

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Lanz kocht

2008

135 Rezepte

Alexander Herrmann	Alfons Schuhbeck
Andreas C. Studer	Christian Lohse
Cornelia Poletto	Eckart Witzigmann
Horst Lichter	Johann Lafer
Johanna Maier	Johannes King
Kolja Kleeberg	Lea Linster
Mario Kotaska	Martina Kömpel
Ralf Zacherl	Sarah Wiener
Sohyi Kim	Stefan Marquard
Steffen Henssler	Tim Mälzer

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

Inhalt

Beilagen	1
Bohnen-Tomaten-Gemüse	2
Frischkäse-Nocken	2
Kartoffel-Nester	2
Kartoffel-Salat	3
Lauch-Gemüse	3
Dessert	5
Überraschung-Tiramisu	6
Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis	7
Crêpes mit Mango	8
Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen	9
Früchte in Wein-Gelee	10
Friesen-Schnittchen a la King	11
Gewürz-Schokoladen-Brunnen mit Rosen-Blüten-Zimt-Waffeln	12
Himbeer-Lasagne mit Marajuca-Crème und Litschi-Sorbet	13
Horsts Schoko-Brownies mit Eier-Likör-Eis	14
Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum	15
Kalte Schnauze - Heiße Liebe	16
Kirsch-Strudel mit Schokoladen-Eis und Chili	17
Lebkuchen-Brownies mit Apfel-Sahne	18
Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten	19
Mandel-Pinien-Tartaleta mit Sangria-Eis	20
Melonen-Suppe mit Zimt-Blätterteig und Frucht-Spießen	21
Mini-Brat-Äpfel mit Glühwein-Balsamico-Reduktion	22

Paolas Schokoladen-Pudding	23
Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti	24
Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon	25
Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen	26
Schokoladen-Krapfen, Schattenmorellen, Pistazien-Sabayon	27
Studis Plätzchen-Teller	28
Tarte l'apricot	29
Zwetschgen-Johannisbeer-Chutney	30
Fisch	33
Eismeer-Saibling in Salz-Kräuter-Kruste	34
Falscher Salade Nicoise mit Thunfisch	35
Gebackenes Sashimi vom Lachs auf Wasabi-Butter	35
Gebratene Rotbarbe auf Bouillabaisse Gemüse	36
Gedämpfte Seezungen-Röllchen mit Pecorino-Schaum	37
Lachs-Filet im Kartoffel-Mantel, Garnelen-Frühlingsrolle	38
Lachs-Forelle mit Meerrettich-Kruste auf Lauch-Gemüse	39
Lachs-Rillettes	40
Mozzarella in Carozza	40
Peterfisch-Filet im Spinat-Blatt, Morchel-Spargel-Ragout	41
Schollen-Filets Finkenwerder Art auf Kartoffel-Salat	42
Seezungen-Filets im Haselnuss-Mantel mit Orangen-Spargel	43
Steinbutt-Ravioli mit Crème-Spinat, Balsamico-Schaum-Soße	44
Thunfisch-Sashimi und Tatar auf knusprigem Crostini	45
Wild-Lachs-Risotto mit Pfifferlingen und Thaispargel	46
Zander in Pistazien-Kruste auf Sommer-Gemüse-Tarte	46
Zander mit Schnittlauch-Butter pochiert und Kürbis-Gemüse	47
Zweierlei Fisch mit zweierlei Püree	48
Geflügel	49
Enten-Brust-Filet mit Rote Beeren-Soße	50
Gänse-Brust-Carpaccio	51
Glasierte Enten-Brust mit Honig	52

