

Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF

Amateur: Nudeln

2015

102 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), 7. Mai 2019.

Inhalt

Beilagen	1
Erbsen-Tortellini	2
Dessert	3
Himbeer-Lasagne	4
Kirsch-Vanilleghetti	4
Schoko-Nudeln mit Vanille-Soße, karamellisierte Bananen	5
Yufka-Lasagne mit weißer Schokolade	5
Fisch	7
Doraden-Filet, Jakobsmuschel-Tagliatelle, Limonen-Soße	8
Forellen-Filet mit Tagliatelle-Spitzkohl-Gemüse	9
Lachs mit Zucchini-Spaghetti und Zitronen-Sahne-Soße	10
Lachs-Filet mit Bandnudeln, Spinat, Limetten-Butter	11
Lachs-Filet mit Tagliatelle und Weißwein-Sahne-Soße	12
Lachs-Lasagne al salmone	13
Lachs-Steak tartare mit Spinat-Lasagne	14
Rotbarbe mit roten Erbsen-Tortellini, Paprika-Ragout	15
Schwarze Tagliatelle mit Kürbis-Thunfisch-Tomaten-Soße	16
Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli, Feigen in Rotwein	17
Spargel-Lasagne mit Estragon-Sabayon und Lachs-Würfeln	18
Teriyaki-Lachs mit Kokos-Curry-Spätzle, Wok-Gemüse	19

Geflügel	21
Enten-Brust mit Bandnudeln und Karotten-Sahne-Soße	22
Enten-Brust mit Orangen-Soße, Spätzle, Rosinen-Karotten	23
Enten-Brust, Koriander-Nudeln, Paprika-Gemüse, Salsa	24
Gemüse-Curry mit Hühnchen-Brust und Mie-Nudeln	25
Hähnchen, Tagliatelle, Artischocken-Gemüse, Weißwein-Soße	26
Hähnchen-Brust mit Linguine und Avocado-Pesto	27
Hähnchen-Brust-Filet mit Orangen-Soße und Bandnudeln	28
Puten-Medaillons mit Krithariki und Feta-Minz-Dip	29
Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut	30
Thailändischer Glasnudel-Salat mit Hähnchen-Brust	31
Hack	33
Bandnudeln mit Bratklößen und Frühlingszwiebeln	34
Fettuccine, schwäbische Fleisch-Bällchen, Tomaten-Soße	35
Tagliatelle alla Bolognese mit Gurken-Salat	36
Weihnacht-Bolognese mit Bandnudeln	37
Innereien	39
Kalb-Leber mit Balsamico und Risoni-Risotto	40
Kalb	41
Kalb-Filet, Basilikum-Pappardelle, Pesto, Tomaten-Soße	42
Kalb-Filet, Zuckerschoten, Bandnudeln, Honig-Mandel-Soße	43
Kalb-Geschnetzeltes mit Knöpfe	44
Saltimbocca mit Tagliatelle, tomatisierte Salbei-Butter	45
Zürcher Geschnetzeltes, Spätzle und Rote-Bete-Salat	46
Lamm	47
Lamm-Filet mit Bohnen-Cannelloni	48
Lamm-Karrée mit Steinpilz-Tagliatelle	49
Schwäbisches Cordon bleu mit Tagliatelle, Tomaten-Gemüse	50

Meer	51
Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Safran-Soße	52
Calamaretti mit Gurkennudeln, Chili-Knoblauch-Paste	53
Flusskreb-Ravioli mit Safran-Schaum und Bärlauch	54
Jakobsmuscheln, Garnelen mit Reis-Nudeln, Mango-Chutney	55
Pasta, Riesengarnelen, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	56
Riesengarnelen-Sushi mit philippinischem Glasnudel-Salat	57
Rind	59
Allgäuer Filet-Topf mit Käse-Spatzen	60
Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Rote-Bete-Carpaccio	61
Bunter Rahm-Mangold mit Rinder-Filet und Spätzle	62
Geröstetes Roastbeef mit Glasnudeln und Pak-Choi	63
Rinder-Filet mit Gemüse-Spaghetti und Barbecue-Soße	64
Rinder-Filet mit Reismudeln, Bohnen und Weißwein-Soße	65
Rinder-Filet mit Spätzle, Schwarzwurzel-Gemüse, Karotten	66
Rinder-Filet mit Tagliatelle und Zitronen-Butter	67
Rumpsteak mit Tagliatelle, Bohnen und Steinpilze	68
Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle, Chicorée	70
Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle	72
Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle	73
Zitronen-Nudeln mit Zucchini und Rinder-Filet	74
Schwein	75
Gefüllte Schweinelende, Bandnudeln, Weißwein-Sahne-Soße	76
Schwein-Involtini, Bandnudeln, Rosa-Pfefferbeeren-Soße	77
Schweine-Filet mit Haselnuss-Butter-Spätzle, Spitzkohl	78
Schweine-Filet mit Knöpfele, Rahm-Soße, Blattsalat	79
Schweine-Geschnetzelttes in Lavendel-Soße mit Bandnudeln	80
Schweine-Geschnetzelttes mit Bandnudeln, Weißwein-Soße	81
Schweine-Geschnetzelttes, Spätzle, Champignons	82
Schweine-Medaillons mit Spätzle und jungen Möhren	83
Schweine-Medaillons, Bärlauch-Nudeln, Egerling-Rahm-Soße	84
Schweinefilet mit Pesto, Tagliatelle mit Tomaten-Soße	85

Vegetarisch	87
Gemüse-Spieß mit roter Pasta, Champignon-Creme	88
Lauwarme Gazpacho-Pasta	89
Mit Penne gefüllte Aubergine mit gemischtem Salat	90
Petersilien-Tagliatelle, Steinpilz-Soße und Steinpilz	91
Ravioli mit Ricotta, Blattsalat, Balsamico-Dressing	92
Ravioli mit Spinat-Füllung und Tomaten-Ragout	93
Ricotta-Minz-Ravioli	94
Selbstgemachte Knöpfe mit Champignon-Soße, Feldsalat	95
Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurken-Salat	96
Tagliatelle all'arrabiata, Oliven, Kapern, Pflücksalat	97
Tagliatelle mit Brunnenkresse-Pesto und Tomaten	98
Verschiedenes	99
Tomaten-Pasta mit Schwertfisch, Parampampoli, Maronen	100
Vorspeisen	101
Kalbfleisch-Pflanzerl mit Gurken-Nudeln und Bauernbrot	102
Phở b. mit knusprig gebackenen Wan-Tan	103
Ravioli mit Flusskrebs-Ricotta-Füllung und Safran-Schaum	104
Ravioli mit Garnelen-Füllung und Paprika-Schaum	105
Ravioli, Maishuhn-Füllung, Kohlrabi-Gemüse, Parmesan-Soße	106
Rote-Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung	107
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelz	108
Spinat-Ravioli mit Kräuter-Crème-Füllung, Tomaten-Sugo	109
Zweierlei polnische Piroggen mit Rucola, Kräuter-Soße	110
Wild	111
Hirsch-Ragout mit Datteln, Rosenkohl, Haselnuss-Spätzle	112
Hirsch-Rücken, Spekulatius-Kruste, Birnen, Couscous-Reis	113
Hirsch-Steak mit Preiselbeer-Soße, Spätzle, Rahm-Wirsing	114
Hirsch-Steak mit Wild-Soße, Kohlrabi-Spaghetti, Knöpfe	115
Panierter Reh-Rücken mit Steinpilz-Soße und Knöpfe	116
Reh-Filet mit Rotwein-Soße, Pfifferlingen und Spätzle	117
Reh-Geschnetzelttes mit Shiitake und Spätzle	118
Wild-Ragout mit Spätzle und Feldsalat	119

Wurst-Schinken	121
Penne all` arrabiata mit Speck	122
Seitan-Medaillons, Pfeffer-Creme, Spätzle, Speck-Bohnen	123
Spaghetti carbonara	124
Spätzle mit Pilz-Rahm und Zucchini-Salat	125
Index	126

Beilagen

Erbsen-Tortellini

Für 2 Personen

130 g Mehl	3 Eier	75 ml Gemüsefond
200 g Erbsen, TK	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Aus Mehl, einem Ei, zwei Eigelb und Olivenöl einen Nudelteig herstellen. Dazu alle Zutaten verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In den Teig Tomatenmark einkneten, bis er rot ist. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einem Topf mit Rapsöl anbraten, Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen. Solange köcheln, bis Erbsen weich sind. Dann durch ein Sieb abgießen und mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Erbsenpüree in einen Spritzbeutel füllen und kleine Mengen auf dem Teig verteilen. Aus dem Teig zusammen schlagen und mit einem Rundausstecher Halbkreise ausstechen. Daraus Tortellini formen, anschließend in Salzwasser bissfest garen.

Michael Reich am 19. November 2015

Dessert

Himbeer-Lasagne

Für zwei Personen

150 g Himbeeren	4 Blätter Filoteig (30x30 cm)	2 EL Kristallzucker
1 TL Himbeergeist	100 g Crème fraîche	1 Paket Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	75 ml Sahne	25 g Butter
2 EL Puderzucker	5 EL Kokosraspel	1 Zweig Zitronenmelisse

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Himbeeren waschen und zusammen mit dem Zucker und dem Himbeergeist grob pürieren. Die Zitrone waschen und mit einem Zestenreißer einige Zesten abziehen. Die Crème fraîche mit dem Vanillezucker und der Zitrone glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die vier Teigplatten mit etwas flüssiger Butter bepinseln, je zwei Teigplatten übereinanderlegen und anschließend in rechteckige Stücke schneiden, sodass man sie zu einer Lasagne stapeln kann.

Die Platten auf einem Backblech nebeneinanderlegen, mit etwas Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen drei Minuten knusprig braun backen.

Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten und beiseite stellen.

Die Himbeer-Lasagne auf Tellern anrichten, mit Kokosraspeln und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 07. Mai 2015

Kirsch-Vanilleghetti

Für zwei Personen

Für die Vanilleghetti:

150 g Vollkornreis-Spaghetti	200 g Sauerkirschen	50 ml Hafermilch
80 g Cashewmus	70 g Reissirup	1 Vanilleschote
1 Prise Meersalz		

Die Reisspaghetti in leicht gesalzenem kochendem Wasser acht bis zehn Minuten bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Währenddessen die Kirschen, mit etwas Kirschsafte in einen Topf geben, Topf mit einem Deckel schließen und die Kirschen bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten warm werden lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Cashewmus, die Hafermilch, das Reissirup und das Vanillemark miteinander vermengen und mit den gekochten Nudeln vermischen.

Die Milchnudeln in Gläser füllen und die heißen Kirschen darüber verteilen. Im Glas servieren.

Daniel Suckrow am 29. April 2015

Schoko-Nudeln mit Vanille-Soße, karamellisierte Bananen

Für zwei Personen

Für die Schokonudeln:

150 g Schokonudeln 100 g brauner Zucker 1 Prise Salz
Milch

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch 1 Ei 2 EL Stärke
1 Päckchen Vanillezucker 1 Vanilleschote

Für die Bananen:

2 Bananen 150 g Zucker

Für die Garnitur:

50 g Mandelsplitter

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote, die Vanilleschote und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ei aufschlagen und mit etwas kalter Milch und der Stärke verrühren. Anschließend in die kochende Milch geben, abbinden und nicht mehr aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Einen Topf mit Milch erhitzen und die Nudeln mit dem braunen Zucker und einer Prise Salz kochen. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Nudeln abgießen. Die Schokonudeln mit der Vanillesauce und den karamellisierten Bananen auf Tellern anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Nicholas Fanselow am 19. Februar 2015

Yufka-Lasagne mit weißer Schokolade

Für zwei Personen

Für die Yufka-Lasagneblätter:

6 Yufkablätter 500 ml neutrales Pflanzenöl

Für die weiße Schokolade:

150 g Weiße Schokolade 300 g Mascarpone 4 EL Schlagsahne
4 EL Zucker 2 TL Flüssiger Blütenhonig 4 EL gehackte Walnüsse

Für die Yufka-Lasagne die Yufkablätter zu circa sieben mal sieben Zentimeter großen Quadraten schneiden. In einem Topf Öl erhitzen. Yufkablätter in dem heißen Fett ausbacken. In einer Pfanne Zucker schmelzen und gehackte Walnüsse darin karamellisieren.

Für die weiße Schokoladencreme Mascarpone mit Sahne glattrühren. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und unter die Mascarpone-Sahne-Masse heben.

Yufkablätter und weiße Schokoladencreme abwechselnd auf einen Teller schichten. Am Schluss den Honig darüber träufeln und servieren.

Lynn Harder am 08. Oktober 2015

Fisch

Doraden-Filet, Jakobsmuschel-Tagliatelle, Limonen-Soße

Für zwei Personen

Für das Doradenfilet:

2 Doradenfilets à 200 g	150 g Weizenmehl	4 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

150 g Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ Chilischote, frisch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Tagliatelle:

300 g Weizenmehl	5 Eier	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Limonensauce:

1 Limetten, groß, unbehandelt	250 ml Schlagsahne, frisch	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Tagliatelle einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Eier allesamt aufschlagen und drei davon trennen. Die zwei Eier und die drei Eigelbe mit dem Weizenmehl und dem Olivenöl zu einem glatten Teig kneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Mit einem Nudelholz und einer Nudelmachine dünne Teigplatten ausrollen und mit einem Messer Tagliatelle schneiden. In den Kochtopf geben bis diese al dente gegart sind.

Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Weizenmehl auf einen Teller geben und die Doraden darin wenden. Anschließend die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Doradenfilets auf der Hautseite fünf Minuten anbraten und den Fisch mit einem Teller dabei beschweren. Den Herd ausschalten und die Doradenfilets auf der Fleischseite gar ziehen lassen.

Für die Limonensauce die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft zur Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und den Knoblauch abziehen. Die Petersilie, die Chilischote und den Knoblauch fein hacken. Die Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und die Jakobsmuscheln anbraten. Anschließend die Chilischote, die Petersilie und den Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tagliatelle abschütten, zu den Jakobsmuscheln in die Pfanne geben und kurz schwenken. Das Doradenfilet mit Jakobsmuschel-Tagliatelle und Limonensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 08. Juni 2015

Forellen-Filet mit Tagliatelle-Spitzkohl-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Forellenfilets:

2 Forellenfilets, ohne Haut	50 g Tagliatelle, frisch	100 g Spitzkohl
1 Tomate	1 Zitrone	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 Eigelb	25 ml Weißwein, trocken	100 ml Schlagsahne
1 EL Senf, grobkörnig	40 g Butter	Butter
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Schmand	1 TL Dijon-Senf
2 EL Honigessig	2 EL Sonnenblumenöl	Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Tagliatelle einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Tomate für eine halbe Minute in das kochende Wasser legen und anschließend kalt abschrecken. Die Tomate häuten, vierteln, entkernen und würfeln.

Die Tagliatelle in das kochende Wasser geben und für einige Minuten kochen.

Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und den Kohl und den Speck darin anbraten. Die Nudeln abtropfen und zusammen mit den Tomatenwürfeln hinzufügen. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Forellenfilets kalt abwaschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft, etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Die Auflaufform mit Butter einfetten und die Filets nebeneinander in die Form legen. Die Kohl-Nudel-Mischung auf den Filets verteilen.

Die übrige Butter schmelzen. Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Wein in einem Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach die flüssige Butter einrühren und dabei kräftigiterrühren. Die Sahne steif schlagen. Einen Teelöffel Sahne und den Senf dazugeben. Abschließend die Sauce über die Forellenfilets geben und im Backofen garen.

Für den Gurkensalat die Gurken schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und möglichst klein würfeln. Den Dill waschen, trocknen und klein schneiden. Den Essig und den Senf mit einem Schneebesen verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Öl und den Schmand hinzufügen. Abschließend die Schalottenwürfel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenscheiben mit der Vinaigrette vermengen und mit dem Dill und dem Schnittlauch verfeinern.

Die Forellenfilets unter Tagliatelle-Spitzkohl-Gemüse mit Weißwein-Senf-Sauce und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Schnittlauch garnieren und servieren.

Orietta Stein am 11. Mai 2015

Lachs mit Zucchini-Spaghetti und Zitronen-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Rolle Blätterteig	40 g Fetakäse
30 g Parmesan	1 Ei	1 Zitrone
1 EL Pinienkerne	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
3 EL Blütenhonig	40 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Spaghetti:

1 Zucchini	1 EL Olivenöl	Salz
------------	---------------	------

Für die Sauce:

1 Zitrone	20 g Butter	1,5 EL Mehl
200 ml Sahne	150ml Gemüsefond	1 EL Zitronenpfeffer
Zucker	Salz	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Lachs die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Pinienkerne mit Knoblauch, Basilikum und Salz in einer Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan zu der Paste reiben, Olivenöl dazu rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Lachs waschen und halbieren. Den Blätterteig ebenfalls halbieren. Den Fetakäse in dünne Scheiben schneiden. Jedes Stück vom Blätterteig auf einer Hälfte mit dem selbstgemachten Pesto bestreichen, dabei zwei Zentimeter Rand lassen. Die Käsescheiben auf das Pesto legen und das Filetstück darauf. Den Honig über die Filets träufeln. Den Blätterteig zuklappen und die Ränder mit einer Gabel gut verschließen. Die Blätterteigtaschen oben mit einer Gabel einstecken. Das Ei verquirlen und die Blätterteigtaschen damit bestreichen.

Auf einem Backblech in den Ofen legen. Wenn der Blätterteig goldbraun geworden ist, den Ofen auf 150 Grad stellen und die Lachstaschen noch etwa zehn Minuten weitergaren.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl zu einer Paste vermischen. Den Gemüsefond eingießen und gut mischen. Die Sahne dazugeben und köcheln lassen, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft herauspressen. Die Sauce fein pürieren und mit Zitronensaft, Zitronenarab, Salz, Zucker und Zitronenpfeffer abschmecken.

Für die Spaghetti die Zucchini waschen, trocken tupfen und in Julienne schneiden. Anschließend Olivenöl in einer großen Pfanne aufwärmen und die Zucchini bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Die Zucchini-Spaghetti auf Tellern anrichten und die Zitronen-Sahne-Sauce darüber gießen. Den Lachs in Blätterteig daneben auf den Teller legen. Die übrige Sauce in einer kleinen Sauciere dazu servieren.

Jessica Schewel am 04. Juni 2015

Lachs-Filet mit Bandnudeln, Spinat, Limetten-Butter

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets, mit Haut
Olivenöl

1 Zitrone
Salz

1 Zweig Rosmarin
schwarzer Pfeffer

Für die Bandnudeln in Spinat:

125 g Mehl
4 Eier
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Pinienkerne
schwarzer Pfeffer

45 g Weichweizengrieß
250 g Spinat
10 g Parmesan
Olivenöl

2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 ml Sahne
Salz

Für die Limettenbutter:

50 g Butter
1 EL Zucker

2 Limetten

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln die Eier trennen. Mehl, Weichweizengrieß, Olivenöl, Eigelb, 25 Milliliter Wasser und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Alufolie verpacken und im Kühlschrank kalt stellen.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und von eventuellen Gräten befreien. Die Zitrone der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Den Rosmarinzweig zerkleinern. Schlitzte in das Lachsfilet schneiden und die Zitronenscheiben und den Rosmarin in die Schlitzte stecken. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Lachsfilet auf der Hautseite anbraten. Anschließend den Herd auf mittlere Stufe stellen und den Lachs zehn Minuten in der Pfanne lassen bis er wie gewünscht gegart ist. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmstellen. Für die Limettenbutter die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Zucker hinzugeben und mit dem Saft ablöschen. Die Butter aufkochen lassen. Die Petersilie zerhacken und dazugeben.

Den Spinat unter fließendem Wasser gründlich waschen. Größere Blätter kleiner zerrupfen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Den Nudelteig dünn ausrollen, in feine Bandnudeln schneiden und im Topf bissfest kochen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Den Spinat und die Pinienkerne so lange anbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren cremig einkochen lassen.

Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln zum Spinat geben, vermengen und Parmesan darüber reiben.

Das gebratene Lachsfilet mit den Bandnudeln in Spinat und der Limettenbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 20. August 2015

Lachs-Filet mit Tagliatelle und Weißwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

200 g Lachsfilet, mit Haut
Salz

2 EL Mehl
Pfeffer

Pflanzenöl

Für die Tagliatelle:

100 g Tagliatelle

Salz

Für die Sahne-Weißweinsauce:

100 g Champignons

50 g Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

2 Tomaten

20 g Butter

150 ml Weißwein

150 g Sahne

50 ml Gemüsefond

50 g Petersilie

1 Zweig Rosmarin

Salz

Pfeffer

Für die Nudeln Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln zugeben und al dente kochen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Butter anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Die Tomaten schneiden und in die Pfanne geben. Den Rosmarin zugeben. Die Champignons kleinschneiden und dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne, die Petersilie und den Gemüsefond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Die Tagliatelle abgießen und in die Sauce geben. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Lachs melieren, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden. Das Lachsfilet mit den Tagliatelle und der Sahne-Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Danny Graf am 09. Februar 2015

Lachs-Lasagne al salmone

Für zwei Personen

Für die Lasagne:

200 g Lachs, küchenfertig	500 g Lasagneblätter	200 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	250 g Büffelmozzarella
1 Stück Parmesan á 30 g	100 g Mandelblätter	6 EL Fischfond
2 EL Cognac	Olivenöl	100 g Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Béchamelsauce:

200 ml Sahne	100 ml Milch	50 g Butter
30 g Mehl	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 Bund Petersilie glatt	1 Bund Dill
-------------------------	-------------

Für die Lasagne den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Lasagneblätter mit etwas Öl in das kochende Wasser geben und sechs Minuten kochen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in würfelgroße Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in klein schneiden. Die Petersilie und den Dill waschen, trocknen und fein hacken. Die Lasagneblätter aus dem Wasser nehmen und auf einen Teller kreuzweise übereinander legen. Eine Pfanne mit der Hälfte der Butter erhitzen und den Lachs glasig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen. Den Knoblauch und die Zwiebel in der gleichen Pfanne glasig andünsten. Den Spinat waschen, trocken schleudern und in die Pfanne geben. Anschließend den Spinat mit der Hälfte des Fischfonds ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben, ungefähr ein Drittel zu dem Spinat geben und ein paar Minuten weiterbraten. Für die Béchamelsauce einen Topf mit der Butter erhitzen. Nach und nach Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die Sahne und die Milch dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Den Muskat reiben. Anschließend mit etwas Salz, etwas Dill und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und den Lachs hinzufügen. Mit dem Cognac übergießen und flambieren. Anschließend mit dem restlichen Fischfond ablöschen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Abschließend die Lasagne schichten. Eine Auflaufform mit den Lasagneblättern auslegen und mit der Béchamelsauce bestreichen. Darauf wieder eine Schicht Lasagneblätter und Béchamelsauce geben. Den Lachs auf die Béchamelsauce schichten, etwas Mozzarella, die Mandeln und den Spinat hinzufügen. Etwas Parmesan über den Spinat streuen und mit einer Lage Lasagneblättern bedecken. Anschließend abwechselnd Béchamelsauce, Lasagneblätter und wieder Béchamelsauce schichten und mit einer Schicht Mozzarella bedecken. Abschließend den restlichen Mandeln und dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Lasagne für sieben Minuten im Ofen backen. Die Lasagne al salmone auf Tellern anrichten, mit dem Dill und der Petersilie garnieren und servieren.

