe
1 TL Salz	250 g Mehl	2 Büffelmozzarella
1 TL frischer Thymian	2 TL alter Balsamico	

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kirschtomaten abspülen und trockenreiben. Tomaten halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und 20 ml Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 3 Stunden (am besten über Nacht) trocknen lassen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und quer halbieren. Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Nadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln fein schneiden. Schalotten in 130 ml Olivenöl zusammen mit den Rosmarinnadeln andünsten. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten weich schmoren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Focaccia-Teig Hefe und Salz in 175 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben und 30 ml Olivenöl über den Teig (nicht in den Teig) träufeln. Focacciateig zugedeckt bei Zimmertemperatur (ca. 20 Grad) etwa 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit dem Öl kurz verkneten. Den Teig zu etwa zwei ca. 1,5 cm dicken Fladen formen. Focaccia-Fladen jeweils auf ein gefettetes Backblech legen. Erkalte und abgetropfte Schalotten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei etwas andrücken. Mit etwas vom Schalotten-Öl beträufeln. Fladen nochmals 20 Minuten gehen lassen. Focaccia im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Dann kurz herausnehmen und die getrockneten Tomaten darauf verteilen. Weitere ca. 4-5 Minuten weiterbacken. In der Zwischenzeit den Mozzarella in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Thymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Mozzarella und Thymian auf zum Schluss auf dem Teig verteilen und 3 Minuten weiterbacken, bis der Käse beginnt zu schmelzen. Herausnehmen. Kräutersalat in die Mitte des Tellers geben, Focaccia darauf geben. Mit dem restlichen Olivenöl und altem Balsamico beträufeln und warm servieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

Gebratener Manchego-Käse mit Zwiebel-Marmelade

Für 4 Personen

10 rote Zwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl	1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian	Salz	1 Prise Zucker
2 EL Himbeeressig	2 EL Rübensirup	2 EL Sojasauce
300 g Manchego	3 EL Mehl	1 EL Butterschmalz
1 kleines Baguette	grüne und rote Trauben	

Die Zwiebeln schälen halbieren und in Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl mit einem Lorbeerblatt und einigen Zweigen Thymian weich dünsten mit Salz und Zucker würzen. Essig, Rübensirup und Sojasauce zugeben und einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Manchego in mundgerechte Stücke schneiden, in Mehl wenden und in Butterschmalz braten. Von dem Baguette längs einige dünne, lange Scheiben schneiden und toasten. Die Trauben halbieren und entkernen. Käsewürfel mit Zwiebelmarmelade, Baguette und Trauben anrichten.

Jacqueline Amirfallah 27. Februar 2013

Gratinierter Chicorée mit Orangen-Butter

Für 2 Personen

100 g Butter	1/2 TL abgeriebene Orangenschale	1/2 TL Gemüsebrühenpulver
1 EL Semmelbrösel	2 Schalotten	2 Stauden Chicorée
1 TL Puderzucker	1 TL getrockneter Thymian	1 MS Piment
125 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

80 g weiche Butter mit Orangenschale, Gemüsebrühepulver und Semmelbröseln gut vermischen. Die Orangenbutter zu einer kleinen Rolle formen, in Frischhaltefolie einpacken und kalt stellen. Schalotten schälen und fein schneiden. Chicorée halbieren, den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Chicorée zugeben und anbraten. Mit Puderzucker bestreuen. Schalotten, Thymian und Piment hinzugeben. Dann mit Brühe ablöschen. Nach ca. 3 Minuten Chicorée herausnehmen und in eine Gratinform geben. Orangenbutter in dünne Scheiben schneiden und auf den Chicorée legen. Unter der vorgeheizten Grillschlange oder bei Oberhitze das Gemüse bräunen. Die Flüssigkeit in der Bratpfanne leicht einkochen, mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Die Sauce als Saucenspiegel auf Teller geben und gratinierten Chicorée darauf anrichten.

Vincent Klink 03. Januar 2013

Hütten-Brotzeit-Brettli

Für 6 Personen

Für das Griebenschmalz:

350 g fetter Schweinebauch	2 Schalotten	1 Apfel
2 Zweige Thymian	Meersalz, Pfeffer	

Für den Obatzda:

1 Zwiebel	1/2 TL Butter	250 g reifer Camembert
150 g Speisequark (20%)	Salz, Pfeffer	1/2 TL gemahlener Kümmel
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Cayennepfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Kaminwürzen	150 g Tiroler Schinkenspeck	

Für das Griebenschmalz Schweinebauch in kleine Würfel schneiden, in einer hohen Pfanne braten, bis das Fett austritt und die Würfel knusprig werden (ca. 20 Minuten). In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und sehr fein schneiden. Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, ebenfalls würfeln. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Schalotten, Äpfel und Thymian mit Salz und Pfeffer zum ausgelassenen Schweinebauch geben und zusammen nochmals ca. 25 Minuten garen. Schmalz in hitzebeständige Gefäße füllen und abkühlen lassen. Für den Obatzda die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und abkühlen lassen. Den Camembert in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel fein zerdrücken und den Quark unterrühren. Die gedünsteten Zwiebeln unter die Käsemischung heben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken und mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Den Obatzda in ein kleines Schälchen füllen und mit Schnittlauch bestreuen. Kaminwürzen in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Schinkenspeck auf einem Brett anrichten und mit Obatzda und Griebenschmalz servieren. Dazu frische Laugenbrezeln oder Holzofenbrot servieren.