Hühner-Brust mit wenig indischen Gewürzen	53
Mais-Hähnchen-Brust, Orangen-Curry-Kruste, Spaghettini	54
Picatta von Enten-Brust	55
Polettos Amalfi-Hähnchen	56
Prosecco-Trauben-Hähnchen im Kartoffel-Nest	57
Salzwiesen-Huhn auf gebratenen Champignons	58
Hack	61
Burmesisches Hochzeit-Gericht mit Rinder-Hack	62
Chili con Bambi	63
Hackepeter-Brötchen mit Petersilie, Matjes Hausfrauenart	64
Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney	65
Innereien	67
Steinpilz-Carpaccio mit gebratener Gänse-Leber	68
Kalb	69
Kalb-Bries-Strudel auf Feld-Salat	70
Kalb-Filet mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Couscous-Salat	71
Kalb-Filet mit Mangold und Rosmarin-Kartöffelchen	72
Kalb-Käse mit Kartoffel-Frischkäse-Dip	73
Pochiertes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Morchel-Rahm	74
Lamm	75
Dreierlei Bohnen al Pesto mit gegrillten Lamm-Koteletts	76
Orecchiette mit Lamm-Filet, Herbst-Gemüse, Brombeeren	77
Meer	79
Garnelen Ceviche mit Popcorn	80
Garnelen unter dem Blätterteig-Häubchen	81
Gebackene Sylter Royal Austern auf Champagner-Kraut	82
Hummer-Wan-Tan auf Aprikosen-Frühlingslauch-Salat	83
Jacobsmuscheln mit Ananas und Sternanis	84
Mejillones (Miesmuscheln) a la Flamenca	84
Melonen-Carpaccio, Jacobsmuscheln, Limonen-Kräuter-Öl	85
Reis-Nudeln mit Shrimps	85

Rind	87
Alm-Ochsen-Filet im Zitronen-Thymian-Mantel	88
Filetto alla Rossini	89
Gerolltes Rinder-Filet mit Gi-Rolles und Pommes-Pont-Neuf	90
Rinder-Filet im Strudel-Teig mit Thai-Basilikum-Farce	91
Rinder-Filet mit Tomaten-Tapanade, gratiniert	92
Steak-Röllchen mit Kartoffel-Schiffchen	93
Salat	95
Aprikosen-Frühlingslauch-Salat	96
Auberginen-Tofu Burger	96
Gebackener Sellerie mit Apfel-Salat und Gribiche-Soße	97
Salat vom Reh-Filet mit Melone und Pinien-Kernen	98
Salat vom Semmel-Knödel, Pfifferlinge, Bach-Kresse	98
Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken-Salat	99
Warmer Salat mit Kalb-Leber	100
Schwein	101
Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas	102
Soßen	103
Balsamico-Schaum-Soße	104
Estragon-Soße	104
Lava-Soße	104
Leinöl-Soße	105
Morchel-Rahm-Soße	105
Orangen-Soße	105
Reh-Soße	106
Rote-Beeren-Soße	106
Tomaten-Soße	106
Tomaten-Soße	107
Tomaten-Soße	107
Wild-Soße	107

Suppen	109
Allerwelt-Suppe	110
Cacciucco (ligurischer Fisch-Eintopf)	111
Fisch-Suppe	111
Geeiste Melonen-Ingwer-Suppe mit echten Scampi	112
Pilz-Suppe mit Rinder-Carpaccio und Crème-fraîche	113
Zitronen-Knoblauch-Suppe mit Minze und Ziegenkäse	113
Vegetarisch	115
Almkäse im Brot gebacken	116
Auberginen-Bällchen	117
Friaulische Gnocchis mit Spargel	118
Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf	119
Kräuter-Spatzen	120
Spiegelei auf Spinat mit weißem Trüffel und Comté	121
Trüffel-Eier in Filo-Teig mit Ricotta-Crème	122
Vietnamesische Sommer-Rolle mit süßscharfer Chili-Soße	122
Vorspeisen	123
Über den Dächern	124
Studis Tapas mit kühlem Sherry	125
Wild	127
Kaninchen-Filet an Wacholder-Rahm-Steinpilz-Knöpfli	128
Kaninchen-Rücken auf Zitronen-Confit	129
Reh-Rücken mit orientalischen Gewürzen	130
Reh-Rücken mit Rahm-Wirsing und Pommes-macaire	131
Reh-Rücken-Medaillons mit Morchel-Rahm, Crêpes	132
Rosa gegarter Hirsch-Kalb-Rücken mit Spitzkohl	134

Wurst-Schinken	137
Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör	138
Der rauchende Vulkan kleine Bratwurst mit Lava-Soße	139
Fingerfood auf Salatbett	140
Flucht mit Blutwurst	141
Mangold-Röllchen mit Ziegenkäse	141
Nadas Hot-Dogs	142
San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata	143
Spinat auf spanische Art mit Gurken-Raita, Schinken	144
Toast Hawaii am Spieß mit Schinken	145
Wikinger im Schwarzen-Meer mit Schinken	146
Index	147

