

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Kerners Köche

2017

102 Rezepte

Alexander Herrmann	Alexander Kumptner
Alfons Schuhbeck	Brian Bojsen
Christian Lohse	Cornelia Poletto
Johann Lafer	Juan Amador
Lea Linster	Ludwig Heer
Maria Groß	Mario Kotaska
Meta Hildebrand	Nelson Müller
Pia-Engel Nixon	Rainer Sass
Ralf Zacherl	Roland Reuss
Sarah Wiener	Sebastian Lege
Tarik Rose	Tim Mälzer

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), 7. März 2018.

Inhalt

Dessert	1
Abgeflämte Kürbis-Blüten mit Zwetschgen-Sorbet	2
Avocado-Crème, Schoko-Streusel, Joghurt-Sorbet, Himbeeren	3
Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren	4
Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eis-Crème	5
Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurt-Eis	6
Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche	7
Geeiste Holunder-Suppe mit Topfen-Nockerl und Beeren	8
Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren	9
Gefülltes Osternest	10
Gugelhupf mit Safran, Vanille-Birne und Rotwein-Zabaione	11
Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis	12
Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout	13
Kaffee-Kakao-Crème	14
Malabi mit Rosen-Wasser und Granatapfel-Kernen	14
Mandel-Pancake mit Rum-Ananas, Rosmarin-Joghurt-Sorbet	15
Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma	16
Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren	17
Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis	18
Röllchen aus Kokos, Mango mit Schokolade und Kokos-Eis	19
Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet	20
Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sorbet	21
Susi-Wong-Tiramisu	22
Timbale à la Meta	23
Vanille-Soufflé, Passionsfrucht-Ragout, Sorbet	24
Weißes Glühwein-Sorbet, Bratbirne, Macadamia-Nüsse	25

Fisch	27
Forelle auf Erbsen-Wasabi-Soße mit Pfifferlingen	28
Gebratener Zander mit Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree	29
Geräuchertes Saibling-Tatar mit Speckkartoffeln	30
Karpfen, Sellerie-Sesam-Salat, Zitrone und Meerrettich	31
Lachs mit Wasabi-Sahne und Kartoffel-Püree	32
Lachs-Confit, Kresse-Püree, Emulsion aus Zitrusfrüchten	33
Saibling auf Karotten-Ingwer-Soße mit Kräuter-Quinoa	34
Schottischer Lachs aus der Smokey-Steam-Box mit Spinat	35
Steinbutt-Filet auf Graupen mit Fenchel und Salsa	36
Thunfisch-Tataki, Melonen-Carpaccio mit Frühling-Salat	37
Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta, Basilikum-Schaum	38
Geflügel	39
Backhendl, Kartoffel-Salat mit Buttermilch-Remoulade	40
Confierte Enten-Keulen mit Graupen-Risotto	41
Coq au vin vom Stubenküken	42
Enten-Brust in Ahorn-Sirup gebraten, Erdbeeren, Estragon	43
Gebratene Stubenküken-Brust mit Spargel-Morchel-Salat	44
Lackierte Perlhuhn-Brust mit Mais und Zwetschgen-Jus	45
Oster-Maishähnchen, Schwarzbrot-Schmelze, Salat-Stiele	46
Hack	47
Bouletten mit Rahm-Lauch	48
Fleisch-Pflanzerl auf Bratkartoffel-Püree	49
Kalb-Frikadellen, Steinpilz-Rahmsoße, Kichererbsen-Stampf	50
Kalb	51
Jägerschnitzel, Orangen-Butter, Haselnuss-Kartoffeln	52
Kalb-Medailon im Rote-Bete-Saft, Serrano-Schinken-Chips	53
Lamm	55
Lamm-Filets mit gegrilltem Gemüse und Bärlauch-Marinade	56

Meer	57
Garnelen-Zitronengras-Spieß mit Mango-Reis-Salat	58
Jacobsmuschel, Süßkartoffel, Zitrusfrüchte, Curryschaum	59
Riesen-Garnelen à la Portugese	60
Rind	61
Asiatisches Beef in der Sesam-Rolle	62
Carpaccio vom Rinder-Filet, Ricotta, Limone	63
Rinder-Filet mit Coleslaw, Zwiebel-Confit und Cranberry	64
Steak Tatar 2.0 mit Gurken-Joghurt	65
Salat	67
Apfel-Salat	68
Salat von Taube, Chicorée und Walnüssen	69
Schwein	71
Konfierte Schweine-Bäckchen, Rote Bete im Rettich-Fond	72
Tataki vom Ibérico-Schwein mit wildem Brokkoli	73
Soßen	75
Karotten-Ingwer-Soße	76
Schokoladen-Rotwein-Soße	77
Suppen	79
Krustentier-Eintopf	80
Topinambur-Suppe mit Spinat-Pesto und Haselnuss	81
Vegetarisch	83
Erdäpfel-Gulasch mit Steinpilzen	84
Landei mit Brunnenkresse und Couscous	85
Spargel mit Morcheln und Erbsen	86
Verschiedenes	87
Nachweihnachtlich gefüllte Erdäpfel-Knödel mit Brösel-Butter	88

Vorspeisen	89
'Kartoffel-Panino' mit Steinpilzen und Kräuter-Salat	90
Blumenkohl-Couscous mit Orangen, Gewürzen, Reh-Tranchen	91
Butternusskürbis, Chilibirne, Saibling, Calamaretti	92
Carpaccio vom Ochs, Estragon, Feta, Zwiebeln, Ciabatta	93
Feiner Rote-Bete-Salat	94
Forellen-Zweierlei mit Apfel-Radieschen-Sud, Brotchips	95
Garnelen, marinierte Jacobsmuscheln, Frühling-Gemüse	97
Geblätterter Thunfisch mit gefüllten Salatherzen	98
Gebratener Alpen-Lachs mit Gemüse-Bandnudeln und Safran	99
Gekneteter Spitzkohl-Salat mit Blutwurst und Sauerrahm	100
Hamachi-Ceviche mit gebackenem Wan Tan	101
Hummus aus dem Heiligen Land	102
Kabeljau mit Alb-Linsen, Meerrettich und Schweinebauch	103
Kartoffel-Plätzchen mit Blutwurst und Trüffel-Soße	104
Makrele, Gurke, Koriander-Mayonnaise	105
Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauch-Sud	106
Rösti mit Sesam-Heilbutt und Wasabi-Schaum	107
Rindfleisch-Papaya-Salat mit Akazienhonig-Vinaigrette	108
Roh mariniertes Damwild mit süß-sauren Pilzen	109
Rote-Bete-Salat mit Birnen und gegrilltem Pulpo	110
Süßer Glückstädter Matjes mit beschwipstem Obst	111
Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und Papadams	112
Surf and Turf mit Wachtelei und Mini-Mango-Salat	113
Teriyaki-Lachs mit pikantem Apfel-Salat	114
Thai-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud	115
Tintenfisch - Sellerie - Chili	116
Wan-Tan-Suppe	117

Wild	119
Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten	120
Reh - Thymian - Mandel	121
Reh-Filet mit Winterfrüchten, Schokoladen-Rotwein-Soße	122
Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße	123
Reh-Rücken, Apfel-Wirsing, weiße Pfeffer-Soße, Plätzchen	124
Reh-Rücken, Purple-Curry-Schmelze, Mangound Kokos-Crème	126
Wurst-Schinken	129
Kochschinken-Pfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat	130
Index	131

Dessert

Abgeflämte Kürbis-Blüten mit Zwetschgen-Sorbet

Für 4 Personen

Für das Zwetschgensorbet:

600 g Zwetschgen	100 g Zucker	1 Zitrone
100 ml Wasser	3 cl Gin	1 Eiweiß
Chiliflocken	Rote-Bete-Saft	

Für den Strudelteig:

3 Blätter Strudelteig	50 g Butter
-----------------------	-------------

Für die Kürbis-Blüten:

1 Muskatkürbis	75 g Zucker	60 ml frisch gepresster
Orangensaft	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eier
100 g Butter	100 g Zucker	50 g Wasser
2 Eiweiß	1 Prise Salz	

Für die Zabaione:

4 Eigelb	80 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 ml Weißwein		

Für das Zwetschgensorbet:

Für das Sorbet die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Zwetschgen, den Zitronensaft, den Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit Chili würzen. 5 Minuten köcheln lassen und dann pürieren. Anschließend die Masse abkühlen lassen. Den Gin und das Eiweiß zugeben und unterrühren. Für eine schöne rote Färbung einen Schuss Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für den Strudelteig:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter schmelzen, die Strudelblätter dünn damit bestreichen und übereinander legen. Anschließend in 12 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Quadrate in 12 Vertiefungen eines Muffinsblechs legen und andrücken. Die Ecken dürfen etwas hervorstehen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Kürbis-Blüten:

Den Kürbis im Ganzen in den Ofen schieben und bei 150 – 180 Grad für 1,5 Stunden garen. Anschließend durch die Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. 50 g von dem Mus mit dem Zucker, dem Orangensaft und dem Vanillemark gut durchrühren. Die Eier und die Butter zugeben und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Die Kürbiscreme im Kühlschrank (oder auf einem Eiswasserbad) abkühlen lassen. (Das restliche Kürbis-Mus kann einfach in Portionen im Tiefkühlfach eingefroren und nach Bedarf, zum Beispiel für eine Kürbissuppe, wieder aufgetaut werden.) Den Zucker in dem Wasser für 20 Minuten einkochen lassen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den aufgelösten Zucker langsam in die Eiweißmasse gießen und dabei weiter schlagen. Dadurch bekommt man einen schön festen Eischnee. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Strudelblüten auf eine Platte setzen, mit der Kürbiscreme befüllen. Einen guten Tupfen Eischnee darauf setzen und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig goldbraun abflämmen.

Für die Zabaione:

Die Zutaten verrühren und auf dem heißen Wasserbad intensiv schlagen. Einen Zabaione-Spiegel auf einen Teller geben, eine Kürbisblüte darauf setzen und mit dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 30. September 2017

Avocado-Crème, Schoko-Streusel, Joghurt-Sorbet, Himbeeren

Für vier Personen

Für das Joghurtsorbet:	1 Schote Tahiti-Vanille	400 g Joghurt
1-2 Zitronen	1 EL Vanillezucker	Puderrucker
Für die Schokostreusel:	80 g Mehl	20 g Stärke
20 g Kakao	50 g Haselnüsse	80 g brauner Zucker
80 g flüssige Butter	Salz	
Für die Avocado-Creme:	1 reife Avocado	10 EL Puderrucker
1 Zitrone	Vanillezucker	Ca. 1 EL Crème-fraîche
Für die Himbeeren:	50 ml mildes Olivenöl	1 Schale frische Himbeeren
2-3 EL Puderrucker	1 cl Himbeerschnaps	Salz, Zitronensaft
3 Zweige Estragon	3 Zweige Basilikum	3 Zweig Minze

Für das Joghurtsorbet:

Die Tahiti-Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Für das Joghurtsorbet den Joghurt mit Zitronensaft, Vanillezucker, einem Drittel des Vanillemarks und ggf. etwas Puderrucker verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und sämig frieren.

Für die Schokostreusel:

Für die Schokostreusel Mehl, Stärke, Kakao, gemahlene und geröstete Haselnüsse, Salz, braunen Zucker und flüssige Butter miteinander zu einem bröseligen Streuselteig verkneten. Den Teig flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und ggf. nochmals etwas zerbröseln.

Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausheben und in einen Mixer geben.

Mit Puderrucker, Zitronensaft, Crème fraîche etwas Vanillezucker und einem Drittel des Vanillemarks cremig mixen, in eine Glasschüssel umfüllen, glattrühren, nochmals abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.

Für die marinierten Himbeeren:

Die Vanilleschote klein schneiden, mit dem restlichen Vanillemark und etwas Olivenöl in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen und somit ein aromatisches Vanilleöl herstellen.

Die Himbeeren mit etwas Puderrucker und Himbeerschnaps marinieren und beiseite stellen.

Estragon-, Basilikum- und Minzblättchen von den Zweigen abzupfen und mit etwas Zitronensaft und Puderrucker kurz vor dem Anrichten marinieren.

Zum Anrichten einen Teller auf einen Plattenspieler stellen. Den Teller bei normaler Abspielgeschwindigkeit drehen lassen und mit Hilfe des Spritzbeckels die Avocado-Creme auftragen.

(Ohne Plattenspieler die Avocado-Creme mit einem Löffel auf den Teller geben und ausstreichen.)

Nun das Vanille-Öl zwischen die Avocado träufeln, Schokostreusel in die Mitte (oder als mehrere kleine Häufchen) bröseln, mit den marinierten Himbeeren belegen, eine Nocke Joghurtsorbet abstecken und in die Mitte des Tellers geben und mit den marinierten Kräuterblättchen ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 03. Juni 2017

Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren

Für ca. 8 Portionen

Für die Buchteln:

250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Hefewürfel	100 g Butter
500 g Mehl	100 g Zucker	50 g Puderzucker
1 TL Salz	Butter, Zucker	

Für den Sauerrahm:

150 g Sauerrahm	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
-----------------	-------------	-----------------------------

Für die Vanillebutter:

Zucker	dunkle Schokolade	eingeweckte Holunderbeeren
ggf. Vanilleeis		

Für die Buchteln:

Die Milch mit der Hefe vermischen und etwa die Hälfte der Butter, den Zucker, das Salz und den Puderzucker dazugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse anrühren. Anschließend das Mehl einstreuen, um einen Hefeteig zu bekommen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in eine gefettete und gezuckerte Springform legen. Es können auch kleine Gläschen gebuttert und gezuckert werden.

Im Ofen bei etwa 35 Grad vorgären, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Anschließend bei 180 Grad für etwa 15 Minuten backen.

Für den Sauerrahm:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Etwas von dem Mark aufbewahren. Den Rest des Vanillemarks mit dem Sauerrahm und dem Zucker anrühren.

Für die Vanillebutter:

Den Rest der Butter zergehen lassen und mit etwas Zucker und dem restlichen Vanillemark würzen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Den Teller mit der Schokolade (mit Hilfe einer Tülle) verzieren. Etwas von dem Sauerrahm auf den Teller geben und eine Buchtel darauf setzen. Etwas Vanillebutter danebenträufeln und die eingeweckten Holunderbeeren neben die Buchtel geben. Wer mag, kann zu den Buchteln Vanilleeis servieren.

Maria Groß am 21. Oktober 2017

Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eis-Crème

Für 4 Personen

Für die Eiscreme:

175 g Eigelb	40 g Zucker	600 g Hafermilch
125 g Sahne	75 g Zucker	50 g Glucose Sirup
Prise Meersalz	75 g Zucker	

Für die Crème Anglaise:

125 g Vollmilch	125 g Sahne	20 g Zucker
50 g Eigelb	15 g Zucker	

Für den Cheesecake:

250 g Frischkäse	60 g Milch	25 g brauner Zucker
25 g weißer Zucker	1 Zitrone	30 g Eiweiß
50 g Eigelb		

Für das Zitronensalz:

1 Amalfi Zitrone	Pyramidensalz	einige Haferkekse
------------------	---------------	-------------------

Für die Eiscreme:

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und abdecken. Nun die Hafermilch mit der Sahne, dem Zucker, dem Glucose Sirup und dem Salz verrühren und einmal aufkochen lassen.

Den restlichen Zucker dunkel karamellisieren lassen und mit der Hafermilchcreme ablöschen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch dazugeben und zur Rose abziehen. Das Ganze abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Crème Anglaise:

Die Vollmilch, die Sahne und den Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen. Nun das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und auf dem Topf mit dem Milch-Sahne-Gemisch etwa auf Zimmertemperatur erwärmen und anschließend zur Seite stellen. Das Milch-Sahne-Gemisch noch einmal richtig aufkochen, bis es aufsteigt – dafür am besten einen hohen Topf wählen. Zügig zu der Eigelbmasse gießen und dabei gut rühren. Die Crème Anglaise kühl stellen.

Für den Cheesecake:

Den Frischkäse mit der Milch, 80 g von der Crème Anglaise, dem braunen und weißen Zucker, einem Schuss Zitronensaft, dem Eiweiß und dem Eigelb gut verrühren und anschließend in eine Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Zitronensalz:

Die Schale von der Zitrone abreiben und 1:1 mit dem Salz mischen. Wenn das Eis gefroren und das Cheesecake-Espuma gut durchgekühlt ist, die Haferkekse in Dessertschälchen bröseln. Das Eis darauf geben und mit dem Cheesecake-Espuma toppen. Etwas Zitronensalz darüber streuen.

Christian Lohse am 07. Oktober 2017

Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurt-Eis

Für den Kuchen

Für den Kuchen:

130 g Butter	80 g Puderzucker	2 Eier
60 g Mehl	1 TL Backpulver	70 g gehackte, geröstete Mandeln
70 ml Mandellikör	1 Springform	200 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone	100 g Gelierzucker	Abrieb einer Limette
1 kg kleine Erdbeeren	1 l Sahne (33%)	80 g Puderzucker
Abrieb einer Limette	1 Päckchen Sahnesteif	100 g gebräunte Mandelblättchen

Für das Eis:

300 g gefrorene Erdbeeren	100 g griechischer Joghurt	1 Limette, Saft, Abrieb
2 EL Erdbeerlikör	1 EL Vanillezucker	2 EL Erdbeermarmelade

Für den Erdbeerkuchen:

Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dann alles zusammen mit den Mandeln und Mandellikör unterheben.

Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. Abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und putzen.

200 g Erdbeeren fein mixen und mit Zitronensaft, dem Abrieb der Limette und Gelierzucker ca. 3-4 Minuten kochen lassen.

Die geputzten Erdbeeren nun mit Hilfe eines Schaschlikspießes zunächst in das Erdbeerpüree tunken und auf den ausgekühlten Teig setzen. Auskühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker, dem Abrieb einer Limette und Sahnesteif schön cremig schlagen.

Nun um die Torte, die mit den Erdbeeren belegt ist, einen großen verstellbaren Tortenring, setzen. (2 cm Zwischenraum zum Kuchen). Diesen Zwischenraum mit der Sahne auffüllen, obendrauf eine Bordüre spritzen.

Mit den Mandelblättchen bestreuen und den Tortenring abnehmen.

Für das Erdbeer-Joghurteis:

Alle Zutaten zu einem Multizerkleinerer einer Küchenmaschine geben und daraus ein Eis mixen. Entweder sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen. Ein Stück Kuchen auf einem Teller anrichten und eine Nocke Eis daneben setzen.

Johann Lafer am 22. April 2017

Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche

Für ca. 8 Personen

Für den Mandeltaler:

Butter	Meersalz	Glukose
Zucker	Mehl	geh., geröst. Mandeln
Backtrennspray		

Für die Crème-fraîche:

500 g Himbeeren	500 g Crème-fraîche	Zucker
500 g Minze	Puderzucker	Marillenschnaps
1-2 Limetten	Hornveilchen	

Für den Mandeltaler:

Butter (die Menge nach Gefühl) erwärmen, das Sea Salt, die Glukose, den Zucker und etwas Mehl einrühren. So dosieren, dass eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Masse für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann die Masse (am besten mit den Fingern) auf ein mit Backtrennspray besprühtes Backblech streichen (nicht zu dick) und mit Mandeln bestreuen. Bei 160 Grad in den Backofen schieben, bis es goldbraun ist.

Die festgewordene Masse von dem Blech lösen, so lange sie noch warm ist und erkalten lassen.

Für die Marillen-Crème-fraîche:

In der Zwischenzeit 100 g der Himbeeren pürieren. Zitronensaft und Zucker nach Gefühl dazugeben. Das Püree anschließend nicht passieren.

Crème fraîche und – nach Gefühl - Zucker aufschlagen, Limettensaft und – abrieb, sowie einen kleinen Schuss Marillenschnaps dazugeben.

Die restlichen Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren und klein geschnittene Minzeblätter dazugeben. Das Himbeerpüree unter die Himbeeren rühren. Die Marillen-Crème-fraîche über die Himbeeren geben.

Von dem Mandelkrokant einen Chip abbrechen und in die Crème stecken, mit Puderzucker bestäuben und mit Blüten dekorieren.

Christian Lohse am 10. Juni 2017

Geeiste Holunder-Suppe mit Topfen-Nockerl und Beeren

Für vier Personen

Für die Suppe:

4 Blatt Gelatine 50 ml Holunderblütensirup 350 ml Sekt

Für das Topfenmousse:

200 g Sahne 2 EL Zucker 1 TL Vanillezucker
125 g Topfen Salz 1 Spritzer Orangensaft
Limettenabrieb Zitronenenabrieb

Außerdem:

100 g Himbeeren 100 g Heidelbeeren Minze und Blüten
1 EL schokolierte Kaffeebohnen 1 EL Pistazien

Für die Holunderblütensuppe:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den Holunderblütensirup sanft erwärmen.

Die Gelatineblätter ausdrücken und in den Holunderblütensirup einrühren.

Anschließend in eine Schüssel füllen und auf Eiswasser auskühlen lassen, bis das Ganze anfängt zu gelieren. Zwischendurch mit einem Teigschaber umrühren.

Sekt hineingeben und weiterhin auf dem Eiswasser stehen lassen, bis es wieder geliert. (Oder das Ganze zugedeckt für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.)

Für das Topfenmousse:

Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen. Quark mit 1 Prise Salz, dem Orangensaft, dem Zitronen- und Limettenabrieb verrühren.

Die geschlagene Sahne unterheben.

Außerdem:

Beeren putzen und waschen.

Zum Anrichten das Topfenmousse in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen in die gelierte Holunderblütensuppe setzen. Die Beeren darüber verteilen. Mit Minzespitzen, Blüten, Kaffeebohnen und Pistazien garnieren.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2017

Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren

Für vier Personen

Für die Dampfnudeln:

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	100 ml Milch	250 g Mehl
2 Eigelb	30 g Butter	1 Prise Salz
10 g Zucker	40 g Nougat	50 g Butter
20 g Zucker		

Für die Soße:

250 ml Sahne	1 Eigelb	10 g Zucker
25 g Honig	2 g Speisestärke	20 g Chai Tee
20 ml Rum	Nelke	

Für die Garnitur:

400 g Erdbeeren	Orangenlikör	Zucker
8 Bonbons ohne Füllung	Zimtzucker	Honigkresse oder Minze

Für die Rumtrüffel:

200 g Butter	1 Vanilleschote	120 g Sahne
50 g Zucker	200 g Vollmilchkuvertüre	160 g Bitterkuvertüre
70 ml Rum	400 g Kuvertüre	150 g Kakao Pulver

Für die Dampfnudeln: 40 ml Milch, 40 g Mehl und die Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen. Restliche Milch, restliches Mehl, weiche Butter, Eigelb, Salz und Zucker zugeben, verkneten und nochmals gehen lassen.

Den Nougat in 4 Stücke schneiden. Den Teig zu vier Kugeln formen, in jede Kugel einen Nougat Würfel einarbeiten. Die Kugeln im Dämpfer oder in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen).

Für die Soße: Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur: Die Erdbeeren vierteln und mit Zucker und Orangenlikör abschmecken. Die Bonbons auf einer Silikonmatte in der Mikrowelle schmelzen, oder in einem Topf schmelzen und anschließend auf die Silikonmatte geben. Gleichmäßig abkühlen lassen, spiralförmig um einen Wetzstahl wickeln und vorsichtig abziehen. Die Dampfnudel in einer Pfanne mit etwas Butter, Zimt und Zucker anbraten, bzw. karamellisieren lassen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Soße übergießen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Erdbeeren kreisförmig um die Dampfnudel anrichten. Alles mit Honigkresse und einer Zuckerspirale garnieren.

Für die Rumtrüffel (für ca. 100 Stück): Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark auskratzen. Vanillemark und Schote zusammen mit Sahne und Zucker aufkochen und das Ganze durch ein Sieb passieren. Kuvertüre fein hacken, zusammen mit dem Rum zugeben und glattrühren. Die Schokoladenmasse mit einem Schneebesen mit der Buttermasse verrühren. Diese Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 10 geben und 100 kleine Häufchen auf ein Backpapier dressieren. Alternativ die Masse in einen Hohlkörper (Pralinenform) spritzen und die Kuvertüre darüber geben. Überschüssige Kuvertüre mit einem langen Messer abschaben und anschließend kühlen. Nach ca. einer Stunde bei Raumtemperatur oder 10 Minuten im Kühlschrank diese Häufchen zu Kugeln rollen. 400 g Kuvertüre auf 32 Grad temperieren. Die Kugeln erst in Kuvertüre tauchen, dann in Kakao wälzen.

Ludwig Heer am 29. April 2017

Gefülltes Osternest

Für vier Personen

Für die Kataiffäden:

1 Paket Kataifi-Teig 50 g flüssige Butter Puderzucker

Für das Basilikumsorbet:

2 Blatt weiße Gelatine 250 ml Wasser 250 g Zucker
2 Töpfe Basilikum 3 Zitronen, Saft 1 Limette

Für das Consommé:

400 g Rhabarber 100 g Erdbeeren 250 ml halbtrockener Sekt
75 g Zucker 1 EL Grenadinesirup 1 Limone
4 - 5 frische Minzeblätter 20 kleine Schokoeier 4 Blätter Blattgold

Für die Kataiffäden:

4 Metallringe außen mit Butter dick einpinseln. Die Kataiffäden rundherum wickeln. Mit Butter beträufeln. Im Backofen bei 200 Grad goldbraun ausbacken. (5 Minuten vor Ende mit Puderzucker bestäuben, damit der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.) Rausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Basilikumsorbet:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Blätter von 2 Töpfen Basilikum abzupfen. Mit dem Läuterzucker, dem Saft von den Zitronen und Limettenabrieb 3 Minuten fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Rhabarber-Erdbeer-Consommé:

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 2/3 des Rhabarbers mit Sekt, Zucker, Grenadinesirup und Limonensaft kochen lassen bis alles weich ist. Restlichen Rhabarber und Erdbeeren für die spätere Einlage zur Seite stellen. Alles durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb pressen und zurück in den Topf geben. Rhabarberstückchen hineingeben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Erdbeeren hineingeben. Auf Eiswürfeln abkühlen, Limonenschale und Minze dazugeben und auf die tiefen Teller verteilen. Den abgekühlten, gebackenen Teig in die Mitte setzen und mit einer großen Nocke Basilikumsorbet füllen. Die Rhabarber-Erdbeer-Consommé außen herum anrichten. Das Ganze mit Minzeblättern dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen. Wenn man es besonders festlich haben möchte, können die Schokoeier leicht mit Blattgold verziert und anschließend auf den Tellern verteilt werden.

