

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Kalb

2019-2023

136 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Dezember 2023.

Inhalt

Kalb-Medaillons, Radicchio-Pflaumen-Pistazien-Kruste	1
Kalb-Filet, Speckmantel, Parmesan-Soße, Kartoffelstampf	2
Kalb-Filet-Tataki, Pflaumen-Soße, Pommes, Käse-Dip	3
Kalb-Filet, Blätterteigtaschen, Kartoffel-Püree	4
Kalb-Filet im Haselnuss-Mantel mit Preiselbeer-Jus	5
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Salat	7
Saltimbocca mit Tagliatelle, Spargel und Ofen-Tomaten	8
Fregola sarda mit Saltimbocca alla romana	9
Kalb-Geschnetzeltes mit Röstli und glasierten Karotten	10
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel-Salat	11
Kalb-Schnitzel, Meerrettich-Panierung, Bratkartoffeln	12
Geschnetzeltes mit Ananas-Kokos-Reis, Gurken-Salat	13
Handkäs-Cordon-bleu, Fritten, Spinat-Salat, Remoulade	14
Kalb-Kotelett mit Morchel-Soße und Spargel-Gemüse	16
Saltimbocca mit Risotto und Kirschtomaten	17
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	18
Involtini à la Cordon bleu mit Sauce béarnaise	19
Cordon bleu mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Gurken-Salat	20
Kalb-Filet, Rote Bete, Limettenblatt-Salsa, Joghurt	21
Kalb-Filet, Rote Bete, Limettenblatt-Salsa, Joghurt	21
Cordon bleu, Rosmarin-Kartoffeln, Quark, Feldsalat	22
Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln und buntem Salat	23
Kalb-Geschnetzeltes mit Weißwein-Soße, Nuss-Basmati	24
Piccata milanese mit Tagliatelle und Tomaten-Ragout	25
Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat	26

Kalb-Geschnetzeltes mit Champignons, Brokkoli, Drillinge	27
Kalb-Schnitzel mit Pilz-Rahm-Soße und Kartoffel-Würfeln	28
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Plätzchen	29
Kalb-Involtini mit Steinpilz-Füllung	30
Döner de luxe mit Ayrhan	31
Kalb-Filet, Salbei-Butter, Kartoffel-Stampf, Peperonata	32
Involtini mit Ananas, Kartoffel-Stampf, Rucola-Salat	33
Kalb-Geschnetzeltes mit Pilz-Rahm, Röstli, Gurken-Salat	34
Gefüllter Tafelspitz mit Pflaumen-Rotwein-Soße	35
Saltimbocca alla romana, Rosmarin-Kartoffeln, Caponata	36
Kalb-Medaillons, Polenta, Krüterseitlinge, Blattsalat	37
Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Würfeln und Römmer-Salat	38
Saltimbocca alla romana mit Risotto milanese	39
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurken-Dill-Salat	40
Kalb-Medaillon mit Kalbsjus und Kartoffel-Creme	41
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeer-Soße	42
Involtini, Gorgonzola-Soße, Rosmarin-Kartoffeln, Salat	43
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat, Paprika-Relish	44
Wirsing-Roulade Surf n Turf, Kartoffel-Wirsing-Taler	45
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons, Kartoffel-Röstli	47
Wiener Schnitzel mit Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Stampf	48
Wiener Schnitzel mit Quinoa-Salat	50
Wiener Schnitzel, Kartoffel-Salat, Preiselbeer-Marmelade	51
Kalb-Medaillon mit Apfel-Sellerie-Pöree, Vichy-Karotten	52
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Gurken-Salat	53
Kalb-Rückensteak, Basilikum-Pesto, Tagliatelle	54
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat	55
Kochkäs-Schnitzel hessischer Art, Kartoffel-Würfel	56
Gebackenes Bries, Kalb-Filet, Mayonnaise und Brokkoli	57
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat	58
Kalb-Geschnetzeltes auf italienische Art mit Basmati	59
Saltimbocca mit Weißwein-Sud und Steinpilz-Risotto	60

Involtini mit Gem?se, Auberginen-T?rmchen, Schaum-So?e	61
Frankfurter Schnitzel mit gr?ner So?e, Bratkartoffeln	63
Kalb-Filet, Parmesan-Kruste, M?hren, Kartoffel-Stampf	64
Cordon bleu, Kartoffel-Stampf, Gurken-Tomaten-Salat	66
Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Vogerl-Salat	67
Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren	68
Schwarzwurzeln mit Kalb-Filet, Pommery-Senf-Velout?	69
Kalb-Schnitzel mit gr?ner So?e, Ei, Bratkartoffeln	70
Kalb-Filet, Rahm-So?e, M?hren, Spargel, Kartoffel-P?ree	71
Kalb-Involtini in Marsala-So?e, M?hren, Kartoffel-P?ree	72
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Feldsalat	73
Kalb-R?cken mit Portwein-So?e, P?ree, Blumenkohl-Crumble	74
Kalb-Stielkotelett mit Gremolata, Bl?tterteig-T?rmchen	75
Kalb-Filet mit Morchel-Rahm-So?e und Kn?pfle	76
Z?rcher Geschnetzeltes mit R?sti und gemischtem Salat	77
Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat	78
Schnitzel mit Kr?uter-Kartoffel-Salat	79
Waldpilz-Risotto mit gebratenem Kalb-Filet	81
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat	82
Kalb-Filet mit Bohnen-Pilz-Gem?se und Kartoffel-Sotto	83
Burger mit Kalb-Filet, Avocado-So?e und Coleslaw-Salat	84
Spargel mit Kalb-Filet, Morchel-So?e und Kartoffel-Stroh	85
Kalb-Filet mit Kartoffel-Stampf und Zwiebel-Marmelade	87
Schnitzel mit Ratatouille und Petersilien-Kartoffeln	88
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kartoffel-Feldsalat	89
Lamm-Lachs, Thymian-Cognac-Rahm-So?e, M?hren, Drillinge	90
Piccata milanese mit selbstgemachten Bandnudeln	91
Involtini mit M?hren, Kartoffel-Pastinaken-P?ree, Rucola	92
Kalb-Filet mit Balsamico-Feigen-So?e und Falafel-Waffel	93
Kalb-Geschnetzeltes mit Rahmschwammerln, Semmelkn?del	95
Kalb-Filet mit Orangen-So?e, Petersilienwurzel-P?ree	96
Kalb-Schnitzel, Schwarzbrot mit Rahm-Champignons	98

Kalb-Filet mit Whisky-Sahne-Soße, Speckbohnen, Spätzle	99
Wiener Schnitzel und Rapa mit Schlaat	100
Scaloppine, Erbsen-Risotto, Pilze, Parmesanchip	101
Kalb-Filet, Rote-Bete-Kartoffelpüree, Meerrettich-Soße	102
Kalb-Filet mit Vanille-Karotten und Parmesan-Soufflé	104
Risotto Milanese mit Saltimbocca alla romana	105
Kalb-Schnitzel mit Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Stampf	106
Gebratenes Kalb-Filet mit Steinpilz-Soße, Kürbis-Gnocchi	107
Kalb-Schnitzel mit Pilz-Soße, Kartoffel-Püree, Salat	108
Kalb-Filet mit Kümmel-Kraut und Kürbis-Püree	109
Wiener Schnitzel, Erdäpfel-Salat, Eier-Pfifferlinge	110
Saltimbocca in Weißwein-Soße, Karotten, Brokkoli-Röschen	111
Kalb-Schnitzel, Limetten-Butter, Ofen-Kartoffeln, Spinat	112
Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat	113
Kalb-Filet, Portwein-Soße, Möhren, Kartoffel-Püree	114
Cappuccino, Salat, gefülltes Kalb-Schnitzel	115
Kürbis-Gemüse mit Kernöl-Kartoffel-Schaum, Kalb-Filet	116
Kalb-Filet mit Rosmarin-Soße, Ziegenkäse im Blätterteig	117
Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Spinat-Salat	118
Piccata milanese, Spaghetti, Tomaten-Soße, Rucola-Salat	119
Holsteiner Schnitzel mit Ei und Petersilien-Kartoffeln	120
Kalb-Filet mit Pfifferling-Ragout und Semmelknödeln	121
Wiener Schnitzel mit sommerlichem Kartoffel-Salat	122
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gratin und Feldsalat	123
Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Reis, Römmer-Koriander-Salat	124
Saltimbocca alla romana mit Caponata, Rosmarin-Kartoffeln	125
Involtini di vitello mit tomatasierter Polenta	126
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat	127
Wiener Schnitzel, Kartoffel-Salat, Preiselbeermarmelade	128
Saltimbocca, Basilikum-Gnocchi, Cocktail-Tomaten	129
Vitello tonnato 2.0	130
Kalb-Rücken-Roulade mit Serrano-Schinken, Käse-Füllung	131
Cordon bleu vom Kalb mit Feldsalat und Süßkartoffel-Püree	132

Kalb-Involtini mit Tomaten-Soße, Rosmarin-Süßkartoffeln	133
Kalb-Filet-Medaillons, mit Kartoffel-Stampf und Spargel	134
Kalb-Filet, Champignon-Rahm, Erbsen-Reis, Gurken-Salat	136
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat	137
Kalb-Filet, Bärlauch-Kruste, Kartoffel-Püree, Spitzkohl	138
Zürcher Geschnetzeltes, Röstli und Apfel-Speck-Karotten	139
Holsteiner Schnitzel mit Ei und Lachs-Kapern-Soße	140
Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Brokkoli-Püree, Quark-Spätzle	141
Kalb-Kotelett mit Pilzrahm, Blattspinat, Rotwein-Risotto	142
Kalb-Filet, Pinienkern-Zitronen-Polenta-Creme, Kalbsjus	143
Involtini mit Weißwein-Soße, Bratkartoffeln, Blattspinat	144
Kalb-Filet, Thunfisch-Soße, Wachtelei, Forellen-Kaviar	145
Saltimbocca, Kartoffel-Stampf, Karotten-Gemüse	146
Kalb-Tatafelspitz mit Meerrettich-Wurzelgemüse und Röstli	147
Wiener Schnitzel mit Ketchup und Kartoffel-Feldsalat	148

Index

149

Kalb-Medaillons, Radicchio-Pflaumen-Pistazien-Kruste

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

250 g Kalbsfilet	$\frac{1}{4}$ kleiner Radicchio	1 EL geschälte Pistazien
3 Trockenpflaumen	30 g Parmesan	1 EL weiche Butter
1 EL Kaffeebohnen	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffeltaler:

$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel	1 Ei	30 g Parmesan
1 EL geschälte Pistazienkerne	2 EL Mehl	Pflanzenöl

Für den gebratenen Wirsing:

$\frac{1}{4}$ Wirsing	4 Scheiben Bacon	1 Schalotte
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Ziegenfrischkäse-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	50 g Ziegenfrischkäse	75 ml Sahne
3 EL Sherry	2 Zweige Estragon	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kalbsmedaillons: Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Radicchio waschen und klein schneiden. Pflaumen fein würfeln.

Pistazienkerne in einem Multizerkleinerer grob mahlen. Parmesan reiben.

Alles miteinander vermengen und mit weicher Butter zusammenrühren.

Kaffeebohnen in einem Multizerkleinerer mittelfein mahlen. Kalbsfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Ränder des Fleisches in den Kaffeebohnen wälzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Medaillons von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend weitere 2 Minuten die Ränder braten, dabei das Fleisch nach und nach drehen, bis die kompletten Ränder kurz angeröstet sind. Medaillons flach in eine ofenfeste Form geben und die Krusten-Masse auf die obere Seite geben und andrücken. Anschließend unter den Grill legen bis die Kruste schön gebräunt ist.

Für die Süßkartoffeltaler: Süßkartoffel schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffelscheiben darin von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Wenn sie fast gar sind, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen und Parmesan reiben.

Pistazien und Parmesan in einem tiefen Teller vermischen. Mit verquirltem Ei, Mehl und Pistazien-Parmesan-Mischung eine Panierstraße aufstellen und Süßkartoffelscheiben panieren. In reichlich Öl ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den gebratenen Wirsing: Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Bacon ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und zunächst Bacon darin anbraten. Wenn dieser leicht gebräunt ist, Schalotte dazugeben und kurz mitbraten. Wirsing dazugeben und mit halb geschlossenem Deckel bissfest schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ziegenfrischkäse-Sauce: Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Sherry ablöschen und Ziegenkäse einrühren. Sahne angießen und etwas einkochen lassen.

Estragonblätter von Zweigen zupfen, kleinhacken und mit in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Torsten Woelpl am 20. Dezember 2023

Kalb-Filet, Speckmantel, Parmesan-Soße, Kartoffelstampf

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	120 g Bacon	30 g Butter
1 Zweig Estragon	Salz	Pfeffer

Für die Parmesansauce:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
100 ml Sahne	50 ml Weißwein	2 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	40 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz

Für den Radicchio-Wirsing-Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio	$\frac{1}{2}$ kleiner Wirsing	4-6 Trockenpflaumen
80 g geschälte Pistazien	2 EL Sherry	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kalbsfilet im Speckmantel:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckscheiben ummanteln. Pfanne mit Butter auf höchster Stufe erhitzen. Filet scharf von jeder Seite anbraten. Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen, Butter und Estragon dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 4 Minuten weiterbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Parmesansauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl kurz andünsten. Knoblauch dazu pressen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Parmesan reiben, dazugeben und verrühren bis alles zu einer cremigen Sauce geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf:

Süßkartoffel schälen, der Länge nach durchschneiden und jede Hälfte in vier Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Süßkartoffelstücke zugeben und 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, bis sie gar sind. Süßkartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben, ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und die Hälfte pressen.

Butter in einem Topf zerlassen. Zerlassene Butter, Muskat, gepresster Knoblauch und eine Prise Salz zur Süßkartoffel geben und mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Petersilie fein hacken, unterrühren und mit Salz nochmals abschmecken.

Für den Radicchio-Wirsing-Salat:

Radicchio und Wirsing in Streifen schneiden und in einer großen Schüssel vermengen. Trockenpflaumen in Streifen schneiden. Pistazien kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Sherry, Öl, Salz und Pfeffer verquirlen. Salat auf Teller verteilen, Trockenpflaumen und die gerösteten Pistazien darüber verstreuen.

Eda Block am 20. Dezember 2023

Kalb-Filet-Tataki, Pflaumen-Soße, Pommes, Käse-Dip

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffelpommes:

300 g Süßkartoffeln	70 g Ziegenfrischkäse	1 Zweig glatte Petersilie
1 TL mittelscharfen Senf	Stärke	Pflanzenöl, Salz

Für das Tataki:

300 g Kalbsfilet	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------	------------	---------------

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 g Trockenpflaumen	300 ml Sherry
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	flüssiger Honig
Pflanzenöl	Salz	5 schwarze Pfefferkörner

Für den Salat:

1 Radicchio	1 Orange, Saft, Frucht	20 g geschälte Pistazien
1 EL Weißweinessig	1 TL flüssiger Honig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffelpommes:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Süßkartoffel in Pommesform schneiden, in Stärke wenden und in einer heißen Fritteuse oder in einem Topf mit Frittieröl doppelt ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, sehr fein schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse, Senf und einer Prise Salz vermengen. Dip zu den Pommes reichen.

Für das Tataki:

Kalbsfilet am Stück scharf in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Entnehmen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank auskühlen lassen. In ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Trockenpflaumen ebenfalls würfeln. Schalotten in einer Pfanne mit Öl anschitzen, dann Trockenpflaumen, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Thymianzweigen hinzufügen und kurz mitbraten. Mit etwas Sherry ablöschen und dann nach und nach restlichen Sherry angießen und einkochen lassen. Mit Salz und Honig abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Wasser auffüllen.

Für den Salat:

Radicchio waschen, trockentupfen und anschließend in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen und Filets anschließend in kleine Stücke schneiden. Für die Marinade Öl, Essig, Honig und etwas Orangesaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien hacken. Salat und Orangenfilets mit Dressing vermengen und mit gehackten Pistazienkernen garnieren.

Felix Oltrogge am 20. Dezember 2023

Kalb-Filet, Blätterteigtaschen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:	380 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Butter, Pflanzenöl
Für das Süßkartoffelpüree:	2 Süßkartoffeln	100 ml Milch
100 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Estragonsauce:	3 Zweige Estragon	100 ml Sahne
200 ml Kalbsfond	200 ml Weißwein	Stärke, Salz, Pfeffer
Für die Blätterteigtaschen:	1 kleiner Kopf Radicchio	1 kleine Zwiebel
25 x 25 cm Blätterteig	40 g Ziegenfrischkäse	30 g Parmesan
2 Eier	30 g geschälte Pistazien	Butter, Salz, Pfeffer
Für den Rahmwirsing:	$\frac{1}{2}$ Wirsing	4 Scheiben Bacon
100 g Trockenpflaumen	2 Zwiebeln	400 ml Sahne
300 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet: Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und zusammen mit Rosmarin und Thymian hinzugeben. Butter hinzugeben und das Fleisch arrosieren. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Fleischpfanne für Sauce nutzen.

Für das Süßkartoffelpüree: Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser rund 20 Minuten weichkochen. Butter in einem Topf solange schmelzen bis sie braun wird. Wasser der Kartoffeln abseihen und heißen Kartoffeln mit Schmand und brauner Butter pürieren. Alles gut vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Estragonsauce: Bratensatz vom Fleisch mit Weißwein und Fond ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Estragon fein hacken und einstreuen. Zum Schluss mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Sauce mit etwas Stärke abbinden.

Für die Blätterteigtaschen: Blätterteig zweimal kreisförmig ausstechen.

Radicchio waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Radicchio darin anbraten bis dieser Farbe bekommt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Ebenfalls zum Radicchio geben und kurz mitbraten. Das Ganze kurz abkühlen lassen.

Pistazien hacken. Parmesan fein reiben. Radicchio und Zwiebel mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und Pistazien in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte nicht zu flüssig sein. Ein Ei verquirlen. Blätterteigkreise mit Ei bestreichen und eine Nocke der Füllung mittig platzieren. Zweiten Blätterteigkreis darauflegen und mit einer Gabel seitlich verschließen. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bestreichen und für 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Rahmwirsing: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel eine Minute darin dünsten. Speck kleinschneiden und hinzufügen und braten, bis er knusprig ist. Wirsing waschen, Strunk entfernen und in feine streifen schneiden. Trockenschleudern. Sobald der Speck knusprig ist Wirsing hinzufügen und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis der Wirsing bissfest ist.

Trockenpflaumen fein würfeln. Zum Ende unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Roman Kadletz am 20. Dezember 2023

Kalb-Filet im Haselnuss-Mantel mit Preiselbeer-Jus

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	70 g ganze Haselnüsse
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeer-Jus:

2 EL Preiselbeer-Kompott	1 große Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerie
2 Schalotten	1 Zitrone, Abrieb	3 EL Butter
1 EL Butterschmalz	400 ml Kalbsfond	100 ml roter Portwein
100 ml Rotwein	1 TL braune Miso-Paste	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für das Blumenkohlpuree:

$\frac{1}{4}$ weißer Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ violetter Blumenkohl	200 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
50 ml Weißwein	100 ml Gemüfefond	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz
-----------------	------------	----------------------------------

Für die Garnitur:

violetter Blumenkohl	Haselnüsse
----------------------	------------

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch bei Bedarf parieren und in zwei gleich große Medaillons schneiden, Abschnitte für die Sauce aufbewahren. Haselnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattierisen grob zerkleinern. Ein paar Haselnüsse zur Dekoration beiseitelegen. Danach bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl gleichmäßig anrösten, auf einen Teller geben und beiseitestellen. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, Medaillons von beiden Seiten etwa 1 Minute scharf anbraten.

Knoblauch abziehen und Zehe andrücken. Herd auf mittlere Hitze zurückdrehen, Butter, Knoblauch, Salbei, Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben und nur kurz schmelzen lassen. Medaillons herausnehmen, auf einen ofenfesten Teller geben und mit der Butter und den Kräutern bedecken. Fleischthermometer in die Mitte des Fleisches stecken und im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 58 Grad medium garen.

Für die Preiselbeer-Jus:

Butter würfeln und in den Gefrierschrank stellen. Schalotten mit Schale grob hacken. Karotte und Sellerie mit Schale in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Fleischparüren und Gemüse darin sehr scharf anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein aufgießen und köcheln lassen, bis der Alkohol verkocht ist. Thymian und Rosmarin dazugeben und mit Kalbsfond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und etwas Zitronenabrieb würzen. Miso-Paste zugeben und mindestens 25 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben und Preiselbeer-Kompott einrühren. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Blumenkohlpüree:

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Die Hälfte des violetten Blumenkohls für die Garnitur zur Seite legen. Butterschmalz in einer großen Pfanne heiß werden lassen und Blumenkohl mindestens 15 Minuten auf hoher Hitze gleichmäßig braun rösten. Gegen Ende der Garzeit mit Weißwein ablöschen und Alkohol kurz verkochen lassen. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Piment d'Espelette und etwas Zitronenabrieb (s.o.) abschmecken. Masse in einen Mixer geben, Butter und Crème fraîche dazu geben und fein mixen. Wenn nötig, zusätzlich Sahne oder Gemüsefond hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen halbieren. Fett in einem Topf etwa auf 170 Grad erhitzen und Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten lassen und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Violetten Blumenkohl auf gedünntester Stufe über einen Küchenhobel ziehen.

Blumenkohlscheiben roh auf dem Püree anrichten. Gericht zum Schluss mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Jaqueline Paasche am 05. Dezember 2023

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 180 g	2 Eier	50 ml Sahne
800 g Butterschmalz	100 g Mehl, Typ 405	100 g Semmelbrösel
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

5 festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	2 Schalotten
200 ml Gemüsefond	2 TL mittelscharfer Senf	20 ml Apfelessig
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Preiselbeermarmelade:

100 g TK-Preiselbeeren	1 Orange, Abrieb, Saft	50 ml trockener Rotwein
20 g Zucker	1 Zimtstange	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	4 Sardellen	1 EL Kapern
-----------	-------------	-------------

Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel dünn klopfen. Mit etwas Wasser bespritzen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Semmelbröseln aufbauen und Schnitzel darin panieren.

Panierung mit der Rückseite einer Gabel behutsam andrücken. In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen, so dass die Schnitzel gut schwimmen können. Schnitzel erst einlegen, wenn das Fett heiß ist.

Pro Seite etwa 2-4 Minuten goldbraun backen. Pfanne immer schwenken und Schnitzel mit Schmalz bedecken damit die Panierung souffliert.

Schnitzel auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. In feine Scheiben schneiden. Fond erhitzen. Schalotten fein hacken und im Fond garen.

Sud in eine Schüssel geben. Zucker, Senf, Öl und Apfelessig einrühren.

Kartoffeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken fein hobeln und unterheben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber streuen.

Für die Preiselbeermarmelade:

Preiselbeeren, mit 100 ml Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen. Mit Rotwein ablöschen. Orange heiß abwaschen. Einen Teil der Schale abreiben und Saft auspressen. Preiselbeeren damit abschmecken. Alles nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln. Sardellen und Kapern auf das Schnitzel drapieren.

Volker Bettin am 26. Oktober 2023

Saltimbocca mit Tagliatelle, Spargel und Ofen-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

75 g Mehl	125 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 EL Butter	Salz	

Für die Saltimbocca alla romana:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Sch. Parmaschinken	1 Knoblauchzehe
2 cl weißer Portwein	100 ml Marsala	1 Bund Salbei
1 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Ofen-Tomaten:

1 Rispe Cocktailtomaten	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 TL brauner Rohrzucker	2 EL Olivenöl	Salz

Für den grünen Spargel:

200 g grüner Spargel	1 Lauchzwiebel	80 ml Gemüsefond
1 EL dunkler Balsamico	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Hartweizengries, Eier und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken.

Für die Saltimbocca alla romana:

Kalbsschnitzel leicht plattieren und nur von der Seite salzen und pfeffern auf die der Schinken nicht liegen wird. Auf jedem Schnitzel jeweils eine Scheibe Parmaschinken und 2-3 Blätter Salbei mit einem Zahnstocher befestigen. Knoblauch abziehen und mit einem Messer andrücken. In einer heißen Pfanne mit Öl und Knoblauch, Schnitzel von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Marsala und Portwein ablöschen. Sobald die Saltimbocca fertig sind, herausnehmen und Bratensatz mit kalter Butter abbinden um ihn als Sauce zu verwenden.

Für die Ofen-Tomaten:

Kirschtomaten waschen und zusammen mit Rosmarin und Thymian in eine feuerfeste Form mit Olivenöl legen. Zucker und etwas Salz drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten garen.

Für den grünen Spargel:

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in schräge etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Mit zum Spargel geben und andünsten. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen. Balsamico unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Flüssigkeit in der Pfanne mit Butter abbinden.

Michael Stapf am 09. Oktober 2023

Fregola sarda mit Saltimbocca alla romana

Für zwei Personen

Für die Fregola Sarda:

125 g Fregola sarda	2 Tomaten	½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Frühlingszwiebeln	1 Orange, davon Saft
100 g Parmesan	2 EL Butter	500 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	glatte Petersilie	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rucola-Fenchel-Salat:

100 g Rucola	1 Fenchelknolle	1 Orange
1 rote Zwiebel	3 Zweige Petersilie	30 g Pinienkerne
1 EL Honig	1 EL Dijonsenf	2 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Fregola Sarda:

Das Olivenöl und 1 EL Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hinzufügen und anbraten, bis sie weich und glasig sind.

Fregola in den Topf geben und für etwa 2-3 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Weißwein in den Topf gießen und köcheln lassen, bis der Großteil des Weins verdampft ist. Orangensaft auspressen. Nach und nach mit den Fond hinzufügen und regelmäßig umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis nach etwa 15-20 Minuten die Fregola al dente sind.

Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. 1-2 Minuten in Olivenöl anbraten. Angebratene Frühlingszwiebeln zusammen mit den gewürfelten und enthäuteten Tomaten in den Topf geben. Alles gut vermischen und die Fregola für weitere 2-3 Minuten kochen. Geriebenen Parmesan und 1 EL Butter in den Topf geben. Alles gut umrühren, bis der Käse geschmolzen ist und die Fregola eine cremige Konsistenz haben.

Bei Bedarf etwas mehr Gemüsefond hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Petersilie hacken und darüber streuen.

Für die Saltimbocca 250 g Kalbsfilet 4 Scheiben Parmaschinken 8 Salbeiblätter ½ Zitrone, davon Abrieb 2 EL Butter 60 ml trockener Weißwein 60 ml Hühnerfond 2 EL Olivenöl Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Kalbsfilet leicht auf etwa 5 mm Stärke klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Scheibe Schinken auf jedes Kalbsfilet legen und mit einem Salbeiblatt belegen. Mit Zahnstocher fixieren, damit die Zutaten zusammenhalten.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Olivenöl und 1 EL Butter darin schmelzen lassen. Saltimbocca vorsichtig in die Pfanne geben und von beiden Seiten jeweils etwa 2-3 Minuten goldbraun braten.

Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Mit Weißwein den Bratensatz in der Pfanne lösen und einige Sekunden lang köcheln lassen, bis der Alkohol verdampft. Fond hinzufügen und die Hitze reduzieren. Weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist und eine leicht sämige Sauce entsteht. Die Butter hinzugeben und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zahnstocher aus den Schnitzeln entfernen und mit der Sauce anrichten.

Für den Rucola-Fenchel-Salat:

Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. In eine große Salatschüssel geben. Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und den Fenchel in feine Scheiben schneiden. Zu dem Rucola in die Schüssel geben. Orange schälen, filetieren und zum Salat geben. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Diese ebenfalls zum Salat geben.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, bis sie goldbraun sind.
Olivenöl, Honig, Dijon-Senf und weißen Balsamico in einer kleinen Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Petersilie hacken und zum Dressing hinzufügen, gut vermischen.
Das Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig vermengen, bis der Salat gut durchzogen ist. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Irene Knobe am 11. September 2023

Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti und glasierten Karotten

Für zwei Personen

Für das Kalbgeschnetzelte:

400 g Kalbsoberschale	1 weiße Zwiebel	100 ml Sahne
20 g Butter	250 ml Kalbsfond	150 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl	3 Zweige glatte Petersilie	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Rösti:

350 g mehlig. Kartoffeln	4 EL Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die glasierten Karotten:

6 Karotten, mit Grün	50 g Butter	40 ml Gemüsefond
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für das Kalbgeschnetzelte:

Die Oberschale in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten, so dass das Fleisch saftig rosa ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in der Fleischpfanne schmelzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben, umrühren und binden lassen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und dann Kalbsfond angießen. Erneut reduzieren lassen, dann Sahne einrühren und bei niedriger Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Geschnetzeltes in die Sauce geben und erwärmen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren über Geschnetzeltes geben.

Für das Rösti:

Kartoffeln schälen, gut waschen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Masse in ein Küchentuch geben und auspressen bis sie trocken ist. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln in kleinen Portionen von beiden Seiten anbraten, bis sie gar sind und knusprig.

Für die glasierten Karotten:

Karotten schälen und Grün auf 2-3 cm kürzen. Fond in einer Pfanne erhitzen und Karotten darin bissfest garen. Kurz bevor Fond verkocht ist, Karotten aus der Pfanne nehmen, Honig in der Pfanne karamellisieren lassen, Butter dazu geben und Karotten zurück in die Pfanne geben. Bis zum Servieren warmhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jo Gondorf am 04. September 2023

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	250 g Butterschmalz
100 g Semola	Semmelbrösel	Pflanzenöl
Meersalz	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

66 g TK-Preiselbeeren	33 g Kristallzucker
-----------------------	---------------------

Für den Kartoffelsalat:

2 große festk. Kartoffeln	2 Radieschen	25 g Kürbiskerne
1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
100 g Schmand	500 ml Rinderfond	1 TL Dijonsenf
20 ml Gurkenwasser	1-2 Zweige Liebstöckel	1-2 Zweige Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	100 ml Kürbiskernöl
100 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel platt klopfen. Wasser in eine Sprühflasche füllen. Eier in eine Schüssel geben und leicht anschlagen. Plattierte Schnitzel großzügig mit Wasser besprühen, dann mit Salz und Pfeffer würzen, in Semola wenden, durch das angeschlagene Ei ziehen, in Semmelbrösel panieren und sofort in einen großen Topf mit Öl und Butterschmalz (Verhältnis 70:30) schwimmend und unter ständigem Schwenken ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren mit dem Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken rühren lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, würfeln und in den Fond geben. Schalotten abziehen, würfeln und zusammen mit Liebstöckel und Estragon in den Fond geben.

Kartoffeln in Fond garen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Ei, Senf und etwas neutrales Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben. Zur Mayonnaise ansetzen und mit Kernöl emulgieren.

Anschließend mit Schmand, Gurkenwasser, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Kürbiskerne anrösten.

Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Radieschen in feine Scheiben hobeln, den Schnittlauch fein schneiden und anschließend alles miteinander vermengen. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und Hälften jeweils in ein Zitronensäckchen geben. Zum Schluss servieren.

Paul Dähre am 28. August 2023

Kalb-Schnitzel, Meerrettich-Panierung, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 130 g	2 cm frischen Meerrettich	2 Eier
100 g Weizenmehl	100 g Paniermehl	150 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kräuterquark:

250 g Quark	125 g Naturjogurt	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	3 Halme Schnittlauch
3 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

6-8 Kartoffeln	1-2 Zwiebeln	100 g Speck
2 Zweige glatte Petersilie	Pflanzenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Blattsalat	6 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
1 TL Senf	30 ml Balsamicoessig	50 ml Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In den Gefrierbeutel legen und von innen nach außen mit der glatten Seite des Klopfers platt klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl, eine weitere aus verquirltem Ei mit geraspelttem Meerrettich und eine dritte Schale mit Paniermehl vorbereiten. Schnitzel in dieser Reihenfolge nacheinander in den Schalen wenden und in heißem Öl goldgelb braten.

Für den Kräuterquark:

Kräuter kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden, und in der Schüssel mit den Kräutern, Quark, Joghurt und ausgepresstem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, kalt abspülen und ins kalte Wasser legen. Danach in einem Topf in kochendem Salzwasser garen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebel abziehen und würfeln und mit gewürfeltem Speck zusammen in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie hacken und darüber streuen.

Für den Salat:

Balsamico mit dem Senf glatt rühren, langsam das Olivenöl einfließen lassen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Blattsalat waschen, trocken tupfen und in einer Schüssel kleinzupfen.

Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Das Dressing erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben und marinieren.