Karlheinz Hauser 14. Januar 2013

Kartoffel-Blinis mit Vanille-Crème und Preiselbeeren

Für 4 Personen

Für den Bliniteig:

200 g Kartoffeln, mehlig	Salz	50 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl	2 EL flüssige Butter	20 g frische Hefe
1 EL Zucker	1 EL Rosinen	3-4 EL Butterschmalz
Puderzucker		

Für die Vanillecreme:

1 Vanilleschote	3 EL Zucker	1 EL Speisestärke
1 Eigelb	250 ml Milch	50 g Sahne
2-3 EL Preiselbeerkompott		

Für den Bliniteig:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, Buchweizenmehl, Mehl und flüssige Butter zugeben. Hefe darüber bröckeln und ca. 100 ml lauwarmes Wasser angießen. 1 EL Zucker und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem leicht zähfließenden Teig kneten. (Es empfiehlt sich zuerst etwas weniger Wasser zu nehmen, ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser zugeben). Die Rosinen hacken und unter den Hefeteig mischen. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Vanillecreme:

Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Zucker, Stärke, Eigelb und 50 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Die Stärkemischung mit einem Schneebesen unterrühren. Unter ständigem Rühren mehrmals aufwallen lassen. Die Vanilleschote wieder entfernen und die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen. Etwas kalt rühren. Sahne halbsteif schlagen und mit den Preiselbeeren unter die Vanillecreme heben, abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Schmalz bei mittlerer Hitze aus dem Teig nacheinander Blinis ausbacken (von jeder Seite ca. 2 Minuten). Die Blinis mit Puderzucker bestreuen, etwas Vanillecreme darauf geben, 3 Blinis aufeinanderschichten und servieren.

Vincent Klink 14. Februar 2013

Kopfsalat mit Speck, Kartoffel-Dressing und Kernen

Für 4 Personen

1 großer Kopfsalat	3 Scheiben Toastbrot	3 EL Butter
50 g Sonnenblumenkerne	50 g Pinienkerne	2 Scheiben Frühstücksspeck
1 Kartoffel (vorw. fest)	1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe
1 EL Traubenkernöl	100 ml Weißwein	400 ml Brühe
$\frac{1}{2}$ TL Senf 1 Lorbeerblatt	50 ml Weißweinessig	2 EL Walnussöl
50 ml Sonnenblumenöl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker		

Den Kopfsalat mit kaltem Wasser abspülen. In einer Salatschleuder oder mit einem Küchentuch trockenschleudern. Kopfsalatblätter in mundgerechte Stücke zupfen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrotwürfel darin goldbraun anrösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sonnenblumen- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. 1 Scheibe Speck fein würfeln und ebenfalls knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffel waschen, schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Übrigen Speck ebenfalls würfeln. Traubenkernöl in einem kleinen Topf erhitzen. Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Brühe zugeben und ebenfalls um die Hälfte einkochen lassen. Kartoffeln, Senf und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln. Wenn die Kartoffeln weich sind, den Essig und die Öle zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles mit einem Pürierstab aufmixen, bis ein cremiges Dressing entsteht. Kopfsalatblätter in eine Schüssel geben. Dressing darüber träufeln. Geröstete Kerne, Toastbrotwürfel und Speck darüber streuen. Alles mischen und anrichten. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013

Kopfsalat-Lassi mit Matjes

Für 4 Personen

Für das Lassi:

2 Blatt Gelatine	1 Kopfsalat	1 Salatgurke
1/2 grüne Paprika	1 Knoblauchzehe	300 g Joghurt
50 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Msp. Piment d'Espelette
1 Prise Zucker	80 ml Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Einlage:

2 Matjesfilets ohne Haut	2 Tomaten	150 g Salatgurke
4 Radieschen	2 hart gekochte Eier	1 Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Blattpetersilie

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kopfsalat putzen und waschen, Strunk entfernen und nur die dunkelgrünen Blätter verwenden. Das Herz zur Seite legen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen, dann das Fruchtfleisch klein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und klein schneiden. Joghurt mit Salatblättern, Gurke, Paprika, Knoblauch und Joghurt in einen Cutter geben und fein mixen. Balsamico erwärmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem warmen Essig auflösen. Dann unter den gemixten Salatjoghurt mischen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zucker würzen. Das Olivenöl nach und nach einrühren, abschmecken und das Lassi kalt stellen. Die Matjesfilets in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten am Strunk einritzen, in heißem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen, dann in feine Würfel schneiden. Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurkenhälfte vierteln und in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen und in feine Blättchen schneiden. Von den gekochten Eiern Eigelb und Eiweiß getrennt in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Matjes mit all den klein geschnittenen Gemüsen und Eiern vorsichtig vermengen. Die Blätter vom Kopfsalatherz lösen und mit 1 Spritzer Zitronensaft, 1 TL Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Schnittlauch, Koriander und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Matjes mit dem Gemüse dekorativ in einem großen tiefen Teller verteilen, marinierte Salatblätter obenauf geben und mit gekühltem Lassi übergießen, mit den Kräutern bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013

Lauch-Quiche

Für 8 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl ca. 100 g Butter 1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Schalotte 1 Stange Lauch 50 g Würfel-Speck
1 EL Butter 80 g Greyerzer 250 ml Milch
2 Eier 10 g Mehl Salz, Pfeffer

Mehl, Butter und Salz mit ca. 1-2 TL Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schalotte schälen und würfeln, Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, den Speck in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Lauch und Speck darin anbraten. Eine runde Backform mit Rand (ca. 26 cm) ausfetten. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in die Form legen. Der Rand sollte etwa 3 – 4 cm hoch sein. Die Lauch-Speck-Mischung auf den Teig geben. Den Greyerzer Käse darüber reiben. Die Milch mit den Eiern und Mehl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Quiche geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Die Quiche etwas stocken lassen, dann aus der Form stürzen und anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Otto Koch 01. Februar 2013

Linsen-Salat mit Wachteln und Balsamico

Für 4 Personen

200 g Puy-Linsen 4 Schalotten 30 g Butter
400 ml Geflügelbrühe Salz Pfeffer
100 g Karotte 1 Stange Lauch 100 g Knollensellerie
100 ml alter Balsamico $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 12 Wachtelbrüste
1 Stiel Rosmarin 2 EL Olivenöl 2 EL Butter
150 g Pfifferlinge

Die Linsen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. 2 Schalotten schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Die abgetropften Linsen zugeben und ebenfalls ca. 2 Minuten andünsten. Die Brühe zu den Linsen zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linsen ca. 30 Minuten weich kochen. Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel ca. 1 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Gemüswürfel zu den Linsen geben und ca. 1-2 Minuten mit dünsten. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Essig zu den Linsen geben und etwas einköcheln lassen. Petersilie untermischen und abschmecken. Salat lauwarm abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Wachtelbrüste salzen und pfeffern. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachteln mit dem Rosmarin in eine Pfanne geben. Brüste von allen Seiten anbraten und anschließend 1 EL Butter zugeben und die Brüste bei schwacher Hitze sanft gar ziehen lassen. Übrige 2 Schalotten schälen und würfeln. Pfifferlinge putzen. Übriges Öl und Butter erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Pfifferlinge zugeben und alles ca. 2-3 Minuten braten. Abschmecken und mit den wachtelbrüsten und Linsensalat anrichten. Mit einigen Wildkräutern z. B. Brunnenkresse anrichten.