Johann Lafer am 15. April 2017

Gugelhupf mit Safran, Vanille-Birne und Rotwein-Zabaione

Für 10 kleine Gugelhupfe

Für die Gugelhupfe:

4 Eier	1 Prise unbehandeltes Salz	130 g Puderzucker
3 Fäden Safran	2 EL Sahne	3 EL Vollmilch
150 g Butter, zimmerwarm	Zitronen-Abrieb	120 g Mehl Typ 550
10 kleine Gugelhupfförmchen		

Für die Vanillebirne:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Butter
1 EL Honig	2 EL Zitronensaft	

Für die Zabaione:

4 Eigelbe	1 Ei	30 ml Rotwein
2 EL Puderzucker		

Für die Gugelhupfe:

Zwei der Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz und 30 g Puderzucker steif schlagen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Safranfäden mit Sahne und Milch leicht erwärmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Puderzucker mit der Butter mit einem Mixer schaumig weiß aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe und die ganzen Eier dazugeben und unterrühren.

Zitronenschale und Safranmilch zur Butter geben und ebenfalls unterrühren.

Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Butter heben, bis alles gut vermischt ist.

Die eingölten und bemehlten Förmchen zu $\frac{2}{3}$ mit dem Teig füllen und für 15 Minuten im Ofen backen. Dann die Gugelhupfe aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Wenn man nicht so viele Förmchen hat, kann man die Gugelhupfe auch nacheinander backen.

Für die Vanillebirne:

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in Spalten schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.

Butter und Honig karamellisieren, Birnen, Zitronensaft und Vanille dazugeben und alles leicht erwärmen. Nach zwei Minuten sind die Birnen fertig.

Für die Zabaione:

Alle Zutaten in eine Stielkasserolle geben und erhitzen. Dabei mit einem Schneebesen zu einer cremigen Weinschaumsauce aufschlagen.

Gugelhupf auf die Teller setzen, die Birnenspalten davor anrichten und die Zabaione auf Gugelhupf und die Birnenspalten geben.

Sarah Wiener am 14. Oktober 2017

Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Für den Waffelteig:

160 g Butter	130 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	190 g Schmand	5 Eier (L)
260 g Mehl	16 g Backpulver	Puderzucker

Für die Äpfel:

4 säuerliche Äpfel	200 ml Weißwein	80 g Zucker
6 cl Calvados	6 cl weißer Portwein	rote Lebensmittelfarbe

Für das Rum-Rosinen-Eis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	150 g Glukose, flüssig
1 Vanilleschotemark	1 Prise Salz	4 Eigelb
2 Vollei	60 g Zucker	250 g Mascarpone
100 g Rumrosinen		

Für die Apfelschaumsauce:

500 ml Apfelsaft, naturtrüb	2 Eigelb	1 Vollei
100 g Zucker	1 EL Speisestärke	100 g geschlagene Sahne
2 cl Apfelbrand	100 g gehackte Mandeln	50 g Puderzucker
20 g trockengelegte Rum-Rosinen		

Für den Waffelteig: Die Butter weiß schlagen und den Zucker, das Vanillemark (Schoten nicht wegwerfen) und eine Prise Salz hinzugeben. Verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Schmand zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Die Eier und die gesiebte Mehl- Backpulvermischung nach und nach in die Buttermasse rühren. Im gut aufgeheizten Waffeleisen bei 180 Grad etwa 4 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Für die Äpfel: Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die kleingeschnittenen Äpfel mit Weißwein, Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten weichköcheln und leicht anmixen. Diese Masse teilen und jeweils mit Calvados und Portwein „beschwipsen“. Bei einer der beiden Massen mit roter Lebensmittelfarbe die Tönung herausarbeiten.

Für das Rum-Rosinen-Eis: Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

Milch, Sahne, Glukose, Salz und Vanillemark aufkochen und auf die Eiermasse stürzen. Zur Rose abziehen, mit Mascarpone verrühren, passieren und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Fertigstellung des Eises die Rumrosinen mitlaufen lassen.

Für die Apfelschaumsauce: Für die Apfelschaumsauce den Apfelsaft, die Eier, den Zucker und die Speisestärke unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne abrunden und mit Apfelbrand beschwipsen.

Gehackte Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Eventuell leicht hacken. Mit trocken gelegten Rumrosinen vermengen.

Zum Anrichten die Apfelschaumsauce in einen großen Teller gießen und die von allen Seiten mit Puderzucker bestäubte Domwaffel aufrecht darin platzieren. Vom Apfelkompott kleine Nocken den Kölner Stadtfarben entsprechen darum verteilen und das Rum-Rosinen-Eis anrichten. Zum Schluss mit der Mandel-Rosinenmischung und dem Ausspruch „Kamelle“ oder „Kölle Alaaf“ bestreuen.

Mario Kotaska am 11. November 2017

Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout

Für vier Personen

Zur Vorbereitung:

400 ml frische Sahne	100 g geröstete Kaffeebohnen	50 g Zucker
150 g Mascarpone	4 cl Amaretto	

Für die Biskuitrolle:

5 Bio-Eier	80 g Zucker	80 g glattes Mehl
------------	-------------	-------------------

Für das Erdbeer-Ragout:

100 ml frischer Orangensaft	reine Speisestärke	1 Vanilleschote
1 EL Puddingpulver Vanille	150 - 200 g reife Erdbeeren	150 g Hagebuttenmarmelade
Minzeblätter	Puderzucker	

Zur Vorbereitung:

Die Sahne mit den Bohnen und dem Zucker kurz aufkochen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag absieben und die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit etwas Amaretto anrühren. Diese Creme unter die Sahne heben.

Für die Kaffee-Biskuitrolle:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und rasch vermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech glattstreichen. Bei 210 Grad ca. 7-9 Minuten hellbraun backen. Anschließend sofort das Papier abziehen, die Roulade leicht zuckern und in ein Geschirrtuch einrollen.

Für das Erdbeer-Ragout:

In einem Topf den Orangensaft aufkochen, Speisestärke, Vanillemark und Vanillepuddingpulver hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann die Erdbeeren hinzufügen. Alles beiseite stellen und auskühlen lassen. Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, ausrollen. Zuerst mit der Marmelade bestreichen, darauf die Mascarpone-Sahne verteilen. An der Seite, an der man mit dem Aufrollen beginnt, die Mischung mit den kleinen Erdbeerstücken längs der Aufrollkante leicht aufschichten – etwas von der Mischung zurückbehalten. So einrollen, dass sich die Erdbeeren in der Mitte befinden. Am besten noch zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Rest der Erdbeermischung pürieren und als Spiegel auf einem Teller anrichten. Wenn noch etwas Mascarpone-Sahne übrig ist, ebenfalls auf dem Teller anrichten. Eine Scheibe von der gut durchgekühlten Biskuitrolle daraufstellen. Überzuckern, mit einem Minzeblättchen dekorieren und servieren.

Sarah Wiener am 17. Juni 2017

Kaffee-Kakao-Crème

Für 4 Personen

Für das Mousse:

200 g Espresso	250 g Butter	250 g Zartbitter-Kuvertüre
145 g Kakaopulver	250 g Eigelb	150 g Zucker
450 g Sahne		

Für den Milchschaum:

250 g Milch	150 g Kondensmilch	1 Vanillestange
10 g Stärke	1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre	Zimtblüte (gemahlen)

Für das Kaffee-Kakao-Mousse:

Den Espresso mit der Butter, der Kuvertüre und dem Kakaopulver ausschmelzen.

Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend einen Teil von der Eigelbmasse in die Espresso-Kuvertüre einrühren, bis eine Bindung entsteht. Erst dann den Rest der Eigelbmasse dazugeben.

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls in die emulgierte Masse einarbeiten und kalt stellen.

Für den Milchschaum:

Für den Milchschaum die Milch, die Kondensmilch und die Vanillestange aufkochen und mit der Stärke abbinden. In eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Etwas Kuvertüre schmelzen, auf Backpapier verstreichen und ebenfalls kalt stellen.

Die Creme in Dessertschälchen geben und mit dem Milchschaum besprühen. Ein Stück von der erkalteten Kuvertüre in die Creme stecken und mit der gemahlene Zimtblüte bestreuen.

Christian Lohse am 09. Dezember 2017

Malabi mit Rosen-Wasser und Granatapfel-Kernen

Für sechs Personen

Für den Pudding:

1 l frische Vollmilch	3 – 4 EL Rosenwasser	80 – 100 g Zucker
300 ml Sahne	90 g Maisstärke	6 frische Kardamomsamen

Für die Garnierung:

geschälte Pistazien, grob gehackt	Granatapfelkerne	3 EL Kokosflocken
Traubensirup	Zitronenmelisseblätter	

Für den Pudding:

Etwas Milch (ca. 100 ml) mit Maisstärke, Rosenwasser und Zucker verrühren.

Die restliche Milch mit der Sahne und etwa $\frac{1}{2}$ Teelöffel zerstoßener Kardamomsamen kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das Milch-Maisstärke-Gemisch mit einem Schneebesen unterrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

Sofort in Gläser füllen und auskühlen lassen.

Wenn man es cremig mag, den Pudding lauwarm immer wieder umrühren und gleich servieren.

Für die Garnierung:

Vor dem Servieren mit Nüssen, Granatapfelkernen, Kokosflocken, Zitronenmelisseblättern und Traubensirup verzieren.

Dazu passen auch gut Ahornsirup oder klein geschnittene Erdbeeren.

Sarah Wiener am 08. April 2017

Mandel-Pancake mit Rum-Ananas, Rosmarin-Joghurt-Sorbet

Für vier Personen

Für das Sorbet:

1 Blatt Gelatine	0,1 l Weißwein	1 cl. Zitronensaft
80 g Zucker	1 TL frischen Rosmarin	1/3 Orangen-Abrieb
200 g Joghurt 3,5%	200 g Schmand	Prise Meersalz

Für den Mandel-Pancake:

3 Eier	1 EL Zucker	250 g Weizenmehl
1 TL Natron	1 Msp. Backpulver	1 Bio- Zitrone
Prise Meersalz	250 g braune Butter	0,5 l Buttermilch
100 g Mandelplättchen	Pflanzenöl	

Für die Rum-Ananas:

1 frische reife Ananas	4 cl brauner Rum	125 g Heidelbeeren
heller Ahornsirup	Pflanzenöl	1 Bund frischen Rosmarin
Puderzucker		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein, den Zitronensaft und den Zucker für 3 Minuten einkochen. Dann den Rosmarin hinzugeben. Die ausgedrückte Gelatine darin lösen und leicht abkühlen lassen.

Joghurt, Schmand, Orangenabrieb und Salz zugeben, alles glatt rühren und zu einem cremigen Eis in der Eismaschine frieren.

Für den Mandel-Pancake:

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver mischen und fein sieben. Eine Prise Salz zu dem Mehlgemisch geben und mit der Buttermilch und einem Schuss Zitronensaft glattrühren. Anschließend den Eierschaum unterrühren und die braune Butter hinzugeben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen ausbacken. Auf die noch flüssige Seite ein paar Mandelplättchen streuen.

Für die Rum-Ananas:

Die Ananas schälen, dabei die gesamte Schale entfernen, dass nur noch das gelbe Fruchtfleisch übrig bleibt. Die Ananas in Scheiben schneiden und in Öl (oder in Butter) anbraten. Mit dem Rum flambieren.

Kurz vor Ende der Garzeit die Heidelbeeren und etwas Ahornsirup mit in die Pfanne geben.

Den Rosmarin in einer Pfanne leicht kross braten und anschließend mit Puderzucker karamellisieren.

Die Pancakes mit der Ananas auf einem Teller anrichten, die Heidelbeeren darüberstreuen, eine Nocke Sorbet daraufsetzen und mit dem Rosmarin garnieren.

Ralf Zacherl am 01. Juli 2017

Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma

Für vier Personen

Für das Eis:	80 g Kokosmilch	25 g Läuterzucker
0,2 g Xanthan	4 Plastikkugeln 5cm	Stickstoff
Schutzhandschuhe	Schutzbrille	
Für das Ananas-Espuma:	200 g Ananassaft	120 g Sahne
12 g Kokoslikör	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1,5 Blatt Gelatine
Für das Weiße-Schoko-Malto:	25 g weiße Schokolade	25 g Maltodextrin
Für das Ananasragout:	50 g Ananaswürfel	15 g Palmzucker
5 g weißer Portwein	5 g Sherry	35 g Kokosmilch
Stärke		
Für die Mascarponecreme:	30 g Mascarpone	3 g Läuterzucker
$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Zitronenabrieb	Kakaobutter-Spray, weiß
Himbeeren, Minzeblätter		

Für das Eis: Die Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Xanthan zu einer homogenen Masse vermengen.

Jeweils 25 g von der Masse in die Plastikkugel geben, verschließen und durchschütteln, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Die Kugel in den Stickstoff geben und die Masse unter ständiger Bewegung der Kugel im Stickstoff gefrieren lassen. Dabei nie mit bloßen Händen in den Stickstoff greifen – unbedingt Schutzhandschuhe und -brille tragen! Nach ungefähr einer Minute die Kugel herausnehmen, unter laufendes Wasser halten und die Plastikkugel vorsichtig öffnen, um die Kokoskugel herauszulösen. Die Kugel im Tiefkühlfach aufbewahren.

Alternativ können die Kugeln auch in das Gefrierfach gegeben (anstatt Stickstoff) und unter regelmäßigem Wenden gefroren werden.

Für das Ananas-Espuma: Die Gelatine in Eiswasser aufweichen, herausnehmen, ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird.

Alle anderen Zutaten hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen und nur das Mark verwenden. Das Ganze vermengen und in eine Espumafflasche geben. Zwei Sahnepapseln aufdrehen und die Flasche kalt stellen.

Für das Weiße-Schoko-Malto: Die Schokolade schmelzen und in das Maltodextrinpulver einarbeiten. Kalt stellen.

Für das Ananasragout: Den Palmzucker mit einem Schuss Wasser karamellisieren. Mit dem Portwein, Sherry und der Kokosmilch ablöschen. Etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den kochenden Fond mit etwas angerührter Stärke abbinden und einmal richtig durchkochen lassen. Den heißen abgebundenen Fond über die Ananaswürfel geben und ordentlich vermengen.

Für die Mascarponecreme: Die Mascarpone mit dem Läuterzucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb zusammen in eine Schüssel geben, vermengen und eventuell ein wenig mit dem Schneebesen aufschlagen. Darauf achten, dass die Creme nicht überschlagen wird und sich die Masse trennt.

Zum Anrichten etwas Ananasragout auf einen Teller geben. Mit einem erwärmten Gegenstand, eventuell einem Wetzstahl, ein Loch in die Kokos- Eiskugel schmelzen, um eine Öffnung für die Füllung zu haben. Etwas Ananas-Espuma mit einem Spritzenaufsatz in das Loch der Kokoseiskugel füllen. Das Schoko-Malto und die Mascarponecreme daneben geben. Die Eiskugel mit Kakaobutterspray besprühen. Mit Himbeeren und Minze garnieren.

Nelson Müller am 15. Juli 2017

Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren

Für vier Personen

Für die Eischneekugeln:

6 Eiweiß	100 g Zucker	50 g Puderzucker
1 EL Maisstärke		

Für die Vanillecreme:

2 Blatt Gelatine	800 g Sahne	160 g Zucker
2 Vanilleschoten	2 Eier	6 Dotter
1 Zitrone	Rum	

Für die Himbeeren:

50 g Himbeermarmelade	1 Tasse frische Himbeeren	braunen Zucker
gehobelte Haselnüsse		

Für die Eischneekugeln:

Den Backofen (Heißluft) auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Kristall- und Puderzucker dazu geben. Dann die Maisstärke unterheben. Die Schneemasse in Silikonformen füllen und abfolieren. 10 Minuten im Wasserbad pochieren und anschließend auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme:

Die Blattgelatine einweichen. Für die Vanillecreme Sahne und Zucker mit dem Vanillemark einmal aufkochen und mit den Eiern und Dotter zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und alles einmal durch ein Sieb seihen und anschließend mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse kühl stellen.

Für die Himbeeren:

Die Schneehalbkuugeln auf der Unterseite mit der Himbeermarmelade einstreichen und dann zwei Hälften zusammensetzen, dass eine Kugel entsteht. Anschließend die Kugel in braunem Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Kugel außen schön kross karamellisiert ist. In einer Pfanne die frischen Himbeeren kurz anschwenken und in einem Teller anrichten, etwas gehobelte Haselnüsse dazu geben. Die Schneekugel darauf setzen. Kurz vor dem servieren die Vanillecreme mit etwas Rum verfeinern und um die Kugel gießen.

Alexander Kumptner am 27. Mai 2017

Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis

Für vier Personen

Für das Rahmeis:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Sahne
8 Eigelb	50 g Glukose	200 g Zucker
	250 g Mascarpone	

Für die Quarkklöße:

200 g Weißbrot ohne Rinde	200 g Topfen 40%	20 g Zucker
120 g zerlassene Butter	4 Eier	125 g saure Sahne
80 g Mehl	1 unbehandelte Zitrone	1 Prise Salz

Für die Brösel:

200 g süße Brösel	1 Vanilleschote	Zimtstange
50 g Butter	50 g Zucker	Zimt, gemahlen

Für das Rhabarberkompott:

200 g Rhabarber	80 g Zucker	Schuss Amaretto
1 Zimtstange	100 ml Weißwein	10 Himbeeren
Speisestärke	50 g Mandelkrokant	Florentiner-Mix

Für das Rahmeis:

Die Milch, die Sahne, die Glukose und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eier verrühren und die kochende Mischung darauf gießen, zur Rose abziehen (so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht) und abkühlen lassen. Dann die Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

Für die Quarkklöße:

Den Topfen gut abhängen. Dafür den Topfen zum Beispiel in ein sauberes Küchenhandtuch geben und das Handtuch fest um den Topfen aufdrehen (wie beim Wäscheauswringen), dass die Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird.

Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden und mit Topfen, Zucker, zerlassener Butter, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, unter die Topfenmasse kneten und zum Schluss das Mehl einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel, die Zimtstange und die Vanilleschote dazugeben und die Brösel darin bräunen. Nach dem Erkalten mit Zimt und Zucker abschmecken.

Aus der Topfenmasse Klöße bzw. Nockerl formen und in leicht gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Bröseln wälzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Für das Rhabarberkompott:

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Aus Himbeeren und Weißwein, Amaretto, Zucker und der Zimtstange eine Soße kochen und diese mit Speisestärke leicht abbinden. Auf den geschnittenen Rhabarber passieren, alles zusammen einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Rhabarber auf einer Seite des Tellers anrichten, die Quarkklöße daneben setzen und die Eisnocken auf Mandelkrokant daneben legen.

Zur Dekoration kann man noch etwas Florentiner-Mix auf eine Silikonmatte streuen und im Ofen karamellisieren. Anschließend von der Matte abziehen und in Röllchen drehen oder in kleine Chips brechen.

Mario Kotaska am 13. Mai 2017

Röllchen aus Kokos, Mango mit Schokolade und Kokos-Eis

Für vier Personen

Für das Kokoseis:

100 ml Wasser	100 g Zucker	1 Vanilleschote
500 ml Kokospüree	6 cl Kokoslikör	1 Limette (Schale, Saft)

Für den Pfannkuchenteig:

70 g Kokospuder	(feines Mehl)	60 g Mehl
125 ml Kokosmilch	125 ml Milch	25 g flüssiges Kokosfett
$\frac{1}{2}$ EL Zucker	Prise Salz	2 EL Kokosfett

Für die Mangos:

2 gut gereifte Mangos

Für die Schokolade:

100 ml Sahne	100 ml Bitter-Schokolade 72%	1 TL frisch geriebener
Ingwer	Zitronenmelisse	50 g Kokosblütenzucker

Für das Kokoseis:

Wasser und Zucker mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und das Ganze einkochen lassen.

Anschließend zum Kokospüree hinzufügen. Die Schale, den Saft der Limette und den Kokoslikör ebenso zugeben und alles gut verrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Pfannkuchenteig:

Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Teig pürieren. Wenn es Klumpen gibt, durch ein feines Sieb passieren. Der Teig sollte nicht zu dick sein. Bei Bedarf mit Milch verdünnen. Das Kokosfett erhitzen und ganz dünne Pfannkuchen (18 oder 24 cm Ø) backen.

Für die Mangos:

Mango schälen und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Diese auf die Pfannkuchen legen und einrollen. In Alufolie einwickeln und fest drücken. Ca. 20 Minuten ins Kühlfach legen.

Für die Schokolade:

Die Sahne einmal aufkochen lassen und die klein geschnittene Bitter-Schokolade darin auflösen (ohne sie kochen zu lassen). Mit dem Ingwer abschmecken. Abkühlen lassen. Nun die Röllchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kokosblütenzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Schokosahne auf Tellern verstreichen, Mangostreifen und Zitronenmelisse auf der Schokosahne verteilen. Die Röllchen darauf setzen und noch einmal Schokosahne darüber geben. Das Eis in Nocken dazwischen setzen.

Johann Lafer am 01. April 2017

Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet

Für vier Personen

Für den Mandelbiskuit:

4 Eigelb	55 g Zucker	2 Eiweiß
35 g Zucker	50 g Mehl	50 g Mandelgrieß
35 g geschmolzene Butter		

Für das Apfelsorbet:

50 g Glukosepulver	200 g Zucker	250 ml Wasser
5–6 Granny-Smith-Äpfel	3 EL Limettensaft	grüne Speisefarbe

Für die Karamellsoße:

4 EL Zucker	1 Prise Salz	2 EL Calvados
200 g Schlagsahne	1 TL Speisestärke	

Für die Karamelläpfel:

3 EL Zucker	2 EL Calvados	500 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	4 kleine Äpfel
Amarettini	Minzeblättchen	

Für den Mandelbiskuit: Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und ebenso das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Mehl und Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß und die geschmolzene Butter unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn austreichen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Anschließend Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.

Für das Apfelsorbet: Für das Sorbet Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 550 g von dem Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, ggf. mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Für die Karamellsoße: Für die Karamellsoße den Zucker karamellisieren lassen und eine Prise Salz hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit Calvados ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne mit der Stärke verquirlen, zugeben und erneut aufkochen. Anschließend das Ganze durchsieben und abkühlen lassen.

Für die Karamelläpfel: Für die Karamelläpfel den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Den Saft, die Vanilleschote und eine Zimtstange zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Nun die Apfelhälften in den Karamellsud geben und bei geringer Hitze etwa 5–10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfelsorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamellsoße geben. Die Karamelläpfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und in die Mulde Amarettini bröseln. Mit einem Biskuitkreis belegen und eine Sorbet-Halbkugel darauf geben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen stecken. Mit der restlichen Karamellsoße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.

Cornelia Poletto am 24. Juni 2017

Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sorbet

Für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Butter	3 Eier	15 g Zucker
75 ml Milch	75 g Mehl	1 Vanilleschote
1 Zitrone	40 g getrock. Früchte	20 ml Rum
40 g Mandelblättchen	40 g Zucker	80 g Gewürzspekulatius
Puderzucker		

Für die Glühweinbeeren:

10 g Speisestärke	200 ml Glühwein	40 g Zucker
200 g tiefgefrorene Beeren		

Für das Sauerrahmsorbet:

500 g Sauerrahm	100 g Magermilchpulver	70 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

Für die Gewürzschokolade:

100 g weiße Kuvertüre	Curry	rosa Pfeffer
Kardamom	Honigkresse	

Für den Kaiserschmarrn:

Die Butter in einer Pfanne bräunen und durch ein Sieb passieren. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glattrühren.

15 g der braunen Butter, das Mark der Vanille und die Schale der Zitrone (Abrieb) einrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Die Früchte in Würfel schneiden und in Rum tränken.

Die restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse zugeben und mit den getränkten Früchten und den Mandelblättchen bestreuen. Die Pfanne bei 180 Grad Umluft ca. 6 Minuten in den Ofen stellen. Danach etwas Zucker (nach Geschmack) in die Pfanne geben, den Kaiserschmarrn wenden und 'zerrupfen'. Die Spekulatius grob zerbröseln, dazugeben und alles zusammen karamellisieren lassen.

Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Glühweinbeeren:

Die Speisestärke mit ca. 30 ml Glühwein glattrühren.

Den restlichen Glühwein mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden.

Die Beeren in gefrorenem Zustand hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen.

Für das Sauerrahmsorbet:

Sauerrahm, Magermilchpulver, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren und in einer Eismaschine frieren.

Für die Gewürzschokolade:

Die Kuvertüre mit den Gewürzen abschmecken, temperieren, möglichst dünn auf eine stabile Folie streichen, in Dreiecke schneiden und im Kühlschrank aushärten lassen.

Kaiserschmarrn, Glühweinbeeren und Sauerrahmsorbet anrichten und mit der Gewürzschokolade und der Honigkresse garnieren.

Ludwig Heer am 23. Dezember 2017

Susi-Wong-Tiramisu

Für vier Personen

Für das Schoko-Espuma:

30 g Mascarpone	40 g Milch	30 g Espresso, kalt
30 g weiße Schokolade	30 g Milch-Schokolade	30 g dunkle Schokolade
90 g Schokolade	60 g Eiweiß	

Für den Obstsalat:

1 Mango	1 Ananas	1 Pitahaya
Koriander	3 Maracuja	1 Limette
Läuterzucker		

Für das Löffelbiskuit:

Löffelbiskuit	Lime Juice	Tequila
Triple Sec	1 Limette	Karamellbonbons
essbare Blüten		

Für das Schoko-Espuma:

Für das Espuma die Mascarpone, die Milch und den Espresso vermischen und erwärmen. Die Schokolade darin schmelzen.

Anschließend das Eiweiß unterrühren.

Die Masse in eine $\frac{1}{2}$ -Liter Espuma-Flasche füllen und 2 Kapseln aufdrehen. Das Ganze für 1 Stunde kalt stellen.

Für den Obstsalat:

Die Früchte in gleich große Würfel schneiden. Im Verhältnis 1/5 Koriander feingeschnitten dazu geben - je nach Geschmack. Die Maracuja aufschneiden, die Kerne aus der Schale kratzen und in den Fruchtsalat mengen. Mit Limettensaft und -abrieb nach Wunsch abschmecken. Wenn die Früchte sehr süß sind, mit etwas Läuterzucker süßen.

Für das Löffelbiskuit:

Aus Tequila, Lime Juice, Triple Sec und Limettenabrieb eine Margarita mixen und über den Löffelbiskuit geben, gut durchziehen lassen.

Den Löffelbiskuit als untere Schicht in Dessertschälchen geben und den Fruchtsalat darauf verteilen. Das Schoko-Espuma darüber spritzen. Die Karamellbonbons über das Tiramisu reiben und mit einer Blüte dekorieren.