Beilagen

Bohnen-Tomaten-Gemüse

Für 4 Personen

300 g Bohnen, breit 4 Tomaten 150 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Orangenabrieb 1 Msp. Zitronenabrieb 1 EL Butter, braun
1 Prise Bohnenkraut Salz, Chili

Die Tomaten über Kreuz einschneiden und in kochendem Wasser etwa 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne raus schneiden. Die Tomatenzungen in grobe Würfel schneiden. Bohnen schräg in ein bis zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Bohnen mit der Brühe in einer Pfanne erwärmen, Bohnenkraut, Orangen- und Zitronenabrieb mit den Tomatenwürfeln zugeben und mit Salz und Chili würzen. Zum Schluss die braune Butter zugeben.

Alfons Schuhbeck am 22. August 2008

Frischkäse-Nocken

Für 4 Personen

150 g Weißbrot, ohne Rinde 100 ml Milch 2 Eier
150 g Schafsfrischkäse 150 g Ricotta, weich 2 EL Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Brot in Würfel schneiden und mit Milch beträufeln. Eier mit Salz Pfeffer und Muskatnuss mischen. Schafsfrischkäse durch ein Sieb streichen und mit den Eiern und Ricotta vermischen. Grieß und das Weißbrot unterheben. Alles gründlich vermischen und die Masse kurz ruhen lassen. Nocken formen und in Salzwasser zehn Minuten köcheln lassen. Anrichten!

Steffen Henssler am 14. November 2008

Kartoffel-Nester

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, fest 1 Ei 1 kg Fett
Mehl, Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit dem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. In einem kleinen Metallsieb die Kartoffelmasse nestförmig austreichen und ein zweites Metallsieb zum fixieren darauf setzen und bei 170 Grad goldbraun frittieren. Die fertigen Kartoffelnester auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.

Johann Lafer am 24. Oktober 2008

Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

600 g Salatkartoffeln	50 ml Balsamico bianco	200 ml Geflügelfond
1 EL Senf, feinscharf	6 EL Pflanzenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
2 Schalotten	70 g Bacon	Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. In gleichmäßige Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, den Speck würfeln und darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Den Salat mit dem Schnittlauch mischen; nochmals kräftig abschmecken.

Johann Lafer am 12. Dezember 2008

Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

6 – 8 Stück Lauch, mitteldick	500 ml Weißwein, trocken	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	400 ml Fischfond	80 ml sehr trockener Wermut
100 g Butter, eiskalt	3 EL Sahne, geschlagen	8 – 10 Kartoffeln, groß
Petersilie, Salz	Zucker, Pfeffer	

Den Lauch klein schneiden, waschen, mit 250 Milliliter Wein und Salz weich dünsten. Zum Schluss Crème-fraîche und Sahne unterheben und abschmecken. Den Fischfond mit 250 Milliliter Wein und Wermut auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann Butter einschwenken und alles sehr schaumig mit einem Pürierstab aufschlagen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser 20 Minuten garen.

Alexander Herrmann am 07. November 2008

Dessert

Überraschung-Tiramisu

Für 4 Personen

1 Pck. Himbeeren, TK	1 Mango	100 g Mandeln, gehobelt
1 Tafel Puffreis-Schokolade	2 Zitronen, unbehandelt	1 Limone
1 Vanilleschote	6 EL Quark	5 EL Zucker
3 Eier	20 g Butter	0,1 l Weißwein
Mandeln, ganz	Milch	Grappa
Orangensaft	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Zucker, etwas Orangensaft und Chili kurz im Topf glasieren. Anschließend in vier Gläser einfüllen. Gehobelte Mandeln mit einem halben Esslöffel Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren und auf die Mango geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Quark mit Vanillemark, etwa zwei Esslöffel Zucker, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und einem steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Auf die Mandeln geben und mit einigen Himbeeren belegen. Den Saft der anderen Zitrone auspressen und mit circa einem Teelöffel Zucker einköcheln und diesen Sirup auf die Himbeeren träufeln. Die Puffreisschokolade in grobe Stückchen schneiden und auf den Himbeeren verteilen. Den Saft der Limone auspressen. Zwei Eigelb, Weißwein, einen halben Esslöffel Zucker, einem Schuss Grappa und Limonensaft über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und kurz vor dem Servieren auf die Tiramisu geben. Drei gefrorene Himbeeren, einen halben Esslöffel Zucker, einen kleinen Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabes sämig mixen und in die Gläser füllen. Ganze Mandeln in einer Pfanne im Ofen circa 15 Minuten knackig rösten und in die Sabayon geben.