Karlheinz Hauser am 17. Juni 2013

Reis-Taschen mit Erbsen-Sprossen und Garnelen

Für 24 Stück:

Für den Reismehlteig:

180 g Weizenmehl	120 g Reismehl	2 EL Erdnussöl
------------------	----------------	----------------

Für die Füllung:

250 g küchenfertige Garnelen	1 EL frischer Ingwer	1 Eiweiß
1 EL Sojasauce	1 EL Reiswein	1 TL Sesamöl
200 g Zuckerschoten	50 g Erbsensprossen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für das Dämpfen:

2 Stangen Zitronengras	1 EL Zitronenöl	4 Zitronenblätter
Ingwer		

Für den Koriander-Joghurt-Dip:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	5 Stiele Koriander
Meersalz	20 g geriebener Parmesan	10 g geröstete Pinienkerne
80 ml Olivenöl	150 g Joghurt	

Weizen- und Reismehl in eine Schüssel geben. Öl zugeben und 250 ml kochendes Wasser nach und nach unterrühren. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und etwa 30 Minuten kalt stellen. Garnelen abspülen und trockentupfen. Ingwer schälen und fein reiben. Eiweiß steif schlagen. Garnelen in eine Schüssel geben und mit Ingwer, Sojasauce, Reiswein, Sesamöl und dem Eiweiß vermischen. Abdecken und ca. 15 Minuten marinieren lassen. Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1-3 Minuten garen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und abtropfen lassen. Danach mit den Erbsensprossen genauso verfahren. Zuckerschoten (bis auf ca. 4 Stück) und Erbsensprossen fein schneiden und unter die Garnelen heben. Inzwischen den Teig zu ca. 24 etwa 3 cm große Kugeln formen. Auf einen Teller geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Danach die Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine zu ca. 2 mm dünnen Kreisen (8 cm Durchmesser) ausrollen. Jeweils 1 TL der Garnelenmischung in die Mitte eines jeden Teigstücks setzen, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Den Teig wie ein kleines rundes Täschchen über der Füllung zusammendrücken und mit leichter Drehung verschließen. Die fertigen Täschchen wieder unter das feuchte Tuch geben bis alle fertig sind. Zum Dämpfen vom Zitronengras die trockenen Blätter entfernen. Die Zitronengrasstiele leicht andrücken. Ingwer schälen und fein würfeln. 2 Liter Wasser mit Zitronengras, Zitronenblättern, Öl und Ingwer zum Kochen bringen. Nun die Täschchen in ein Dämpfkörbchen setzen und über dem kochendem Wasser etwa 7 Minuten dämpfen. Für den Joghurt-Dip Knoblauch schälen. Petersilie und Koriander abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Mit Knoblauch, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Parmesan, Pinienkernen, Öl und Joghurt pürieren, bis sich eine glatte Masse entsteht. Abschmecken und kühl stellen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Reistaschen mit den übrigen Zuckerschoten, Schnittlauch und Joghurt-Dip anrichten.

Jörg Sackmann am 11. Juni 2013

Rucola-Salat mit Parma-Schinken, Wachtelei und Focaccia

Für 4 Personen

Für die Focaccia:

250 g Mehl	20 g Hefe	4 EL Olivenöl
1 TL Salz	1 EL Rosmarin	1 EL Thymian
1 EL Oregano	Meersalz	

Für den Rucolasalat:

8 Wachteleier	6 Bund Rucola	200 g gemischte Waldpilze
12 Scheiben Parma-Schinken	10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
50 ml Balsamico Essig	50 ml Walnussöl	Zucker
10 g Honig	1 EL Senf	1 EL Worcestershiresauce

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hinein bröckeln und mit 250 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen, zugfreien Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. 2 EL Öl, 1 TL Salz zum Vorteig geben und kräftig verkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen, in die Schüssel legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und zu etwa 4 tennisballgroßen Kugeln formen. Teigkugeln mit den Fingern zu kleinen Fladen (ca. 1 cm dick) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 235 Grad vorheizen. Mit den Fingern kleine Mulden in die Fladen drücken. Mit den übrigen 2 EL Öl beträufeln, mit Meersalz Rosmarin, Thymian und Oregano bestreuen. Etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Salat die Wachteleier ca. 2 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und evtl. klein schneiden. Parma-Schinken in Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Rucola und Pilze in einer Schüssel mischen. Aus Balsamessig, Walnuss- und Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Honig, Senf und Worcestershiresauce ein Dressing rühren (Nach Belieben noch etwa 2-3 EL lauwarmes Wasser zugeben). Schinken mit dem Salat mischen Wachteleier halbieren und auf dem Salat verteilen. Dressing darüber träufeln. Mit dem Focacciabrot anrichten.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013

Terrine mit Räucherlachs und Frischkäse

Für 4 Personen

200 g Räucherlachs	5 Blatt Gelatine	100 ml Wermut
150 g Sahne	200 g Frischkäse	150 g Joghurt
Salz, Pfeffer	Piment de Espelette	1-2 TL Zitronensaft
1/2 Bund Dill	100 g Feldsalat	8 Radieschen
4 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf
4 TL Forellenkaviar		