Christian Lohse am 06. Mai 2017

Timbale à la Meta

Für vier Personen

Für die Lasagneblätter:

6 Lasagneblätter 1 TL Salz 100 g Zucker

Für das Eis:

2 EL dunkler Balsamico 200 ml Sahne 2-3 EL Mascarpone

2-3 TL Crème-fraîche 1 Schale Johannisbeeren 200 ml Sahne

2-3 EL Mascarpone Zucker, Weißwein 2-3 EL Mascarpone

Szechuanpfeffer 200 ml Sahne

Für den Beerensalat:

1 Schale Blaubeeren $\frac{1}{2}$ Schale Himbeeren Mandelblätter

2 EL Süßwein 1 EL Zucker 2 EL zerdrückte Mandelblätter

Kakaopulver Himbeeren Minzeblätter

Für die Lasagneblätter:

Die Lasagneblätter in Streifen schneiden und vier Kreise ausstechen. Wasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und die Lasagnestreifen und Kreise hineingeben.

Wenn die Lasagneblätter die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit Eiswasser abschrecken.

Für das Eis:

Den Balsamico mit Sahne, Mascarpone und Crème fraîche verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Johannisbeeren mit Mascarpone, Sahne, Zucker und einem Schuss Süßwein zu einer cremigen Masse pürieren.

Mascarpone mit Szechuanpfeffer, einem Schuss Süßwein und Sahne mischen.

Anschließend die unterschiedlichen Eissorten nacheinander in die Eismaschine geben, bis sie fest sind. Jeweils in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach stellen.

Für den Beerensalat:

Für den Beerensalat die Blaubeeren (einige Beeren als Deko zurücklegen), die Himbeeren, Süßwein, Zucker und die zerdrückten Mandelblätter pürieren. In die Tiefkühltruhe stellen und im 20-Minuten-Takt umrühren. Einen Lasagnestreifen in einen Ring legen. Darin abwechselnd Beeren und Eis stapeln. Dabei je eine Schicht von jeder Eissorte in den Ring geben. Den runden Lasagnedeckel in dem Kakaopulver wenden und als Deckel auf das Schichteis legen.

Mit Minzeblätter, dem Beerensalat und den restlichen Blaubeeren dekorieren und mit Himbeerstaub bestäuben.

Meta Hildebrand am 08. Juli 2017

Vanille-Soufflé, Passionsfrucht-Ragout, Sorbet

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine	1 unbehandelte Zitrone	250 ml Wasser
250 g Zucker	3 Kardamomkapseln	Orangenschale
Sternanis	250 ml Champagner	

Für das Vanille-Soufflé:

1 unbehandelte Orange	200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
50 g Butter	50 g Mehl	4 Eier
1 Prise Salz	75 g Zucker	4 Souffléformen
flüssige Butter	Zucker	

Für das Passionsfrucht-Ragout:

1 Mango	3 Passionsfrüchte	3 EL Zucker
100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	2 EL kaltes Wasser
Himbeeren		

Für das Sorbet: Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Zitrone auspressen. 250 ml Wasser, den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis und die Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Champagner und Zitronensaft zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Vanille-Soufflé: Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Mango- Passionsfruchttragout aufbewahren. Die Milch, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Förmchen mit Butter austreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiterrühren. Anschließend für 1-2 Minuten auf dem Herd rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln mit der Masse vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 2 Portionen behutsam unter die Masse heben. Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen. Ca. 20 Minuten backen.

Für das Passionsfrucht-Ragout: In der Zwischenzeit die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Das Passionsfruchtmarm mit dem Zucker, Weißwein, dem reservierten Vanillemark und ggf. den ausgekrazten Vanilleschoten in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden. Am Ende noch frische Himbeeren dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Mango-Passionsfruchttragout und das Champagnersorbet dazu reichen.

Johann Lafer am 04. November 2017

Weißes Glühwein-Sorbet, Bratbirne, Macadamia-Nüsse

Für 4 Personen

Für das Glühweinsorbet:

200 g Karamellbonbons	150 ml Sahne	2 l trockenen Weißwein
2 Zitronen	4 Beutel Glühweifix	3 Zimtstangen
1 Nelke	6 Blatt Gelatine	1 l Prosecco
1 l Birnensaft	3 Orangen	300 ml Crème-Double

Für die Bratbirne:

5 Williams Birnen, mit Schale	3 Vanilleschoten	100 g Butter
Zitronenabrieb		

Für die Macadamianüsse:

300 g Macadamianüsse	300 g Puderzucker	Wasser
----------------------	-------------------	--------

Für die Crème fraîche:

180 g Crème-fraîche	50 g Karamellbonbons	50 g Sahne
Zimt, Zucker		

Für das Glühweinsorbet:

50 g der Karamellbonbons in heißer Sahne langsam schmelzen. Den Weißwein einmal kräftig aufkochen, die restlichen Karamellbonbons hineingeben. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und samt der Zitronenhälften in den Weißweinsud geben. Glühweifix, Zimtstangen und Nelke ebenfalls hinzugeben. Erneut aufkochen lassen und beiseite ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in den noch heißen Weißweinsud geben. Diesen anschließend durch ein Sieb abgießen und den Prosecco und den Birnensaft unterrühren, ggf. mit Puderzucker abschmecken. Die Crème Double und die in der Sahne geschmolzenen Karamellbonbons unterrühren. In einer Eismaschine cremig zu einem Sorbet frieren.

Für die Bratbirne:

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden.

Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Vanillemark aufschäumen, Birnenspalten dazugeben und leicht braun werden lassen. Etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die Macadamianüsse:

Die Macadamianüsse in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) für 10-12 Minuten hellbraun rösten.

Puderzucker mit einem Schuss Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, die gerösteten Macadamianüsse hineingeben und unter ständigem Rühren so lange karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Karamellschicht um die Macadamianüsse gebildet hat.

Für die Crème fraîche:

50 g Karamellbonbons in 50 ml Sahne schmelzen lassen. In die Crème fraîche rühren und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Das Sorbet in Dessertschalen füllen, die Birnen darauf legen, mit den Macadamianüssen dekorieren und etwas Crème fraîche daneben geben.

Alexander Herrmann am 25. November 2017

Fisch

Forelle auf Erbsen-Wasabi-Soße mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für die Erbsen-Wasabi-Sauce:

175 ml Gemüse- oder	Geflügelbrühe	1 getr. rote Chilischote
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe (in Scheiben)	100 g Erbsen
50 g Sahne	1 EL braune Butter	2 EL kalte Butter
Muskatnuss	mildes Chilisalz	$\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Paste

Für die Forelle:

4 Forellenfilets, mit Haut	2 EL doppelgriffiges Mehl	1 EL Öl
mildes Chilisalz		

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	1 TL braune Butter	gemahlener Kümmel
$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	1 EL Petersilienblätter	mildes Chilisalz
1 EL kalte Butter	1 Handvoll Erdnüsse	

Für die Erbsen-Wasabi-Sauce:

Die Brühe in einem Topf erhitzen und nach Geschmack mit Chilischote, Lorbeerblatt und Knoblauchscheiben würzen. Anschließend Chili und Lorbeer wieder entfernen. Die Erbsen hinzufügen und 3 bis 5 Minuten darin erhitzen. Sahne, braune und etwas von der kalten Butter dazugeben und alles mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit einer Prise Muskatnuss und Chilisalz würzen. Zum Schluss die Wasabi-Paste in die Sauce rühren. Zum Abbinden noch etwas kalte Butter hinzufügen.

Für die Forelle:

Zwei der Forellenfilets enthäuten, in 5-8 cm große Stücke schneiden und bei 80 Grad für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend mit Chilisalz würzen.

Die anderen Forellenfilets in kleinere Stücke schneiden. Mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in wenig Butter anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalz würzen. Wer mag, kann Petersilie hinzufügen. Die kalte Butter hineinrühren und ggf. erneut mit Chilisalz abschmecken. Die Erbsen-Wasabi-Sauce auf Teller geben und die zweierlei Forellen darauflegen. Die gebratene Forelle mit der Hautseite nach oben. Die Pfifferlinge und die Erdnüsse darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 07. Oktober 2017

Gebratener Zander mit Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree

Für 4 Personen

Für das Püree:

50 g Spinat	250 g wilder Brokkoli	1 Aubergine
1-2 große Kartoffeln	Salz, Pfeffer	Muskat

Für den Zander:

4 Zanderfilets à ca. 200 g	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	Ggf. gekochte Kartoffeln	2-3 EL Butter
Ggf. roter Kaviar		

Für das Püree:

Zunächst die Aubergine und die Kartoffeln klein schneiden und in Wasser kochen. Später die kleingeschnittenen Strünke von dem Brokkoli dazugeben. Erst kurz vor Ende der Garzeit den Spinat mitkochen.

Das gekochte Gemüse in einen Mixer geben. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.. Die Brokkoliröschen kurz blanchieren.

Für den Zander:

Die Fischfilets unter fließendem, kalten Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hautseite im Abstand von ca. 2 cm leicht einschneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fischfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer noch gekochte Kartoffeln vom Vortag hat, kann diese in dicke Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Darauf die portionierten Fischstücke mit der Hautseite nach oben legen und in viel Öl eine Weile braten. Anschließend den Fisch arosieren, indem der Fisch immer wieder mit dem heißen Fett übergossen wird. Alternativ kann der Fisch auch auf der Hautseite bei mittlerer Hitze ca. 6 bis 8 Minuten gebraten werden. Die Fischfilets wenden und in ca. 1 Minute zu Ende braten.

Das Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree auf einen Teller streichen. Den Zander darauf anrichten und die Brokkoliröschen darauf drapieren. Wer mag, kann das Ganze noch mit rotem Kaviar ausgarnieren

Tim Mälzer am 14. Oktober 2017

Geräuchertes Saibling-Tatar mit Speckkartoffeln

Für vier Personen:

Für die Kartoffeln:

50 g geräucherten Speck	1 Zwiebel	400 g gekochte Pellkartoffeln
20-30 g Butter	2-3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	Muskat (im Ganzen)

Für den Meerrettichschaum:

1-2 Schalotten	75 ml Weißwein	250 ml Brühe
100 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche	2 EL Meerrettich, gerieben
Butter	Zitronensaft	Orangensaft
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Saiblingstatar:

200-300 g Saiblingsfilet	75 g Butter	Meersalz
Pfeffer	Zitrone, Saft, Abrieb	Orange, Saft, Abrieb
Schnittlauch		

Für die Kartoffeln:

Den Speck und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und anschließend nacheinander anbraten. Die Pellkartoffeln grob stampfen und in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter anrösten. Den Speck und die Zwiebeln dazugeben und nach Geschmack mit fein geschnittenem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Meerrettichschaum:

Die Schalotten fein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen und mit der Brühe auffüllen. Die Brühe ebenfalls einkochen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Meerrettich, Butter, Salz und Pfeffer aufmixen. Anschließend passieren und je nach Geschmack mit einem Spritzer Zitrone und Orange abschmecken. Evtl. eine Prise Zucker dazugeben.

Für das Saiblingstatar:

Den Fisch in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronen- und Orangensaft würzen. Die Butter in einer Pfanne bräunen und zu dem Fisch geben. Zum Anrichten die Kartoffeln in einen Schaumspesenring mit 8 - 10 cm Durchmesser geben. Nun mit dem Tatar bedecken. Kurz bei 80 – 100 Grad in den Ofen geben, um den Fisch zu temperieren. Das Ganze auf einem Teller anrichten, die aufgeschäumte Soße darauf geben und mit etwas Schnittlauch und brauner Butter garnieren. Eine Räucherglocke darüber stellen und mit einer Räucherpistole (Buchenspäne) räuchern.

Tarik Rose am 27. Mai 2017

Karpfen, Sellerie-Sesam-Salat, Zitrone und Meerrettich

Für vier Personen

Für den gebackenen Karpfen:

400 g Karpfenfilets, geschröpft	250 g Butterschmalz	5 EL Mehl
3 EL Weizenstärke	1 Prise Backpulver	0,2 l kaltes Mineralwasser
Salz		

Für den Sellerie-Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Knollensellerie	1 EL Sesamöl, geröstet	1-2 Zitronen
0,1 l kaltgepresstes Rapsöl	Meersalz	2 EL Sesamsamen (geschält)
4 Zweige Blattpetersilie	1 EL Crème-fraîche	2 EL Sahnemeerrettich
Meersalz	Zucker	$\frac{1}{8}$ Stange Meerrettich, frisch
1 Zitrone		

Für den gebackenen Karpfen:

3 EL Mehl, Stärke und Backpulver mit kaltem, spritzigem Mineralwasser zu einem sämigen Teig anrühren und mit einer Prise Salz würzen.

Das Butterschmalz in einem flachen Topf erhitzen.

Nun den Karpfen in fingerdicke Streifen schneiden, in dem restlichen Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Den Karpfen in dem heißen Butterschmalz ausbacken bis er goldbraun ist. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Sellerie-Salat:

Den Sellerie schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend gleichmäßige Streifen schneiden.

Diese Streifen kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Selleriestreifen in eine große Glasschüssel füllen und noch warm mit Zitronensaft und -abrieb, kaltgepresstem Rapsöl, geröstetem Sesamöl und einer Prise Salz marinieren.

In der Zwischenzeit Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und dazugeben.

Die Petersilienblätter fein hacken und unter den Sellerie-Salat heben. Nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Crème fraîche mit Sahnemeerrettich glattrühren und ggf. mit Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken. Den Meerrettich schälen und fein reiben.

Zum Anrichten den Sellerie-Salat mittig auf einen Teller geben, den gebackenen Karpfen darauf setzen und die Meerrettich-Crème-fraîche in Nocken an die Seiten geben. Etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2017

Lachs mit Wasabi-Sahne und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Kartoffelpüree:

6 große Kartoffeln	50 g Butter	250 ml Sahne
Meersalz	frischer Wasabi	Muskat

Für die Wasabi-Sahne:

250 ml Sahne	heller Apfelessig	Frischer Wasabi
--------------	-------------------	-----------------

Für das Lachstopping:

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Limone	Apfelessig
Zucker	Schuss Sekt	

Für den Lachs:

1 dünne Lachs-Seite mit Haut	Meersalz	Olivenöl
------------------------------	----------	----------

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse pressen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Anschließend die Butter durch ein Sieb gießen und zu den Kartoffeln geben. Die Sahne erhitzen, reduzieren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Den Wasabi reiben und auf einen Teller geben. Nun das Püree vorsichtig – wer mag – mit dem Wasabi, Salz und Muskat abschmecken.

Für die Wasabi-Sahne:

Die Sahne in einem Topf erhitzen und immer wieder kräftig schlagen. Einen Schuss Apfelessig dazugeben. Auch hier den Wasabi auf einen kleinen Teller reiben und die Sahne nach Geschmack mit dem Wasabi würzen.

Für das Lachstopping:

Die Frühlingszwiebeln in breite Ringe schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einen Schuss Apfelessig und Limone (wer mag, auch einen Schuss Sekt) angießen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und schwenken.

Für den Lachs:

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Den Lachs portionieren, salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten für etwa 20 Sekunden anbraten.

Die Wasabi-Sahne auf einen Teller geben, den Lachs darauf setzen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Das Kartoffelpüree daneben anrichten.

Rainer Sass am 14. Oktober 2017

Lachs-Confit, Kresse-Püree, Emulsion aus Zitrusfrüchten

Für zwei Personen

Für den Lachs:

$\frac{1}{2}$ l Olivenöl 300 g Lachsfilet Meersalz

Für das Kresse-Püree:

1 Bund Brunnenkresse 150 g Nussbutter Meersalz

Für die Emulsion:

1 kleine Schalotte $\frac{1}{2}$ l trockner Weißwein 3 Eigelbe

2 EL Wasser 2 EL flüssiger Rahm 1 Zitrone

40 g Butter Salz Pfeffer

Chilisoße Meersalz Piment-d'Espelette

Für den Lachs:

Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

Das Öl in einer Kasserolle auf etwa 40 Grad erhitzen und eine kleine Auflaufform vorwärmen.

Den Lachs kurz abspülen, trocken tupfen und in Stücke von etwa 3 cm mal 6 cm schneiden und mit Meersalz würzen. Die Lachsstückchen in die vorgewärmte Auflaufform legen und das warme Öl hineingießen – die Lachsfilets sollten ganz bedeckt sein. Die Form gut mit Frischhaltefolie verschließen und etwa 40 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Die Lachsfilets sollen nicht fertig garen, sondern durch und durch warm werden. Bei höherer Temperatur würde das Eiweiß aus dem Fisch laufen.

Nach der Garzeit den Lachs aus dem Öl nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Lachsstückchen vorsichtig auf einen Teller legen.

Für das Kresse-Püree:

Das Bund Brunnenkresse für 1 Minute in Salzwasser blanchieren, abgießen und anschließend im Mixer pürieren. Dann erst abkühlen lassen.

Für die Nussbutter die Butter in einem Topf erwärmen, bis sich die Molke vom Fett trennt und nussig braun-klar ist. Durch ein Sieb mit Küchenpapier passieren.

Das Brunnenkressepüree abschmecken. Vor dem Servieren die Nussbutter und etwas Salz unterrühren.

Für die Emulsion:

Für die Emulsion die Schalotten fein zerkleinern und zu dem trockenen Weißwein und dem Wasser hinzugeben. Reduzieren lassen und passieren. Dann die Eigelbe, den Zitronensaft, sowie den flüssigen Rahm hinzugeben. Alles miteinander vermischen. Die Masse cremig schlagen, Zitronenabrieb und die Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, dem Piment d'Espelette und der Chilisoße nach Belieben abschmecken. Zum Anrichten einige Striche des Kressepürees auf den Teller ziehen. Den Lachs darauf legen und mit Meersalz bestreuen. Die Emulsion neben dem Lachs drapieren.

Lea Linster am 10. Juni 2017

Saibling auf Karotten-Ingwer-Soße mit Kräuter-Quinoa

Für vier Personen

Für die Soße:

125 g Karotten	1 Handvoll Ingwer-Scheiben	1 TL Puderzucker
250 ml Gemüsebrühe	2 Apfelspalten	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
2 Scheiben Knoblauch	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver	100 g Sahne
1 EL kalte Butter		

Für den Saibling:

500 g Saibling-Filet, ohne Haut	2 EL braune Butter	$\frac{1}{4}$ ausgekratzte Vanilleschote
3 Ingwerscheiben	1 Knoblauchzehe in Scheiben	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Msp. Orangen-Abrieb	mildes Chilisalز	Kräuter

Für das Kräuter-Quinoa:

1 Teil Quinoa	6 Teile Brühe	Curry, Kräuter
---------------	---------------	----------------

Für die Soße:

Die Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.

In einem Topf den Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Karotten und die Ingwerscheiben darin kurz andünsten. Die Brühe dazu gießen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen.

Die Apfelspalten schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Ingwer, dem Knoblauch und dem Currypulver zur Gemüsesoße geben. Die Sahne und die kalte Butter dazugeben und das Ganze fein pürieren.

Für den Saibling:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Das Fischfilet in 4 gleich große Stücke schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten saftig durchgaren. Die braune Butter mit Vanille, Ingwer- und Knoblauchscheiben, sowie Zitronen- und Orangenabrieb sanft erwärmen und mit Chilisalز und nach Geschmack mit Kräutern würzen. Die Fischfilets beim Anrichten damit bestreichen.

Alternativ kann die Marinade in einer Auflaufform angerührt, das portionierte Fischfilet darauf gelegt und bereits in der Marinade in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Für das Kräuter-Quinoa:

Quinoa in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Im Verhältnis zum Quinoa mit 6 Teilen Brühe aufgießen, köcheln lassen und mit Curry und frischen Kräutern würzen.

Zum Anrichten die Soße auf warmen Tellern verteilen, die Fischfilets darauf setzen, Quinoa daneben anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 01. Juli 2017

Schottischer Lachs aus der Smokey-Steamp-Box mit Spinat

Für vier Personen

Für den Lachs:

600 g schottisches Lachsfilet	1 Bund Schnittlauch	1 Zitrone
1 Limette	0,5 l Olivenöl	Salz

Für den Spinat:

1 kg gefrorener Blattspinat	5 Schalotten	0,5 l Sahne
Kartoffelstärke		

Für die Croûtons:

2 Focaccia Brote (klein)	250 g Butter	1 Bund Petersilie (Blatt)
Meersalz, Pfeffer	Chilischote, Muskat	Zucker

Für den Lachs:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Smokey-Steamp-Box ausbrennen und anschließend in warmem Wasser tränken. Den Lachs portionieren und mit Zitrone, Limette, Olivenöl und Salz marinieren. Die Box mit Zedernholz auskleiden, ein Schnittlauchbett drapieren und den Lachs darauf legen. Das Zedernholz flämmen, den Deckel schließen und für 16 Minuten in den Ofen stellen.

Für den Spinat:

Den Spinat zerkleinern, die Schalotten schälen und würfeln. Anschließend die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Spinat und die Sahne dazugeben und einkochen. Mit Kartoffelstärke binden und nach Geschmack würzen.

Für die Croûtons das Focaccia Brot klein schneiden, in reichlich Butter anbräunen und die gehackte Petersilie dazugeben. Würzen.

Den Spinat in einen tiefen Teller geben, den Lachs daraufsetzen. Die Croûtons darüberstreuen.

Sebastian Lege am 08. April 2017

Steinbutt-Filet auf Graupen mit Fenchel und Salsa

Für vier Personen

Für die Graupen:

80 g Graupen 2 Schalotten 50 ml Weißwein

200 ml Brühe 1 Vanilleschote 50 g Parmesan

Öl

Für die Salsa:

3 Raf Tomaten 3 getrocknete Aprikosen Öl

Für die Beilage:

100 g Enoki Pilze 1 Knolle Fenchel Safran

1 Bund Koriander

Für den Steinbutt:

480 g Steinbuttfilet Öl 2-3 Knoblauchzehen

Für die Graupen:

Die Schalotte fein würfeln und in einer Kasserolle mit Öl anschwitzen. Die Graupen dazugeben und ebenfalls anschwitzen.

Mit Weißwein und Brühe immer wieder aufgießen. Die Vanilleschote mit in den Topf geben und einfach mitkochen lassen.

Den Parmesan reiben und beimengen, um eine schöne Sämigkeit zu erreichen.

Für die Tomaten-Aprikosen-Salsa:

Die Tomaten würfeln und zusammen mit den gewürfelten Aprikosen in einem Topf mit etwas Öl erwärmen.

Für die Beilage:

Den Fenchel in Scheiben schneiden und in etwas Fett anbraten. Mit Safran würzen.

Die Enoki Pilze halbieren und in eine Pfanne mit Öl geben. Je nach Geschmack den kleingeschnittenen Koriander dazugeben.

Für den Steinbutt:

Den Fisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erwärmen und nach Geschmack 2-3 zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Den Fisch darin anbraten.

Den Fenchel und die Graupen und auf einem Teller anrichten, die Enoki Pilze darüber geben und den Fisch darauf drapieren. Mit der Tomaten- Aprikosen-Salsa beträufeln.

Mario Kotaska am 06. Mai 2017

Thunfisch-Tataki, Melonen-Carpaccio mit Frühling-Salat

Für vier Personen

Für das Tuna-Tataki:

2 Stücke (300 g) Tunamittelstück Sojasoße Geschroteter Pfeffer
Sesamöl

Für das Melonen-Carpaccio:

1 Melone Puderzucker Meersalz

Für den Salat:

1 Avocados 2 grüne Äpfel 1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz Pfeffer Honig

Für die Balsamico-Reduktion:

Dunkler Balsamicoessig Zucker Frische Decorblüten (Veilchen)

Für das Tuna-Tataki:

Den Thunfisch zurechtschneiden und mit Sojasoße, Sesamöl und Pfeffer marinieren.

Auf jeder Seite ganz kurz anbraten.

Anschließend wieder auf den Teller mit der Marinade legen und darin wenden.

Die Thunfischstücke in Frischhaltefolie wickeln und ziehen lassen.

Für das Melonen-Carpaccio:

Die Melone dünn aufschneiden (optimal mit der Maschine). Auf dem Teller schön drapieren, etwas Puderzucker darüber streuen und mit dem Bunsenbrenner flämmen.

Für den Salat:

Die Äpfel auf einer Reibe reiben und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Avocado aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln und die Avocado zu den Äpfeln geben und alles schön durchkneten.

Für die Balsamico-Reduktion:

In einer Pfanne den Balsamico mit ein wenig Zucker einreduzieren lassen.

Den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat mit Hilfe eines Rings auf der Melone anrichten und das Tataki darauf legen. Rundherum die Reduktion, etwas von dem Olivenöl und etwas Fleur de Sel geben. Mit frischen Essblüten dekorieren. Dann sofort servieren.

Meta Hildebrand am 01. April 2017

Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta, Basilikum-Schaum

Für vier Personen

Für den Wolfsbarsch:

600 g Wolfsbarschfilet Butter Olivenöl, Salz

Für den Basilikumschaum:

200 ml Gemüsefond 100 ml Sahne 1-2 Bund Basilikum

Salz Pfeffer Muskat

Für die Nduja-Orzo-Pasta:

10 ml Olivenöl 30 g Nduja-Wurst 30 g Tomatenmark

250 ml Gemüsefond 50 ml Weißwein 220 g Orzo-Pasta

60-80 g Parmesan 60 g Butter 5 Blätter Basilikum

50 g Erbsen Salz 1 Tasse Erbsenkresse

Für den Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch häuten, gegebenenfalls Gräten ziehen und in vier gleich große Tranchen schneiden. Anschließend würzen.

Das Basilikum blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Gemüsefond zusammen mit der Sahne aufkochen und das blanchierte Basilikum mit dem Stabmixer schnell einmischen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen und erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Für die Nduja-Orzo-Pasta:

Die Nduja-Wurst zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne mit Öl leicht rösten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Mit Salz nicht zu stark abschmecken.

Die Orzo-Pasta anschwitzen, bis sie bissfest ist.

Die Pasta nun immer wieder mit dem Nduja-Fond aufgießen, bis sie den richtigen Biss hat.

Mit kalter Butter und dem Parmesan cremig abbinden (wie bei einem Risotto). Die Erbsen und das fein geschnittenen Basilikum dazugeben. Den Wolfsbarsch in etwas Olivenöl langsam glasieren. Zum Schluss eine Butterflocke dazugeben und glasig garen.

Die Orzo-Pasta gemeinsam mit dem Wolfsbarsch anrichten. Den Basilikumschaum mit kalter Butter aufmischen und den Fisch damit napieren (mit der Soße übergießen). Mit Erbsenkresse garnieren.