Fanny Sternitzki am 17. Juli 2023

Geschnetzeltes mit Ananas-Kokos-Reis, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

200 g Kalbsschnitzel	200 g braune Champignons	1 rote Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	½ Zitrone, davon Saft
250 ml Sahne	200 g Frischkäse	50 g Kalbsfond
50 ml Weißwein	2-3 Zweige Thymian	2 Halme Schnittlauch
2 Zweige Petersilie	1 TL süßes Paprikapulver	1 TL Currypulver
Olivenöl	Salz	bunter Pfeffer

Für den Ananas-Kokos-Reis:

1 Ananas	200 g Basmati-Reis	100 ml Kokosmilch
1 TL gemahlener Kurkuma		

Für den Gurkensalat:

1 Schlangengurke	1 Zwiebel	1 Kopf Multicolor Salat
100 g griech. Joghurt	1-2 EL weißer Balsamicoessig	Salz, Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbfleisch in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer Paprikapulver und Curry kurz marinieren und bei hoher Hitze kurz in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Pilze kleinschneiden, Frühlingszwiebeln kleinschneiden, rote Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Thymian in die Fleischpfanne geben und anbraten. Mit Sahne, Weißwein und Fond ablöschen. Fleisch wieder dazugeben und mit Frischkäse andicken, ca. 5 Minuten köcheln lassen, so dass das Fleisch nicht trocken wird. Mit gehacktem Schnittlauch, gehackter Petersilie und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Mit Thymian und Petersilie garnieren.

Für den Ananas-Kokos-Reis:

Basmati 12 Minuten mit der doppelten Menge Wasser kochen und in den letzten 5 Minuten Kokosmilch und Kurkuma hinzugeben. Ananas klein schneiden und für die letzten 2 Minuten in den Reis hinzugeben.

Für den Gurkensalat:

Gurken in Scheiben hobeln und den Salat klein rupfen. Vermengen und Joghurt mit einem Schuss Essig hinzugeben. Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Andreas Venghaus am 17. Juli 2023

Handkäs-Cordon-bleu, Fritten, Spinat-Salat, Remoulade

Für zwei Personen

Für das Handkäs-Cordon-bleu:

2 Kalbsschnitzel	2 Scheiben Landschinken	2 Mini-Handkäse
50 g Gouda	1 Ei	Butterschmalz
Paprikapulver, edelsüß	Paniermehl	Panko
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Fritten:

400 g festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
Öl	Salz	

Für den Spinatsalat:

100 g Babyspinat	rote Trauben	1 rote Zwiebel
1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 EL Walnüsse	1 EL weißer Balsamico
1 TL Dijonsenf	1 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl
2-3 Zweige Kerbel	Salz	Pfeffer

Für die Remoulade:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 kleine Essiggurke	1 TL Kapern
1 Ei	50 g Schmand	2-3 EL Buttermilch
½ TL scharfer Senf	10 Halme Schnittlauch	Chilipulver
Zucker	Salz	

Für das Handkäs-Cordon-bleu:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Schnitzel waschen, plätten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Handkäse in kleine Würfel schneiden und die Schnitzel zusammen mit Gouda und Landschinken füllen. Mit Spießen rundherum verschließen.

Paniermehl und Panko mischen. Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl-Panko-Mischung aufstellen. Paniermehl mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Schnitzel zuerst mehlieren, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in der Paniermehl-Panko-Mischung panieren.

In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze braten, nach Möglichkeit nur einmal wenden. Regelmäßig arrosieren. Schnitzel in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten garziehen lassen. Auf Krepppapier abtropfen lassen, Spieße entfernen und anrichten.

Für die Fritten:

Kartoffeln längs in gleicher Dicke schneiden und im Wasser 20 Minuten einlegen. Wasser einmal nach 10 Minuten wechseln. Kartoffeln bei 160 °C frittieren bis diese gar sind. Herausnehmen und auf Küchenkrepp ausbreiten. Dann bei 180°C kross frittieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Thymian ca. 2 Minuten vor Ende hinzufügen und ebenfalls frittieren.

Alles auf Küchenkrepp abtropfen, Blätter vom Thymian abzupfen und samt geröstetem Knoblauch servieren.

Für den Spinatsalat:

Traubenpergel halbieren, evtl. enthäuten. Spinat waschen und trocknen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und ein TL Saft auspressen.

Zitronensaft, Balsamicoessig, beide Öle und Senf in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Walnüsse hacken und untermischen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Kurz vor dem Anrichten Spinat, Trauben, Zwiebel und Vinaigrette mischen. Mit etwas Zitronenabrieb bestreuen.

Für die Remoulade:

Das Ei 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und ca. einen Teelöffel Saft auspressen.

Schmand, Buttermilch und Senf glattrühren. Ei, Essiggurke und Kapern klein schneiden und unter die Schmand-Mischung geben. Remoulade mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Chilipulver und Zucker abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden und unter die Remoulade heben. Kühlstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uwe Hafner am 19. Juni 2023

Kalb-Kotelett mit Morchel-Soße und Spargel-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

400 g Kalbskotelett mit Knochen	Kräuter der Provence	Butter
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Morchelsauce:

100-150 g getrock. Morcheln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne	100 ml fruchtiger Weißwein	Sojasauce
Worcestersauce	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g grüner Spargel	20 g Butter	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für den Quark:

30-50 g Sahnequark	1 Schalotte	1 Zitrone
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Salz
Pfeffer		

Für den Stampf:

3-4 mehlig. Kartoffeln	1 kleine Süßkartoffel	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
200 ml Milch	Sahne	20 g Butter
Muskatnuss	Pfeffer	

Für das Kalbskotelett:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kalbskotelett mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl und etwas Butter auf beiden Seiten stark anbraten. Danach ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Fleisch etwas ruhen lassen und vor dem Servieren erneut kurz braten.

Für die Morchelsauce:

Morcheln in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Morcheln in der Pfanne kurz anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Weißwein und Einweichwasser der Morcheln ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Worcestersauce abschmecken. Etwas Wasser angießen und aufkochen lassen. Zum Schluss die Sahne einrühren.

Für das Gemüse:

Spargel je nach Qualität am Stiel etwas schälen und auf ca. 10 cm kürzen. In heißem Salzwasser ca. 1-2 Minuten aufkochen lassen, dann in Eiswasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Quark:

Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Schalotte abziehen und fein schneiden. Quark mit Kräutern und Schalotte vermengen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und klein schneiden, Sellerie noch etwas feiner schneiden. Kartoffeln und Sellerie ca. 15 Minuten in Salzwasser weichenkochen. Dann abgießen und Milch, Butter, Muskat und Pfeffer hinzugeben. Alles stampfen und mit etwas Sahne abschmecken.

Markus Allemann am 12. Juni 2023

Saltimbocca mit Risotto und Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für das Risotto:

1 Tasse Vialone-Reis	1 Schalotte	100 g Parmesan
30 g Butter	500 ml Geflügelfond	20 ml Wermut
200 ml Weißwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

4 Kalbsfilets, à 100 g	4 Sch. Parmaschinken	20 g kalte Butter
Butterschmalz	4 Salbeiblätter	50 ml trockenen Marsala
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten:

10 Kirschtomaten	1 EL Butterschmalz	1 EL Puderzucker
Salz		

Für das Risotto:

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen.

Schalotte abziehen und würfeln. Olivenöl in einem breiteren Topf erhitzen, Reis hinzugeben und solange anbraten, bis der Reis knistert.

Schalotte dazugeben. Nachdem der Reis leicht angeschwitzt ist, mit Wermut ablöschen. Sobald der Wermut verdampft ist, mit heißem Fond aufgießen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Das Prozedere so lange wiederholen, bis der Reis al dente ist und eine schlotzige Konsistenz entstanden ist. Parmesan reiben und unterheben. Butter ebenfalls unterheben.

Für das Fleisch:

Kalbsfilets plattieren, pfeffern und salzen und mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken und Salbei versehen, mit Zahnstochern fixieren.

Anschließend mehlieren und im Butterschmalz anbraten. Mit Marsala ablöschen und garziehen lassen. Bratenfond mit etwas kalter Butter zu einer Sauce montieren.

Für die Tomaten:

Puderzucker in der Pfanne karamellisieren und Kirschtomaten und etwas Butterschmalz dazugeben. Die Tomaten salzen und leicht durchziehen lassen, bis sie gar sind.

Sabine Plasberg-Keidel am 08. Mai 2023

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	3 Eier
200 g Butterschmalz	50 g Butter	150 g Semmelbrösel
50 g Mehl	2 EL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Pommes frites:

500 g große festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
-------------------------------	------------	------

Für den Ketchup:

100 ml Tomatenketchup	4 Fleischtomaten	3 EL Tomatenmark
1 Zitrone, davon Saft	Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Eier leicht verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Semmelbrösel mit etwas Paprikapulver mischen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel plattieren, sodass das Fleisch eine Dicke von 1-1,5 cm bekommt. Dann das Fleisch für eine Minute in eine Schale mit Wasser legen, anschließend nur kurz abtropfen lassen und direkt in Mehl wenden. Anschließend im Ei und in den Bröseln panieren. Brösel nicht andrücken.

Butterschmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel hineinlegen und die Pfanne schwenkend bewegen. Das Schnitzel ist fertig, wenn sich die Panierung deutlich sichtbar vom Schnitzel abhebt und goldbraun ist. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Zitrone vierteln und zum Schnitzel reichen.

Für die Pommes frites:

Fritteuse vorheizen.

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Kartoffeln für ca.

3-5 Minuten in das heiße Fett geben, dann herausnehmen und für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend wieder in das heiße Fett geben und goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pommes in eine große Schüssel geben, mit Salz würzen und schwenken.

Für den Ketchup:

Ketchup mit Tomatenmark in ein hohes Gefäß geben. Tomaten enthäuten, vierteln, zum Ketchup geben und mit einem Pürrierstab fein mixen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Johannes Puckschamel am 17. April 2023

Involtini à la Cordon bleu mit Sauce béarnaise

Für zwei Personen

Für die Involtini:

500 g Kalbsrücken	5 Sch. roher Schinken	200 g Gouda am Stück
2 EL Senf	2 Eier	250 g Butter
300 g Panko	Mehl	200 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone, davon Saft	3 Eier
250 g Butter	100 ml trockener Weißwein	10 ml Weißweinessig
1 Bund Estragon	Salz	weißer Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

250 g festk. Kartoffeln	150 g Butter	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Involtini:

Das Fleisch putzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben plattieren und leicht mit Senf bepinseln. Käse zu Käseballen in 1x1 cm schneiden und zusammen mit dem Schinken auf das Fleisch legen, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenrollen. Mit Zahnstocher fixieren. Roulade anschließend leicht bemehlen, im aufgeschlagenen Ei eintauchen und im Pankomehl panieren. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und Roulade darin goldbraun braten. Involtini diagonal aufschneiden und anrichten.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein hacken und mit Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen und bei leichter Hitze sieden lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Ca. 100 g Estragon hacken und mit Essig und Zitronensaft in den Topf geben. Nach 10 Minuten den Sud in eine Wasserbadschüssel geben und abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelb dazu geben und im Wasserbad aufschlagen. Vorsichtig die erhitzte Butter dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Restlichen Estragon hacken und zur Sauce geben.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin goldbraun braten. Zwischendurch Butter dazugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Thomas Lieser am 20. Februar 2023

Cordon bleu mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Kalbsschnitzel, (1,5 cm dick)	2 Sch. Emmentaler	2 Sch. Farmerschinken
1 Ei	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

350 g mehligk. Kartoffeln	250 g Knollensellerie	1 kleine Zwiebel
1 EL Butter	1 EL Meerrettich	500 ml Gemüsesfond
$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	50 ml Sahne
1 TL Zucker	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Weinessig
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Die Kalbsschnitzel der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Anschließend zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Plattireisen kräftig platt klopfen. Danach jeweils mit einer Scheibe Schinken und Käse füllen und zuklappen. Die Ränder werden durch zusammendrücken verschlossen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierstraße das Mehl, ein verquirltes Ei und die Semmelbrösel in jeweils eine Schüssel geben. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl wenden, Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und abschließend mit Semmelbröseln panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun soufflieren.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Fond, Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und alles garkochen. Überschüssigen Fond auffangen.

Das Gemüse zerstampfen und die Butter und den Meerrettich unterrühren, je nach Konsistenz ggf. wieder etwas vom Fond zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für den Gurkensalat:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Dill fein hacken, in eine Schüssel geben, Knoblauch und Essig dazugeben und anschließend die Sahne und Senf dazu rühren. Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke waschen und mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Das Dressing dazugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Daniel Kroneder am 13. Februar 2023

Kalb-Filet, Rote Bete, Limettenblatt-Salsa, Joghurt

Für zwei Personen

Für die Hasselback-Rote-Bete:

6 mittlere, vorgek. rote Beten	1 Knoblauchzehe	4 cm Ingwer
1 Limette, davon Saft	5 Kaffirlimettenblätter	90 g Butter
100 ml Olivenöl		

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 200 g	Olivenöl	Salz
-----------------------	----------	------

Für die Kaffirlimettenblatt-Salsa:

10 Kaffirlimettenblätter	2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ grüne Chili	2 Zweige Koriander	3 EL Olivenöl

Für die Joghurtcreme:

50 ml Sahne	90 g griech. Joghurt	
-------------	----------------------	--

Für die Hasselback-Rote-Bete:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 80 Grad ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete abtropfen lassen und zwischen zwei Kochlöffel legen. Ca. 12- 14 Mal quer einschneiden, sodass die Rote Bete Fächer bekommt. Auf einem Blech mit Backpapier soweit wie möglich auseinanderziehen, sodass die Zwischenräume größer werden. Für ca. 25 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen schieben.

Knoblauch abziehen und pressen. Ingwer schälen und reiben. Limette halbieren und Saft auspressen.

Butter, Olivenöl, Kaffirlimettenblätter, Ingwer und Knoblauch in eine kleine Kasserolle geben und bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten erwärmen. 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und mit 2 Esslöffel Limettensaft und Salz abschmecken. Butter-Mischung auf rote Beten träufeln, die Rillen vorsichtig auseinander ziehen. Vorgang wiederholen, bis die Kanten der roten Bete knusprig sind.

Für das Kalbsfilet:

Fleisch salzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend in den 80 Grad warmen Backofen geben und nachziehen lassen.

Für die Kaffirlimettenblatt-Salsa:

Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und mit dem Messer zerdrücken. Ingwer schälen und fein reiben. Chili waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Limettenblätter klein schneiden.

Alles zusammen mit Olivenöl in einem Multizerkleinerer zu einer Salsa verarbeiten.

Für die Joghurtcreme:

Sahne zu einem weichen Schaum schlagen und mit Joghurt vermengen.

Isabella Farnleitner am 30. Januar 2023

Cordon bleu, Rosmarin-Kartoffeln, Quark, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Rosmarinkartoffeln:	400 g Kartoffeln	5 Zweige Rosmarin
	25 g Butter	grobes Meersalz
Für das Cordon bleu:	2 Kalbschnitzel	4 Sch. Kochschinken
	4 Sch. Bergkäse	25 g Mehl
	75 g Panko	Salz, Pfeffer
Für den Kräuterquark:	100 g Quark, 20%	50 g Crème-fraîche
	50 g Schmand	1 Knoblauchzehe
	4 Zweige Petersilie	Salz, Pfeffer
Für den Feldsalat:	100 g Feldsalat	1 rote Spitzpaprika
	1 halbe Gurke	
Für das Dressing:	3 Stangen Lauchzwiebeln	
	1 kleine Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb
	1 EL Schmand	1 EL Gemüsefond
	1 EL mittelscharfer Senf	½ Bund Schnittlauch
	3 EL weißer Balsamico	Salz, Pfeffer
	3 EL Olivenöl	

Für die Rosmarinkartoffeln: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln gut waschen, abtrocknen, schälen und halbieren. In eine Auflaufform geben und mit Olivenöl und Meersalz vermengen. 3 Rosmarinzweige darauflegen. Im Ofen ca. 25 Minuten garen.

Anschließend in einer Pfanne Butter schmelzen und restlichen Rosmarinzweige hineinlegen. Kartoffeln vorm Servieren darin schwenken.

Für das Cordon bleu: Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Aus dem Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße bereitstellen.

Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattklopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Käse und Schinken belegen.

Fleisch zusammenklappen und panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kräuterquark: Quark mit Crème fraîche und Schmand verrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Schnittlauch ebenso waschen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Meerrettich schälen und reiben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat: Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen.

Spitzpaprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Gurke waschen und klein würfeln.

Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing: Knoblauch abziehen und pressen. Öl hinzufügen, Senf, Marmelade, Balsamico, Fond und Schmand hinzufügen und alles miteinander vermengen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Unter das Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christin Hillner am 30. Januar 2023

Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln und buntem Salat

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel	2 dünne Sc. Parmaschinken	5 EL Butter
25 ml Weißwein	2 Blätter Salbei	Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g Kartoffeln	1-2 Knoblauchzehen	1-2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Lollo Rosso	$\frac{1}{2}$ Lollo Biondo	4 Kirschtomaten
2 Radieschen	1 Karotte	1 Mini-Gurke
1-2 EL hellen Balsamicoessig	2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca alla romana:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Schnitzel in drei Esslöffel heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich warmstellen.

Den Bratsatz mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zwei Esslöffel Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln bürsten oder waschen (nicht schälen), trockentupfen und der Länge nach vierteln.

Knoblauch abziehen und pressen. Rosmarinnadeln abzupfen und diese etwas kleiner hacken.

Etwa einen halben Esslöffel gehackte Rosmarinnadeln in einer Schüssel zusammen mit dem Knoblauch, Kartoffeln, Öl, ca. einen halben Teelöffel Salz, etwas Chili und Pfeffer gut mischen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backrost legen. Ca. 20 Minuten im heißen Ofen garen. Anschließend nochmal 5 Minuten bei 230 Grad unter dem Grill bräunen.

Für den Salat:

Salat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Kirschtomaten und Radieschen putzen und vierteln. Karotte und Gurke schälen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Roby Chiriatti am 23. Januar 2023

Kalb-Geschnetzeltes mit Weißwein-Soße, Nuss-Basmati

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch (Nuss)	1 Zwiebel	10 g Mehl
100 ml Riesling	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
25 g Butterschmalz	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Nuss-Basmati:

125 g Basmati-Reis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne	2 EL gehäutete Mandeln	2 EL Pistazienkerne
1 EL Butterschmalz	Salz	

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	1 roter Apfel	6 Walnüsse
1 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ EL Limettensaft
$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	2 EL Magerjoghurt
Salz	Pfeffer	

Für die Perlzwiebeln: 50 g Perlzwiebeln

Für die Garnitur: Gartenkresse

Für das Geschnetzelte:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in kleinen Portionen von allen Seiten scharf anbraten, Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebelwürfel in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Riesling ablöschen und aufkochen lassen. Eine Zeit lang kochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Sahne dazugeben und verrühren. Bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Fleisch wieder dazu und noch drei Minuten leicht köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für den Nuss-Basmati:

Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das ablaufende Wasser klar ist. Reis abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne, Mandeln und Pistazien grob hacken. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Nüsse leicht anbraten.

Reis dazugeben und gut umrühren. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu schütten und salzen. Reis bei schwacher Hitze mit Deckel 15 Minuten quellen lassen.

Für den Salat:

Strunk aus dem Spitzkohl entfernen und Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen.

Die restlichen Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und über den Salat geben.

Für die Perlzwiebeln:

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Küchenpapier gut abtrocknen und die Schnittflächen abflämmen.

Kresse abzupfen und Gericht damit garnieren.

Kerstin Schmalzl-Greis am 07. November 2022

Piccata milanese mit Tagliatelle und Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	3 Eier	60 g Parmesan
500 g Butterschmalz	100 g Mehl	Salz

Für das Tomatenragout:

250 g geschälte Tomaten (Dose)	10 Oliven mit Paprikafüllung	50 g Tomatenmark
1 Zitrone	1 TL Koriandersamen	1 TL Fenchelsamen
1 TL Anissamen	1 Prise Cayennepfeffer	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

200 g Dinkelmehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

5 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	Pfeffer
--------------	------------------------------	---------

Für die Schnitzel:

Den Parmesan reiben. Eier mit einer Gabel verquirlen, leicht salzen und mit dem Parmesan gut vermischen. Die ungesalzene(n) Schnitzel zuerst im Mehl wenden und dann ins Eier-Parmesan-Gemisch tauchen, sodass beide Fleischseiten mit der Panade gut bedeckt sind.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin ca. 2-3 Minuten schwimmend goldbraun backen. Das heiße Fett soll dabei immer wieder über die Schnitzel schwappen. Die Schnitzel auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

Für das Tomatenragout:

Tomaten hacken und in einen kleinen Topf geben. Salzen, pfeffern und zuckern und vorsichtig köcheln lassen. Mit dem Stabmixer grob pürieren.

Tomatenmark einrühren, so dass eine dickliche Masse entsteht.

Cayennepfeffer zugeben. Koriandersamen, Fenchelsamen und Anissamen in einem Mörser zermahlen und zu dem Ragout geben.

Oliven in Ringe schneiden und hinzugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Zucker und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Einige Minuten weiterköcheln lassen, dann zur Seite stellen und warmhalten.

Für die Tagliatelle:

Eier trennen und Eigelbe mit Mehl, Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig vermengen. Mit ein wenig Wasser die Konsistenz des Teiges wie gewünscht erstellen. Teig ruhen lassen. Mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit Schneideaufsatz zu Tagliatelle verarbeiten.

In leicht siedendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten köcheln.

Abseihen und mit etwas Olivenöl benetzen, damit die Tagliatelle nicht verkleben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikum zupfen. Parmesan und Basilikum als Garnitur verwenden, mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Parmesan, Pfeffer und Basilikum garniert servieren.

Thomas Fchsel am 10. Oktober 2022

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Zitrone	2 Eier
100 g Butterschmalz	25 g Mehl	75 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

4 festk. Kartoffel	4 Zweige Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 kleine rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1-2 EL Apfelessig	1 EL weißer Balsamico	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Preiselbeerkompott:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone	100 ml Rotwein
125 g Zucker		

Für das Wiener Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und mit Hilfe eines Gefrierbeutels plattieren. Mit Wasser beide Seiten benetzen, anschließend salzen und pfeffern. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel aufstellen und die Schnitzel darin nacheinander wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und panierten Schnitzel darin goldgelb backen. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Garnitur eine Zitronenspalte schneiden.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und gekochte Kartoffeln darin schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Kartoffeln geben und mit Salz würzen.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Kräftig salzen und eine Weile ziehen lassen, danach ausdrücken. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Gurke mischen. Pfeffer, Apfelessig, weißen Balsamico und Olivenöl dazugeben und gut vermengen.

Für das Preiselbeerkompott:

Preiselbeeren waschen. 100 ml Wasser und Rotwein in einem Topf erhitzen und Preiselbeeren mit dem Zucker dazugeben. Ein Stück Zitronenschale hinzufügen, alles gut durchrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Zitronenschale wieder entfernen.

Waltraud Aigner am 26. September 2022

Kalb-Geschnetzeltes mit Champignons, Brokkoli, Drillinge

Für zwei Personen

Für das Kalbgeschnetzelte:

300 g Kalbsfilet	400 g braune Champignons	3 Schalotten
1 Limette	150 g Crème-fraîche	300 g Schlagsahne
150 ml Weißwein	1 EL Teriyaki-Sauce	1 EL Steinpilzpulver
Rapsöl mit Buttergeschmack	Salz	Pfeffer

Für den wilden Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	1 TL Salz
-----------------------	-----------

Für die Thymian-Drillinge:

400 g Drillinge	3-4 Zweige Thymian	2 EL Butter
Rapsöl mit Buttergeschmack	1 TL Salz	Pfeffer

Für das Kalbgeschnetzelte:

Das Kalbsfilet in dünne Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren und in grobe Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Schalotten und Champignons in Rapsöl anrösten, mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben und weiter köcheln lassen. Mit Steinpilzpulver und Teriyaki-Sauce würzen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Wenn Thymian-Drillinge und wilder Brokkoli gar sind, Kalbsfilet in einer separaten Pfanne kurz in Öl heiß anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zur Rahmsauce geben und verrühren.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli putzen und in reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten garen, danach abschütten.

Für die Thymian-Drillinge:

Drillinge gut waschen, halbieren und in reichlich Salzwasser 12 Minuten garen. Abgießen und schräg halbieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und rundherum anbraten. Thymianblättchen abzupfen. Butter zu den Kartoffeln geben und mit Thymian bestreuen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Martina Labuhn am 12. September 2022

Kalb-Schnitzel mit Pilz-Rahm-Soße und Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Eier	200 ml Sahne
Mehl	Pankomehl	Butterschmalz
Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

4 Kartoffeln	1 Schalotte	50 g Schinkenspeck
Salz		

Für die Pilzrahmsauce:

100 g braune Champignons	200 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsschnitzel:

Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend klopfen. Eier aufschlagen. Anschließend eine Panierstraße aus den Eiern, Sahne, Mehl und Pankomehl bilden. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schnitzel darin goldgelb ausbacken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffeln in einer Pfanne mit Speck und Schalotten anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Pilzrahmsauce:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stefan Kirschner am 05. September 2022

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für das Zürcher Geschnetzelte:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 150 g	1 rote Zwiebeln	125 g braune Champignons
60 ml halbtrockener Weißwein	100 ml Sahne	Stärke
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen:

300 g festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Zürcher Geschnetzelte:

Die Zwiebel abziehen und 2 EL fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Fleisch quer zur Faserung in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch entnehmen und beiseitestellen. Champignons und Zwiebeln in gleicher Pfanne anbraten, mit Weißwein und Sahne ablöschen und köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke abbinden. Fleisch hinzugeben und kurz erhitzen.

Für die Kartoffelplätzchen:

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Kartoffelmasse in einem Geschirrtuch auswringen. Ei trennen und Eigelb mit Mehl und Kartoffelmasse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten. Gegebenenfalls in den Ofen bei 120 Grad Umluft geben.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Marcus Tanzen am 08. August 2022

Kalb-Involtini mit Steinpilz-Füllung

Für 4 Personen:

Steinpilzfüllung:

500 g Kalbsschnitzel	200 g Parmaschinken	40 g Steinpilze, getrocknet
2 Handv. Weißbrotwürfel	10 Stängel Salbei	4 EL Ricotta
2 Schalotten	1 Ei	160 ml Madeira
weißer Pfeffer, Salz	1 EL Butter	1 EL neutrales Öl
12 Zahnstocher		

Getrocknete Steinpilze in einem Schüsselchen mit heißem Leitungswasser einlegen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Die Pilze gut ausdrücken und fein hacken.

Im Steinpilzsud die altbackenen Brotwürfel einweichen.

Schalotten pellen, halbieren und in feine Würfel schneiden.

Salbeiblätter fein hacken.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Zwiebelwürfel und die gehackten Steinpilze in etwas Butter weich dünsten. Sollte die Pfanne zu heiß werden, 1 EL des Pilzwassers dazu geben.

Brotwürfel ausdrücken, hacken und mit dem Salbei in die Pfanne geben. Kurz mitdünsten, bis die meiste Feuchtigkeit verdampft ist. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Die Füllung mit Ricotta und Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsschnitzel in kleinere Schnitzel à ca. 40 g aufteilen.

Ein großes Stück Frischhaltefolie mit Öl einstreichen, je ein Schnitzelchen dazwischen legen und mit einem Fleischklopfer plattieren.

Je eine Scheibe Parmaschinken auslegen, ein Schnitzelchen darauf geben und dieses mit 1 EL Füllung bestreichen.

Dann vorsichtig von unten her aufrollen, so dass möglichst das gesamte Schnitzelchen von Schinken umhüllt ist. Mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Pfanne erneut erhitzen und die Involtini in 1 EL Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten. Dabei quillt etwas Füllung an den Seiten heraus, was aber nicht schlimm ist. Das ist gut für die Soße.

Kalbsinvoltini aus der Pfanne heben, den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und mit einem Schaber vom Pfannenboden kratzen. Den Madeira auf ca. einkochen lassen.

Hitze zurückschalten. Den gesamten Pfanneninhalt mit einem Silikonspatel in einen Mixbecher geben und glatt pürrieren. Dann die Soße zurück in die Pfanne geben und sanft erwärmen.

Kalbsinvoltini in die Pfanne zurücklegen und bei geschlossenem Deckel und sehr milder Hitze für 10 Minuten gar ziehen lassen.

Dirk Tessnow am 22. Juli 2022

Döner de luxe mit Ayran

Für zwei Personen

Für das Brot:

1 Ei	125 ml Milch	1/5 Pck. Backpulver
500 g Mehl	1/5 TL Salz	Öl

Für die Füllung:

400 g Kalbskotelett, ohne Knochen	1 Fleischtomate	1 grüne Spitzpaprika
20 g Feldsalat	5 g schwarzer Trüffel	2 rote Zwiebeln
100 g Fetakäse	Sumach	1 EL edelsüßes Paprikapulver
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Knoblauchsauce:

2 Knoblauchzehen	250 g Joghurt, 10%	100g Crème-fraîche
Salz		

Für das Chiliöl:

2 rote Chilischoten	100 ml Rapsöl
---------------------	---------------

Für den Ayran:

200 g stichfesten türk. Joghurt	Salz	Eiswürfel
---------------------------------	------	-----------

Für die Garnitur:

essbares Goldpulver

Für das Brot:

Das Ei, Milch, Backpulver, Mehl und Salz zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten und in heißem Öl ausbacken. Abkühlen lassen und dann eine Tasche hineinschneiden.

Für die Füllung:

Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten.

Mit Sumak, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Tomate und Paprika putzen, Tomate klein schneiden. Spitzpaprika in heißem Öl braten, dann abtropfen lassen.

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Trüffel hobeln, Feta zerbröseln.

Für die Knoblauchsauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Joghurt und Crème fraîche vermengen und mit Salz abschmecken.

Für das Chiliöl:

Öl heiß werden lassen, die Chilis in Ringe schneiden und dazugeben bis es schäumt. Dann sofort vom Herd nehmen.

Für den Ayran:

Joghurt mit Salz cremig rühren, 400 ml Wasser dazugießen und mit Eiswürfel im Glas servieren.

Für die Garnitur:

Döner mit Goldpulver garnieren.

Tülay Sahin am 21. Juli 2022

Kalb-Filet, Salbei-Butter, Kartoffel-Stampf, Peperonata

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln	3 EL Kalamata-Oliven	2 getrocknete Tomaten
2 EL Pinienkerne	75 g Butter	50 g Schlagsahne
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Peperonata:

2 rote Paprika	2 gelbe Paprika	5 Cherrytomaten
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilets à 500 g	1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	3 Zweige Salbei
--------------	-----------------

Für den Oliven-Kartoffelstampf:

Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen lassen. 2 EL Oliven klein hacken. Kartoffeln abgießen und sofort stampfen, Butter, Sahne und gehackte Oliven zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Oliven in Scheiben schneiden zur Garnitur. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Beides kurz vor Servieren über den Kartoffelstampf streuen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Peperonata:

Paprikaschoten waschen, vierteln und von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten grillen bis die Haut Blasen wirft. Paprika herausnehmen, Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und beides klein schneiden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Paprika mit Balsamicoessig, Zitrone, Kräutern, Olivenöl, geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Thymian und Petersilie bestreuen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Kurz vor Servieren als Garnitur verwenden und auf dem Teller drapieren.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl und Rapsöl von jeder Seite 3 Minuten anbraten. Für 10 Minuten zum Ruhen in den vorgeheizten Ofen (160 Grad) geben um eine Kerntemperatur von 55 Grad zu erreichen.

Für die Salbeibutter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen bis sie leicht nussig wird. Salbeiblätter hinzufügen und kurz mitschwenken. So, dass sie leicht kross, aber nicht zu dunkel werden.

Nurgül Üste am 14. Juli 2022

Involtini mit Ananas, Kartoffel-Stampf, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

1 Kalbsslende à 250 g	6 Sch. San-Daniele-Schinken	1 frische kleine Ananas
250 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein	150 ml Marsala
3 Zweige Salbei	50 g Mehl	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone	150 ml Milch
40 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rucola-Ananas-Salat:

Ananas (s.o.)	100 g Rucola	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	1 TL Dijonsenf	3 EL Olivenöl

Für das Saltimbocca:

Die Kalbsslende waschen, trockentupfen, plattieren, mehlieren und pfeffern. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ananas halbieren, eine Hälfte schälen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Strunk entfernen. Andere Hälfte beiseitestellen für Salat. Ananas und Salbei auf das Fleisch legen und das Fleisch in den Schinken wickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Röllchen von allen Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Mit Weißwein und Marsala ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals einkochen lassen. Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen und Sauce abschließend mit Butter aufmontieren.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen und schälen, nur knapp mit Wasser bedeckt in Salzwasser garkochen. 2/3 der Milch in einem anderen Topf aufkochen.

Kartoffeln abgießen und durch Kartoffelpresse in den Milchtopf drücken.

Zitrone waschen, Schale abreiben und halbieren. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft untermengen. Dann mit Butter und restlicher Milch aufschlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die aufgekochte Milch für den Kartoffelstampf würzen, bevor die Kartoffeln dazu kommen. So können sich die Gewürze und Aromen am besten im Stampf verteilen.

Für den Rucola-Ananas-Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Restliche Ananashälfte aushöhlen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Austretenden Saft, wenn möglich, auffangen. Ausgehöhlte Ananas beiseitestellen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Dijonsenf, 3 EL Zitronensaft, Ananasaft und Olivenöl zu einer Emulsion aufschlagen. Rucola mit Ananas und Dressing vermengen. Salat in die ausgehöhlte Ananas füllen.