Eine Terrinen Form (ca. 600 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden. Mit den Räucherlachs-scheiben so auslegen, dass diese 2 cm über den Rand hinausragen. Restlichen Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wermut in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen. 50 g Sahne zugeben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Frischkäse und Joghurt in eine Schüssel geben und glatt rühren. Wermutsahne untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Piment de Espelette und Zitronensaft kräftig abschmecken. (In kaltem Zustand verliert Masse an Geschmack.) Dill abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit den Räucherlachswürfeln unter die Frischkäsemasse rühren. Übrige Sahne steif schlagen und unterheben. Alles in die vorbereitete Terrinenform geben. Den Lachs darüber schlagen, mit der Folie abdecken und 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Radieschen in feine Streifen schneiden. Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren. Mit Feldsalat und Radieschenstreifen mischen. Die Lachsterrine aus der Form stürzen, vorsichtig die Folie abziehen und mit einem, in heißes Wasser getauchten Messer in ca. 1, 5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salat und Forellenkaviar anrichten.

Karlheinz Hauser 21. Januar 2013

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

Für 4 Personen

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

Karotten schälen, waschen und in sehr feine Längsstreifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler). 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 Karottenstreifen untermischen. Kürbis mindestens 10 Minuten darin marinieren. 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. Karottensalat auf den Tellern anrichten und die Strudel-Pakete aufsetzen.

Michael Kempf am 17. Mai 2013

Variationen von Pfannkuchen-Wraps

Für 4 Personen

250 g Mehl	2 Eier	Salz
350 ml Milch	Zucker	2 Zweige Minze
1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Salbei	150 g Bergkäse
100 g Chorizo	ca. 60 g Butterschmalz	60 g Parma-Schinken, dünn
1/2 Salatgurke	1 Bund Radieschen	1 Bund Zwiebellauch
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	200 g frische Erdbeeren
300 g Frischkäse	100 g Sauerrahm	

Mehl, Eier, eine Prise Salz und etwas Milch in eine Schüssel geben und zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Dann nach und nach die restliche Milch unterrühren, zu einem dickflüssigen Teig. Ungefähr 1/4 des Teiges abnehmen und diesen mit 1 EL Zucker süßen. Minze abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den süßen Teig mischen. Schnittlauch und Salbei abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 50 g Käse fein reiben. 50 g Chorizo in kleine feine Würfelchen schneiden. Den ungesüßten Pfannkuchenteig in 3 Teile aufteilen und je einen Teil mit den Kräutern, mit dem Käse und Chorizo mischen. Butterschmalz erhitzen und aus den Teigen dünne Pfannkuchen backen. Restlichen Käse, Chorizo und Parma-Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Gurke waschen, halbieren, die Kerne austreichen und in feine Streifen schneiden. Radieschen und Zwiebellauch waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Gurke, Radieschen und Zwiebellauch in eine Schüssel geben. Von der Zitrone etwas Saft auspressen und das Gemüse damit marinieren. 2 EL Olivenöl untermischen und mit Salz abschmecken. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 100 g Frischkäse mit etwas Zucker und den Erdbeeren gut vermischen, dann auf die süßen Pfannkuchen aufstreichen und zu Wraps aufrollen. Restlichen Frischkäse mit Sauerrahm mischen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die herzhaften Pfannkuchen mit der Frischkäsecreme bestreichen und nach Belieben mit Chorizo, Käse, Parma-Schinken und Salat füllen und zu Wraps aufrollen. Die einzelnen Wraps schräg halbieren und anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 19. Juni 2013

Waldorf-Salat mit französischem Sandwich

Für 4 Personen

300 g Sellerie	1-2 Äpfel	2 Stangen Staudensellerie
1-2 EL Zitronensaft	1 Eigelb	1/2 TL Senf
Salz	100 ml Speiseöl	2 EL Sahne
2 EL Natur-Joghurt	Pfeffer, Zucker	8 Scheiben Kastenweißbrot
3 EL Butter	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Bergkäse
2 EL Walnusskerne		

Sellerie und Apfel schälen, in sehr dünne Streifen schneiden. Staudensellerie putzen und fein schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Senf und einer Prise Salz vermischen. Langsam das Öl zugeben und gut mit dem Schneebesen unterrühren und zu einer Mayonnaise rühren. Mit Sahne und Joghurt vermengen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Mit Knollensellerie, Apfel und Staudensellerie vermengen. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Die Brotscheiben entrinden und von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Brotscheiben mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, die übrigen gebutterten Scheiben darauf klappen und fest drücken, vor allem die Ränder. In einer Pfanne die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren die Brote einmal diagonal durchschneiden. Den Salat nochmals abschmecken, die Walnusskerne hacken und darüber streuen. Waldorfsalat anrichten und die gebratenen Brote dazu reichen.

Vincent Klink 21. Februar 2013

Ziegen-Frischkäse im Zucchini-Mantel auf Tomaten-Confit

Für 4 Personen

Für den Ziegenfrischkäse:

2 mittelgroße Zucchini	1 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Rolle Ziegenfrischkäse	1 Bund Schnittlauch	

Für Tomatenconfit:

125 ml Apfelsaft	125 ml Balsamessig	4 Fleischtomaten
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
12 schwarze Oliven		

Zucchini abspülen und trocken tupfen. Aus den Zucchini längs etwa 16 ca. 2 mm dünne Scheiben (mit der Aufschnittmaschine oder Gurkenhobel) schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini darin kurz andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenkäse in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben (z. B. mit zwei Messerrücken) vorsichtig Quadrate formen. Jeweils zwei Zucchinischeiben kreuzweise auf eine Arbeitsfläche legen, die Käsequadrate darauf setzen und mit den Zucchinischeiben einschlagen, so dass insgesamt 8 kleine Päckchen entstehen. Schnittlauch kurz in heißes Wasser tauchen. Danach in Eiswasser geben. Schnittlauch abtropfen lassen. Zucchinipäckchen mit je 1-2 Schnittlauchhalmen verschnüren. Für die Sauce Apfelsaft und Balsamessig in einen Topf geben und ca. 15 Minuten cremig einkochen lassen. Für das Tomatenconfit die Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen. Tomaten etwa 1 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Tomaten herausnehmen, abtropfen lassen. Tomaten häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Tomaten in gleichmäßig große Würfel schneiden. Die Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch dünsten. Tomatenwürfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Minuten schmoren. Oliven unter die Balsamessigsauce geben und kurz erhitzen. Backofen auf ca. 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Tomatenconfit in tiefen Tellern anrichten und die Päckchen darauf setzen. Kurz in den Ofen geben, bis sich die Käsepäckchen etwas erwärmt haben. Anschließend herausnehmen, mit dem Essigsirup streifenförmig überziehen und servieren.