Alexander Kumptner am 13. Mai 2017

Geflügel

Backhendl, Kartoffel-Salat mit Buttermilch-Remoulade

Für vier Personen

Für das Backhendl:

150 g Naturjoghurt	1 EL Brathendlgewürz	4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
150 g Panko	Öl	Chilisalز
Zitronen-Abrieb		

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 kleine Zwiebel
1 Salatgurke	6 Radieschen	350 ml Geflügelbrühe
3 EL Weißweinessig	1 bis 2 TL scharfer Senf	mildes Chilisalز
1 Prise Zucker	3 EL gebräunte Butter	1 Handvoll Bärlauchblätter

Für die Remoulade:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ kleine Essiggurke	$\frac{1}{2}$ TL Kapern
50 g Schmand	2 EL Buttermilch	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf
1 EL Schnittlauch	Zitronensaft	1 Zitrone
Zucker	mildes Chilisalز	

Für das Backhendl: Den Joghurt mit der Gewürzmischung glatt rühren und mit Chilisalز und dem Abrieb einer Zitrone abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und schräg in je 3 bis 4 Stücke schneiden. Mit dem Joghurt mischen. Die Weißbrotbrösel in einen tiefen Teller geben und die Hähnchenstücke darin wenden, dabei die Panade nicht zu fest andrücken. Das Backhendl wird besonders fein, wenn man die Hendlstücke über Nacht in der Joghurt-Marinade ziehen lässt. Etwa fingerbreit Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten knusprig goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat: Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in ca. 100 ml Wasser oder Brühe einige Minuten weich köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Gurke in Scheiben hobeln, die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln.

Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren, mit Chilisalز, Salz und Zucker würzen und eine Handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen und Bärlauch unterheben, etwas ziehen lassen und nach Bedarf nochmals nachwürzen.

Für die Remoulade: Das Ei etwa 10 Minuten hart kochen, pellen und halbieren. Eine Hälfte klein hacken, die andere Hälfte anderweitig verwenden oder einfach essen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Kapern ebenfalls klein schneiden.

Den Schmand mit der Buttermilch und dem Senf verrühren. Schnittlauch, Essiggurken, Ei und Kapern dazugeben. Mit Zitronensaft, 1 Prise Zucker und Chilisalز abschmecken.

Das Backhendl auf einem Teller anrichten. Ein paar Salatblätter mit Zitrone und Öl beträufeln und neben das Hendl legen. Den Kartoffelsalat daneben setzen und einige Zitronenschnitze mit auf den Teller legen.

Alfons Schuhbeck am 22. April 2017

Confierte Enten-Keulen mit Graupen-Risotto

Für 4 Personen

Für die Entenkeulen:

4 Entenkeulen	4 Thymianzweige	4 Rosmarinzweige
$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle	schwarze Pfefferkörner	grobes Meersalz
1,5 kg Gänseschmalz	1 Apfel, halbiert	4 Schalotten, geschält, halbiert
1 Thymianzweig	100 ml Mineralwasser	

Für das Graupenrisotto:

400 g Graupen	2 EL Butter	2 Schalotten, feine Würfel
1 Knoblauchzehe, feine Scheiben	50 g Karotte	50 g Knollensellerie, Würfel
50 ml Weißwein	1 l Geflügelbrühe	4 Wirsingblätter, ohne Strunk
1 El Majoranblätter	2 El geriebenen Parmesan	1 El Butter
feines Meersalz	Pfeffer	frischer Meerrettich

Für die Entenkeulen:

Die Entenkeulen in eine Schale geben und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit den Kräuterzweigen dazugeben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen (im Idealfall für 12 Stunden und nach 6 Stunden einmal wenden).

Das Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Entenkeulen, den Apfel, den Thymianzweig und die Schalotten in das Gänseschmalz geben und bestenfalls für 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten.

Kurz vor dem Servieren im Backofen auf der Grillstufe kross werden lassen. Salzen und pfeffern.

Für das Graupenrisotto:

Die Schalotten, den Knoblauch, die Gemüswürfel und die Graupen in schäumender Butter glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupenrisotto immer wieder mit heißer Brühe aufgießen, sodass es bedeckt ist. Einkochen lassen und immer wieder rühren, bis es weich gegart ist.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in 2 mal 2 cm große Stücke schneiden.

Den Wirsing in das Graupenrisotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, Butter und Parmesan abschmecken.

Das Graupenrisotto auf vier vorgewärmten Tellern anrichten, die confierten Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren.

Frischen Meerrettich darüber reiben.

Cornelia Poletto am 25. November 2017

Coq au vin vom Stubenküken

Für vier Personen

Für das Coq au Vin:

2 Stubenküken	6 kleine Schalotten	3 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer
2 EL Mehl	50 g Butterschmalz	4 Lorbeerblätter
400 ml Riesling	150 ml Geflügelfond	1 TL Tomatenmark
100 g kalte Butter	$\frac{1}{4}$ kleine Chilischote	50 g Sahne
Sojasoße, Zucker		

Für das Wurzelgemüse:

6-8 Fingermöhren	6-8 kleine Petersilienwurzeln	200 g Griebenschmalz
------------------	-------------------------------	----------------------

Für die Kartoffeln:

4 große, festk. Kartoffeln	6-7 Scheiben Speck	2 EL Blattpetersilie
----------------------------	--------------------	----------------------

Für das Coq au Vin:

Das Stubenküken kalt abbrausen, danach trocken tupfen. Die Keulen auslösen und die Brüste aus dem Brustknochen lassen.

Die Schalotten schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und andrücken. Die Stubenküken-Keulen und die Brust gut mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren.

In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, hinausnehmen und im Ofen bei 160 Grad fertig garen.

1 EL Zucker in den Bratentopf geben und die Schalotten darin karamellisieren. Tomatenmark, Sahne und Aromaten hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond auffüllen und kräftig einkochen lassen.

Zum Schluss mit Butter binden.

Für das Wurzelgemüse:

Das Wurzelgemüse schälen und eventuell der Länge nach halbieren. Das Schmalz im Topf erhitzen und das Gemüse darin bei 85 Grad confieren bis es weich aber noch bissfest ist.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten, mit einem Kugelausstecher möglichst viele Kugeln ausstechen. Die Kugeln im Salzwasser abkochen, kurz abkühlen lassen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und mit den Kartoffelkugeln in einer Pfanne in Butterschmalz braten.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Petersilie vollenden.

Schalotten mit etwas Soße anrichten. Die Brüste vorsichtig vom Brustbein herunterschneiden und mit den Keulen anrichten. Confierte Karotten und Petersilienwurzeln dazu verteilen. Die Kartoffelkugeln und Speckstreifen ebenfalls verteilen.

Johann Lafer am 08. April 2017

Enten-Brust in Ahorn-Sirup gebraten, Erdbeeren, Estragon

Für vier Personen

Für die Entenbrust:

4 kleine Entenbrüste 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 dl Ahornsirup 1 Orange
Pfeffer Salz

Für die Erdbeeren:

250 g Erdbeeren 1 Sträußchen Estragon 2 EL Balsamicoessig

Für die Entenbrust:

Die Entenbrüste auf der Haut rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne etwas von dem Ahornsirup erhitzen. Die Entenbrüste auf beiden Seiten salzen und pfeffern und in dem sehr heißen Ahornsirup auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf einem Rost im Ofen ruhen lassen. Darunter die Pfanne stellen und den Bratensaft auffangen. Später daraus mit etwas Orangensaft und –abrieb eine Soße anrühren.

Für die Erdbeeren:

In der Zwischenzeit die gewaschenen geputzten Erdbeeren in Viertel schneiden. Den restlichen Ahornsirup in der Pfanne niedrig erhitzen und die Erdbeerstückchen in der Pfanne sautieren (schwenken, damit die Erdbeeren von allen Seiten gleich viel Hitze bekommen). Mit etwas Orangensaft und –abrieb abschmecken. Den Estragon kleinschneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Balsamicoessig abschmecken. Die Entenbrüste aufschneiden, daneben die Erdbeeren anrichten. Über die Entenbrüste die aus dem Bratensaft angefertigte Soße geben und nach Geschmack Pfeffer darüber geben.

Lea Linster am 27. Mai 2017

Gebratene Stubenküken-Brust mit Spargel-Morchel-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

5 Stangen weißer Spargel	5 Stangen grüner Spargel	2 weiße Rübchen
2 cl Sherry	8 Morcheln	Chilusalz, Butter

Für das Stubenküken:

2 Stubenkükenbrüste	Geflügelbrühe	Mango
1 EL Butter	Brathähnchengewürz	

Für die Soße:

Butter	Chiligewürz	Salz, Brühe
--------	-------------	-------------

Für den Spargel-Morchel-Salat:

Den Spargel schälen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden, die Rübchen ebenfalls schälen und in Spalten schneiden.

Den Spargel und die Rübchen in gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne ziehen lassen.

Die Morcheln in einer Pfanne in etwa 1 TL Butter schwenken, mit Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Stubenküken:

In der Zwischenzeit die Knochen aus den Stubenkükenbrüsten auslösen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Brathähnchengewürz würzen und mit etwas Brühe angießen.

Die Mango in Würfel schneiden.

Für die Soße:

Für die Soße ein gutes Stück Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Chiligewürz, Salz und einem guten Schuss Brühe einemulgieren lassen.

Den Spargel, die Rübchen und die Morcheln auf einem Teller anrichten. Die Stubenkükenbrüste darauf drapieren und ein paar Mangowürfel dazulegen. Die Soße darüber geben.

Alfons Schuhbeck am 06. Mai 2017

Lackierte Perlhuhn-Brust mit Mais und Zwetschgen-Jus

Für vier Personen

Für die Perlhuhnbrüste:

4 Perlhuhnbrüste 4 EL Zwetschgenmus 4 EL Ahornsirup
Gänseschmalz

Für die Polenta:

150 g grobe Polenta 300 ml Geflügelbrühe 300 ml Milch
1 Lorbeerblatt 1 EL Butter 1 EL frittierte Rosmarinnadeln
50 g geriebenen Parmesan 2 EL Butter feines Meersalz, Pfeffer

Für den Zwetschgenjus:

Zwetschgenmus 1 Knoblauchzehe 2 Schalotten
1 Ingwer 2 Zweige Rosmarin 50 ml Weißwein
50 ml Wermut 150 ml Geflügeljus geräucherte Salt Flakes
100g Zuckerschoten 2 Maiskolben 4 Fingermais

Für die Perlhuhnbrüste:

Das Zwetschgenmus aus Zwetschgen, Ketchup, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer, Essig, Paprikapulver, Knoblauch, Zwiebeln, Kreuzkümmel und Selleriesaat mischen.

Die Perlhuhnbrüste abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch so vom Knochen lösen, so dass es nur noch an einer Stelle hängt.

Das Zwetschgenmus mit dem Ahornsirup verrühren und die Perlhuhnbrüste darin für mind. 3 Stunden marinieren.

Die Perlhuhnbrüste im heißen Gänseschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten weiter garen. Die Pfanne nicht ausspülen.

Für die Polenta:

Die Geflügelbrühe und die Milch mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Butter dazugeben. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit der Butter, den Rosmarinnadeln, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten. Gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen.

Für den Zwetschgenjus:

In der Zwischenzeit den Knoblauch und den Ingwer in Scheiben schneiden und die Schalotten würfeln. Knoblauch, Ingwer, Schalottenwürfel und die Rosmarinzweige im Gänseschmalz glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen.

Den Geflügeljus dazugeben und alles um die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Zwetschgenmus und Salt Flakes abschmecken.

Die Maiskörner von den Kolben abschneiden, die Zuckerschoten putzen, in feine Streifen schneiden und den Fingermais längs halbieren.

Die Gemüse in schäumender Butter sautieren, salzen und pfeffern.

Jeweils einen Löffel Polenta auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Gemüse garnieren.

Die Perlhuhnbrust längs halbieren, ein paar Salt Flakes darüber streuen und auf das Jus setzen.

Cornelia Poletto am 03. Juni 2017

Oster-Maishähnchen, Schwarzbrot-Schmelze, Salat-Stiele

Für vier Personen

Für die Maishähnchen:

4 Maishähnchenbrüste, mit Haut	Salz	Pfeffer
1 TL Butterschmalz	1 Zitrone	

Für das Sauerteigbrot:

4 Sch. dunkles Sauerteigbrot	Butter	
------------------------------	--------	--

Für die Salatstiele:

1 Kopfsalat, jung, frisch	4 Radieschen	2 - 3 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	5 Zweige Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
Prise Zucker	Butter	200 g Crème-fraîche
Essig	Brotgewürz	Salz

Für die Maishähnchen:

Die Maishähnchenbrüste von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte, mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne legen. Langsam anfangen zu braten. So lange braten, bis die Haut gut Farbe angenommen hat und leicht knusprig geworden ist. Anschließend die Maishähnchenbrust einmal wenden und auf der Fleischseite ebenso lange langsam anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Backgitter auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 100 Grad Ober-/Unterhitze fertiggaren. Kurz vor dem Servieren erneut mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz, Rosmarin und -wer mag - mit etwas Zitronenschale knusprig braten.

Für das Sauerteigbrot:

Sauerteigbrot in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit wenig Butter bestreichen und bei 160 Grad Umluft im Ofen braun rösten. Anschließend kurz auf Küchentrepp auskühlen lassen, in grobe Stücke brechen und in einem Mixer zu feinen Bröseln mixen. Reichlich Butter mit dem Brotgewürz in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, so viele Brotbrösel hinzugeben bis eine herzhaft Schwarzbrotsschmelze entsteht. Vom Herd nehmen und mit einer kleinen Prise Salz abschmecken.

Für die geschmorten Salatstiele:

Die äußeren Blätter vom gewaschenen Kopfsalat entfernen. Anschließend von den einzelnen Blättern den Strunk herauslösen. Die Schalotten würfeln, den Kerbel zupfen, die Blattpetersilie klein, die Radieschen in feine Scheiben und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Butter durchschwenken und würzen. Anschließend mit Essig abschmecken. Crème fraîche nach Geschmack mit Brotgewürz und Salz anrühren. Die Maishähnchenbrüste der Länge nach auftranchieren, auf den Teller setzen und großzügig mit der Schwarzbrotsschmelze bestreuen. Die Salatstiele darüber verteilen. Und die Crème fraîche daneben setzen

Alexander Herrmann am 15. April 2017

Hack

Bouletten mit Rahm-Lauch

Für vier Personen

Für die Bouletten:

500 g Kalbshack	500 g Schweinehack	1 Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchkopf	1 Brötchen (altbacken)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
5 Eier	$\frac{1}{2}$ l Vollmilch	Worcestersauce
Gewürzsoße	Sea Salt (Pyramidensalz)	brauner Rohrzucker
gestoßener schwarzer Pfeffer	Ketchup	Dijonsenf, Pflanzenfett

Für das Petersilien-Öl:

Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Sea Salt
------------	-------------------------------	----------

Für den Rahmlauch:

2-3 Lauchstangen	1-2 Bund Frühlingszwiebeln	1-2 Bund Schnittlauch
Butter	Sahne	Sea Salt (Pyramidensalz)
Brauner Rohrzucker	1 Zitrone	Zerstoßene Mandeln

Für die Bouletten:

Die Mengenangaben der Zutaten sind eine Orientierung und können nach Belieben und Geschmack variiert werden!

Die Zwiebel kleinschneiden, den Knoblauch (Menge nach Geschmack) reiben und in eine große Schale geben, das Hackfleisch dazu.

Das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. Einen halben Bund Petersilie kleinschneiden und mit den Eiern zum Hack geben.

Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Worcester- und Gewürzsoße, Ketchup und Senf je nach Geschmack würzen. Alles gut durchkneten.

Das Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse Bouletten formen. In die Pfanne geben und die Bouletten darin kross anbraten.

Darauf achten, dass sie nicht zu durch braten und innen zartrosa bleiben.

Für das Petersilien-Öl:

In der Zwischenzeit die Petersilie 1:1 mit Pflanzenöl und einer Prise Salz in einem Mixer mixen.

Für den Rahmlauch:

Die Lauchstangen, die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Lauch hinzugeben. Je nach Geschmack mit Salz und Zucker würzen. Etwas Wasser nach Gefühl angießen, so dass alles bedeckt ist. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. So lange köcheln lassen, bis der Lauch durchgegart ist. Die Frühlingszwiebeln, den Schnittlauch, eine Prise Salz und einen Spritzer Sahne dazu geben.

Den Rahmlauch auf einem Teller verteilen, die Bouletten darauf setzen, etwas Petersilien-Öl daneben geben und das Ganze mit zerstoßenen Mandeln bestreuen.

Christian Lohse am 20. Mai 2017

Fleisch-Pflanzerl auf Bratkartoffel-Püree

Für vier Personen

Für die Fleischpflanzerl:

80 g Tramezzinibrot	100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 geriebene Knoblauchzehe	1 Msp. Ingwer	2 Eier
2 TL scharfer Senf	Salz	Pfeffer
mildes Chilisalz	frisch geriebene Muskatnuss	Zitrone, Abrieb
270 g Kalbshackfleisch	180 g Schweinehackfleisch	45 g Rinderhackfleisch
getrockneter Majoran	1 EL Petersilienblätter	Öl, Pankobrösel

Kartoffelpüree:

1 kg mehlig. Kartoffeln	Salz	175 ml Milch
1 EL Butter	2 EL braune Butter	frisch geriebene Muskatnuss
Bratkartoffel-Gewürz	frische Kräuter	

Für die Fleischpflanzerl:

Für die Fleischpflanzerl das Tramezzinibrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen.

Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalz, einer Prise Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen.

Die Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, einer Prise Majoran und der Petersilie vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen nach und nach 16 bis 20 gleich große Portionen abnehmen und zu Pflanzerl formen. Die Pflanzerl in Pankobröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffelpüree:

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Anschließend die Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz, Bratkartoffel-Gewürz und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten etwas Püree auf warmen Tellern verteilen, die Fleischpflanzerl daneben setzen und mit frischen Kräutern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2017

Kalb-Frikadellen, Steinpilz-Rahmsoße, Kichererbsen-Stampf

Für 4 Personen

Für die Kalbsfrikadellen:

700 g Kalbfleisch (Schulter)	50 g Speck, gewürfelt	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 TL Paprikapulver edelsüß	1 EL Senf
1 Ei	3 EL Semmelbrösel	30 g Butterschmalz
1 halbierte Knoblauchknolle	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Für die Kichererbsen:

500 g Hokkaidokürbis	150 g Kichererbsen, vorgegart	1 kleine Chilischote
Salz, Pfeffer	30 g Butter	2 TL gerösteter Sesamsamen

Für die Steinpilzrahmsoße:

80 g Speck (in Scheiben)	200 g Steinpilze	$\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz
Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

Für die Kalbsfrikadellen:

Das Kalbfleisch würfeln und mit dem Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Zusammen mit Paprikapulver, Senf, dem Ei und den Semmelbröseln zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 12 Frikadellen formen. Eine Pfanne erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und die Frikadellen darin rundum braun braten. Währenddessen die Knoblauchknolle und die Kräuterstiele mit in die Pfanne geben.

Für die Kürbis-Kichererbsen:

Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Kürbis und die Kichererbsen in einen Topf geben und weich kochen. Anschließend mit Butter in eine große Schüssel geben und stampfen. Nach Geschmack würzen und die Sesamsamen darüberstreuen.

Für die Steinpilzrahmsoße:

Den Speck in kleinere Stücke schneiden und in dem Butterschmalz anrösten. Anschließend die geviertelten Pilze mit in die Pfanne geben. Den Speck und die Pilze aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Etwas Fond in die Pfanne geben und einen Schuss Sahne dazugeben. Nun den Speck und die Pilze zurück in die Pfanne geben und mit etwas Petersilie verfeinern.

Den Kürbis-Kichererbsen-Stampf auf einem Teller anrichten. Die Frikadellen darauf drapieren und mit der Steinpilzrahmsoße übergießen.

Johann Lafer am 14. Oktober 2017

Kalb

Jägerschnitzel, Orangen-Butter, Haselnuss-Kartoffeln

Für vier Personen

Für das Jägerschnitzel:	400 g Kalbsfilet, pariert	100 g Kalbsbrät (fein!)
10 Champignons, mittelgroß	1 EL Butterschmalz	
Für die Orangenbutter:	2 Schalotten	1 Orange
60 g Butter	1 TL Wildgewürz	
Für das Kartoffelstampf:	12 Bamberger Hörnchen	100 g geröstete Haselnüsse
2 EL Haselnussöl	60 g Butter	
Für die Preiselbeeren:	2 EL Preiselbeeren	1 EL Crème-fraîche
3 Zweige junge Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	3 Zweige Estragon
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Jägerschnitzel:

Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers noch etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2mm dick bestreichen. Die Champignons in möglichst dünne Scheiben schneiden, schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Kalbsfilets engmaschig belegen und leicht andrücken, damit die Pilze auf dem Schnitzel halten. Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei geringer Hitze langsam anbraten bis die Pilze Farbe genommen haben. Anschließend die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals eine Minute bei geringer Temperatur anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller setzen und ziehen lassen. Die Pfanne nicht ausspülen!

Für die Gewürz-Orangenbutter:

In der Zwischenzeit die Schalotten in feine Würfel schneiden, die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. In derselben Pfanne Butter aufschäumen lassen.

Die Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen, kurz in der aufschäumenden Butter schwenken, die Jägerschnitzel mit der Pilzseite nach oben in die Pfanne setzen, auf die Seite stellen und die Schnitzel gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit einer Prise Salz würzen.

Alles einmal aufkochen und dann knapp unter dem Siedepunkt langsam gar ziehen lassen.

Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und ggf. mit etwas Salz abschmecken.

Für das Preiselbeer-Crème-fraîche:

Preiselbeeren mit Crème fraîche anrühren und ebenfalls abschmecken.

Blätter von Petersilie, Kerbel und Estragon abzupfen, in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl und Meersalz marinieren Die gerösteten Haselnüsse mit Haselnussöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Kartoffelstampf in die Mitte des Tellers geben (am besten mit einem Ring), die Haselnüsse gleichmäßig darauf streuen und die marinierten Kräuter darauf verteilen. Die Schnitzel an die Seite setzen, mit der Orangen-Gewürz-Butter beträufeln und etwas Preiselbeer-Crème-fraîche daneben tupfen.

Alexander Herrmann am 01. April 2017

Kalb-Medailon im Rote-Bete-Saft, Serrano-Schinken-Chips

Für vier Personen

Für den Spargel:

1 Bund grüne Spargelspitzen Salz Zucker
2 EL Butter

Für die Serrano-Schinken-Chips:

5 Tranchen Serrano-Schinken

Für das Kalb:

1 zartes Kalbsfilet (ca. 600g) 2 l Rote-Bete-Saft Meersalz
weißer Essig

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 Tube Wasabipaste 6 EL Crème-fraîche Salz, Pfeffer
Honig TK-Himbeeren

Für den Spargel:

Die Spargelspitzen in Salz-Zuckerwasser und etwas Butter blanchieren. Anschließend den Spargel in Butter mit Zucker und Salz schwenken.

Für die Serrano-Schinken-Chips:

Den Schinken auf dem Blech ausbreiten und bei 180 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Kalb:

Das Kalbsfilet portionieren und in den noch kalten Rote-Bete-Saft legen. Einen Schuss Essig und Meersalz dazugeben. Langsam pochieren – lauwarm.

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

Crème fraîche mit dem Wasabi, dem Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Zuletzt die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren.

Einige gefriergetrocknete Himbeeren durch ein feines Sieb drücken, dass ein schöner Deko-Staub entsteht.

Meta Hildebrand am 03. Juni 2017

Lamm

Lamm-Filets mit gegrilltem Gemüse und Bärlauch-Marinade

Für vier Personen

Für die Lammfilets:

2 Zweige Rosmarin	2 EL Pankobrösel	8 parierte Filets
2 EL gutes Olivenöl	2 Thymianzweige	Salz, Pfeffer
1 EL Senf		

Für das Gemüse:

4 kleine rote Zwiebeln	2 rote Paprika	2 gelbe Paprika
10 EL gutes Olivenöl	Salz	Honig
Pfeffer	6 Mini Zucchini	6 Mini Auberginen
20 blanch., grüne Bohnen	3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen	4 EL weißer Balsamicoessig	

Für die Marinade:

100 g Bärlauch	2 Schalotten	60 g Butter
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Salz
Pfeffer	Zitronensaft	

Für die Kartoffeln:

2-3 Kartoffeln pro Person	Honig	Thymian
---------------------------	-------	---------

Für die Lammfilets:

Von einem Rosmarinweig die Blättchen abzupfen und klein hacken. Die Lammfilets in Olivenöl anbraten und je nach Geschmack die Thymianzweige dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin würzen.

Die Filets mit Senf bestreichen und die Pankobrösel darauf streuen. Anschließend die Filets unter dem Grill gratinieren und dabei langsam garziehen lassen.

Für das Gemüse:

Die Paprika in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten bräunen. Anschließend häuten und in etwa 3 Stücke teilen.

Rote Zwiebeln schälen und halbieren. Mit Olivenöl, etwas Salz, Honig und Chili in einer Pfanne andünsten.

Die Zucchini und die Auberginen der Länge nach halbieren. Ebenfalls in der Grillpfanne braten. Die Paprika und die Bohnen mit Kräutern portionsweise in einer Grillpfanne mit Olivenöl braten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Gemüse mit Olivenöl und Essig in einer Schüssel marinieren.

Für die Bärlauchmarinade:

Die Schalotten schälen, würfeln und in 20 g Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Die Flüssigkeit nun einkochen lassen und die restliche Butter einrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Bärlauch fein hacken und dazugeben. Alternativ kann auch eine leichte Vinaigrette aus Bärlauch, Schalotten, etwas Knoblauch, Olivenöl und Balsamicoessig angerührt und anschließend über das Gemüse und die Lammfilets gegeben werden.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Anschließend in einer Pfanne mit Honig und Thymian durchschwenken. Auf einer großen Platte ein Salatbett anrichten. Das Gemüse mit der Bärlauchmarinade und den Lammfilets darauf anrichten.

Johann Lafer am 29. April 2017

Meer

Garnelen-Zitronengras-Spieß mit Mango-Reis-Salat

Für vier Personen

Für den Spieß:

800 g Riesengarnelen	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
20 g frischer Ingwer	10 Stängel Zitronengras	1 EL helle Sojasoße
1 TL Currypulver	Salz, Öl	

Für den Mango-Reis-Salat:

150 g Basmatireis	150 g Sojasprossen	4 Frühlingszwiebeln
1 Mango	Ingwer, gerieben	Chili, fein gehackt
1 Knoblauchzehe	2-3 EL Reissessig	2 EL Mirin
3 EL Sesamöl	2 EL Sojasoße	2 EL Erdnussöl
Salz	Pfeffer	4 Zweige Koriandergrün
1 Limette		

Für den Spieß:

Die Riesengarnelen kalt abbrausen. Den Kopf durch Drehen abtrennen und die Schwänze schälen. Die Garnelenschwänze im Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Anschließend waschen, trocken tupfen und fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben.

Die gehackten Garnelenschwänze mit Sojasoße, einer Prise Salz, Currypulver, Ingwer, Knoblauch und Chili vermischen.