Francesco Garibaldi am 16. Februar 2015

Lachs-Steak tartare mit Spinat-Lasagne

Für zwei Personen

Für das Lachssteak:

1 Lachssteak à 300 g	1 Gurke	1 Tomatillo
1 Limette	1 Bund Koriander	1 Bund Schnittlauch
10 g Kressesamen	50 g Kapernäpfel	Olivenöl
Salz		

Für die Spinatlasagne:

750 g Babyblattspinat	1 Kohlrabi	1 Zehe junger Knoblauch
2 Schalotten	50 g Parmesan	1 Ei
100 g Crème-fraîche	200 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
10 g Chilisalز	Olivenöl	

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Kressesamen in Wasser einweichen. Gemüsefond im Topf erhitzen. Parmesan reiben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für die Lasagne den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Kohlrabi schälen und in der viereckigen Form des Servierringes zurechtschneiden. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabischeiben in Gemüsefond blanchieren. Spinat im Fond blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl anschwitzen und mit der Hälfte des Spinats vermengen.

Die andere Hälfte des Spinats mit Sahne und Crème fraîche pürieren, mit Chilisalز würzen. Abwechselnd Spinat, Kohlrabischeiben und einen Teil der Spinatcreme in einen Servierring schichten, mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei 150 Grad überbacken. Übrige Spinatcreme beiseite stellen.

Ei trennen. Kochendes Wasser vom Herd nehmen. Eigelb für zehn Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Für das Lachssteak den Lachs waschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist. Lachs aus der Pfanne nehmen. Haut abziehen, bei 150 Grad in den Ofen geben und als Chip ausbacken. Lachs auf der Oberseite quadratisch bis zur Hälfte einschneiden und auf der Unterseite erneut für fünf Minuten anbraten. Limettenschale abreiben. Limette auspressen. Korianderblätter abzupfen und die Stiele gemeinsam mit Öl und Limettenabrieb in einem Mörser vermahlen und die Oberseite des Fisches damit einreiben. Gurke schälen, den Sellerie von holzigen Fäden befreien, mit Koriandergrün sehr klein hacken und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kapernäpfel in Scheiben schneiden und in etwas Öl rösten.

Lasagne und Lachs mit der Gemüsemarinade und den Kressesamen auf Tellern anrichten und mit dem Eigelb, Spinatcreme und Kapernäpfeln garniert servieren.

Ellen Hunt am 23. September 2015

Rotbarbe mit roten Erbsen-Tortellini, Paprika-Ragout

Für 2 Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarben-Filets, à 200 g	1 Chorizo	50 ml Olivenöl
1 EL Butter	2 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Tortellini:

130 g Mehl	3 Eier	75 ml Gemüsefond
200 g Erbsen, TK	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Paprikaragout:

2 rote Paprika	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	50 ml Wermut	Salz, Pfeffer

Für die Garnierung:

1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Shiso-Kresse
------------------------	-----------------------

Aus Mehl, einem Ei, zwei Eigelb und Olivenöl einen Nudelteig herstellen. Dazu alle Zutaten verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In den Teig Tomatenmark einkneten, bis er rot ist. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einem Topf mit Rapsöl anbraten, Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen. Solange köcheln, bis Erbsen weich sind. Dann durch ein Sieb abgießen und mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Erbsenpüree in einen Spritzbeutel füllen und kleine Mengen auf dem Teig verteilen. Teig zusammen schlagen und mit einem Rundausstecher Halbkreise ausstechen. Daraus Tortellini formen, anschließend in Salzwasser bissfest garen.

Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Mit Wermut ablöschen und etwas köcheln lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Teil des Paprikaragouts in ein hohes Gefäß geben und mit Stabmixer fein pürieren.

Chorizo würfeln und in Olivenöl braten, sodass sich das Öl aromatisiert. Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite mehlieren und im Chorizo-Öl mit Butter kross braten.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 19. November 2015

Schwarze Tagliatelle mit Kürbis-Thunfisch-Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl (Type 00)	100 g feiner Hartweizengries	3 Eier
10 g Sepiatinte	2 EL Olivenöl	1 TL Salz

Für die Sauce:

150 g frischer Thunfisch	200 g Hokkaidokürbis	400 g Strauchtomaten
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	25 g Parmesan
1 EL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer	Salz

schwarzer Pfeffer

Die Zutaten für den Nudelteig vermengen und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verkneten. Diesen kurz ruhen lassen.

Für die Sauce den Kürbis vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Die Stielansätze und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit dem Kürbis in einen Topf geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zu den Tomaten und dem Kürbis geben, den Zucker, einen gehäuften Teelöffel Salz und den Cayennepfeffer unterrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln.

Alles mit dem Pürierstab pürieren.

Den Thunfisch in Stücke schneiden und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Einen Topf für die Nudeln aufstellen, das Wasser gut salzen und etwas Olivenöl hineingeben.

Die Nudeln mit der Nudelwalze ausrollen und Tagliatelle daraus schneiden. Die Nudeln bissfest garen. Die Nudeln zu der Sauce geben und den Parmesan reiben.

Die selbstgemachten Tagliatelle mit Kürbis-Thunfisch-Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schmelzer am 09. März 2015

Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli, Feigen in Rotwein

Für zwei Personen

Für die Seezunge:

1 Seezungenfilets, ohne Haut	500 g Blattspinat (frisch)	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel	1 TL Thymianblätter
1 EL Mehl	1 Eigelb	125 ml Milch
2 EL trockener Weißwein	100 g Sahne	30 g Parmesan
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Ravioli:

4 Eier	250 g Mehl 450	250 g Weizenmehl
250 g Ricotta	500 g Blattspinat (frisch)	100 g Parmesan
1 Muskatnuss	250 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Feigen:

4 schwarze Feigen	300 ml trockener Rotwein	100 ml roten Portwein
15 g Honig	5 Nelken	60 g weißer Rohrzucker
1 Zimtstangen		

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spinatblätter waschen, kurz erhitzen und zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken, fein hacken und mit Parmesan, Ricotta, Salz, Pfeffer und Muskat mixen.

Mehl und Ei vermengen und den Teig ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen. Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim kochen nichts herausquellen kann.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, und dann über die Ravioli geben.

Seezungenfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Saft von einer halben Zitrone beträufeln. Blattspinat verlesen und gründlich waschen. Mit zwei Esslöffeln Weißwein, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, erhitzen. Knoblauchzehe dazu pressen. Topf zudecken und der Spinat zusammenfallen lassen.

Zwiebelabziehen und sehr fein hacken, in Butter glasig dünsten. Butter schmelzen, einstreuen, unter Rühren anschwitzen. Thymian Milch und Sahne angießen, unter Rühren cremig einköcheln. Sauce vom Herd nehmen, Eigelb und frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Seezungenfilet in eine feuerfeste Form geben. Spinat darüber verteilen. Mit der Sauce übergießen. Im Backofen 12 bis 15 Min garen.

Die Feige mit einem feuchten Tuch die Oberfläche reinigen und halbieren. Rotwein, Portwein, Honig, Zimtstange, Nelken und Rohrzucker aufkochen lassen. Die Feigen für fünf Minuten dazugeben. Die Sauce weiter kochen lassen.

Die Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Feigen in Rotwein anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 30. November 2015

Spargel-Lasagne mit Estragon-Sabayon und Lachs-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Lachswürfel:

300 g Lachs, küchenfertig	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	50 g heller Sesam	50 g schwarzer Sesam
Rapsöl		

Für die Lasagne:

6 Lasagneplatten	10 weiße Spargelstangen	10 grüne Spargelstangen
1 Zitrone	150 g Butter	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Zabaione:

2 Schalotten	4 Eier	300 g Butter
300 ml Weißwein	100 ml Weißweinessig	1 Bund Estragon
8 schwarze Pfefferkörner	20 g Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel mit dem Thymian, dem Rosmarin und den Knoblauchzehen darin anbraten. Die Lachswürfel im vorgeheizten Ofen garziehen lassen. Anschließend in dem hellen und dunklen Sesam wenden.

Für die Zabaione die Schalotten abziehen, würfeln und mit dem Zucker in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen. Die schwarzen Pfefferkörner hinzugeben und die Flüssigkeit reduzieren lassen. In einem Topf Wasser erhitzen und darüber in einer Schüssel die Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer und dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Schalotten und schwarzen Pfefferkörner aus der reduzierten Weißweinflüssigkeit sieben und diese in die Eigelbmasse unterrühren. Anschließend die Eigelbmasse in die mittlerweile flüssige Butter unterrühren bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Den Estragon zerkleinern und unterheben.

Die Lasagneplatten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Anschließend in Butter schwenken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den grünen und weißen Spargel schälen und auf eine Länge von je zehn Zentimeter zuschneiden. Den Zitronensaft mit dem Gemüsefond, 250 Milliliter Wasser, Salz, Pfeffer und dem Zucker zum Kochen bringen. Den weißen Spargel darin bissfest kochen. Den grünen Spargel in gleich große Stücke schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den grünen Spargel darin anschwitzen. Anschließend den weißen Spargel hinzugeben.

Die Lasagneplatten und den Spargel abwechselnd schichten.

Die offene Spargellasagne mit Estragonzabaione und gebratenen Lachswürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 11. Juni 2015

Teriyaki-Lachs mit Kokos-Curry-Spätzle, Wok-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 180 g 1 Zitrone Teriyaki-Sauce

Für die Spätzle:

2 Eier 300 g Mehl 200 ml Kokosmilch
2 TL Currypulver, scharf 1 EL Pflanzenöl Salz, Muskatnuss

Für das Gemüse:

200 g Champignons 2 Stangen Frühlingszwiebeln $\frac{1}{2}$ Brokkoli
2 gelbe Paprika 100 g Zuckerschoten 1 Knoblauchzehe
Ingwerpulver Teriyaki-Sauce Olivenöl
Cayennepfeffer

Für die Wasabicreme:

1 TL Wasabipaste 1 Avocado 1 EL Crème-fraîche
2 Stiele Koriander Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Wok-Gemüse den Brokkoli, die Champignons, die Zuckerschoten und die Paprika putzen. Die Brokkoliröschen abtrennen, das restliche Gemüse klein schneiden. Den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Eines der Eier trennen, das Eiweiß kann anders verwendet werden. Für die Spätzle das zweite Ei, das Eigelb, die Kokosmilch, das Mehl, das Currypulver, das Öl und das Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mit etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. - 5 - Das Öl im Wok erhitzen, das Gemüse hinzufügen und anbraten. Mit der Teriyakisauce, dem Ingwerpulver und dem Cayennepfeffer abschmecken. Für den Lachs die Zitrone auspressen. Den Lachs waschen und trockentupfen und an der Hautseite einschneiden. Den Fisch mit dem Zitronensaft und der Teriyakisauce marinieren und ihn anschließend mit der Hautseite in eine leicht erhitze Pfanne geben. Langsam knusprig von beiden Seiten etwa vier Minuten anbraten. Den Lachs erst in der Pfanne salzen. Die Spätzle ins kochende Wasser hobeln. Wenn die Spätzle oben schwimmen, abseihen. Für die Avocado-Wasabi-Crème die Avocado schälen und den Kern entfernen. Anschließend in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Die Wasabipaste dazugeben und mit etwas Crème-fraîche cremig rühren. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle auf den Tellern anrichten, den Lachs darauf geben und das Gemüse daneben anrichten. Die Wasabi-Crème mit einem Korianderblatt in einem kleinen Schälchen anrichten und mit den Spätzle und dem Lachs servieren.

Kathrin Koca am 26. Januar 2015

Geflügel

Enten-Brust mit Bandnudeln und Karotten-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 300 g

Salz

Pfeffer

Für die Nudeln:

120 g Mehl

2 Eier

80 g Hartweizengrieß

3 EL Mehl

1 TL feines Salz

2 EL Olivenöl

Für die Karotten-Sahne-Sauce:

3 Karotten

2 EL Johannisbeergelee

100 ml Sahne

250 ml Gemüsefond

100 g Crème fraîche

1 EL alter Balsamico-Essig

1 TL Lebkuchengewürz

Zucker

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust das Fleisch waschen, trockentupfen und sauber parieren. Die Hautseite raufenförmig einritzen, in die kalte Pfanne legen und circa 15 Minuten braten, bis die Hautseite schön knusprig ist. Wenden und weitere fünf Minuten auf der Fleischseite braten, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Nudeln vier Liter Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Salz und ein Esslöffel Olivenöl mit der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen und etwa ein Viertel des Teiges mit dem Nudelholz ausrollen. Mit der Nudelmaschine auf die feinste Dicke bringen und mit einem Bandnudelaufsatz die Nudeln schneiden. Bandnudeln auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten, damit sie leicht antrocknen.

Für die Sauce die Karotten waschen, schälen, stifteln und in der Pfanne mit dem ausgelassenen Entenfett und Gemüsefond bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Sahne und Crème fraîche hinzufügen und die Sauce mit Johannisbeergelee, Balsamico und Zucker abschmecken.

Bandnudeln für circa zwei Minuten im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann in einem Sieb abgießen. Nudeln mit der Karotten-Sahne-Sauce in der Pfanne vermengen. Die Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden. Die Bandnudeln in Karotten-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 09. Dezember 2015

Enten-Brust mit Orangen-Soße, Spätzle, Rosinen-Karotten

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrustfilets à 180 g	1 Zwiebel	250 ml Sahne
5 Orangen	350 ml Weißwein, Riesling	100 ml Balsamico Essig, dunkel
1 Bund Petersilie, glatt	2 Lorbeerblätter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle:

300 g Mehl	3 Eier	100 ml Wasser
Salz		

Für die Karotten:

5 Karotten	150 g Rosinen	125 g Mandelsplitter
1 TL Zucker	1 EL Butter	Salz

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite leicht einschneiden, in einer Pfanne Öl erhitzen und die Entenbrustfilets auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend wenden und die andere Seite ebenso anbraten. Die Filets herausnehmen und auf das Gitter in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Aus der Pfanne der Entenbrust das Fett abgießen, darin die Zwiebel anschwitzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Sahne, den Wein und die Lorbeerblätter zugeben. Die Hälfte der Orangen teilen, auspressen, die restlichen Orangen filetieren. Sowohl den Saft der Orangen als auch die Filets zu der Sauce dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles einreduzieren lassen. Die Petersilie fein hacken und zum Schluss die Sauce damit verfeinern.

In der Zwischenzeit das Mehl, mit Wasser und einer Prise Salz vermengen. Anschließend die Eier aufschlagen und hinein geben. Mit dem Handrührgerät mixen bis der Teig Blasen wirft. In einem Topf Wasser mit Salz aufkochen und die Spätzle mit dem Schaber über das Brett reinschaben. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, mit der Schaumkelle abseihen und in eine Schüssel geben.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Karotten darin bissfest kochen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Karotten mit den Rosinen, den Mandelsplittern und dem Zucker karamellisieren. Am Ende mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Entenbrustfilets mit den Spätzle, der Sauce und den Karotten auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Georg Notter am 31. August 2015

Enten-Brust, Koriander-Nudeln, Paprika-Gemüse, Salsa

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

400 g Entenbrust	1 EL Honig	3 EL Sojasauce
Rapsöl	schwarzer Pfeffer	

Für Gemüse und Nudeln:

100 g asiatische Eiernudeln	1 Frühlingszwiebel	1 rote Paprika
50 g Zuckerschoten	1 TL geschälter Sesam	2 Zweige Koriander
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Salsa:

1 Tomate	50 g getrocknete Aprikosen	2 getrocknete, eingel. Tomaten
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	1 rote Chilischote
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Entenbrust den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln in dem kochenden Wasser bissfest garen und anschließend abtropfen.

Die Paprika waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zuckerschoten waschen und in Streifen schneiden.

Den Sesam ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten.

Die Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Die Tomate waschen und die getrockneten, eingelegten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosen ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein hacken. Alles in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Honig und die Sojasauce vermengen und mit Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Entenbrust auf beiden Seiten knusprig anbraten. Nachdem die Entenbrust von beiden Seiten gleichmäßig angebraten wurde, die Haut mit der Soja-Honig-Sauce bestreichen. Die Entenbrust für sechs Minuten in den Backofen geben.

Die Paprika, die Frühlingszwiebeln und die Zuckerschoten in einer Pfanne anbraten. Die Nudeln dazugeben und den Sesam und die Korianderblätter untermischen.

Die Entenbrust mit Koriandernudeln, Zuckerschoten-Paprika-Gemüse und Tomaten-Aprikosen-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Vater am 04. Mai 2015

Gemüse-Curry mit Hühnchen-Brust und Mie-Nudeln

Für zwei Personen

Für die Nudeln und das Fleisch:

250 g Hühnchenbrustfilet 250 g Eier-Mie-Nudeln 1 l Gemüsefond

Für das Curry:

1 Stange Lauch	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 rote Paprika
1 Möhre	1 Chinakohl	$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	100 ml Sahne
400 ml Kokosmilch	1 Bund glatte Petersilie	1 TL Honig
Sesamöl	Sojasauce	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Curry-Paste:

1 Zehe Knoblauch	1 Limette	1 Orange
1 EL Olivenöl	2 EL Sesamöl	5 EL Tomatenmark
1 TL Kurkuma	2 EL Currypulver	1 EL Paprikapulver
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL brauner Zucker	Chili, Salz

Die Limette und die Orange halbieren. Jeweils eine Hälfte kann anders verwendet werden. Die Schale der halben Limette abreiben. Die halbe Limette und die halbe Orange auspressen. Den Knoblauch abziehen.

In einem Mörser die Limettenzesten, das Kurkuma, das Currypulver, das Paprikapulver, die schwarzen Pfefferkörner, den braunen Zucker und etwas Salz fein mörsern. Das Sesamöl, das Olivenöl, das Tomatenmark, den Limetten- und den Orangensaft, den Knoblauch und ein wenig Chili hinzufügen und alles nochmal fein mörsern.

Für die Nudeln den Gemüsefond zum Kochen bringen.

Die Zwiebel abziehen. Den Lauch vierteln, drei Viertel können anderweitig verwendet werden. Ein Viertel Lauch putzen. Die Frühlingszwiebeln putzen und von den Enden befreien. Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Die Möhre schälen und von den Enden befreien. Vom Chinakohl zwei Blätter abtrennen und waschen. Der restliche Chinakohl kann anderweitig verwendet werden. Den Kürbis entkernen. Alles Gemüse bis auf die Möhre und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Die Möhre und den Kürbis mit dem Gemüsehobel fein hobeln. Das Gemüse in etwas Sesamöl im Wok scharf anbraten. Den Honig dazugeben und gleich mit der Kokosmilch ablöschen. Das Gemüse mit der Currypaste, der Sojasauce und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze leicht köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Gegebenenfalls etwas Sahne zum Curry geben. Mit der Sojasauce abschmecken.

Die Eier-Mie-Nudeln in der nicht mehr kochenden Brühe vier Minuten gar ziehen.

Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in kleinere Streifen schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hühnchenbrust in etwas Sesamöl eine Minute pro Seite anbraten. Kurz vor dem Anrichten die Petersilie fein hacken und unter das Curry heben. Die Hühnchenbrust mit der Sojasauce beträufeln.

Die Eier-Mie-Nudeln auf Tellern anrichten, das Curry und die Hühnchenbruststreifen darauf geben und servieren.

Sebastian Heeß am 09. April 2015

Hähnchen, Tagliatelle, Artischocken-Gemüse, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Kikokhähnchen:

400 g Kikokhähnchenbrüste	6 Artischockenherzen	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 EL Butter	3 EL Sahne
200 ml trockener Weißwein	1 TL gemahlene Paprikaflocken	1 EL Olivenöl
1 TL Salz		

Für die Tagliatelle:

150 g Weizenmehl	100 g Hartweizengries	3 Eier
1 TL Olivenöl	1 TL Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Nudeln die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit dem Mehl, dem Gries, dem Olivenöl, einen Teelöffel Salz und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen und anschließend mit dem Nudelholz ausrollen. Mit einem Teigradchen in Streifen schneide und im kochenden Wasser bissfest garen.

Für das Kikokhähnchen die Frühlingszwiebeln abziehen und in Röllchen schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten.

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Paprikaflocken würzen. Anschließend mit den Weißwein ablöschen. Die Artischockenherzen in Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles mit der Sahne aufgießen und einkochen lassen. Zum Schluss die Butter einrühren.

Das Kikokhähnchen mit Tagliatelle, Artischocken-Gemüse und Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Felicitas Hattermann am 17. Juni 2015

Hähnchen-Brust mit Linguine und Avocado-Pesto

Für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste, à 150 g	4 Frühlingszwiebeln	3 Cherrytomaten
6 Zehen Knoblauch	125 ml Olivenöl	2 EL Zucker
1 Limette	1 EL gemahlener Piment	2 TL Meersalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Avocado-Pesto:

2 reife Avocados	50 ml Olivenöl	50 g Parmesankäse
2 EL Limettensaft	3 Stiele Minze	3 Stiele Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Linguine:

1 Ei	50 g Mehl	50 g Grieß
------	-----------	------------

Für die Garnitur:

1 TL rote Pfefferkörner

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Linguine das Mehl, den Grieß und das Ei zu einem glatten Teig verkneten und in Folie für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Garnitur die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und im Ofen für zehn Minuten schmoren.

Für die Marinade die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Limette halbieren und auspressen. Das Öl, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, den Zucker, einen Esslöffel Limettensaft, das Piment, das Meersalz und den roten Pfeffer vermischen. Der übrige Limettensaft kann für das Avocado-Pesto verwendet werden.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen und für zehn Minuten in der Marinade einlegen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Linguine verarbeiten. Anschließend im kochenden Wasser drei bis vier Minuten bissfest garen.

Für das Avocado-Pesto die Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig aus der Schale lösen und klein hacken. Die Avocado mit dem restlichen Limettensaft vermengen.

Die Minze und die Petersilie waschen, trocknen und kleinhacken. Die Hälfte der Avocado mit der Minze und der Petersilie fein pürieren. Das Öl untermengen. Den Parmesan reiben und untermischen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust mit der Marinade in der Pfanne anbraten, bis das Fleisch von beiden Seiten eine leichte braune Farbe annimmt.

Die Nudeln mit der übrigen Avocado und dem Pesto mischen.