Zwiebelringe darüber geben.

Claudia Pohl am 11. Juli 2022

Kalb-Geschnetzeltes mit Pilz-Rahm, Rösti, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Kalbfleisch (Oberschale)	100 g Schinkenspeck	250 g weiße Champignons
1 Zwiebel	300 ml Kalbsfond	200 ml Schlagsahne
150 ml Weißwein (Riesling)	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
1 EL Mehl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 Ei	Muskatnuss
Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zwiebel	100 ml Schlagsahne
3 EL Kräuternessig	1 Bund Dill	1 TL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbfleisch kurz abwaschen und danach in Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kalbsfleisch in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Sieb geben. Fleischsaft auffangen und für die Sauce verwenden. Fleisch im Ofen warm stellen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schinkenspeck in Würfel schneiden.

Zwiebel und den Schinkenspeck in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Champignons putzen, vierteln und dazugeben.

Mit Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Sahne und Kalbsfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Fleisch dazugeben.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Flüssigkeit mithilfe eines Trockentuches ausdrücken. Muskatnuss reiben. Kartoffeln mit einem Ei, Salz, weißen Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Rösti formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Gurkensalat:

Gurke abwaschen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben salzen und ziehen lassen. Gurkenscheiben kräftig ausdrücken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuternessig, Sahne und Dill zu den Gurken geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Uwe Neugebauer am 27. Juni 2022

Gefüllter Tafelspitz mit Pflaumen-Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Tafelspitz:

750 g Tafelspitz vom Kalb	2 Möhren	100 g Cherrytomaten
2 rote Paprikaschoten	2 Frühlingszwiebeln	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Schnittlauch	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 g Pflaumenmus	1 EL Apfelessig	100 ml Rotwein
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für den Tafelspitz:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Tafelspitz auf jeder Seite in heißem Rapsöl scharf anbraten. Tafelspitz danach mittig aufschneiden und auf links drehen, sodass das rohe Innere nach außen kommt. Knoblauch und Zwiebel abziehen, je nach Geschmack klein schneiden und in Rapsöl anbraten. Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und auch klein schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und würfeln. Möhren waschen, trockentupfen, von Enden befreien, würfeln und mit den Paprikawürfeln, sowie den Frühlingszwiebeln und Tomaten zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit der Gewürzmischung dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen ein paar Minuten schmoren. Tafelspitz danach mit dem Gemüse befüllen und für 120 Minuten bei 230 Grad in den Ofen geben.

Das restliche, übrig gebliebene Gemüse in den Bratentopf neben das Fleisch legen.

Für die Sauce:

Pflaumenmus, Apfelessig und Rotwein vermischen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Die Zitronenscheiben auf einen Teller geben. Braten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Restliches Gemüse um das Fleisch drapieren und die Sauce darüber gießen.

Enver Perviz am 30. Mai 2022

Saltimbocca alla romana, Rosmarin-Kartoffeln, Caponata

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel	4 Sch. Parmaschinken	1 Zitrone, davon Saft
1 Bund Salbei	300 ml Weißwein	100-200 ml Gemüsefond
100 g Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

12 Drillinge	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft
4 Zweige Rosmarin	1 EL Honig	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Caponata:

2 Auberginen	3 große Tomaten	1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2-3 EL grüne Oliven	1 EL Kapern
2 EL Kräuteressig	1 Bund Petersilie	1 EL getrock. Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Saltimbocca:

Das Mehl in einen tiefen Teller geben und salzen. Das Fleisch sehr dünn klopfen und in dem gesalzenen Mehl wenden.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Jedes Stück Fleisch mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Dann das Fleisch in Öl kurz scharf anbraten und mit Weißwein, Zitronensaft und Gemüsefond ablöschen. Sud etwas einköcheln lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln gut abwaschen und ungeschält in Salzwasser kochen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft und Honig vermengen.

Die Marinade in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln darin braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Für die Caponata:

Auberginen putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Stängel abtrennen und klein schneiden. Petersilienblätter grob hacken.

Tomaten abbrausen, Strunk entfernen und klein schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Mit Oregano und etwas Salz würzen und vermengen, bis die Auberginenstücke gleichmäßig mit Öl überzogen sind. 5 Minuten braten und dabei die Pfanne gelegentlich schwenken. Sobald die Auberginenstücke ringsum eine goldgelbe Farbe angenommen haben, die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilienstängel dazugeben. Alles einige Minuten weitergaren. Kapern und Oliven hineingeben und das Gemüse mit Essig beträufeln. Sobald er verkocht ist, die Tomaten untermischen und alles noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Zum Schluss Petersilienblätter über die Caponata streuen. Mit Pfeffer würzen.

Fabio Inverso am 23. Mai 2022

Kalb-Medaillons, Polenta, Kräuterseitlinge, Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons a 180 g	20 g Butter	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

125 g Maisgrieß	300 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
50 g Parmesan	Muskatnuss	Salz

Für die Kräuterseitlinge:

2 mittelgroße Kräuterseitlinge	20 g Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------------	-------------	---------------

Für den Blattsalat:

100 g verschiedene Blattsalate	50 g Schinkenspeck	1 EL Reissessig
1 EL neutrales Öl		

Für die Dekoration:

2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Rosa Pfeffer	
----------------------------	-------------------	--

Für die Kalbsmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Medaillons abwaschen und trockentupfen. Mit dem Handballen flach drücken, in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen, in Alufolie wickeln und in den Ofen geben, bis sie eine Kerntemperatur von 55 Grad erreichen.

Für die Polenta:

Sahne und Fond aufkochen, Maisgrieß mit Schneebesen einrühren. Kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Parmesan reiben.

Polenta mit Salz und Muskat abschmecken, geriebenen Parmesan unterheben.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kräuterseitlinge darin leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blattsalat:

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl knusprig ausbraten. Mit Essig ablöschen und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Blattsalate waschen und trocken-schleudern. Speck mit Essig-Sud über den Salat geben.

Für die Dekoration:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Rosa Pfeffer als Garnitur verwenden.

Katrin Anter am 16. Mai 2022

Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Würfeln und Römer-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, à 120 g	2 Eier, Kl. M	2 EL Sahne
100 g Butterschmalz	50 g Mehl	150 g Pankomehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Lorbeerblätter
3 Zweige Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 kl. Römersalatherzen	1 Zitrone, davon Saft	3 EL Crème-fraîche
5 EL Milch	2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker
4 Stiele Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel nacheinander zwischen Klarsichtfolie dünn plattieren. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Mehl und Panko auf je einen tiefen Teller geben. Schnitzel rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, nacheinander kurz in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Eiersahne ziehen und im Panko wenden, Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. 10 g Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln abgießend, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. 20 g Butterschmalz in derselben Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten goldgelb braten, dabei ab und zu umrühren. Lorbeer nach 10 Minuten zugeben.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit den Zwiebeln zu den Bratkartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Salat:

Römersalat putzen, waschen und klein schneiden. Zitrone auspressen.

Crème fraîche mit Milch, 1 EL Zitronensaft und Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Dillspitzen abzupfen, mit dem Schnittlauch fein schneiden, unter das Dressing mischen und Salat damit marinieren.

Für die Garnitur:

2 EL Wildpreiselbeeren, aus dem Glas 1 Zitrone .

Zitrone vierteln. Zitrone und Preiselbeeren als Garnitur verwenden.

Florian Berwing am 02. Mai 2022

Saltimbocca alla romana mit Risotto milanese

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 Kalbsschnitzel à 75g	4 Scheiben Parmaschinken	8 Salbeiblätter
25 g Butter	200 ml trockener Roséwein	2 cl Madeira
2 EL Maisstärke	Mehl	1-2 TL Salz
Pfeffer		

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis	25 g Rindermark	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	80 g Parmesan	15 g Butter
1 L Geflügelfond	30 ml trockener Weißwein	20 Safranfäden
Salz		

Für die Garnitur:

3-4 essbare Blüten

Für das Saltimbocca:

Die Kalbsschnitzel flachklopfen. Jeweils mit einer Scheibe Schinken und zwei Salbeiblättern belegen und mit einem Holzspieß befestigen. Dann im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Schnitzel bei starker Hitze auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein beträufeln.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem restlichen Wein und Madeira unter Rühren lösen. Durch ein Sieb passieren und ggf. mit Stärke binden. Sud über die Schnitzel geben.

Für das Risotto:

Rindermark mit 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und durch ein Sieb geben. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Das zerlassene Mark mit Schalotte und Knoblauch kurz andünsten. Dann den ungewaschenen Reis mit dem Safran dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Geflügelfond separat in einem Topf aufkochen und mit dem heißen Fond immer wieder das Risotto übergießen. Zwischendurch umrühren. Das Risotto al dente garen.

Parmesan reiben. Risotto mit restlicher Butter und Parmesan fertigstellen.

Mit etwas Salz abschmecken und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Carla Weissbacher am 25. April 2022

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurken-Dill-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	70 g Wiener Griessler Mehl
50 g Paniermehl vom Bäcker	200 g Butterschmalz	200 ml Pflanzenöl
Salz		

Für die Wiener Garnitur:

1 Zitrone	2 große Kapernäpfel	2 Sardellenfilets
2 Zweige glatte Petersilie		

Für die Bratkartoffeln:

300 g kleine, festk. Kartoffeln	2 Scheiben Bacon	1 Schalotte
20 g Butter	2 EL Butterschmalz	5-6 Zweige glatte Petersilie
edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Für den Gurken-Dill-Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	4 EL Schlagsahne
2 EL Weißweinessig	3-4 Zweige Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel auf einem Brett flachklopfen. Eier in einem Teller verquirlen und mit Salz würzen. Fleisch salzen und mit Wiener Griessler bestäuben, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne auf 170 Grad erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Wiener Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone in Scheiben schneiden und mit einer aufgerollten Sardelle, sowie einem Kapernapfel und einem Blatt Petersilie anrichten.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abschrecken, schälen und kurz auskühlen lassen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Bacon fein würfeln.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Bacon und Schalotten auf der anderen Seite der Pfanne anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Butter und Petersilie in die Pfanne geben und alles durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Gurken-Dill-Salat:

Gurke schälen und in längliche Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Durchkneten und 5 Minuten ziehen lassen, dann den Sud abgießen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben.

Dill fein hacken und untermischen.

Claudia Zelinka am 25. April 2022

Kalb-Medailon mit Kalbsjus und Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

400 g Kalbsfilet Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Holsteiner Garnitur:

2 Wachteleier 1-2 Scheiben Räucherlachs 2 TL Forellenkaviar

2 TL schwarzer Kaviar 2 Sardellenfilets 30 Kapern

1 Scheibe Tramezzini-Brot Butter

Für die Kalbsjus:

200 g Kalbsabschnitte $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie 1 große Karotten

1 Zwiebel 2 EL Butter 1 EL kalte Butter

300 ml Kalbsfond 200 ml roter, Liebl. Portwein 1 TL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt Zucker Speisestärke

Salz Pfeffer

Für die Kartoffelcreme:

3 weichk. Kartoffeln 1 Zitrone, (Saft, Abrieb) 2 EL Butter

200 ml Sahne Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffeln Öl Salz

Für das Kalbsmedaillon: Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfilet in Medaillons schneiden und ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl nachbraten.

Für die Holsteiner Garnitur: Wachteleier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten. Kapern in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tramezzini dünn ausrollen und Cent-Münzen groß ausstechen. In etwas Butter goldbraun braten. Vor dem Servieren je ein Wachtelei auf einem Kalbsmedaillon anrichten. Mit Räucherlachs, Forellenkaviar, schwarzem Kaviar, Sardellenfilets, frittierten Kapern und Tramezzini-Talern garnieren.

Für die Kalbsjus: Sellerie und Karotten putzen, ggf. schälen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Sellerie, Karotten, Zwiebel, Tomatenmark, Lorbeerblatt und Kalbsabschnitte in Butter scharf anrösten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Kalbsfond angießen und erneut einkochen lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Sud mit kalter Butter und Bratensaft der Medaillons aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelcreme: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Kartoffelmasse mit Zitronensaft und abrieb und Butter verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Konsistenz mit Sahne erarbeiten.

Für das Kartoffelstroh: Kartoffel mit Spiralschneider zu Stroh schneiden. Kartoffelstroh in kaltes Wasser legen, ziehen und dann abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen und das Kartoffelstroh knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Daniel Schöller am 25. April 2022

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	2 EL Sahne
100 g Butterschmalz	25 g Mehl	75 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

6 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	500 ml Rinderfond
2 EL mittelscharfer Senf	3 EL Weißweinessig	1 Bund Schnittlauch
1 Prise Zucker	3-4 EL Rapsöl + Rapsöl (Braten)	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

5 EL Preiselbeermarmelade	5 cm frischer Meerrettich	2 EL Rotwein
---------------------------	---------------------------	--------------

Für die Garnitur:

3 Sardellenfilets in Öl	3 Kapernäpfel	1 Zitrone
1 Beet Kresse		

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Wasser besprühen oder beträufeln.

Eier mit Sahne verquirlen. Aus Mehl, verquirlter Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Wenn Sie das Fleisch vor dem Panieren mit Wasser besprühen, dann wird die Panierung während des Ausbackens schön aufsouffliert.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Eine Kartoffel für die Sauce zurücklegen. Restliche Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

Rinderfond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend mit der zurückgelegten Kartoffel mixen. Diesen Sud über die Kartoffelscheiben geben und ziehen lassen. Dann Essig unterrühren und alles mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kurz vorm Servieren 3-4 Esslöffel Rapsöl, Zwiebeln und Schnittlauch unter den Salat mischen.

Für die Preiselbeersauce:

Preiselbeermarmelade, Meerrettich und Rotwein miteinander verrühren.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln. Kapernäpfel aufschneiden. Sardellenfilets, Kapernäpfel, Zitronenviertel und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Kattenberg am 07. April 2022

Involtini, Gorgonzola-Soße, Rosmarin-Kartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsschnitzel á 150 g	2 Scheiben Kochschinken	50 g Gorgonzola
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Gorgonzolasauce:

100 g Gorgonzola	75 ml trockenen Weißwein	200 ml Sahne
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	4 EL Olivenöl
2 TL grobes Meersalz		

Für den Salat:

100 g braune Champignons	1 Möhre	2 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Kopfsalat
$\frac{1}{2}$ Radicchio	1 Bund Rucola	25 g Parmesan
2 TL süßer Senf	2-3 TL Cranberry-Balsamico	2 EL Olivenöl
Rapsöl	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:	3 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin

Für die Involtini: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schnitzel jeweils in der Mitte durchschneiden und bei Bedarf mit einem Schnitzelklopfer dünn ausklopfen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit einer Scheibe Schinken und Gorgonzola belegen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. In einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. Temperatur reduzieren und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Aus der Pfanne holen und abdecken.

Für die Gorgonzolasauce: Bratensatz der Involtini in der Pfanne nochmals erhitzen, etwas Mehl einrühren und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen. Gorgonzola in kleine Stücke zupfen und hinzugeben, sodass er schmilzt. Sahne angießen und bei niedriger Temperatur einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Involtini zurück in die Sauce legen.

Für die Rosmarinkartoffeln: Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln waschen, in 1 cm große Würfel schneiden und auf dem Backpapier verteilen. Öl über Kartoffeln geben und mit Meersalz bestreuen. 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln wenden und Rosmarin darüber streuen.

Für den Salat: Kopfsalat, Radicchio und Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Auf einem tiefen Teller verteilen.

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Beides zusammen in einer Pfanne mit Öl anbraten. Radieschen waschen, vom Grün befreien und in dünne Scheiben schneiden. Möhre waschen und längs in Streifen hobeln. Pilze und Möhre auf dem Salat verteilen. Für das Dressing rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel, Senf, Balsamico und Olivenöl in einen Mixbecher geben und zu einer Emulsion vermengen. Parmesan in feine Streifen hobeln und unter das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Wasser strecken. Über den Salat geben.

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen. Rosmarin am Zweig lassen.

Bernd Roßbach am 28. März 2022

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat, Paprika-Relish

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	300 g Butterschmalz	3 Eier
50 ml Sahne	1 EL mittelscharfer Senf	100 g Mehl
150 g Paniermehl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

5 mittelgroße festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Apfel, Sorte Elstar
1 rote Zwiebel	250 ml Gemüsefond	100 ml weißer Balsamicoessig
1 EL Honig	1 EL mittelscharfer Senf	½ Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	50 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Paprika-Relish:

2 rote Paprika	1 rote Peperoni	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL weißer Balsamicoessig	1 Orange
1 Zitrone	1 Prise Zucker	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für das Schnitzel:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsschnitzel platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite mit Senf bestreichen. Eier mit Sahne verquirlen und in einen tiefen Teller geben. Mehl und Paniermehl ebenfalls jeweils auf einen tiefen Teller geben. Aus diesen drei Tellern eine Panierstraße aufstellen und die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und schließlich in Paniermehl wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin nacheinander ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln abwaschen und in Salzwasser kochen. Pellen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin kurz anbraten. Fond zu den Zwiebeln geben, Balsamicoessig hinzufügen, kurz einköcheln lassen und dann die Kartoffeln hinzufügen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein schneiden. Salatgurke schälen, entfernen und fein schneiden.

Petersilie, Schnittlauch, Apfel und Gurke und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Rapsöl unterheben.

Für das Paprika-Relish:

Paprika waschen, trockentupfen, dann der Länge nach halbieren, entkernen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Peperoni abbrausen, trockentupfen und klein hacken.

Paprika aus dem Ofen nehmen, häuten und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Orange und Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Paprika, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Balsamicoessig, Orangen- und Zitronensaft vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen, schneiden und als Garnitur verwenden.

Benita Meinen am 21. März 2022

Wirsing-Roulade Surf n Turf, Kartoffel-Wirsing-Taler

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

4 große Wirsingblätter	250 g Kalbsfilet	5 Riesengarnelen, Kopf und Schale
1-2 Eier	150 ml kalte Sahne	½ Bund Schnittlauch
½ TL Cayennepfeffer	1,5 TL Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer
Eiswürfel		

Für die Krustentierjus:

Kopf/Schale der Garnelen	1 Bund Suppengrün	300 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	20 ml Anisée	50 ml Sahne
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Wirsing-Taler:

2 mehlig. Kartoffeln	1 Kopf Wirsing	4 EL Butterschmalz
Muskatnuss	½ TL zerstoßenen Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die gedünsteten Möhren:

3-4 junge Möhren	2 Orangen	150 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 EL Zucker	¼ TL Harissapulver

Für die Möhrengrün-Creme:

1 Bund Möhrengrün	1 Zitrone	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	100 ml Gemüsefond	Salz

Für die Wirsingroulade:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Strunk der Wirsingblätter einschneiden, dann im kochenden Wasser kurz blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken.

Kalbsfilet abrausen, trockentupfen und gegebenenfalls parieren. Das Filet so zurechtschneiden, das man 2 ca. 10 cm lange und 4 cm dicke Stücke erhält. Diese von allen Seiten in einer Pfanne scharf anbraten und dann salzen und pfeffern.

Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Kopf/Schalen werden später für die Sauce benötigt.

Gepulte Garnelen waschen und grob geschnitten in einen Multi-Zerkleinerer geben. Eier trennen, dabei das Eiweiß auffangen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken. Eiweiß, gehackten Schnittlauch, Salz und Cayennepfeffer hinzugeben und mit 100 ml Sahne zusammen zu einer homogenen Masse verarbeiten. Sollte die Masse zu fest sein etwas mehr Sahne hinzufügen. Damit sie nicht zu warm wird und das Eiweiß gerinnt, ein wenig Eis dazugeben. Die Masse ist gut, wenn sie zwischen den Fingern Fäden zieht.

1-2 Wirsingblätter auf einem Stück Klarsichtfolie ausbreiten. Die Hälfte der Farce dünn aufstreichen, wobei die Seiten freizuhalten sind. Dann das Filet im unteren Viertel mittig platzieren, die Seiten einklappen und dann von unten nach oben mit leichtem Druck rollen. Roulade in dem Stück Klarsichtfolie einrollen und die Enden wie ein Bonbon verzwirbeln.

Diesen Vorgang mit einem Stück Alufolie wiederholen.

Die fertigen Bonbons in siedendem Wasser für ca. 15-20 Minuten pochieren.

Für die Krustentierjus:

Öl in einem mittleren Topf erhitzen. Köpfe und Schalen der Garnelen anbraten. Suppengrün in grobe Würfel schneiden und mit in den Topf geben, sobald die Karkassen Farbe angenommen haben.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Wenn sich am Boden ein Ansatz von Röstaromen

bildet das Ganze mit Anisée, Weißwein und Fond ablöschen. Lorbeerblatt hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

Wenn sich die Flüssigkeit um ca. 2/3 reduziert hat, die Sauce durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren und mit der Sahne nochmals zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Eventuell vor dem Servieren mit dem Stabmixer die Sauce noch mal schaumig schlagen.

Für die Kartoffel-Wirsing-Taler:

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Wirsing ebenfalls grob raspeln. Die Kartoffel-Wirsing-Masse sollte ein Mischungsverhältnis von 3/2 haben. Masse salzen und 10 Minuten beiseitestellen. Danach das ausgetreten Wasser ausdrücken. Die Masse soll feucht, aber nicht nass sein. Masse mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe eines Servierringes (6 cm) 4 gleichmäßige Puffer, bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten knusprig braten.

Für die gedünsteten Möhren:

Möhren schälen und längs halbieren. Diese dann in einer Pfanne mit einem $\frac{1}{2}$ EL Butter anbraten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit dem Saft der Orangen ablöschen. Fond, restliche Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze bissfest schmoren lassen. Sollte die Flüssigkeit zu schnell verkochen, ein wenig Hitze reduzieren und etwas Fond nachgießen. Mit Salz und Harissapulver abschmecken.

Für die Möhrengrün-Creme:

Möhrengrün grob zerhacken und mit dem Fond und der Butter in einem Standmixer pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Den so entstandenen Sud mit Crème fraîche verrühren. Aufpassen, das nicht zu viel Sud in die Creme kommt, und diese zu flüssig wird.

Mit Salz und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Denis Küper am 14. März 2022

Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500 g Kalbsschnitzel	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 ml Sahne	150 g Crème-fraîche
200 ml Gemüsefond	40 ml Weißwein	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelrösti:

3 große, festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	50 g Mehl	Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte mit Champignons:

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch in 1-2 cm dicke Streifen schneiden. Geschnetzeltes in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne rausnehmen und zur Seite legen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in der gleichen Pfanne wie das Geschnetzelte andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Champignons putzen, die Stiele entfernen und nach Belieben kleinschneiden. Champignons zu Zwiebel und Knoblauch geben und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond und Sahne angießen. Schmand einrühren und das Geschnetzelte zurück in die Pfanne legen. Alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen und kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen, waschen, klein reiben und in einer Schüssel gut salzen.

Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln in ein Tuch geben und Wasser ausdrücken. Die Eier aufschlagen, verquirlen und zu den Kartoffeln geben.

Mehl zu den Kartoffeln geben und alles miteinander vermengen. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Kleine Rösti formen und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun ausbacken. Fertige Rösti auf Küchenkrepp legen und überschüssiges Fett abtupfen.

Geschnetzeltes in einen tiefen Teller geben, Kartoffelrösti darauf platzieren und servieren.

Eva Grünenthal am 21. Februar 2022

Wiener Schnitzel mit Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Stampf

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	150 g Mehl, Type 550	2 Eier
1 EL Sahne	400 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für die Yuzu-Hollandaise:

1 Schalotte	50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond
50 ml Yuzu-Saft	1 Limette	1 Lorbeerblatt
250 g Butter	4 Eier, davon das Eigelb	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsen-Wasabi-Stampf:

400 g TK Erbsen	1 Schalotte	250 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	2 EL Butter	1 EL Crème-fraîche
50 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	40 g Wasabi-Paste
1 Zitrone	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelchips:

2 kleine festkochende Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	Öl
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	

Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel in einem Folienbeutel auf ca. 0,7cm Dicke klopfen.

Panierstraße vorbereiten. Auf einem Teller das Mehl ausstreuen, in einer Auflaufform die Eier nur ganz kurz mit der Sahne verquirlen, salzen und pfeffern und in einer weiteren Auflaufform die Semmelbrösel geben.

Kalbsschnitzel mit Wasser aus einer Sprühflasche besprühen, danach von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, ohne diese fest anzudrücken.

Pfanne mit Butterschmalz heiß werden lassen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf eine Seite goldbraun backen. Dabei die Pfanne immer wieder bewegen und das Fett über die Schnitzel schwenken, damit die Panierung Wellen schlägt. Schnitzel wenden und Vorgang wiederholen. Abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Zitronenscheibe anrichten.

Für die Yuzu-Hollandaise:

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, Gemüsefond, Schalotte und das Lorbeerblatt einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Durch ein Sieb in eine separate Schüssel gießen und abkühlen lassen.

Wasserbad aufstellen. Eier trennen und Eigelb in eine Schlagschüssel geben. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion und dem Yuzu-Saft über dem Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Butter nach und nach einfließen lassen und so lange schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Für das Erbsen-Wasabi-Stampf:

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln, Estragon hacken. Schalotte in der Butter ohne Farbe andünsten, mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und den Estragon dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, einer Prise Zucker und etwas Zitronenabrieb würzen und köcheln lassen. Zum Schluss Erbsen dazugeben

und nur kurz erhitzen. Dann mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend Wasabi-Paste und Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffeln mit der Schale mit einem Gemüsehobel in ca. 1mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Anschließend gut abtrocknen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver und einer Prise braunem Zucker würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 22. November 2021

Wiener Schnitzel mit Quinoa-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	500 g Ghee
100 g Weizenmehl	200 g Semmelbrösel	½ TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Quinoa-Salat:

100 g weißer Quinoa	½ Ringelbete	1 Orange
300 ml Gemüsefond	½ TL gemahl. Kurkuma	1 Zweig Minze
1 Zw. glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Salatdressing:

2 EL Sojajoghurt	1 kleine Chilischote	1-2 TL Apfelessig
1-2 TL Ahornsirup	2 EL weißer Tahin	¼ TL gemahlene Kreuzkümmel
1 EL weißer Sesam	2 TL Senfkörner	1 EL Olivenöl
½ TL Salz		

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Ghee in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Quinoa-Salat:

Quinoa in ein Sieb geben und gut abspülen. Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Quinoa hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Kurkuma hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 20 Minuten beiseitestellen und den Quinoa 5-10 Minuten abkühlen lassen.

Ringelbete schälen, würfeln und mit in den Quinoa geben. Eine halbe Orange filetieren und würfeln. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Für das Salatdressing:

Chilischote längs aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Sojajoghurt, Apfelessig, Ahornsirup, Tahin, Kreuzkümmel, Salz, Olivenöl und die gehackte Chilischote in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

Quinoa zusammen mit der filetierten Orange und den gehackten Kräutern zu dem Dressing geben und gut miteinander vermengen. Mit Sesam und Senfkörnern bestreuen.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Ernst am 15. November 2021

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Salat, Preiselbeer-Marmelade

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, ca. 80 g	400 g feine Semmelbrösel	200 g Mehl
2 Eier	2 EL geschlagene Sahne	500 g Butterschmalz
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

250 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 rote Zwiebel
Balsamico-Essig	1 TL mittelscharfer Senf	Rapsöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeer-Marmelade:

100 g Preiselbeeren	60 g Zucker	1 EL Wasser
---------------------	-------------	-------------

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Sardellen
-----------	-------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel sauber putzen, plattieren und in Eiswasser legen. Sahne schlagen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern mit der Sahne und Semmelbröseln aufbauen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuerst in Mehl, dann in Ei und am Ende in die Semmelbrösel legen und leicht festdrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.

Schnitzel in das heiße Butterschmalz legen und wenden, sobald die erste Seite goldbraun ist. Nun die Wassersprühflasche benutzen, um die Seiten des Schnitzels besonders knusprig zu braten. Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendes Salzwasser geben. Ca.

20 Minuten garkochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Marinade für den Salat aus Öl, Essig, Senf, etwas Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die gekochten Kartoffeln in 3- 5mm dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit etwas Öl und den Zwiebeln vermischen, danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald abgekühlt, die vorbereitete Marinade darüber verteilen und nach Geschmack nachwürzen. Kurz vorm Anrichten den Feldsalat untermischen.

Für die Preiselbeer-Marmelade:

Beeren waschen und anschließend mit Zucker und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren 2-3 Minuten zum Kochen bringen.

Für die Garnitur:

Schnitzel mit einer Scheibe Zitrone und einer Sardelle garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bastian Walter am 25. Oktober 2021

Kalb-Medaillon mit Apfel-Sellerie-Püree, Vichy-Karotten

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

400 g Kalbsfilets	1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Karotten:

3 Karotten	2 TL Waldhonig	200 ml Mineralwasser
Butter	Salz	

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 süßer Apfel	1 mehligk. Kartoffel
1 Schalotte	150 ml Sahne	1 EL Butter
150 ml trockenen Weißwein	50 ml Apfelsaft	100 ml Gemüsefond
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch	100 ml neutrales Öl
---------------------	---------------------

Für die Medaillons:

Den Ofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in 4 Medaillons schneiden.

Den Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Medaillons hineingeben und circa 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Temperatur reduzieren, Butter und Rosmarin hinzugeben und arrosieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den Ofen geben und bei 60 Grad zu Ende garen lassen.

Für die Karotten:

Die Karotten von den Enden befreien, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karotten kurz darin anschwitzen. Nun den Honig dazugeben, mit Mineralwasser ablöschen und circa 6 Min. köcheln lassen. Die Karotten abschöpfen und mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

Den Apfel waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Dann den Sellerie schälen und von den Enden befreien. Die Kartoffel waschen und schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Apfel-, Sellerie- und Kartoffelwürfel dazugeben, mehrmals umrühren und mit Weißwein ablöschen. Alle Zutaten einkochen lassen und mit Apfelsaft aufgießen. Schluckweise Fond dazugeben und mit geschlossenem Deckel 15 Min. köcheln lassen.

Dann die Hälfte des Fonds abgießen und mit Sahne und Butter auffüllen.

Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

Den Schnittlauch waschen, von den Enden befreien und grob zerkleinern.

Zusammen mit dem Pflanzenöl in einem hohen Gefäß geben und langsam mixen. Das entstandene Schnittlauchöl in einem Topf kurz erwärmen, abkühlen lassen und zwei Mal durch ein Tee- bzw. Geschirrtuch gießen.

Apfel-Sellerie-Püree in der Mitte des Tellers platzieren, Kalbsmedaillon aufsetzen, Karotten dazulegen und das Öl tropfenweise auf dem Teller geben und servieren.

Riccarda Schröter am 18. Oktober 2021

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	3 Eier	50 g Mehl
125 g Semmelbrösel	250 g Butterschmalz	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	125 g Lauchzwiebeln	1 Zitrone
2 Zweige Petersilie	250 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	2 kleine rote Zwiebeln	1 Zitrone
250 g Dill	100 ml Sahne	300 g Sauerrahm
150 ml Essig	1 Prise Zucker	Salz

Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb backen. Ein Stück Butter dazugeben. Schnitzel danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen und Butter hinzugeben. Kartoffeln stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch putzen, hacken und hinzufügen. Zitrone auspressen und etwas Saft einrühren.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, hacken und zum Garnieren verwenden.

Für den Gurkensalat:

Gurke in Scheiben schneiden und salzen. Die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Für das Dressing Zitrone auspressen. Dill abrausen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel schälen und hacken. Die Sahne mit Sauerrahm, Essig, Dill, Zitronensaft, Zwiebeln, Zucker und Salz verrühren. Zum Schluss die Gurken dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jannis Becker am 04. Oktober 2021

Kalb-Rückensteak, Basilikum-Pesto, Tagliatelle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rückensteaks vom Kalb	1 Tomate	1 Kugel Büffelmozzarella
Butterschmalz	1 Msp. Ras el-Hanout	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1-2 Knoblauchzehen	15 g Pinienkerne
20 g Parmesan	80 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

100 g Hartweizengrieß	100 g Weizenmehl, Typ 550	2 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Salsa:

4 gut reife Tomaten	4 getrocknete Soft-Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	1 EL weißer Balsamicoessig
½ Bund Basilikum	1 geh. Msp. Piment-d'Espelette	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Fleisch hauchfein mit Ras el-Hanout einreiben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Tomate abbrausen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz würzen. Mozzarella in mitteldicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten nur kurz darin anbraten, sodass das Fleisch im Kern roh bleibt. Steaks mit Tomaten- und Mozzarella-Scheiben belegen und im vorgeheizten Backofen auf dem Grillrost ca. 4 Minuten grillen, bis der Käse zerläuft. Aus dem Ofen nehmen.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen. Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne in einen Multizerkleinerer geben und fein, aber nicht zu lange pürieren. Nach und nach das Öl dazugeben und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan reiben und einrühren.