Das dicke Ende vom Zitronengrassängel mehrfach der Länge nach einschneiden. Achtung nicht bis zum Ende durchschneiden! Die Garnelenmasse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Röllchen formen und diese dann in die Mitte des Stängels drücken, sodass die Fasern die Masse wie ein Netz halten.

Die Garnelenspieße in der Fritteuse oder einem Topf mit viel Öl goldbraun backen. Den Stiel nicht mitfrittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Mango-Reis-Salat:

Den Reis in 300 ml kochendem Salzwasser in etwa 10 Minuten bissfest garen, dann abgießen und kalt abbrausen.

Für den Salat die Sojasprossen waschen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

Ingwer, Chili und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Die Sojasprossen dazugeben und gut durchschwenken. Mit Reissessig, Sojasoße, Mirin, Sesamöl und Erdnussöl würzen.

Den Reis in die Pfanne geben und etwas von dem Sesamöl darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Koriander untermischen. Anschließend die Frühlingszwiebeln und die Mangowürfel unter den Reis-Salat heben. Gegebenenfalls erneut abschmecken.

Nach Belieben die Limette heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden.

Den Mango-Reis-Salat auf einem Teller anrichten und die Garnelen- Zitronengras-Spieße darauf legen, nach Geschmack nochmal mit dem Öl beträufeln.

Johann Lafer am 15. Juli 2017

Jacobsmuschel, Süßkartoffel, Zitrusfrüchte, Curryschaum

Für 4 Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

2–3 Süßkartoffeln	100 g Butter	2 EL Sweet Chili Sauce
Salz	frisch geriebene Muskatnuss	

Für die Zitrusfrüchte:

1 rosa Grapefruit	1 Orange	Zucker
-------------------	----------	--------

Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln	1 EL Olivenöl	Fleur de Sel
frisch gemahlener Pfeffer		

Für das Mandarinengelee:

250 ml Mandarinenensaft	2,5 g Agar-Agar	0,5 Blatt Gelatine
-------------------------	-----------------	--------------------

Für den Curryschaum:

100 g Weißes vom Lauch	100 g weiße Champignons	100 g weiße Zwiebeln
100 g Fenchel	100 g Knollensellerie	50 ml Pernod
50 ml Wermut	50 ml Weißwein	200 ml Sahne
200 ml Fond	Gelbe Curry Paste	50 ml Champagner
Salz, Pfeffer, Olivenöl	100 g Butter	

Für das Süßkartoffelpüree: Für das Püree den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Am besten die Süßkartoffeln mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und auf einem Backblech im Ofen je nach Größe 45–50 Minuten garen. Alternativ können sie auch gekocht werden. Anschließend die weichen Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß die Schale abziehen. Die Knollen in Stücke schneiden und mit Butter und Sweet Chili Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Zitrusfrüchte: Die Grapefruit und die Orange filetieren. Dazu die Schale mit einem Messer großzügig ablösen, sodass auch der weiße Rand entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Fruchtsaft auffangen. In einer Pfanne Zucker mit etwas von dem Saft der Früchte erhitzen. Die Zitrusfilets darin karamellisieren.

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen, erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze je 1 Minute grillen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für das Mandarinengelee: Den Saft und das Agar-Agar zusammen in einen Topf geben, aufkochen und einmal richtig durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und ordentlich verrühren. Den heißen Fond auf ein Blech in der gewünschten Höhe ausgießen und erkalten lassen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen.

Für den Curryschaum: Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Anschließend den Fond und die Sahne dazugeben, etwas köcheln lassen, alles zusammen zuerst pürieren und anschließend passieren. Mit der gelben Curry Paste, Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter untermontieren und mit dem Champagner final parfümieren. Nun alles dekorativ auf einem Teller anrichten.

Nelson Müller am 21. Oktober 2017

Riesen-Garnelen à la Portugese

Für vier Personen

Für die Garnelen:

4 große U5 Garnelen Olivenöl

Für den Sud:

3 Knoblauchzehen 1 Bund Koriander 2 cl Cognac

150 ml trockener Weißwein Chiliflocken 1 Zitrone

Salz 250 g Butter 1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian Grobes Meersalz Grober Pfeffer

1 Ciabatta

Für die Garnelen:

Die Garnelen putzen und die Schalen ablösen und aufbewahren.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Garnelen darin kurz scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne nicht ausspülen.

Für den Sud:

Zwei der Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander zupfen – nur die Blätter.

Nun die Schalen der Garnelen mit dem Knoblauch kurz in der Pfanne anbraten.

Das Ganze mit hochprozentigem Cognac flambieren und mit Weißwein ablöschen. Mit Chili, Salz und Zitrone würzen.

Die Schalen aus dem Sud nehmen und die Garnelen in dem Sud garziehen lassen, der Sud darf nun nicht mehr kochen.

Zum Schluss die Garnelen herausnehmen und reichlich Butter in den Sud geben bis er sämig dick wird. Mit Chili und nach Geschmack mit Koriander würzen.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und mit Butter, Rosmarin, Salz, Knoblauch und Thymian würzen.

Die Garnelen in Stücke schneiden und anrichten, die Soße darüber geben und mit dem Brot servieren.

Roland Reuss am 01. Juli 2017

Rind

Asiatisches Beef in der Sesam-Rolle

Für vier Personen

Für die Sesamrolle:

4 Blätter Frühlingsrollenteig 50 g flüssige Butter 30 g heller Sesam

Für das asiatische Beef:

400 g Rinderfilet 1 TL Paprikapulver 1 TL Kokosblütenzucker
1 EL Sushiingwer, fein gehackt 1 Schalotte, fein gehackt 1 gehackte Chilischote
1-2 EL Sojasoße 2 EL Sweet Chilisoße 1 TL fein gehackter Knoblauch
1 EL fein gehackter Koriander Salz Limetten-Abrieb

Für die Wasabi-Creme:

50 ml Milch 1 EL Crème-fraîche 1 TL Wasabi
 $\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb Salz Pfeffer

Für den Salat:

150 g Rucola $\frac{1}{2}$ Mango $\frac{1}{2}$ Bund Korianderblätter
1-2 Maracuja

Für die Zubereitung benötigt man kleine Metallröllchen – zum Beispiel Schaumrollenröhrchen in gewünschter Größe (ca. 10 cm lang). Den Frühlingsrollenteig in Breite der Metallröhrchen schneiden, den Teig dick mit der flüssigen Butter auf der Innenseite einpinseln und dann rundherum rollen. Auch außen mit Butter einpinseln und mit hellem Sesam bestreuen bzw. in dem Sesam wenden. Im 180 Grad heißem Backofen etwa 10 Minuten ausbacken.

Für das asiatische Beef:

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und mit Paprikapulver und Kokosblütenzucker marinieren. Kurz in das Tiefkühlfach stellen.

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit den restlichen Zutaten am besten in einer Schüssel auf Eis vermengen.

Würzig abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die knusprig ausgebackenen Sesamröllchen füllen.

Für die Wasabi-Creme:

Die Milch mit der Crème fraîche, dem Wasabi, Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat:

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden. Den Rucola und die Mangostreifen mit der Wasabi-Creme gut vermengen.

Die Röllchen auf den Salat setzen und mit Korianderblättern und Maracuja ausgarnieren.

Johann Lafer am 01. Juli 2017

Carpaccio vom Rinder-Filet, Ricotta, Limone

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

400 g Rinderfilet - dry aged

Für das Brot:

1 Hefewürfel

300-400 ml Wasser 1 kg Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Ricotta:

100 g Ricotta

Salz, Pfeffer

2 Limonen

1 gelbe Zucchini

1 grüne Zucchini

Für den Salat:

100 g Babyspinat

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

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

1-2 Stangen Sellerie

Olivenöl

guten, gereiften Essig

Sea Salt (Pyramidensalz)

Essblüten

Für das Carpaccio:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Für das Brot:

Für das Brot die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit den Händen einarbeiten und nach Geschmack etwa $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben. Gut durchkneten – der Teig darf ruhig klebrig sein – und ein Brot formen. Dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im warmen Ofen gehen lassen, bis es sich deutlich vergrößert hat.

Zum Aufbacken den Ofen auf 225 Grad erhitzen und das Brot in etwa 15 bis 20 Minuten fertig backen. Die Backzeit variiert, je nachdem wie man den Teig auf das Blech gegeben hat (als kompaktes Brot oder eher als längliches Baguette).

Für den Ricotta:

Den Ricotta mit Salz, Pfeffer, etwas Limonenabrieb und einem Spritzer Limonensaft abschmecken. Beide Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und die Ricotta-Creme darin einrollen. Dabei vorher noch etwas mit dem groben Salz würzen.

Für den Salat:

Den Babyspinat auf etwas Oregano und Basilikum geben und mit etwas Essig und Öl anmachen. Die Selleriestangen in Würfel schneiden und einfach darüberstreuen.

Das dünn aufgeschnittene Fleisch auf den Salat legen und die Zucchiniröllchen dekorativ daneben setzen. Alles noch einmal salzen und pfeffern und mit Essblüten dekorieren.

Maria Groß am 11. November 2017

Rinder-Filet mit Coleslaw, Zwiebel-Confit und Cranberry

Für vier Personen

Für das Rinderfilet:

750 g Rinderfilet	2 EL Öl	Knoblauch
Thymian	Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Cranberry-Espuma:

270 ml Cranberry-Püree	40 ml Läuterzucker	2 cl brauner Rum
2 Blatt Gelatine		

Für das Zwiebelconfit:

4 Schalotten	50 g Butter	100 ml roter Portwein
$\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt	1EL alter Balsamessig	1EL Bratenjus
1TL Honig	10 g Butterwürfel kalt	Stärke
Brioche	sehr dünne Brotscheiben	

Für das Rote-Beete-Gelee:

1 l Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 EL Essig
Salz	Zucker	2,5 g Agar-Agar
0,5 Blatt Gelatine, aufgeweicht		

Für das Coleslaw:

1 Karotte	1 Kopf Weißkraut	2 EL Mayonnaise
Salz	Cayennepfeffer	

Für das Rinderfilet:

Zubereitung: Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten - etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 80 Grad Ofen- und ca. 58 Grad Fleischtemperatur in etwa 15 – 30 Minuten fertig garen.

Für das Cranberry-Espuma:

Das Cranberry-Püree, den Läuterzucker, den Rum und die Gelatine vermengen und ganz leicht erwärmen, damit die Gelatine aufgelöst wird. In eine Espuma-Flasche füllen, zwei Sahnekapseln aufdrehen und kalt stellen.

Für das Zwiebelconfit:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Balsamessig, den Honig und das Bratenjus hinzugeben. Einen Teil davon mit etwas Stärke zu einer Soße abbinden. Von dem anderen Teil die Flüssigkeit wegkochen lassen und anschließend die Butter untermontieren. In der Zwischenzeit die Brioche in kleine Quadrate schneiden und im Ofen kross backen. Wer mag, kann die dünnen Brotscheiben ebenfalls im Ofen kross zu Brotchips backen.

Für das Rote-Beete-Gelee:

Den Rote-Bete-Saft aufkochen, mit den Gewürzen (Senf, Essig, Salz, Zucker) abschmecken und durchpassieren. 250 ml von dem abgeschmeckten Saft mit Agar-Agar und Gelatine zusammengeben und einmal richtig durchkochen lassen. Auf ein Gastronormblech (oder Backblech) gießen und auskühlen lassen.

Für das Coleslaw:

Die Karotte schälen und mit dem Weißkraut zu gleichen Teilen fein reiben. Leicht salzen und durchkneten. Etwas Wasser ziehen lassen, ausdrücken und mit der Mayonnaise vermengen und abschmecken. Das abgekühlte Rote-Bete-Gelee in Quadrate schneiden. Auf eine Seite etwas von dem Coleslaw geben und einrollen. Die Brioche auf einen Teller legen, ein Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen darauf legen. Daneben das Zwiebelconfit geben. Einen Brotchip dekorativ darauf dra-

pieren. Das Filet aufschneiden und neben die Brioche auf die schmale Seite stellen. Das Espuma daneben geben und etwas von der Soße auf den Teller träufeln.

Nelson Müller am 17. Juni 2017

Steak Tatar 2.0 mit Gurken-Joghurt

Für vier Personen

Für das Steak Tatar:

600 g US – Rindernacken	1 Eigelb (frisch!)	2 EL kleine Schalottenwürfel
1 EL Butter	1 TL Kapern	3 Sardellenfilets
2 TL Ketchup	2 TL groben Senf	1 TL Sojasoße
Chilisoße	2 cl. Weinbrand	feines Meersalz
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Joghurt:

1 Salatgurke	1 EL feine Schalottenwürfel	350 g griech. Joghurt 10%
$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{4}$ TL Koriandersamen	Chilisoße
2 EL frischen Dill	2 TL frische Minze	1 EL Olivenöl
Zitronensaft, Abrieb	Meersalz	

Für das Steak Tatar:

Die Schalottenwürfel in der Butter goldgelb anschwitzen.

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, salzen, pfeffern und grob wölfen. Danach das Eigelb, die Schalottenwürfel, die Kapern, die fein gehackten Sardellenfilets, nach Geschmack den Senf, den Weinbrand, den Ketchup, Chilisoße und die Sojasoße zugeben und gut durcharbeiten.

Jetzt mit Hilfe eines Rings 4 Steaks formen und in einer heißen Pfanne mit sehr wenig Öl auf jeder Seite ca. 60 Sekunden scharf anbraten.

Für den Joghurt:

Die gewaschene Gurke fein raspeln und gut salzen. Den Kreuzkümmel und die Koriandersamen ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis es anfängt zu duften, dann fein mörsern und zum Joghurt geben. Die Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und zum Joghurt geben, die restlichen Zutaten untermischen und mit Salz und einem Spritzer Chilisoße frisch abschmecken.

Die Steaks auf den Gurkenjoghurt setzen und mit etwas Dill garnieren. Je nachdem, wozu das Essen geplant ist, ob als kleine Vorspeise oder als Hauptgang, kann vom Feldsalat über Chips bis Tabouleh oder Couscous alles dazu serviert werden.

Achtung; Da dieses Gericht rohes Fleisch und Eigelb enthält, bitte auf ausreichend Kühlung, keine großen Standzeiten, frische Zutaten und Hygiene achten.

Ralf Zacherl am 22. April 2017

Salat

Apfel-Salat

Für vier Personen

2 Äpfel 2 kleine rote Zwiebeln

Für die Marinade:

$\frac{1}{2}$ EL Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Paar Korianderblätter	1 Stange Frühlingslauch	2 EL helle Sojasoße
$\frac{1}{2}$ EL Honig	Limone, Abrieb, Saft	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Äpfel vierteln und entkernen. Danach in feine Spalten schneiden. Je nach Belieben können die Äpfel in sehr feine Scheiben gerieben werden. Die roten Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Für die Marinade:

Den Ingwer, die Chili, den Knoblauch und die Korianderblätter ganz fein hacken. Zusammen mit der Sojasoße, dem Honig, dem Abrieb und dem Saft der Limone, dem Apfelessig, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Die Apfelspalten, Zwiebelstreifen und den fein geschnittenen Frühlingslauch dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 17. Juni 2017

Salat von Taube, Chicorée und Walnüssen

Für 4 Personen

Für den Chicorée:

2 Stck. gelbe Chicorée	40 g Butter	2 Teelöffel Honig
Meersalz	Pfeffer	

Für die Taube:

4 Stück Taubenbrüste	2 Thymianzweige	2 TL Butter
Meersalz, Pfeffer	Olivenöl	Knoblauchzehen

Für die Walnüsse:

50 g Walnusskerne	2 TL Dijonsenf	1 Rosa Grapefruit
2 Esslöffel Sherry-Essig	gelben Frisée	Eichblattsalat
2 Stück eingel. schwarze Walnüsse	2 EL Walnussöl, kalt gepresst	

Für den Chicorée:

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Chicorée waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Den Strunk noch nicht komplett wegschneiden (so halten die Chicorée-Viertel besser ihre Form), sondern erst kurz vor dem Anrichten entfernen.

Nun die Chicorée-Viertel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Kleine Butterstückchen darüber verteilen, in den Backofen geben und ca. 8-10 Minuten schmoren.

Für die Taube:

Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Butter, Thymian und einige angebrückte Knoblauchzehen zugeben und für etwa 3 Minuten fertig garen. Dabei ständig mit der schäumenden Butter übergießen und danach an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für die Walnüsse:

Die Grapefruit schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen.

In der Bratenpfanne die Walnüsse anrösten, den Senf zugeben und mit dem Grapefruitsaft und Sherry-Essig ablöschen. Anschließend nach Geschmack würzen, die Grapefruitfilets zugeben und mit den Blattsalaten und dem Chicorée mischen.

Das Ganze auf den Tellern verteilen. Die Taubenbrüste in dünne Tranchen schneiden und darüber geben. Mit Walnussöl beträufeln und mit den in Scheiben geschnittenen schwarzen Walnüssen garnieren.

Ralf Zacherl am 09. Dezember 2017

Schwein

Konfierte Schweine-Bäckchen, Rote Bete im Rettich-Fond

Für 4 Personen

Für die Schweinebäckchen:

8 Schweinebäckchen	500 ml Gänsefett	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe	Schweine- oder Kalbsjus

Für die Rote Bete:

3 Rote-Bete, gekocht	1-2 Rote Bete, roh	50 g Butter
1 Jungzwiebel	1 Orange	Balsamico Essig

Für den Rettich-Fond:

250 g Geflügelfond	180 g Sahne	250 g Rettich
kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Kürbiskernöl

Für die Schweinebäckchen:

Die Schweinebäckchen salzen und pfeffern und bestenfalls bei ca. 80 Grad für mehrere Stunden in geschmolzenem Gänsefett konfieren. Aus dem Fett herausnehmen und in dem Schweinejus mit etwas Rosmarin und einer angedrückten Knoblauchzehe glasieren bis die Backe einen schönen Glanz hat.

Für die Rote Bete:

Die gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in etwas Butter glasieren. Nach und nach etwas Essig dazugeben und damit schön abglänzen, etwas Orangenschale darüber reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rohe Rote Bete auf einer Aufschnittmaschine ganz dünn aufschneiden und nur mit etwas Balsamico Essig marinieren. Zum Schluss die fein geschnittene Jungzwiebel zur glasierten Rote Bete geben.

Für den Rettich-Fond:

Den Geflügelfond und die Sahne aufkochen und etwas einreduzieren. Nun mit dem Stabmixer den Rettich einmixen. Die gesamte Flüssigkeit durch ein feines Sieb seihen, wieder in einen Topf geben und mit kalter Butter auf die richtige Konsistenz bringen. Zum Schluss mit fein geschnittenem Schnittlauch vollenden.

Die warme Rote Bete zusammen mit den Schweinebäckchen anrichten. Darauf die roh marinierte Rote Bete geben und zum Schluss den Rettich-Fond angießen und mit Kürbiskernöl vollenden.

Alexander Kumptner am 30. September 2017

Soßen

Karotten-Ingwer-Soße

Für vier Personen

125 g Karotten	1 Handvoll Ingwer-Scheiben	1 TL Puderzucker
250 ml Gemüsebrühe	2 Apfelspalten	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
2 Scheiben Knoblauch	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver	100 g Sahne
1 EL kalte Butter		

Die Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.

In einem Topf den Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Karotten und die Ingwerscheiben darin kurz andünsten. Die Brühe dazu gießen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen.

Die Apfelspalten schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Ingwer, dem Knoblauch und dem Currypulver zur Gemüsesoße geben. Die Sahne und die kalte Butter dazugeben und das Ganze fein pürieren.

Alfons Schuhbeck am 01. Juli 2017

Schokoladen-Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Für die Winterfrüchte:

1 Birne	100 ml Weißwein	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
4 Feigen	50 g Butter	Meersalz, Pfeffer
8 gegarte Esskastanien	1 EL Zucker	

Für die Rotwein-Sauce:

1 Bund Thymian	750 ml kräftiger Rotwein	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	8 schwarze Pfefferkörner	8 Wacholderbeeren
1 Schalotte	30 g Butter	1 TL Zucker
50 ml Balsamicoessig	Meersalz, Pfeffer	Rinderfond

Für das Rehfilet:

2 EL geklärte Butter	600 g Rehfilet	Meersalz, Pfeffer
1 Schuss Cognac		

Für die Schoko.Rotwein-Sauce:

1 EL Johannisbeergelee	1 Rippe dunkle Schokolade	1 Schuss Cognac
20 g kalte Butter	Meersalz, Pfeffer	

Für die Winterfrüchte: Die Birne schälen und vierteln. Die Viertel dann längs in dünne Scheiben schneiden. Den Weißwein mit 1 EL Zucker in einem Topf erhitzen und die Scheiben darin bissfest dünsten. Die Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne 1-2 EL Butter erhitzen, den restlichen Zucker hineinstreuen und die Feigen darin karamellisieren lassen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Esskastanien über Wasserdampf erwärmen und anschließend in etwas Zucker karamellisieren.

Für die Rotwein-Sauce: Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Rotwein mit Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und auf 200 ml einkochen lassen. Anschließend die Rotweinreduktion durch ein Haarsieb passieren. Während der Wein kocht, die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 g Butter kühl stellen, die restliche Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte mit dem Zucker darin anschwitzen, bis sie goldbraun karamellisiert ist. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Etwas Rinderfond angießen. Wenn alles schön einreduziert ist, die Rotweinreduktion dazugießen und die Saucenbasis beiseite stellen.

Für das Rehfilet: Für das Rehfilet den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die geklärte Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Das Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer würzen und rundum darin anbraten. Einen Schuss Cognac darübergießen und flambieren. Man kann die Pfanne dann auf die geöffnete Backofentür stellen und das Filet am offenen Backofen noch 10 Minuten ziehen lassen. Dabei entspannt sich das Fleisch und der Saft sammelt sich.

Für die Schoko.Rotwein-Sauce: 200 ml der Rotwein-Sauce erhitzen. Den ausgetretenen Fleischsaft einrühren (am besten etwas von der Rotwein-Sauce in die Pfanne geben und durchschwenken, damit nichts von dem schönen Bratensaft verloren geht) und das Johannisbeergelee und die Schokolade darin schmelzen lassen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und den Cognac dazugeben. Die Sauce mit der kalten Butter in Flöckchen montieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Das Rehfilet in Scheiben schneiden und mit den Winterfrüchten und der Sauce auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die restliche Sauce extra servieren.

Lea Linster am 09. Dezember 2017

Suppen

Krustentier-Eintopf

Für vier Personen

Für den Eintopf:

2 Zwiebeln	2-3 Schalotten	1 Stängel Zitronengras
Knoblauch, Ingwer	1 Languste	10 Gambas
5 Kaisergranat	1 Taschenkrebs	Brühe
2 Tamarillo	Weißwein	100 g Butter
Chilipulver	Salz	1 Limone
1 Granatapfel	1 Bund Koriander	Tortilla Chips

Für den Eintopf:

Die Languste längs aufschneiden, mit der Schnittseite in die Pfanne legen und anbraten. Zwiebeln, Schalotten und Zitronengras grob hacken. Zusammen mit etwas grob gehacktem Knoblauch und Ingwer zu der Languste geben.

Anschließend die Languste aus der Schale lösen und klein schneiden. Beiseite legen. Den Sud in der Pfanne mit Chili und Salz würzen. Eine Tamarillo aufschneiden und hinzugeben. Mit Weißwein und Brühe aufgießen.

Die Schalen der Gambas und der Kaisergranate in die Pfanne geben und das Ganze köcheln lassen.

Erneut würzen und einkochen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb passieren.

Den Blumenkohl vom Strunk befreien, grob zerteilen und in gesalzenem Wasser mit den aufgebroschenen Beinen des Taschenkrebses kochen. Die Gambas, die Kaisergranate und die Languste in dem Sud bei ca. 90 Grad garen und ziehen lassen. Mit der Butter abbinden und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Limonenabrieb abschmecken. Das Korianderkraut, die Granatapfelkerne und die weitere Tamarillo geschält und in Spalten geschnitten dazugeben.

Den Blumenkohl in eine große Schale geben, den Krustentiereintopf darüber geben und mit Tortilla Chips dekorieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2017

Topinambur-Suppe mit Spinat-Pesto und Haselnuss

Für vier Personen

Für die Suppe:

900 g Topinambur	100 g Schalotten	100 g Lauch
2 Zehen Knoblauch	250 ml trockener Weißwein	300 ml Sahne
200 ml Milch	2 EL Sonnenblumenöl	40 g Butter
1 TL brauner Zucker	1 Prise Kümmel, gemahlen	Salz
Pfeffer	Zucker	weißer Balsamicoessig

Für das Pesto:

60 g Haselnusskerne	40 g Babyspinat	10 g Estragon
1 Zehe Knoblauch	1 gehackte grüne Chili	1 ungespritzte Zitrone
4 EL Haselnussöl	2 EL Extra Virgin Olivenöl	1 TL weißer Balsamicoessig
Salz	Zucker	Wasser

Für die Suppe:

Die Topinambur waschen und fein würfeln oder in feine Scheiben reiben (das verkürzt den Gärungsprozess). Die Schalotten würfeln, den Lauch in feine Ringe und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit der Topinambur und dem braunen Zucker in Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Sahne und Milch aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen bis die Topinambur weich ist. Das Ganze fein pürieren und bei Bedarf anschließend durch ein Spitzsieb passieren. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Wem die Suppe zu dick ist, kann noch etwas Weißwein oder Wasser dazugeben.

Für das Pesto:

Haselnüsse im Ofen oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, abkühlen lassen und grob mörsern. 50 g Haselnuss, Spinat, Estragon, Knoblauch, Chili, 3 EL Haselnussöl, Olivenöl und Essig in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Das Ganze mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Zucker abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Zum Anrichten die Suppe in warme Teller schöpfen, mit dem Pesto beträufeln und mit etwas zerstoßener Haselnuss und dem restlichen Haselnussöl garnieren

Pia-Engel Nixon am 17. Juni 2017

Vegetarisch

Erdäpfel-Gulasch mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

2 große Zwiebeln	6 große Kartoffeln	1-2 Karotten
1 EL Butter	1 TL Majoran, getrocknet	1 EL Tomatenmark
unbehandeltes Salz	Pfeffer	1 Tannenzweig
Knoblauch, gehackt	Paprikapulver	Ggf. 1 Zitrone

Für die Steinpilze:

8 Steinpilze	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
4 EL Sauerrahm	4 Zweige Thymian	

Für das Gulasch:

Die Zwiebeln, die Kartoffeln und die Karotten schälen. Die Zwiebeln in feine und die Kartoffeln und Karotten in walnussgroße Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und das Tomatenmark einrühren. Weitere 2 Minuten anbraten und dann die Kartoffeln, die Karotten und den Tannenzweig mit in die Pfanne geben und umrühren. Mit etwas Knoblauch und reichlich Paprikapulver würzen. Wer mag kann noch einen Hauch Zitronenzesten darüber reiben.