Die roten Pfefferkörner mit dem Stößel im Mörser grob zerkleinern.

Die Nudeln Hähnchenbrust mit Linguine und Avocado-Pesto auf Tellern anrichten, mit dem Pfeffer und den Tomaten garnieren und servieren.

Tina Krömer am 26. Mai 2015

Hähnchen-Brust-Filet mit Orangen-Soße und Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	4 EL Honig	50 g Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

2 Orangen	50 ml Orangenlikör	50 ml Portwein
250 g Crème-fraîche	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g Mehl	1 Ei	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für die Nudeln das Mehl, ein Ei und das Olivenöl mit etwas Wasser und einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und beide Seiten goldbraun anbraten. Die Filets mit Honig bestreichen, die Butter zugeben und alles mit dem Likör und dem Portwein ablöschen. Die Orangen teilen, den Saft auspressen und ebenso dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Crème fraîche verfeinern und das Fleisch darin fertig garen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Die Nudeln in einem Topf mit Wasser al dente kochen. Das Fleisch aufschneiden, mit den Nudeln und der Sauce auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 02. September 2015

Puten-Medaillons mit Krithariki und Feta-Minz-Dip

Für zwei Personen

Für die Putenmedaillons:

300 g Putenfleisch Olivenöl Salz

Für die Kritharaki:

150 g Kritharaki 1 Schalotte 2 Fleischtomaten

5 EL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver 1 TL Oregano

Salz, Pfeffer

Für den Feta-Minz-Dip:

50 g griechischer Schafskäse 100 g griechischer Joghurt 1 Knoblauchzehe

4 Stängel Minze Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Putenfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und in einer tiefen Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Für die Kritharaki die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Schalotte in derselben Pfanne wie das Fleisch dünsten, die Kritharaki und das Olivenöl dazugeben und bei mittlerer Hitze in der Pfanne schwenken. Das Paprikapulver und den Oregano darunter rühren. Die Tomaten waschen und mit einer Reibe reiben. Zu den Kritharaki geben. 250 Milliliter Wasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Kräftig mit Salz würzen. Das Putenfleisch in eine Auflaufform geben, mit der Kritharaki-Tomaten-Mischung komplett bedecken und im Ofen etwa 17 Minuten backen. Für den Dip drei Stängel Minze klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ein Viertel davon klein hacken. Der restliche Knoblauch kann anders verwendet werden. Den Schafskäse klein zerbröseln, den Joghurt, den Knoblauch und die Minze dazugeben und alles zusammen mit dem Pürierstab zu einem festen Dip mixen. Die Kritharaki auf Tellern anrichten, Medaillons von der Pute abschneiden und darauf legen. Den Joghurt-Dip darüber geben und mit Minze und Oregano garniert servieren.

Dimitrios Kaltsidis am 05. Februar 2015

Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut

Für zwei Personen

Für das Stubenküken:

2 kleine Stubenküken à 250 g	2 kleine Zwiebeln	2 EL Honig
2 EL scharfer Senf	3 EL Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
20 Gewürznelken	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Nelken	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	2 EL Butter	

Für die Sauce:

50 ml Balsamico-Essig	300 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein
5 EL brauner Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Nelken
$\frac{1}{4}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer	100 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	20 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Blaukraut:

500 g Rotkohl	2 säuerliche Äpfel	75 ml Portwein
3 EL Rotweinessig	50 g Apfelkompott	100 g Wildpreiselbeeren
3 EL Zucker	3 Nelken	1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren	3 EL Gänseschmalz	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Stubenküken eine Marinade aus Honig, Senf, Essig, Zimt, Nelke, Paprika und Cayennepfeffer anrühren. Stubenküken innen und außen damit einpinseln. Zwiebel abziehen mit Nelken spicken und je eine in die Stubenküken legen, in einer ofenfesten Form im Backofen 25 Minuten backen.

Für die Sauce Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Geflügelfond und Balsamico-Essig ablöschen und mit Zimt, Nelke, Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken, einkochen lassen und mit kalter Butter abbinden.

Für das Blaukraut den Rotkohl waschen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in Gänse-schmalz andünsten. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, kleinschneiden und dazugeben. Mit Portwein und Rotweinessig ablöschen. Zucker, Nelken, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen und kräftig salzen und pfeffern. Für 15 Minuten schmoren lassen. Apfelkompott und Preiselbeeren untermengen.

Für die Spätzle einen Teig aus Mehl, Eiern, Muskatnuss und Salz anrühren. Spätzle durch eine Presse in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Mit einer Schaumkelle abgießen und kurz in einer Pfanne mit Butter anschwemmen.

Das Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Hubert Taibon am 14. Dezember 2015

Thailändischer Glasnudel-Salat mit Hähnchen-Brust

Für zwei Personen

Für den Glasnudelsalat:

250 g Glasnudeln	100 g Thai-Spargel	100 g Thai-Aubergine
100 g Sojasprossen	100 g Cherrytomaten	100 g Shiitakepilze
100 g Chinakohl	1 Karotte	50 g Staudensellerie
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 frische Thai-Chilis	1 Mango
1 Bund Koriander	1 Bund Thai-Basilikum	2 EL Butterschmalz
10 ml Fischsauce	200 ml Geflügelfond	50 g geröstete Erdnüsse

Für die Hähnchenbrust:

1 Hähnchenbrustdoppelilet	1 Stange Zitronengras	1 junge Knoblauchknolle
10 g rote Thai-Curry Paste	5 Kaffirlimettenblätter	10 g Ingwer
100 ml Kokosmilch	10 ml Sojasauce	

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerbrust waschen, trockentupfen, salzen und fünf Minuten auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten. Kokosmilch mit Currypaste, Kaffirlimettenblättern, Ingwer, Zitronengrasstange und Knoblauchknolle aufkochen. Curry-Gewürzmischung in eine Auflaufform geben, Hühnerbrust hineinlegen. Hühnerbrust circa 15 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Geflügelfond zum Kochen bringen. Glasnudeln und Sojasprossen drei Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen lassen und beiseite stellen.

Shiitakepilze putzen und mit Thai-Spargel und Thai-Auberginen kleinschneiden. Butterschmalz erhitzen und darin nacheinander das Gemüse anrösten und mit etwas Fischsauce ablöschen. Gemüse aus der Pfanne nehmen, restliche Fischsauce mit der Knoblauchzehe, Thai-Chilis, etwas Zucker und 50 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Dies dient später als Marinade für das rohe Gemüse. Karotten und Sellerie schälen und klein raspeln. Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten achteln. Erdnüsse sehr klein hacken, Korianderblätter und Thai-Basilikumblätter etwas gröber hacken.

Limettenschale abreiben, Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Gemüse mit Kräutern und Nüssen mit Limettensaft und Limettenabrieb würzen. Die abgekühlte Marinade hinzugeben. Chinakohl dünn klein schneiden.

Hühnchen aus dem Ofen nehmen, Haut entfernen und separat anbraten. Die Brust vom Knochen lösen, tranchieren und kurz in dem noch heißen Gewürz-Sud ziehen lassen.

Die Glasnudeln mit Pilzen, Auberginen, Rohkostgemüse und den Hähnchenbruststreifen auf Tellern anrichten und mit der gerösteten Hähnchenhaut garniert servieren.

Ellen Hunt am 21. September 2015

Hack

Bandnudeln mit Bratklößen und Frühlingszwiebeln

Für zwei Personen

Für die Klöße:

300 g grobe Bratwurst	Paniermehl	Zucker
Olivenöl	Fenchelsamen	Pulbiber
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Pasta:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
Salz		

Für das Gemüse:

50 g Parmesan	200 g Datteltomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Zehen Knoblauch	Tomatenmark	Olivenöl
trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Bandnudeln das Mehl, das Hartweizengrieß, die Eier und etwas Salz zu einem Teig verkneten und anschließend ruhen lassen.

Für die Klößchen die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Die Bratwurst von der Haut befreien und das Brät mit den gemörserten Fenchelsamen, etwas Pulbiber, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend kleine Kugeln daraus formen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Anschließend zur Seite stellen.

Für das Gemüse die Frühlingszwiebeln abziehen. Das weiße Ende in Ringe und das grüne Ende in lange Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zwiebelringe und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Tomatenmark abbinden und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend ziehen lassen. Nach einiger Zeit die grünen Zwiebelstreifen unter die weißen Frühlingszwiebelringe heben.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig mehrmals plattieren und Bandnudeln daraus formen. Die Nudeln kurz im Wasser bissfest garen. Die Bratwurst-Klößchen zu dem Zwiebelsud geben, die Datteltomaten hinzugeben und alles kurz erwärmen.

Das Basilikum hacken und den Parmesan reiben.

Die selbstgemachten Bandnudeln mit den Brät-Klößchen, den Frühlingszwiebeln und den Datteltomaten auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum und dem Parmesan garnieren und servieren.

Bernd Möller am 14. September 2015

Fettuccine, schwäbische Fleisch-Bällchen, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Fleischbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 kleine Zwiebel	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Tomatensauce:

200 g Datteltomaten	1 Dose gehackte Tomaten	1 Zehe Knoblauch
50 g Walnüsse	2 TL Zucker	3 EL Nussessig
120 ml Rotwein	1 Blatt Salbei	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Kreuzkümmel
Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für die Nudeln:

200 g Mehl	1 Ei	2 TL Salz
Olivenöl		

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Tomatensauce die Walnüsse klein hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun anrösten. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.

Für die Fleischbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die Hälfte der glasig ange-dünsteten Zwiebeln hinzugeben. Das Ei, den Senf und die Semmelbrösel ebenfalls hinzufügen, gut vermischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Für die Nudeln aus dem Mehl, dem Ei, dem Salz und etwas Olivenöl einen Teig herstellen, ordentlich verkneten und etwas ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz ausrollen, mit einem Messer kleine Fettuccine ausschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln hinzugeben und bissfest garen. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Datteltomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die Datteltomaten zusammen mit den gerösteten Walnüssen, der zweiten Hälfte der ange-dünsteten Zwiebeln und der abgezogenen sowie ange-drückten Knoblauchzehe hinzugeben. Alles durchschmoren lassen. Anschließend den Nussessig sowie den Rotwein zugie-ßen und die gehackten Tomaten unterrühren. Den Salbei, den Thymian und den Rosmarin mit in die Sauce geben. Mit dem Cayennepfeffer, dem Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles bei schwacher Hitze für zehn Minuten köcheln lassen.

In die Pfanne, in der die Zwiebeln ange-dünstet wurden, nun erneut etwas Olivenöl geben und erhitzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn sie rundherum angebraten sind, den Herd ausschalten, den Deckel drauflegen und die Bällchen ziehen lassen.

Den Salbei, den Rosmarin und Thymian sowie die Knoblauchzehe aus der Sauce entfernen. Den Parmesan hobeln. Die Fettuccine mit den schwäbischen Fleischbällchen sowie der Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit dem geriebenen Parmesan garnieren und servieren.

Gundula Glaser am 13. August 2015

Tagliatelle alla Bolognese mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Bolognese-Sauce:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 Karotte	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	150 g Parmesan	200 g Dosentomaten, gehackt
3 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Tagliatelle-Teig:

200 g Mehl	1 Ei	1 EL Olivenöl
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	2 EL Weißweinessig	2 EL Pflanzenöl
1 Zweig Dill	Zucker	Salz

Für den Tagliatelle-Teig das Mehl mit dem Ei, dem Olivenöl, etwas Wasser sowie einer Prise Salz vermengen und so zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen anschließend eingewickelt in Frischhaltefolie im Kühlschrank etwas Ruhen lassen.

Für den Salat die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Den Dill fein schneiden. Anschließend die Gurkenscheiben mit dem Essig, etwas Zucker, dem Pflanzenöl sowie dem Dill und etwas Salz vermengen und ordentlich ziehen lassen.

Für die Bolognesesauce die Karotte schälen, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit der Karotte darin anbraten. Anschließend das Hack dazugeben und ebenfalls mitbraten. Die Dosentomaten, das Tomatenmark sowie etwas Wasser ebenfalls hineingeben und alles etwas köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Die Kräuterblätter abzupfen, klein hacken und unter die Sauce mengen.

Den Parmesan fein reiben und bis auf eine kleine Menge unter die Sauce rühren und weitere fünf Minuten kochen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine ziehen und diesen Vorgang so oft wiederholen, bis er die gewünschte Dicke hat. Anschließend den Aufsatz auf die Nudelmaschine setzen und nun den Teig zu Tagliatelle verarbeiten. Die Tagliatelle etwa zwei Minuten im kochenden Wasser garen und anschließend das Wasser abgießen und sofort servieren.

Die Tagliatelle mit der Bolognese auf Tellern anrichten und mit dem Gurkensalat servieren.

Patrick Gruf am 22. Juni 2015

Weihnacht-Bolognese mit Bandnudeln

Für zwei Personen

Für die Weihnachtsbolognese:

300 g Hackfleisch	50 g durchw. Speck	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	200 g Pastinake	400 g Pizzatomen
1 Zimtstange	2 Lorbeerblätter	2 EL Öl
2 TL Tomatenmark	100 ml Rotwein	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Bandnudeln:

300 g Weizenmehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
Hartweizengries	Salz, Pfeffer	

Durchwachsenen Speck, Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln. Pastinake schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin braten und herausnehmen. Das gemischte Hack im Bratfett unter gelegentlichem Rühren braten. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken zugeben und drei Minuten mitbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Pizzatomen, 200 Milliliter Wasser, Speck, Zimtstange und Lorbeerblätter zugeben und bei milder Hitze 30 Minuten kochen.

Mehl, Hartweizengries, Eier und Olivenöl miteinander vermengen. Mit Salz würzen und den Teig etwas rühren lassen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben und in Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in Salzwasser al dente garen. Weihnachtsbolognese mit Bandnudeln anrichten und servieren.

Julia Saalbach am 02. Dezember 2015

Innereien

Kalb-Leber mit Balsamico und Risoni-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

2 Kalbsleber, á 200 g	6 Salbeiblätter	2 EL Balsamicoessig
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Risonirisotto:

200 g Risoni	150 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein
Salz		

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Pfeffer würzen und von einer Seite jeweils mit einem Salbeiblatt belegen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten anbraten und anschließend warm stellen. Den Bratensatz mit Balsamicoessig ablöschen und kurz einreduzieren lassen.

Die Risoni in einen Topf geben, salzen und mit Weißwein und nach und nach mit Fond aufgießen und darin köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist und die Risoni weich sind.

Den Balsamico über die Kalbsleberscheiben gießen und gemeinsam mit dem Risonirisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 06. August 2015

Kalb

Kalb-Filet, Basilikum-Pappardelle, Pesto, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Filets:

2 Kalbmedaillons a 150 g 80 g Büffelmozzarella neutrales Öl
Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

20 g Rauchspeck 200 g Fleischtomaten 1 Schalotte
 $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch 80 g Tomatenmark 300 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt 1 Zweig Thymian 1 TL Zucker
Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g Weizenmehl 2 Eier 1 TL Salz
3 Blätter Basilikum

Für das Pesto:

10 g Parmesan 1 Zehe Knoblauch 1 TL Pinienkerne
20 g Basilikum 1 TL grobes Salz 4 EL Olivenöl, kalt gepresst
schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Blätter Basilikum

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Basilikumblätter sehr fein schneiden. Das Mehl, die Eier, die Basilikumfädchen und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Die Schalotte abziehen und zusammen mit dem Speck würfeln.

In einem flachen Bräter Olivenöl erhitzen und die Schalotte sowie den Speck darin andünsten. Die Fleischtomaten in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark zugeben. Anschließend mit dem Fond ablöschen. Das Lorbeerblatt und den Thymian hinzufügen sowie mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zehn Minuten köcheln und anschließend durch ein Sieb passieren.

Für das Pesto den Parmesan fein reiben und zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Rührbecher mit dem Stabmixer gut durchmischen.

Die Medaillons mit dem Handrücken flach drücken und beidseitig salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten anbraten. Den Mozzarella halbieren und auf je ein Medaillon legen. Die Pfanne mit einem Deckel versehen und bei mittlerer Hitze schmoren, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Den Nudelteig sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen, die Seiten mit dem gezackten Teigrädchen abschneiden und anschließend in etwa zentimeterbreite Streifen schneiden. Anschließend für fünf Minuten im Salzwasser kochen und in einem Sieb abgießen. Abschließend das Pesto unter die Nudeln rühren.

Die Basilikum-Pappardelle mit der Tomatensauce, dem Pesto und dem Kalbsfilet auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Gundula Glaser am 12. August 2015

Kalb-Filet, Zuckerschoten, Bandnudeln, Honig-Mandel-Soße

Für zwei Personen

Für die Zuckerschoten:

125 g Zuckerschoten 20 g Butter Salz

Für Fleisch und Sauce:

300 g Kalbsfilet 1 Zehe Knoblauch 10 g Mandelblättchen

1 TL Honig 100 ml Sahne 1 EL Aceto-Balsamico

500 ml Kalbsfond 1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g helle Bandnudeln Olivenöl Salz

Für die Zuckerschoten die Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und in ein Gefäß geben. Die Zuckerschoten hinzugeben, 10 bis 15 Minuten ziehen lassen und mit Salz abschmecken.

Für das Fleisch das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in vier Medaillons teilen. Die Medaillons von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons auf beiden Seiten für vier bis fünf Minuten darin braten. Die fertigen Medaillons aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensatz mit dem Aceto-Balsamico ablöschen und kurz einkochen lassen. Den Kalbsfond hinzufügen und einkochen lassen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend den Knoblauch zusammen mit der Hälfte der Mandelblättchen, dem Honig und der Sahne hinzugeben und vermengen. Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Für die Nudeln einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Nudeln hinzugeben. Die Nudeln mit geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sie bissfest sind. Anschließend das heiße Wasser abschütten und über die Nudeln einen Schuss Olivenöl geben.

Das Kalbsfilet mit Zuckerschoten, Bandnudeln und Honig-Mandel-Sauce auf Tellern anrichten, mit den restlichen Mandelsplittern garnieren und servieren.

Brigitte Schwemin am 11. Mai 2015

Kalb-Geschnetzeltes mit Knöpfle

Für zwei Personen

Für das Kalbsgeschnetzelte:

400 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	1 Zitrone
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
30 g Butterschmalz	30 g Mehl	100 ml trockener Weißwein
3 Zweige Petersilie	1 EL Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Knöpfle:

200 g Mehl	100 ml Mineralwasser	2 Eier
2 EL Butter	1 TL Salz	Salz, Pfeffer

Für das Kalbsgeschnetzelte zunächst die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Kalbsfleisch unter kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch im Bratfett des Fleisches glasig dünsten, mit etwas Mehl bestäuben und das Mehl leicht bräunen lassen. Dann mit Weißwein und Sahne ablöschen und das Fleisch wieder in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce einkochen lassen. Währenddessen die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Für die Knöpfle das Mehl mit einem Teelöffel Salz vermischen. Die Eier und das Mineralwasser dazugeben und mit dem Handrührgerät alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen und etwas Teig auf die Spätzlereibe füllen. Die Reibe auf den Topf legen und den Teig mit dem Teigschaber durch die Reibe in das Wasser drücken. Die - 7 - Knöpfle aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle abschöpfen und in der Pfanne mit der Butter warmhalten. Wenn die Sauce auf eine angenehme Konsistenz eingekocht ist, die Zitrone halbieren und das Geschnetzelte mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons in etwas Pflanzenöl anbraten, salzen und pfeffern und zum Geschnetzelten geben. Dann etwas Petersilie zupfen. Zuletzt die Knöpfle mit dem Geschnetzelten auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Lars Putensen am 15. Januar 2015

Saltimbocca mit Tagliatelle, tomatisierte Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 Scheiben Kalbschnitzel	4 Scheiben Parmaschinken	4 Blätter Salbei
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Tagliatelle:

7 Eier	300 g Weichweizenmehl	Salz
--------	-----------------------	------

Für die Salbei-Butter:

5 EL Weißwein	200 g Butter	100 g Tomatenmark
Salz	schwarzer Pfeffer	2 EL Salbei

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne	70 g Parmesan
------------------	---------------

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig das Mehl und ein Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben. Mit einer Gabel verrühren, bis der Teig eine klebrige Konsistenz hat. Anschließend den Teig glatt und elastisch kneten und für zehn bis fünfzehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Jedes Kalbsschnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Kalbsschnitzel kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Nudelteig ausrollen und die Nudeln für drei Minuten kochen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den gemahlene Salbei hinzugeben. Den Bratensud mit dem Weißwein ablöschen. Die Salbeibutter und das Tomatenmark unterrühren. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und in der Sauce schwenken. Abschließend die Pinienkerne anrösten, den Parmesan reiben und auf die Nudeln geben. Das Saltimbocca mit der Tagliatelle und der tomatisierten Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 18. Februar 2015

Zürcher Geschnnetzelt, Spätzle und Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnnetzelt:

300 g Kalbsrücken	150 g braune Champignons	2 Schalotten
150 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond	250 ml Schlagsahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	2 Zweig Salbei
Rapsöl, Maisstärke	weißer Pfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	20 g Butter
50 ml Mineralwasser	Muskat	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

300 g Rote Bete, vorgekocht	1 säuerlicher Apfel	2 TL Meerrettich
3 EL Ahornsirup	2 EL Weißweinessig	4 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer		

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und fein schnetzeln. Das Rapsöl hoch erhitzen und das Geschnnetzelt anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Die restliche Sahne leicht schlagen und auf das Geschnnetzelt geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Geschnnetzelt streuen.

Für die Spätzle das Mehl, die Eier und 100 Milliliter Wasser in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen schlägt.

Den Teig in das kochende Salzwasser drücken und jeweils kurz aufkochen lassen. Dann mit einer Schaumkeller heraus nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Salat die Rote Bete schälen und sehr fein hobeln. Den Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Apfelhälften fein hobeln. Rote Bete und Apfel in eine Schüssel geben. Anschließend den Meerrettich, Ahornsirup, Weißweinessig, Salz und Pfeffer verrühren. Walnussöl zufügen und unterrühren. Die Walnuss-Vinaigrette über den Salat geben, vorsichtig mischen. Vor dem Servieren zehn Minuten marinieren.

Das Zürcher Geschnnetzelt mit selbstgemachten Spätzle und Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Friederike Blümel am 13. Juli 2015

Lamm

Lamm-Filet mit Bohnen-Cannelloni

Für zwei Personen

Für das Lammfilet:

1 Lammrückenfilet à ca. 300 g	4 Zehen Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
250 ml Lammfond	Olivenöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für die Bohnen-Canneloni:

4 Scheiben San-Daniele-Schinken	300 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten
100 g Schneidebohnen	100 g Cannellinibohnen	8 Tomatenfilets
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei
20 g Butter	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
20 g Parmesan	1 EL Bohnenkraut	Olivenöl
grobes Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Das Lamm waschen, trocken tupfen, leicht salzen und von beiden Seiten circa fünf Minuten anbraten. Den ungeschälten Knoblauch und die Rosmarinzweige dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie circa zehn Minuten am Herdbrand ruhen lassen. Anschließend nochmals salzen und pfeffern.