Für die Tagliatelle:

Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier und Öl ca. 10 Minuten zu einem Teig verkneten, dann ruhen lassen. Die Arbeitsfläche und die Teigoberfläche leicht bemehlen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen, anschließend die Teigbahnen in Tagliatelle schneiden und Nester formen.

Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Tagliatelle kurz vor dem Servieren für 3 Minuten garen. Tagliatelle abseihen.

Für die Salsa:

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten, würfeln und dabei den Saft auffangen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch abziehen, zur Zwiebel in die Pfanne geben und mit dem aufgefangenen Tomatensaft ablöschen. Reduzieren lassen. Dann die gewürfelten Tomaten und getrocknete Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sud ggf. mit Tomatenmark andicken. Dann alles mit Balsamicoessig, Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Unter die Tomaten heben, dann die Salsa warmstellen.

Tagliatelle als Nest auf dem vorgewärmten Teller anrichten, dann Tomatensalsa in das Nest

geben, das Steak dazulegen, etwa ein Esslöffel Pesto auf den geschmolzenen Mozzarella geben und das Gericht mit Cherrytomaten und Basilikum dekorieren und servieren.

Klaus Köppern am 20. September 2021

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Kalbsschnitzel	2 Eier	6 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel	Butterschmalz	Fleur de sel, Salzflöcken
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

4 fest. Kartoffeln	½ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Evtl. etwas Hühnerfond	Weißweinessig
Olivenöl	1 TL ganzer Kümmel	Salz
Pfeffer		

Für die Zwiebel-Marmelade:

1 große rote Zwiebel	1 TL Rotweinessig	50 ml Grenadine
50 ml Rotwein	Hühnerfond	1 Zweig Thymian
1 Stück Butter	50 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Das Schnitzel plattieren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch durch die Panierstraße aus verquirlten Eiern, Mehl und Semmelbrösel ziehen und beiseitestellen.

Kurz vor Schluss in reichlich heißem Butterschmalz je Seite ca. drei Minuten ausbacken unter ständigem bewegen und Besprühen des Fettes mit Wasser! Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vorm Anrichten mit Salzflöcken bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz von jeder Seite braun-krossbraten.

Kurz vorm Anrichten mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Salat:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Spitzkohl und Zwiebel ganz fein hobeln, gehackten Knoblauch und Kümmel dazugeben, salzen und mit Olivenöl, Essig und Hühnerfond vermengen. Ausdrücken und ziehen lassen. Kurz vor Ende noch mit Zitronensaft und -Schale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebel-Marmelade:

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in einem Stück Butter glasig anschwitzen, dann Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian und Essig dazugeben und karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Grenadine und Fond ablöschen, reduzieren lassen und einkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenviertel garnieren und servieren.

Manuel Prennig am 09. September 2021

Kochkäs-Schnitzel hessischer Art, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel á 150 g	2 Eier	200 g doppelgriffiges Mehl
300 g Semmelbrösel, aus Kaisersemeln		500 g Butterschmalz
25 g feines Salz		

Für den Kochkäse:

70 g Harzer Roller	150 g Sahne Schmelzkäse	300 g Quark, 40%
40 g Butter	2 TL ganzer Kümmel	$\frac{3}{4}$ TL Natron

Für die Kartoffelwürfel:

300 g festk. Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	edelsüßes Paprikapulver
150 ml Olivenöl	Salz	bunter Pfeffer

Für Salat Vinaigrette:

60 g Kopfsalat	80 g rote Radieschen	2 mehligk. Kartoffeln
6 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 ml Gemüsefond	1 TL Senf	3 EL Apfelessig
1 TL Zucker	4 TL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Schnitzel: Die Schnitzel waschen, trockentupfen und in einem Sous Vide Beutel plattklopfen. Die Schnitzel ins Eiswasser einlegen. Eier kräftig verquirlen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Die Schnitzel aus dem Eiswasser nehmen, abtropfen lassen und salzen.

Danach in Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel unter permanentem schwenken in der Pfanne ausbacken.

Für den Kochkäse: Harzer Käse klein schneiden. Butter im Topf schmelzen und den klein geschnittenen Käse darin auflösen. Schmelzkäse einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Natron dazugeben und mit dem Quark gut unterrühren.

Den fertigen Kochkäse in ein Schälchen geben und leicht mit Kümmel bestreuen.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Olivenöl in einer Schüssel vermengen.

Die Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen für ca. 20 min. garen, zwischendurch wenden.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken, die Kartoffeln damit garnieren.

Für den Salat mit Kartoffel Vinaigrette: Kartoffeln schälen und 15 Minuten in kochendem Wasser weichkochen.

Kopfsalat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden und die Tomaten vierteln.

Gemüsefond aufkochen und mit Senf, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl würzen. Kartoffeln in die Brühe geben, mit der Gabel zerdrücken und mit einem Stabmixer glattmixen.

Kopfsalat mit den roten Zwiebeln, Radieschen und Tomaten vermengen und mit der Vinaigrette verrühren.

Eine Zitronenhälfte in einem Netz bzw. Serviertuch zubinden und mit anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Christen am 16. August 2021

Gebackenes Bries, Kalb-Filet, Mayonnaise und Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

200 g Kalbsbries	400 ml Rapsöl	100 g Mehl, Type 405
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	1 Zitrone, Zeste	200 ml Wasser mit Kohlensäure
1 EL Rapsöl	1 TL Kurkuma	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei, Eigelb	80 ml Rapsöl	20 ml gutes Kürbiskernöl
1 TL Maille Senf	$\frac{1}{2}$ Zitrone, etwas Saft	Salz, Pfeffer

Für den wilden Brokkoli:

100 g wilder Brokkoli	Öl	1 EL schwarzer Sesam
1 EL heller Sesam	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

Für das Kalbsbries im Tempurateig:

Den Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen.

Kalbsbries aus dem Wasser nehmen und in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Kalbsbries in kleine Stücke teilen. Rapsöl erhitzen (ca. Stufen 6-7 von 10). Für den Tempurateig Mehl, Backpulver, Kurkuma, Rapsöl, Salz, Pfeffer und Zitronenzeste vermischen. Wasser mit Kohlensäure nach und nach mit dem Schneebesen einrühren bis ein schön glänzender, gleichmässiger Teig entsteht.

Kalbsbries gut im Tempurateig wälzen und im heißen Fett ca. 5-6 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes schmales Gefäß geben. Mit dem Pürierstab aufmixen und gleichzeitig das Rapsöl im dünnen Strahl dazu geben. Kurz vor dem Ende das Kürbiskernöl für die Farbe und den Geschmack auch im dünnen Strahl unter die Mayo mixen. Mayo mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den wilden Brokkoli:

Sesam in einer Pfanne rösten. Brokkoli in gut gesalzenem Kochwasser für ca. 2 Minuten blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und in der Sesam-Pfanne in Öl kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht zu lange in der Pfanne lassen.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet von den Sehnen befreien und gut salzen. In einer heißen Pfanne mit gutem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Fleisch ohne die Pfanne auf den Rost im vorgeheizten Ofen legen und ca. 10 Minuten zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Vor dem Servieren 2 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 12. August 2021

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

4 kleine Kalbsschnitzel à 60 g	2 Zitronen	1 EL Sahne
2 Eier	200 g Butterschmalz	100 g doppelgriffiges Mehl
200 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer		

Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. kleine Kartoffeln	1 rote Zwiebel	1 EL Dijonsenf
50 ml Balsamicoessig	100 ml Rapsöl	100 ml Gemüsesfond
1 Bund glatte Petersilie	5 Radieschen	Zucker
Cayennepfeffer	Salz	

Für das Wiener Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel plattklopfen. Sahne etwas aufschlagen und Eier mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Schale einer Zitrone reiben.

Mehl mit Cayennepfeffer und Zitronenabrieb mischen.

Aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel pfeffern, salzen und dann im Mehl wenden, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen, zuletzt in den Semmelbröseln panieren.

Die Brösel nicht zu fest andrücken.

Butterschmalz in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Schnitzel darin von jeder Seite ca. 1-2 Minuten goldbraun backen.

Dabei die Pfanne leicht vor- und zurückbewegen und die Schnitzel mit einem Löffel mit dem heißen Fett begießen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Restliche Zitrone vierteln und für die Garnitur verwenden.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln.

Fond in einem Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben zum Fond geben und die Stärke ausschwenken. Zwiebelwürfel hinzufügen. Leicht abkühlen lassen.

Eine Vinaigrette aus Öl, Balsamico und Senf zubereiten, mit Salz, Zucker und etwas Cayennepfeffer würzig abschmecken. Über die Kartoffeln geben und schwenken. Die Petersilie und die Radieschen vorsichtig unterheben.

Wiener Schnitzel mit dem Erdäpfel-Radieserl-Salat auf Teller anrichten und mit etwas Petersilie, Radieschen und Zitrone garniert servieren.

Daniela Darr am 19. Juli 2021

Kalb-Geschnetzeltes auf italienische Art mit Basmati

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsschnitzel	100 g rote, krause Tomaten	100 g grüne, krause Tomaten
$\frac{1}{2}$ Dose Artischockenherzen	150 g Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	25 g Kalamata-Oliven	50 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderfond	2 Stiele Salbei	1,5 Stiele Basilikum
2 EL Olivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Für den Reis:

200 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

Für das Geschnetzelte:

Die Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Sellerie putzen, vom Strunk befreien und in schräge Scheiben schneiden. Oliven abtropfen lassen. Artischocken abtropfen lassen und halbieren. Salbeiblätter abzupfen. Zitrone waschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler einen Streifen der Zitronenschale abschälen. Den Streifen in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel in 4-5 cm lange Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise unter Wenden 3-4 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.

Sellerie, Artischocken, Knoblauch, Salbei und Zitronenstücke im heißen Bratenfett anbraten. Mit Wein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen.

Oliven und Tomaten dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss das Fleisch untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen streifen und zum Geschnetzelten dazugeben.

Für den Reis:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Reis darin nach Packungsanleitung gar kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrike Röwekamp am 15. Juli 2021

Saltimbocca mit Weißwein-Sud und Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

200 g Kalbschnitzel, 0,5 cm dick 5 Scheiben Parmaschinken Butter
8 Salbeiblätter Olivenöl

Für den Sud:

60 g kalte Butter 300 ml trockener Weißwein Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis 1 Möhre 2 Stangen Sellerie
50 g getrock. Steinpilze 1 Zwiebel 3 Knoblauchzehen
70 g Parmesankäse 1 L Geflügelfond 300 ml Weißwein
1 Bund Petersilie Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Saltimbocca:

Die Kalbschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Aus dem Schnitzel kleine, ovale Scheiben schneiden. Parmaschinken auf der Arbeitsfläche auslegen und ebenfalls runde Scheiben daraus schneiden.

Kalbs- und Schinkenscheiben aufeinanderlegen.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Jeweils ein Salbeiblatt auf das Kalb-Schinken-Päckchen legen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Saltimbocca gleichmäßig in Olivenöl und Butter braten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für den Sud:

Bratensatz mit Weißwein ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen.

Hitze reduzieren und kalte Butter einrühren, sodass der Sud sämig wird.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Möhre schälen, Sellerie putzen, beides fein hacken. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie darin anschwitzen. Sobald die Zwiebel glasig ist, Risottoreis einrühren und die Hitze erhöhen. Nach 1 Minute mit Weißwein ablöschen.

Fond in einen Topf geben und erwärmen. Unter Rühren den warmen Fond portionsweise angießen.

Steinpilze in warmen Wasser einweichen, dann die Pilze mitsamt dem Einweichwasser zum Risotto geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter das Risotto rühren. Parmesan reiben. Sobald der Reis gar ist, den Herd ausschalten und den Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Carnaroli-Reis müssen Sie bei der Zubereitung sehr viel rühren, da die Reiskörner sehr fest sind. Nur so kann sich die Stärke vom Korn lösen und das Risotto erhält die typische Cremigkeit. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Westerlund am 05. Juli 2021

Involtini mit Gemüse, Auberginen-Türmchen, Schaum-Soße

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 dünne Kalbsschnitzel, à 130 g	4 Scheiben Parmaschinken	2 Zweige Salbei
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das mediterrane Gemüse:

1 Zucchini	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	80 g Cherrytomaten
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	1 Msp. scharfes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Türmchen:

1 Aubergine	100 g Fregola	1 Zwiebel
50 g Parmesan	200 ml Kalbsfond	50 ml Tomatensaft
100 ml Weißwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

80 ml Milch	80 ml Sahne	40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Salbei	1 TL Speisestärke

Für die Involtini:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsschnitzel dünn plattieren. Salbei abbrausen, trocknen und die Blätter abzupfen. Zusammen mit Parmaschinken auf das Fleisch legen.

Längs einrollen und mit einem Küchengarn an beiden Enden fixieren.

In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und mit etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Involtini im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad ca. 10 min nachziehen lassen. Anschließend herausnehmen und das Küchengarn entfernen.

Für das mediterrane Gemüse:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen, sehr fein hacken und mit den Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anschwitzen. Paprika entkernen und klein schneiden. Zucchini ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in die Pfanne hinzugeben und kurz mitbraten. Cherrytomaten halbieren und zum Schluss mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Grillgemüse geben. Kurz warmstellen.

Für die Türmchen:

Aubergine in Daumendicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher Auberginen-Taler ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Olivenöl bestreichen. Etwas von dem Parmesan auf den Talern verteilen und bei 140 Grad ca. 15-20 min. in den Backofen geben.

Währenddessen Zwiebel schälen, fein würfeln und mit etwas Olivenöl im heißen Topf anschwitzen. Fregola hinzugeben und kurz mitrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Kalbsfond und Tomatensaft aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 20 min. köcheln lassen, bis die Fregola eine Risotto-artige Konsistenz hat. Zum Schluss restlichen geriebenen Parmesan unterheben.

Türmchen nun im Ring anrichten. Mit der Aubergine beginnen und Fregola darauf geben. Noch ein zweites Mal schichten und mit Parmesan garnieren.

Für die Sauce:

Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Milch und Sahne zusammen in einem Topf aufkochen. Salbei abbräusen, 2 Blätter abzupfen und mitkochen lassen. Geriebenen Parmesan und Knoblauch unter Rühren hinzugeben, bis der Käse flüssig geworden ist. Mit etwas Salz abschmecken. Zum Schluss Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce leicht damit abbinden. Salbei entfernen und den Rest mit einem Stabmixer kurz aufmontieren. Masse in eine Espumafflasche mit dazugehörigen Kapseln abfüllen und den Schaum aufspritzen.

Für die Garnitur die übrigen Salbeiblätter in einer Pfanne in etwas Öl frittieren und zum Schluss als Chip dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Rosenstock am 28. Juni 2021

Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	500 g Butterschmalz
50 g griffiges Mehl	100 g Semmelbrösel	500 ml Neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

4 mittelg. festk. Kartoffeln	50 g Speckwürfel	1 Zwiebel
1 Bund krause Petersilie	Butterschmalz	Öl, Salz, Pfeffer

Für die grüne Sauce:

1 Packung grüne Sauce	500 g Naturjoghurt	100 g Sauerrahm, 10% Fett
1 Zitrone	1 TL Senf	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Zwischen zwei Klarsichtfolien platt klopfen. Salzen und pfeffern. Das Ei verquirlen.

Mehl, Ei und Semmelbrösel in jeweils eine Schale geben. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne auf 170 Grad erhitzen.

Schnitzel mit Hilfe einer Sprühflasche mit Wasser besprühen und etwas salzen. Im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.

Schnitzel in die heiße Pfanne geben. Damit die Panade schön wellig wird, die Schnitzel immer wieder mit dem Öl übergießen, die Pfanne schwenken und mit Wasser besprühen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und für fünf Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen.

Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in einer kleinen Pfanne zusammen mit den Speckwürfeln in Öl anbraten. Zwiebeln und Speck erstmal zur Seite stellen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten anbraten. Deckel für zehn Minuten auflegen und gelegentlich wenden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Zwiebel-Speck-Mischung und Petersilie unter die Bratkartoffeln rühren.

Für die grüne Sauce:

Für die grüne Sauce Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker in einen Fleischwolf geben und fein mixen. Danach mit Joghurt und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hinweis:

Eine Packung grüne Soße enthält 7 frische Kräuter, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer Schnittlauch.

Klaus Jourdan am 28. Juni 2021

Kalb-Filet, Parmesan-Kruste, Möhren, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, à 150 g 2 EL Butterschmalz

Für die Parmesan-Erdnuss-Kruste:

30 g geröst., gesalz. Erdnusskerne 1 kleine Zwiebel 25 g Parmesan
1 Ei 60 g Butter 50 g Gartenkresse
20 g Semmelbrösel Salz Pfeffer

Für den Stampf:

200 g mehlig. Kartoffeln 100 g Petersilienwurzel 2 EL Butter
100 ml Milch 3 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Möhren:

150 g junge Möhren mit Grün 100 ml Gemüsfond 25 g Butter
10 g Zucker Salz

Für die Sauce:

200 ml Kalbsfond 30 ml Calvados 30 ml Sahne
40 g kalte Butter 1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin
1 EL Kartoffelmehl Salz Pfeffer

Für das Kalbsfilet mit Kruste:

1 TL rosa Pfefferkörner 1 TL Meersalz

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Filets in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum scharf anbraten.

Anschließend in den Backofen schieben und circa 15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 55-56 Grad erreicht ist. In Alufolie umwickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Für die Parmesan-Erdnuss-Kruste:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anschwitzen. Kresse zupfen und mit geriebenem Parmesan, Semmelbrösel, Zwiebeln und Erdnüssen in einem Mixer pürieren. Ei trennen und Eigelb mit restlicher Butter unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, waschen und würfeln.

Zusammen mit Thymian ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen und Butter darin zerlassen. Kartoffeln und Petersilienwurzel abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Warme Milch unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterrühren.

Für die Möhren:

Möhren waschen und schälen. Für die schönere Optik das Grün kappen, aber nicht ganz abschneiden.

Butter, Zucker und etwas Salz in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin unter ständigem wenden leicht anrösten.

Gemüsfond dazugeben und die Möhren bei geringer Hitze 10-20 Minuten köcheln lassen, bis der Fond eine honigartige, zähfließende Konsistenz hat.

Für die Sauce:

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen, Calvados dazugeben und mit der Butter aufmontieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Thymain und Rosmarin hinzugeben und mit Sahne und Kartoffelmehl binden.

Für das Kalbsfilet mit Kruste:

Vor dem Servieren das Fleisch aus der Folie nehmen, mit Salz und Pfefferkörnern bestreuen und die Parmesan-Erdnuss-Kruste auftragen.

Mit dem Bunsenbrenner goldbraun abflämen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Baumann am 21. Juni 2021

Cordon bleu, Kartoffel-Stampf, Gurken-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4 große Kalbschnitzel,	5 Scheiben Kochschinken	5 Ananas-Scheiben
2 Zitronen	6 Eier	5 Scheiben Cheddar-Käse
300 g Mehl	500 g Semmelbrösel	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:

10 Kartoffeln	1 großer Kohlrabi	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Butter	1 L Milch
1 L Kokosmilch	1 L Gemüsefond	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Gurken-Tomaten-Salat:

1 Salatgurke	10 Cocktail-Tomaten	1 Limette
200 g Sesam	200 g Sahne	1 EL Essig-Essenz
3 EL Sesamöl	2 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Prise Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse, Schinken und Ananas belegen und zusammenklappen. Schnitzel mithilfe einer Wasserspritze mit etwas Wasser beträufeln. Drei Teller mit jeweils Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel aufstellen. Schnitzel erst in Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbrösel panieren.

Anschließend in heißem Butterschmalz goldbraun braten. Zitrone waschen, trockentupfen und beim Servieren die Zitrone aufschneiden und auf das Schnitzel legen.

Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, weich kochen und abgießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, schneiden, anbraten und Kartoffeln und Kohlrabi hinzufügen. Unter Rühren anbraten. Dann nach Belieben und Geschmack Butter, Milch, Kokosmilch und Fond hinzufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Gurken-Tomaten-Salat:

Gurke schälen, von Enden befreien und halbieren. Kerne entfernen, Gurke dann in dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen in einer großen Schüssel sammeln. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen, halbieren und dazu geben. Minze von den Zweigen zupfen, abbrausen, trockenwedeln und hacken. Dill ebenfalls abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit Minze zum Salat geben.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Abrieb und Saft der Limette zum Salat geben. Sesam, Chiliflocken, Essigessenz, etwas Sahne und Sesamöl auch zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Großer Teller, Ring zum Stampf anrichten, Separate Schüssel für Salat Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Holger Lagaly am 25. Mai 2021

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel (Kalbsrücken)	2 Eier	50 g Mehl (griffig)
120 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz	150 g Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

150 g festk. Kartoffeln	100 g Salatgurke	1 Schalotte
1 Ei (Eigelb)	Senf	100 ml Gemüfefond
1 Schuss Rapsöl	Kürbiskernöl	Apfelessig
Salz	Pfeffer	

Für den Vogerlsalat:

50 g Feldsalat	1 Zitrone	Kürbiskernöl
Apfelessig	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Anchovifilet	30 g Preiselbeermarmelade	1 Zitrone
----------------	---------------------------	-----------

Für das Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel vom Fettrand befreien und dünn ausklopfen. Mit Salz würzen und jedes Schnitzel mit ein wenig Wasser besprühen.

Schnitzel in Mehl, dann in Ei und zuletzt in gut gesalzenen Semmelbrösel panieren.

Butterschmalz mit dem Rapsöl in einer Pfanne mit hohem Rand langsam heiß werden lassen. Wenn das Fett (ca. Stufe 7-8 von insgesamt 10) die richtige Temperatur erreicht hat, die frisch panierten Schnitzel ca. 2 Minuten jede Seite darin goldbraun backen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und servieren.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 20 Minuten kochen. Im heißen Zustand schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, klein schneiden und Fond erhitzen. Kartoffeln mit heißem Fond und den Schalotten vermischen und durchziehen lassen.

Gurke schälen, von Enden befreien, halbieren, das Gehäuse entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Gurke zu den Kartoffeln geben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus Senf, Rapsöl, Salz und Eigelb eine würzige Marinade herstellen und zum Salat geben. Salat mit Kürbiskernöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Für den Vogerlsalat:

Feldsalat gründlich waschen, evtl. von Wurzelresten befreien und abtropfen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Aus Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. Apfelessig ein Dressing herstellen und den Salat damit anmachen, abschmecken und servieren.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen, trockentupfen und eine Scheibe Zitrone abschneiden.

Das Gericht mit Anchovis, einer Zitronen-Scheibe garnieren und die Preiselbeeren an die Seite geben und mit servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 25. Mai 2021

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	25 g Mehl, doppelgriffig
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	1 L neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

350 kg festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1,5 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL Dijonsenf	100 g Butter
300 ml Gemüfefond	1 EL Weinessig	1 EL Schnittlauchstifte
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren	1 Zitrone	60 ml Rotwein
100 g Kristallzucker		

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Salzen und pfeffern.

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst nass machen und daraufhin erst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin weichkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln möglichst heiß schälen, in ca.

0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gurke schälen, von Enden befreien und hobeln. Radieschen putzen, waschen und hobeln.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne im Fond glasig andünsten, bis sie weich sind. Heißen Fond mit Essig, Senf und einigen gekochten Kartoffelscheiben vermischen und nach und nach unter die Kartoffelscheiben ziehen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Aus der Butter braune Butter herstellen. Gurkenscheiben mit Radieschen, Schnittlauch und den Zwiebelwürfeln zu den Kartoffeln geben, braune Butter hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Preiselbeeren:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Rotwein in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und etwa 15 Minuten bei hoher Temperatur einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Preiselbeeren waschen, in den Topf geben und die Temperatur zurückdrehen. Nach etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und den Zitronensaft untermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schwindt am 17. Mai 2021

Schwarzwurzeln mit Kalb-Filet, Pommery-Senf-Velouté

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

500 g Schwarzwurzeln	1 Schalotte	1 Zitrone
30 g Butter	1 Zweig Petersilie	1 EL Zucker
2 cl Rum	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

Für die Sauce:

30 g Butter	200 ml Sahne	3 EL Pommery-Senf
200 ml Kalbsfond	2 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Kräuterseitlinge	Frühlingszwiebeln	2 Zweige Petersilie
Öl		

Für die Schwarzwurzeln: Die Schwarzwurzeln mit einer Gemüsebürste waschen. Eine Schüssel mit Wasser vorbereiten und die Zitrone halbieren und darin auspressen.

Schwarzwurzeln anschließend mit einem Sparschäler schälen, in 3-4 cm große Stücke schneiden und recht zügig in das Gefäß mit dem Zitronenwasser geben (um das Oxidieren zu vermeiden). Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Schwarzwurzeln im Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen (sie sollen aber noch bissfest bleiben).

Im Anschluss Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter gemeinsam glasig anschwitzen. Zucker hinzugeben und gleich darauf die Schwarzwurzeln hinzufügen. Alles gut vermengen, dann Rum hinzufügen und alles kurz flambieren. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und nachdem die Flamme erloschen ist, hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln werden nach dem Schälen ganz schnell braun, weshalb man sie sofort in Zitronenwasser einlegen sollte.

Für das Kalbsfilet: Kalbsfilet wie gewünscht portionieren und in kleine Medaillons schneiden.

Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Für die Sauce: Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen. Zum Schluss Senf dazugeben und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Senfsaucen ist es wichtig, dass man den Senf erst ganz zum Schluss dazugibt. Rührt man ihn zu früh in die Sauce ein, besteht die Gefahr, dass er verkocht und man ihn nicht mehr schmeckt.

Für die Garnitur: Seitlinge putzen und halbieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit und mit Seitlingen garnieren.

Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, klein schneiden, blanchieren und in Öl ausfritieren. Auf dem Gericht verteilen.

Die Schwarzwurzeln auf dem Teller anrichten, das Kalbsfilet aufschneiden und auf die Schwarzwurzeln setzen. Die Sauce um alles herum verteilen und das Gericht servieren.

Daniel Dohr am 21. April 2021

Kalb-Schnitzel mit grüner Soße, Ei, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die grüne Sauce:

½ Bund Petersilie	1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Pimpinelle
1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Borretsch
1/2 Bund Sauerampfer	200 g Schmand	1 Glas Essiggurken inklusive
Essigwasser (es wird nur das Wasser benutzt)		1 EL Senf
Salz	Pfeffer	

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	1 Ei	100 g Mehl
100 g Paniermehl	50 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

4 große festk. Kartoffeln	3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Ei:

2 Eier

Für die grüne Sauce:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und alle bis auf Schnittlauch in einen Mixer geben und zusammen mit etwas Essigwasser der Gurken mixen. Schnittlauch klein schneiden. Die Kräuter mit dem Schmand vermischen und mit Salz Pfeffer und Senf abschmecken.

Für das Schnitzel:

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl eine Panierstraße bereitstellen.

Das Schnitzel zunächst mit Wasser bepinseln, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Mehl, dann im Ei und im Paniermehl panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und mit Öl in eine beschichtete Pfanne geben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Ei:

Eier für zehn Minuten hart kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leonie Titze am 29. März 2021

Kalb-Filet, Rahm-Soße, Möhren, Spargel, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	2 Knoblauchzehen	40 g Butterschmalz
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

3 Boskop-Äpfel	2 Rispentomaten	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 EL kalte Butter	20 g Butterschmalz
400 ml Sahne	300 ml Kalbsfond	60 ml Calvados
40 ml trockener Weißwein	Salz	Pfeffer

Für Möhren und Spargel:

6 kleine Bundmöhren	6 Stangen grüner Spargel	1 Zwiebel
70 g Butter	50 ml Gemüsefond	1 TL Honig
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	60 g Butter	60 ml Milch
10 Halme Schnittlauch	Muskatnuss	Salz

Für das Kalbsfilet: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kalbsfilet salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kalbsfilet mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin etwa 8-10 Minuten ringsherum goldbraun braten. Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und im vorgeheizten Ofen garziehen lassen. Dabei soll die Kerntemperatur 60 Grad nicht überschreiten. Thymian und Rosmarin aus der Pfanne nehmen und für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce: Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Tomaten klein schneiden und Strunk entfernen.

Apfelspalten, Zwiebel und Tomate im Bratfett des Kalbsfilets anbraten, ggf. Butterschmalz hinzugeben. Dann alles mit Calvados ablöschen, 300 ml Sahne und 150 ml Kalbsfond hineinrühren. Einreduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Weißwein abschmecken. Sauce je nach Konsistenz ggf. mit restlicher Sahne und Kalbsfond aufgießen.

Sauce durch ein Sieb passieren und evtl. mit Butter binden.

Für Möhren und Spargel: Möhren und Spargel schälen. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Möhren hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten.

Honig auf die Möhren geben und einige Minuten weiterbraten lassen.

Gemüsefond hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit den grünen Spargel hinzufügen und mitköcheln lassen. Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und 15-20 Minuten in Salzwasser kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, das heiße Milch-Butter- Gemisch unterrühren und mit Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Unter das Püree heben. Evtl. noch etwas Butter hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marianne Leysing am 08. März 2021

Kalb-Involtini in Marsala-Soße, Möhren, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Involtini in Soße:

4 dünne Kalbsschnitzel	80 g Parmaschinken	80 g Parmesan
150 ml Marsala	400 ml Kalbsfond	Olivenöl
4 Salbeiblätter	Salz	Pfeffer

Für die glasierten Möhren:

250 g Möhren, mit Grün	15 g Butter	50 ml Gemüsefond
5 g Zucker	1 Prise Salz	

Für das Süßkartoffelpüree:

4 Süßkartoffeln	50 ml Milch	10 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Curry	$\frac{1}{4}$ Salz
2 Prisen Pfeffer		

Für die Involtini in Soße:

Die Schnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit Parmaschinken bedecken, Parmesan reiben und über die Schnitzel verteilen und mit Salbeiblättern belegen. Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und die Röllchen darin anbraten. Marsala zum Ablöschen benutzen und mit Kalbsfond den Marsala einkochen. Die Involtini kurz darin garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Möhren:

Möhren schälen. Butter mit Zucker und Salz im Topf erhitzen. Mit Gemüsefond ablöschen. Möhren darin anschwitzen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Wasser abseihen, Fond hinzugeben und die heißen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Nun in die heiße Masse Milch und Butter einrühren. Alles gut vermengen und mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan-Hendrik Oelrichs am 22. Februar 2021

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Zitrone	2 Eier
50 g Mehl	75 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte	½ Bund frischer Schnittlauch
75 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

50 g Feldsalat	1 Apfel, Pink Lady	1 Zitrone
1 EL Honig	1 EL Himbeeressig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Die Panierstraße aus Mehl, Eier und Semmelbröseln vorbereiten. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel mit Wasser leicht anfeuchten und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Anschließend in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. Danach in heißem Butterschmalz soufflieren. Von beiden Seiten ca. 1 Minute je nach Dicke des Schnitzels ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte anrichten.

Für die Bratkartoffeln:

Die rohen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. 5 Minuten in kaltes Wasser legen. 150 ml Wasser in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Das Wasser verkochen lassen und die Kartoffelscheiben wieder herausnehmen. Nun Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotte schälen, kleinschneiden und dazugeben.

Kartoffelscheiben ebenfalls hineingeben und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie gar und knusprig sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die Bratkartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, kleinhacken und über die Bratkartoffeln geben.

Profi-Tipp:

Die besten Bratkartoffeln und auch Pommes macht man, wenn man die Kartoffeln vor dem Braten kurz blanchiert, denn dadurch treten Stärke-Schichten heraus. Wenn man die Kartoffeln dann kross brät, entsteht die Kruste, die man haben will.

Für den Feldsalat:

Die Wurzeln vom Feldsalat entfernen, danach waschen und trockenschleudern. Die Zitrone auspressen. Den Apfel entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Für die Vinaigrette Olivenöl, Himbeeressig und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Äpfel mit dem Feldsalat vermischen und die Vinaigrette unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Eisenschmidt am 27. Januar 2021

Kalb-Rücken mit Portwein-Soße, Püree, Blumenkohl-Crumble

Für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:	500 g Kalbsrücken	1 EL Rohmilchbutter
1 EL neutrales Öl	Salz	
Für die Portwein-Sauce:	2 Schalotten	100 ml roter Portwein
300 ml Rinderfond	2 EL Speisestärke	Öl
1 EL brauner Zucker	Salz	Pfeffer
Für die braune Butter:	150 g Rohmilchbutter	
Für das Blumenkohl-püree:	200 g Blumenkohl	200 ml Sahne
2 EL Rohmilchbutter	Salz	
Für den Blumenkohl-Crumble:	$\frac{1}{4}$ Blumenkohl	2 EL Panko
2 EL Mandelblättchen	Rohmilchbutter	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ Romanesco	2 EL Kapern
Eiswasser	2 EL Rohmilchbutter	Salz

Für den Kalbsrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch waschen, trockentupfen, salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch auf ein Rostgitter legen und bei einer Niedergartemperatur von 180 Grad außen und von 62 Grad innen fertig garen. Danach in einer Pfanne in etwas brauner Butter scharf anbraten.

Für die Portwein-Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne, in der das Kalb angebraten wurde, in Öl dunkel anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen.

Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt.

Abpassieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die braune Butter:

Butter in einem Topf erhitzen bis diese braun wird. Dann durch ein Mulltuch abseihen.

Für das Blumenkohl-püree:

Blumenkohl zerkleinern und mit Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer-starker Hitze aufkochen, dann die Hitze auf schwache Stufe stellen und den Blumenkohl köcheln lassen bis er weich ist. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Blumenkohl im Mixer pürieren, dabei esslöffelweise Kochflüssigkeit zugeben bis ein glattes Püree entstanden ist. Braune Butter unterrühren und mit Salz abschmecken.

Für den Blumenkohl-Crumble:

Blumenkohl im Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Mit Mandeln und Panko mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Blumenkohl-Panko Mischung hinzugeben und krossbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Romanesco in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser blanchieren.

Dann in Eiswasser abkühlen. In brauner Butter erwärmen und salzen.

Die Sauce auf dem Teller auf der rechten Seite mittig rund aufgießen.

Das Fleisch in Tranchen aufschneiden und an die Sauce legen. Püree daneben in einem Halbkreis aufspritzen und dazwischen den Crumble setzen. In jeden Blumenkohl Tupfer eine Romanesco Spitze setzen. Kapern halbieren und je eine halbe Kaper auf den Crumble legen und servieren.

Miriam Fischer am 30. November 2020

Kalb-Stielkotelett mit Gremolata, Blätterteig-Türmchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsstielkotelett:

2 Kalbsstielkoteletts à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
80 g Walnüsse	1 Zweig Petersilie	Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Türmchen:

1 Schwarzwurzel	1 Stange Porree	1 Packung Blätterteig
100 ml Sahne	100 ml Gemüfefond	1 Zweig Majoran
Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Radieschen-Dip:

3 Radieschen	1 Zitrone	50 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für die Chips:

1 Schwarzwurzel	1 Zweig Majoran
-----------------	-----------------

Für das Kalbsstielkotelett:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Das Fleisch alle 2-3 Minuten wenden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Walnüsse hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Walnüsse, Petersilie, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen.

Sobald das Fleisch die Temperatur von 58 Grad erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Gremolata über das Fleisch geben.

Für das Türmchen:

Blätterteig in sechs ca. 4,5 x 3,5 cm große Stücke schneiden. Teigplatten in der Pfanne ausbacken und im vorgeheizten Ofen fertig backen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Porree putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen. Anschließend mit Sahne einkochen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Schwarzwurzel unter fließendem Wasser mit der Bürste putzen, in dünne Streifen und Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl und Butter anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteigplatten aus dem Ofen nehmen und mit Rahmlauch und Schwarzwurzel zu einem Türmchen schichten.

Für den Radieschen-Dip:

Radieschen putzen, dünn hobeln und in kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche, Zitronenabrieb und 1 Spritzer Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich die Radieschenwürfel unterheben.

Für die Chips:

Schwarzwurzel schälen und in dünne Streifen schneiden. Streifen in heißem Öl frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Bürger am 19. November 2020

Kalb-Filet mit Morchel-Rahm-Soße und Knöpfe

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g pariertes Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

1 ganzes Ei	3 Eigelb	125 ml Milch
1 EL Butter	250 g Weizenmehl, glatt	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Sauce:

50 g getrocknete Morcheln	1 kleine Schalotte	200 ml Schlagsahne
100 ml Kalbsfond	200 ml Weißwein	1 EL neutrales Öl
Pilzpulver	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und Filet auf der einen Seite ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch wenden, Knoblauch und Rosmarin dazu geben und noch einmal 1,5 Minuten garen. Hitze reduzieren, Butter dazu geben und das Fleisch mit der schaumigen Butter aromatisieren. Fleisch in den Ofen geben und dort fertig garen.

Für die Knöpfe:

Drei Eier trennen. Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl, Milch, Butter, Muskatnussabrieb und Salz mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten, bis dieser Blasen schlägt. In einem großen Topf ausreichend Wasser mit Salz zu einem leichten Sieden erhitzen. Teig Portionsweise durch einen Knöpfe-Hobel streichen, ein paar Minuten im Wasser garen lassen und dann abschöpfen. Vor dem Servieren die Knöpfe noch einmal mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken.

Für die Sauce:

Morcheln in Wasser einlegen. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond hinzugeben. Morcheln abtropfen, in mittelgroße Stücke schneiden und in die Pfanne geben (eine schöne Morchel zur Dekoration zur Seite legen). Mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Pilzpulver abschmecken und einköcheln lassen.

Knöpfe auf den Teller geben, Fleisch in Daumendicke Scheiben schneiden und gefächert an die Knöpfe legen. Rahmsauce über Knöpfe geben. Ganze Morchel als Garnitur oben aufsetzen und servieren.

Katharina Ley am 09. November 2020

Zürcher Geschnetztes mit Rösti und gemischtem Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzte:

300 g Kalbsfilet	250 g Champignons	1 Zwiebel
1 Zitrone	100 g Sahne	2 Zweige glatte Petersilie
100 ml Weißwein	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

300 g festkochende Kartoffeln	1 Muskatnuss	2-3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

gemischter, Frisée-Salat	50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL süßer Senf
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	1 TL Naturjoghurt	1 EL Balsamico bianco
1 EL Weißweinessig	5 EL mildes Olivenöl	1 Msp. mildes Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzte:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden.

Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und hacken.

Eine hohe Pfanne erhitzen, Butter darin zerlaufen lassen, Kalbfleischstreifen reinlegen und hell anbräunen (ca. 30 Sekunden auf jeder Seite). Herausnehmen und warm stellen. Champignons unter Wenden in derselben Pfanne einige Minuten braten, dann die Zwiebel zugeben und goldgelb werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne halb steif schlagen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben.

Das Fleisch wieder in die Pfanne zu den Pilzen geben, die Energiezufuhr etwas erhöhen, dann die geschlagene Sahne unterziehen. Alles mit Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt noch 2-3 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.

Ggfs. bei 50 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und mit der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln.

Muskatnuss reiben. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einige Minuten ziehen lassen. Dann die Kartoffelmasse in ein Sieb geben und mit den Händen gut ausdrücken.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Mehrere kleine Portionen der Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze knusprig braun braten. Nach dem Wenden restliches Butterschmalz hinzufügen. Rösti herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Salat:

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und sortieren.

Fond mit beiden Senfsorten, Joghurt und den beiden Essigsorten in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach Olivenöl unterrühren und Dressing mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Salat mit dem Dressing vermischen.

Das Zürcher Geschnetzte mit den Rösti auf einem Teller anrichten.

Salat in einer kleinen Schüssel servieren. Das Gericht servieren.

Petra Heinrichs am 02. November 2020

Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel (Oberschale)	1 Zitrone	2 Eier
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	50 g mittelscharfer Senf
50 g Tafelmeerrettich (52%)	250 g Butterschmalz	25 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	60 g durchw. Speck	2 rote Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	50 ml Sauerrahm
2 EL Balsamico Bianco	1 Bund Dill	1 TL Zucker
2 EL neutrales Öl	1 TL Salz	Pfeffer

Für das Kalbsschnitzel: Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Anschließend die großen Schnitzel halbieren, so dass 4 kleine Schnitzel entstehen. Danach den mittelscharfen Senf mit dem Tafelmeerrettich 1:1 in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite die Senf-Meerrettich-Mischung gut verteilen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wenden.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb frittieren und kurz vor Beenden des Kochvorgangs ein wenig Butter in die Mitte der Pfanne geben und durchschwenken. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Zitrone aufschneiden, achtern und zum Anrichten dazureichen.

Für die Bratkartoffeln: Etwas Wasser im Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit Schale gut waschen und anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In den Topf geben und 10 Minuten im Wasser kochen. Danach abgießen und auf einem Küchentuch kurz trocknen lassen.

Währenddessen die Zwiebeln abziehen und mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck kurz in einer Pfanne anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Daraufhin die Zwiebeln im Fett des Specks andünsten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

In derselben Pfanne Butterschmalz erhitzen und eine Handvoll der gekochten Kartoffelscheiben gut verteilen. Von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Zwiebeln und den Speck wieder dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. 1 Esslöffel über den Kartoffeln verteilen, den Rest zum Garnieren verwenden.

Für den Gurkensalat: Schalotte abziehen und fein hacken. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel großzügig entfernen. Daraufhin die Gurke in feine Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, ein paar Minuten stehen lassen, anschließend das Wasser herausdrücken. Danach die Gurkenscheiben mit den gehackten Schalotten vermengen.

Sauerrahm, Balsamicoessig und Öl zu einem Dressing anrühren. Mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken, über den Gurkensalat geben. Etwas Dill abbrausen, trockenwedeln, hacken. Unter den Gurkensalat geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 05. Oktober 2020

Schnitzel mit Kräuter-Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 kleine dünne Kalbsschnitzel	1 Zitrone	1 Ei
½ EL Sahne	150 g Butterschmalz	60 g Weißbrotbrösel
40 g Pankobrösel	40 g doppelgriffiges Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kräutermarinade:

5 Zweige glatte Petersilie	5 Zweige Basilikum	5 Zweige Dill
1 Bund Schnittlauch	2 cm Ingwer	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 EL Mandelblättchen	50 ml Geflügelfond
5 EL Sonnenblumen	mildes Chilisalز	Salz

Für den Kartoffelsalat:

350 g kleine, festk. Kartoffeln	2 Blätter Endiviensalat	5 Radieschen
1 Apfel	2 Frühlingzwiebeln	1 rote Zwiebel
350 ml Geflügelfond	3 EL Weißweinessig	2 TL Dijon-Senf
mildes Chilisalز	1 Prise Zucker	Salz

Für die Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Dann mit etwas Wasser beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen und mit 1 Prise Muskatnuss würzen. Weißbrotbrösel und Panko mischen und auf einen Teller geben, ebenso wie das Mehl. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Bröseln aufstellen und die Schnitzel in derselben Reihenfolge nacheinander panieren.

Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden und, falls nötig, noch etwas Fett dazugeben. Das flüssige Schmalz durch Schwenken der Pfanne über die Schnitzel schwappen lassen, sodass sich die Panade der Schnitzel wellenartig wölbt. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone vierteln und als Garnitur verwenden.

Für die Kräutermarinade:

Dill, Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie abbrausen und in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das überschüssige Wasser ausdrücken und fein schneiden.

Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer fein reiben.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Petersilie, Dill, Basilikum und Schnittlauch mit Mandelblättchen, Knoblauch, 1 Messerspitze Ingwer und 1 Messerspitze Zitronenschale in den Multizerkleinerer geben. Fond und Öl hinzufügen, alles mit Chilisalز würzen und zu einer feinkörnigen Paste pürieren.

Wenn Sie das Dressing für einen Kartoffelsalat zubereiten, dann sollten Sie immer eine gekochte und gepellte Kartoffel opfern und diese mit den Zutaten des Dressings fein pürieren. Das Dressing bleibt dadurch besser an den Kartoffelscheiben haften und verleiht dem Salat einen intensiveren Geschmack.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen.

Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fond erhitzen, mit Essig und Senf in einem hohen Rührbecher mischen, mit Chilisalz und Zucker würzen. Etwa eine Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermixen. Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen. Anschließend die Zwiebelwürfel und etwa 3 Esslöffel der zuvor hergestellten Kräutermarinade untermischen und den Salat nochmals abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Endivienblätter putzen, waschen, trockenschleudern und in $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen schneiden. Radieschen und Apfel putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln, Endivienblätter und Radieschen unter den Kartoffelsalat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Mueller am 30. September 2020

Waldpilz-Risotto mit gebratenem Kalb-Filet

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis	150 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze
2 Schalotten	100 g Butter	80 g Parmesan
300 ml trock. Weißwein	400 ml Waldpilzfond	400 ml Kalbsfond
5 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	2 Knoblauchzehen	30 g Butter
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	2 EL Rapsöl
Thymiansalz	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Waldpilzfond und Kalbsfond jeweils in einem separaten Topf erhitzen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Reis unterrühren und ebenfalls glasig werden lassen. Nach und nach Weißwein angießen und bei mittlerer Hitze einkochen. Dann abwechselnd die heißen Fonds zum Reis gießen. Den Reis unter gelegentlichem Rühren al dente garen.

Pfifferlinge und Steinpilze putzen, Steinpilze in Scheiben schneiden.

Beide Pilzsorten in einer Pfanne in Olivenöl und etwas Butter anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Gut durchschwenken. Einige Steinpilze und Pfifferlinge für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen Pilze unter das Risotto heben.

Parmesan reiben. Risotto vom Herd nehmen, Parmesan und Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto mit übrigen Pilzen garnieren.

Wenn Sie Olivenöl zu stark erhitzen, verliert das Öl an Geschmack.

Verarbeiten bzw. verfeinern Sie Ihr Gericht daher immer erst kurz vor dem Servieren mit Olivenöl.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet waschen, trockentupfen, dann salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.

Knoblauch abziehen und halbieren. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarin und Thymian in die Pfanne zum Fleisch geben, dann Butter hinzugeben und zerlassen. Flüssige Butter über das Fleisch geben, anschließend das Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20- 25 Minuten garen. Fleisch vor dem Servieren mit Thymiansalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Blum am 28. September 2020

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	4 Sardellenfilets, in eigenem Saft
9 Kapern, in eigenem Saft	2 Eier	50 ml Schlagsahne
150 g Butterschmalz	100 g Semmelbrösel	25 g Mehl
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

4 kleine, mehligk. Kartoffeln	70 g Speck, am Stück	4 Gewürzgurken
1 rote Zwiebel	20 g Kürbiskerne	1 TL grober Senf
1 L Gemüsefond	10 ml Branntweinessig	1 Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Das Öl zwischen zwei Klarsichtfolien verteilen, Schnitzel zwischen die Folien legen und ca. 3-5 Millimeter plattklopfen. Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl sieben und die Eier verquirlen. Sahne halb steif schlagen.

Verquirltes Ei und halb geschlagene Sahne vermengen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Semmelbröseln aufstellen. Danach die Schnitzel zunächst in Mehl wenden, durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und schließlich mit den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone in Scheiben schneiden. Schnitzel mit Zitrone, Sardellen und Kapern garnieren.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen und abgießen. Speck am Stück in einer Pfanne auslassen, dann wieder aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen, fein hacken, mit in die Pfanne geben und andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und kurz im Gemüsefond ziehen lassen. Dann alles in eine Schüssel geben. Gewürzgurken klein schneiden und mit dem Senf zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermengen.

Kürbiskerne grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kürbiskerne und Petersilie kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lioba Stalter-Murda am 05. August 2020

Kalb-Filet mit Bohnen-Pilz-Gemüse und Kartoffel-Sotto

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

500 g Kalbsfilet	2 Stängel glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz
Meersalz	Pfeffer	

Für das Kartoffelsotto:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Schalotten	1 Sommertrüffel
100 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsefond	50 g Sahne
20 g Parmesan	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Bohnen-Pilz-Gemüse:

100 g Prinzessbohnen	200 g weiße Champignons	1 Schalotte
4 Stängel Bohnenkraut	1 EL Butter	1 EL Salz
Olivenöl, Zucker	Meersalz, Pfeffer	Eiswasser

Für das Kalbsfilet:

Für das Fleisch den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von Sehnen befreien. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und in die Pfanne geben.

Das Fleisch in der Petersilie wälzen. Danach in eine ofenfeste Form geben und 20 Minuten im Backofen rosa garen. Kurz ruhen lassen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für das Kartoffelsotto:

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. In Olivenöl 3 Minuten glasig anschwitzen, die Kartoffeln dazugeben und 3 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond nach und nach dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren 7-10 Minuten einkochen.

Sahne zu den Kartoffeln geben und den Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Den Trüffel mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und über das Risotto geben.

Für das Bohnen-Pilz-Gemüse:

Bohnen putzen. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Bohnenkrautblättchen fein hacken.

Salzwasser aufkochen und die Bohnen im kochenden Wasser 4-5 Minuten bissfest garen, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl 3 Minuten glasig anschwitzen. Bohnen und Pilze dazugeben und 3 Minuten mitbraten.

Gehacktes Bohnenkraut unterheben, mit Zucker, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Butter in die Pfanne dazugeben und alles noch einmal durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Schneider am 03. August 2020

Burger mit Kalb-Filet, Avocado-Soße und Coleslaw-Salat

Für zwei Personen

Für den Burger:

1 dicke Süßkartoffel 2 EL Sesam 2 EL Olivenöl
2 TL rosenscharfes Paprikapulver

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ reife Avocado 1 Limette, 1 EL Saft
2 EL griech. Joghurt 1 TL Wasabipaste flüssiger Süßstoff
Salz Pfeffer

Für das Kalb:

1 Kalbsfilet 4 Baconstreifen 2 Tomaten
50 g Rucola 1 rote Zwiebel 4 Scheiben Cheddar
2 EL grober Senf 1 EL Tomatenmark 3 Zweige Thymian
Öl Salz Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl 1 Möhre 1 Schalotte
1 Zitrone, 1 EL Saft 2 EL Schmand 100 g griech. Joghurt
1 EL scharfer Senf 2 EL Weißweinessig 2 EL Selleriesamen
Salz Pfeffer

Für den Burger:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Süßkartoffel waschen und in Scheibenschneiden.

Marinade aus Olivenöl, Sesam und Paprikapulver herstellen, Scheiben darin wenden und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Avocado schälen und Fruchtfleisch lösen. Limette halbieren und Saft auspressen. Fruchtfleisch mit Joghurt, 2 EL Wasser, Limettensaft, Wasabipaste, Süßstoff, Salz und Pfeffer zu einer Sauce mixen.

Für das Kalb:

Rucola waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten und im Ofen zu Ende garen.

Bacon in der Pfanne knusprig braten. Süßkartoffeln aus dem Ofen holen und mit Meersalz bestreuen.

Jeweils eine Süßkartoffelscheibe mit Kalbsfilet, Bacon, Cheddar, Tomaten, Zwiebelringen, Rucola, Wasabi-Avocado-Sauce und einer weiteren Kartoffelscheibe belegen. Mit einem Schaschlik Spieß fixieren.

Für den Salat:

Weißkohl waschen und hobeln. Möhre schälen und raspeln.

Schalotte abziehen und fein hacken.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Aus Schmand, Joghurt, Senf, Weißweinessig, Zitronensaft, Selleriesamen, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und mit den Händen unter das Gemüse kneten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schubert am 21. Juli 2020

Spargel mit Kalb-Filet, Morchel-Soße und Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den weißen Spargel:

300 g weißer Spargel	$\frac{1}{2}$ Limette	50 g Butter
150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1,5 TL Zucker
1 TL Salz		

Für den grünen Spargel:

300 g grüner Spargel	1 Zitrone (Abrieb)	50 g Butter
2 EL Olivenöl	Zitronensalz	

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 150 g	Öl	Salz, Pfeffer
-----------------------	----	---------------

Für die Morchelsauce:

50 g getrock. Morcheln	1 Schalotte	2 EL Butter
250 ml Sahne	350 ml trockener, milder Weißwein	100 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 Kartoffeln	Salz	
--------------	------	--

Für den weißen Spargel:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spargel von oben nach unten schälen, darauf achten, dass die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die unteren Enden abschneiden.

Gemüsefond mit Salz, Zucker, Limette und etwas Butter in einem großen Topf erhitzen und anschließend die Hitze mit dem Bratenthermometer bei 70 Grad halten. Spargel hinzugeben und unter dem Siedepunkt pochieren, aber nicht kochen lassen. Je nach Dicke des Spargels dauert dies zwischen 8 bis 20 Minuten. der Spargel sollte einen schönen Biss haben. Butter in einer Pfanne zerlassen, den Spargel hinzufügen und kurz darin schwenken. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Spargel mit Schnittlauch garnieren. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren, mit Zitronensalz und Zitronenabrieb würzen und Butter hinzufügen. Bei kleiner Hitze zu Nussbutter werden lassen.

Für den grünen Spargel:

Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen schräg schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten.

Hitze reduzieren, mit Zitronensalz und Zitronenabrieb würzen und Butter hinzufügen. Bei kleiner Hitze zu Nussbutter werden lassen.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilets salzen und pfeffern und rundum im heißen Öl von allen Seiten 1-2 Minuten scharf anbraten.

Im Ofen, mit Temperaturfühler ca. 6 Minuten weitergaren. Kurz vor dem Servieren die Filets aus dem Ofen nehmen. Die Kerntemperatur sollte 58 Grad betragen.

Für die Morchelsauce:

Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Schalotten und die Morcheln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn die Schalotten glasig sind, Wein und Geflügelfond dazu gießen und alles so lange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit reduziert ist. Sahne angießen und zum Kochen bringen.

Sauce wiederum um circa die Hälfte einreduzieren lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Salz und Pfeffer hinzugeben und nach Belieben mit frisch geriebener Muskatnuss verfeinern.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Dann diese Blöcke in möglichst dünne und lange Streifen schneiden. Die Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und die Streifen darin goldbraun backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 24. Juni 2020

Kalb-Filet mit Kartoffel-Stampf und Zwiebel-Marmelade

Für zwei Personen:

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet
1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen
Butter, BBQ-Gewürz

2 Zweige Thymian
Rapsöl, Meersalz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Blumenkohlstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln
150 g Butter
Salz

300 g Blumenkohl
50 ml Milch

100 g Frühlingszwiebeln
1 Muskatnuss

Für die Zwiebelmarmelade:

200 g rote Zwiebeln
50 ml Rotweinessig
2 Lorbeerblätter

1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
100 g Gelierzucker

100 ml roter Portwein
1 Zweig Rosmarin
Rapsöl

Für die Garnitur:

50 g Rucola
Öl

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. In zwei gleichgroße Medaillons schneiden. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad garen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne mit etwas Butter, Thymian, Rosmarin und Knoblauch ca. 30 Sekunden nachbraten.

Fleisch vor dem Servieren mit BBQ-Gewürz, Meersalz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Blumenkohlstampf:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Blumenkohl waschen, putzen und klein schneiden. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit der Kartoffeln mit ins Wasser geben. Abgießen und kurz auf dem Herd stehen lassen, damit das Restwasser verdampft. 150 g Butter und 50 ml Milch hinzugeben und zu einem Stampf verarbeiten.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen und Stampf mit Salz und Muskat abschmecken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter den Stampf heben.

Für die Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Lorbeerblätter azupfen. Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl glasig anschwitzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter zu den Zwiebeln und Knoblauch geben, dann mit Essig und Portwein ablöschen.

Gelierzucker dazugeben und alles ca. fünf Minuten köcheln lassen. In ein Schälchen füllen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Rucola waschen, trockenschleudern und in heißem Fett frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pepe am 08. Juni 2020

Schnitzel mit Ratatouille und Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:	2 dünne Kalbschnitzel, à 150 g	100 g Semmelbrösel
2 Eier	1 EL Schlagsahne	100 g Mehl
150 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	
Für das Ratatouille:	1 kleine Aubergine	1 kleine Zucchini
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	½ Dose geschälte Tomaten
1 kleine Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	½ Bund Thymian
3 Blätter Salbei	¼ TL getrock. Lavendelblüten	1 EL Zucker
50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	
Für die Kartoffeln:	250 g Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie
10 g Butter	Salz	
Für die Garnitur:	1 Zitrone	

Für das Schnitzel: Die Kalbschnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In Klarsichtfolie wickeln und flachklopfen. Eier, Schlagsahne, Salz und Pfeffer in eine weite Schüssel geben. Mit einer Gabel verquirlen. Mehl sowie Semmelbrösel jeweils in eine separate Schüssel geben, sodass eine Panierstraße aufgebaut ist. Kalbschnitzel zuerst in Mehl wenden, dann in das Ei-Sahne-Gemisch legen. Zum Schluss gleichmäßig mit Semmelbrösel bedecken, die Brösel aber nicht andrücken. Je 75 g Butterschmalz in zwei großen, beschichteten Pfannen stark erhitzen. Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben und durch gleichmäßige Vor- und Zurück-Bewegungen mit der Pfanne die Schnitzel mit heißem Fett überziehen. Schnitzel nach ca. 1-2 Minuten wenden. Dabei immer weiter durch die Vor- und Zurück-Bewegung Fett über die Schnitzel laufen lassen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eigentlich ein Tipp des lieben Kollegen und Küchenschlacht-Moderator Johann Lafer: Die perfekte Schnitzel-Panade gelingt, wenn man dem Ei in der Panierstraße einen Schuss Sahne hinzugibt. Außerdem geben feine Semmelbrösel ein besseres Ergebnis als grobes Paniermehl.

Für das Ratatouille: Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, Scheidewände und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Gemüsezwiebeln putzen, Strunk entfernen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lavendelblüten hacken. Aubergine-Würfel einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann gründlich abtupfen. In einer großen Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika dazugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren und salzen und pfeffern. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendelblüten, geschälte Tomaten sowie Zucker dazugeben. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und in die Pfanne geben. Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern.

Für die Kartoffeln: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen und kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kartoffeln in der Pfanne mit Butter und Petersilie anschwanken.

Für die Garnitur: Zitrone halbieren und neben dem Schnitzel servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Martinko am 18. Mai 2020

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à	200 g	1 Zitrone
2 Eier	100 g Butterschmalz	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

5 EL frische Preiselbeeren	1 Limette	1 Orange
1 Prise Zucker		

Für den Kartoffel-Feldsalat:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	2 Scheiben Speck
1 Schalotte	2 EL Apfelessig	5 EL Kürbiskernöl
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Sardellenfilets	2 Kapernäpfel	1 Zitrone
-------------------	---------------	-----------

Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Eier verquirlen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst mit etwas Wasser anfeuchten, Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl, in Ei und in den Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone halbieren und eine Spalte für die Garnitur beiseitelegen.

Sollten Sie zu Hause mehrere Schnitzel auf einmal braten, dann empfiehlt es sich, das Fett ab und an durch ein feines Sieb zu passieren.

Reste der Panierung werden herausgefiltert und verbrennen somit nicht.

Für die Preiselbeeren:

Limette und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Preiselbeeren waschen und trockentupfen. Preiselbeeren mit Zucker und dem Limetten- und Orangenabrieb in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und so lange rühren bis eine dickflüssige Konsistenz entstanden ist.

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kurz abkühlen lassen und mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden. Feldsalat waschen, trockenschleudern und verlesen. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Speck ebenfalls fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten.

Schalotte hinzugeben, kurz mitbraten und mit Essig ablöschen. Mischung in eine Schüssel geben und das Sonnenblumen- sowie Kürbiskernöl unter Rühren zugießen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat und Kartoffeln vorsichtig mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden. Je ein Sardellenfilet sowie ein Kapernäpfel auf einer Scheibe Zitrone platzieren und zum Schnitzel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Peterhammer am 29. April 2020

Lamm-Lachs, Thymian-Cognac-Rahm-Soße, Möhren, Drillinge

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
30 g Butter	Olivenöl	Salz

Für die Rahmsauce:

1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	300 ml Rinderfond
100 ml Sahne	6 cl Cognac	2 EL gereb. Thymian
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Musaktnuss
1 EL Speisestärke	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Drillinge:

8 Drillinge	3 Zweige Rosmarin	1 EL Meersalz
3 EL Olivenöl		

Für die Honig-Möhren:

1 Bund Möhren mit Grün	2 EL Honig	Butter, Salz
------------------------	------------	--------------

Für die Lammlachse:

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und die Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten.

Die Hitze reduzieren und ein Stück Butter hinzufügen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Das Lamm darin rosa braten, mit Salz würzen.

Für die Thymian-Cognac-Rahmsauce:

Zwiebel abziehen und grob hacken, Knoblauch abziehen und andrücken.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelke, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht braun werden lassen.

Mit Cognac ablöschen. Anschließend den Fond und die Sahne angießen.

Etwas köcheln lassen und durch ein engmaschiges Sieb in einen zweiten Topf abseihen. Nach Bedarf mit Speisestärke abbinden. Mit Muskat abschmecken.

Für die Ofen-Drillinge:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Drillinge waschen, trockentupfen und für 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Öl, Salz und Rosmarin über die Drillinge geben und für 15-20 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

Für die Honig-Möhren:

Möhren waschen, schälen und das Grün bis auf 1,5 cm trimmen. Für ca.

15 Minuten in heißem Wasser kochen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Honig hinzufügen und die Möhren kurz darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Celine Knöll am 14. April 2020

Piccata milanese mit selbstgemachten Bandnudeln

Für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	80 g schwarze Oliven
400 g Dosen-Tomaten	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
100 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	Salz
-----------------------	--------	------

Für die Schnitzel:

4 Kalbsschnitzelchen, à ca. 80 g	4 Scheiben Serranoschinken	50 g Parmesan
3 Eier	50 ml Milch	1 TL Mehl
Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Tomatenmark, Dosentomaten und Fond dazu geben, verrühren, alles einmal aufkochen, dann die Hitze wieder reduzieren.

Rosmarinnadeln abzupfen und ca. einen halben Teelöffel in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 min. köcheln lassen.

Oliven in Ringe schneiden und unter die Sauce heben.

Für die Bandnudeln:

Hartweizengrieß, Eier und $\frac{1}{2}$ TL Salz mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 15 min. in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten, mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Bandnudel-Aufsatz geben und schließlich in siedendem Wasser kurz garen.

Für die Schnitzel:

Schnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schinken umwickeln und leicht mehlieren.

Parmesan reiben, etwas für die Garnitur zurückhalten und den Rest mit den Eiern und der Milch verquirlen. Die umwickelten Schnitzel durch die Ei-Parmesan-Panade ziehen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von allen Seiten goldbraun braten. Kurz vor Ende etwas Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel mit Hilfe eines Löffels mit der geschmolzenen Butter übergießen.

Schnitzelchen und Spaghetti mit Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Patrick Karrengarn am 06. April 2020

Involtini mit Möhren, Kartoffel-Pastinaken-Püree, Rucola

Für zwei Personen

Für die Involtini:	2 dünne Kalbsschnitzel	1 kleine feine Bratwurst
1 Hühnerleber	30 g Speck, dünne Streifen	1 Knoblauchzehe
125 ml Riesling	125 ml Kalbsfond	1 Ei
30 g Parmesan	50 g Butter	½ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Salbei	Mehl	Salz, Pfeffer
Für das Püree:	4 kleine Pastinaken	2 EL Milch
1 EL Schweineschmalz	1 Muskatnuss	Salz
Für die Möhren:	200 g kleine Bundmöhren	1 EL Butter
½ TL Zucker	1 TL Salz	
Für den Rucola:	80 g Rucola	200 ml Pflanzenöl

Für die Involtini alla milanese: Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und sehr dünn klopfen. Für die Füllung Bratwurst enthäuten, die Fülle zerkleinern und in eine Schüssel geben. Hühnerleber waschen, trocken tupfen und klein hacken. Danach zur Bratwurst geben.

Knoblauch abziehen und ausdrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben und das Ei trennen.

Knoblauch, Petersilie, 2 EL Parmesan und das Eigelb zur Bratwurstmasse geben und alles gründlich mischen. Mit Pfeffer würzen.

Entstandene Paste gleichmäßig auf die Kalbsschnitzel streichen und aufrollen. Mit einem Salbeiblatt belegen, mit Speckstreifen umwickeln und mit Spießchen feststecken.

Rouladen dünn mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Röllchen darin unter Wenden goldbraun braten. Salzen und den Wein dazugießen, etwa zur Hälfte eindampfen lassen.

Fond angießen und zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Nach den ersten 10 min jedes Röllchen mit einem weiteren Salbeiblatt belegen und die restlichen Blätter in die Sauce geben.

Nach insgesamt 20 Minuten die Röllchen aus der Pfanne nehmen und die Spieße entfernen. Die Sauce noch einmal kräftig durchköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb über die angerichteten Involtini geben.

Für das Kartoffel-Pastinakenpüree: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Schweineschmalz mischen, salzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 25 Minuten in den Ofen geben.

Zwischendurch einmal umschichten.

Die weichen und leicht gebräunten Pastinaken aus dem Ofen nehmen und mit dem Stabmixer pürieren. Für eine bessere Konsistenz Milch hinzufügen, mit Salz und Muskat abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

Für die glasierten Möhren: Die Möhren mit dem Sparschäler schälen, Möhrengrün bis auf 1 cm abschneiden und in Salzwasser circa 5 min kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter erwärmen, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Möhren dazugeben und rundherum glasieren.