Frank Buchholz am 21. Juni 2013

Wild

Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten

Für 2 Personen

Für die Kartoffeltortellini:

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

Für die Tomaten-Lauch-Butter:

1 Zwiebel	200 g Tomatenwürfel	150 g Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
250 ml Geflügelfond	150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL Senf
1 TL Estragon	1 TL Estragonblättchen	Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Zucker	20 g gesalzene Butter
40 g Parmesanspäne		

Für das Kaninchen:

2 ausgelöste Kaninchenrücken (ca. 600 g)	Salz, weißer Pfeffer	12 Scheiben Pancetta
4 EL Olivenöl	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes 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 Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Tomaten-Lauch-Butter Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate am Blütenansatz einritzen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Weißwein und Wermut in einen Topf geben und einkochen lassen. Geflügelfond zugeben und erneut um ca. die Hälfte reduzieren. Crème-fraîche, Senf und 1 TL Estragon zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Butterflocken langsam unterrühren. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben und mit dünsten, abschmecken und unter fertige Lauchsauce mischen. Backofen auf 70 Grad vorheizen. Jedes Kaninchenfilets abtupfen, salzen und pfeffern. In je 3 Scheiben Pancetta einrollen. Kaninchenrücken und Thymianzweig in heißem Olivenöl anbraten und im Ofen 10 Minuten ruhen lassen, so bleiben die Filets saftig. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken. Auf Tellern anrichten, Kaninchenfilets darauf setzen. Mit Tomaten-Lauchbutter, Parmesanspänen und Estragonblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe

Für 2 Personen

Für die eingelegten Sanddornbeeren: 125 g Sanddornbeeren 60 ml Apfelsaft
50 ml trockener Weißwein 25 g Zucker 2 Bio-Zitronenscheiben
1/4 Zimtstange 2 Stück Piment

Für die Hirschmedaillons:

300 g Hirschrücken 2 EL Olivenöl 1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter 4 Wacholderbeeren 2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 4 EL Butter
50 ml Portwein 70 ml Rotwein 1/2 EL Johannisbeergelee
2 Lorbeerblätter 3 Wacholderbeeren 350 ml Wildfond
Salz, Pfeffer

Für die Haselnussknöpfe:

75 g Mehl 75 g Spätzlemehl 2 Eier
Salz, Muskat 1 Stange junger Lauch 60 g Haselnüsse
50 g Butter

Für die eingelegten Sanddornbeeren: Frische Beeren waschen und trockenreiben. TK-Beeren auftauen lassen. Apfelsaft, Weißwein, Zucker, Zitronenscheiben, Zimt und Piment in einen Topf geben und alles aufkochen lassen. Beeren unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Sanddornbeeren darin ziehen lassen.

Für die Hirschmedaillons: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Hirschrücken parieren und von Sehnen befreien. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Thymian, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Den Hirschrücken im Backofen ca. 10-15 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden. 2 EL Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. mit Port- und Rotwein ablöschen. Johannisbeergelee, die ganze, etwas angeprügelte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Alles etwas einkochen lassen. Den Wildfond zugeben. Alles um die Hälfte einköcheln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und erneut erhitzen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden.

Für die Haselnussknöpfe: Mehl, Spätzlemehl, Eier, Salz, Muskat und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzleleibel als kleine Knöpfe in das kochende Wasser tropfen lassen. Steigen die Knöpfe an die Oberfläche, diese mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Küchentuch legen. Lauch abspülen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Haselnüsse rösten, in ein Küchentuch geben und zwischen den Händen kräftig rubbeln, damit sich die Schale löst. Geschälte Haselnüsse hacken. Butter langsam bräunen, gehackte Nüsse zufügen und die Knöpfe vorsichtig unterheben. Mit Salz und Muskat würzen. Zum Schluss den Lauch unterheben. Vor dem Anrichten das Fleisch in 2 EL Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Mit Sanddornbeeren, Sauce und Haselnussknöpfe anrichten.

Jörg Sackmann 12. Februar 2013

Kaninchen mit Zitrone und Schwarzkümmel geschmort

Für 4 Personen

1 Fenchelknolle	300 g festk. Kartoffeln	80 g Kirschtomaten
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 Kaninchenkeulen
Salz	5 EL Olivenöl	Pfeffer
1 EL Schwarzkümmel, gemahlen	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ eingelegte Zitrone	100 ml Rinderbrühe	100ml Rotwein
50 g Schafsjoghurt		

Die Fenchelknolle waschen, das Fenchelgrün beiseite stellen. Fenchel in Spalten schneiden. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenkeulen salzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, anschließend aus dem Bräter nehmen. Darin mit 1 EL Olivenöl die Schalotten- und die Knoblauchscheiben goldbraun anschwitzen. Die Kartoffelscheiben, die Kirschtomaten und die Fenchelspalten zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Kaninchenkeulen mit dem Schwarzkümmel würzen und auf das Gemüse legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln, zupfen und zugeben. Die eingelegte Zitrone würfeln und ebenfalls zugeben. Rinderbrühe und Rotwein angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten schmoren (ohne Deckel). Die Kaninchenkeulen herausnehmen und evtl. den Bratenfond einkochen. Bratenfond mit 2 EL Olivenöl emulgieren. Das Gemüse auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Kaninchenkeule anlegen. Den Bratenfond angießen. Mit dem Fenchelgrün und dem Schafsjoghurt garnieren.