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Das Bohnenkraut waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Bohnen von den Enden befreien und in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Parmesan fein reiben. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel sowie dem Parmesan vorbereiten. Zwei Drittel der Keniabohnen gleichmäßig auf die vier Scheiben Schinken verteilen und einwickeln. Anschließend mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln und Parmesan panieren.

In Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen und schräg halbieren.

Hannah Baunach am 15. April 2015

Lamm-Karrée mit Steinpilz-Tagliatelle

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl 1 Ei 2 EL Trüffelöl
Salz

Für die Steinpilze:

80 g getr. Steinpilze 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 ml Weißwein 50 ml Lammfond 1 Zweig Rosmarin
1 EL Trüffelbutter Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Lammkarree:

4 Lammkarree 1 Knoblauchzehe 3 TL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin 3 Zweige Thymian 1 TL Oregano
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Cherrytomaten schwarzer Trüffel

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Steinpilze zum Aufweichen in etwas Wasser geben. Für den Nudelteig das Mehl mit dem Ei, einer Prise Salz und einem Esslöffel Trüffelöl zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben, bis der Teig sich leicht von den Fingern löst. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 20 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank geben. Für das Lammkarree das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymian und den Rosmarin vom Strunk befreien. Das Lammkarree beidseitig salzen und mit dem Olivenöl bestreichen. Das Fleisch auf beiden Seiten mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Rosmarin einmassieren. Das Lammkarree kurz ziehen lassen. Für die Steinpilze die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem Rosmarin in etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen und die Flüssigkeit ausdrücken. Die Steinpilze in die Pfanne geben, die Temperatur erhöhen und alles kurz dünsten. Die Steinpilze mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Lammfond dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die marinierten Lammkarrees in einer Pfanne in etwas Olivenöl 20 bis 30 Sekunden pro Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Oregano bestreuen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Den Nudelteig ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Die rohen Tagliatelle großzügig mit Mehl bestreuen, sodass die restliche Feuchtigkeit dem Teig entzogen wird. Die Tagliatelle im kochenden Salzwasser zwei bis drei Minuten bissfest kochen. Das Wasser abschütten und die Nudeln mit dem restlichen Trüffelöl beträufeln. Im Bratensud der Lammkarrees die Steinpilzmischung und die Tagliatelle mit einem Esslöffel Trüffelbutter heiß schwenken. Vor dem Servieren die Cherrytomaten kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die Steinpilz-Tagliatelle in Nester auf Tellern mit den Lammkarrees anrichten, etwas Trüffel darüberreiben und mit den Cherrytomaten garnieren und servieren.

Dimitrios Kaltsidis am 02. Februar 2015

Schwäbisches Cordon bleu mit Tagliatelle, Tomaten-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Lammlachse	100 g Limburger Käse	100 g Schwarzwurst
1 Ei	100 g Paniermehl	100 g Mehl
3 Zweige Thymian	Olivenöl, Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl	25 g Hartweizengries	2 Eier
Butter, Salz		

Für das Tomatengemüse:

400 g stückige Dosen-Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Einen Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tagliatelle ein Ei trennen. Mehl, Hartweizengries, ein Ei und ein Eigelb in der Küchenmaschine verkneten. Je nach Konsistenz noch ein wenig Wasser hinzugeben. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Thymian fein hacken.

Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und eine Tasche in die Seite schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Thymian würzen. Den Käse und die Schwarzwurst in Stifte schneiden, in die Lammlachse füllen und das Fleisch zuklappen.

Eine Panierstraße aus einem Ei, Mehl und Paniermehl vorbereiten.

Die gefüllten Lammlachse zunächst in Ei und anschließend in Mehl und Paniermehl wenden. Die panierten Lammlachse in Öl ausbraten und zum garen in den Backofen geben.

Die Basilikumblätter fein hacken.

Für das Tomatengemüse die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Die stückigen Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern und leicht köcheln lassen. Anschließend Basilikum darüber streuen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Dein Nudelteig mit der Nudemaschine dünn ausrollen, in Tagliatelle schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Nudeln aus dem Wasser schöpfen und mit etwas Butter in der Pfanne schwenken.

Das schwäbische Cordon Bleu mit selbstgemachten Tagliatelle und Tomatengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothee Frey am 19. August 2015

Meer

Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Safran-Soße

Für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Mehl	100 g Hartweizen	3 Eier
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	4 EL trockener Weißwein	1 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	Salz	

Für die Safransauce:

1 g Safranpulver	$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 Schalotte
250 ml Weißwein	3 EL Anisschnaps	150 g Sahne
1 EL Butter		

Für die Pasta in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Das Mehl, den Hartweizen und das Salz in einer großen Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. In diese die Eier und das Olivenöl geben und alles zu einer krümeligen Masse vermischen. Anschließend den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Dabei sollte der Teig nicht an den Händen kleben. Ist der Teig noch etwas zu trocken, etwas Wasser hinzufügen. Den Nudelteig in Frischhaltefolie gewickelt kurz ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Diese anschließend im Salzwasser zwei Minuten kochen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotte darin unter Wenden glasig dünsten. Den Weißwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen. Den Anisschnaps und die Sahne hinzufügen und auf ein Drittel einkochen. Den Safran einrühren. Die Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die Streifen eine Minute vor Ende der Garzeit der Sauce hinzufügen und mit garen.

Für die Jakobsmuscheln diese waschen, gut trocken tupfen und salzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite eineinhalb Minuten braten. Anschließend herausnehmen und mit dem Pfeffer würzen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und in die Safransauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta mit den Jakobsmuscheln und der Safransauce auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Leister am 08. Juli 2015

Calamaretti mit Gurkennudeln, Chili-Knoblauch-Paste

Für zwei Personen

Für die gebackenen Calamaretti:

10 frische Calamaretti	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	150 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Gurkennudeln:

1 Salatgurke	1 Limette	150 g Crème-fraîche
2 EL Joghurt	1 Bund Dill	2 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Chili-Koblauch-Paste:

4 Knoblauchzehen	3 frische, rote Chilischoten	85 ml Olivenöl
frisch gehackter Koriander	Salz	

Für die Chili-Knoblauch-Paste den Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Chili waschen, trocken tupfen und grob hacken. Beides in einen hohen Mixbecher füllen, das Salz dazu geben und mit dem Olivenöl aufgießen. Dann alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer nicht zu feinen Paste pürieren und zusätzlich mit etwas frisch gehacktem Koriander würzen.

Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Crème fraîche mit Limettensaft, Limettenabrieb und dem Joghurt sowie Salz, Pfeffer und dem Zucker verrühren. Zum Schluss die Mischung mit dem zuvor gehackten Dill zur Salatgurke geben und behutsam alles vermischen.

Die Calamaretti putzen, die Haut abziehen und gründlich waschen. Danach in Ringe schneiden und in einem kochenden Topf mit Salzwasser kurz garen. Anschließend herausnehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ringe in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Calamaretti darin etwa eine Minute durchschwenken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die gebackenen Calamaretti mit Zitronensaft beträufeln und mit den Gurkennudeln auf Tellern anrichten. Die Chili-Knoblauch-Paste separat dazu reichen und servieren.

Tobias Hinkel am 20. August 2015

Flusskrebs-Ravioli mit Safran-Schaum und Bärlauch

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier	150 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Flusskrebssmasse:

200 g Flusskrebbsfleisch	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 g Mascarpone
100 g Ricotta	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Pankomehl		

Für den Safranschaum:

1 Schalotte	1 kleine Knoblauchzehe	200 ml Fischfond
100 ml trockener Weißwein	50 ml französischer Wermut	100 ml Sahne
50 ml Sojamilch, zum Aufschäumen	1 Msp Safranfäden	Butter

Für den frittierten Bärlauch:

1 Bund Bärlauch	Pflanzenöl, zum frittieren
-----------------	----------------------------

Für den Ravioliteig den Hartweizengrieß mit dem Mehl, dem Olivenöl und den Eiern vermengen. Das Salz hinzugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und etwas ruhen lassen.

Für die Raviolifüllung das Flusskrebbsfleisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und zusammen mit der Mascarpone und dem Ricotta in der Moulinette durchmischen.

Eine halbe Zitrone abreiben, den Dill und den Schnittlauch kleinhacken. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, dem Zitronenabrieb und den feingehackten Kräutern würzen. Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Pankomehl hinzugeben, um der Füllung mehr Festigkeit zu geben.

Den Ravioliteig dünn mit Mehl bestreuen und mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und in ausreichendem Abstand jeweils einen Teelöffel Füllung auf dem Teig platzieren. Anschließend mit einem Servierring Kreise ausstechen, den Teig zusammenklappen und den Rand mit der Gabel festdrücken.

Für die Ravioli einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Ravioli in siedendem Wasser etwa sechs Minuten al dente kochen.

Für den Safranschaum die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und mit dem Messerrücken eindrücken.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und kurz anschwitzen, aber nicht bräunen lassen. Anschließend mit Weißwein und Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Nun den Fischfond angießen und die Safranfäden hinzugeben. Nochmals etwas einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und unmittelbar vor dem Servieren mit Sojamilch aufschäumen.

Den Bärlauch waschen und anschließend in dünne Streifen schneiden. In Pflanzenöl in einer Pfanne kurz ausfrittieren.

Die Ravioli zusammen mit der Sauce und dem frittierten Bärlauch auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Jenny Höhne am 22. April 2015

Jakobsmuscheln, Garnelen mit Reis-Nudeln, Mango-Chutney

Für zwei Personen

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

4 Jakobsmuscheln, à 25 g	4 Riesengarnelen	150 g Reismudeln
20 ml Sesamöl	1 EL Butter	Chiliflocken
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Mango-Chutney:

1 Orange	1 halbreife Mango	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	20 g Ingwer	1 rote Chili, klein
2 EL Kokosraspel	20 ml Balsamicoessig	20 ml Sesamöl
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	3 EL Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Curryschaum:

1 TL mildes Currypulver	50 ml Fischfond	30 ml Sahne
20 g Butter	1 Zehe Knoblauch	10 g Ingwer
Chilialz		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Koriander

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Curryschaum den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides kleinschneiden. In einem Topf anschwitzen, mit Fischfond ablöschen und zusammen mit der Sahne und dem Curry köcheln lassen. Die Butter dazugeben und alles mit einem Stabmixer glatt rühren und aufschäumen. Mit Chilialz würzen.

Für das Chutney die Orange und die Mango schälen. Die Orange enthäuten und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls klein hacken. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer, die Chilischote und die Kokosraspeln hineingeben und anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen und köcheln lassen. Dabei ständig rühren, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Anschließend die Orangen und die Mangowürfel dazugeben und alles so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Die Minze waschen, trocknen und fein hacken. Anschließend unter das Chutney rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Die Jakobsmuscheln und Garnelen waschen und trockentupfen. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin etwa eine Minute anbraten. Danach wenden und auf der anderen Seite eine halbe Minute anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen und Jakobsmuscheln in der Resthitze eine Minute ziehen lassen. Die Butter dazugeben und die Muscheln und Garnelen darin wenden. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Die Reismudeln für zwei Minuten in das kochende Wasser geben.

Den Curryschaum mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen.

Die Jakobsmuscheln und Garnelen mit Reismudeln, Mango-Chutney und Curryschaum auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 07. Mai 2015

Pasta, Riesengarnelen, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

Für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Vollkornmehl 200 g Mehl, Type 402 4 Eier
2 EL Olivenöl

Für die Riesengarnelen:

8 Riesengarnelen, mit Schale 200 g Kirschtomaten 1 Bund Rucola
50 g Pinienkerne 100 ml Weißwein 1 Schote Chili, rot
2 Knoblauchzehen Olivenöl Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Parmesan 2 EL süßer Balsamico

Das Mehl in einer Schüssel mit den Eiern, dem Olivenöl und drei Esslöffeln lauwarmen Wasser zu einem Teig verkneten. Anschließend mit der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln darin kochen bis diese al dente sind.

Die Riesengarnelen der Länge nach am Rücken aufschneiden, trockentupfen und vom Darm und der Schale befreien. Die Schalen in einer Pfanne mit dem Olivenöl leicht anrösten, damit die Pfanne den Geschmack der Garnelen erhält. Die Schalen danach aus der Pfanne nehmen. Den Knoblauch abziehen, die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden sowie den Kernen befreien und beides klein schneiden. Anschließend in der Pfanne kurz anbraten und die Garnelen hinzugeben. Abschließend mit Weißwein ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan reiben und die Pinienkerne kurz ohne Fettzugabe in einer Pfanne anrösten. Die Kirschtomaten vierteln und den Rucola waschen sowie trocken schleudern.

Die fertigen Nudeln in der Garnelenpfanne zusammen mit den Kirschtomaten, dem Rucola und den Pinienkernen schwenken.

Die Pasta mit der mit Riesengarnelen, dem Rucola und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten, mit Parmesan, dem süßen Balsamico und Pinienkernen garnieren und servieren.

Julia Fassbender am 10. Juni 2015

Riesengarnelen-Sushi mit philippinischem Glasnudel-Salat

Für zwei Personen

Für den Glasnudelsalat:

100 g Riesengarnelen	200 g Glasnudeln	100 g Bohnen
$\frac{1}{2}$ Brokkoli	2 Karotten	2 unbehandelte Limetten
3 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
100 ml Sojasauce	50 ml Rohrzuckeressig	25 ml Zitronenlimonade
100 ml Hühnerfond	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Sushi:

150 g Lachs, Sushi-Qualität	150 g Thunfisch, Sushi-Qualität	5 Riesengarnelen
200 g Sushireis	8 Noriblätter	2 Avocados
$\frac{1}{2}$ Gurke	20 g eingelegter Ingwer	2 EL Frischkäse
50 g Wasabipaste	200 ml Reisessig	2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam	2 EL Zucker	2 TL Salz

Für das Sushi den Reis in einem Topf mit Wasser fünf Minuten auf voller Hitze zum Kochen bringen. Anschließend 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.

Für den Glasnudelsalat die Karotten von den Enden befreien, schälen und in Streifen schneiden. Den Brokkoli putzen, waschen und klein schneiden. Die Bohnen von den Enden befreien. Das Gemüse in heißem Wasser für fünf Minuten garen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Für den Glasnudelsalat ebenfalls die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Die Garnelen mit etwas Sojasauce, etwas Rohrzuckeressig, der Zitronenlimonade, Pfeffer und Salz marinieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend in dem Sonnenblumenöl scharf anbraten und die marinierten Garnelen dazugeben. Etwas Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Glasnudeln darin bissfest kochen.

Für das Sushi den Sushireis mit dem Zucker, dem Salz, etwas Reisessig und Wasser vermengen und zum Abkühlen auf einen großen Teller geben.

Für das Sushi den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Die Gurke von den Enden befreien und in lange, dünne Streifen schneiden. Die Avocados schälen, vom Kern befreien und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Aus den Noriblättern, dem Reis, dem Fisch, dem Gemüse, etwas Wasabi und dem Frischkäse Maki, Nigiri und Inside-Out-Rollen herstellen. Je nach Rolle und Geschmack in den Sesamkörnern wälzen.

Für den Salat das Gemüse zu den gebratenen Garnelen geben und kurz mit anbraten. Anschließend die gekochten Nudeln mit unterheben. Alles in eine große Schüssel geben und mit dem Hühnerfond übergießen. Die Limetten halbieren und auspressen. Zum Schluss mit der restlichen Sojasauce, dem Rohrzuckeressig, dem Limettensaft, Pfeffer und Salz verfeinern.

Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

Das Sushi mit dem philippinischen Glasnudelsalat auf Tellern anrichten, das Sushi mit dem eingelegten Ingwer, etwas Sojasauce, dem Wasabi und den Essstäbchen garnieren, den Salat mit den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Sarah Grosch am 14. September 2015

Rind

Allgäuer Filet-Topf mit Käse-Spatzen

Für zwei Personen

Für die Käse-Spatzen:

300 g Spätzlemehl	100 g Bergkäse mit Rinde	100 g Emmentaler
100 g Weißlacker	3 große Eier	1 Zwiebel
20 g Butter	0,5 l dunkles Weizenbier	Salz, aus der
schwarzer Pfeffer		

Für den Filettopf:

350 g Rinderfilet	250 g braune frische Champignons	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	1 EL Butterschmalz
4 cl trockener Sherry	4 cl Whisky	200 g Schlagsahne
1 EL Butter	1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Butter einfetten. Die drei Käsesorten reiben und miteinander vermischen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und abwiegen. Das Gewicht der Eier nun an Mehl hinzufügen. Außerdem einen Teelöffel Salz dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Prise Pfeffer hinzufügen. Das Weizenbier nach und nach dazugeben, sodass ein elastischer Teig entsteht.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Den Teig mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser reiben. Sobald die erste Schicht Spätzle an der Oberfläche schwimmt, wird sie mit einer Schaumkelle herausgehoben und in die vorbereitete Auflaufform gegeben. Anschließend mit einer Schicht Käse bedecken und solange Schichten bis sich alle Spätzle in der Auflaufform befinden. Mit einer Käseschicht abschließen und im Backofen warmhalten.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln solange in der Pfanne braten, bis sie eine dunkelbraune Farbe haben.

Für den Filettopf die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Das Filet mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Von beiden Seiten anbraten und mit dem Sherry und dem Whisky ablöschen.

Anschließend kurz köcheln lassen und die Sahne hinzufügen. Die angebratenen Pilze und Zwiebeln hinzugeben. Die Zitrone waschen, abtrocknen und einen Teil der Schale in die Pfanne reiben. Die Spätzle aus dem Ofen nehmen, großzügig mit Pfeffer würzen und gründlich durchmischen. Nun die Spätzle in einen kleinen Topf geben. Das Rinderfilet darüber verteilen. Als nächste Schicht die Champignons dazugeben und mit den gebratenen Zwiebeln abschließen. Als Garnitur den Schnittlauch darüber geben und servieren.

Karen Fritzenschaft am 23. März 2015

Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

300 g Filetspitzen vom Rind	250 g Zwiebeln	1 Zitrone
100 ml Kalbsfond	150 ml saure Sahne	1 EL Dijon-Senf
20 ml Weinbrand	1 Bund Estragon	1 Bund Petersilie
3 EL Butterschmalz		

Für die Spätzle:

250 g Mehl	1 Ei	1 EL feines Pflanzenöl
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete	2 Cherry-Tomaten	50 ml milder Balsamico
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Wasabi-Joghurt:

100 ml Joghurt	1 TL Wasabi-Paste	2 Zweige Petersilie
----------------	-------------------	---------------------

Für die Garnitur:

2 Gewürzgurken	10 ml Wodka
----------------	-------------

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch in ein Zentimeter dicke Streifen schneiden und mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zunächst Fleisch scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und Zwiebeln in derselben Pfanne anschwitzen. Saure Sahne mit Senf vermengen und mit ein wenig Fond glattrühren. Zwiebeln mit Fond ablöschen und anschließend Saure Sahne und Weinbrand dazugeben.

Zitrone halbieren und auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen. Kräuter hacken und mit dem Fleisch unterheben.

Für die Spätzle aus Mehl, Öl und 150 Milliliter Wasser einen dickflüssigen Teig anrühren. Ein wenig Abrieb von der Muskatnuss dazugeben und Teig außerdem mit etwas Salz würzen. Teig über Spätzlehobel in das kochende Wasser geben. Steigen Spätzle auf, sind sie fertig und können abgeschöpft werden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für das Carpaccio Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller verteilen. Scheiben mit Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und Balsamico marinieren. Joghurt mit Wasabi vermengen und mit Salz würzen. Anschließend über das Carpaccio geben. Petersilienblätter vom Stiel abzupfen, fein hacken und das Carpaccio damit garnieren.

Für die Garnitur Tomaten halbieren und Gewürzgurke fächerig aufschneiden. Kräuter für das Boeuf Stroganoff hacken.

Das Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten, mit den Kräutern, Tomaten und Gewürzgurken garnieren und servieren.

Michael Schmid am 04. November 2015

Bunter Rahm-Mangold mit Rinder-Filet und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Mangold:

400 g bunter Mangold	30 g getrocknete Öl-Tomaten	1 Zehe Knoblauch
2 Schalotten	200 ml Pilzfond	100 ml Sahne
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 150 g	4 Scheiben Bacon	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle:

250 g Pastamehl	2 Eier	75 g kalte Butter
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und die Eier, 125 Milliliter Wasser und das Salz mit einem Kochlöffel gut unterschlagen. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Bacon umwickeln und anschließend scharf in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Im Backofen etwa 15 Minuten fertig garen lassen.

Für den Rahm-Mangold gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden. Den Mangold waschen und schleudern, anschließend die Stiele abtrennen, kleinschneiden und im Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Für den Spätzleteig gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Schalotten und den Knoblauch in dem Öl glasig dünsten, mit dem Fond und der Sahne ablöschen und sämig kochen. Die Mangoldblätter und die Tomaten zugeben und garen. Anschließend die Stiele ebenfalls dazugeben und abschmecken.

Für die Spätzle eine Pfanne mit Butter erhitzen.

Den Spätzleteig über eine Spätzlereibe in kochendes Salzwasser reiben und einmal aufkochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Spätzle in der Pfanne mit Butter schwenken.

Das Filet und die Spätzle auf dem Mangold anrichten und servieren.

Margarethe Hoffmann-Decker am 15. April 2015

Geröstetes Roastbeef mit Glasnudeln und Pak-Choi

Für zwei Personen

Für das Roastbeef:

2 Roastbeef-Stücke, à 150 g Olivenöl weißer Pfeffer, Salz

Für die Glasnudeln:

100 g Glasnudeln 2 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote

25 g Ingwer 2 Pak-Choi 100 g Shiitake

1 Limette 2 EL Sojasauce 200 ml Mangosaft

1 TL Sesam Salz

Glasnudeln in eine Schüssel geben und vollständig mit heißem Wasser bedecken und quellen lassen.

Sojasauce und Mangosaft in einen kleinen Topf geben und bei maximaler Hitze etwa fünf Minuten auf die Hälfte reduzieren lassen.

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

Pak Choi vom Strunk befreien und Blätter auseinander zupfen und Shiitake in dünne Scheiben schneiden.

Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Koriander mit Stielen grob hacken.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Roastbeef von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und darin von beiden Seiten etwa eine Minuten anbraten. Die noch restwarme Pfanne vom Herd nehmen und mit Alufolie bedecken. Darin das Fleisch zehn Minuten ziehen lassen.