Für den frittierten Rucola: Den Rucola waschen und trocken tupfen. Das Pflanzenöl im Topf erhitzen und nach Stäbchenprobe den Rucola 30 Sekunden im Öl frittieren. Auf dem Küchentrepp abtropfen lassen und auf dem Püree garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maren Kolb am 09. März 2020

Kalb-Filet mit Balsamico-Feigen-Soße und Falafel-Waffel

Für zwei Personen

Für die Falafel-Waffeln:

480 g Kichererbsen	3 Eier	1 Zitrone
3 Zweige Koriander	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
2 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	4 EL Olivenöl
Salz	Öl	

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer
---------------	-------------------	---------------

Für die Sauce:

3 getrocknete Feigen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 ml Rotwein	50 ml Rinderfond	1 Sternanis
1 Stängel Rosmarin	25 ml Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Ras el Hanout
$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Dattel-Creme:

65 g entst. Soft-Datteln	100 g Schmand	100 g Frischkäse, natur
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Harissagewürz	$\frac{1}{4}$ TL Currypulver
$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Deko:

Blattsalat	5 kleine Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
------------	------------------------	---------------------------

Für die Falafel-Waffeln:

Kichererbsen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Abgetropfte Kichererbsen in einen Mixer füllen. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. Zitrone auspressen. Für die Falafel-Masse Backpulver, Eier, Olivenöl, Koriander, Petersilie, Minze, 2 EL Zitronensaft, Kreuzkümmel und etwas Salz hinzufügen. Alles miteinander Mixen bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Waffeln in einem mit Öl ausgepinselten Waffeleisen nach und nach ausbacken.

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben und nachgaren lassen.

Zum Schluss das Kalb aus dem Ofen nehmen und nach einer kurzen Ruhezeit in Scheiben schneiden.

Für die Balsamico-Feigen-Sauce:

Knoblauch abziehen und auspressen. Schalotte abziehen und mit Feigen in kleine Würfel schneiden. Von den Feigenwürfeln $\frac{1}{3}$ für die Deko zurücklegen. Rosmarin abbrausen.

Für die Sauce nun die Pfanne mit dem Bratensatz der Kalbsfilets erneut mit etwas neutralem Öl erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Feigen, Rosmarin, Sternanis und Ras el Hanout zusammen andünsten. Danach alles mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen. Etwas einreduzieren lassen. Balsamico und Cayennepfeffer hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die beiseitegelegten Feigenwürfel hinzufügen und in der Sauce warm werden lassen.

Für die Dattel-Creme:

Zwei Datteln für die Deko zur Seite legen und den Rest klein schneiden.

Schmand und Frischkäse miteinander verrühren. Knoblauchzehe abziehen, pressen und zum Schmand-Frischkäse geben. Zusammen mit den zerkleinerten Datteln verrühren. Mit Harissa, Currypulver, Salz und Pfeffer verfeinern. In Schälchen füllen und mit den zwei übrigen Datteln

garnieren.

Für die Deko:

Salat waschen, eventuell in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen und ein paar Kerne aus dem Granatapfel lösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salat, Tomaten und Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Christian-Johannes Weigl am 04. März 2020

Kalb-Geschnetzeltes mit Rahmschwammerln, Semmelknödel

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfilet 1 EL Rapsöl

Für die Knödel:

150 g Semmel vom Vortag 1 Zwiebel 2 Eier
250 ml Milch 1 Bund frische Petersilie 1 Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Rahmschwammerl:

200 g braune Champignons 200 g Kräuterseitlinge 1 Zwiebel
1 Zitrone 2 cm Ingwer 200 ml Gemüsefond
150 ml Sahne 100 ml Weißwein 1 Zweig frische Petersilie
1 Lorbeerblatt 2 TL Speisestärke 2 EL Butter
2 EL Rapsöl Öl Cayennepfeffer
Salz Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Für die Knödel:

Wasser in einem Topf erhitzen. Milch in einem Topf erhitzen und beiseitestellen. Die Semmel in dünne Streifen schneiden.

Die Eier miteinander verrühren und mit der warmen Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Semmel geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebel abziehen, klein hacken, zusammen mit der Petersilie zu den Knödeln geben und alles vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse Knödel formen und 15 im heißen Wasser ziehen lassen.

Für die Rahmschwammerl:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.

Gemüsefond, Weißwein, Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben. Ungefähr 3 Minuten ziehen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und Sahne dazugeben. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, zur Sauce geben und für ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke klein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons ungefähr 1 Minute lang anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL gehackter Petersilie verfeinern.

Gebratene Pilze zur Sauce geben. Butter und ein Streifen Zitronenschale hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Zitronenschale wieder entfernen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Hiermüller am 02. März 2020

Kalb-Filet mit Orangen-Soße, Petersilienwurzel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 helles Kalbsfilet (300 g)	4 kleine Bundkarotten	½ junge Knoblauchknolle
1,5 L heller Kalbsfond	1/5 Bund Blatt Petersilie	½ Bund Thymian
½ Bund Basilikum	½ Bund Estragon	20 g Pankobrösel
50 g Pistazien	1 Orange	1 Zitrone
Butter	1 Vanilleschote	1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss	Fleur de Sel	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

250 g Petersilienwurzeln	½ Porree	1 Zitrone
1 Orange	200 ml Gemüsesud	1 Bund glatte Petersilie
100 g Crème Fraîche	100 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel	Sonnenblumenöl	Salz
-------------------	----------------	------

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	100 ml weißer Portwein	100 ml Kalbsfond
1 Orange	1 TL Mehl	1 TL Honig
70 g kalte Butter	1 Lorbeerblatt	Piment-d'Espelettes
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grobhacken. Etwas Petersilie zur Seite legen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Kalbsfond mit gehackten Kräutern, dem Lorbeerblatt und Knoblauch aufkochen und auf 80 Grad abkühlen lassen.

Kalbsfilet alle 2 cm binden und ungewürzt in den Kräutersud legen. Darin rosa pochieren und erst nach dem Aufschneiden mit Fleur de Sel, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Pistazien grob hacken. Brösel, Pistazien und Petersilie mischen und Kalbsfilet vor dem Aufschneiden darin wälzen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Orange und Zitrone waschen und Zesten abreiben. Karotten schälen, in Butter und etwas Wasser kurz andünsten, mit Orange, Zitronenzesten, Salz und Vanille abschmecken.

Für das Petersilienwurzelpüree:

Petersilienwurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch kleinschneiden und zu den Petersilienwurzeln geben. Im Gemüsesud weichkochen. Abschöpfen und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Crème Fraîche und der Sahne zu einem Püree mit der gewünschten Konsistenz verarbeiten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken, zugeben und das Püree in einem starken Mixer zu einer giftgrünen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, und den Zesten von Orange und Zitrone und Muskat (siehe oben) abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffel schälen und sehr feine Julienne schneiden. Kartoffel-Julienne kurz vor dem Servieren frittieren und mit Salz bestreuen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und feinschneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Honig in der Pfanne karamellisieren, geschälte Schalotten, angedrückte Knoblauchzehe, Ingwer, Lorbeerblatt und Thymianzweig zugeben, kurz durchrühren und mit der Hälfte des Portweins ablöschen, einkochen, wieder mit Portwein ablöschen, einkochen und

dann den Kalbsfond zugeben und reduzieren. Orange waschen und Zesten abreiben. Orange halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Orangensaft, Zesten, Salz, Pfeffer und Piment despelettes abschmecken. Abseihen und mit Butter aufmontieren, eventuell mit einer Butterkugel (Mehl und Butter verknetet) binden. Erneut abschmecken.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 25. Februar 2020

Kalb-Schnitzel, Schwarzbrot mit Rahm-Champignons

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	2 Scheiben Schwarzbrot	2 Eier
50 ml Milch	Butterschmalz, Mehl	Paniermehl, Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

250 g braune Champignons	20 g getr. Champignons	1 Zwiebel
200 ml Sahne	Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Spiegeleier:

4 Wachteleier	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------	--------------------	---------------

Für den Salat:

100 g Feldsalat	3 EL Himbeeressig	1 TL Dijon-Senf
2 TL Himbeerkonfitüre	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Trüffel	3 Zweige Schnittlauch	
---------	-----------------------	--

Für die Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und plattieren. Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Milch verrühren. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl aufstellen. Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf das Schwarzbrot legen.

Für die Champignons:

Getrocknete Champignons in 100 ml warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Kurz anbraten und die eingeweichten Champignons mitsamt dem Wasser hinzugeben. Alles einreduzieren lassen und schließlich mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Pilze heben.

Für die Spiegeleier:

Wachteleier aufschlagen und einzeln in eine Schüssel geben.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und Eier nacheinander bei niedriger Hitze kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Himbeeressig, Senf, Himbeerkonfitüre und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Trüffel hobeln. Beides über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nils Gaudlitz am 20. Februar 2020

Kalb-Filet mit Whisky-Sahne-Soße, Speckbohnen, Spätzle

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
1 EL mittelscharfer Senf	3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Whisky-Sahne-Sauce:

1 Schalotte	150 ml Sahne	1 EL Butter
200 ml Kalbsfond	50 ml Whiskey	1 EL Tomatenmark
1 EL Worcestersauce	Salz	Pfeffer

Für die Speckbohnen:

250 g Prinzessbohnen	4 Scheiben Bacon	Salz, Pfeffer
----------------------	------------------	---------------

Für die Spätzle:

5 Eier	1 EL Butter	Mehl
1 EL Hartweizengrieß	½ TL Kurkuma	Muskatnuss, Salz

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform warm stellen.

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Butter in einer Pfanne auslassen, Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit der Schale hinzugeben und das Fleisch von allen Seiten ca. 5 Minuten scharf anbraten. Fleisch kurz herausnehmen, mit Senf einstreichen und erneut in der Pfanne wenden. Anschließend das Fleisch mit Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen und in die warm gestellte Auflaufform im Backofen geben. Backofentemperatur auf 180 Grad hochstellen und ca. 25 Minuten fertig garen.

Für die Whisky-Sahne-Sauce:

Bratensatz des Filets mitsamt der Thymianzweige mit Whisky ablöschen, durch ein feines Haarsieb passieren und den Sud beiseite stellen. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in der Pfanne auslassen und die Schalotte darin andünsten. Mit Kalbsfond und dem zuvor passierten Sud ablöschen. Tomatenmark und Worcestersauce mit in die Pfanne geben und alles auf ca. 75 ml einköcheln lassen.

Sahne halb steif schlagen und kurz vor dem Servieren in die leicht köchelnde Sauce einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Speckbohnen:

Bohnen putzen. In reichlich Salzwasser blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Bohnen gut abtropfen lassen. Bacon auf der Arbeitsfläche auslegen und die Bohnen darin einrollen. Speckbohnen in einer Pfanne ohne Öl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Spätzle: Vier Eier aufschlagen und abwiegen. Genau die gleiche Menge an Mehl sowie Hartweizengrieß und Kurkuma zu den Eiern geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Sollte der Teig zu fest sein, noch ein Ei hinzugeben. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, umrühren und erneut aufkochen lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und abschrecken. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne auslassen und die Spätzle kurz darin schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Fischer am 10. Februar 2020

Wiener Schnitzel und Ärpel mit Schlaat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel à 120 g	3 Eier (Größe M)	300 g Semmelbrösel
150 g Weizenmehl	50 ml Sahne	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für Ärpel mit Schlaat:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 kleiner Endiviensalat	1 rote Zwiebel
125 g gewürfelter Speck	125 ml Milch	2 EL Weißweinessig
1 TL gekörnte Gemüsefond	3 EL Rapsöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 EL Preiselbeeren
-----------	--------------------

Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Küchenhammer dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne aufschlagen. Eier und Sahne zu einer fluffigen Masse verquirlen. Für eine Panierstraße Mehl, Semmelbrösel und die Eimasse jeweils in Suppentellern vorbereiten. Das Fleisch erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbrösel wenden.

Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und jedes Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Das fertige Schnitzel auf Küchenkrepp etwas ruhen lassen.

Für Ärpel mit Schlaat:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Speck in einer Pfanne in einem EL Öl anbraten. Mit 200 ml Wasser ablöschen. Speckwasser mit Gemüsefond vermischen und bei kleiner Hitze kochen lassen.

Endiviensalatblätter waschen, trockenschleudern und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein würfeln. Für das Dressing Essig, restliches Rapsöl und Salz mit den Zwiebelwürfeln verrühren. Milch in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießen, stampfen und Milch nach und nach dazugeben. Speckwasser, Pfeffer und Muskat nach Geschmack hinzufügen. Vor dem Servieren den Endiviensalat untermengen.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln und mit Preiselbeeren auf das Schnitzel legen.

Schnitzel und Ärpel mit Schlaat auf Tellern anrichten und mit Zitrone und Preiselbeeren garniert servieren.

Horst Schneider am 06. Februar 2020

Scaloppine, Erbsen-Risotto, Pilze, Parmesanchip

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsschnitzel à 130 g	30 g Lauch	1 Zitrone
2 EL kalte Butter	Butterschmalz	100 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

120 g Risotto-Reis	75 g junge Erbsen	1 Beet Erbsensprossen
50 g Lauch	1 Knoblauchzehe	40 g Butter
50 g Parmesan	500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	1 Prise Chiliflocken	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

6 kleine Kräuterseitlinge	200 g Butterschmalz	Mehl, Muskatnuss, Salz
---------------------------	---------------------	------------------------

Für den Parmesanchip:

80 g Parmesan

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Jedes Schnitzel in drei Teile schneiden.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Lauch waschen, putzen und klein schneiden. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter und Zucker andünsten und mit Weißwein ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Kalbsfond und Zitronenabrieb hinzugeben und den Sud etwas einreduzieren lassen. Mit restlicher Butter montieren.

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz darin anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren in der Sauce wenden. Fleisch mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für das Risotto:

Fond in einem Topf erhitzen. Lauch waschen, putzen und klein schneiden. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Eine Flocke Butter in einen Topf geben und Lauch, ganze Knoblauchzehe und Zucker hinzugeben. Alles leicht karamellisieren lassen. Dann den Reis und das Lorbeerblatt hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Unter Rühren nach und nach den heißen Fond zugeben, das Risotto bissfest garen. Parmesan reiben. Zusammen mit der restlichen Butter unter das Risotto rühren. Die Knoblauchzehe entfernen. Erbsen zugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Risotto mit Erbsensprossen garnieren.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen und der Länge nach halbieren. Mehl mit Salz und Muskatnuss vermengen. Die Pilze darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze im heißen Fett ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben und ein Häufchen auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben. In den vorgeheizten Backofen geben und backen bis der Käse geschmolzen ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 27. Januar 2020

Kalb-Filet, Rote-Bete-Kartoffelpüree, Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Matjesfilets, à 50-100 g	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
½ Bund frischer Dill	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, à 100 g	Rapsöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 vorg. Rote Bete	1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	50 ml Rote-Bete-Saft
1 Stück Ingwer	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 frischer Meerrettich	1 Schalotte	1 Zitrone
50 g kalte Butter	50 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
½ Bund Schnittlauch	1 TL Stärke	Salz, Pfeffer

Für das Ei:

2 Wachteleier	Öl	Salz , Pfeffer
---------------	----	----------------

Für die Rote Bete:

1 rote Bete	1 frischer Meerrettich	1 TL Rapsöl
Salz		

Für die Garnitur:

3 Stängel Schnittlauch

Für das Tatar:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Matjesfilets waschen, trockentupfen und fein würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Matjes-Würfeln in eine Schüssel geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Matjes-Zwiebel-Mischung mit etwas Zitronensaft und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Tatar geben.

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filet von allen Seiten in etwas Öl scharf anbraten, danach in den Ofen geben.

Sobald eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist, aus dem Ofen nehmen. Butter erwärmen und Fleisch kurz durch die Butter schwenken.

Für das Püree:

Lorbeerblatt abzupfen. Ingwer waschen und eine Scheibe abschneiden.

Chili waschen, trockentupfen und anschneiden. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt, der Chilischote, der Ingwerscheibe und der Knoblauchzehe in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen, Lorbeerblatt, Ingwerscheibe, Knoblauchzehe und Chilischote entfernen und Kartoffeln ausdampfen lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Rote Bete würfeln und mit Butter und Rote-Bete-Saft zu den Kartoffeln geben. Alles fein zerstampfen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und die Hälfte klein würfeln. Die Schalotten-Würfel im Bratensatz des Kalbsfilets mit 10 g Butter anschwitzen, mit Kalbsfond ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Restliche Butter hinzufügen, mit dem Stabmixer unterrühren und ggfs. mit etwas in kaltem

Wasser angerührter Stärke abbinden. Meerrettich schälen, reiben und auch in die Pfanne geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und der Sauce beimengen.

Für das Ei:

Wachteleier mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Meerrettich schälen und reiben.

Rote Bete mit Salz und etwas Meerrettich würzen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Schmidt am 20. Januar 2020

Kalb-Filet mit Vanille-Karotten und Parmesan-Soufflé

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet, à 400 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Zitronenthymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL grobes Meersalz	Pfeffer

Für die Vanille-Karotten:

250 g Karotten	2 EL Butter	100 ml Karottensaft
50 ml Birnensaft	50 ml Aprikosensaft	1 EL brauner Zucker
$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Salz	weißer Pfeffer

Für das Parmesan-Soufflé:

1 Schalotte	150 ml Sahne	2 Eier
120 g Parmesan	1 Muskatnuss	Butter

Für die Sauce:

1 kleine Kartoffel	1 Schalotte	1 Zitrone
1 EL Butter	100 ml Sahne	30 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsefond	1 Bund Petersilie	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenthymian	1 Zweig Rosmarin
-------------------------	------------------

Den Ofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.. Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Pfeffer würzen. Filet in einer Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und rundherum anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig über das Fleisch legen. Fleisch auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20 Minuten garen.

Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit groben Meersalz bestreuen und in ca. 4 cm dicke Stücke schneiden.

Für die Vanille-Karotten: Karotten schälen, von Enden befreien und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker leicht karamellisieren, Karotten dazugeben, leicht darin andünsten und dann Butter hinzufügen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 1 Msp. Vanillemark, Birnen- Aprikosen- und Karottensaft zu den Karotten geben und köcheln lassen, bis die Karotten bissfest sind. Karotten vor dem Servieren mittels eines Servierringes zu einem Türmchen schichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Parmesan-Soufflé: Soufflé-Förmchen mit Butter einfetten. Parmesan reiben. Schalotte abziehen, fein hacken und zusammen mit der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Sahne aufgießen. Parmesan und dann die Eier hinzufügen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Parmesan-Masse mit Salz und Muskat würzen und mit dem Stabmixer aufschlagen. Parmesan-Masse in die Förmchen geben und im Wasserbad bei 160 Grad für ca. 25 Minuten backen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und die Hälfte würfeln. Kartoffel schälen und klein würfeln. Kartoffel- und Schalottenwürfel in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond aufgießen und mindestens auf die Hälfte reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sahne und etwas Zitronensaft dazugeben und 3 Minuten weiterköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit etwas Salz der Masse hinzufügen. Alles mit einem Stabmixer zu einem Schaum aufschlagen.

Für die Garnitur: Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig über das Gericht legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 06. Januar 2020

Risotto Milanese mit Saltimbocca alla romana

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	70 g Zwiebeln	30 g Butter
40 g Parmesan	80 ml Weißwein	500 ml Rinderfond
1 TL Safranfäden	3 Blätter Salbei	1 TL Safran
Salz	Pfeffer	

Für die Saltimbocca:

5 Sch. Kalbsrücken, à 80 g	4 Sch. Parmaschinken	1 Zitrone
20 g Butter	80 ml trockener Weißwein	80 ml Kalbsfond
4 EL Olivenöl	5 Blätter Salbei	Salz
Pfeffer		

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis, Safran und Safranfäden hinzufügen, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Wein unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Rinderfond erhitzen und ein Drittel davon angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zwei Mal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. 30 g Parmesan fein reiben. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Restlichen Parmesan hobeln und das Gericht damit bestreuen. Salbeiblätter abzupfen und das Gericht damit verzieren.

Für die Saltimbocca:

Kalbsscheiben waschen, trockentupfen, nacheinander in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischhammer (oder Stieltopfboden) dünn klopfen. Fleischoberseite leicht mit Pfeffer würzen. Schinkenscheiben halbieren. Salbeiblätter abzupfen. Kalbsscheiben mit je einer Schinken-Hälfte und einem Salbeiblatt belegen. Kalbsscheiben zusammenklappen und mit je 1 Holzspieß verschließen. Fleisch auf beiden Seiten mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Weißwein in die Pfanne mit dem Bratensatz gießen und den Bratensatz unter Rühren loskochen. Bei starker Hitze fast völlig einkochen lassen.

Kalbsfond angießen und auch diesen ein wenig einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Saltimbocca mit der Salbeibutter beträufeln und anrichten. Zitrone heiß waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden und die Saltimbocca mit etwas Saft beträufeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Milena Krieg am 06. Januar 2020

Kalb-Schnitzel mit Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	125 g Camembert
75 g Semmelbrösel	1 Bund Petersilie	1 Prise Rosenpaprika
25 g Mehl	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeer-Sauce:

2 EL Preiselbeeren (Glas)	100 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------------	---------------

Für den Kartoffelstampf:

5 festk. Kartoffeln	½ Sellerieknolle	200 ml Milch
1 EL Butter	1 Muskatnuss	1 TL Salz

Pfeffer

Für den Feldsalat:

125 g Feldsalat	25 g Cranberries	50 g Walnüsse
1 Zitrone	4 TL Honig	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsschnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Eine halbe Schnitzel-Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und zwei Stücke auf die Innenseite des Schnitzels legen. Petersilie abbrausen, hacken und mit Paprikapulver darauf geben und das Schnitzel zuklappen. Mit Zahnstochern verschließen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Mehl und Semmelbröseln eine Panierstraße auf jeweils drei Tellern bereitstellen. Das Schnitzel von beiden Seiten zuerst in Mehl wälzen, dann durch die Eiermasse ziehen und zuletzt in Semmelbrösel wälzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Preiselbeer-Sauce:

Aus dem Bratsatz eine Sauce herstellen. Hierzu die Preiselbeeren zusammen mit Schlagsahne in den Fond rühren und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Wasser mit Salz aufkochen. Kartoffeln schälen, waschen und anschließend halbieren. Sellerie schälen, waschen, trockentupfen und in Stücke klein schneiden. Kartoffel und Sellerie zusammen ca. 15 Minuten in Salzwasser garen. Milch währenddessen im zweiten Topf erhitzen.

Nach Ablauf der Zeit Kartoffel und Sellerie mit Butter, Muskat, Salz, Pfeffer und einem Schuss warmer Milch mithilfe eines Kartoffelstampfers zusammen stampfen.

Für den Feldsalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Walnüsse mit Butter und der Hälfte vom Honig etwas anrösten. Für das Dressing Zitrone auspressen und 1 TL vom Saft mit ½ TL Zitronenabrieb, dem restlichen Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anrühren. Salat mit den Walnüssen und der Vinaigrette vermengen und die Cranberries darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Inga Quotadamo am 10. Dezember 2019

Gebratenes Kalb-Filet mit Steinpilz-Soße, Kürbis-Gnocchi

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 500 g	2 Zweige Salbei	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Zweige Maggikraut	Salz

Für die Gnocchi:

100 g mehligk. Kartoffeln	150 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe
50 g Ricotta	2 Eier (Eigelb)	100 g Mehl
1 EL Parmesan	1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin
Cayenne Pfeffer	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL getrock. Steinpilze	1 Zwiebel	100 ml Weißwein
100 ml Sahne	1 Lorbeerblatt	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
200 ml Olivenöl	Salz	

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet salzen, in einer Pfanne mit den Kräutern von allen Seiten scharf anbraten und in den Backofen geben.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen.

Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken. Salbei und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kürbis aufschneiden, Kerne entfernen und mit Knoblauch, Salbei und Rosmarin dünsten bis er weich ist. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben.

Ricotta, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Parmesan dazu geben. Eier trennen und Eigelb ebenfalls dazugeben. Mehl nach und nach bei geben bis eine geschmeidige Massen entsteht. Gnocchi formen und in Salzwasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und hell anschwitzen. Steinpilze zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Salz und Lorbeer dazugeben und ein reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Sauce mit Sahne und Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Hokkaido in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Kürbis mit Knoblauch, Rosmarin und Öl beträufeln und bei 180 Grad in den Backofen geben. Mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 11. November 2019

Kalb-Schnitzel mit Pilz-Soße, Kartoffel-Püree, Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	1 Ei	2 EL Mehl
4 EL Paniermehl	5 EL Butterschmalz	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

Für das Püree:

8 mittelgroße Kartoffeln	150 ml Milch	1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	1 TL Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

10 gemischte Pilze	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	150 ml Weißwein
1 Zitrone	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Salz	1 Prise Pfeffer	

Für den Salat:

2 Karotten	20 g Kürbiskerne	1 Zitrone
1 TL Honig	1 EL Olivenöl	1 EL Apfelessig
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Zitronenmelisse	
---------------------------	-------------------------	--

Für das Schnitzel:

Das Schnitzel plattieren und in Mehl und Ei wenden. Von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Dann in Paniermehl wenden.

Schnitzel von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten im Butterschmalz goldbraun braten.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser geben. Salz in den Wassertopf geben. Kartoffeln ca. 15 Minuten köcheln lassen und abgießen. Anschließend mit einem Stampfer klein stampfen. Milch dazugeben und in einer extra Pfanne 1 EL Butter braun schmelzen lassen. Butter zu dem Püree geben und gut durchmischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Alles in die Pfanne geben und gut anbraten lassen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben (nicht scharf anbraten) Danach die Sahne dazugeben. Gemüsefond und Wein nach Gefühl dazugeben.

Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Salat:

Karotten schälen und klein raspeln. Kürbiskerne in einer Pfanne von beiden Seiten rösten. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Honig, Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer zu den Karotten geben, gut durchmischen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Kürbiskerne kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Melisse abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Hofmann am 04. November 2019

Kalb-Filet mit Kümmel-Kraut und Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbfilet à 500 g	1 Knoblauchzehe	1 kleines Stück Ingwer
1 Zitrone	2 rote Chilischoten	100 ml Sojasauce
2 EL Honig	Sesamöl	1 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Limette	40 ml Maracujasaft	1 Prise Rohrzucker
-----------	--------------------	--------------------

Für den Kürbis:

400 g Hokkaido-Kürbis	2 Knoblauchzehen	1 kleines Stück Ingwer
1 kleines Stück Kurkuma	200 ml Gemüsefond	1 Vanilleschote
1 Kardamomkapsel	1 EL Koriandersaat	125 ml Kokosmilch
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Zimt	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Krautsalat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Weißkohl	1 Apfel	200 ml neutrales Öl
100 ml Essig	2 EL Zucker	1 TL Kümmel
1 TL Salz		

Für die Garnitur:	30 g Pinienkerne	Zwiebelsprossen
--------------------------	------------------	-----------------

Für das Fleisch: Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Teller darin vorwärmen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Chili klein schneiden. Sojasauce, Honig, Ingwer, Knoblauch und Chili in eine Schüssel geben und gut vermischen. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Gefrierbeutel geben und mit der Sauce übergießen. Den Beutel schließen und ca. 20 Minuten marinieren lassen. Filet in Medaillons schneiden und mit Zitronensaft würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten in Öl anbraten. Braunen Zucker über dem Fleisch verteilen und flambieren.

Für die Sauce: Limette halbieren und Saft auspressen. Sauce aus dem Beutel mit etwas Limetensaft, Zucker und Maracujasaft vermischen. Über das Fleisch geben und noch einmal für einige Minuten im Ofen garen lassen. Die Kerntemperatur sollte zwischen 72-75 Grad liegen.

Für den Kürbis: Kürbis waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Kürbis zusammen mit dem Knoblauch im Topf anbraten. Mit etwas Zucker karamellisieren. Etwas Salz dazu geben. Mit geschlossenem Deckel mindestens 5 Minuten leicht anbraten. Mit einem Holzlöffel umrühren. 3 Minuten weiterbraten. Kurkuma und Ingwer schälen, dazureiben und kurz mit anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und leicht köcheln lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und dazugeben. Kardamomkapsel aufbrechen. Koriandersaat mörsern. Vanillemark, Kardamomkapsel, Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer zum Kürbis geben. Kokosmilch hinzufügen und abschmecken. Kürbis pürieren.

Für den Krautsalat: Apfel waschen, schälen und ebenfalls raspeln. Kohl waschen, trockenschleudern und raspeln. Öl, Essig, Zucker, Kümmel und Salz aufkochen und über den Kohl gießen und mit geriebenem Apfel vermengen.

Für die Garnitur: Pinienkernen in einer Pfanne rösten. Kürbispüree mit Pinienkernen und Zwiebelsprossen garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Dogan am 04. November 2019

Wiener Schnitzel, Erdäpfel-Salat, Eier-Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel, à 120 g	2 Eier	20 ml Vollrahm
80 g doppelgriffiges Mehl	200 g Paniermehl	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

500 g festk. Kartoffeln	4 Radieschen	1 Salatgurke
400 ml Geflügelfond	3 EL Rotweinessig	2 EL Butter
1 Zweig Petersilie	1 Zweig Schnittlauch	1 EL Senf
2 TL Zucker	Cayennepfeffer	

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	1 Zwiebel	Öl, Salz, Pfeffer
--------------------	-----------	-------------------

Für das Schnitzel:

Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Folie eingewickelt auf ca. 4 mm klopfen. Eier und Rahm vermischen und Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und etwas anfeuchten. Aus Mehl, der Eier-Rahm-Mischung und Semmelbröseln eine Panierstraße aufbauen und Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren. Schnitzel auf beiden Seiten im Butterschmalz goldgelb ausbacken. Pfanne hin und her bewegen, sodass das Fett über die Schnitzel schwappt, denn die Panade soll sich wölben.

Für den Salat:

Kartoffeln im Salzwasser waschen, schälen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und gar kochen. Fond mit Essig erhitzen und mit Senf verrühren. Mit Cayennepfeffer und Zucker würzen. Eine Kartoffel dazugeben und mixen. Radieschen und Salatgurke waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 1 EL grob hacken. Aus der Butter braune Butter machen und diese mit Petersilie unter den Salat heben. Über den Salat geben.

Für die Pfifferlinge:

Zwiebel abziehen und in Würfel. Pfifferlinge putzen, zusammen mit Zwiebeln in Öl glasig andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fabienne Senn am 23. Oktober 2019

Saltimbocca in Weißwein-Soße, Karotten, Brokkoli-Röschen

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca-Päckchen:

300 g Kalbshende (Mittelstück)	6 Scheiben Parmaschinken	2 Zweige Salbei
Butter	Salz	weißer Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

5 mittelgr. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	500 ml Gemüsefond
½ Bund Rosmarin	Butter	Salz
weißer Pfeffer		

Für das Gemüse:

½ Strunk dunkelgrüner Brokkoli	½ Bund junge Möhren	1 Schalotte
2 EL feiner Zucker	1 Muskatnuss	Butter
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zitrone	1 Orange	500 ml Gemüsefond
125 ml trockener Weißwein	100 g kalte Butter	

Für die Garnitur:

½ Bund krause Petersilie	2 EL gehobelte Mandeln	
--------------------------	------------------------	--

Für die Saltimbocca-Päckchen:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, zu Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in Butter kurz anbraten, mit Salbei und Parmaschinken ummanteln und kurz warmstellen. Nochmals kurz anbraten.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Schalotte abziehen, halbieren und mit dem Gemüsefond aufkochen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zwei Zweige zum Aromatisieren in den Fond geben. Kartoffeln schälen, vierteln und im Gemüsefond garen. Restlichen Rosmarin klein hacken und kurz zusammen mit den Kartoffeln in Butter kross anbraten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

Brokkoli waschen und trockentupfen. Möhren waschen, trocken tupfen und große Karotten evtl. halbieren. Schalotte abziehen und halbieren.

Karotten zusammen mit der Schalotte aufkochen, in Butter und Zucker rösten und garen. Brokkoli-Röschen kochen und je nach Größe auf der Schnittfläche rösten oder zu den Karotten geben und mitrösten.

Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und das Gemüse damit würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zitrone und Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fond mit Wein aufgießen, etwas Zitronen- und Orangensaft zugeben und mit kalter Butter montieren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Das Gericht mit Mandelplättchen und Petersilie-Blättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlind Sahn am 21. Oktober 2019

Kalb-Schnitzel, Limetten-Butter, Ofen-Kartoffeln, Spinat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbsrücken, à 300 g	100 ml Kalbsfond	10 Kapern
100 g Mehl	300 ml Olivenöl	

Für die Limettenbutter:

2 Limetten	2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
1 Glas eingel. Kapern	1 Zweig Rosmarin	100 g Butter
1 EL Olivenöl		

Für die Kartoffeln:

200 g festk. Drillinge	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
100 g Himalaya-Salz		

Für den Spinat:

400 g Babyblattspinat	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und in 3 cm dicke Streifen schneiden, dann in der Mitte bis fast bis zum Ende einschneiden und aufklappen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie bedecken. Das Fleisch mit einem Plattierisen flach klopfen. Das geklopfte Schnitzel leicht anmehlieren und in einer anderen sehr heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 20 Sekunden (je nach Dicke) braten. Dann kurz beiseitelegen. Schnitzel in den Limetten Butter Sud geben und fertig garen. Das Schnitzel mit dem Sud beträufeln und einige Kapern dazugeben.

Für die Limettenbutter:

50 g Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und glasig dünsten.

Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen, vierteln und zusammen mit Kapern und Rosmarin auch in die Pfanne geben. Limette halbieren, auspressen, den Saft einer halben Limette auffangen und zur Pfanne dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Kalbsfonds ablöschen und einreduzieren lassen.