Alexander Herrmann am 22. August 2008

Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis

Für 4 Personen

Beschwipster Schmarrn:

50 g Cranberries, getrocknet	3 EL Wodka	150 g Mehl
4 EL Zucker	0,5 Vanilleschote	250 ml Milch
4 Eier	1 EL Butterschmalz	Puderzucker
Salz		

Himbeercoulis:

150 g Himbeeren	2 EL Puderzucker
-----------------	------------------

Wodka-Cranberryeis:

500 ml Cranberry-Saft	8 cl Wodka	2 Limonen
4 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Beschwipster Schmarrn:

Cranberries mit Wodka 20 Minuten einweichen. Aus Mehl, zwei Esslöffel Zucker, Salz, ausgekratzter Vanilleschote, Milch und Eigelb einen Pfannkuchenteig rühren. 20 Minuten ruhen lassen. Eingeweichte Cranberries zugeben. Eiweiße mit Salz und zwei Esslöffel Zucker steif schlagen, unter die Masse ziehen. Butterschmalz erhitzen, Hälfte des Teiges begeben. Fünf Minuten bei mittlerer Hitze backen. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen fünf Minuten zu Ende backen.

Himbeercoulis:

Himbeeren und Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Wodka-Cranberryeis:

Den Saft der Limonen auspressen. Cranberry-Saft, Wodka, Limonensaft und Zucker mit einem Pürierstab vermischen. In der Eismaschine gefrieren. Kaiserschmarrn in Stücke reißen und auf Tellern anrichten. Mit Himbeercoulis umsprengeln und mit wenig Puderzucker bestäuben. Wodka-Cranberryeis dazu servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passen sehr gut karamellisierte Limettenscheiben.

Andreas C. Studer am 07. November 2008

Crêpes mit Mango

Für 4 Personen

200 ml Vollmilch	1 Ei	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 TL Zucker	75 g Mehl	2 EL Butter, flüssig
1 Mango	3 EL Zitronensaft	4 cl Orangenlikör
1 EL Zucker, braun	20 g Butter	125 g Erdbeeren
50 g Zartbitterschokolade	2 EL Crème-double	2 EL Sahne
Puderzucker	Salz	

Mehl, eine Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Milch und das Ei separat anrühren. Nun die Eiermilch langsam in die Mehlmischung rühren. Von der Zitrone etwa einen halben Teelöffel Schale abreiben. Zitronenschale und zwei Esslöffel flüssige Butter unterrühren. Den Teig für zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Mango waschen, vierteln, entkernen und der Länge nach in feine Spalten schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne auslassen, die Mangospalten mit dem braunen Zucker und dem Zitronensaft karamellisieren und mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Erdbeeren werden in die Karamellsoße gegeben, dadurch entsteht die Färbung. Etwa zwei Minuten lang bissfest garen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Crème double und Sahne unterrühren. Den Crepeteig in einer Pfanne sofort schwenken, bis sich der Teig schön verteilt hat. Nach circa einer Minute einmal wenden. Die Crepes dürfen nicht zu braun werden. Im Ofen die fertigen Crepes warm halten. Nun die Mangos auf den Crepes verteilen und zusammenfalten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. Die Schokosoße über die Crepes geben.

Tipp: Eine Kugel Eis dazu und wer möchte noch etwas Schlagsahne, ne wat Kalorien.

Horst Lichter am 27. Juni 2008

Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen

Für 4 Personen

Eisschokoladen-Tarte:

240 g Mehl	700 g Zucker	6 Eier
300 g Schokolade, dunkel	250 g Butter	4 EL Cognac
300 g Himbeeren	500 g Crème-fraîche	200 ml Kokosnussmilch
1 Limette	Salz	

Karamellfeigen:

6 Feigen	100 g Zucker, braun	1 Schale Himbeeren
----------	---------------------	--------------------

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Eisschokoladen-Tarte:

Mehl, 400 Gramm Zucker, Eier mit einer Prise Salz gut verrühren. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Cognac dazu geben. Auf zwei gebutterte Springformen verteilen. Im Ofen zwölf Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Kokosnussmilch, 300 Gramm Zucker, Limettenabrieb und Crème-fraîche gut vermischen. In der Eismaschine so gefrieren, dass die Masse noch geschmeidig ist. Auf eine ausgekühlte Tarte die Hälfte der Masse verstreichen. Zweite Tarte darauf setzen. Restliches Eis darauf glatt streichen. 30 Minuten tiefkühlen.