In weiterer Pfanne Öl erhitzen und Shiitake bei hoher Hitze anbraten. Pak Choi, den Ingwer, Knoblauch und Chili hinzufügen und alles etwa eine Minuten braten lassen.

Glasnudeln aus dem Wasser nehmen und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Mit Mango- Soja-Sud ablöschen. Koriander und Limettensaft hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Das geröstete Roastbeef mit Glasnudeln und Pak Choi auf Tellern anrichten, mit Sesam und Limettenabrieb garnieren und servieren.

Julia Bayer am 05. November 2015

Rinder-Filet mit Gemüse-Spaghetti und Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilet, á 200 g	2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz	1 TL Meersalz
1 TL bunter Pfeffer		

Für die Gemüsespaghetti:

1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini	2 Karotten
2 EL Kürbiskerne	1/2 Bund Koriandergrün	Olivenöl
Sezuan-Pfeffer	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Barbecuesauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	15 g Ingwer
150 ml Mango-Saft	150 ml Maracuja-Saft	2 EL Tomatenmark
20 g Roh-Rohrzucker	2 Gewürznelken	½ TL Currypulver, mild
1 Limette	2 TL Rauchsatz	2 TL Urwaldpfeffer
weißer Pfeffer	1 TL Cayennepfeffer	Chili

Für die Garnitur:

6 Blüten Kapuzinerkresse

Den Backofen auf 150 Grad und Umluft vorheizen.

Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Alles fein hacken und mit den Nelken, dem Currypulver und Chili in der Pfanne kurz braten. Den Zucker mit Tomatenmark und dem Mango- und Maracujasaft dazugeben und aufkochen lassen. Die Nelken aus der Sauce entfernen. Die Sauce mit Rauchsatz, Urwaldpfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend etwas Limettensaft und Abrieb hinzugeben.

Das Fleisch mit Meersalz und Pfeffer würzen, danach kurz von allen Seiten in einer Pfanne scharf mit Butterschmalz, Knoblauch Thymian und Rosmarin anbraten. Bei 150 Grad für 25 Minuten im Ofen garen.

Die Karotte und die Zucchini mit dem Spiralschneider zu Spagetti schneiden. Danach die Karotten in einer Pfanne anbraten und nach drei Minuten die Zucchini dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und mit gehacktem Koriander über die Gemüsespaghetti geben.

Das Rinderfilet mit der Sauce auf Tellern anrichten. Die Gemüsespaghetti daneben geben, mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Rebekka Nolte am 30. Juli 2015

Rinder-Filet mit Reismudeln, Bohnen und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet	3 EL Butter	glatte Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Reismudeln:

200 g Reismudeln	300 g Bohnen	2 Prisen getrock. Bohnenkraut
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Weißweinsauce:

1 Zwiebel	200 ml Weißwein	200ml Rinderfond
100g Schlagsahne	1 Prise Kümmel	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Reismudeln in kochendem Salzwasser gar kochen.

Die Bohnen putzen und ebenfalls in Wasser gar kochen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im Backofen fertig garen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zwiebeln in dem Bratensatz glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Anschließend die Sauce mit der Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Die Bohnen abgießen und das Bohnenkraut unterrühren. Die Reismudeln ebenfalls abgießen.

Das Rinderfilet mit Reismudeln, Bohnen und Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Lutz Girschik am 30. September 2015

Rinder-Filet mit Spätzle, Schwarzwurzel-Gemüse, Karotten

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet	2 EL Butter	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle:

300g Mehl	4 Eier	Salz
-----------	--------	------

Für die Karotten:

3 Karotten	1 Zwiebel	2 EL Butter
100 ml Gemüsefond		

Für die Schwarzwurzeln:

500 g frische Schwarzwurzeln	2 Zitronen
------------------------------	------------

Falsche Hollandaise:

3 EL Mehl	2 Zitronen	4 EL Butter
4 Eier (Eigelb)	150 ml Gemüsefond	20 ml trockener Weißwein

Für die Garnitur:

0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
----------------------------	-----------------------

Für das Schwarzwurzelgemüse einen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und mit dem ausgepressten Saft der Zitronen versehen. Die Schwarzwurzeln putzen, schälen und klein schneiden. Anschließend im Zitronen-Salzwasser bissfest garen.

Aus dem Mehl, den Eiern und Salz einen Spätzleteig herstellen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die falsche Hollandaise in einem Topf die Butter schmelzen und mit dem Mehl eine Schwitze herstellen. Mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Die Eier trennen und das Eigelb unterziehen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Anschließend die Schwarzwurzeln abgießen und in der Sauce schwenken.

Für das Karottengemüse die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Karotten von den Enden befreien, klein schneiden und ebenfalls mit den Zwiebeln andünsten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Den Spätzleteig über dem Topf ins Salzwasser schaben, solange köcheln lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen und anschließend im kalten Wasser abschrecken.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl für drei Minuten pro Seite anbraten. Anschließend in Alufolie einpacken und ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und das Rinderfilet kurz darin schwenken. Anschließend das Filet salzen und pfeffern.

Für die Garnitur den Schnittlauch und die Petersilie klein hacken.

Das Rinderfilet mit den selbstgemachten Spätzle, dem Schwarzwurzelgemüse, den Karotten und der falschen Hollandaise auf Tellern anrichten, mit den Kräutern garnieren und servieren

Sarah Grosch am 16. September 2015

Rinder-Filet mit Tagliatelle und Zitronen-Butter

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Galloway Rinderfilet	1 Knoblauchknolle	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl	Salz
Papayapfeffer		

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	3 Eier
Olivenöl	Salz	

Für die Zitronenbutter:

2 Zitronen	2 Limetten	500 g Butter
250 ml Schlagsahne	2 EL Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, leicht mit Olivenöl einreiben, salzen, mit dem Papayapfeffer würzen und in der Grillpfanne von jeder Seite scharf anbraten und anschließend im Backofen mit der Knoblauchknolle und den beiden Kräutern gar ziehen lassen.

In einer Rührschüssel das Mehl hineinsieben, das Grieß und das Salz vermengen und mit den Eiern und etwas Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank Ruhen lassen.

Die Zitronen- und Limettenschale abreiben, eine Zitronenscheibe abschneiden und für die Garnitur beiseite legen und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zitronen- und Limettenschale dazugeben und anschließend mit dem Limetten- und Zitronensaft aufgießen. Danach langsam die Sahne hinzufügen und einköcheln lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben, solange wiederholen, bis ein ebener Nudelteig entsteht. Anschließend Tagliatelle daraus schneiden und in das siedende Salzwasser geben. Etwa fünf Minuten darin kochen lassen, abseihen und mit der Zitronenbutter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Backofen holen und mit der Tagliatelle auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Jürgen Kolenda am 13. April 2015

Rumpsteak mit Tagliatelle, Bohnen und Steinpilze

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

400 g Rumpsteak, am Stück 1 EL Butter 2 EL Olivenöl
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Tagliatelle:

10 frische Steinpilze 2 Eier 200 g Mehl
1 TL Olivenöl Salz

Für die Sauce béarnaise:

2 Schalotten 100 g Butter 3 Eier
3 EL trockener Weißwein 3 EL Estragonessig 3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel 4 weiße Pfefferkörner Salz
Cayennepfeffer

Für die Bohnen:

250 grüne Speckbohnen 200 g durchwachsener Speck Butter

Für das Steak einen Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Bohnen einen weiteren Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für den Nudelteig das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Olivenöl in die Mulde geben und mit dem Mehl nach und nach vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.

Anschließend den Teig mit der Hand zunächst in der Schüssel kneten, dann auf einer bemehlten Tischplatte weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Anschließend bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Bohnen in einem kleinen Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen und die die Bohnen für eine Minute in dem Wasser blanchieren und anschließend im Eiswasser abkühlen.

Die Bohnen mit dem Speck zu Päckchen mit jeweils sechs bis acht Bohnen umwickeln. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen und die Bohnen-Speck-Päckchen darin knusprig anbraten.

Anschließend die Bohnen im Speckmantel bei 250 Grad Umluft für vier Minuten knusprig garen. Für die Sauce béarnaise die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pfefferkörner zerdrücken. Den Estragon und den Kerbel waschen, trocken tupfen und fein hacken. Insgesamt einen Teelöffel der gehackten Kräuter aufbewahren.

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die restlichen Kräuter mit den Schalotten, dem Pfeffer, dem Essig und dem Weißwein zugedeckt bei mittlerer Hitze für fünf Minuten köcheln lassen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. In einem weiteren Topf ein Wasserbad erhitzen und Butter in dem Topf zerlassen. Die Butter danach wieder abkühlen lassen.

Drei Eier zerschlagen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Estragonsud passieren, auskühlen lassen und mit den Eigelben im Wasserbad verquirlen. Die Mischung in heißem – nicht kochendem Wasserbad mit einem Schneebesen schlagen, bis sie cremig wird. Die zerlassene Butter aus dem Topf erst tropfen-, dann löffelweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die zur Seite gestellten Kräuter unterrühren.

Das Steak waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze drei Minuten auf jeder Seite anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter dazugeben. Anschließend das Steak aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig ausrollen und nach Wunsch schneiden. Etwas Salzwasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin zwei Minuten garen.

Die frischen Steinpilze waschen und putzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Nudeln zusammen mit den Steinpilzen darin anschwanken. Aus den Nudeln pro Portion zwei kleine Nester formen und mit den Steinpilzen garnieren.

Die Bohnen im Speckmantel zusammen mit dem Steak, den Steinpilzen und den Nudelnestern auf den Tellern anrichten und mit der Sauce béarnaise garnieren, anschließend zusammen servieren.

Cordula Wollny am 03. Juni 2015

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle, Chicorée

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Scheiben Rumpsteak, à 200 g	3 TL mittelscharfer Senf	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Zwiebelsauce:

2 Gemüsezwiebeln	1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl
1 TL Zucker	3 Lorbeerblätter	2 TL Tomatenmark
100 ml Portwein	250 ml Kalbsfond	1 EL kalte Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Chicorée:

2 Stauden Chicorée	1 Zwiebel	1 säuerlicher Apfel
40 g Pancetta	20 ml Ahornsirup	20 ml Apfelessig
75 ml Apfelsaft	2 EL Olivenöl	20 g kalte Butter

Für die Spätzle:

150 g Mehl	2 Eier	1 Muskatnuss
1 Msp. Kurkuma	1 Bund Schnittlauch	50 ml Mineralwasser
4 EL Butter		

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	2 TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Mehl
500 ml Frittieröl	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Zwiebelsauce die Gemüsezwiebeln abziehen, längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mit Salz und Zucker würzen. Die Lorbeerblätter untermischen und bei mittlerer Hitze drei Minuten braten. Das Tomatenmark mit in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren für fünf Minuten mit braten. Die Sauce mit dem Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Den Kalbsfond zugießend und bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Die Lorbeerblätter wieder entnehmen.

Den Fettrand vom Rumpsteak mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Das Fleisch mit Olivenöl und Senf einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite zwei Minuten braten. Anschließend pfeffern und in Alufolie gewickelt 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Chicorée die Zwiebel abziehen, den Apfel schälen und entkernen. Apfel, Zwiebel und Speck fein würfeln. Den Chicorée waschen und trocken tupfen. Anschließend halbieren und jeweils den Strunk so herausschneiden, dass die Blätter noch zusammenhalten. Chicorée auf den Schnittflächen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten salzen, pfeffern und herausnehmen. Zwiebel, Apfel und Speck in der Pfanne mitbraten. Den Ahornsirup dazugeben, mit Apfelsaft und Essig ablöschen und aufkochen. Die Chicoréehälften im Sud zugedeckt bei kleiner Hitze in zehn bis zwölf Minuten weich garen. Kurz vor Garzeitende den Sud ohne Deckel leicht sämig einkochen und die kalte Butter einschwenken.

Für die Spätzle Mehl, Eier und Mineralwasser in einer Schüssel vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Einen Teil der Muskatnuss dazu reiben und den Kurkuma unterrühren. Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel und ein Sieb zum Abtropfen bereitstellen. Wenn das Wasser kocht, ein Spätzlebrett und den Schaber zum Anfeuchten kurz in den Topf halten. Etwa ein bis zwei Löffel Spätzleteig auf das Brett

geben und glatt streichen. Das zugespitzte Ende des Bretts an die Wasseroberfläche halten und mit dem Schaber mit raschen Bewegungen kleine Stücke vom Teig direkt in den Wassertopf schaben. Wenn die Spätzle im Laufe des Garprozesses an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser nehmen und in der bereitgestellten Schüssel abtropfen lassen. Die Spätzle in einer Pfanne mit der Butter schwenken. Für die Röstzwiebeln die Gemüsezwiebel in dünne Scheiben hobeln. Mit dem edelsüßem Paprikapulver und dem Mehl mischen und in einem Sieb das überschüssige Mehl abklopfen. Die Zwiebeln kurz frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Die Zwiebelsauce vom Herd nehmen und die kalte Butter einrühren, salzen und pfeffern. Den Schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle und gebratenem Chicorée auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Robert Glogger am 18. Mai 2015

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

400 g Roastbeef	1 Zweig Thymian	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl	5 Eier	1 l Rinderfond
1 Muskatnuss	Salz	Butter

Für die Sauce:

400 g Zwiebeln	2 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein
400 ml Rinderfond	1 TL Majoran	2 EL Mehl
2 TL edelsüßes Paprikapulver	Butter	Pflanzenöl
Balsamicoessig	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Rinderfond zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die beiden Eigelbe mit den restlichen Eiern, einem Teelöffel Salz und 75 Milliliter Wasser in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen.

Den Spätzleteig mit etwas Abrieb der Muskatnuss würzen und den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Anschließend den Teig vom Brett ins kochende Wasser schaben und die Spätzle garen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce 200 Gramm Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Butter hell anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Den Rinderfond in zwei Portionen nacheinander angießen, dabei die Flüssigkeit jeweils unter Rühren fast völlig einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie einem kräftigen Spritzer Balsamico würzen. Die restlichen Zwiebeln abziehen, mit einem Gemüsehobel fein raspeln und in Mehl und Paprikapulver wälzen. Anschließend frittieren und auf Küchenpapier auslegen.

Das Roastbeef klopfen, bis es eine Dicke von eineinhalb Zentimeter hat. In einer Pfanne zusammen mit dem Thymian von jeder Seite etwa zwei Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend für zehn Minuten in dem Backofen garen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin nochmals schwenken und etwas nachwürzen. Den schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Blattpetersilie garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 04. Mai 2015

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Rumpsteaks à 200 g	2 Zweige Thymian	50 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelschmelze:

4 mittelgroße Zwiebeln	4 EL Pflanzenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Bratensauce:

2 mittelgroße Zwiebeln	2 Tomaten	2 Karotten
1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Knollensellerie
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsfond	3 Wachholderbeeren
50 g Butter	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle:

400 g Spätzlemehl	6 Eier	100 g Butter
Muskat	Kurkuma	Wasser
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rumpsteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend die Steaks in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch im Backofen fertig garen.

Für die Bratensauce den Sellerie, die Karotten, die Tomaten, die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und mit der Butter in der Fleischpfanne andünsten. Das Tomatenmark dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Petersilie ganz mit kochen lassen. Etwas reduzieren lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. 20 Minuten kochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Butter unterrühren.

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Spätzlemehl mit den Eiern vermengen. Mit Salz, Kurkuma und Muskat würzen. Etwas Wasser dazu geben und den Teig mit den Händen solange schlagen bis er Blasen wirft. Den Teil in das kochende Wasser schaben. Anschließend die Spätzle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spätzle dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelschmelze die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Das Butterschmalz und das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelringe herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Rumpsteaks auf einem Teller anrichten und sie Bratensauce und die Zwiebeln darauf geben. Die Butterspätzle dazu geben und servieren.

Tamara Gualtieri am 13. Juli 2015

Zitronen-Nudeln mit Zucchini und Rinder-Filet

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Scheiben Rinderfilet à 250 g Butterschmalz Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Zucchininudeln:

250 g Zucchini 2 Zehen Knoblauch 1 Zitrone
80 g Parmesan 1 Bund Petersilie 1 EL Zitronenöl
Olivenöl Butterschmalz Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl 2 Eier 1 EL Sonnenblumenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Bandnudeln das Mehl auf eine Unterlage geben, eine Mulde in das Mehl drücken, die Eier hineinschlagen, das Öl und das Salz hinzufügen. Mit einer Gabel die Zutaten in der Mulde verrühren. Nach und nach immer mehr Mehl vom Rand her einarbeiten. Sobald ein dickflüssiger Teig entstanden ist, diesen mit den Händen weiter verarbeiten. Gegebenenfalls noch ein bis zwei Esslöffel Wasser hinzugeben. Solange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in den Kühlschrank geben.

Für die Zucchininudeln die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie hacken. Ein Drittel des Parmesans reiben, den Rest hobeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Etwas Butterschmalz und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini darin drei bis vier Minuten anbraten. Den Zitronenabrieb, den Knoblauch und die Petersilie hinzufügen und kurz weiter braten. Die Zucchini Mischung mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenöl abschmecken.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten etwa eine bis zwei Minuten scharf anbraten und würzen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Im kochenden Wasser garen.

Die garen Nudeln mit den Zucchini mischen. Den geriebenen Käse untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Zucchininudeln auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Käse bestreuen und mit dem Rinderfilet servieren.

Andreas Wais am 01. April 2015

Schwein

Gefüllte Schweinelende, Bandnudeln, Weißwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinelende:

500 g Schweinelende	2 Scheiben Bauernbrot	1 rote Zwiebel
100 g Fetakäse	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Schalotte	150 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsfond	1 EL Zucker	2 TL Speisestärke
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Nudeln:

300 g Mehl	5 Eier	1 EL Olivenöl
2 EL Butter	Mehl, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die gefüllte Schweinelende das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in dem Olivenöl anschwitzen. Die Brotwürfel separat in Olivenöl anrösten. Den Fetakäse zerbröseln.

In die Schweinelende eine Tasche einschneiden. Von allen Seiten salzen und pfeffern und die Tasche mit den angebratenen Zwiebeln, den Brotwürfeln und dem Fetakäse füllen. Mit den Zahnstochern und dem Fleischgarn verschließen. Die Schweinelende von allen Seiten scharf anbraten und dann im Backofen 15-20 Minuten garen lassen.

Für den Nudelteig zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem Mehl, etwas Salz, den übrigen Eiern und dem Olivenöl vermengen und einen glatten Teig herstellen. Mit dem Nudelholz ausrollen und anschließend durch die Nudelmaschine laufen lassen. Die Nudelplatten nacheinander auf einem Holzbrett ausbreiten und mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Die Nudeln sofort in dem Salzwasser gar kochen und anschließend abseihen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Nudeln darin schwenken.

Für die Sauce die Schalotte abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren lassen. Danach den Gemüsfond dazugeben und erneut einkochen lassen. Zum Schluss die Sahne dazugeben und das Ganze abschmecken. Je nach Bedarf etwas Zucker hinzugeben, die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen und mit Speisestärke andicken.

Das Fleisch zum Anrichten aufschneiden.

Die gefüllte Schweinelende mit selbstgemachten Nudeln und Weißwein-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 26. Mai 2015

Schwein-Involtini, Bandnudeln, Rosa-Pfefferbeeren-Soße

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Schweinsteaks, à 100 g	100 g Kräuterfrischkäse	2 Scheiben Parmaschinken
2 Blätter Salbei	4 getr. Öl-Tomaten	Olivenöl

Für die Rosa-Beeren-Sauce:

100 ml Weißwein	200 g Zuckerschoten	100 ml Gemüfefond
100 ml Sahne	1 TL rosa Pfefferbeeren	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	1 Prise Salz
1 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, zu Bandnudeln verarbeiten und im Salzwasser gar kochen. Die Steaks waschen, trockentupfen und plattieren. Anschließend pfeffern, mit dem Frischkäse bestreichen, je eine Scheibe Parmaschinken, ein Salbeiblatt sowie zwei getrocknete Tomaten auflegen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Involtini scharf darin anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt zehn Minuten ziehen lassen. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

In einer Pfanne die Pfefferbeeren anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und den Fond zugießen. Stark aufkochen lassen und die Sahne in mehreren Schritten unterrühren.

Die Involtini vom Schwein mit den Bandnudeln und der Pfefferbeeren-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Woltermann am 09. September 2015

Schweine-Filet mit Haselnuss-Butter-Spätzle, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 500 g	5 Aprikosen, getrocknet	5 Pflaumen, getrocknet
2 Zehen Knoblauch	200 ml Portwein	200 ml Sahne
200 g Butter, weich	200 ml Gemüsefond	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Zitronenthymian	Sonnenblumenöl	Zucker
Salz	bunter Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Für den Spätzleteig:

240 g Mehl	2 Eier	125 ml Mineralwasser
1 TL Salz	1 TL Olivenöl	

Für die Haselnussbutter:

100 g Butter, weich	150 g Haselnüsse, gehackt	1 Muskatnuss
---------------------	---------------------------	--------------

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
Butter	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Tasche mit den getrockneten Aprikosen und Pflaumen füllen. Das Schweinefilet mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen.

Den Knoblauch abziehen und den Rosmarin und den Zitronenthymian waschen und trocknen. Das Schweinefilet, den Knoblauch, den Zitronenthymian und den Rosmarin in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Schweinefilet, den Zitronenthymian und den Rosmarinzweig auf ein Ofenrost legen und für 15 Minuten weiter garen lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein in der Pfanne ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Sahne, den Gemüsefond und die Butter hinzugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für den Spätzleteig die Eier aufschlagen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, dem Salz, dem Mineralwasser und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Den Spitzkohl waschen, trocknen und den Strunk entfernen. Anschließend den Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Den Kohl mit Salz und Zucker bestreuen. Beides einmassieren. Anschließend die Flüssigkeit aus dem Kohl pressen. Etwas Muskat reiben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Kohl darin anschwitzen. Mit dem Muskat, etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden und dazugeben.

Die Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Etwas Muskat reiben. Die Spätzle dazugeben. Noch einmal mit Salz, etwas Muskat und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Das gefüllte Schweinefilet in Scheiben schneiden.

Das gefüllte Schweinefilet mit badischen Haselnuss-Butter-Spätzle und Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 11. Mai 2015

Schweine-Filet mit Knöpfle, Rahm-Soße, Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Schweinefilets:

2 Schweinemedallions, à 5 cm dick	2 Zwiebeln	100 g braune Champignons
100 g mittelalter Bergkäse	4 EL gesalzene Butter	100 ml Sahne
125 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Knöpfle:

200 g Mehl	2 Eier	Salz
------------	--------	------

Für den Blattsalat:

1 Schale Blattsalat, gemischt	4 Radieschen	1 Lauchzwiebel
4 EL Traubenkernöl	2 EL Himbeeressig	1 TL weißer Aceto Balsamico
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Knöpfle das Mehl mit den Eiern und Salz sowie nach Bedarf mit Wasser in eine Schüssel geben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Ruhen lassen.