Michael Kempf am 17. Mai 2013

Kaninchen-Rücken mit Bohnen-Tomaten-Pot-Au-Feu

Für 4 Personen

150 g getr. dicke Bohnen	2 Kaninchenrücken á 450 g	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	1 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	500 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein	6 Blätter Salbei	1 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	2 Tomaten	

Bohnen in kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kaninchenrücken abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff, sonst mit Alufolie umwickeln) von allen Seiten kurz anbraten. Die Kaninchenrücken in den Ofen geben und etwa 10 Minuten schmoren. Kaninchenrücken herausnehmen, die Filets vom Knochen lösen und warm stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eingeweichte Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch und Tomatenmark unterrühren. Bohnen dazu geben. Mit Gemüsebrühe und Wein auffüllen und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit Salbei, Petersilie, Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln der Kräuter von den Stielen zupfen. Petersilien- und Salbeiblättchen fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Die Tomaten häuten und grob hacken. Rosmarinnadeln zu den Bohnen geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und weitere ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gehackte Kräuter unter die Bohnen rühren. Kaninchenfilets auf die Bohnen legen und weitere ca. 15 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln und mit Olivenöl beträufeln.

Vincent Klink am 04. April 2013

Maibock-Reh-Rücken mit Szechuan-Pfefferjus und Rübchen

Für 4 Personen

300 g Rehknochen	1 Zwiebel	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblätter	1 Wacholderbeeren	1 Pimentkörner
2 schwarze Pfefferkörner	1 lange Pfeffer	175 ml roter Portwein
250 ml Rotwein	1,25 l Fleischfond	1-2 EL Szechuanpfeffer, gemahlen
1 Rehrücken vom Maibock	Salz, Pfeffer	4 kleine Kohlrabi
7 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne
4 Eiszapfen-Radieschen	4 Mai-Rübchen	Zucker, Muskat

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Jus:

Die Knochen auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen rösten. In der Zwischenzeit Zwiebel und Karotte schälen und grob würfeln. Staudensellerie putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln. In einem Schmortopf mit 2 EL Öl die Gemüsegewürfel anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner und langen Pfeffer zugeben und mit Portwein ablöschen. Rotwein angießen und die gerösteten Knochen aus dem Ofen ebenfalls zugeben. Mit dem Fond auffüllen und ca. 6 Stunden ganz leicht simmern lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Die Sauce mit Szechuanpfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und so lang garen, bis die Kerntemperatur 52 Grad beträgt.

Für das Gemüse:

In der Zwischenzeit Kohlrabi schälen, klein schneiden und in einem Topf mit 5 EL Butter anschwitzen. Brühe und Sahne angießen und Kohlrabi weich kochen. Die Eiszapfen und Rübchen putzen und in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter glasieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wenn der Kohlrabi weich gekocht ist, Kohlrabi mit Kochflüssigkeit fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen, kurz ruhen lassen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von allen Seiten kurz anbraten. Die Pfefferjus nochmals erwärmen. Das Fleisch aufschneiden und auf Tellern anrichten. Das glasierte Gemüse und das Püree dazugeben und die Pfefferjus angießen.

Sören Anders am 03. Mai 2013

Wurst-Schinken

Bauernfrühstück mit neuen Kartoffeln

Für 4 Personen

800 g neue Kartoffeln, fest	Salz	1 kl. Glas Gewürzgurken
3 Blatt Gelatine	100 g durchwachsener Speck	200 ml Hühnerbrühe
1 Zwiebel	150 g Sauerrahm	2 EL Butterschmalz
100 g Sahne	4 Eier	1 EL Butter
1 Bund Schnittlauch		

Die Kartoffeln gründlich abscrubben und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen. Von den sauren Gurken 200 ml Sud abmessen und aufkochen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Die Gewürzgurken in Würfel schneiden und mit dem Sud mischen. In eine kleine Terrinenform geben und kalt stellen. Von dem Speck die Hälfte in kleine Stücke schneiden und mit der Hühnerbrühe aufsetzen, 20 Minuten kochen pürieren und durch ein Sieb geben. Den restlichen Speck in feine Scheiben schneiden und braten. Zwiebel schälen, fein reiben und mit dem Sauerrahm mischen, mit Salz abschmecken. Die gekochten Kartoffeln klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Die Sahne steif schlagen, mit dem Specksud mischen und mit dem Pürierstab aufschlagen. Die Eier in heißer Butter braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Gurkengelee, Kartoffeln und Eier mit Sauerrahm und Specksud auf einem Teller arrangieren und mit Schnittlauch garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juni 2013

Gebackene Eier auf Rahmspinat, Kohlrabi gebratener Speck

Für 2 Personen

150 g junger Blattspinat	150 g Kohlrabi	3 Schalotten
4 EL Butter	350 ml Geflügelbrühe	1 Knoblauchzehe
150 g Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat	1 Prise Zucker
4 Scheiben Speck	80 ml Essig	5 frische Eier
1 EL Mehl	4 EL grobe Weißbrotbrösel	ca. 300 g Frittierfett

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Kohlrabi schälen, vierteln und anschließend in dünne Blättchen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Geflügelbrühe angießen und diese um die Hälfte einkochen. Knoblauch schälen, andrücken und mit in die Brühe geben. Sahne zugeben, kurz etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Kohlrabiblättchen anschwitzen, 2-3 EL Wasser zugeben, mit Salz und Zucker würzen und weich dünsten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die restlichen geschnittenen Schalotten anschwitzen. Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zur Rahmsauce geben. Mit dem Pürierstab fein mixen. Gedünstete Kohlrabiblättchen zugeben und alles abschmecken. Für die Eier 1,5 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. 4 Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 2 Minuten pochieren. Die Eier sollten innen noch leicht flüssig sein. Dann vorsichtig herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Eier vorsichtig wie ein Schnitzel panieren, zuerst in Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Weißbrotbröseln panieren. Die Eier im heißen Frittierfett goldbraun frittieren, herausnehmen und überschüssiges Frittierfett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Das Rahmgemüse in der Tellermitte anrichten, darauf jeweils 2 gebackene Eier geben und 2 kross gebratene Speckscheiben anlegen.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013

Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	30 g geräucherter Speck
2 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
4 große Dörrzwetschgen	3 Eigelb	40 g Grieß
1 EL Mehl	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 g Rotkohl	125 ml Gemüsebrühe	1 Prise Piment, gemahlen
1 Prise Gewürznelke, gemahlen	1 TL Johannisbeergelee	1 Spritzer Apfelessig

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Für die Füllung den Speck sehr fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt die Semmelbrösel untermischen, mit Salz abschmecken. Die Dörrzwetschgen entsteinen und anstatt dem Stein die Schalottenmasse einfüllen. Die Kartoffeln abschütten, zurück in den Topf geben und kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken, Eigelb, Grieß und Mehl untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Knödel formen, diese jeweils mit einer gefüllten Dörrzwetschge füllen, gut verschließen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Sauteuse mit 1 EL Butter anschwitzen. Rotkohlstreifen zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Piment und Nelke würzen, Johannisbeergelee und Essig zugeben und die Rotkohlstreifen weich kochen. Dann die Sauce pürieren, 1 EL kalte Butter untermixen und abschmecken. Die Knödel mit der Sauce anrichten und servieren.

Vincent Klink 10. Januar 2013

Kartoffel-Speck-Ravioli mit geschmortem Rosenkohl

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	600 g Rosenkohl	2 Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck	2 Stiele Majoran	2 EL Sahne
2 Eier	50 g Speisestärke	Salz
4 EL Butterschmalz		

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, trocken reiben und auf einem Backblech verteilen. Kartoffeln ca. 1 Stunde backen, bis sie weich sein (alternativ, Kartoffeln in wenig Wasser weich dünsten). In der Zwischenzeit Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Majoran abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Ein Viertel Rosenkohl sehr klein schneiden. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln und Majoran zugeben und kurz andünsten. Die Hälfte der Speckmischung beiseite stellen. Rosenkohl zugeben und 2 EL Sahne zugeben. Alles weich schmoren und lauwarm abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und noch heiß, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier, Stärke und Salz unterkneten. Etwas abkühlen lassen. Den Teig halbieren. Teighälften nacheinander auf einer mit etwas Stärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen (am besten zwischen zwei Lagen Backpapier). Backpapier entfernen und aus dem Teig Vierecke von ca. 7 cm Kantenlänge ausschneiden. Jeweils ca. 1 TL lauwarmer Rosenkohlfüllung in die Mitte der Teigquadrante geben. Mit jeweils einem zweiten Quadrat abdecken. Teigränder dabei fest andrücken. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Kartoffel-Ravioli darin von beiden Seiten goldbraun braten. Währenddessen, die übrige Speck-Zwiebel-Mischung und übrigen Rosenkohl braten, bis er weich ist. Mit den Kartoffelravioli anrichten.

Jacqueline Amirfallah 02. Januar 2013

Pikante Spargel-Speck-Küchlein

Für 6 große Förmchen:

100 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	Salz
150 g Speck	250 g Crème-fraîche	50 ml Milch
50 ml Sonnenblumenöl	2 Eier	300 g Mehl
1 EL Backpulver	100 g geriebener Parmesan	

Weißer und grüner Spargel waschen. Von beiden Sorten die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargel ca. 7 Minuten in Salzwasser weich garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Spargel längs halbieren und schräg, in 1 cm lange Stücke schneiden. Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine große Muffinform mit 6 Mulden oder eine etwas kleinere Form mit 12 Mulden einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. (oder mit Papier-Muffinförmchen auslegen) Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Crème-fraîche, Milch, Öl und Eier cremig verrühren. Mehl, Käse und Backpulver unterheben Speck und Spargelstückchen unterheben. Muffinförmchen zu etwa 2/3 mit der Teigmasse füllen. Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, warm oder kalt servieren. Dazu passt ein knackiger Frühlingssalat und eine Limonen-Honig-Sauerrahmcreme.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013

Index

- Ananas, 14, 30, 39, 43, 45
Apfel, 7, 8, 16, 24, 28, 32, 49
Aprikosen, 11, 37, 39, 43
Aubergine, 66, 122, 179, 192
Auflauf, 42
Avocado, 162, 171
- Bällchen, 101
Beeren, 20
Birne, 173
Birnen, 7
Biskuit, 11, 14
Blumenkohl, 154
Bohnen, 2, 80, 113, 114, 132, 154, 155, 182, 192, 213
Brathähnchen, 84, 85
Brot, 197
- Champignon, 152
Chicoree, 60, 197
Chinakohl, 64
Coq-au-Vin, 86
Cordon-bleu, 87
Creme, 7, 9, 25, 27, 28, 37, 43
Crepe, 6, 15
Crumble, 7
- Eier, 162, 164
Eintopf, 154, 155
Eis, 8, 10, 17, 43
Ente, 94
Entrecôte, 130, 133
Erbsen, 60, 67, 73, 92, 101, 115, 163, 165, 192, 202
Erdbeeren, 10, 13, 18, 23, 28, 40, 52, 54
- Feigen, 38
Fenchel, 127, 131, 142, 165, 212
Filet, 109
Fisch, 62, 73, 158, 194, 200
Fleisch, 135, 193, 195
Forelle, 63, 69
Früchte, 18, 33, 43, 47, 54
- Frikassee, 91
Frischkäse, 163, 164
- Garnelen, 127, 154, 202
Geflügel, 155, 156, 192
Geschnetzeltes, 110, 117
Gnocchi, 167
Grütze, 39
Grapefruit, 47
Grieß, 42
Gulasch, 137
Gurke, 62, 100, 105, 121, 123, 136, 157, 162, 192, 194, 200, 205, 216
- Hähnchen, 92
Hähnchen-Brust, 89, 90
Hühner-Brust, 88
Haxe, 111
Heidelbeeren, 10
Hering, 71
Himbeeren, 10, 21, 25, 35
Hirsch-Rücken, 211
Huhn, 91
- Johannisbeeren, 10, 51
- Käse, 168, 170, 172, 175, 177, 196, 204, 207
Kürbis, 84, 168
Kabeljau, 64, 66
Kalb, 99, 105
Kalb-Schnitzel, 113, 114
Kaninchen, 210, 212
Kaninchen-Rücken, 213
Kartoffel, 165, 168
Kartoffeln, 2, 198, 199
Kirschen, 9, 10, 42, 48, 51
Knödel, 20, 21, 50, 175
Kohlrabi, 65, 108, 164, 165, 214, 217
Kokos, 11, 14, 39, 43
Kotelett, 120, 149
Kraut, 2, 111, 113, 132, 155
Kuchen, 24, 26, 32, 163, 165, 205
- Lachs, 60, 65, 72, 75, 77, 204