Für die Kartoffeln:

Drillinge waschen, trockentupfen, halbieren und auf einem Backblech auslegen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffeln kräftig mit dem Himalaya- Salz bestreuen und Rosmarin und Knoblauch darüber geben. Ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten evtl. etwas Olivenöl dazugeben.

Für den Spinat:

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit Butter und Knoblauch in der Schnitzelpfanne kurz dünsten. Muskatnuss reiben und 2 TL auffangen.

Spinat mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kahse am 14. Oktober 2019

Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel	2 altbackene Brezen	1 Zitrone
1 Ei	50 g süßer Senf	10 g Meerrettich
50 g Weizenmehl	125 g Butterschmalz	2 EL kalte Butter, Salz

Für den Kartoffelsalat:

250 g festk. Kartoffeln	1 Glas Essiggurken	1 kleine rote Zwiebel
150 ml Gemüsefond	½ Bund Schnittlauch	½ Bund krause Petersilie
1 EL Apfelessig	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke	½ Bund Schnittlauch	1 TL süßer Senf
2 EL Weißweinessig	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Den Meerrettich schälen und reiben. Brezen mit Hilfe eines Mixers zu Bröseln mahlen und in einen tiefen Teller geben. Ei in einem zweiten tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen, das Mehl in einen dritten Teller streuen. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und falls nötig plattieren. Schnitzel leicht salzen, den süßen Senf mit dem Meerrettich verrühren und beidseitig auf die Schnitzel streichen. Nacheinander in Mehl, Ei und Brezenbröseln panieren. Überschüssiges Mehl und Ei abklopfen. Panade nicht zu fest andrücken, da sie sonst nicht gut aufgeht.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin braten, die Pfannen dabei auf der Herdplatte hin und her bewegen. Nach ca. zwei Minuten, wenn die Ränder der Schnitzel braun werden, diese wenden und etwa einen Esslöffel kalte Butter in die Pfanne geben.

Bratpfanne mit den Kalbsschnitzeln weiter leicht auf dem Herd bewegen, bis die Panade goldbraun ist.

Die fertigen Münchner Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone in Spalten schneiden.

Für den Kartoffelsalat:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und ungeschälte Kartoffeln ca. 20 - 25 Minuten gar kochen. Eine Essiggurke in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel und Gurkenwürfel vermischen und Fond darüber gießen. Apfelessig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unter die Marinade heben. Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden und mit der Marinade vermengen. Etwas ziehen lassen, so dass die Kartoffeln die Marinade gut aufnehmen können. Kurz vor dem Servieren etwas Öl hinzufügen und den Salat noch einmal durchmischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und zum Garnieren verwenden.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke waschen. Anschließend in feine Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Salz vermischen, ziehen lassen. Für das Dressing Essig, 1 EL Wasser, Senf, Pfeffer und Öl mischen. Nach der Ruhezeit den entstandenen Gurkensaft abgießen. Gurke mit dem Dressing mischen. Schnittlauch fein hacken und den Gurkensalat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Weinreich am 18. September 2019

Kalb-Filet, Portwein-Soße, Möhren, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet am Stück	14 Scheiben Bacon	2 Thymianzweige
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Möhren:

4 gleichgroße Möhren	200 ml Gemüfefond	1 TL Zucker
3 EL Butter	Salz	

Für das Kartoffelpüree:

6 mehlig. Kartoffeln	100 g Butter	200 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Portweinsauce:

1 rote Zwiebel	200 ml Portwein	200 ml Rotwein
150 ml Kalbsfond	Butterschmalz	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für das Kalbsfilet im Speckmantel:

Den Ofen auf 140 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Bacon umwickeln und kurz in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit Thymianzweigen im Backofen auf eine Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Nach Erreichen der Kerntemperatur ca. 3 Minuten ruhen lassen, zum Schluss in Scheiben schneiden.

Für die Möhren:

Die Möhren schälen und in Rauten schneiden. Gemüfefond erhitzen und die Möhren ca. 10 Minuten darin köcheln lassen. Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Möhren mit Zucker dazugeben und darin glasieren. Mit Salz abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und ca. 15 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen und mit Milch, Muskat und Butter vermengen. Mit einem Handrührgerät mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Portweinsauce:

Für die Sauce Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht anbraten. Kalbsfond, Portwein und Rotwein angießen und reduzieren lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie waschen, abbrausen und klein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Beate Rettberg am 16. September 2019

Cappuccino, Salat, gefülltes Kalb-Schnitzel

Für zwei Personen

Für den Cappuccino:

100 g Champignons	2 EL getrock. Steinpilze	1 Karotte
1 Stück Sellerie	125 ml Rinderfond	125 ml Pilzfond
150 ml fettarme Milch	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

3 kleine Rosé Champignons	1 kleiner Radicchio	20 g Pinienkerne
1 Orange (Saft, Abrieb)	50 ml Apfelessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne	1 Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 EL Apfelessig	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 180 g	10 Rosé Champignons	2 Scheiben Pancetta
20 g milder Gorgonzola	1 Schalotte	1 Zweig krause Petersilie
1 Ei	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Cappuccino:

Die Champignons putzen. Karotte und Sellerie schälen und zusammen mit den Pilze würfeln und mit dem Rinder- und Pilzfond und getrockneten Steinpilzen aufkochen. Die Hälfte des Fonds und des Gemüses pürieren. Milch dazugeben und aufschäumen. In ein Whiskeyglas füllen und eine Milch-Schaum-Haube darauf setzen.

Für den Salat:

Pilze putzen. Salat waschen und trockenschleudern. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, Olivenöl dazu geben und die Pilze und den Radicchio in der Pfanne kurz braten. Mit etwas Orangensaft, Orangenabrieb und Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Chutney:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Ingwer schälen und reiben. Birne waschen, trockentupfen, würfeln und zusammen mit Ingwer, Apfelessig, Zucker und Salz einkochen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Schluss die Thymianblättchen dazugeben.

Für das Schnitzel:

Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Champignons putzen, würfeln und zusammen mit der Schalotte und Petersilie in Olivenöl anbraten.

Kalbsschnitzel plattieren, salzen und pfeffern und mit den Pilzen, Gorgonzola und Pancetta füllen und gut verschließen. Schnitzel in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen und in Butterschmalz ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 12. September 2019

Kürbis-Gemüse mit Kernöl-Kartoffel-Schaum, Kalb-Filet

Für zwei Personen

Für das Kürbisgemüse:

250 g Muskat-Kürbis	10 g Ingwer	$\frac{1}{4}$ Zitrone
3 Zweige glatte Petersilie	35 ml Champagneressig	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	5 Senfkörner	1 Nelke
1 Wacholderbeere	1 Lorbeerblatt	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Kernöl-Schaum:

250 g festk. Kartoffeln	250 ml Milch	250 ml Butter
50 ml Kürbiskernöl	20 ml Trüffellessig	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Kalbsfilet:

200 g Kalbsfilet	2 Stiele Schnittlauch	Salz
------------------	-----------------------	------

Für die Kürbisblüte:

2 Kürbisblüten	50 g Kichererbsenmehl	50 g Reismehl
200 ml Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
Sonnenblumenöl	$\frac{3}{4}$ TL Salz	

Für die Garnitur:

1 EL Kürbiskerne	Kürbiskernöl	Kapuzinerkresseblüten
Wildkräuter		

Für das Kürbisgemüse:

Den Kürbis in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit 150 ml Wasser, Champagneressig und Zitronensaft ablöschen. Zimt, Senfkörner, Nelke, Wacholderbeere, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazugeben und den Karamell verkochen. Kürbiswürfel dazugeben und weich kochen.

Kürbis rausnehmen, Sud passieren und Kürbis wieder hineingeben.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kürbis mit Butter montieren sowie mit Petersilie verfeinern.

Für den Kernöl-Schaum:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln mit Kartoffelpresse passieren und mit der erhitzten Milch in der Küchenmaschine mixen. Butter in einer Pfanne sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Pfanne vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern. Die braune Butter mit Kürbiskernöl und Trüffellessig einlaufen lassen. Alles sehr fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mithilfe eines Trichters in eine Isi Flasche abfüllen und einer Patrone versehen. Flasche im Wasserbad vom Kalbsfilet warmhalten.

Für das Kalbsfilet:

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Kalbsfilet straff in Klarsichtfolie einwickeln und danach in Alufolie einschlagen. Die Stücke bei 74 Grad ca. 15 Minuten pochieren und 5 Minuten ruhen lassen. Filet vorsichtig von den Folien befreien und jeweils in 2 Tranchen schneiden. Durch den Schnittlauch rollen und mit Salz nachwürzen.

Für die Kürbisblüte:

Beide Mehlsorten mit dem Backpulver und Kurkuma, Rote-Bete-Saft und Salz mischen. 125 ml Wasser zufügen und glatt rühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Kürbisblüten hinein tunken. Öl in einem hohen Topf erhitzen und Kürbisblüten darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen. Kräuter abrausen und trockenwedeln.

Das Kürbisgemüse mittig auf dem Boden des Tellers verteilen. KernölKartoffel-Schaum darüber geben und das Kalbsfilet mittig darin platzieren. Mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Blüten und Wildkräutern garnieren.

Lisa Lührs am 10. September 2019

Kalb-Filet mit Rosmarin-Soße, Ziegenkäse im Blätterteig

Für zwei Personen**Für die Kalbsfilets:**

2 Kalbsfilets à 130 g Ghee Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 2 Knoblauchzehen 2 EL Butter
150 ml Kalbsfond 160 ml Portwein 2 Zweige Rosmarin

Für den Ziegenkäse:

1 Packung Blätterteig 1 kleine reife Tomate 1 Ziegenkäserolle
1 Ei 4 TL Lavendelhonig 10 g Kräuter der Provence
4 Zweige Lavendel 1 EL Salzflocken Pfeffer

Für die Kalbsfilets:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Ghee in einer Pfanne anbraten und im vorgeheizten Backofen fertig garen. Bratensatz beiseite stellen.

Für die Sauce:

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein hacken. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Den Bratensatz vom Fleisch mit Fond und Portwein ablöschen und mit Rosmarin, Knoblauch und der Schalotte einreduzieren lassen. Schließlich die Butter zur Bindung in die Sauce geben.

Für den Ziegenkäse unter Blätterteighaube:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Zwei runde, ofenfeste Förmchen jeweils mit zwei Tomatenscheiben und einer Scheibe Käse füllen. Kräuter der Provence und Lavendel zusammen mit Salz, Pfeffer und dem Lavendelhonig auf die Tomaten-Käse-Füllung geben.

Zwei Deckel aus Blätterteig passend auf die Förmchen zuschneiden, diese auflegen und leicht festdrücken. Ein Ei trennen und den Blätterteigdeckel mit einem Eigelb bepinseln. Beide Förmchen in den vorgeheizten Ofen schieben und den Blätterteig goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 05. September 2019

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	280 g Butterschmalz
25 g Mehl	80 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Petersilien-Kartoffeln:

350 g lila Kartoffeln	½ Bund krause Petersilie	3 EL Ghee
Salz		

Für den Salat:

2 kl. mehligk. Kartoffeln	200 g Babyblattspinat	4 Radieschen
1 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Pinienkerne	1 EL Kürbiskerne
3 EL Sauerrahm	50 ml Schlagsahne	80 ml Balsamicoessig
2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund krause Petersilie	1 Bund frischer Schnittlauch
20 g Zucker	150 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	5 Zweige krause Petersilie	Öl
-----------	----------------------------	----

Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Bei der Zubereitung eines Schnitzels ist es wichtig, dass Sie das Fleisch ständig im heißen Fett in der Pfanne hin und her schwenken. Nur so kann die Panade gleichmäßig und schön knusprig ausgebacken werden.

Dieser Vorgang wird auch „soufflieren“ genannt.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser etwa 16 Minuten garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ghee in einer Pfanne auslassen und abgegosse- ne Kartoffeln mit der Petersilie darin schwenken und mit Salz würzen.

Für den Salat:

Kartoffeln schälen und weich kochen, bis sie fast zergehen. Aus dem Wasser nehmen und zerstampfen. Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauerrahm, Sahne, Essig, Senf, Zucker und Öl zusammen mit den gehackten Kräutern und den zerstampften Kartoffeln zu einer Salatsauce vermengen.

Radieschen putzen, schneiden und mit den Kernen in das Dressing verarbeiten.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen und vierteln. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Öl in einem Topf heiß werden lassen und die Petersilie darin frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 04. September 2019

Piccata milanese, Spaghetti, Tomaten-Soße, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Piccata milanese:

2 Kalbsschnitzel à 60 g	50 g Parmesan	1 Eier
2 EL Paniermehl	50 g Mehl (Typ 405)	Butterschmalz
Salz		

Für die Spaghetti:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	Salz
-----------------------	--------	------

Für die Kirschtomaten-Sauce:

500 g süße Kirschtomaten	1 Tropeazwiebel	40 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Orange	1 EL Tomatenmark
Ahornsirup	1 Prise Piment-d'Espelette	Olivenöl, Salz

Für den Salat:

50 g Rucola	50 g Blattsalat	1 EL weißer Balsamico
1 EL Ahornsirup	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

5 Basilikumblätter

Für das Piccata milanese:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Schnitzel salzen und mehlieren.

Parmesan reiben. Käse mit Eiern und Paniermehl mischen und die Schnitzel durch die Masse ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel ca. 3 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

Für die Spaghetti:

Hartweißengrieß, Eier und $\frac{1}{2}$ TL Salz mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten, mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Spaghetti-Aufsatz geben und schließlich in siedendem Wasser kurz garen.

Für die Kirschtomaten-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten putzen, halbieren und zusammen mit den passierten Tomaten mit in die Pfanne zu den Zwiebeln und Knoblauch geben. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Orange unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.

Orangensaft, Tomatenmark und Ahornsirup zur Sauce geben und alles mit Salz, Piment d'Espelette und Orangenabrieb abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen und trocken schleudern. Große Blätter ggf. klein zupfen.

Für das Dressing Olivenöl, Ahornsirup und Balsamico verrühren und mit Salz abschmecken. Über den Salat geben.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln und kurz vor dem Servieren über die Sauce geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 04. September 2019

Holsteiner Schnitzel mit Ei und Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel (à 125 g) 5 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier (Größe M) 3 EL Weißweinessig Salz, Pfeffer

Für die Petersilien-Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln 30 g Butter 1 Bund krause Petersilie
Salz, Pfeffer

Für den Krabbenshooter:

2 EL Nordseekrabben 250 ml Tomatensaft 2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone 1 TL scharfe Chilisaucе 1 TL neutrales Olivenöl
Meersalz

Zum Garnieren:

4 Sardellenfilets in Öl 180 g vorgeg. Rote-Bete 2 Scheiben weißes Toastbrot
150 g Gewürzgurken 1 EL Kapern 1 Zweig krause Petersilie

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit Wasser und Essig zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Die Kartoffeln säubern und in einem Topf mit Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer großen Pfanne Butter schmelzen. Kartoffeln dazugeben und bräunen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Anschließend über die Kartoffeln geben und gemeinsam in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krabbenshooter:

Krabben in ein kleines Glas geben. Mit Tomatensaft auf ca. zwei Drittel des Glases auffüllen. Einige Spritzer Chilisaucе, Olivenöl und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Zum Schluss mit einem Klecks Crème fraîche garnieren und etwas Meersalz würzen.

Zum Garnieren:

Toastbrot in der Pfanne rösten, Sardellenfilets abtropfen lassen und auf das Toastbrot legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Die Rote Bete und Gewürzgurken abtropfen lassen und klein schneiden.

Schnitzel mit Kartoffeln und pochiertem Ei auf Tellern anrichten, das belegte Toastbrot dazu reichen, mit Rote Bete, Kapern und Gewürzgurken garnieren. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Kerstin Lasar am 21. August 2019

Kalb-Filet mit Pfifferling-Ragout und Semmelknödeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Kalbsfilet	20 g Butter	3 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pfifferling-Ragout:

500 g kleine Pfifferlinge	1 kleine Zwiebel	150 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

3 Semmeln vom Vortag	200 ml Milch	3 Eier
1 kleine Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	1 Prise feines Salz	

Für das Fleisch:

Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und salzen. In der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Pfanne zur Seite Stellen und das Fleisch nachziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pfifferling-Ragout:

Die Pfifferlinge putzen, die Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebel gemeinsam mit den Pfifferlingen anbraten.

Pilze und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, die warme Pfanne mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kurz vor dem Servieren die Pfifferlinge in die Sauce geben, die Petersilie hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Semmel würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Milch vermischen und ausdrücken. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Semmelmasse mit Backpulver, Zwiebel, Petersilie und Eiern vermengen, mit Salz abschmecken und die Masse mit feuchten Händen in beliebig große Knödel formen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die fertig geformten Semmelknödel ca. 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 19. August 2019

Wiener Schnitzel mit sommerlichem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 150 g	1 altbackenes Baguette	2 Eier
20 g Sahne	200 ml Butterschmalz	2 EL Preiselbeerkonfitüre
50 g Mehl	Pfeffer	Salz

Für den Kartoffelsalat:

300 g Kartoffeln	½ Gurke	75 g Kirschtomaten
50 g Babyspinat	1 Frühlingszwiebel	20 g Kürbiskerne
125 g Mozzarella	12 ml Weißweinessig	20 ml Mayonnaise
20 ml Kürbiskernöl	1 Prise Zucker	Pfeffer, Salz

Für die Garnitur:

1 Zitrone	essbare Blüten
-----------	----------------

Für das Wiener Schnitzel:

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsschnitzel nacheinander in einen großen Gefrierbeutel (6-8 l Inhalt) geben. Dann gleichmäßig dünn flach klopfen.

Brot in Würfel schneiden. Zu Bröseln mahlen oder zerkleinern und in einen tiefen Teller geben. Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Sahne etwas anschlagen und unter die Eier heben.

Die Kalbsschnitzel von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Beide Schnitzel in Mehl wenden, das Mehl leicht abklopfen, dann von beiden durch die Eimischung ziehen und schließlich mit beiden Seiten in die Semmelbrösel legen. Zwei- bis dreimal darin wenden, nicht andrücken.

Ausreichend Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel sollten von dem Fett umhüllt werden, aber nicht darin schwimmen. Die Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen. Schnitzel von jeder Seite ca. 2-3 min. goldgelb backen, dabei immer wieder mit etwas heißem, Fett übergießen.

Schnitzel anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen, nicht schälen und längs vierteln. Die Viertel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen (an der Seite etwas Platz für die Kürbiskerne lassen), salzen und ca. 20-25 min. im Backofen garen, bis sie außen leicht gebräunt sind. Nach ca. 15 min. die Kürbiskerne mit zu den Kartoffeln aufs Blech geben.

Gurke von den Enden befreien, längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Kirschtomaten halbieren. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Mayonnaise, Kürbiskernöl und Weißweinessig gut miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Mozzarella in 2 cm große Würfel schneiden.

Nach Ende der Backzeit Kartoffelspalten in eine große Schüssel geben und das Dressing unterheben. Anschließend Mozzarellastücke, Babyspinat, Gurke, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln unterheben.

Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zitronenscheiben herunter schneiden und zum Schnitzel servieren.

Die Blüten neben dem Schnitzel dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Diekmann am 12. August 2019

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gratin und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel	à 120 g	2 Eier
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

200 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	15 g Emmentaler
60 ml Milch	60 ml Sahne	4 Zweige Thymian
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Butterflöckchen	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

20 g gehackte Haselnusskerne	100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Möhre
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ EL Rotweinessig	1 $\frac{1}{2}$ EL Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kartoffelgratin:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen. Milch und Sahne in einem Topf auf $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen.

200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In kochendem Wasser 2 Minuten vorkochen.

Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, mit Butter fetten. Kartoffeln abgießen und schuppenförmig einschichten, mit der Sahnemischung übergießen. Mit geriebenem Emmentaler und Butterflöckchen bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Evtl. kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Für den Feldsalat:

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Feldsalat putzen, gründlich waschen und vorsichtig trocken schleudern. Möhre putzen und in feine Stifte hobeln oder schneiden. Zwiebel fein würfeln. Rotweinessig, Fond, Honig, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Öl gut verrühren. Zwiebeln untermischen. Feldsalat, Möhren und Sauce vorsichtig mischen, auf Tellern anrichten, mit Nüssen bestreut servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Max Kirschke am 05. August 2019

Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Reis, Römer-Koriander-Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	1 Zitrone	2 Eier
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
1 Zweig glatte Petersilie	Salz	

Für den Salat:

2 Römersalatherzen	1 Zitrone	1 EL naturtr. Apfelessig
2 EL Naturjoghurt	2 Zweige Koriander	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Zitronenreis:

125 g Basmatireis	25 g Butter	1 TL Kurkuma
1 Zitrone	2 TL Salz	

Für die Kalbsschnitzel:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Schnitzel zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen und mit Salz würzen. Mit einem Zestenreißer Zesten der Zitrone abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ganze Eier verquirlen und mit Zitronenzesten und Petersilie in eine Schüssel geben. Semmelbrösel und Mehl in separate Teller geben. Das Schnitzel zuerst in Mehl, dann in die Ei-Petersilien-Mischung tauchen und danach in Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Salat:

Salat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. 2 EL fein hacken und unter den Salat heben. Zitrone auspressen. Apfelessig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Joghurt unterrühren. Salat mit dem Dressing vermengen.

Für den Zitronenreis:

Wasser im Topf erhitzen. Butter in einem zweiten Topf erhitzen, Kurkuma und Reis hinzufügen. Zitrone abreiben und auspressen. Reis mit Salz würzen und mit 300 ml heißem Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zitronenabrieb und 1 EL Saft am Ende unter den Reis rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.

Camilo López am 01. August 2019

Saltimbocca alla romana mit Caponata, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

3 dünne Kalbsschnitzel	3 Sch. roher Schinken	6 Salbeiblätter
1 TL Butter	200 ml Weißwein	1 EL Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Caponata:

1 Aubergine	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Dose stückige Tomaten
2 EL Kapern	10 schwarze Oliven	50 ml dunkler Balsamico-Essig
2 EL flüssiger Honig	1 Bund Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	6 Rosmarinzweige	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Saltimbocca:

Die Kalbsschnitzel etwas flachklopfen und die Schinkenscheiben einmal in der Mitte durchschneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils einer Scheibe rohem Schinken belegen und darauf ein Salbeiblatt legen. Alles mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Butter und Olivenöl zerlassen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Wein in die Pfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Zum Schluss die Schnitzel noch einmal in die Pfanne geben und zwei Minuten darin erhitzen.

Für die Caponata:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aubergine waschen, Enden entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und Aubergine hellbraun anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch zugeben, salzen, pfeffern und mit Balsamico-Essig ablöschen. Dosentomaten und Thymian untermischen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten schmoren. Oliven und Kapern zugeben und weitere fünf Minuten ohne Deckel ziehen lassen. Mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren und gegebenenfalls vierteln. Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen und über die Kartoffeln streuen. Olivenöl über die Kartoffeln träufeln, für 20 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen. Am Ende der Garzeit mit viel Rosmarin und etwas Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Dais am 31. Juli 2019

Involtini di vitello mit tomatisierter Polenta

Für zwei Personen

Für die Polenta:

60 g Maisgries	1 Tomate	5 Cherrytomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	4 getrock. Öl-Tomaten
40 g Parmesan	250 ml Geflügelfond	4 EL Sahne
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Thymian	2 Zweige Minze
4 Blätter getrock. Minze	1 Muskatnuss	1 Prise Zucker
1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kalbsfleisch-Füllung:

50 g Pecorino	50 g Rosinen	40 g Pinienkerne
1 EL Kapern	6 getrock. Öl-Tomaten	3 Stiele glatte Petersilie
5 EL Olivenöl	Chilisalz	Pfeffer

Für die Kalbfleischröllchen:

2 Sch. Kalbsschnitzel (0,5 cm dick)	2 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
1 Zitrone	100 ml trock. Weißburgunder	200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Salbeiblätter	2 EL Butterschmalz	Chilisalz, Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

In einem Topf Butterschmalz erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und getrocknete Tomaten leicht anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitdünsten. Thymian und Minze abrausen, trockenwedeln und jeweils einen Zweig mit in die Pfanne geben. Mit Geflügelfond ablöschen und so lange warten, bis es köchelt. Langsam den Maisgries hinzugeben, so dass eine sämige Masse entsteht. Thymian und Minze herausnehmen und weiterköcheln lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne zusammen zur Polenta geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Die Tomate waschen, trocknen und häuten. Fruchtfleisch fein würfeln und unter die Polenta geben.

Als kleine Garnitur zur Polenta in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Cherrytomaten darin anbraten bis die Haut anfängt zu schrumpeln und Farbe anzunehmen. Mit Minze bestreuen.

Für die Kalbsfleisch-Füllung:

Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und zerkleinern. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein hacken. Pecorino reiben.

Petersilie, getrocknete Tomaten, Pecorino, Rosinen, Pinienkerne, Kapern und Olivenöl in einen Mixer geben, mit Chilisalz und Pfeffer würzen und zu einer groben Paste verarbeiten.

Für die Kalbfleischröllchen:

Backofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend halbieren und zwischen zwei Folien mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Nun von beiden Seiten pfeffern und salzen und die Füllung sorgfältig auftragen, ungefähr so dick wie die Schnitzel sind.

Die Schnitzel wie Rouladen quer aufrollen und mit je zwei Zahnstochern gut fixieren.

In der heißen Pfanne Butterschmalz erhitzen, 2 Scheiben Ingwer, dieangedrückte Knoblauchzehe und Zitronenabrieb hineingeben. Involtini mit der Nahtseite nach unten einsetzen und rundherum anbraten. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen, wenn sich eine schöne leichte Bräune einstellt. Die Kalbsröllchen in den Backofen auf ein Blech legen und rund 10 Minuten garen lassen.

Nun den Kalbsfond zum Weißwein in der Fleischpfanne angießen und gut reduzieren lassen.

Thymian, Salbei und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, zum Aromatisieren dazugeben. Pfanne vom Herd ziehen und die Sahne angießen. Alles sämig reduzieren und mit Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter aus der Sauce entfernen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Kurz am 31. Juli 2019

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 Eier	30 ml Sahne
50 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Pommes:

4 festk. Kartoffeln	2 Liter Frittieröl	Salz
---------------------	--------------------	------

Für den Salat:

½ Bund Dill	1 Salatgurke	3 EL Weißweinessig
1 EL Rapsöl	1 kleine rote Chilischote	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend zwischen zwei Frischhaltefolien ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Sahne steif schlagen.

Eier aufschlagen und zusammen mit der Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in der Eier-Sahne-Mischung und abschließend in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und panierte Schnitzel darin goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pommes:

Kartoffeln schälen, in dünne Stifte schneiden und in einer Schüssel mit Wasser zwischenlagern. Anschließend die Kartoffelstifte abseihen und auf einem Küchentuch für 5 Minuten trocknen lassen. In der Zwischenzeit das Öl in der Fritteuse auf 200 Grad erhitzen und die Pommes hineingeben. Nach 50 Sekunden die Pommes mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Die Fritteuse auf 210 Grad aufdrehen und die Pommes ein zweites Mal in die Fritteuse geben. Für 3 ½ Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Salat:

Dill abbrausen, trockenwedeln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben mit Salz würzen, vermengen und ziehen lassen. Wasser abgießen und die Gurken mit Essig, Öl und Zucker marinieren. Mit Pfeffer abschmecken und Dill unterheben. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Nach Belieben damit abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und in Spalten schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Zitronenspalten garnieren und servieren.

Christina Dais am 29. Juli 2019

Wiener Schnitzel, Kartoffel-Salat, Preiselbeermarmelade

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel á 150 g	1 Ei	Mehl
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz

Für den Erdäpfel-Salat:

300 g kl., festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	30 g rote Zwiebeln
125 ml Gemüsefond	1,5 EL Apfelessig	3 EL Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL Estragon Senf	Pfeffer	Salz

Für die Preiselbeermarmelade:

400 g Preiselbeeren

200g Gelierzucker 2:1

1 Zimtstange	2 Nelken
--------------	----------

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Zweige Petersilie	Pflanzenöl
-----------	---------------------	------------

Für das Wiener Schnitzel:

Das Kalbfleisch jeweils in zwei Schnitzel portionieren. Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren. Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen. Ei mit der Gabel verschlagen (nicht mixen). Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Schnitzel leicht abschütteln. Reichlich Fett (Tiefe etwa 2-3 cm) in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in heißes Fett einlegen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Schnitzel bräunen und soufflieren. Mittels Fleischgabel vorsichtig wenden, fertigbacken und mit der Backschaufel aus der Pfanne heben. Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen.

Für den Erdäpfel-Vogelersalat:

Kartoffeln kochen und abgießen. Noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und sofort mit Fond angießen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben. Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und untermengen. Den Salat so lange kräftig rühren, bis er eine sämige Bindung erhält. Mit Senf und Zucker abschmecken. Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Vor dem Anrichten mit dem Salat vermengen.

Für die Preiselbeermarmelade:

Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf erwärmen. Einen Schuss Wasser, die Zimtstange und die Nelken dazugeben und aufkochen. Ziehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Petersilie vom Stiel zupfen und in Öl frittieren.

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie, Zitrone und Preiselbeeren garnieren und servieren.

Johannes Muhr am 22. Juli 2019

Saltimbocca, Basilikum-Gnocchi, Cocktail-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Basilikum-Gnocchi:

125 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Basilikum	50 g Ricotta
50 g Mehl	1 Ei (Eigelb)	15 g Parmesan
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für das Saltimbocca:

4 dünne, zarte Kalbsschnitzel	à ca. 250 g	4 Scheiben Parmaschinken
4 Salbeiblätter	3 EL Butter	250 ml trockener Weißwein
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten:

8 kleine Cocktailtomaten	1 EL Olivenöl	3 EL weißen Balsamico
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Basilikum-Gnocchi:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und mit dem Ricotta in einer Küchenmaschine fein Pürieren. Ei trennen. Kartoffel- Masse mit dem Ricotta, Mehl, Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt Parmesan unterrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Gnocchi Muster mit einer Gabeln hineindrücken.

Gnocchi in leicht kochendes Wasser geben. Wenn sie nach oben steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Saltimbocca:

Kalbsschnitzel vorsichtig mit der glatten Seite des Fleischklopfers flach klopfen. Auf jedem Schnitzel 1 Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen, mit Holzspießchen am Fleisch feststecken.

In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen, Schnitzelchen hinzugeben und pro Seite 2-3 Minuten braten. Fleisch nur zart salzen und pfeffern, herausnehmen und abgedeckt warmstellen.

Bratansatz mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen. Mit einem Schneebesen 1 EL Butter in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzelchen nochmal kurz in die Pfanne legen.

Für die Tomaten:

In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen. Tomaten waschen und trockentupfen.

Auf mittlerer Temperatur schmoren mit Balsamico ablöschen, mit Honig karamellisieren lassen, salzen und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 15. Juli 2019

Vitello tonnato 2.0

Für zwei Personen

Für das Tartar:

200 g Kalbsfilet	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Ketchup
1 EL Worcestersauce	1 Zitrone	Salz, weißer Pfeffer

Für die Fleischröllchen:

200 g Kalbsfilet	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------	---------------	---------------

Für die Thunfischcreme:

200 g Thunfisch in eigenem Saft	2 Sardellenfilets	100 g Parmesan
150 g Mayonnaise	50 ml weißer Balsamico	2 EL Kapern
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 EL kleine Kapern	4 EL große Kapernäpfel	2 Radieschen
1 Scheibe altbackenes Schwarzbrot	150 g Parmesan	50 ml weißer Balsamicoessig
1 EL Butter	200 g Butterschmalz	1 EL Lachskaviar
1 Prise Ras-el-Hanout	Salz	Pfeffer

Für das Wachtelei:	2 Wachteleier	Salz
---------------------------	---------------	------

Für das Tartar: Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Schale der Zitrone abreiben.

Fleisch mit einem Messer klein würfeln und mit Senf, Ketchup, Worcestersauce, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fleischröllchen: Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in einer Grillpfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 57 Grad ziehen lassen. Fleisch ruhen lassen, dünn aufschneiden, gegebenenfalls Ränder begradigen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Fleischröllchen rollen.

Für die Thunfischcreme: Thunfisch und Sardellenfilets abtropfen. Thunfisch, Sardellenfilets, Parmesan, Mayonnaise und weißen Balsamico im Mixer fein pürieren.

Kapern abgießen. Kapernwasser in den Mixer geben bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur: Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und die kleinen Kapern eine Minute frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und beiseite stellen.

Kapernäpfel mittig für die Deko aufschneiden. Schwarzbrot mit Butter bestreichen, im Ofen 5-10 Minuten trocknen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Brot im Mixer klein hacken und mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout vermengen.

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Häufchen machen. Im Backofen zu Parmesan chips knusprig ausbacken.

Radieschen in Scheiben schneiden und in Balsamicoessig einlegen, anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Wachtelei: Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb etwas salzen.