Für die Rahmsauce die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne das Speiseöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Salzen und mit zwei Esslöffeln Weißwein ablöschen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen und salzen.

Den Knöpfleteig nach und nach durch den Knöpfleschaber ins kochende Wasser streichen. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in der Schüssel mit dem kalten Wasser abschrecken. Anschließend zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen und die Knöpfle darin schwenken.

Für die Schweinemedallions diese mit der Hand flachdrücken und salzen sowie pfeffern. Den Bergkäse in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Medallions von beiden Seiten für je zwei Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch in eine Auflaufform legen, mit der Hälfte der Zwiebeln sowie dem Bergkäse bedecken und im Backofen für fünf bis acht Minuten fertig garen.

In der für die Medallions verwendeten Pfanne die Champignons kurz schmoren. Den restlichen Weißwein, die restlichen Zwiebeln, den Kalbsfond sowie die Sahne hinzufügen und köcheln lassen. Den Rest der Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Blattsalat die Lauchzwiebel und die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Das Traubenkernöl, den Himbeeressig, den weißen Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Den Blattsalat, die Lauchzwiebel und die Radieschen hinzufügen und unterrühren.

Die Schweinemedallions mit der Rahmsauce, den Knöpfle und dem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Gundula Glaser am 10. August 2015

Schweine-Geschnetzeltes in Lavendel-Soße mit Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

250 g Schweinefilet	12 Lavendelblätter	200 ml Sahne
1 EL Mehl	1 EL Butter	30 ml Cognac
Balsamico	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Bandnudeln:

100 g frische Bandnudeln	Salz
--------------------------	------

Für die Champignons:

250 g braune Champignons	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer, Salz
--------------------------	---------------	-------------------------

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine weitere Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und nach dem Anbraten mit dem Schweinefilet vermengen.

Die Bandnudeln in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen und zwei Minuten ziehen lassen. Aus der Butter, dem Mehl und der Sahne eine Sauce zubereiten. Diese mit dem Cognac und dem Balsamico abschmecken und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Lavendelblätter waschen, trocknen, kleinhacken und in die Sauce geben. Diese kurz aufkochen lassen und über das Fleisch und die Champignons geben.

Die Nudeln abgießen.

Das Schweinefilet in Lavendelsauce mit Bandnudeln und gebratenen Champignons auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Görres am 09. April 2015

Schweine-Geschnetzeltes mit Bandnudeln, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinegeschnetzelte:

1 Schweinefilet à 400 g
schwarzer Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Olivenöl

Für die Kapern-Weißwein-Sauce:

1 Sardellenfilet, à 80 g

50 g Katenschinken

50 g Hühnerleber

1 Limette

1 Knoblauchzehe

1 Salzzitrone

5 Salbeiblätter

30 g Kapern, klein

200 ml Kräuter-Crème-fraîche

20 ml trockener Weißwein

Für den Nudelteig:

125 g doppelgriffiges Mehl

1 Ei

1 EL Pflanzenöl

Butter

1 Msp. Salz

Für die Garnitur:

1 Radicchio, klein

1 Chicorée, klein

5 Cocktailtomaten

3 EL Balsamico

3 EL Kürbiskernöl

Für den Nudelteig das Ei aufschlagen und mit Mehl, Pflanzenöl und einer Messerspitze Salz vermischen. Für die gewünschte Konsistenz Wasser hinzugeben. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Für die Kapern-Weißwein-Sauce die Knoblauchzehe pressen und die Salbeiblätter feinhacken. Den Katenschinken und die Hühnerleber in feine Würfel schneiden und das Sardellenfilet fein hacken. Die Kapern abspülen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinegeschnetzelte bei mittlerer Hitze anbraten. Den Knoblauch, den Salbei, den Schinken, die Leber, das Sardellenfilet, die Kapern und die Salzzitrone dazugeben und andünsten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen. Die Limette halbieren, auspressen und zur Crème fraîche geben. Die Sauce damit abbinden.

Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und salzen. Den Nudelteig ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Diese in kochendes Wasser geben und garen lassen. Anschließend Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und die Pasta darin schwenken.

Für die Garnitur den Strunk des Radicchio und des Chicorée entfernen und jeweils wenige Blätter abzupfen. Die Cocktailtomaten in eine Pfanne mit Olivenöl geben und kurz anbraten. Den Balsamico in eine kleine Spritze geben.

Das Schweinegeschnetzelte mit selbstgemachten Bandnudeln und Kapern-Weißwein-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Radicchio- und Chicorée-Blättern, den Cocktailtomaten und Balsamico und Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Marina Schneider am 01. Juli 2015

Schweine-Geschnetzeltes, Spätzle, Champignons

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500 g Schweinelachs am Stück	250 g braune Champignons	2 Zwiebeln, mittelgroß
60 ml Cognac	50 ml Sahne	2 EL Mehl
40 g Butter	125 ml Rinderfond	1½ Bund Petersilie
Chilischote, klein	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle:

6 Eier	500 g Mehl, (Typ 405)	80 ml Mineralwasser, medium
30 ml Sahne	30 g Butter	1 Prise Salz

Für die Spätzle das Mehl, die Eier sowie eine Prise Salz vermengen. Den Teig mit den Händen gut kneten und das Wasser hinzufügen, sodass eine homogene Masse entsteht. Den Teig für zehn Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel mit der ganzen Chilischote darin anschwitzen. Das Fleisch leicht mehlieren, hinzugeben und alles mit der Sahne und dem Fond ablöschen. Die Pilze putzen, von den Enden befreien, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben. Das Geschnetzelte bei schwacher Hitze für zehn Minuten gar kochen. Abschließend die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken über das Geschnetzelte streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Spätzle durch das Spätzlesieb geben und abseihen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die fertigen Spätzle darin schwenken sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Cognac-Schaum einen Teil der Sauce vom Geschnetzelten in ein Gefäß gießen, den Cognac dazugeben und alles mit dem Pürierstab aufschäumen. Das Geschnetzelte mit den Spätzle auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie und dem Cognacschaum garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 12. Oktober 2015

Schweine-Medaillons mit Spätzle und jungen Möhren

Für zwei Personen

Für die Schweinemedaille:

2 Schweinemedaille, à 150 g	1 Schalotte	30 g Porree
20 g Sellerie	125 ml Geflügelfond	125 ml Madeira
2 $\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle:

250 g Mehl, Typ 405	3 Eier	100 ml Milch
20 g Butter	1 Zweig Petersilie	Salz

Für das Karottengemüse:

250 g Karotten	1 Ingwer (5 cm)	2 EL Butter
50 ml Gemüsefond	1 Zweig Petersilie	Salz
Pfeffer		

Schweinemedaille mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Schalotte abziehen, würfeln und in die Pfanne dazugeben. Porree und Sellerie putzen, klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Alles mit Geflügelfond und Madeira ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und sieben Minuten ziehen lassen. Anschließend erneut auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Medaille herausnehmen und im Backofen warmstellen. Sauce mit der Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier, Milch, Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinein geben. Alles zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren und kurz ruhen lassen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Teig mit Spätzlemacher in das kochende Wasser drücken. Sobald Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden.

Für das Karottengemüse diese waschen, schälen und in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Karotten darin bei mittlerer Hitze dünsten. Gemüsefond und fein geschnittenen Ingwer dazugeben, Topf mit einem Deckel schließen und Karotten bissfest garen. Petersilie fein hacken. Die restliche Butter und Petersilie zu Karotten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinemedaille mit den Spätzle und den Möhren auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Pechtel am 04. November 2015

Schweine-Medaillons, Bärlauch-Nudeln, Egerling-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Schweinemedaille:

1 Schweinefilet à 400 Gramm	3 EL Rapsöl	1/2 EL Butter
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Für die Bärlauch-Nudeln:

200 g Wiener Grießler	2 Eier	1 Muskatnuss
20 g Butter	2 EL Rapsöl	20 g Bärlauch
Salz		

Für die Egerling-Rahm-Sauce:

100 g Egerlinge	2 Schalotten	2 Zweige Thymian
2 EL Crème-fraîche	200 g Sahne	2 EL französischer Wermut
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- / Unterhitze vorbereiten.

Für die Nudeln 150 Gramm Mehl in eine Schüssel geben. Den Bärlauch waschen, trocknen und grob schneiden. Zusammen mit einem Esslöffel Öl, den zwei Eiern, Salz und etwas geriebener Muskatnuss in den Mixer geben und fein pürieren. Diese Masse zum Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Sauce die Pilze putzen und in kleine Viertel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Pilze hinzugeben und mit der Crème fraîche und der Sahne aufgießen. Den Thymian abzupfen und dazugeben. Die Sauce mit dem französischen Wermut verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig dünn ausrollen und mit dem restlichen Mehl bestäuben. Die Teigplatte einrollen und mit einem Messer in feine Streifen schneiden.

Das Schweinefilet in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten, anschließend bei für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Danach in Medaillons schneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln etwa vier Minuten in dem kochenden Wasser garen und anschließend in Butter schwenken.

Die Kresse abschneiden, waschen und trocken tupfen.

Aus den Nudeln ein Nest formen und die Medaillons hineinsetzen. Die Rahmsauce dazugeben, mit Kresse garnieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 01. Juni 2015

Schweinefilet mit Pesto, Tagliatelle mit Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 300 g	5 Scheiben Parmaschinken	100 g Parmesan
2 EL Pesto Rosso	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

300 g Weizenmehl	2 Eier	2 TL Olivenöl
------------------	--------	---------------

Für die Tomatensauce:

1 Sardellenfilet	100 g Zwiebeln	200 ml Rotwein
200 g Tomatenstücke	200 ml passierte Tomaten	1 Dose Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano	2 Zweige Basilikum
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Reichlich gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für das gefüllte Schweinefilet die Basilikumblätter vom Stiel abzupfen. Den Parmesan reiben. Die Schweinelende parieren, waschen und trocken tupfen. Das Fleisch der Länge nach aufschneiden und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern belegen. Den Parmesan mit dem Pesto vermischen und auf die Basilikumblätter geben.

Die Lende wieder in Form bringen und mit dem Parmaschinken umwickeln. Das Fleisch anschließend mit Olivenöl einreiben.

Mit der gefüllten Seite nach unten auf den Bratrost legen und für 20 Minuten im Ofen braten, danach zehn Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Sardellenfilet klein schneiden. Die Kräuter hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, dann mit dem Tomatenmark binden. Die Tomatenstücke, die passierten Tomaten und das Sardellenfilet hinzugeben und mitkochen. Die Sauce mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, mit dem Rotwein ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Tagliatelle das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier, etwas kaltes Wasser und das Olivenöl hinzufügen.

Alles mit der Hand verkneten, bei Bedarf immer noch etwas Wasser hinzugeben. So lange kneten bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine geben.

Die Nudeln im kochenden Wasser bissfest kochen.

Die Nudeln mit dem aufgeschnittenen Schweinefilet und der Tomatensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Graff am 27. April 2015

Vegetarisch

Gemüse-Spieß mit roter Pasta, Champignon-Creme

Für zwei Personen

Für den Gemüsespieß:

100 g fester Tofu	1 Zucchini	2 braune Champignons
65 g Mehl	1 TL Rohrzucker	1 TL Meersalz
100 g ungesüßte Cornflakes	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die rote Pasta:

200 g Dinkelmehl	150 ml Rote-Bete-Saft	Meersalz
------------------	-----------------------	----------

Für die Champignoncreme:

250 g braune Champignons	1 Zwiebel	100 g weißes Mandelmus
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Mehl und Rote-Bete-Saft zu einem glatten Teig verkneten, in Alufolie einpacken und ruhen lassen.

Mehl mit Rohrzucker, Salz und 90 Milliliter Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Cornflakes fein zerbröseln. Tofu in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Zucchini und Pilze schneiden und abwechseln mit Tofu auf einen Holzspieß stecken. Spieß im Teig wälzen und anschließend in Cornflakes. In der Pfanne braten.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze putzen und fein hacken. Oregano waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Mandelmus und 130 Milliliter Wasser mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Zwiebeln in Olivenöl Minuten dünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Pilze dazugeben und weiterer drei Minuten andünsten. Das Mandelmus dazugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Oregano und Zitronensaft abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Teig mit einem scharfen Messer in gleich große Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in siedendem Salzwasser etwa zwei Minuten al dente garen und abtropfen lassen.

Die Gemüsespieße mit der rote Pasta mit Champignoncreme auf Tellern anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 26. Oktober 2015

Lauwarme Gazpacho-Pasta

Für zwei Personen

250 g Tortiglioni	150 g spanischer Hartkäse	1 Salatgurke
2 Stangen Staudensellerie	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
4 Tomaten	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
250 ml Tomatensaft	4 EL milder Weißweinessig	2 EL Zucker
4 EL Olivenöl	4 Stiele Basilikum	6 Stiele glatte Petersilie
Salz		

Die Tortiglioni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Gurke schälen, die Staudensellerie putzen, von den Paprika Stiel und Kerne, von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Die Knoblauchzehe abziehen und die Chili längs aufschneiden und entkernen. Alles in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch, der Chilischote und Tomatensaft in die Küchenmaschine geben und fein pürieren. Anschließend das Ganze mit Essig, Salz und einer Prise Zucker abschmecken, das Olivenöl untermischen und die Sauce in eine große Schüssel geben.

Die Basilikum- und Petersilienblättchen fein hacken und zur Sauce geben. Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Den Manchego reiben und über die Nudeln streuen.

Die lauwarme Gazpacho-Pasta auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Oliver Martin am 10. August 2015

Mit Penne gefüllte Aubergine mit gemischtem Salat

Für zwei Personen

Für die gefüllte Aubergine:

200 g Penne	2 Auberginen	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	400 g gehackte Dosen-Tomaten	2 TL getrockneter Oregano
100 g Mozzarella	100 g Parmesan	2 EL Semmelbrösel
Olivenöl		

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Salatgurke	3 Tomaten
5-6 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Becher saure Sahne
1 EL mittelscharfer Senf	weißer Balsamico	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen längs halbieren, das Fruchtfleisch aushöhlen. Das Innere der Aubergine mit Öl bestreichen. Das ausgelöste Fruchtfleisch kleinschneiden. Die ausgehöhlte Auberginen im Backofen vorbacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und mit Auberginenfruchtfleisch etwas Olivenöl glasig andünsten, die Dosentomaten und Oregano hinzufügen, alles aufkochen lassen und dann Nudeln einrühren. Die Nudeln in die Aubergine füllen und mit der Mozzarella und dem Parmesan bedecken und im Backofen gratinieren.

Für den Salat den Kopfsalat klein rupfen, waschen und trocken schleudern. Die Tomate und die Radieschen vom Strunk befreien und mit der Gurke waschen und trocken tupfen. Alles kleinschneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Vinaigrette aus der sauren Sahne, Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Schnittlauch und Öl herstellen und über den Salat geben und Alles vermengen.

Die überbackene Aubergine mit dem gemischten Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Ricarda Göbel am 18. Juni 2015

Petersilien-Tagliatelle, Steinpilz-Soße und Steinpilz

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Dinkelmehl (Typ 630) $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Salz
Wasser

Für die Steinpilz-Sauce:

50 g Steinpilze 1 Zwiebel $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zitrone 100 ml Gemüsefond 100 ml trockener Weißwein
100 ml Soja Cuisine 2 EL Agavendicksaft $\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
3 TL Speisestärke Kurkuma Tabasco
Olivenöl Chili Salz, Pfeffer

Für den knusprigen Steinpilz:

1 großer Steinpilz 3 EL ungesüßte Cornflakes 100 ml Kokosmilch
Mehl, Olivenöl Chiliflocken Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Enoki-Pilze

Für den Nudelteig Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Mehl mit Wasser, Salz und Petersilie mischen und zu einem Teig verkneten. Ruhen lassen.

Für die Pfifferling-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Mandelmus mit Wasser anrühren, hinzugeben. Soja Cuisine untermischen und aufkochen lassen. Pfifferlinge putzen und ebenfalls mit ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Steinpilz-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Steinpilze putzen und klein schneiden. Zitrone auspressen. Petersilie waschen und Blätter abzupfen. Zwiebel und Knoblauch mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen.

Steinpilze dazugeben. Soja Cuisine hinzufügen. Speisestärke mit Wasser anrühren und dazugeben. Mit Agavendicksaft, Kurkuma und Tabasco abschmecken und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für den knusprigen Steinpilz einen Steinpilz waschen und in Scheiben schneiden. Kokosmilch mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Steinpilzscheiben in Mehl wenden, dann in der Kokosmilch und dann in den etwas zerbröselten Cornflakes. Olivenöl erhitzen und darin die ummantelten Steinpilze knusprig braten.

Aus dem Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine Tagliatelle herstellen und diese im kochenden Salzwasser kurz gar kochen.

Nudeln mit zweierlei Sauce, dem knusprigen Steinpilz und einigen Enoki-Pilzen anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 12. November 2015

Ravioli mit Ricotta, Blattsalat, Balsamico-Dressing

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Weizenmehl	1 Ei	1 EL Trüffelöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Raviolifüllung:

200 g Ricotta	1 Zitrone	25 g Parmesan
25 g Pecorino	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

100 g gemischter Blattsalat	10 Blätter Basilikum	2 EL Balsamico-Essig
5 EL Olivenöl	50 g Pinienkerne	Salz, schwarzer Pfeffer

Außerdem:

30 g Butter	10 Salbeiblätter
-------------	------------------

Für den Nudelteig das Mehl mit einer Mulde auf der Arbeitsfläche anrichten und in die Mulde das Ei, eine Prise Salz sowie das Trüffelöl geben und mit der Hand alle Zutaten nach und nach zu einem Teig verkneten, bis dieser sich locker von den Fingern löst. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen legen. Nach dem Ruhevorgang den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit der Nudelmaschine Teigblätter herstellen. Die rohen Teigblätter großzügig mit Mehl bestreuen, so dass die restliche Feuchtigkeit dem Teig entzogen wird.

Für den Salat die Pinienkerne rösten, mit dem Basilikum klein hacken und anschließend mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen, mit einer Salatschleuder trocken schleudern und beiseite stellen.

Für die Raviolifüllung die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Pecorino und Parmesan reiben. Den Ricotta, die abgeriebene Schale der Zitrone, den Pecorino und den größten Teil des Parmesans mit einer Gabel verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Ravioli reichlich gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Nudelteigblätter etwa einen Millimeter dick und zehn Zentimeter breit ausrollen und das erste Teigblatt in das vorab mit Mehl bestäubte Ravioliförmchen einlegen. Dann jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung in die jeweilige Mulde auf den Teig draufsetzen und das zweite Nudelteigblatt oben auflegen. Anschließend mit einem kleinen Nudelholz solange drüber rollen bis die beiden Nudelteigblätter sich verbunden haben. Die Ravioli aus der Form lösen, in das kochende Salzwasser einlegen und etwa vier Minuten kochen.

Inzwischen eine große Pfanne erhitzen. Die Butter darin zerlassen und die Salbeiblätter knusprig braten. Die Butter soll dabei aufschäumen, aber nicht braun werden.

Währenddessen die Ravioli abseihen und in der Pfanne mit der Salbeibutter vermischen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit in die Pfanne träufeln.

Die Ravioli auf Tellern anrichten, die Butter darüber verteilen, den Blattsalat daneben setzen, mit dem Dressing garnieren und servieren.

Silke Jachinke am 18. Mai 2015

Ravioli mit Spinat-Füllung und Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Pastamehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl	

Für die Spinatfüllung:

100 g Bratwurstbrät	100 g Spinat, jung	1 Ei
1 EL Senf, scharf	2 EL Semmelbrösel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für das Tomatenragout:

200 g Kirschtomaten	1 Schalotte	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Prise Chilipulver, mild	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Rucola	50 g Parmesan	Balsamicoreme
-------------	---------------	---------------

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig die Eier aufschlagen und mit dem Pastamehl, dem Olivenöl und dem Salz vermengen und gut durchkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Für die Füllung den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit dem Spinat anbraten bis er zusammenfällt. Anschließend das Brät mit dem Senf, dem Spinat und dem Knoblauch in einen Mixer geben. Mit dem Muskat, dem Salz und dem Pfeffer würzen und mixen. Nach und nach dabei die Semmelbrösel dazugeben, bis eine feste Crème entsteht. Das Ei trennen und das Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei große Stücke teilen. Eine Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Kreise aus dem Teig stechen. Mit einem Löffel die Füllung auf die Kreismitte legen und den Teigrand mit Eigelb bestreichen. Anschließend die Ravioli mit Teigkreisen bedecken und mit den Fingern vorsichtig zusammendrücken. Mit einer Gabel Zacken in den Teigrand drücken. Mit der Zweiten Hälfte des Teiges ebenso verfahren. Die Ravioli in dem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen und im Ofen warmstellen. Für das Tomatenragout die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Anschließend den Zucker darüber streuen und karamellisieren. Die Tomatenwürfel dazugeben. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Chilipulver abschmecken. Damit die Tomaten nicht anbrennen, ab und zu etwas Nudelwasser dazugeben. Die Butter zu den Tomaten geben und verrühren. Für die Garnitur den Rucola waschen und trockenschleudern. Die selbstgemachten Ravioli mit Spinatfüllung und das Tomatenragout auf Tellern anrichten. Den Parmesan darüber reiben, mit der Balsamicoreme garnieren und servieren. - 11 -

Karin Haugeneder am 19. Januar 2015

Ricotta-Minz-Ravioli

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

300 g Mehl	50 g Semolina Mehl	3 Eier
5 EL Olivenöl	1 TL Salz	

Für Füllung und Sauce:

1 Zitrone	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze
1 Chilischote, getrocknet	200 g Ricotta	10 Salbeiblätter
50 ml Rinderfond	70 g Parmesan	100 g Butter
1 TL Mehl	Salz	schwarzer Pfeffer

Aus dem Mehl, Semolina, den Eiern, Olivenöl und Salz einen Teig kneten. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die getrocknete Chilischote waschen und klein hacken.

Für die Füllung drei Zweige Minze waschen, klein hacken und mit dem Ricotta vermengen. Mit Zitronensaft einer halben Zitrone, etwas Limettenabrieb und Pfeffer abschmecken und gut verrühren. Anschließend noch die Chilischote dazugeben.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Teig mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und die Füllung Teelöffelweise auf den Teig legen. Diesen anschließend zusammenklappen und an den Seiten etwas andrücken. Mit einem Raviolischneider kleine gefüllte Ravioli schneiden und die Ränder gegebenenfalls noch etwas mit der Gabel andrücken.

Die Ravioli in siedendem Salzwasser etwa drei Minuten ziehen lassen.

50 Gramm Butter mit einem Zweig Minze in einer Pfanne erhitzen und mit einer Kelle Nudelwasser und dem Saft einer halben Zitrone ablöschen. Die Hälfte der Ravioli darin kurz durchschwenken.