Lachs-Filet, 67
 Lachs-Tatar, 68
 Lamm, 100
 Lasagne, 79, 170
 Lauch, 67, 74, 184, 201
 Linsen, 81, 162, 171, 201

 Möhren, 2, 4, 64, 73, 74, 80, 85, 89, 93, 99,
 101, 111, 123, 127, 131, 135, 146,
 148, 154–156, 164, 165, 167, 169, 170,
 176, 201, 204, 214
 Müllerin, 63
 Makrele, 66, 70
 Mandeln, 9, 17, 22, 23, 33, 38, 51
 Mango, 14, 34
 Mangold, 188
 Maronen, 188
 Mascarpone, 33
 Matjes, 71
 Maultaschen, 98
 Mayonnaise, 189
 Medaillons, 149
 Meeresfrüchte, 143
 Miesmuscheln, 127
 Mousse, 34, 36, 55

 Nocken, 23
 Nougat, 17
 Nudeln, 166, 169, 173, 174, 181

 Obst, 37, 197
 Orangen, 7, 9, 13, 17, 23, 27, 39, 41, 43, 47,
 56

 Palatschinken, 39
 Paprika, 64, 93, 110, 114, 117, 122, 137, 149,
 165, 167, 171, 194, 197, 200
 Parfait, 17
 Pasta, 182
 Pastinaken, 4, 170
 Perlhuhn, 93
 Pfannkuchen, 8, 25, 26, 47
 Pflirsich, 56
 Pilze, 63, 64, 76, 86, 89, 91, 95, 109, 115,
 120, 130, 152, 154, 172, 174, 177,
 184, 192, 201, 203
 Polenta, 177
 Porree, 85
 Poularde, 87, 95
 Pudding, 23, 29, 40, 47, 51, 57
 Quark, 41, 42, 45, 165, 185

 Röllchen, 116
 Rüben, 146, 147, 196, 214
 Rücken, 112, 115, 121, 122, 138
 Radicchio, 71
 Radieschen, 78, 164, 185, 194, 200, 204, 205,
 214
 Ragout, 123, 174
 Ravioli, 177–179, 210, 219
 Reh-Rücken, 214
 Reis, 185
 Rettich, 74, 121, 130
 Rhabarber, 13, 28, 41, 51, 54, 55
 Rind, 142
 Rinder-Steak, 132
 Risotto, 183
 Roastbeef, 136
 Rosenkohl, 219
 Rote-Bete, 71, 72, 74, 75, 131, 162, 164, 178,
 188
 Rotkraut, 218
 Roulade, 108, 134

 Sahne, 9, 10, 12–14, 16–19, 22, 26, 28, 29, 33,
 34, 36, 39–41, 43, 45, 46, 48–50, 52,
 55
 Saibling, 60, 71, 76
 Salat, 23, 30
 Saltimbocca, 93, 115
 Sauerampfer, 104, 121, 140, 164
 Sauerkraut, 134
 Schafskäse, 165
 Schinken, 141, 203
 Schmarrn, 46
 Schoko, 11, 16, 18, 19, 22, 47, 48
 Schoten, 64, 92, 115, 167, 202
 Schulter, 131
 Schwarzwurzeln, 112, 141, 181
 Schwein, 104
 Schweine-Filet, 148
 Schweine-Fleisch, 147
 Sellerie, 2, 64, 67, 73, 74, 80, 85, 111, 120,
 131, 154, 158, 167, 176, 201, 206, 214
 sonstige, 140, 180
 Sorbet, 53
 Souffle, 51
 Spargel, 61, 84, 91, 95, 140, 142, 149, 163,
 166, 183, 184, 219
 Speck, 199, 217, 219
 Spinat, 63, 65, 66, 76–79, 82, 88, 121, 143,
 163, 165, 172, 174, 217

Spitzkohl, 148
Steak, 133
Steckrübe, 146
Strudel, 7, 31, 35, 44
Suppe, 8, 26, 45
Sushi, 194

Törtchen, 18, 32, 48
Tarte, 21, 25, 30, 33, 37, 57
Tatar, 195
Tintenfische, 126
Tomaten, 2, 4, 61, 66, 81, 90, 105, 110, 111,
116, 122, 126, 132, 133, 137, 143,
146, 147, 149, 152, 154, 166, 167,
170, 174, 175, 179, 182, 192, 196,
200, 207, 210, 212–214
Topinambur, 185
Tortellini, 2

Vanille-Soße, 12, 26, 36, 39, 47

Waffeln, 52
Weißkohl, 2, 111
Wels, 74
Wirsing, 65
Wolfsbarsch, 65, 79
Wurst, 154, 159

Zander, 80–82
Zitrone, 6, 7, 10, 14, 15, 21, 24, 26, 30, 32–34,
37, 38, 41–43, 45–47, 49, 52, 55
Zucchini, 66, 122, 127, 167, 185, 207