So viel Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Würzen, den Deckel schließen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Sind die Kartoffeln weich, den Deckel entfernen und noch etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steinpilze:

In der Zwischenzeit die Steinpilze halbieren und in der Butter anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben und erst kurz vor Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Erdäpfel-Gulasch auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauerrahm garnieren und die Steinpilze daraufsetzen. Das Gericht mit der Butter aus der Pfanne beträufeln und mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen. Zum Schluss noch mit dem Thymian dekorieren.

Sarah Wiener am 04. November 2017

Spargel mit Morcheln und Erbsen

Für vier Personen

Für Spargel und Morcheln:

1 Gemüsezwiebel	12 Stangen weißen Spargel	120 g frische Morcheln
1 Handvoll Erbsen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
Salz	Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Butter	Kerbel	

Für die Erbsen:

200 ml Milch	fein geschnitt. Knoblauch	100 g Erbsen
Butter	Salz	Zucker
Haselnussöl	3-4 Scheiben Toastbrot	Butter
Knoblauch	1 Zitrone	Walnussöl
Salz	Zucker	1 Handvoll Enoki-Pilze
Kerbel	Bärlauchspitzen	Kapuzinerkresse
Olivensöl		

Für Spargel und Morcheln:

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Den Spargel schälen - drei Stangen zurücklegen - in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und salzen und zuckern.

Die geputzten Morcheln mit den Erbsen zu den Zwiebeln und dem Spargel geben und kurz mitdünsten. Mit etwas Wasser und Butter binden und nach Geschmack mit Salz, Zucker, Knoblauch und Zitronensaft abschmecken.

Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden und mit etwas Kerbel zu dem Spargel-Morchel-Frikassee geben.

Für die Erbsen:

Die Milch mit dem Knoblauch (Menge nach Gefühl und Geschmack) und den Erbsen aufkochen und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend mixen und passieren.

Das Ganze mit Butter und Haselnussöl leicht montieren. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Butter und etwas Knoblauch anrösten.

Nun den zurückgelegten Spargel in Stücke schneiden und in Zitronensaft und -abrieb, Salz, Zucker und Walnussöl roh marinieren.

Die Enoki Pilze mit etwas Kerbel mischen und salzen, die Bärlauchspitzen mit Öl und Salz würzen.

Das Spargel-Morchel-Frikassee in einem tiefen Teller anrichten, den rohmariinierten Spargel und die Enoki Pilze darüber geben und mit der Erbsensoße begießen. Mit den Bärlauchspitzen und etwas Kapuzinerkresse dekorieren.

Christian Lohse am 24. Juni 2017

Verschiedenes

Nachweihnachtlich gefüllte Erdäpfel-Knödel mit Brösel-Butter

Für 4 Personen

Für die Füllung:

100 g Bratenreste ohne Haut 4-5 EL von der Bratensauce

Für die Knödel:

300 g mehlig. Kartoffeln,	35 g Kartoffelstärke	25 g flüssige Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Für den Spinat:

500 g junger Blattspinat	1 kleine Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Für die Bröselbutter:

4 EL Butter	4 EL Brösel	3 Stängel Blattpetersilie
Pfeffer	Muskatnuss	Petersilie

Für die Füllung:

Die Bratenreste fein zerrupfen und mit der Sauce mischen. Die Füllung sollte nicht zu flüssig sein.

Für die Knödel:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit der flüssigen Butter, der Kartoffelstärke und den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Etwas Kartoffelmasse in die Hand nehmen und zu Kugeln formen. In die Mitte ein Loch drücken und etwas von der Bratenrest-Füllung hineingeben. Das Loch mit Kartoffelmasse schließen und den Knödel wieder formen. Er sollte so etwa 90-100 g wiegen. So mit der gesamten Masse verfahren.

Für den Spinat:

Den Blattspinat putzen, waschen und trocken schütteln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter anbraten. Den Spinat dazugeben und mitbraten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Bröselbutter:

Die Brösel in der Butter anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Knödel in leicht siedendes, gesalzenes Wasser geben und ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Den Spinat kreisrund auf die Teller geben und die Knödel oben aufsetzen. Mit reichlich Bröselbutter und frischer Petersilie garnieren.

Sollte man keinen Braten mehr übrig haben, kann man die Knödel alternativ auch gut mit übrig gebliebenem Rotkohl füllen und mit Bratensauce und Bröselbutter servieren.

Sarah Wiener am 23. Dezember 2017

Vorspeisen

'Kartoffel-Panino' mit Steinpilzen und Kräuter-Salat

Für 4 Personen

Für die Panini:

4 große festk. Kartoffeln à	150 g grobes Meersalz	4 dünne Scheiben
Rosmarinschinken	4 Scheiben Trüffel-Scamorza	5 EL Olivenöl
Pfeffer	4 Zweige Salbei	40 g Butter
Küchengarnt		

Für die Steinpilze:

8 kleine Steinpilze	Butter	1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig	3-4 Zehen Knoblauch	1 EL glatte Petersilie
Salzflocken, Pfeffer	100 g Kräutersalatmix	2 EL Trockenbeereauslese Essig
40 ml Traubenkernöl	2 EL Walnussöl	

Für die Panini:

Kartoffeln falls nötig waschen und mit Schale in mit Meersalz gewürztem Wasser ca. 30 Minuten garen. Um herauszufinden, ob die Kartoffeln fertig sind, einfach mit einem kleinen, spitzen Messer hineinstecken. Gleitet es mühelos hindurch, sind die Kartoffeln fertig. Abgießen, abschrecken und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen, auf den langen Seiten oben und unten etwas flach schneiden und längs halbieren. Ebenfalls die Schinkenscheiben halbieren. Je eine halbierte Schinkenscheibe auf vier der Kartoffelhälften legen. darauf die Käsescheibe, darauf wieder halbierte Schinkenscheiben legen. Zum Schluss die restlichen Kartoffelhälften als Deckel oben auflegen. Auf die Panini je ein Salbeiblatt legen und nun alles mit Küchengarnt zusammenbinden.

„Panini“ in einer Pfanne von beiden Seiten in 20 g heißer Butter goldbraun anbraten, salzen und pfeffern, etwas Salbei in die Pfanne geben.

Gegebenenfalls in eine mit den anderen 20 g ausgebutterte feuerfeste Form setzen, den restlichen Salbei zugeben und die „Panini“ auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Für die Steinpilze:

Die Steinpilze putzen und halbieren.

In schäumender Butter mit den Kräuterzweigen nach Geschmack und den angedrückten Knoblauchzehen braten und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Essig und Öle miteinander verrühren, salzen und pfeffern. Den Kräutersalatmix mit dieser Vinaigrette marinieren.

Wer noch Kräuter übrig hat, kann Rosmarin, Petersilie und Salbei in reichlich Öl frittieren.

Zum Anrichten jeweils eine Kartoffel auf einen Teller setzen und mit dem Kräutersalat und den Steinpilzen servieren. Die frittierten Kräuter darüber verteilen.

Wer mag, kann auch etwas Kürbiskern- und Walnussöl und Kürbiskerne über den Kräutersalat geben.

Cornelia Poletto am 30. September 2017

Blumenkohl-Couscous mit Orangen, Gewürzen, Reh-Tranchen

Für 4 Personen

Für das Blumenkohl-Couscous:

1 Blumenkohl, mittelgroß 4 EL Ras el-Hanout 200 g Cashewkerne
Salz, Öl

Für die Orangen:

3 Orangen 2 EL Weißweinessig

Für die Rehtranchen:

300 g Rehrückenfilet 200 ml Sonnenblumenöl 30 ml Kürbiskernöl
10 Stück Lorbeerblätter 1 EL langen Pfeffer $\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie

Für die Gemüsekonfetti:

1 Karotte 1 Zucchini $\frac{1}{4}$ Knollensellerie
Olivenöl Balsamicoessig Kürbiskernöl

Für das Blumenkohl-Couscous:

Blumenkohl zu großen Röschen putzen und zusammen mit einer Prise Salz im Mixer zu kleinen Bröseln mixen. Die Brösel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, bis sich leichte Röstaromen bilden. Anschließend mit Salz und Ras el-Hanout abschmecken.

Die Cashewkerne in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft 10-12 Minuten hellbraun rösten. Die Cashewkerne zerkleinern und zu dem Blumenkohl-Couscous geben.

Für die Orangen:

Die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. Mit dem Weißweinessig marinieren.

Für die Rehtranchen:

Die Rehrückenfilets in 3 mm dünne Tranchen schneiden, auf einen tiefen Teller legen und rundum mit Sonnenblumen- und Kürbiskernöl einstreichen. Die Lorbeerblätter dazugeben und den langen Pfeffer darüber reiben. Das Ganze mit Klarsichtfolie abdecken und im Ofen bei 80 Grad lauwarm garen.

Für die Gemüsekonfetti:

Für das Gemüsekonfetti aus dem Gemüse kleine Kreise ausstechen und anschließend kurz in Salzwasser blanchieren. Nach Belieben mit etwas Öl und Balsamicoessig beträufeln und ganz leicht salzen.

Den Salat auf Tellern verteilen, die Rehtranchen darauflegen, salzen und pfeffern. Die Orangenfilets darüber verteilen und alles mit dem Konfetti bestreuen. Anschließend mit Kürbiskernöl beträufeln.

Alexander Herrmann am 11. November 2017

Butternusskürbis, Chilibirne, Saibling, Calamaretti

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

400 g Butternusskürbis	100 ml Wasser	125 ml Weißweinessig
125 g Zucker	5 Scheiben Ingwer	$\frac{1}{4}$ TL mildes Currypulver
50 ml Holunderblütensirup	Salz, Sternanis	

Für den Saibling:

4 Saiblingsfilets, mit Haut,	entgrätet, à ca. 80 g	2 EL doppelgriffiges Mehl
1 EL Öl	mildes Chilisalz	

Für die Calamaretti:

$\frac{1}{2}$ TL Öl	4 Calamaretti, geputzt	1 Knoblauchzehe in Scheiben
2 dünne Scheiben Ingwer	1 EL kalte Butter	1 TL Petersilie, Mildes Chilisalz

Für die Birnenspalten:

1 rotbackige Birne	1 bis 2 TL Puderzucker	1 aufgeschlitzte, rote Chilischote
1 EL Butter		

Für die Kürbiskerne:

4 EL Kürbiskerne	1 TL Puderzucker	$\frac{1}{4}$ TL mildes Currypulver
Mildes Chilisalz	Kürbiskernöl	Kresse

Für den Kürbis: Den Kürbis schälen, ggf. Kerne entfernen, auf einer Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in eine flache tiefe Form legen. Wasser, Salz, Essig, Zucker und je nach Geschmack Ingwer, Sternanis und Currypulver in einem Topf verrühren und einmal langsam aufkochen lassen. Zum Schluss den Holunderblütensirup unterrühren und über die Kürbisscheiben gießen. Die Scheiben etwas auflockern, damit sich die Marinade auch zwischen den Scheiben verteilt.

Für den Saibling: Zwei Saiblingsfilets halbieren und die Haut entfernen. Bei 80 Grad für 10 bis 12 Minuten in den Ofen schieben. Die anderen Saiblingsfilets ebenfalls halbieren, mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten, den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig und glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.

Für die Calamaretti: Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Calamaretti ganz oder in kleinere Stücke geschnitten darin verteilen. Knoblauch und Ingwer dazugeben und alles 30 bis 60 Sekunden anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die kalte Butter und die Petersilie unterrühren und mit Chilisalz würzen.

Für die Birnenspalten: Die Birne waschen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Die Chilischote hinzufügen, die Birnenspalten von beiden Seiten darin andünsten und die Butter hineinschmelzen lassen.

Für die Kürbiskerne: Die Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie zu knacken beginnen. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Puderzucker, Currypulver und Chilisalz bestreuen und die Kerne darin wenden. Aus der Pfanne nehmen. Die Kürbisscheiben abtropfen lassen, mittig auf Teller legen und die Birnenspalten anlegen. Zweierlei Saibling und Calamaretti darauf anrichten, mit Kresse garnieren, mit den Kürbiskernen bestreuen und nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln.

Alfons Schuhbeck am 30. September 2017

Carpaccio vom Ochsen, Estragon, Feta, Zwiebeln, Ciabatta

Für 4 Personen

Für den cremigen Estragon:

1 Bund Estragon	80-100 ml Hühnerfond	50-70 ml weißer Balsamicoessig
1 Scheibe Tramezzini Brot	1 Schalotte	1 Messerspitze Knoblauch
180 ml Maiskeimöl	1/2 Teelöffel Xanthan	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Roten Zwiebeln:

1 Rote Zwiebel	150 ml Sushi-Reisessig	1 Teelöffel Wacholder
150 g frisches Ciabatta	Olivenöl	

Für das Carpaccio:

250 g Rinderfilet, Mittelstück	Salz	Pfeffer
weißer Balsamico Essig	Olivenöl	100g Feta-Käse
Erbsenkresse	Radieschen, in Scheiben	1 Babygurke, in Scheiben

Für den cremigen Estragon:

Für die Estragon-Emulsion den Estragon im lauwarmen Fond mit Tramezzini, Balsamicoessig, der Schalotte und dem Knoblauch fein mixen. Nun nach und nach das Maiskeimöl mit dem Mixer einarbeiten und zu einer mayonnaiseartigen Konsistenz aufziehen. Je nach Konsistenz, etwas Xanthan einmischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für die Roten Zwiebeln:

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und diese im Sushi-Essig mit den Wacholderbeeren einlegen. Das Ciabatta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kross braten.

Für das Carpaccio:

Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattierisen (oder mit dem Pfannenboden) zu dünnen Scheiben klopfen. Diese nun auf einem Teller anrichten, mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl marinieren.

Das Carpaccio auf einem Teller anrichten, den Feta-Käse, die eingelegten Zwiebeln und den cremigen Estragon darauf drapieren. Die fein geschnittenen Radieschen, die Gurken, sowie die Erbsenkresse nach Geschmack marinieren und zusammen mit den Brotwürfeln über das Carpaccio geben.

Alexander Kumptner am 09. Dezember 2017

Feiner Rote-Bete-Salat

Für 4 Personen

Für die Saft-Reduktion:

$\frac{1}{2}$ l Rote-Bete-Saft	Johannisbeersaft	2 EL Balsamicoessig
feines Meersalz	Pfeffer	

Für die Rote Bete:

$\frac{1}{2}$ kleine Schalotte	2-3 Rote Bete, vorgekocht	2 EL Reissessig
1 Prise Piment-d'Espelette	1 Granatapfel	Himbeeren
Blaubeeren	einige Minzblätter	

Für die Rote-Bete-Saft-Reduktion:

Den Rote-Bete-Saft mit einem Schuss schwarzen Johannisbeersaft aufkochen und einreduzieren lassen. Anschließend mit etwas Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Kurz in einem Sieb blanchieren und in dem Sieb in Eiswasser abschrecken.

Die Kerne des Granatapfels herauslösen. Ein paar Kerne zur Dekoration zur Seite legen. Die Rote Bete bei Bedarf häuten (am besten mit Einweghandschuhen) und mit dem Gemüsehobel zu sehr feinen Spaghetti oder Streifen reiben. Mit Piment d'Espelette und etwas Meersalz würzen und mit der Schalotte und den Granatapfelkernen vermengen. Ein paar Minuten ziehen lassen. Etwas von der Rote-Bete-Saft-Reduktion auf einen Teller ziehen. Den Rote-Bete-Salat mithilfe einer Gabel aufdrehen und mittig auf dem Teller anrichten, ein Minzblatt anstecken. Einige Granatapfelkerne über den Salat geben und mit Himbeeren und Blaubeeren garnieren.

Lea Linster am 07. Oktober 2017

Forellen-Zweierlei mit Apfel-Radieschen-Sud, Brotchips

Für vier Personen

Für den Apfel-Radieschen-Sud:

3 saftige, süßsaure Äpfel	50 g Radieschenblätter	250 ml Apfelsaft
150 ml Mineralwasser	2 EL Limettensaft	4cl Gin
Puderrucker		

Für die Forelle:

8 portionierte Forellenstücke	Salz	Pfeffer
Limette		

Für das Forellentatar:

400 g Forellenfilet	Zitronen-Olivenöl	Fleur de Sel
Zitronen-Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Dill
1 Limette	Senf	

Für die Brotchips:

100 – 150 g geklärte Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
3 mm dicke Brotscheiben	1 Knoblauchzehe	Salz

Für die Miso-Mayo:

3 Eigelb	200 ml Öl	Salz
Cayennepfeffer	1 EL Dijon-Senf	1 EL Zitronensaft
2 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ TL Miso-Paste	Kaviar
1 Einwegspritzbeutel		

Für den Apfel-Radieschen-Sud:

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Nun die Apfelstücke und die Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft und Mineralwasser dazu gießen und alles möglichst fein pürieren. Alternativ in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann den Limettensaft dazugeben und alles nochmals durchmischen. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderrucker nachsüßen, Gin hinzugeben.

Für die Forelle:

Den portionierten Fisch auf ein eingeöltes Backblech legen und würzen. Bei 80 Grad für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Forellentatar:

Das Forellenfilet in feine Würfel und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden (je nach Belieben kann man anstatt des Schnittlauchs eine Schalotte fein würfeln und mit dem Fisch mischen). Den Fisch und den Schnittlauch mischen und mit Zitronen-Olivenöl, Fleur de Sel, Zitronen-Pfeffer und Senf würzen. Nach Belieben Dill fein hacken und mit etwas Limettensaft zu dem Tatar geben.

Für die Brotchips:

Brot rund ausstechen, oder alternativ in Stifte oder Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Kräuter, Knoblauch und die ausgestochenen Brotscheiben zugeben. Das Brot goldbraun frittieren und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Alternativ die Brotscheiben im Ofen kross ausbacken und anschließend würzen. Für dieses Rezept kann man gerne auch andere Öle (z.B. Limettenöl, Olivenöl, Traubenkernöl) oder andere Brote (z.B. Anisbaguette, Tomatenbaguette) verwenden.

Für die Miso-Mayo:

Eigelb, Öl, Salz, Cayennepfeffer, Senf, Miso-Paste, Mayonnaise und Zitronensaft in einen schmalen Messbecher oder ähnliches Gefäß geben. Mit dem Stabmixer die Masse zu einer Mayonnaise

aufschlagen. Am Ende noch einmal durchmischen, dass die Mayonnaise zu einer matten homogenen Masse wird. Nachschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Das Forellentatar zu Nocken formen und zusammen mit der Forelle aus dem Ofen auf dem Teller anrichten und mit Kaviar dekorieren. Die Brothips und Radieschenscheiben darauf drapieren. Etwas Miso-Mayo auf den Teller geben und den Apfel-Radieschen-Sud dazugeben.

Nelson Müller am 29. April 2017

Garnelen, marinierte Jakobsmuscheln, Frühling-Gemüse

Für vier Personen

Für die Garnelen:

8 Riesengarnelen	Einige Tropfen Öl	1 EL braune Butter
2 Splitter Zimtrinde	3 cm Vanilleschote	2 grüne Kardamomkapseln
1 Knoblauchzehen, Scheiben	2 Scheiben Ingwer	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Msp. Orangen-Abrieb	Chilisalز mild	

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	2 EL mildes Olivenöl	1 Spritzer Limettensaft
1 Msp. Limettenabrieb	Mildes Chilisalز	Salz, Pfeffer
weißer und schwarzer Sesam		

Für das Gemüse:

8 Morcheln	Olivenöl	150 g weißer Spargel
150 g grüner Spargel	70 ml Gemüsebrühe	1 bis 2 TL Butter
1 TL Petersilienblätter	mildes Chilisalز	Sherry, Salz

Für den Joghurt-Dip:

150 g griech. Joghurt	2 EL Milch	1 Msp. Limettenabrieb
1 Msp. Ingwer	1 TL Olivenöl	mildes Chilisalز
1 Prise Zucker		

Nach Bedarf: 8 junge Bärlauchblätter

Für die gebratenen Garnelen: Die Garnelen schälen, entdarmen und am dicken Ende 1 cm einschneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Garnelen darin auf einer Seite 1 bis 2 Minuten anbraten, wenden, 1 Minute weiter braten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 Minute weiter ziehen lassen. Die braune Butter darauf träufeln, Zimt, Vanille, Kardamom, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben, Zitronen- und Orangenabrieb dazu, mit Chilisalز würzen und alles vermengen.

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln je in 3 bis 4 dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl mit Limettensaft und Limettenabrieb, weißem und schwarzem Sesam verrühren und mit Chilisalز und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuschelscheiben in die Marinade legen.

Für das Gemüse: Die Morcheln waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, $\frac{1}{2}$ TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Morcheln darin sanft anbraten und mit Chilisalز würzen. Mit Sherry ablöschen. Etwas Butter dazugeben. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen sehr schräg in etwa 3 Stücke schneiden. Eine kleine Pfanne sanft erwärmen. Den Spargel hineingeben, die Brühe angießen und bei milder Hitze 6 bis 8 Minuten bissfest garen, dabei kaum köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Brühe nachgießen. Etwas Butter und Petersilie unterrühren und mit Chilisalز würzen.

Für den Joghurt-Dip: Den Joghurt mit Limettenabrieb, geriebenem Ingwer und Olivenöl (und ggf. mit Milch) glattrühren. Mit Chilisalز und einer Prise Zucker würzen. Der Joghurt-Dip schmeckt besonders gut, wenn man ihn mit den fein geschnittenen Bärlauchblättern gut durchmengt. Zum Anrichten den Dip mittig längs auf Tellern verteilen, das Gemüse anlegen und Garnelen und Jakobsmuschelscheiben dekorativ dazu setzen.

Alfons Schuhbeck am 13. Mai 2017

Gebütterter Thunfisch mit gefüllten Salatherzen

Für vier Personen:

Für Thunfisch und Marinade:

8 Scheiben roher Thunfisch	Chilusalz mild	2 EL eingelegter Ingwer
4 EL helle Sojasauce	4 EL Arganöl	1 TL Wasabipaste
1 EL Limettensaft	Limettenabrieb	weißer, schwarzer Sesam
Fenchelsamen	Puderzucker	

Für Salat und Fülle:

1/8 reife Mango	2 Tomaten (gehäutet)	1 Kugel Mozzarella
Olivenöl	Chilusalz	Pfeffer
1 Limette	6 Basilikumblätter	2 Mini-Romana-Salate

Für Thunfisch und Marinade:

Den Ingwer klein schneiden und mit Sojasoße, Arganöl, Wasabipaste, Limettensaft und Limettenabrieb verrühren. Abschmecken und weißen und schwarzen Sesam einrühren. Die Fenchelsamen anrösten und mit Puderzucker karamellisieren.

Für Salat und Fülle:

Die Mango schälen und die Tomaten entkernen. Die Mango, die Tomaten und den Mozzarella klein würfeln. Mit Olivenöl, Chilusalz und Pfeffer abschmecken. Limettensaft und -abrieb dazu geben. Von den Salaten die äußeren Blätter abnehmen und anderweitig verwenden. Die Herzen längs halbieren, vom Inneren ein paar Blätter herausnehmen, um dadurch eine Aushöhlung zu schaffen. Mit der Schnittseite nach oben legen, die Rundung dazu ggf. etwas anschneiden. Etwas Marinade auf die Salatherzen träufeln und die Fülle in die Mitte setzen. Den Thunfisch mit der Marinade auf beiden Seiten großzügig einpinseln, auf Vorspeisenteller verteilen, mit ein wenig Chilusalz würzen und mit dem Ingwer bestreuen. Die gefüllten Salatschiffchen daneben setzen. Das Ganze mit karamellisierten Fenchelsamen überstreuen und ggf. mit Basilikumblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Mai 2017

Gebratener Alpen-Lachs mit Gemüse-Bandnudeln und Safran

Für vier Personen

Für den Lachs:

400 g Alpenlachsfilet	3 EL Mehl	unbehandeltes Salz
Pfeffer	Rapsöl	

Für die Gemüsebandnudeln:

2 lange Karotten	2 lange Pastinaken	2 Stangen Lauch
$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	2 EL Butter	6 EL Weißwein
unbehandeltes Salz	Pfeffer	geriebene Muskatnuss

Für die Soße:

2 Schalotten	2 EL Butter	4 Fäden Safran
100 ml Fischbrühe	50 ml Sahne	Spritzer Zitrone
unbehandeltes Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

Das Filet in acht Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mehlieren und überschüssiges Mehl gut abklopfen.

Das Öl in die Pfanne geben und den Fisch mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. So zieht sich der Fisch nicht zusammen und die Haut wird schön knusprig. Den Alpenlachs auf mittlerer Temperatur nur auf der Hautseite braten, den Fisch nicht wenden. Ist nur noch die Oberfläche etwas glasig, den Fisch kurz wenden.

Für die Gemüsebandnudeln:

Das Gemüse putzen, waschen und mit Hilfe eines Sparschälers in lange Streifen schneiden. Den Lauch halbieren und mit einem Messer ebenfalls in lange Streifen schneiden. Die Butter in einer breiten Pfanne zerlassen, Gemüse und Wein dazugeben und etwa 3-5 Minuten abgedeckt bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Soße:

Die Schalotten pellen und fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Brühe und den Safran dazu geben.

Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen und anschließend die Sahne dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße auf den Tellern verteilen. Die Gemüsebandnudeln mit Hilfe einer Fleischgabel etwas aufrollen und in der Mitte der Soße anrichten. Jeweils zwei Fischstücke mit der Haut nach oben neben das Gemüse setzen und sofort servieren.

Sarah Wiener am 20. Mai 2017

Gekneteter Spitzkohl-Salat mit Blutwurst und Sauerrahm

Für 4 Personen

Für den Spitzkohlsalat:

1 junger, grüner Spitzkohl	1 Bund Schnittlauch	150 g Cashewkerne, ungesalzen
200 ml Rapskernöl	100 ml Weißweinessig	Salz, Zucker, Pfeffer

Für die gebratene Blutwurst:

400 g Blutwurst	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	3 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	

Für den Sauerrahm:

250 ml Sauerrahm, stichfest	2 Zitronen	4 EL scharfer Senf
-----------------------------	------------	--------------------

Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohlsalat:

Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, diesen vierteln, den Strunk rauschneiden und in möglichst feine Streifen schneiden. Mit einer Prise Salz und Zucker vermengen und im Anschluss kräftig mit den Händen kneten.

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für 10-12 Minuten hellbraun rösten, herausnehmen und grob zerstoßen.

Den Schnittlauch fein schneiden. Den gekneteten Kohl mit Schnittlauch, Rapsöl und Weißweinessig vermengen, ggf. mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zuletzt die gerösteten Cashewkerne unterheben.