Für die Butter-Salbei-Sauce die restliche Butter in einer weiteren Pfanne zerlaufen lassen, etwas Wasser hinzugeben und mit den Salbeiblättern kurz köcheln lassen. Mit dem Mehl cremig binden und Fond angießen. Abschließend noch mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Die Ricotta-Minz-Ravioli auf Tellern anrichten und mit etwas Parmesan servieren.

Dante Massari am 03. August 2015

Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Msp. Kurkuma	Butter
Salz		

Für das Pfifferling-Ragout:

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
3 EL Butterschmalz	50 ml trockener Weißwein	200 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	1 EL Speisestärke	2 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	50 ml Weißwein	5 EL Olivenöl
2 Zweige Dill	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Tomaten

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern und 125 Milliliter kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit dem handrührgerät mit Knethaken vermengen. Den Schnittlauch kleinschneiden und untermengen. Den Teig anschließend mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Sobald das Wasser kocht, den Spätzleteig durch das Spätzlesieb in das Wasser geben. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen die Spätzle abgießen. Anschließend ein wenig Butter in den Topf geben und die Spätzle darin schwenken.

Für das Ragout eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein Würfeln und darin anbraten, bis sie glasig sind. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und kleinschneiden und die Pfifferling in Streifen schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und anbraten. Sobald die Pfifferlinge goldbraun sind, mit dem Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Dann den Geflügelfond und die Sahne dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Speisestärke abbinden. Die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren darüber geben. Die Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln. Aus dem Weißwein, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Gurkensalat vermengen. Den Dill fein hacken und dazugeben.

Für die Garnitur die Tomaten in kleine Röschen schneiden.

Die Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Lacek am 07. September 2015

Tagliatelle all'arrabbiata, Oliven, Kapern, Pflücksalat

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

175 g Weizenmehl 2 Eier 2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Sauce:

1 Dose geschälte Tomaten 1 Zwiebel 50 g schwarze, grüne Oliven
1 EL Kapern 1 Knoblauchzehe 50 g Parmesan
1 Chilischote 2 Stängel Oregano Olivenöl
Zucker Salz Pfeffer

Für den Pflücksalat:

80 g gemischter Pflücksalat 8 Cocktailtomaten $\frac{1}{4}$ Salatgurke
 $\frac{1}{2}$ Kasten Kresse 60 g Mayonnaise 50 g Dickmilch
150 g Joghurt (1,5 %) 1 EL Ketchup 1 TL Agavendicksaft
Salz Pfeffer

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und einen Teelöffel Wasser dazugeben und vermengen. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie verpacken und für etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Oregano waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben. Kapern, Oliven, Oregano und Chili im Anschluss dazugeben. Dosentomaten in den Topf geben und 15 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Pflücksalat ebenfalls waschen und trocken schleudern und mit Gurke und Tomate vermengen. Mayonnaise, Dickmilch, Joghurt, Ketchup und Agavendicksaft zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing in einer Sauciere anrichten und mit Kresse garnieren.

Nudelteig dünn ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Anschließend für etwa drei Minuten in Salzwasser garen und abgießen.

Die Tagliatelle all'arrabbiata mit Oliven, Kapern auf Tellern anrichten, etwas Parmesan darüber reiben und mit dem gemischten Pflücksalat und dem Dressing servieren.

Xandra Bauer am 26. Oktober 2015

Tagliatelle mit Brunnenkresse-Pesto und Tomaten

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
Salz	evtl. Wasser	

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	3 EL Walnüsse	40 g Pecorino
100 g Brunnenkresse	4 getrocknete Tomaten	100 ml Olivenöl
Chiliflocken	1 TL Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Tomaten:

100 g Kirschtomaten	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
Meersalz		

Aus dem Mehl, den Eiern, etwas Salz sowie dem Olivenöl einen Nudelteig herstellen und je nach Konsistenz mit Wasser geschmeidig machen. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für das Pesto den Pecorino reiben, die Brunnenkresse mit einer Schere vom Saatboden schneiden und etwas für die Garnitur behalten.

Die getrockneten Tomaten kleinschneiden.

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben, gut durchmischen, mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Butter und den Knoblauch im Ganzen in einer Pfanne erhitzen, die Tomaten hinzugeben und etwa fünf Minuten schmoren; danach zur Seite stellen und mit Meersalz würzen.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals durchkneten und mit der Nudelmaschine Tagliatelle herstellen.

Die Nudeln in kochendem Wasser kurz ziehen lassen, abgießen, mit dem Pesto vermengen und etwa zwei Minuten ziehen lassen.

Die Pasta mit den Tomaten auf Tellern anrichten und mit etwas Pecorino und etwas Kresse garnieren.

Karin Haugeneder am 02. März 2015

Verschiedenes

Tomaten-Pasta mit Schwertfisch, Parampampoli, Maronen

Für zwei Personen

Für die Tomatenpasta:

2 Schwertfischfilets, ohne Haut	200 g Mehl	175 g Hartweizengrieß
4 Eier (Gr. M)	1 Bund glatte Petersilien	10 Blätter Basilikum
500 g Strauch Tomaten	200 g Eiertomaten	1 Kugel Büffel Mozzarella
2 Knoblauchzehen	15 g Kapern	100 g schwarze Oliven
100 g grüne Oliven	500 ml Olivenöl	500 ml Rotwein
Oregano, Salz	Pfeffer	

Für den Parampampoli:

60 ml Grappa	60 ml Cognac	60 ml Kaffee Mocca
60 ml Rotwein	30 g Zucker	

Für die Maronenkugeln:

500 g Maronen Mehl	250 g Ricotta	100 g Himbeeren
50 g Zucker	30 ml Honig	500 ml Rotwein
3 Tropfen Rotweinessig	1 Liter Sonnenblumenöl	

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Salz und die Eier miteinander vermengen.

Den Nudelteig solange kneten, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist, der nicht an den Händen kleben bleibt. Den Teig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zuschneiden. Die Nudeln trocken lassen.

In reichlich Salzwasser gar kochen.

Die Tomaten blanchieren und die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Tomaten mit Oliven, Basilikum und Petersilie ambrate. Rotwein aufgießen und köcheln. Die Nude in de Panne mit de Saule mischie.

Mozzarella in Scheiben schneiden, die Tomaten waschen und in warmem Wasser leicht kochen und die Haut abziehen Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Schwertfisch waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl in einer Backform geben. Tomaten dazu geben und die Mozzarellascheiben auf den Fisch geben.

Für den Parampampoli alle Zutaten zusammen aufkochen. Anschließend flambieren und direkt in einer Tasse füllen.

Maronenmehl durchsieben und mit Wasser verrühren. Den Honig unterrühren und Kugeln aus dem Teig formen. Die Kugeln in Sonnenblumenöl frittieren.

Den Rotwein und den Rotweinessig erhitzen. Zimt und Zucker dazugeben. Himbeeren darin schwenken. Die Maronenkugeln mit den Himbeeren und dem Ricotto zusammen servieren.

Tomatenpasta mit Schwertfisch, Parampampoli und Maronenkugeln mit Ricotta anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 01. Dezember 2015

Vorspeisen

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Gurken-Nudeln und Bauernbrot

Für zwei Personen

Für die Kalbspflanzerl:

350 g Kalbshackfleisch	3 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel
1 Ei	1 Knoblauchzehe	2 TL mittelscharfer Senf
100 g Mehl	500 ml Milch	1 Muskatnuss
1 Zweig frischer Majoran	Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Gurkennudeln:

1 Salatgurke	1 Zitrone	150 g Crème fraîche
2 EL Joghurt, 3,5%	1 Bund Dill	2 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Bauernbrot:

3 Scheiben Bauernbrot	200 g Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	

Für die Kalbspflanzerl die Brötchen in Milch einweichen.

Für die Gurkennudeln die Gurke schälen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen salzen und kurz entwässern lassen. Für die Salatsauce die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Dill zur Salatsauce geben. Anschließend die Sauce mit dem Joghurt und dann mit den Gurken vermischen. Für die Kalbspflanzerl die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Das Hackfleisch mit dem in Milch eingeweichten Brötchen und dem Ei vermengen und die angebratenen Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Blätter fein hacken und mit Salz und Pfeffer zu dem Hackfleisch geben. Etwas von der Muskatnuss dazureiben und den Senf ebenfalls dazugeben. Anschließend die Masse in kleine Pflanzerl portionieren, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für das geröstete Brot das Bauernbrot in einer Pfanne mit der Butter, Rosmarin und Thymian anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mitbraten.

Die Pflanzerl in die Mitte des Tellers geben, den Gurkensalat dazulegen. Das Bauernbrot in kleine Würfel schneiden und als Garnitur auf dem Teller verteilen.

Christoph Kist am 19. Mai 2015

Phở b. mit knusprig gebackenen Wan-Tan

Für zwei Personen

Für das Phở b.:

100 g Rinderfilet	250 g Ochsenschwanz	50 g Shiitakepilze, frisch
20 g Shiitakepilze, getrocknet	20 g Ingwer	6 Gojibeeren
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Staudensellerie	1 Karotte
100 g Sojasprossen	100 g Reisbandnudeln	1 Bund Koriander
1 Bund Thai-Basilikum	2 Chilischoten	500 ml Rinderfond
10 ml Fischsauce	10 ml Sojasauce	10 ml Tomatenmark
1 TL Zucker	Öl	

Für die WanTan:

6 Blätter Wan-Tan-Teig	1 Ei	Butterschmalz
Leinentuch		

Die Lauchzwiebeln, die Karotte und den Staudensellerie putzen und zerkleinern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lauchzwiebeln, die Karotte und den Staudensellerie mit dem Ochsenschwanz in der Pfanne anschwitzen. Mit kaltem Wasser ablöschen. Den Ingwer schälen und die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und zerkleinern. Den Ingwer, die Chilischote, die Gojibeeren, die getrockneten Shiitake, die Fischsauce, die Sojasauce und den Zucker hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Den Koriander und das Basilikum klein schneiden. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben aufschneiden. Den Rinderfond in einem Topf zum Kochen bringen und die Reisbandnudeln darin garen. Anschließend den Rinderfond in eine Schüssel abgießen und damit die Sojasprossen übergießen. Nach zwei Minuten erneut abgießen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Shiitake putzen, zerkleinern und darin anbraten. Die Brühe durch ein mit einem Leinentuch ausgelegtes Sieb abschütten.

Die Hälfte des Ochsenschwanzes, der Lauchzwiebeln, der Sellerieknolle und der Shiitake-Pilze zerkleinern und auf den WanTan-Teig geben. Das Ei aufschlagen, trennen und mit dem Eiweiß die Seiten des Teigs verkleben. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und den gefüllten Teig in der Pfanne ausbacken.

Die Phở b. mit den knusprig gebackenen Wan Tan auf Tellern anrichten, mit dem Eigelb, den Rinderfiletscheiben, den restlichen Kräutern und den gebratenen Shiitake-Pilzen garnieren und servieren.

Ellen Hunt am 15. September 2015

Ravioli mit Flusskrebs-Ricotta-Füllung und Safran-Schaum

Für zwei Personen

Für den Ravioli Teig:

3 Eier	1 TL Rapsöl	150 g Weizenmehl
50 g Hartweizengrieß	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Ravioli-Füllung:

150 g Flusskrebbsfleisch	50 g rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 EL Öl	3 EL Ricotta	1 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Kerbel	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Safranschaum:

1 Zitrone	1 Orange	100 ml Sahne
150 ml Fischfond	0,05 g Safran	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwei der Eier trennen. Das Mehl, den Grieß, das Öl, ein ganzes Ei und zwei Eigelbe mit zwei Esslöffeln Wasser und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einrollen und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Rosmarin, den Kerbel und die Petersilie gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Kräuter sehr fein hacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Das Krebsfleisch in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine zwei bis drei Millimeter ausrollen und mit einem Teigrädchen in fünf Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Nudelquadrate jeweils einen Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und mit der zweiten Hälfte der Nudelquadrate belegen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Die Ravioli im erhitzten Salzwasser zehn bis zwölf Minuten garen. Anschließend die Ravioli abseihen.

Für den Safranschaum die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schale der Orange abreiben. In einem kleinen hohen Topf den Fischfond, den Safran und die Sahne erwärmen. Mit dem Zitronensaft, dem Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Pürierstab schaumig schlagen.

Die Ravioli auf Tellern anrichten und mit dem Safranschaum übergießen und servieren.

Manfred Winkler am 28. April 2015

Ravioli mit Garnelen-Füllung und Paprika-Schaum

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

3 Eier
schwarzer Pfeffer

200 g Pastamehl	1 Prise Salz
-----------------	--------------

Für die Scampi:

10 Garnelen, küchenfertig	2 EL Ricotta	4 EL Weißwein
2 Zehen Knoblauch	1 Ei	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Paprikaschaum:

2 Paprika, rot	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
100 g Sahne	200 ml Hummerfond	2 TL Balsamico Essig, weiß
2 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Garnitur:

2 Stiele Basilikum

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Für den Paprikaschaum die Paprikaschoten halbieren, putzen und die Kerne entfernen. Die Paprikahälften in Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika, den Knoblauch und die Schalotte darin anbraten. Anschließend mit dem Fond aufgießen und mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Für den Nudelteig die Eier aufschlagen. Das Mehl, die Eier und das Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und ein paar Minuten ruhen lassen.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, von Kopf und Schwanz befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Anschließend mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Garnelen für kurze Zeit in die Pfanne geben und mit dem Weißwein ablöschen. Die Garnelen vom Herd nehmen und kleinschneiden. Abschließend die Garnelen mit dem Ricotta vermischen.

Den Ravioliteig ausrollen und in die Ravioliform geben. Das Ei aufschlagen und das Eiweiß von dem Eigelb separieren. Garnelen-Ricotta-Mischung über den Teig geben und zu einer Tasche verarbeiten. Die Ravioli in dem kochenden Wasser für kurze Zeit kochen.

Die Paprikasauce mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen. Die Sauce noch einmal schaumig rühren und drei Esslöffel der geschlagenen Sahne hinzufügen.

Das Basilikum waschen und trocknen.

Die selbstgemachten Ravioli mit Garnelenfüllung und Paprikaschaum auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Orietta Stein am 12. Mai 2015

Ravioli, Maishuhn-Füllung, Kohlrabi-Gemüse, Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Maishuhnbrust, mit Haut	25 g Kochschinken	1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe	25 g Büffelmozzarella	25 g Ricotta
1/2 Zitrone	1/2 Bund Blattpetersilie	2 EL Butter
100 ml Geflügelfond	125 g Mehl	45 g Weichweizengrieß
2 EL Olivenöl	4 Eier	Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

200 g Kohlrabi	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	150 ml Geflügelfond	1 Zitrone
Muskatblütensalz	schwarzer Pfeffer	

Für die Parmesansauce:

100 g Knollensellerie	100 g Schalotten	1/2 Knoblauchzehe
50 ml weißer Portwein	150 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
40 g eiskalte Butter	20 g geriebener Parmesan	

Für die Garnitur:

3 Kirschtomaten	50 g Butter
-----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Maishuhnbrust waschen, abschneiden und in Backpapier einwickeln. Anschließend auf ein Backblech legen, mit einem Kochtopf beschweren und für 30 Minuten im Ofen knusprig backen. Für die Ravioli die Eier trennen. Mehl, Weichweizengrieß, Olivenöl, Eigelb, 25 Milliliter Wasser und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Alufolie verpacken und im Kühlschrank kalt stellen. Das Brustfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und wie auch den Mozzarella und den Kochschinken fein würfeln. Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Alle Zutaten mit Ricotta, Zitronensaft und Abrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Das Eiweiß verquirlen und den Rand damit einstreichen. Die Füllung in die Mitte der Kreise setzen, die Ravioli als Halbmond falten und den Rand mit einer Gabel festdrücken. Die Ravioli in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Geflügelfond dazugeben und die Ravioli kurz in der Pfanne schwenken. Für das Kohlrabigemüse Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Kohlrabi putzen und in ein Mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Kohlrabiwürfel dazu geben, kurz andünsten und mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Den Geflügelfond angießen und solange schmoren, bis der Kohlrabi bissfest ist. Das Ganze mit Abrieb einer Zitrone abschmecken. Zur Garnitur noch die Kirschtomaten waschen und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken. Für die Parmesansauce Schalotten und Knoblauch abziehen und in große Stücke schneiden. Den Sellerie putzen und ebenfalls grob hacken. Das Gemüse in 20 Gramm erhitzter Butter langsam andünsten und mit Portwein ablöschen. Den Geflügelfond angießen, ein Lorbeerblatt zugeben und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken, eiskalte Butter und Parmesan zugeben und den Sud mit einem Pürierstab aufmixen. Die Ravioli mit Maishuhnfüllung, Kohlrabigemüse und Parmesansauce mit den Kirschtomaten garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 18. August 2015

Rote-Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung

Für zwei Personen

Für den Rote Bete Pastateig:

250 g Mehl	5 Eier	50 ml Rote-Bete-Saft
2 TL Rote-Bete-Pulver	1 EL Olivenöl	1 Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Füllung:

250 g Ricotta	1 rote Chilischote	1 Zitrone
3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Semmelbrösel
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Walnussbutter:

50 g Walnusskerne	2 TL Walnussöl	50 g Schinkenwürfel
1 Bund frische glatte Petersilie	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz

Für den Pastateig die Eier trennen und das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Außerdem das Mehl, den Rote-Bete-Saft, das Rote-Bete-Pulver und das Öl in die Rührschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend alles zu einem glatten Teig kneten.

Für einen Teil der Füllung die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, der Länge nach schneiden, entkernen und fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Chili, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen.

Für die Zitronen-Ricotta Füllung die Zitrone heiß abspülen und trocknen. Die Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Zitronensaft, den Zitronenabrieb, den Schnittlauch und den Ricotta mit den Semmelbröseln und dem Eigelb in einer Schale vermengen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen, anschließend mit Ricotta-Zitronen Gemisch und Zwiebel-Chili Gemisch füllen und die Ravioli ausstechen.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin drei Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Für die Walnussbutter die Walnusskerne im Gefrierbeutel klein hacken und mit dem Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und zum Schluss die Butter zugeben. Die Ravioli darin schwenken.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Rote Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung auf Tellern anrichten, mit der Walnussbutter garnieren, die Petersilie und darüber streuen und servieren.

Hermann Hujo am 24. März 2015

Spinat-Ravioli mit Kräuter-Crème-Füllung, Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl 2 TL Spinatpulver 1 EL Olivenöl
100 ml Wasser, still Salz

Für die Kräutercremefüllung:

100 g Tofu natur 50 ml Sojacuisine 25 g vegane Butter (Alsan)
1 Knoblauchzehe 10 g Blattpetersilie 10 g Schnittlauch
10 g Dill 1 Zitrone 8g Edel-Hefeflocken

Für den Sugo:

4 reife Strauchtomaten 1 Knoblauchzehe 1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl Salz schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Für den Nudelteig das Weizenmehl, das Spinatpulver, das Olivenöl, eine Prise Salz und das Wasser gründlich miteinander verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und eine Weile ruhen lassen. Anschließend noch einmal durchkneten und mit Hilfe von Mehl und der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung einen Teelöffel Zitronensaft auspressen und die Blattpetersilie sowie Schnittlauch, Dill und den Knoblauch grob zerkleinern. Mit Tofu, Sojacuisine, Butter und Hefeflocken mittels Pürierstab gründlich mixen.

Aus dem Nudelteig mit dem Ravioliförmchen Kreise ausstechen und mit einem Teelöffel der Kräutercreme füllen. Die Ravioli fest verschließen und in kochendem Salzwasser zwei bis drei Minuten garen.

Für den Sugo die Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einritzen und eine Minute in kochendes Wasser geben. Danach kalt abschrecken und die Tomaten häuten. Nun vierteln und die Kerne ausschneiden, anschließend in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Olivenöl andünsten. Die Tomaten zugeben und weiter dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer kleinen Kelle Nudelkochwasser ablöschen. Anschließend die fertigen Ravioli im Sugo schwenken.

Zuletzt die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Spinat-Ravioli mit dem Tomatensugo auf Tellern anrichten mit Pinienkernen garnieren und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 28. Juli 2015

Zweierlei polnische Piroggen mit Rucola, Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

500 g Mehl

Für die Füllung:

1 Spitzkohl

200 g weiße, große Champignons

1 Zwiebel

1 Ei

3 Zweige Thymian

Rapsöl

Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Hackfleisch-Füllung:

150 g Hackfleisch, Rind

1 Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

1 Ei

2 Zweige glatte Petersilie

Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Kräutersauce:

100 g Mehl

1 Zitrone

100 g Butter

300 ml Sahne

500 ml Gemüsefond

$\frac{1}{2}$ Bund Dill

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel

Salz

schwarzer Pfeffer

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola

1 Schalotte

2 Zehen Knoblauch

6 Kirschtomaten

50 ml weißer Balsamico

150 ml Rapsöl

Zucker

Salz

schwarzer Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Teig das Mehl mit 200 Millilitern heißem Wasser verkneten und mit einer Teigrolle dünn ausrollen. Anschließend 14 Zentimeter große Kreise ausstechen.

Für die erste Füllung die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Champignons fein würfeln. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Zwiebel sowie die Champignons darin dünsten. Den Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien, die äußeren Blätter ablösen, in sehr feine Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend abtropfen und unter die Zwiebeln sowie Champignons rühren. Den Thymian sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Abschließend mit dem Ei binden und beiseite stellen.

Für die Hackfleisch-Füllung die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Blättern der Petersilie fein hacken. Anschließend mit dem Hackfleisch sowie dem Ei vermengen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Teigkreise abwechselnd mit den abgekühlten Massen füllen und zu Maultaschen formen. Anschließend die geformten Taschen im Salzwasser bei mittlerer Hitze für vier Minuten garen. Für den Rucolasalat eine Vinaigrette aus dem Rapsöl, dem weißen Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer herstellen und den Rucola marinieren. Die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit den halbierten Kirschtomaten untermischen.