Tartar in einem kleinen Servierring anrichten, das Wachtelei darauf geben. Parmesan chips ins Tartar stecken. Röllchen neben das Tatar platzieren, mit der Thunfischcreme füllen und Creme zusätzlich auf dem Teller verteilen. Frittierte und aufgeschnittene Kapern und den Kaviar daneben anrichten. Radieschen daneben geben. Schwarzbrotcrunch über den Teller verteilen.

Ramon Danner am 24. Juni 2019

Kalb-Rücken-Roulade mit Serrano-Schinken, Käse-Füllung

Für zwei Personen

Für die Rouladen:

400 g Kalbsrücken	4 Scheiben Serrano Schinken	8 große Salbeiblätter
100 g Ziegenfrischkäse	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Grillgemüse:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
2 Zucchini	1 Schale Mini Rispentomaten	6 Stangen grüner Spargel
5 Schalotten	20 g Puderzucker	1 TL Butter
3 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
50 ml Balsamico Essig	½ Zitrone (Saft)	Salz, Pfeffer

Für das Perlgraupenrisotto:

200 g Perlgraupen	1 große Zwiebel	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	Piment
Wacholder	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: essbare Blüten

Für die Rouladen: Den Ofen auf 145 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in vier gleichdünne Scheiben schneiden, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. Fleisch mit Ziegenfrischkäse bestreichen und je eine Scheibe Serrano Schinken auflegen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und je einige Blätter auf dem Schinken verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischscheiben an den Längsseiten etwas einschlagen, straff zusammenwickeln und mit einem Spieß befestigen. Eine Pfanne stark erhitzen, Butter zerlassen und die Rouladen im heißen Fett rundherum zwei Minuten goldbraun anbraten. Herausnehmen und circa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für das Grillgemüse: Paprika, Zucchini, Tomaten und Spargel putzen, waschen und in vier gleichmäßige Portionen schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotten abziehen und kleinschneiden. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Schalotten samt dem Gemüse und den Kräutern anbraten und mit dem Balsamico Essig ablöschen. Puderzucker und Butter hinzugeben. Zitrone auspressen und Saft zum Gemüse geben. Alles bei kleiner Hitze fünf Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Perlgraupenrisotto: Zwiebel abziehen und fein würfeln, in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Weißwein angießen und etwas einreduzieren lassen.

Gemüsefond mit Lorbeerblatt, Piment und Wacholderbeeren hinzufügen und aufkochen lassen. Graupen in den Fond geben und bei kleiner Hitze mit Deckel etwa 30 Minuten garen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Semmann am 24. Juni 2019

Cordon bleu vom Kalb mit Feldsalat und Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4 Kalb-Schnitzel	á ca. 50 g	4 Scheiben Parmaschinken
1 Zitrone, davon der Saft	70 g Parmesan	2 EL Mehl
50 g Pankobrösel	1 Ei	20 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

1 Süßkartoffel	2 Karotten	1 Zwiebel
150 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	2 EL Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	1 Muskatnuss	4 EL Olivenöl
Salz		

Für das Cordon bleu:

Die Schnitzel zwischen Folien plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Schnitzel mit Parmaschinken und Parmesan belegen. Dabei darauf achten, dass der Käse im Parmaschinken eingeschlossen ist. Mit dem zweiten Schnitzel bedecken und gut festdrücken. Aus Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße bauen und in dieser Reihenfolge panieren.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Cordon bleus darin goldgelb ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Für das Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffel schälen, Karotten putzen, schälen und beides würfeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Süßkartoffel, Karotten und Zwiebel darin andünsten, mit Fond ablöschen und mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Das Süßkartoffelgemüse mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter cremig unterheben.

Für den Feldsalat:

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist. Durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb gießen.

Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, alles hineingeben und kurz anziehen lassen. Braune Butter darüber träufeln und mit Muskat und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jescke am 17. Juni 2019

Kalb-Involtini mit Tomaten-Soße, Rosmarin-Süßkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffeln:

1 große Süßkartoffel	1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Kalbsinvoltini:

4 dünne Kalbsschnitzel à 80 g	6 Scheiben Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
125 g Mozzarella	25 g getrocknete Tomaten	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomatensauce:

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL weißer Balsamico
100 ml Weißwein	1 TL italienische Kräuter	400 g gestückelte Tomate
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffeln:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Süßkartoffel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Blätter vom Rosmarinweig entfernen und grob hacken. Knoblauchzehen abziehen und mit der Messer-Rückseite zerdrücken. Süßkartoffel zusammen mit Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer auf ein Backblech geben.

Für ca. 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Kalbsinvoltini:

Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abbrausen, trockenweldeln und die Blättchen hacken. Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln.

Kalbsschnitzel mit Basilikum, Mozzarella, Parmaschinken und getrockneten Tomaten belegen und aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Involtini darin ca. 10 Minuten braten. Mehrmals wenden.

Für die Tomatensauce:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Braunen Zucker sowie das Tomatenmark hinzugeben. Mit einem Schuss Weißwein und weißem Balsamico ablöschen. Gestückelte Tomaten hinzufügen und die italienischen Kräuter und das Basilikum einrühren.

Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Pollack am 13. Juni 2019

Kalb-Filet-Medaillons, mit Kartoffel-Stampf und Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	1 kleine Chilischote
1 Scheibe Ingwer	2 Zweige Rosmarin	1 Prise Rosmarinpulver
1 Prise Knoblauchpulver	4 cl Cognac	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Morchelrahmsauce:

20 kleine, getrock. Morcheln	50 g getrock. Herbsttrompeten	1 Karotte
$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	1 Scheibe Knollensellerie	1 Ei (Eigelb)
200 ml Sahne	100 ml Cognac	250 ml trockener Madeira
250 ml Kalbsfond	1 EL Puderzucker	1 TL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen	1 Ingwerscheibe
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	1 Spritzer Tabasco
4 EL Trüffelbutter	Salz, Pfeffer	

Für den Kartoffel-Stampf:

3 mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Selleriegrün	1 Muskatnuss
250 ml H-Milch, 3,5%	50 g Butter	Salz
Schwarzen Pfeffer		

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	50 g Butter
3 Zweige Basilikum	Salz	

Für die Garnitur:

2 Zweige Selleriegrün

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen und 2 Teller in den Ofen stellen und die getrockneten Morcheln in heißem Wasser einweichen.

Das sauber geputzte Kalbsfilet in daumendicke Medaillons schneiden, leicht salzen, pfeffern und mit einem Hauch von Rosmarin- und Knoblauchpulver bestreuen und beiseite legen.

Erst 8 Minuten vor dem Servieren etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe, die Rosmarinzweige, Chilischote und Ingwerscheibe zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Das Filet im heißen Butterschmalz 3 Minuten rundherum anbraten. Danach in den warmen Ofen legen und mit einem Fleischthermometer durchstechen.

Sobald 61 Grad Kerntemperatur beim Filet erreicht ist, mit der Ofentemperatur auf 55 Grad zurückgehen und bis zum Servieren warm halten. Kur vor dem Servieren mit Cognac begießen und flambieren.

Für die Morchelrahmsauce:

Morcheln in Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und das Wasser aufbewahren. Ei trennen.

Morcheln in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz anrösten, etwas pfeffern und salzen und mit dem Butterschmalz auf einen Teller geben und mit Küchenfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Pfanne weiter verwenden, das übrige Butterschmalz vorher abschütten. Puderzucker und Tomatenmark hineingeben und kurz anrösten.

Rosmarinzweig, Knoblauchzehen, Ingwerscheibe, getrocknete Herbsttrompeten zugeben. Ebenso die Lorbeerblätter und den Wacholderbeeren. Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben. Das restliche Morchelwasser

zugeben und bei starker Hitze einkochen lassen.

Madeira zugeben und schnell einreduzieren lassen. Fond zugeben und nochmals stark einkochen lassen. Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter die Flüssigkeit in der Pfanne rühren.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco nachwürzen. Zum Abschluss mit etwas Cognac und etwas Trüffelbutter verfeinern.

Alles durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd bei kleiner Flamme bis zum Servieren warmhalten. Kurz vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und die Knoblauch abziehen und ebenfalls kleinschneiden. Alles in Salzwasser gar kochen.

Wasser abschütten und alles in eine Schüssel geben und Milch und Butter zugeben. Mit einem Kartoffelstampfer gut stampfen. Der Stampf sollte noch eine etwas stückige Konsistenz haben. Leicht salzen, pfeffern und mit der Reibe etwas Muskat zugeben. Alles verrühren und bis zum Servieren warm stellen.

Für den Spargel:

Die Spargelspitzen vom grünen und weißen Spargel abschneiden und schälen. Spargelspitzen in leichtem Salzwasser 5 Minuten garen. Zart salzen, mit flüssiger Butter übergießen. Basilikum hacken und darüber streuen.

Für die Garnitur:

Selleriegrün zerkleinern und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Selleriegrün garnieren und servieren.

Wolfgang Domma am 11. Juni 2019

Kalb-Filet, Champignon-Rahm, Erbsen-Reis, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	1 Zitrone	1 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Champignon-Rahm:

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	200 ml Sahne	125 ml Gemüsesfond
60 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	1 EL Mehl
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Erbsen-Reis:

125 g Basmatireis	100 g TK Erbsen	1 EL Butter
Salz		

Für den Gurkensalat mit Dill:

40 ml Weißweinessig	1/2 Salatgurke	1 Knoblauchzehe
10 g Zucker	1/2 Bund Dill	1 EL Olivenöl
	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Für das Kalbsfilet: Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Das Fleisch mit etwas Zitronenabrieb, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz einreiben. In einer heißen Pfanne 1 EL Butterschmalz schmelzen und das Kalbsfilet darin von allen Seiten anbraten. Die frischen Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Das Kalbsfilet auf Thymian und Rosmarin betten und im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad für etwa 15 Minuten auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen. Das Filet vor dem Anrichten einige Minuten ruhen lassen, danach in fingerdicke Scheiben schneiden.

Für das Champignon-Rahm: Die Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch ebenfalls abziehen und hacken. Die frische Petersilie waschen, trocknen und hacken. In einer hohen Pfanne Butter und Olivenöl schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Champignons hinzugeben und scharf anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und weiterbraten. Nach einiger Zeit die Champignons mit Weißwein ablöschen. Zitrone auspressen. Weißwein reduzieren lassen und einen Schuss Zitronensaft hinzugeben, weiter reduzieren lassen. Fond und Sahne eingießen und auf kleiner Stufe cremig einkochen lassen, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Für den Erbsen-Reis: Den Basmatireis waschen und abtropfen lassen. In einer Kasserolle die Butter erhitzen und den Reis darin anschwitzen. Den Reis mit 250 ml Wasser aufgießen und salzen. Nach einer Kochzeit von etwa 5-8 Minuten die Erbsen hinzufügen. Den Herd herunterdrehen und den Erbsenreis ziehen lassen. Restliches Wasser abgießen und den Reis auf dem Teller in einem Anrichtering anrichten.

Für den Gurkensalat mit Dill: Die halbe Gurke waschen und hobeln, mit 1/2 TL Salz vermengen und kurz ziehen lassen; Gurkensaft abgießen. Die Knoblauchzehe abziehen und etwa die Hälfte der Zehe kleinhacken. Den Dill abbrausen und trockenwedeln. Danach den Dill hacken. Dill und Knoblauch mit einem Schuss Weißweinessig und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Mit den Gurken vermengen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gabriele Jelinek am 20. Mai 2019

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 80 g	50 g glattes Mehl	1 Ei
100 g Semmelbrösel	400 g Butterschmalz	Salz

Für den Salat:

300 g schlanke festk. Kartoffeln	2 Eier	1-2 EL mittelscharfer Senf
250 ml Sonnenblumenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Zweige Schnittlauch
-----------	-----------------------

Für das Schnitzel:

Das Schnitzel plattieren und leicht salzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Bröseln erstellen. Schnitzel in Mehl, Ei und Bröseln wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ausbacken.

Für den Salat:

Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Abgießen und in Scheiben schneiden.

Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab langsam zu einer Mayonnaise verrühren. Mit Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone abbrausen, trockentupfen und vierteln. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Zitronenviertel und Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ronny Scheer am 13. Mai 2019

Kalb-Filet, Bärlauch-Kruste, Kartoffel-Püree, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	50 g Bärlauchblätter	4 EL Olivenöl
100 g weiche Butter	80 g Weißbrotbrösel	Pflanzenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

3 Süßkartoffeln	50 ml Gemüsefond	50 g Butter
200 ml Sahne	Olivenöl	Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Sahne
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Olivenöl

Für den Kräuterschaum:

30 g Kräuter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 g Crème-fraîche
250 g Butter	250 ml Gemüsefond	2 TL Agar Agar
Salz		

Für die Garnitur:

Kapuzinerkresse	Radieschenkresse
-----------------	------------------

Für das Kalbsfilet mit Kruste:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet mit Salz und weißem Pfeffer würzen und rundum in heißem Pflanzenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 150° C etwa 15 Minuten garen.

Für die Kruste die Bärlauchblätter grob hacken und mit dem Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Butter schaumig schlagen, mit der Bärlauchmasse vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Weißbrotbrösel zugeben und die Masse in einen Gefrierbeutel füllen. Ca. 3 mm dick ausrollen und kaltstellen. Anschließend das Filet mit der Bärlauchkruste belegen und unter dem Backofengrill 3 bis 4 Minuten gratinieren.

Für das Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In etwas Öl anbraten, dann den Gemüsefond angießen und die Süßkartoffeln weich kochen.

Die weichen Süßkartoffeln zusammen mit dem Fond und der Sahne in einem Standmixer glatt pürieren. Die Butter untermengen und mit Salz abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Zitrone waschen und die Schale abreiben. In einem Topf die Sahne mit der Zitronenschale und dem Gemüsefond aufkochen und etwa 8 min köcheln lassen. Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen. Den halben Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und feine Streifen schneiden. Den Spitzkohl in etwas Olivenöl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne Mischung angießen und den Spitzkohl etwa 12 min bissfest garen.

Für den Kräuterschaum:

Den Fond erhitzen. Die Kräuter grob schneiden, dazugeben und pürieren. Crème fraîche und Butter dazugeben und alles nochmal mixen. Eventuell Agar Agar für die Bindung untermengen. Anschließend in den Siphon geben und zu einem Schaum verarbeiten.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Florian Blackert am 02. Mai 2019

Zürcher Geschnetzeltes, Rösti und Apfel-Speck-Karotten

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbshüfte	100 g Kalbsnieren	1 Zwiebel
75 g braune Champignons	75 g weiße Champignons	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für den Rösti:

400 g mehlig. Kartoffeln	100 g Schweineschmalz	Salz
--------------------------	-----------------------	------

Für die Apfel-Speck-Karotten:

250 g Karotten	2 Scheiben Bacon	1 Apfel
1 Schalotte	250 ml Rinderfond	1 TL gemahlener Kardamom
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Das Fleisch portionenweise scharf anbraten und beiseite stellen.

Champignon fein schneiden und scharf anbraten, $\frac{1}{3}$ beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit andünsten, mit Weißwein und Fond ablöschen und ein reduzieren lassen. Etwas Sahne dazugeben.

Das Fleisch in die gebundene Sauce geben und mit ziehen lassen.

Nieren in Streifen schneiden, melieren und scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

$\frac{2}{3}$ der Nieren unter die Sauce mischen, den Rest mit den Champignons und der Petersilie darauf verteilen.

Für den Rösti:

Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. In einer Pfanne Schweineschmalz heiß werden lassen und die geriebenen Kartoffeln kross anbraten. Ausreichend salzen.

Für die Apfel-Speck-Karotten:

Karotten schälen würfeln und mit gewürfelten Zwiebel im Fond weich dünsten.

Bacon in Streifen schneiden und anbraten mit Apfelwürfeln unter die Karotten geben.

Butter dazugeben und mit Salz Pfeffer und Zitrone abschmecken Mit glatter Petersilie dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 08. April 2019

Holsteiner Schnitzel mit Ei und Lachs-Kapern-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	4 Eier	50 ml Sahne
250 g Mehl	250 g Semmelbrösel	500 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Lachs-Kapern-Sauce:

200 g Stremellachs Natur	3 eingelegte Sardellenfilets	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 TL Kapern + 1 TL	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
2 Eier (Eigelb)	4 EL Kalbsfond	250 ml mildes Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Dijon Senf	Salz	Pfeffer

Für das Rührei:

4 Eier	6 EL Sahne	25 g Butter
2 TL Lachskaviar	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das confierte Eigelb:

2 Eier (Eigelb)	200 ml Rapsöl	2 eingelegte Sardellenfilets
-----------------	---------------	------------------------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne verquirlen.

Aus Mehl, verquirlten Eiern mit Sahne und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Lachs-Kapern-Sauce:

Sardellen waschen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Eier trennen. Lachs im Mixer zusammen mit Sardellen, Eigelb, 2 TL Kapern, Senf, Knoblauch und Zitronensaft fein pürieren. Olivenöl nach und nach einfließen lassen und zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Ggfs. mit etwas Kalbsfond verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf dem Teller mit Schalotten, Frühlingszwiebeln und Kapern anrichten.

Für das Rührei:

Eier zusammen mit der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Eimasse bei niedriger Temperatur braten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und unterrühren. Rührei auf einem Teller anrichten und jeweils mit einem TL Lachskaviar garnieren.

Für das confierte Eigelb:

Öl in einem kleinen Topf auf 70 Grad erwärmen. Eier trennen. Das Eigelb auf einen tiefen Löffel setzen und in das Öl geben. Ei für 5 Minuten confieren. Jeweils ein Ei auf einem Teller anrichten und mit jeweils einem Sardellenfilet umringen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 04. April 2019

Kalb-Filet, Kräuter-Mantel, Brokkoli-Püree, Quark-Spätzle

Für zwei Personen

Für die Quark-Spätzle:

200 g kräftigen Bergkäse	50 g Spinat	4 Eier
75 g Rahmquark	100 ml Sahne	200 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl	Salz

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Brokkoli-Püree:

300 g Brokkoli	2 EL Mandelplättchen	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Spinat-Zitronensauce:

1 Zitrone	100 ml Sahne	100 ml Rinderfond
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Quark-Spätzle: Das Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Dill, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Käse reiben.

Quark mit Käse, 500 ml Wasser, 3 EL gehackte Kräuter und Öl pürieren.

Den Spinat waschen und trocknen.

Spinat, Eier und Sahne ebenfalls miteinander mixen. Ungefähr ein Drittel der Masse mit der Quark-Käse-Mischung in die Mulde gießen. Mit einer Kelle vermengen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Rest der Spinatsahne für die Sauce beiseite stellen.

Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen. Teig portionsweise durch ein Spätzlesieb in leicht siedendes Salzwasser streichen. Spätzle ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Kalbsfilet: Die Klarsichtfolie auf die Arbeitsplatte legen. Basilikum, Dill, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und auf der Folie verteilen. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen. Filet abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rapsöl bestreichen. Filet in den Kräutern wenden und in Klarsichtfolie einwickeln. Mit Alufolie umwickeln und 20 Minuten im heißen, aber nicht kochenden Wasser ziehen lassen.

Für das Brokkoli-Püree: Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli in Röschen schneiden und im Salzwasser bissfest garen. Danach fein pürieren.

Mandelplättchen in der Pfanne bräunen. Butter zerlassen. Über das Püree geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Spinat-Zitronensauce: Die Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und auspressen.

Sahne mit der bereits hergestellten Spinatsahne in eine Pfanne geben, mit Rinderfond vermengen und aufkochen. Mit Zitronensaft, -abrieb, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 20. März 2019

Kalb-Kotelett mit Pilzrahm, Blattspinat, Rotwein-Risotto

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 350 g 50 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Pilzrahm:

100 g gemischte Pilze 20 g getrocknete Morcheln 1 Zwiebel
1 Zitrone 250 ml Sahne 250 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderfond $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 2 EL kalte Butter
Butter Salz Pfeffer

Für den Blattspinat:

300 g Blattspinat 1 Zitrone 1 Schalotte
50 ml trockener Weißwein 1 Muskatnuss Butter, Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Risottoreis 2 Schalotten 1 L Rinderfond
100 ml kräftigen Rotwein 75 g Parmesan 1 EL Tomatenmark
3 EL Butter Butter Salz, Pfeffer

Für das Kalbskotelett:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kotelets abspülen, trockentupfen und scharf in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und noch einmal würzen.

Für den Pilzrahm:

Die Morcheln in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und Sahne dazugeben. Eingeweichte Pilze und etwas von dem Wasser dazugeben, mitkochen und einreduzieren lassen. Mit kalter Butter abbinden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Frische Pilze putzen, kurz in Butter anbraten und über das aufgeschnittene Kotelett geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für den Blattspinat:

Den Spinat waschen und blanchieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Spinat dazugeben und kurz erwärmen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Spinat mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto:

Fond erhitzen. Die Schalotten abziehen, hacken und in Butter anschwitzen. Reis hinzufügen und mit Tomatenmark anschwitzen. Mit Wein ablöschen und nach und nach mit warmem Fond aufgießen.

Parmesan reiben. Sobald der Reis al dente ist, mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 18. März 2019

Kalb-Filet, Pinienkern-Zitronen-Polenta-Creme, Kalbsjus

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 300 g Pflanzenöl grobes Meersalz, Pfeffer

Für die Polentacreme:

50 g Polentagries 50 g Parmesan 20 g Pinienkerne
1 Zitrone, Abrieb 20 g Butter 250 ml Milch
100 ml Sahne 200 ml Gemüsefond 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

Für die Jus:

200 ml Kalbsfond 100 ml Rotwein 2 EL Zucker
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten scharf in der Pfanne anbraten.

Anschließend in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Polentacreme:

Rosmarin und Thymian vom Zweig zupfen und mit Milch und Sahne aufkochen. Polenta einrühren und bei geringer Hitze quellen lassen.

Pinienkerne ohne Öl anrösten, hacken und unterrühren.

Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Zitronenschale, Butter und geriebenen Parmesan dazugeben.

Mit der Milch nach Belieben cremig rühren.

Für die Jus:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und stark reduzieren. Kalbsfond dazugeben und erneut stark reduzieren lassen. Rosmarin und Thymian im Ganzen hineingeben und köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schöpe am 14. März 2019

Involtini mit Weißwein-Soße, Bratkartoffeln, Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Involtini:

3 dünne Scheiben Kalbsschnitzel	à 150 g	3 dünne Sch. Parmaschinken
1 Kugel Büffelmozzarella	250 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
25 g Butter	1 Knoblauchzehe	½ Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln:

4 Drillinge	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salz		

Für den Blattspinat:

300 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Pinienkerne
1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Involtini:

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit Schinken, Mozzarella und Basilikum belegen. Einrollen und mit Zahnstocher verschließen.

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Lorbeerblätter ins Öl geben und Involtini rundherum anbraten und zum warmhalten in den Ofen legen. Bratansatz mit Weißwein ablöschen und einkochen, mit Kalbsfond aufgießen. Mit Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch aus der Sauce seihen und Zahnstocher aus dem Fleisch ziehen.

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen, vierteln und in gesalzenem Wasser bissfest garen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in Pfanne erhitzen und Kartoffeln zusammen mit Rosmarin goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Blattspinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Pinienkerne in beschichteter Pfanne ohne Fett anrösten.

Spinat in Pfanne geben und mit Knoblauch und Olivenöl andünsten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne kurz vor dem Servieren über Spinat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rolf Grosse am 06. Februar 2019

Kalb-Filet, Thunfisch-Soße, Wachtelei, Forellen-Kaviar

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

250 g Kalbsfilet 2 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die Thunfisch-Sauce:

125 g Thunfisch (Dose) 2 Sardellenfilets 1 Zitrone
6 Kapernäpfel 2 Eier 2 EL Sesamöl
250 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Knoblauchbrot:

$\frac{1}{2}$ frz. Baguette 2 Knoblauchzehen 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Garnitur:

2 Wachteleier 2 Kapernäpfel mit Stiel 1 kleines Glas Forellenkaviar

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls zuschneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Filet von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Für die Thunfisch-Sauce:

Sardellen, Kapern und Ei mit Thunfisch verrühren und alles mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach Olivenöl und Sesamöl dazu geben, dabei weiter pürieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Knoblauchbrot:

Das Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen.

Brotscheiben mit Olivenöl und Knoblauch einreiben und in der Pfanne goldbraun backen. Vor dem Servieren noch etwas Salz darüber streuen.

Für die Garnitur:

Wachteleier kochen, pellen und halbieren. Gericht garnieren. Thunfischsauce mit Kapernäpfeln und Kaviar dekorieren. Kalbsfilet auf Sauce drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rolf Grosse am 05. Februar 2019

Saltimbocca, Kartoffel-Stampf, Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

250 g Kalbshende	6 Scheiben Parmaschinken	6 Salbeiblätter
250 ml Kalbsfond	250 ml Weißwein	50 g Mehl
2 EL Butter	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstampf:

300 g mehlig Kartoffeln	50 g Butter	125 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Karotten-Zucchini-Gemüse:

6 kleine Karotten	125 g Zuckerschoten	1 mittlere Zucchini
250 ml Gemüsefond	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

Fleisch waschen, trockentupfen, plattieren und mehlieren. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch leicht salzen und pfeffern und auf jede Scheibe Salbei und Schinken platzieren. Mit Zahnstochern feststecken.

Öl in Pfanne erhitzen auf der Schinkenseite zwei Minuten braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz einkochen, mit Butter aufmontieren.

Für das Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Butter dazu geben. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Milch in Topf leicht erwärmen und zu Kartoffeln geben. Mit Kartoffelstampfer stampfen.

Für das Karotten-Zucchini-Gemüse:

Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen und in dünne Streifen schneiden.

Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Zucchini in der Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschotenstreifen in Gemüsefond blanchieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rolf Grosse am 04. Februar 2019

Kalb-Tatafelspitz mit Meerrettich-Wurzelgemüse und Rösti

Für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

400 g Kalbstafelspitz	1 große rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Meerrettich-Wurzelgemüse:

1 Sellerieknolle	4 Karotten	2 Kohlrabi
2 Petersilienwurzeln	1 Stange Meerrettich	2 Schalotten
1 Lorbeerblatt	8 Wacholderbeeren	10 Pimentkugeln
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	200 ml Sauerrahm
25 g Butter	2 EL Weizenmehl	

Für die krossen Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian	1 Zweig glatte Petersilie	1 Halm Schnittlauch
-----------------	---------------------------	---------------------

Für den Kalbstafelspitz:

Den Ofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kalbstafelspitz säubern und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Tafelspitz rundherum scharf anbraten.

Zwiebel abziehen, vierteln und zum Fleisch geben. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und kurz mitbraten. Im Bräter die Alufolie auslegen, Knoblauch abziehen, zerdrücken und draufgeben. Frische und gebratene Thymianzweige dazu betten und das Fleisch drauflegen und einwickeln. Im Ofen für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Meerrettich-Wurzelgemüse:

Sellerie, Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit Lorbeer, Wacholder, Piment und Salz würzen. Gemüse darin gar kochen. Das Wasser aufbehalten. Schalotten abziehen, kleinhacken und in Butter glasig schwitzen und mit dem Mehl stauben. Mit dem Gemüsewasser angießen und den Sauerrahm dazugeben. Jeweils zwei Zweige Petersilie und Schnittlauch für die Garnitur aufbewahren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und ebenfalls hinzufügen. Nun auch das Gemüse in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Meerrettich reiben, hinzugeben und ziehen lassen.

Für die krossen Rösti:

Kartoffeln schälen und mit der Küchenreibe grobreiben. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Kleine Laibchen formen und mit der Küchenspachtel in die Pfanne legen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf beiden Seiten scharf anbraten und bis zum Servieren in der Pfanne behalten.

Für die Garnitur:

Thymianzweig zum Fleisch geben. Petersilie und Schnittlauch über das Gemüse streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Weber am 31. Januar 2019

Wiener Schnitzel mit Ketchup und Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	1 Zitrone	200 g Semmelbrösel
2 Eier	2 EL Sahne	50 g Mehl
300 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Feldsalat:

250 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Schalotte
1 EL Estragonsenf	2 EL Kräuternessig	1 TL Zucker
2 EL Kürbiskernöl	1 TL feines Salz	Pfeffer

Für den Ketchup:

350 g Flaschentomaten	1 EL Tomatenmark	100 g rote Zwiebeln
3 Pimentkörner	1 Stange Zimt	2 Sternanis
$\frac{1}{2}$ getrocknete Chili	50 ml Rotweinessig	25 g brauner Zucker

Für das Schnitzel:

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie mit wenigen Tropfen Öl dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen.

Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Ketchup:

Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Zwiebeln abziehen und grob vierteln. Alles in einem Standmixer fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben. Gewürze hinzufügen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten einköcheln lassen. Das Püree durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen. Tomatenmark, Essig und Zucker dazugeben.

Erneut aufkochen und weitere 10 Minuten unter Rühren kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathi Müller am 21. Januar 2019

Index

- Artischocke, 59
Aubergine, 36, 61, 88, 125
Avocado, 84
- Beten, 21
Blumenkohl, 5, 74, 87
Bohnen, 1, 99
Bratkartoffeln, 12, 40, 55, 63, 70, 73, 78, 144
Bries, 57
Brokkoli, 27, 57, 111, 141
Butter, 21
- Chili, 21
Cordon-bleu, 14, 19, 20, 22, 66, 132
- Erbsen, 48, 101, 134, 136
- Filet, 1–5, 17, 21, 27, 32, 33, 40–42, 45, 52, 57, 64, 67, 69, 71, 76, 77, 81–85, 87, 89, 93, 95, 96, 99, 102, 104, 107, 109, 111, 114, 116, 117, 120, 130, 134, 136, 138, 140, 141, 143, 145, 146
- Fleisch, 18, 24, 31, 34
- Geschnetzeltes, 10, 13, 24, 27, 29, 34, 47, 59, 77, 95, 139
- Gratin, 123
- Gurke, 7, 11, 13, 14, 20, 22, 23, 26, 34, 40, 44, 53, 66–68, 70, 78, 82, 110, 113, 120, 122, 127, 136
- Ingwer, 21
- Joghurt, 21
- Kärbis, 57, 67, 89, 107, 109, 148
Kaffirlimettenblätter, 21
Kalbsfilets, 21
Knödel, 95, 121
Knoblauchzehe, 21
Kohlrabi, 66, 147
Koriander, 21
Kotelett, 16, 31, 75, 142
Kraut, 55, 107, 109
- Limette, 21
- Möhren, 5, 10, 23, 35, 41, 43, 45, 52, 60, 64, 71, 72, 84, 90, 92, 96, 104, 108, 111, 114, 115, 123, 132, 134, 139, 146, 147
- Medaillon, 1, 37, 41, 52, 134
- Nudeln, 8, 9, 25, 54, 61, 76, 99, 119, 141
- Olivenöl, 21
- Paprika, 22, 25, 32, 35, 44, 88, 106, 125, 131
Pastinaken, 92
Piccata, 25, 91, 119
Pilze, 13, 16, 27–30, 34, 37, 43, 47, 60, 69, 76, 77, 81, 83, 85, 95, 98, 101, 107, 108, 110, 115, 121, 134, 136, 139, 142
- Polenta, 37, 126, 143
Porree, 75, 96
- Räcken, 19, 54, 74, 105, 112, 131
Rästi, 10, 34, 47, 77, 139, 147
Radicchio, 1–4, 43, 115
Radieschen, 11, 12, 23, 43, 56, 58, 68, 75, 79, 110, 118, 130, 138
- Ragout, 25, 121
Ratatouille, 88
Reis, 13, 17, 24, 39, 59, 60, 81, 101, 105, 124, 136, 142
Rettich, 12, 20, 22, 42, 78, 102, 113, 147
Romanesco, 74
Rosenkohl, 5
Rote-Bete, 21, 50, 102, 116, 120
Roulade, 19, 30, 33, 43, 45, 61, 72, 92, 126, 131, 133, 144
Rucola, 9, 33, 43, 84, 87, 92, 119
- Saft, 21
Sahne, 21
Saltimbocca, 8, 9, 17, 23, 36, 39, 60, 105, 111, 125, 129, 146
Sauerampfer, 70
Schnitzel, 8, 12–14, 20, 22, 23, 25, 28–30, 36, 38, 39, 43, 47, 56, 59–61, 63, 66, 70,

72, 78, 79, 88, 91, 92, 98, 101, 106,
108, 112, 113, 115, 119, 120, 124–
126, 129, 132, 133, 140, 144
Schoten, 31, 35, 109, 146
Schwarzwurzeln, 69
Sellerie, 5, 16, 20, 41, 52, 59, 60, 84, 106, 115,
134, 147
Spargel, 8, 16, 71, 85, 131, 134
Spinat, 14, 112, 118, 122, 141, 142, 144
Spitzkohl, 24, 55, 138
Steak, 54

Tafelspitz, 35, 147
Teig-Taschen, 4

Vitello, 126, 130

Wei?kohl, 84, 109
Wiener-Schnitzel, 7, 11, 18, 26, 40, 42, 44,
48, 50, 51, 53, 55, 58, 67, 68, 73, 82,
89, 100, 110, 118, 122, 123, 127, 128,
137, 148
Wirsing, 1, 2, 4, 45

Zucchini, 61, 88, 131, 146
Zweige, 21