Für die gebratene Blutwurst:

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Blutwurst in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden, in Mehl wenden und in einer großen Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig ausbraten. Die Butter und die Thymianblättchen dazugeben, aufschäumen lassen, herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Sauerrahm:

Den Sauerrahm mit scharfem Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Den Spitzkohlsalat auf den Tellern anrichten und die Blutwurst darauf legen. Den Sauerrahm nach Belieben auf die Teller geben und die restliche Butter aus der Pfanne über den Salat träufeln.

Alexander Herrmann am 21. Oktober 2017

Hamachi-Ceviche mit gebackenem Wan Tan

Für vier Personen

Für das Hamachi-Ceviche:

600 g Hamachi-Filet	2 Zwiebeln	1 EL Sesam, geschält
2 Limetten	1 Knoblauchzehe	1 TL Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL bestes Olivenöl	Salz

Für den gebackenen Wan Tan:

150 g Butterschmalz	8 Blatt Wan Tan Teig
---------------------	----------------------

Für das Hamachi-Ceviche:

Das Hamachi-Filet in 3-4 mm dicke Tranchen schneiden.

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser für 10 Sekunden kurz blanchieren, abgießen und abkühlen lassen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Zwiebeln können alternativ auch in der Pfanne mit dem Sesam angeschwitzt werden.

Die Schale der Limette mit einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen. Den Koriander fein hacken.

Den Knoblauch mit Olivenöl mit dem Pürierstab zu einem Knoblauchöl mixen.

Die Hamachi-Tranchen auf eine große Porzellanplatte geben und zunächst mit Salz würzen.

Anschließend Zwiebeln, Sesam, Limettensaft und -abrieb sowie Knoblauchöl, Chiliflocken und Koriander zugeben.

Alles einmal gut durchmischen und zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Erneut abschmecken und zum Schluss etwas Olivenöl zugeben.

Für den gebackenen Wan Tan:

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Wan-Tan-Blätter einzeln darin frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Hamachi-Ceviche erneut abschmecken (es soll eine gute Säure und Schärfe haben) und die Hamachi-Scheiben einzeln, dekorativ auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten. Mit der Marinade beträufeln, und grob zerbrochene Wan-Tan-Chips dekorativ dazwischen stecken. Mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 15. Juli 2017

Hummus aus dem Heiligen Land

Für vier Personen

Für den Hummus:

1 Glas getr. Kichererbsen	$\frac{1}{2}$ Glas Tahini (Sesampaste)	Saft von einer Zitrone
eiskaltes Wasser	unbehandeltes Salz	frisch gemahlener Pfeffer
2 Knoblauchzehen		

Für das Lammhack:

300 g Lammhack	1 EL Baharat-Gewürz	$\frac{1}{4}$ TL Zimt, gemahlen
$\frac{1}{2}$ TL Cumin	1 mittelgroße Zwiebel	$\frac{1}{4}$ TL Piment-d'Espelette
3 Knoblauchzehen, fein gehackt	unbehandeltes Salz	Pfeffer, Olivenöl

Zum Anrichten:

glatte Petersilie	Pitabrote
-------------------	-----------

Für den Hummus:

Die Kichererbsen in kaltem Wasser über Nacht mindestens 12 Stunden quellen lassen - man kann auch einen TL Backpulver hinzugeben, damit die Kichererbsen schneller weich werden. Die Kichererbsen gut abspülen und ca. 90 - 120 Minuten mit frischem Wasser weich kochen und abgießen. Etwas Wasser dabei auffangen. Die Sesampaste mit dem Saft der Zitrone und eiskaltem Wasser verrühren, bis die Konsistenz etwas flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen im Mörser mit etwas Salz zerstoßen und ebenfalls dazugeben. Die Kichererbsen pürieren und mit der vorbereiteten Sesampaste mischen. Eventuell noch etwas Auffangwasser dazugeben. Abschmecken und auf einen Teller geben.

Für das Lammhack:

Die Zwiebel in das Hack reiben und alle Gewürze dazugeben. Alles gut verkneten, kurz ruhen lassen. In einer dicken Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Fleischmasse dazugeben. Fein reißen und so lange anbraten, bis es halb knusprig ist. Das Fleisch auf dem Hummus verteilen. Mit reichlich Olivenöl und grob gehackter Petersilie verzieren. Dazu warmes Pitabrot servieren.

Sarah Wiener am 15. April 2017

Kabeljau mit Alb-Linsen, Meerrettich und Schweinebauch

Für vier Personen

Für die Alb-Linsen:

2 Schalotten halbieren	1 Knoblauchzehe	Rosmarin, Thymian, fein gehackt
250 g Alblinsen, eingeweicht	150 ml Fond	45 g Butter
Balsamico dunkel	Weißwein	Sepia-Tinte
Tomatenmark		

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut	2 EL Olivenöl	Zitrone
Salz, Pfeffer		

Für den Meerrettich:

2 Schalotten	30 g Butter	2 EL Mehl
200 ml Fond	100 ml Sahne	2 EL Meerrettich
frischer Meerrettich	1 TL Senf	Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Für den Schweinebauch:

200 g grüner Speck vom	Schweinebauch	Öl
------------------------	---------------	----

Für die Alb-Linsen:

Die Schalottenhälften und nach Belieben Knoblauch, Thymian und Rosmarin anschwitzen. Einen kleinen Teil des Schweinebauchs in Scheiben schneiden und zusammen mit den Linsen, einem Schuss Weißwein und dem Fond dazugeben und weichkochen.

Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Tomatenmark und Sepia-Tinte zum Färben zu den Linsen geben. Anschließend die Butter einmontieren.

Für den Kabeljau:

Den Kabeljau portionieren. Etwas Olivenöl, Zitronensaft und Salz über die Kabeljauportionen geben und bei 120 Grad in den Ofen geben, bis er nach etwa 10 Minuten gut durchgezogen ist. Herausnehmen und würzen.

Für den Meerrettich:

Die Schalotten in Würfel schneiden und in Butter oder etwas Öl anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben. Den Fond und die Sahne aufgießen und mit dem Meerrettich unter ständigen rühren durchkochen lassen. Mit frisch geriebenem Meerrettich, ggf. Senf, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für den Schweinebauch:

Den Speck in kleine Würfel schneiden (3x3mm) und in ein wenig Fett langsam und bei mäßiger Temperatur ausbacken bis er knusprig wird. Darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird, da er noch nachbräunt.

Die Linsen auf einem Teller anrichten, den Fisch darauf setzen. Die Meerrettich-Soße darüber geben und die Schweinebauchwürfel drüberstreuen. Wer mag, kann das Ganze noch mit Kaviar und frisch geriebenem Meerrettich vollenden.

Nelson Müller am 03. Juni 2017

Kartoffel-Plätzchen mit Blutwurst und Trüffel-Soße

Für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	1 EL Haferflocken
Salz	Zucker	Muskatnuss
Pfeffer schwarz	Sonnenblumenöl	

Für die Blutwurst:

150 g geräucherte Blutwurst	1 kleiner Apfel	2 längliche Schalotten
4 Zweige Majoran	8 cl gereifter Balsamico	20 g Zucker

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	20 g Butter	50 g Sahnemeerrettich
$\frac{1}{4}$ Meerrettichstange		

Für die Trüffelsoße:

30 g eingek. Wintertrüffel	10 g Butter	20 ml Portwein, rot
100 ml Kalbsjus		

Für die Kartoffelplätzchen:

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchkneten. Einige Zeit ziehen lassen.

Dann die geriebenen Kartoffeln ausdrücken (den Kartoffel-Saft dabei unbedingt in einer Schüssel aufheben) und mit den Eiern und Haferflocken vermengen. Mit einem Schwung das Kartoffelwasser wegschütten und die am Boden übrig gebliebene Stärke dazugeben. Ziehen lassen.

Anschließend nochmals durcharbeiten und in tiefem Fett kleine Plätzchen goldgelb ausbacken.

Für die Blutwurst:

Während die Kartoffelmasse noch zieht, den Zucker hellbraun karamellisieren und den Apfel in feine Würfel schneiden. Anschließend in dem karamellisierten Zucker anschwitzen. Die fein geschnittenen Schalotte hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Anschließend die in Stücke geschnittene Blutwurst darin schmelzen und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran abschmecken.

Ist die Blutwurst sehr salzig, einfach etwas mehr Apfel hinein reiben.

Für den Spitzkohl:

Den Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

Für die Trüffelsoße:

Den Trüffel fein hacken und in Nussbutter anschwitzen. Mit Portwein und Trüffelsaft ablöschen, den Kalbsjus hinzugeben und einköcheln.

Die Kartoffelplätzchen nach dem ausbacken entfetten und die geschmolzene Blutwurst darauf anrichten. Mit Spitzkohl umlegen und mit Trüffeljus umgießen.

Mario Kotaska am 25. November 2017

Makrele, Gurke, Koriander-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für die gebackene Makrele:

150 g Hamachi-Filet	Sojasauce	Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer	4-6 Wan Tan Blätter	1 Eiklar
Rapsöl		

Für das Makreletatar:

200 g Hamachi-Filet	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Zitronenolivenöl	Meersalz	Zitronen-Pfeffer

Für die Makrele:

150 g Hamachi-Filet	Salz, Zucker	Limettenabrieb
---------------------	--------------	----------------

Für das Gurken-Sorbet:

300 g Gurkenpüree	300 g Puderzucker	2 EL heller Balsamico-Essig
2 Blatt Gelatine	40 g Glukose-Sirup	

Für die Gurke:

1 Gurke	1 Bund Radieschen	heller Balsamico, Olivenöl
---------	-------------------	----------------------------

Für die Mayonnaise:

100 ml Rapsöl	1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ EL Essig oder
Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ TL Senf	30 g Koriander
Salz, Pfeffer		

Für die gebackene Makrele: Den Hamachi zu Tatar schneiden und mit der Sojasauce, Sweet Chili Sauce und Pfeffer abschmecken. Mit Salz würzen, aber vorsichtig, da die Sojasauce schon salzig ist. Die Wan Tan Blätter ausbreiten und in die Mitte der Blätter etwas von der Masse geben. Mit einem Pinsel das Eiklar auf die Ränder der Blätter pinseln und Spitze an Spitze zusammen an einem Punkt verkleben. Vor dem Servieren in einem heißen Ölbad ausfrittieren und gegebenenfalls im Backofen warm halten.

Für das Makreletatar: Den Hamachi zu Tatar und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Tatar mit dem Schnittlauch, etwas Zitronenolivenöl, Fleur de Sel, Limettensaft und Zitronen-Pfeffer mischen, würzen und etwas Limettenabrieb darüber geben.

Für die gebeizte Makrele: Den Hamachi hauchdünn aufschneiden und mit Salz, Zucker und Limettenabrieb würzen.

Für das Gurken-Sorbet: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g von dem Gurkenpüree mit dem Glukose-Sirup, Essig und dem Puderzucker aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in das Püree rühren. Die warme Masse zu dem restlichen Gurkenpüree geben und in der Eismaschine frieren.

Für die Gurke: Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und in Essig und Öl marinieren. Die Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne lange Scheiben hobeln und ebenfalls in Essig und Öl marinieren.

Für die Koriandermayonnaise: Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Das Eigelb, den Senf und etwas Salz mit einem Pürrierstab pürrieren, nach und nach Öl dazu gießen bis es emulgiert. Zu der homogenen Masse den Koriander geben und kurz noch einmal mit dem Pürrierstab pürrieren. Den Essig oder Zitronensaft dazu, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Gurkenscheiben aufrollen und mit der Mayonnaise befüllen. Gemeinsam mit der Makrele und dem Gurken-Sorbet anrichten.

Nelson Müller am 25. November 2017

Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauch-Sud

Für vier Personen

Für den Schnittlauchsud:

200 g Weißes vom Lauch	100 g Schalotten	50 g Olivenöl
200 g Riesling	1l Gemüsefond	1 große festk. Kartoffel
250 g Grünes vom Lauch, blanchiert	30 g Butter	1 Bund Petersilie, blanchiert
1 Bund Schnittlauch		

Für das Eigelb:

8 Eier

Für das Blumenkohlpüree:

1 Kopf Blumenkohl	2 Schalotten in Würfel	20 g Butter
100 ml Fond	50 ml Sahne	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	

Für die Blumenkohlscheiben:

1 Kopf Blumenkohl	Butter	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	2 Eier
2 EL Pankomehl	1 TL Butter	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	

Für den Schnittlauchsud:

Den Lauch mit den kleingeschnittenen Schalotten im Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling und Fond auffüllen. Die Kartoffel schälen, fein reiben und alles zusammen weichkochen lassen. Anschließend in einen Mixer geben. Das Grüne vom Lauch, die Butter und die Petersilie mit in den Mixer geben. Alles zusammen fein mixen und durchpassieren. Den Schnittlauch fein schneiden und mit in den warmen Sud geben.

Für das Eigelb:

Öl auf 80 Grad erhitzen und die Eigelbe darin confieren, bis sie innen noch einen weichen Kern haben.

Für das Blumenkohlpüree:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Die Röschen klein schneiden und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, weichkochen lassen. In einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken.

Für die Blumenkohlscheiben:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Aus den großen Rosen Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und würzen. Wer mag, kann aus dem Rest kleine schöne Röschen zurecht putzen, Wasser mit Salz abschmecken, aufkochen und die Röschen hinzugeben. Vom Herd nehmen und ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Röschen in etwas brauner Butter anschwitzen und abschmecken. Mit etwas orientalisch abgeschmecktem Couscous kann man es noch abrunden.

Für das Panko:

Die Eier kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Pankomehl hinzu und unter ständigem Schwenken auf dem Herd bis zur gewünschten Färbung rösten. Das gekochte Ei hacken und dazugeben. Abschmecken. Das Blumenkohlpüree auf einem Teller anrichten. Darauf die Eigelbe, die Blumenkohlscheiben und gegebenenfalls Blumenkohlröschen drapieren. Den Schnittlauchsud und das geröstete Pankomehl darüber verteilen.

Nelson Müller am 15. April 2017

Rösti mit Sesam-Heilbutt und Wasabi-Schaum

Für 4 Personen

Für den Wasabischaum:

1 unbehandelte Limette	150 g Crème-fraîche	100 g griechischer Joghurt
20 ml Sojasauce	10 ml geröstetes Sesamöl	10 g Wasabi-Paste

Salz

Für die Röstirolle:

600 g festk. Kartoffeln	25 g Butterschmalz	25 g Butter
-------------------------	--------------------	-------------

Salz, Pfeffer

Für den Sesamheilbutt:

1 Bund Schnittlauch	300 g geräucherter Heilbutt	200 g Räucherlachs
2 TL Kreuzkümmel	1 EL geröstetes Sesamöl	60 g Rucola
Pfeffer	1 Schale Shiso-Kresse	Olivenöl
2 TL gerösteter Sesam	einige Blättchen Petersilie	Johannisbeertomaten

Für den Wasabischaum:

Für den Wasabischaum die Limette waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und beiseite stellen. Den Saft der Limette auspressen. Die Crème fraîche mit dem Griechischen Joghurt, 25 ml Limettensaft, der Sojasauce, dem Sesamöl, der Wasabi-Paste und etwas Salz in einer Schüssel verrühren.

Für die Röstirolle:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mithilfe eines Spiralschneiders zu langen Kartoffelpaghetti schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelfäden hineingeben. Diese dürfen ruhig den gesamten Pfannenboden bedecken. Etwas andrücken und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Den Rösti wenden, die Hälfte der Butter dazugeben und ebenfalls goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aus den übrigen Kartoffelfäden einen zweiten Rösti braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sesamheilbutt:

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Heilbutt in kleine Stücke zupfen.

Einen Rösti mit Räucherlachs belegen, darauf den Wasabischaum geben. Den kleingezupften Heilbutt darauf verteilen, mit Kreuzkümmel bestreuen und etwas Sesamöl beträufeln. Eine weitere Schicht Räucherlachs und etwas Rucola hinzugeben und den zweiten Rösti oben auflegen. Erneut mit dem Wasabischaum beklecksen. Die Johannisbeertomaten darauf drapieren und mit Sesam bestreuen. Mit einigen Blättchen Petersilie und der Kresse garnieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2017

Rindfleisch-Papaya-Salat mit Akazienhonig-Vinaigrette

Für vier Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet Chili Salt Flakes, Öl

Für die Glasnudeln:

1 Pck. Glasnudeln 2-3 Limetten Ca. 2 TL Akazienhonig

1 Bund Koriander Sojasoße Sesamöl

Für den Salat:

1 Papaya 1 Avocado 1 Handvoll Erdbeeren

Erdnüsse Parmesan

Für das Rinderfilet:

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen.

Eine Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten.

Anschließend mit Chili und Salt Flakes würzen. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

Für die Glasnudeln:

Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Den Saft der Limetten auspressen und mit etwas Akazienhonig, Sojasoße und Sesamöl vermischen und nach Geschmack würzen. Eine gute Handvoll Glasnudeln in die Marinade geben und gut vermischen. Den gehackten Koriander dazugeben.

Für den Salat:

Die Papaya in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen (und etwas geriebenem Parmesan) zu dem Glasnudelsalat geben. Den Salat nochmals mit Honig abschmecken.

Die Avocado und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Darauf den Glasnudelsalat geben und die Rinderfiletscheiben darüber legen.

Cornelia Poletto am 06. Mai 2017

Roh mariniertes Damwild mit süß-sauren Pilzen

Für vier Personen

Für das Damwild-Tatar:

400 g Damwildrücken, ausgelöst 1 EL Butter 5 Wacholderbeeren
1 Zitrone 80 g Macadamia-Nüsse

Für die süß-sauren Pilze:

15 braune Champignons 1 TL brauner Zucker 1 EL sämiger Aceto Balsamico
2 Zweige Thymian 1 EL Macadamia-Öl 0,1 l Brühe
0,1 l Olivenöl Salz, Pfeffer 1 grüner Apfel
2 EL Crème-fraîche 1 TL Brotgewürz

Den Damwildrücken in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einer kleinen Pfanne mit den angedrückten Wacholderbeeren und etwas Zitronenschale einmal kräftig aufschäumen lassen, zur Seite ziehen, etwas abkühlen lassen und lauwarm unter die vorbereiteten Damwildwürfel mischen.

Die Macadamia-Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12 Minuten hellbraun rösten.

Für die süß-sauren Pilze:

Die Champignons putzen, schneiden und vierteln, ohne Fett in eine Pfanne geben, erhitzen und von allen Seiten rösten. Anschließend den braunen Zucker, etwas Olivenöl, sowie die Thymianzweige hinzugeben, rasch durchschwenken, sofort in eine kleine Schüssel umfüllen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Balsamico abschmecken und mit Olivenöl und einem Schuss Macadamia-Öl (und ggf. etwas Brühe) marinieren.

Den Apfel in Würfel schneiden und unter das Tatar mischen.

Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Brotgewürz anrühren und abschmecken.

Das Tatar auf einem Teller anrichten und mit den Champignons und der Crème fraîche garnieren.

Die Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe darüberraaspeln.

Alexander Herrmann am 08. April 2017

Rote-Bete-Salat mit Birnen und gegrilltem Pulpo

Für vier Personen

Für die Rote Bete:

50 ml Wasser	1 EL weißer Balsamico	1 EL Holunderblütensirup
1 EL mildes Olivenöl	Chilisalز	Zucker
2 Rote Bete, fertig	$\frac{1}{2}$ reife Birne	Puderzucker, Butter

Für den Pulpo:

150 g vorgek., kalter Pulpo	$\frac{1}{2}$ TL Öl	1 Knoblauchzehe
1 EL mildes Olivenöl	1 TL Limettensaft	Limettenabrieb
Mildes Chilisalز	1 TL weißer Sesam, geröstet	1 TL schwarzer Sesam
Rote-Bete-Blätter		

Für die Rote Bete:

Für die Marinade Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup, Zucker und Olivenöl verrühren. Mit Chilisalز würzen und in eine Auflaufform geben. Die Rote Bete in Würfel, Scheiben oder Spalten schneiden und in die Marinade legen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nach Bedarf nachwürzen.

Die Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in Spalten oder Würfel schneiden. Nach Belieben etwas ankaramellisieren.

Für den Pulpo:

Den Pulpo in größere Stücke und die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel in der Pfanne verstreichen. Den Pulpo mit Knoblauch darin ein paar Minuten anbraten.

Den weißen und schwarzen Sesam anrösten. Das Olivenöl, den Limettensaft, Limettenabrieb und Chilisalز dazugeben. Die Pulpostücke darin marinieren.

Zum Anrichten die Rote Bete abtropfen lassen, auf Vorspeisetellern verteilen, mit Birnen belegen und die Pulpostücke darauf anrichten. Mit den Rote-Bete-Blättern dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Juni 2017

Süßer Glückstädter Matjes mit beschwipstem Obst

Für zwei Personen

Für den Matjes:

2 reife Birnen	2 Scheiben Schwarzbrot	Butter
75 g Marzipanrohmasse	3 – 4 Matjesfilets	

Für das beschwipste Obst:

5 – 6 Pflaumen	1 Handvoll rote Weintrauben	5 cl Rum
10 cl Pflaumensaft	Zucker	Zimt
Salz	roter Pfeffer	gesalzene Butter
Zartbitterschokolade		

Für den Matjes:

Die Birnen in Scheiben schneiden.

Aus dem Schwarzbrot Kreise ausstechen und in Butter langsam kross anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Marzipanrohmasse ausrollen, ebenfalls Kreise ausstechen und jeweils eine Scheibe (ca. 2 mm) auf die Brotkreise legen. Die Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes mit den Birnenscheiben auf der Marzipanrohmasse platzieren.

Das Ganze auf einem Teller anrichten.

Für das beschwipste Obst:

Die Pflaumen vierteln, die Weintrauben halbieren und mit etwas Zucker und Wasser in einer Pfanne durchschwenken. Mit Rum und Pflaumensaft ablöschen.

Zimt, etwas Salz und roten Pfeffer zugeben und gut verrühren. Mit Butter abbinden.

Das Gemisch über den angerichteten Matjes geben und Schokolade darüber raspeln.

Brian Bojsen am 24. Juni 2017

Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und Papadams

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml Maiskeimöl
weißer Balsamico	Cayenne-Pfeffer	Salz, Zucker

Für den Thunfisch:

300 g frischer Thunfisch	2 EL Sriracha Sauce	4 EL eingel. Sushi-Ingwer
1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für den Salat:

2 schwarze Avocados	$\frac{1}{2}$ halbe Mango	1 Zitrone
weißer Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Pkg. Papadams
Öl		

Für die Mayonnaise:

Für die Mayonnaise die Eigelbe mit dem Senf, Salz, Zucker und etwas Essig verrühren. Nach und nach das Öl einarbeiten, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Kräftig abschmecken.

Für den Thunfisch:

Nun einen Teil dieser Mayonnaise mit der Sriracha zu einer cremigscharfen Sauce verrühren und mit dem (nicht zu klein) geschnittenen Thunfisch und dem fein gehackten Sushi-Ingwer vermengen. Feingeschnittenen Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb dazu.

Für den Salat:

Die Papadams in heißem Fett ausbacken, sofort trocken tupfen und in kleinere Stücke brechen. Etwa 8 dünne Scheiben von der Avocado schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die restliche Avocado und die Mango in feine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem kräftig schmeckenden Salat marinieren.

Das Thunfischtatar auf den Papadams anrichten und etwas von dem Avocado-Mango-Salat darauf geben. Als Dekoration jeweils zwei dünn geschnittene Avocado-Scheiben darüber legen.

Alexander Kumptner am 04. November 2017

Surf and Turf mit Wachtelei und Mini-Mango-Salat

Für zwei Personen

Für Rind und Lachs:

200 g Rinderfilet 3 Scheiben Lachs, geräuchert Butter

Für den Mango-Salat:

$\frac{1}{2}$ - 1 Mango Ingwer, Chiligewürz

Für den Joghurt:

150 g Joghurt Abrieb einer Limette Salz, Zucker

2-3 Scheiben Toastbrot 6-8 Wachteleier Butter, Gewürzgurken

Für Rind und Lachs:

Das Rinderfilet und den Lachs in Scheiben schneiden.

Das Rind in einer Pfanne in schäumender Butter anbraten und von der Platte nehmen. In der Resthitze der Pfanne ziehen lassen, erst dann nach Geschmack würzen.

Für den Mango-Salat:

Die Mango in Würfel schneiden und mit einer Chiligewürzmischung würzen. Den Ingwer zu den Mangowürfeln reiben und durchrühren.

Für den Joghurt:

Den Joghurt mit Salz, Zucker und Limettenabrieb anrühren.

Das Toastbrot in kleinere Quadrate schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Nun die Wachteleier in eine Pfanne schlagen und ein Stück Butter dazugeben, die Pfanne vom der Flamme nehmen, die Eier durchrühren und würzen.

Die Toastscheiben aus der Pfanne nehmen, den Joghurt auf die Toastquadrate geben und darauf jeweils eine halbierte Gewürzgurke legen.

Das Fleisch in der Mitte des Tellers anrichten und darauf das Rührei drapieren. Den Lachs neben dem Rinderfilet drapieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Juli 2017

Teriyaki-Lachs mit pikantem Apfel-Salat

Für vier Personen

Für den Lachs:

600 g Lachsfilet	3 EL gutes Olivenöl	helle Sojasoße
Knoblauch	4-5 EL Teriyaki-Sauce	1 TL Honig
ggf. Shiso-Kresse	Pankobrösel	Koriander

Für den Apfelsalat:

2 Äpfel	2 kleine rote Zwiebeln
---------	------------------------

Für die Marinade:

$\frac{1}{2}$ EL Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Paar Korianderblätter	1 Stange Frühlingslauch	2 EL helle Sojasoße
$\frac{1}{2}$ EL Honig	Limone, Abrieb, Saft	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

Das Lachsfilet in fingerbreite Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze von beiden Seiten langsam braten, etwas gewürfelten Knoblauch und Sojasoße dazugeben. Anschließend den Lachs kurz aus der Pfanne nehmen. Teriyaki-Sauce und 1 TL Honig in die Pfanne geben und durchrühren. Den Lachs zurück in die Pfanne geben und darin wenden. Auf den gebratenen Lachs Pankobrösel und etwas Koriander geben.