Für die Kräutersauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und mit dem Mehl eine Schwitze herstellen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und die Sahne zugießen. Alles kurz aufkochen lassen, die gehackten Kräuter unterrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die zweierlei polnischen Piroggen mit dem Rucola und der Kräutersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ursula Blocksiepen am 15. September 2015

Wild

Hirsch-Ragout mit Datteln, Rosenkohl, Haselnuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Hirschragout:

350 g Hirschfilet	$\frac{1}{4}$ Sellerie	1 Karotte
1 Porreestange	200 g Datteln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	500 ml Rotwein	1 TL Harissa
süßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver	1 TL Mehl
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer	

Für die Haselnusspätzle:

4 Eier	250 g Mehl	100 g Grieß
200 g gemahlene Haselnüsse	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 EL Schmelzkäse	3 EL Sojasauce
1 Muskatnuss	Chiliflocken, Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g gehobelte Haselnüsse	1 TL Butter
----------------------------	-------------

Einen Topf mit Wasser und Salz für die Spätzle aufsetzen. Für das Hirschragout den Rotwein in einem Topf einreduzieren, die Datteln dazugeben und mitkochen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotte und die Sellerie schälen, den Porree putzen. Das Gemüse klein schneiden. Das Hirschfilet waschen, abtupfen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch und das Fleisch dazugeben und scharf anrösten. Das Hirschragout mit Harissa, den Paprikapulvern und Pfeffer und Salz würzen. Das Ragout mit einem Teelöffel Mehl andicken und zum reduzierten Rotwein geben. Den Rosenkohl putzen, vierteln und mit etwas Öl in einer Pfanne anrösten. Den Schmelzkäse und die Sojasauce dazugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Muskatnuss und den Chiliflocken abschmecken. Für die Spätzle aus dem Mehl, den Eiern, dem Grieß und den Haselnüssen einen glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen. Die Spätzle ins siedende Wasser schaben. Für die Garnitur die gehobelten Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Das Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten, mit den Haselnüssen dekorieren und servieren.

Meike Heumann am 02. Februar 2015

Hirsch-Rücken, Spekulatius-Kruste, Birnen, Couscous-Reis

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 Hirschkalbsrücken à 250 g	75 g weiche Butter	50 ml weißer Portwein
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Spekulatiuskruste:

50 g Gewürzspekulatius	125 g weiche Butter	Salz
Pfeffer		

Für den Couscous Reis:

100 g Couscous	100 g Glasnudeln	100 g Butter
----------------	------------------	--------------

Für die Birnenwürfel:

2 harte Birnen	1 EL brauner Zucker	1 EL Birnengeist
150 ml Orangensaft	1 Stange Zimt	1 Stück Sternanis
2 Gewürznelken		

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschrücken die Butter in einer Pfanne erhitzen. Hirschrücken waschen und trocken tupfen. Fleisch in der Butter von allen Seiten anbraten und 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Spekulatiuskruste die Spekulatiuskekse zerbröseln und mit der Butter vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, flach ausrollen und im Tiefkühler anfrieren lassen.

Für den Couscousreis die Butter in einem Topf schmelzen und Couscous und Glasnudeln darin 3 Minuten anbraten. Mit 300 ml Wasser aufgießen und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Für die Birnenwürfel die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Birnengeist und Orangensaft ablöschen. Sternanis, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Die Birnenwürfel 10 Minuten darin köcheln und aus dem Fond nehmen.

Den einreduzierten Fond mit Portwein abschmecken, mit Speisestärke binden und durch ein Sieb passieren. Die Spekulatiuskruste auf den Hirschrücken legen und im hochgedrehten Ofen bei 180 Grad Oberhitze kross werden lassen. Fleisch aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Birnenwürfel auf einem Teller in einer Reihe aufsetzen und mit den Hirschrücken-Tranchen, dem aramäischen Couscous Reis und dem Jus auf Tellern anrichten und servieren.

Petrus Basar am 23. November 2015

Hirsch-Steak mit Preiselbeer-Soße, Spätzle, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für die Hirschsteaks:

4 Hirschrückensteaks	200 g Preiselbeeren	1 Zwiebel, klein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
1 Peperoni, klein	200 ml Sahne	500 ml Wildfond
neutrales Öl	Pfeffer	Salz

Für die Spätzle:

200 g Mehl	3 Eier	250 ml Mineralwasser
Butter	Salz	

Für den Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 ml Sahne	Butter
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Hirschsteaks waschen und trockentupfen. Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Hirschsteaks scharf anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben.

In einer Pfanne mit Bratensud Wildfond aufgießen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und beides fein hacken. Peperoni halbieren, von Kernen befreien und sehr fein hacken. Thymian zupfen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Zwiebel, etwas Peperoni sowie Thymian in Flüssigkeit geben. Aufkochen und Sauce einreduzieren lassen.

Für die Spätzle Mehl und Eier vermengen. Unter Zugabe von etwas Mineralwasser und einer Prise Salz klebrige Spätzlemasse herstellen. Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Teig in Wasser hobeln.

Spätzle kurz kochen lassen, bis sie auf Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend Spätzle herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Für den Wirsing äußere Blätter vom Kohl befreien. Topf mit Salzwasser aufsetzen und Wirsing kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Wirsing darin anbraten. Mit Sahne aufgießen, kurz aufkochen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeersauce Sahne angießen, Preiselbeeren dazugeben und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen. Petersilie zupfen, fein hacken und zur Sauce geben. Hirschsteak mit selbstgemachten Spätzle, Rahmwirsing und Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 21. Oktober 2015

Hirsch-Steak mit Wild-Soße, Kohlrabi-Spaghetti, Knöpfe

Für zwei Personen

Für die Hirschsteaks:

2 Hirschsteaks à 200 g	2 Scheiben Bacon	2 EL Butterschmalz
3 TL Wildgewürz	Salz, Pfeffer	

Für die Wildsauce:

1 Schalotte	2 EL Preiselbeeren	1 TL Tomatenmark
100 ml Crème-fraîche	100 ml Rotwein	200 ml Wildfond
1 Prise Zucker	4 Wacholderbeeren	$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Thymian
$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Rosmarin	1 EL Mehl	2 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Für die Spaghetti-Kohlrabi:

2 Kohlrabi	1 Zwiebel	60 g getrocknete Cranberrys
100 ml Sahne	100 ml Gemüsesfond	100 ml Wildfond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	2 EL Butterschmalz

Chilipulver
Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

3 Eier	3 EL Butter	200 g Mehl
3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen.

Für die Hirschsteaks Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks waschen und trockentupfen. Zusammen mit Bacon in die Pfanne legen und von jeder Seite drei Minuten braten. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Steaks und Bacon herausnehmen, in Alufolie einwickeln und fünf Minuten ruhenlassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und kleinhacken. Wacholderbeeren zerdrücken und kleinschneiden. Schalotte, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian ins heiße Bratfett geben, Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen, Preiselbeeren und Crème fraîche dazugeben, glattrühren mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Spaghetti-Kohlrabi Zwiebel abziehen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten. Cranberrys kleinhacken. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kohlrabi darin anbraten, Cranberrys zugeben mit Gemüse- und Wildfond und Sahne aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen bis die Kohlrabi bissfest sind. Wenn nötig mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Für die Knöpfe Eier und Salz verquirlen, Mehl unterrühren, löffelweise ca. 125 Milliliter Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl zugeben und kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl geben bis die Knöpfe oben schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfe darin leicht knusprig braten.

Die Hirschsteaks mit Wildsauce, Spaghetti-Kohlrabi und Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 07. Dezember 2015

Panierter Reh-Rücken mit Steinpilz-Soße und Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ausgelöst, a 400 g	3 EL Butterschmalz	1 Ei
1 EL Mehl	150 g gemahlene Haselnüsse	1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

Für die Steinpilzsauc:

50 g durchwachsener Speck	20 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten
20 g Butter	125 g Schlagsahne	300 ml Gemüsefond
200 ml Wildfond	20 ml Cognac	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

300 g doppelgriffiges Mehl	3 große Eier	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gemüsefond erwärmen und die Steinpilze darin einweichen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei trennen. Das Eigelb kann anders verwendet werden. Das Eiweiß verquirlen. Die Haselnüsse auf einem Teller bereitstellen. Den Rehrücken mit Mehl bestäuben, mit dem Eiweiß einstreichen und in den Haselnüssen wenden. Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten gut anbraten. Den Rosmarinzweig dazugeben und kurz mitschmoren. Anschließend das Fleisch für zehn Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt zehn Minuten ruhen lassen. Den Speck fein würfeln und in die Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, geben. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Pilze ausdrücken und hacken. Den Fond der Pilze aufheben. Die Butter, die Schalotten und die Pilze zu dem Speck geben und alles scharf anbraten und mit Cognac ablöschen. Die Masse so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Wildfond und das Pilzwasser dazu geben und alles 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Sauce durch einen Sieb streichen. Die Sahne hinzufügen und die Sauce cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Knöpfe einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl, die Eier, das Salz und ein Achtel Liter Wasser mit einem Handmixer verrühren und anschließend mit einem Holzlöffel kräftig aufschlagen. Den Teig ins kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfe an die Oberfläche des Wassers kommen, mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Knöpfe mit der Butter in einer Pfanne kurz bräunen. Die Petersilie klein hacken. Den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knöpfen auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Barbara Kastl am 02. Februar 2015

Reh-Filet mit Rotwein-Soße, Pfifferlingen und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Filet:

2 Rehfilets à 250 g	1 Zehe Knoblauch	1 Birne
50 ml trockener Rotwein	40 g Butterschmalz	1 Zweig glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	Butter	

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Möhre	$\frac{1}{2}$ Staudensellerie
40 g Butter	75 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein
75 ml Kalbsfond	5 Zweige frischer Thymian	Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Für die Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	1 Zehe Knoblauch	10 g Butter
20 ml Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Kurkuma
Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle:

400 g Spätzlemehl	4 Eier	40 g Butter
10 g geschälte Walnüsse	1 Prise frische Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 essbare Blüten	10 g gelierte Preiselbeeren
------------------	-----------------------------

Wasser für die Birne in einem Topf erwärmen.

Für die Filets Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets waschen, trocken tupfen und im Butterschmalz von allen Seiten drei Minuten anbraten. Knoblauch abziehen und halbieren.

Filets mit Knoblauch einreiben. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und zu dem Filet geben. Das Filet auf einen Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln und ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und in grobe Stücke schneiden. Möhre schälen, den Sellerie von holzigen Fäden befreien und beides ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Gemüse im Bratensatz der Pfanne scharf anbraten. Gemüse mit 25 Milliliter Rotwein ablöschen und den Bratensatz abkratzen. Portwein, übrigen Rotwein und Kalbsfond dazu gießen und bis zur Hälfte einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und durch einen Sieb passieren.

Für das Gemüse Pfifferlinge sauber bürsten. Kräuterblätter abziehen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge anbraten.

Knoblauch hinzugeben, weiter dünsten. Mit Kräutern, Pfeffer, Salz und Kurkuma würzen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, einer Prise Salz und 100 Milliliter Wasser einen Teig herstellen und diesen so lange vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Zehn Minuten ruhen lassen. Teig durch eine Spätzle-Pressen portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Kurz aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Zum Servieren Spätzle in 40 Gramm heißer Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur die essbaren Blüten waschen und trocken tupfen. Birne schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in einem Topf mit heißem Wasser durchziehen lassen. Butter schmelzen, Birne darin andünsten und mit Rotwein ablöschen. Birnenhälften aus der Pfanne nehmen und mit den Preiselbeeren füllen. Filets mit Spätzle, Pfifferlingen, Rotweinsauce, Blüten und Preiselbeer-Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 21. September 2015

Reh-Geschnetzeltes mit Shiitake und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Rehgeschnetzelte:

2 Rehsteaks, à 200 g	200 g Shiitake	25 g geräucherter Speck
1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel	20 ml Portwein
100 ml Wildfond	25 g Creme double	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Mehl (Typ 405)	3 Eier	40 ml Mineralwasser
1 Prise Salz		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Mehl in eine große Schüssel geben und darin eine Kuhle formen. Eier zusammen mit einer Prise Salz darin vermengen. Nach und nach das Wasser hinzufügen und mit der Hand zu einer homogenen Masse kneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Für das Rehgeschnetzelte Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Rehsteaks quer zur Faser in sehr dünne Streifen schneiden. Fleisch bei starker Hitze in die Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und zugedeckt zur Seite stellen. In derselben Pfanne Speck anbraten. Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne anschwitzen.

Shiitake putzen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne anbraten und mit Portwein ablöschen. Creme double und Wildfond unterrühren und zu einem Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss Rehgeschnetzelte samt ausgetretenem Fleischsaft zu Pilzen geben und Speck ebenfalls dazugeben. Frühlingszwiebel putzen, von Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte davon mit unter das Geschnetzelte mengen, den Rest für die Garnitur aufbewahren.

Spätzleteig sollte nun eine zähe Konsistenz haben. Diesen durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben.

Das Rehgeschnetzelte mit Shiitake und den Spätzle auf Tellern anrichten, mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Petra Vörtler am 02. November 2015

Wild-Ragout mit Spätzle und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Wildragout:

1 Rehfilet à 400 g	1 Hirschfilet à 400 g	50 g Gemüsezwiebeln
4 Zehen Knoblauch	70 g Karotten	75 g Sellerie
1 Stück Ingwer	1 EL Tomatenmark	75 g Wildpreiselbeeren
100 g kalte Butter	300 ml Wildfond	300 ml trockener Rotwein
100 ml Johannisbeer-Likör	75 ml Madeira	2 TL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	5 grüne Kardamomkapseln	5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	2 Stangen Ceylon-Zimt
20 g Zimtpulver	20 g Fünf-Gewürze-Pulver	5 EL neutrales Speiseöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier (Größe M)	1 Eigelb (Größe M)
70 ml Wasser	25 g Butter	Muskatnuss
Salz		

Für den Feldsalat:

300 g Feldsalat	5 EL Himbeeressig	8 EL Walnussöl
süßer Senf	Zucker	Salz
Pfeffer		

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Wildragout Reh und Hirsch waschen, trocken tupfen und parieren. In grobe Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Wacholderbeeren, Piment und Kardamom in einem Mörser zerstoßen und ohne Fett in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend mit Zimtpulver, Fünf-Gewürze-Pulver und den Fleischstücken vermengen. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie andünsten, Tomatenmark zugeben und nacheinander mit Madeira, Rotwein und Johannisbeer-Likör ablöschen. Fleisch und Ingwer zugeben, mit Wildfond auffüllen. Zimtstangen und Lorbeerblatt hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein Sieb passieren, danach Fleisch wieder hinzugeben. Nach Bedarf mit Speisestärke und/oder kalter Butter abbinden und Preiselbeeren hinzufügen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Eigelbe, einen halben Teelöffel Salz und Wasser in einer Schüssel mit einem Holzlöffel vermengen. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit frischer Muskatnuss würzen. Teig in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Salzwasser pressen. Spätzle abschöpfen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für den Feldsalat Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Pfeffer, Salz, Zucker und Senf emulgieren und über den Feldsalat geben.

Wildragout, Spätzle und Feldsalat anrichten und servieren.

Stefanie Rößler am 21. Dezember 2015

Wurst-Schinken

Penne all` arrabiata mit Speck

Für zwei Personen

400 g Penne	150 g durchwachsener Speck	500 ml passierte Tomaten
35 g Kapern	2 rote Peperoncini	2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	2 EL Olivenöl	1 TL Balsamicoessig
1 Prise Zucker	4 Stiele glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Penne darin bissfest kochen. Für die Penne den Speck fein würfeln. Die Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Blätter der Petersilie abzupfen und klein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin drei Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Knoblauch und die Peperoncini dazugeben und kurz mitbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Zucker und dem Balsamico würzen. Anschließend die Kapern zur Sauce geben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Die Penne mit der Saue auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan servieren.

Mario Broszio am 05. Februar 2015

Seitan-Medaillons, Pfeffer-Creme, Spätzle, Speck-Bohnen

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

300 g Seitan	1 EL grüner Amazonas-Pfeffer	400 g Soja Cuisine
2 EL Rapsöl	1 Zitrone	Salz

Für die Spätzle:

200g Weizenmehl	40g Sojamehl	1 TL Johannisbrotkernmehl
1 Prise Kala Namak Salz	1 Prise Kurkuma	250ml Wasser, still
1 EL vegane Butter (Alsan)	Muskatnuss	Salz

Für die Bohnen:

100 g Prinzessbohnen	100 g Veggie-Schinken	1 EL vegane Butter (Alsan)
Salz		

Den Seitan in Medaillons schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfefferkörner mit den Medaillons zusammen darin abraten. Mit der Soja Cuisine ablöschen und zehn Minuten einreduzieren lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Spätzle Weizenmehl, Sojamehl, Kurkuma, Kala Namak Salz, Johannisbrotkernmehl und Wasser gut vermischen und mit einem Holzkochlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Anschließend ein paar Minuten ruhen lassen, dann nochmal schlagen.

Die Spätzle in leicht siedendes Salzwasser schaben und ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen. Die vegane Butter in einer Pfanne schmelzen und die fertigen Spätzle darin schwenken.

Die Prinzessbohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Bohnen zu kleinen Bündeln zusammenfassen und oben und unten die Enden abschneiden, dass sie bündig sind. Jedes Bohnenbündel in eine Veggie-Schinken-Scheibe einwickeln.

Vegane Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Bohnenröllchen darin rundherum anbraten. Zuerst mit der Nahtseite, dass diese zusammenhält. Anschließend die veganen Speck-Bohnen salzen.

Die Seitanmedaillons in Pfeffercreme mit Spätzle und veganen Speck-Bohnen auf einem flachen Teller anrichten und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 29. Juli 2015

Spaghetti carbonara

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	200 g Pancetta	50 ml Sahne
3 Eier	250 g Parmesankäse	20 ml Olivenöl
2-3 Stengel Basilikum	1 Stengel Oregano	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin bissfest kochen. Eine Glasschüssel im Ofen auf 40 Grad erwärmen. Den Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Die Eier trennen, das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Parmesankäse reiben. 50 Gramm davon für das Anrichten zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Parmesan in der vorgewärmten Glasschüssel vermengen. Die Spaghetti und den Pancetta dazugeben. Alles durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf etwas Sahne dazugeben und mit Oregano abschmecken. Die Spaghetti mit etwas Parmesankäse und den Kräutern auf Tellern anrichten und servieren.

Siegfried Scheer am 29. Januar 2015

Spätzle mit Pilz-Rahm und Zucchini-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	10 g Butter
70 ml Milch	Salz	

Für den Pilzrahm:

100 g Bacon	200 g weiße Champignons	100 g Pfifferlinge
2 mittelgroße Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	200 g Schmand
200 ml Schlagsahne	125 ml Gemüsefond	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Zucchini-Salat:

1 mittelgroße Zucchini	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL Brantweinessig	4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazu geben. Butter, Milch und eine Prise Salz hinzufügen und aus den Zutaten einen glatten Teig mixen. Teig einige Minuten ruhen lassen.

Für den Zucchini-Salat Zucchini grob raspeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch, Essig, Öl und Zucker zu den Zucchini geben und vermengen. Circa zehn Minuten durchziehen lassen.

Für den Pilzrahm Champignons und Pfifferlinge putzen. Champignons klein schneiden. Zwiebel häuten und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Spätzleteig in das kochende Salzwasser schaben. Spätzle kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche treten. Mit einer Schaumkelle abnehmen.

Speck ohne Fett knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Öl in der Pfanne, in der zuvor der Speck gebraten wurde, erhitzen und Pilze darin anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und ebenfalls mit braten. Gemüsefond angießen. Schmand und Sahne zugeben und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in die Sauce geben und circa zwei Minuten weiterköcheln lassen.

Spätzle mit Pilzrahm auf Tellern anrichten, Speck darüber bröseln, Schnittlauchröllchen darauf verteilen, Zucchini-Salat anrichten und servieren.

Yvonne Benker-Bahl am 05. Oktober 2015

Index

- Artischocke, 26
- Aubergine, 31, 90
- Avocado, 19, 27, 57

- Bällchen, 35
- Bananen, 5
- Beef-Stroganoff, 61
- Bohnen, 48, 57, 65, 68, 123
- Bolognese, 36, 37
- Bratklops, 34
- Brokkoli, 19, 57
- Brot, 102

- Carbonara, 124
- Carpaccio, 61
- Chicoree, 70, 81
- Chinakohl, 25, 31
- Creme, 4

- Doraden-Filet, 8

- Eis, 4
- Enten-Brust, 22–24
- Erbsen, 2, 15

- Fenchel, 34
- Filet, 42, 43, 48, 60, 62, 64–67, 74
- Fisch, 100
- Fleisch, 102
- Forellen-Filet, 9

- Garnelen, 55, 105
- Geflügel, 106
- Geschnetzeltes, 44, 46, 80–82
- Gurke, 9, 14, 36, 53, 57, 61, 89, 90, 96, 97, 102

- Hähnchen, 26
- Hähnchen-Brust, 27, 28, 31
- Hühnchen, 25
- Himbeeren, 4
- Hirsch, 112
- Hirsch-Rücken, 113
- Hirsch-Steak, 114, 115

- Jakobsmuscheln, 52, 55

- Käse, 104, 106, 107
- Kürbis, 16, 25, 64, 81
- Kalb, 40
- Kirschen, 4
- Kohlrabi, 14, 106, 115
- Kokos, 4
- Kraut, 48, 65
- Krebse, 54

- Lachs, 10, 13, 14, 18, 19
- Lachs-Filet, 11, 12
- Lasagne, 13, 14, 18
- Lauch, 73, 79, 103

- Möhren, 22, 23, 25, 31, 36, 57, 64, 66, 73, 83, 103, 112, 117, 119
- Mandeln, 5
- Mangold, 62
- Maronen, 100
- Mascarpone, 5
- Medaillons, 83, 84
- Meeresfrüchte, 104

- Pak-Choi, 63
- Paprika, 15, 19, 24–26, 29, 30, 60, 70, 72, 89, 105, 112
- Pasta, 88, 89
- Pastinaken, 37
- Pilze, 12, 19, 31, 44, 46, 49, 60, 62, 63, 68, 79, 80, 82, 88, 91, 95, 96, 103, 110, 116–118, 125
- Porree, 83, 112
- Pute, 29

- Radicchio, 81
- Radieschen, 79, 90, 95
- Ragout, 93, 96
- Ravioli, 15, 17, 54, 92–94
- Reh-Filet, 117
- Reh-Geschnetzeltes, 118
- Reh-Rücken, 116
- Rettich, 46

Riesen-Garnelen, 56, 57
Roastbeef, 63
Rosenkohl, 112
Rostbraten, 70, 72, 73
Rotbarbe, 15
Rote-Bete, 46, 61, 88, 107
Rotkraut, 30
Rumpsteak, 68

Salat, 125
Saltimbocca, 45
Schoko, 5
Schoten, 19, 24, 43, 48, 53, 77, 103
Schwarzwurzeln, 66
Schweine-Filet, 76, 78, 79, 85
Seezunge, 17
Sellerie, 31, 73, 83, 89, 103, 106, 112, 117,
119
sonstige, 50
Spargel, 18, 31
Speck, 122, 123
Spinat, 11, 13, 14, 17, 93, 108, 109
Spitzkohl, 9, 78, 110
Stubenküken, 30

Tagliatelle, 91, 97, 98
Teig-Taschen, 104–110
Thunfisch, 16
Tintenfische, 53
Tortellini, 2

Vanille-Soße, 5

Wirsing, 114

Zucchini, 10, 52, 64, 74, 88, 125