Für den Apfelsalat:

Die Äpfel vierteln und entkernen. Danach in feine Spalten schneiden. Je nach Belieben können die Äpfel in sehr feine Scheiben gerieben werden. Die roten Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Für die Marinade:

Den Ingwer, die Chili, den Knoblauch und die Korianderblätter ganz fein hacken. Zusammen mit der Sojasoße, dem Honig, dem Abrieb und dem Saft der Limone, dem Apfelessig, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Die Apfelspalten, Zwiebelstreifen und den fein geschnittenen Frühlingslauch dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf dem Teller anrichten, darauf den Fisch setzen und mit der Soße beträufeln

Johann Lafer am 17. Juni 2017

Thai-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud

Für vier Personen

Für das Thai Beef:

350 g Rinderfilet 50 g Sojasoße dunkles Sesamöl
5 – 10 g Maisstärke

Für die tropischen Früchte:

1 Bund Koriander 1 Bund Minze $\frac{1}{2}$ Salatgurke
50 g Papaya 50 g Mango Sushi-Essig
2 EL Olivenöl 2 EL geröstete Erdnüsse

Für den Erdnuss-Sud:

100 g Erdnussbutter 100 ml Sushi-Essig 150 – 180 ml Gemüsefond
20 ml Sojasoße 5 – 10 ml Sesamöl (dunkel) 1 Msp. Zimt
1 Msp. Chili

Für das Thai Beef:

Das ganze Gericht kann man auch sehr gut mit Garnelen zubereiten!

Das Rinderfilet fein schneiden und mit der Maisstärke, der Sojasoße und dem Sesamöl marinieren. Das Rinderfilet in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten, herausnehmen und grob schneiden.

Für den Erdnuss-Sud:

Die Erdnussbutter zusammen mit dem Zimt, Chili, der Sojasoße und dem Gemüsefond langsam erwärmen. Leicht überkühlen lassen und anschließend mit dem Sushi-Essig und dem Sesamöl säuerlich abschmecken.

Für die tropischen Früchte:

Den Koriander und die Minze grob zupfen.

Die Früchte und die Gurke in feine Streifen schneiden.

Den Salat (Koriander, Minze, Früchte, Gurke) mit etwas Sushi-Essig und Olivenöl marinieren.

Den Erdnuss-Sud leicht erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Fleisch in einem tiefen Teller mit Hilfe eines Rings anrichten. Darauf den Salat setzen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Erdnuss-Sud übergießen.

Alexander Kumptner am 01. April 2017

Tintenfisch - Sellerie - Chili

Für 4 Personen

Für die Sellerie-Creme:

500 g Knollensellerie	1 Küchenzwiebel, klein	1 Knoblauchzehe
1-2 EL Crème-fraîche	1 Bio-Limone	Muskatnuss
Meersalz	Zucker	4 Stangen Staudensellerie
2-3 EL Tomaten	Balsam Essig	geröstete Korianderkörner

Für den Tintenchip:

70 ml Wasser	50 ml neutrales Pflanzenöl	10 g Mehl
5 g Stärke	4- 6 g Sepia-Tinte	Meersalz
Chilipulver		

Für den Tintenfisch:

8 St. Calamaretti	70 g Butter	1 Knoblauchzehe
2-3 grüne Chili	2 Zweige Thymian	8 Kirschtomaten
Pfeffer	Meersalz	Olivenöl

Für die Sellerie-Creme:

Den Knollensellerie, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Dämpfeinsatz geben, salzen und im Schnellkochtopf mit etwas Wasser bzw. Brühe bei Stufe 1 für ca. 6 Minuten dämpfen.

Wenn der Sellerie weich ist, auf ein Sieb geben und fein pürieren (am besten im Mixerglas), je nach Geschmack mit Limonenabrieb, Salz, Zucker, Muskat und Crème fraîche abschmecken und warm stellen. Den Staudensellerie schälen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Tomaten Balsam Essig, Koriander und Zucker marinieren.

Für den Tintenchip:

Während der Sellerie dämpft, die Calamaretti in ca. 2 cm breite Ringe schneiden. Wasser, Öl, Mehl, Stärke, Sepia und nach Geschmack Chilipulver in einem schmalen, hohen Gefäß zu einer homogenen Masse mixen. Die Masse am besten mit einem Esslöffel dünn in einer sehr gut beschichteten Pfanne (18 cm) verteilen und bei ca. 160 Grad langsam daraus Chips braten.

Den Rest der Masse kann man einfach einfrieren, auftauen, erneut mixen und neue Chips braten.

Für den Tintenfisch:

Jetzt die Calamaretti sehr heiß in sehr wenig Öl kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Kirschtomaten in dieselbe Pfanne geben, bis diese leicht aufplatzen. Butter, Knoblauch, Thymian und Chili zugeben. Die Hitze reduzieren und kräftig abschmecken.

Die Calamaretti würzen, zusammen mit den Tomaten schwenken, einen Spritzer Limettensaft dazugeben und zur Seite stellen.

Zum Schluss die Sellerie-Creme auf warmen Tellern verteilen und die Calamaretti, die Tomaten und die Chili darauf verteilen. Den Staudensellerie außen auf dem Teller drapieren. Mit dem Tintenchip verzieren und schnell servieren.

Ralf Zacherl am 14. Oktober 2017

Wan-Tan-Suppe

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 l Gemüsebrühe, kalt	1 l Fleischbouillon	2 Zwiebeln
Ingwer	2 Stängel Zitronengras	Sternanis
Zimt	Piment	Chili

Für die Wan Tan:

150 g Fleischbrät (Schwein)	4 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittknoblauch,
Salz, Pfeffer	Sojasauce	Sesamöl
Wan-Tan-Blätter		

Für das Gemüse:

1 Schale Enoki	1 Schale Shiitake	1 Schale Shimeji
1 Bund Frühlingslauch	Koriandergrün	1 Schale Sojasprossen
2-3 Mini Pak Choi	2 Karotten	

Für die Suppe:

Das Fett von der kalten Gemüsebrühe abnehmen und in eine Pfanne geben. Darin die klein geschnittene Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Sternanis, Zimt, Piment und Chili erhitzen. Mit der Brühe und Bouillon aufgießen, abschmecken und ziehen lassen.

Für die Wan Tan:

Aus Fleischbrät, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Schnittknoblauch und Sesamöl eine Masse herstellen.

Die Wan Tan Blätter einölen und mit der Fleischmasse befüllen. Nun die Wan Tans in die Brühe geben und darin gar ziehen lassen.

Für das Gemüse:

Die Pilze und das Gemüse klein schneiden und die Karotten reiben. Alles in eine große Schale füllen und die fertigen Wan Tans darauflegen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Zum Anrichten mit einer Kelle jeweils etwas Gemüse, Wan Tans und Brühe in kleine Schalen füllen.

Christian Lohse am 04. November 2017

Wild

Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten

Für vier Personen

Für das Kaninchen:

10 dünne Scheiben	Serranoschinken	12 Stück Kaninchenstränge
Zitronenthymian	Öl	

Für die Polenta:

1 Teil Polenta	3 Teile Wasser und Wein	Mascarpone, Trüffelöl
Cayenne Pfeffer	Salz, Muskat	Zitronenthymian

Für die Soße:

1 guter Schuss Madeira	süße Sojasoße	kalte Butterflocken
------------------------	---------------	---------------------

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	2 Zitronen (Abrieb)	50 g Koriander (geschnitten)
50 g Minze (geschnitten)	Salz, Cayenne Pfeffer	

Für das Kaninchen:

Die Kaninchenstränge in den Schinken wickeln und in Klarsicht- und Alufolie wie einen Bonbon einrollen. Die Bonbons 10 – 20 Minuten in heißem Wasser garen. Zum Beschweren einen Deckel oder ähnliches auf die Bonbons legen.

Damit der Schinken noch Röstaromen bekommt, das Ganze danach aus der Folie nehmen und kurz zusammen mit dem Zitronenthymian in Öl anbraten.

Für die Polenta:

Das Wasser-Wein-Gemisch aufkochen. Den Sud anschließend überwürzen. Danach die Polenta einrieseln und quellen lassen. Am besten für 4 – 5 Stunden. Vor dem Servieren mit etwas Mascarpone aufrühren und nochmals mit Cayenne Pfeffer, Salz, Muskat und Trüffelöl abschmecken. Etwas Zitronenthymian zupfen und ebenfalls unterrühren.

Für die Soße:

In eine heiße Pfanne etwas Madeira und einen Schuss Sojasoße geben. Einige kalte Butterflocken einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Für die Zuckerschoten:

Die Zuckerschoten in Streifen schneiden. Mit dem Abrieb der Zitrone und den Kräutern mischen. Das Ganze abschmecken.

Parmesan Eine Pfanne erwärmen (nicht zu heiß, sonst wird der Parmesan bitter!), etwas Parmesan hineinreiben und zu einem Taler ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kaninchenröllchen aufschneiden und darauf setzen. Die Zuckerschoten daneben drapieren und den Parmesantaler auf das Kaninchen legen. Mit der Soße beträufeln.

Maria Groß am 15. Juli 2017

Reh - Thymian - Mandel

Für 2-4 Personen

Für das Gemüse:

3-4 Knollen Topinambur	8 rote Kartoffeln	Kreuzkümmel
Nelken	100 g Schwarzwurzel, gekocht	Butter

Für das Topping:

100 g Pumpernickel	Handvoll Amarettini	Meersalz
--------------------	---------------------	----------

Für das Reh:

500 g Rehrücken	100 g Thymian	200 ml Madeira
Sojasauce	200 ml Sahne	3-4 Steinpilze
1 Knolle Topinambur	Öl, Pyramidensalz	100 g Mandelblättchen
100 g Butter		

Für das Gemüse:

Einige Topinamburknollen und die Kartoffeln jeweils ungeschält in Salzwasser garen. Die Kartoffeln abgießen, längs halbieren und nach Geschmack mit Kreuzkümmel und Nelken würzen. Die Topinambur ebenfalls abgießen und der Länge nach halbieren, zusammen mit der Schwarzwurzel in Butter anbraten. Salzen und würzen.

Für das Topping:

Das Pumpernickel und die Amarettini mit etwas Meersalz und Gewürzen nach Geschmack in einem Mixer fein mixen.

Für das Reh:

Den Rehrücken in Butter scharf anbraten. Anschließend das Reh mit einem Teil des Thymians auf ein Blech legen und im Ofen bei 60 – 70 Grad ziehen lassen.

In die Bratpfanne etwas Sojasauce und Madeira geben, um eine Sauce zu erstellen. Mit einem Schuss Sahne abbinden und mit Thymian würzen. Die Steinpilze und etwas rohe Topinambur in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl und Salz würzen. Das angeröstete Gemüse darüber geben und die Sauce darauf verteilen.

Das Reh in dem Topping wenden und erneut bei etwa 170 Grad für etwa 5 Minuten in den Ofen geben (mit der Temperatur etwas spielen, denn jeder Ofen ist anders!). Anschließend mit reichlich Butter kurz in der heißen Pfanne anbraten.

In Scheiben geschnitten auf das Gemüse legen. Das Ganze mit im Ofen gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Wer es nicht so „blutig“ mag, kann die Scheibe erneut in die heiße Pfanne legen.

Maria Groß am 07. Oktober 2017

Reh-Filet mit Winterfrüchten, Schokoladen-Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Für die Winterfrüchte:

1 Birne	100 ml Weißwein	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
4 Feigen	50 g Butter	Meersalz, Pfeffer
8 gegarte Esskastanien	1 EL Zucker	

Für die Rotwein-Sauce:

1 Bund Thymian	750 ml kräftiger Rotwein	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	8 schwarze Pfefferkörner	8 Wacholderbeeren
1 Schalotte	30 g Butter	1 TL Zucker
50 ml Balsamicoessig	Meersalz, Pfeffer	Rinderfond

Für das Rehfilet:

2 EL geklärte Butter	600 g Rehfilet	Meersalz, Pfeffer
1 Schuss Cognac		

Für die Schoko.Rotwein-Sauce:

1 EL Johannisbeergelee	1 Rippe dunkle Schokolade	1 Schuss Cognac
20 g kalte Butter	Meersalz, Pfeffer	

Für die Winterfrüchte: Die Birne schälen und vierteln. Die Viertel dann längs in dünne Scheiben schneiden. Den Weißwein mit 1 EL Zucker in einem Topf erhitzen und die Scheiben darin bissfest dünsten. Die Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne 1-2 EL Butter erhitzen, den restlichen Zucker hineinstreuen und die Feigen darin karamellisieren lassen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Esskastanien über Wasserdampf erwärmen und anschließend in etwas Zucker karamellisieren.

Für die Rotwein-Sauce: Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Rotwein mit Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und auf 200 ml einkochen lassen. Anschließend die Rotweinreduktion durch ein Haarsieb passieren. Während der Wein kocht, die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 g Butter kühl stellen, die restliche Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte mit dem Zucker darin anschwitzen, bis sie goldbraun karamellisiert ist. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Etwas Rinderfond angießen. Wenn alles schön einreduziert ist, die Rotweinreduktion dazugießen und die Saucenbasis beiseite stellen.

Für das Rehfilet: Für das Rehfilet den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die geklärte Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Das Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer würzen und rundum darin anbraten. Einen Schuss Cognac darübergießen und flambieren. Man kann die Pfanne dann auf die geöffnete Backofentür stellen und das Filet am offenen Backofen noch 10 Minuten ziehen lassen. Dabei entspannt sich das Fleisch und der Saft sammelt sich.

Für die Schoko.Rotwein-Sauce: 200 ml der Rotwein-Sauce erhitzen. Den ausgetretenen Fleischsaft einrühren (am besten etwas von der Rotwein-Sauce in die Pfanne geben und durchschwenken, damit nichts von dem schönen Bratensaft verloren geht) und das Johannisbeergelee und die Schokolade darin schmelzen lassen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und den Cognac dazugeben. Die Sauce mit der kalten Butter in Flöckchen montieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Das Rehfilet in Scheiben schneiden und mit den Winterfrüchten und der Sauce auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die restliche Sauce extra servieren.

Lea Linster am 09. Dezember 2017

Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße

Für vier Personen

Für den Salat:

1 kg lila Kartoffeln	6 Scheiben Baconspeck	4-5 EL Zucker
3 Birnen	Birnenessig	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken	einige Zweige Thymian	Butter, Salz
-----------------	-----------------------	--------------

Für die Soße:

2-3 rote Zwiebeln	frische Kräuter	Pfeffermischung
200 g getrocknete Pflaumen	Lakritz, Rotwein	Portwein, Kaffeelikör
Wildfond		

Für den Salat:

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und bissfest garen.

Den Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Birnen und die lila Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker legen. Einen Schuss Birnenessig angießen. Anschließend die Birnenscheiben zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Für den Rehrücken:

In einer weiteren Pfanne Thymian und Butter aufschäumen lassen. Den Rehrücken salzen und in der heißen Pfanne anbraten. Bei 160 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Darauf achten, dass der Rehrücken innen noch rosa ist.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 3-4 Minuten ruhen lassen.

Für die Soße:

Die roten Zwiebeln und die Kräuter in einer Pfanne mit den Backpflaumen und Lakritz glasig anschwitzen. Mit der Pfeffermischung nach Geschmack würzen. Das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen und einem Schluck Kaffeelikör abschmecken. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Den Kartoffel-Birnen-Salat mit Kräutern in einem Halbkreis auf dem Teller anrichten. Das Reh aus der Folie nehmen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Backpflaumen und der Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 08. Juli 2017

Reh-Rücken, Apfel-Wirsing, weiße Pfeffer-Soße, Plätzchen

Für 4 Personen

Für den Rehrücken:

500 g Rehrücken	1 TL Öl	2 EL braune Butter
Wildgewürz	mildes Chilisalz	

Für die weiße Pfeffersauce:

2 EL schwarze Pfefferkörner	125 ml Apfelsaft	150 ml Weißwein
1 TL Puderzucker	2 cl Cognac	$\frac{1}{4}$ l Geflügelbrühe
100 g Sahne	1 TL Speisestärke	30 g kalte Butter
1 halbe Knoblauchzehe	1 Streifen Zitronenschale	Salz

Für den Apfel-Wirsing:

8 Wirsingblätter	Salz	1 rotbackiger Apfel
50 ml Gemüsebrühe	Schuss Sahne	1 TL Petersilienblätter
mildes Chilisalz	Pfeffer	Muskatnuss
1 EL kalte Butter		

Für die Porridge-Plätzchen:

100 ml Milch	Muskatnuss	Arabisches Kaffeegewürz
50 g Porridge	1 Eigelb	1 TL frische Petersilie
1 Eiweiß	Salz, Chilisalz, Öl	

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Das Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten rosa durchziehen lassen.

Anschließend die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für die weiße Pfeffersauce:

Den Pfeffer grob zerstoßen. In die Bratenpfanne den Apfelsaft mit dem Weißwein und den Pfefferkörnern geben. Anschließend in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf $\frac{1}{3}$ einköcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, den Pfefferfond aufbewahren.

In einem kleinen Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Cognac ablöschen, mit Brühe auffüllen, die Sahne angießen und das Ganze 15 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Pfefferfond nach und nach abschmecken, gegebenenfalls nicht alles verwenden. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die kalten Butterflöckchen hinein mixen. Knoblauch und Zitronenschale hineinlegen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz abschmecken.

Für den Apfel-Wirsing:

Die Blattrippen von den Wirsingblättern entfernen. Die Blätter waschen und in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Wirsing darin 6 bis 8 Minuten garen, sodass er noch leicht bissfest ist. Durch ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und das restliche Wasser gut mit den Händen herausdrücken.

Den Apfel waschen, rund um das Kerngehäuse herum $\frac{1}{2}$ bis 1 cm dicke Scheiben abschneiden, das Kernhaus aussparen und die Scheiben in Würfel schneiden.

Den Wirsing in einer Pfanne in Brühe und etwas Sahne erhitzen, die Apfelwürfel mit den Kräutern hinzugeben. Mit Chilisalz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und zum Schluss die Butter unterrühren.

Für die Porridge-Plätzchen:

Die Milch erhitzen, mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und der Gewürzmischung würzen und die kochend heiße Milch in den Porridge rühren. Das Eigelb mit der Petersilie unter den Porridge geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig aufschlagen, ebenfalls unter den Porridge heben und mit Chilisalز abschmecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen.

Je 1 bis 2 EL der Masse zu Plätzchen in die Pfanne setzen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Gewürzmischung aus der Mühle würzen. Den Apfel-Wirsing auf warmen Tellern anrichten, die Plätzchen anlegen, den Rehrücken in 8 gleich große Stücke schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Sauce nochmals aufschäumen und außen herumträufeln.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2017

Reh-Rücken, Purple-Curry-Schmelze, Mangound Kokos-Crème

Für vier Personen

Für den Rehrücken:

800 g Rehrücken	Nussbutter	Junger Knoblauch
Meersalz	Mango, nicht zu reif	

Für die Schmelze:

30 g Nussbutter	250 g Honigbrot, getrocknet	125 g Graubrot, getrocknet
20 g Purple Curry	20 g Rote-Bete-Granulat	10 g Meersalz

Für die Mango-Creme:

250 g Mango-Püree	3 g Agar	Essig Chardonnay
Sauternes	Meersalz	Olivenöl

Für die Kokos-Creme:

1 Liter Kokosmilch	12 g Agar	Limettensaft
Meersalz	Mandelöl	

Für die Soße:

100 g Schalottenbrunoise	60 g Junger Knoblauch	Butter
1 EL Purple Curry	80 ml Rotweinessig	200 ml Rotweinreduktion
500 ml Kalbsjus	Pfefferkörner, weiß	Meersalz
Pfeilwurzelstärke	20 g Rote-Bete-Granulat	

Für die Garnitur:

Shiso Kresse Rot	Goa Kresse
------------------	------------

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 Portionen mit etwas Nussbutter vakuumieren, bei 65 Grad im Wasserbad oder in einem Multidampfgarer für 8 Minuten garen. Anschließend aus der Folie nehmen und in Nussbutter anbraten, etwas jungen Knoblauch dazu geben und dabei das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen.

Mit dem Meersalz würzen. Die Mango in Würfel schneiden und mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.

Für die Purple-Curry-Schmelze:

Das Honigbrot und das Graubrot mit dem Purple Curry, dem Rote-Bete-Granulat und dem Meersalz grob zermahlen.

Die Nussbutter schmelzen - nicht zu heiß. Die Nussbutter zu dem Brot- Gewürze-Mix geben und einkneten.

Den Rehrücken mit der Purple-Curry-Schmelze gleichmäßig bestreichen und kurz in den Ofen mit starker Oberhitze schieben.

Für die Mango-Creme:

Das Mango Püree und Agar auf 100 Grad erhitzen und etwa 2 Minuten die Temperatur halten. Mit Essig, Sauternes und Pyramidensalz abschmecken.

Die Masse auf ein Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend die Masse zu einem Püree glattmixen und etwas Olivenöl dazugeben, bis eine glatt glänzende Masse entsteht.

Für die Kokos-Creme:

Die Kokosmilch mit Agar aufkochen und mit Limettensaft und Salz abschmecken. Dann auf ein Blech geben und erkalten lassen. Anschließend zu einem feinen Püree glattmixen und etwas Mandelöl dazugeben, damit eine glatt glänzende Masse entsteht.

Für die Purple-Curry-Soße:

Für die Purple-Curry-Soße die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Butter anschwitzen. Die Pfefferkörner dazu geben und mit Purple Curry bestäuben. Mit Essig und Rouge ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Anschließend mit Kalbsjus auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, Rote- Bete-Granulat dazugeben und mit etwas Pfeilwurzelstärke binden. Zum Anrichten die Mango-Creme und die Kokos-Creme in je zwei etwa haselnussgroße Tropfen auf dem Teller anrichten (mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Tuben). Mit Kresseblättern dekorieren. Die Mangowürfel auf dem Teller verteilen und in der Mitte einen Soßenspiegel bilden. Das Reh aufschneiden und auf dem Soßenspiegel anrichten. Das Meersalz darüber streuen.

Juan Amador am 10. Juni 2017

Wurst-Schinken

Kochschinken-Pfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

4-6 mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Glas Senf	2-3 Eigelb
$\frac{1}{2}$ l Sonnenblumenöl	Sea Salt (Pyramidensalz)	Pfeffer
Geflügelbrühe	1-2 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
Cornichons		

Für die Pfannkuchen:

8-10 Scheiben Kochschinken	250 g Mehl	500 ml Milch
4 Eier	Butter	

Für die Zwiebelringe:

2-3 Zwiebeln	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer
--------------	----------------	---------------

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen.

Den Senf (Menge nach Geschmack) zu den Eigelben geben und gut durchrühren. Das Ganze mit Sonnenblumenöl aufgießen, mit dem Schneebesen aufschlagen und nach Geschmack mit der Geflügelbrühe würzen.

Die Zwiebeln, die Cornichons und die Petersilie klein und die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Mayonnaise geben und vermengen.

Für die Pfannkuchen:

Das Mehl mit der Milch mixen und im Anschluss die Eier unterrühren. Die Zutaten so dosieren, dass die Konsistenz des Pfannkuchenteiges recht flüssig ist.

Den Kochschinken durch den Teig ziehen und in einer Pfanne in reichlich Butter ausbacken.

Für die Zwiebelringe:

Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anrösten.

Die Pfannkuchen und den Mayonnaise-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen belegen.

Christian Lohse am 11. November 2017

Index

- Ananas, 15, 16, 22
Apfel, 12, 20, 68
Aprikosen, 7
Aubergine, 29, 56
Avocado, 37, 108, 112
- Beef, 62
Beeren, 4
Birnen, 11
Biskuit, 13, 22
Blumenkohl, 91, 106
Bohnen, 56, 123
Brathähnchen, 40
Bratklops, 48–50
Brokkoli, 29, 73
Brot, 95
Butter, 88
- Carpaccio, 63, 93
Ceviche, 101
Chicoree, 69
Coq-au-Vin, 42
Creme, 5, 7, 14
- Eintopf, 80
Eis, 5, 6, 12, 16, 18, 19
Enten-Brust, 43
Enten-Keule, 41
Erbsen, 28, 38, 50, 86, 93, 102
Erdbeeren, 6, 9, 10, 13
- Fenchel, 36, 59, 98
Filet, 56, 63, 64
Fisch, 92, 98, 105, 107, 111, 116
Fleisch, 103, 108, 115
Forelle, 28
Forellen, 95
Früchte, 14, 21, 24
- Garnelen, 58, 97
Granatapfel, 14
Grieß, 20
Gurke, 40, 65, 93, 105, 113, 115
- Hähnchen, 46
Hühner-Brust, 45
Heidelbeeren, 8, 23
Himbeeren, 7, 8, 16–18, 23
- Iberico, 73
- Jacobsmuscheln, 59, 97
Johannisbeeren, 23
- Kürbis, 50, 72, 91, 92
Kabeljau, 103
Kalb, 50
Kaninchen, 120
Karpfen, 31
Kartoffeln, 90, 104
Kokos, 14, 16, 19
Kuchen, 6
- Lachs, 32, 33, 35, 99, 114
Lauch, 59, 99
Linsen, 103
- Möhren, 34, 41, 42, 64, 76, 84, 91, 99, 117
Mandeln, 6, 7, 12, 18, 23
Mango, 19, 22
Mascarpone, 12, 13, 16, 18, 22, 23
Medaillon, 53
Meeresfrüchte, 92, 110
- Nocken, 8
Nougat, 9
- Obst, 91, 92, 95, 110–114
Orangen, 8, 9, 13
- Pak-Choi, 73, 117
Paprika, 50, 56, 62, 84
Pastinaken, 99
Perlhuhn, 45
Pilze, 28, 36, 44, 50, 52, 59, 73, 84, 86, 90,
97, 109, 117, 121
Pudding, 13
- Quark, 8, 18

Räucherfisch, 30
Rüben, 44
Radieschen, 40, 46, 93, 95, 105
Reh, 121
Reh-Filet, 122
Reh-Rücken, 123, 124, 126
Rettich, 30, 31, 41, 72, 103, 104
Rhabarber, 10, 18
Riesen-Garnelen, 60
Rote-Bete, 53, 64, 72, 85, 94, 110, 126
Rotwein, 77

Sabayon, 11
Sahne, 5, 6, 8, 9, 11–14, 16–20, 23, 25
Saibling, 30, 34
Salat, 130
Schinken, 130
Schmarrn, 21
Schnitzel, 52
Schoko, 4, 10, 16, 19
Schoten, 45, 85, 120
Schweine-Bäckchen, 72
Sellerie, 31, 41, 59, 63, 91, 99, 116
Sorbet, 3, 15, 20, 21, 24, 25
Souffle, 24
Spargel, 44, 53, 86, 97
Spinat, 29, 35, 63, 81, 88
Spitzkohl, 100, 104
Steak, 65
Steinbutt, 36
Strudel, 2
Stubenküken, 42, 44
Suppe, 8
Surf-and-Turf, 113

Tatar, 65
Thunfisch, 37
Tiramisu, 22
Tomaten, 36, 38, 42, 84, 98, 103, 107, 116
Topinambur, 81, 121

Waffeln, 12
Weißkohl, 64
Wild, 91, 109
Wirsing, 41, 124
Wolfsbarsch, 38
Wurst, 100, 104

Zander, 29
Zitrone, 5–8, 10, 11, 14, 16–19
Zucchini, 56, 63, 91