Karamellfeigen:

Feigen in Scheiben schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Feigenscheiben auf der Tarte verteilen, mit frischen Himbeeren dekorieren und eiskalt servieren.

Andreas C. Studer am 15. August 2008

Früchte in Wein-Gelee

Für 4 Personen

Weingelee:

1 l Weißwein, trocken	1 EL Ingwer, frisch	300 g Zucker
16 Blätter Gelatine	3 Zitronen	Salz

Olympia-Früchte:

300 g Brombeeren, dunkel	300 g Erdbeeren	300 g Mango
300 g Kiwi	100 g Pistazienkerne	300 g Zuchtheidelbeeren
300 ml Sahne	1 EL Zucker	1 EL Vanillezucker

Weingelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Zitronen auspressen. Den Ingwer in Scheiben schneiden. Den Weißwein mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Danach die Gelatine darin lösen und passieren. Das Gelee nun in einer Schüssel kaltstellen oder auf Eiswasser stellen und ab und zu umrühren. Erst wenn das Gelee anzieht, über die Früchte geben.

Olympia-Früchte:

In der Zeit die Beeren waschen, putzen und wenn nötig klein schneiden. Kiwi und Mango schälen und in Würfel schneiden. Danach die Früchte in fünf tiefe Suppenteller füllen, mit dem Gelee auffüllen und mindestens sechs bis acht Stunden kalt stellen. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Teller kurz ins heiße Wasser tauchen, danach die Gelees stürzen und mit einem runden Ausstecher (circa sechs Zentimeter) je ein Loch in der Mitte ausstechen. Dann die Ringe auf einer großen Platte anrichten und den Kiwiring noch mit den gehackten Pistazien bestreuen. Zum Schluss noch um die Ringe die Vanillesahne spritzen. Viel Spaß und Hipp Hipp Hurra Olympia!

Ralf Zacherl am 08. August 2008

Friesen-Schnittchen a la King

Für 4 Personen

Vanillecreme:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Vanilleschote
3 Eier	75 g Rohrzucker, braun	10 g Speisestärke
15 g Vanillecremepulver		

Pflaumenmousse:

1 TL Butter	1 TL Zucker	Pflaumen
-------------	-------------	----------

Pflaumenkompott:

Pflaumen	Puderzucker	
----------	-------------	--

Knusperblätter:

1 Ei	Strudelteigblätter	Butter
Puderzucker		

Sahne-Karamell:

150 g Zucker	1 TL Zitronensaft	80 ml Sahne
1 EL Sahne, geschlagen	Puderzucker	

Vanillecreme:

Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und die Vanilleschote aufkochen und fünf Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und ausdrücken. Drei Eigelb, Rohrzucker, Speisestärke und das Vanillecremepulver miteinander vermischen, glatt rühren und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Bei schwacher Hitze durchkochen, dabei ständig rühren, da die Masse sehr schnell anbrennt. Die Crème in eine Schüssel füllen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Crème dann abdecken und kühl stellen.

Pflaumenmousse:

Pflaumen entkernen und in einem hohen Topf mit Butter und Zucker einkochen lassen. Die Flüssigkeit nach und nach verdunsten lassen, dabei die Mousse immer wieder umrühren, da sie sehr schnell anbrennt. Die Pflaumenmasse einkochen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat und danach mit einem Stabmixer durchmischen. Abdecken und kalt stellen.

Pflaumenkompott:

Pflaumen entkernen, vierteln und in einer Pfanne mit wenig Puderzucker kurz anschwitzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Pflaumen sollen weich, aber nicht völlig ausgewässert sein.

Knusperblätter:

Strudelteigblätter von einer Seite mit flüssiger Butter und Eigelb bestreichen, übereinander legen und fest andrücken. In der gewünschten Form ausstechen und in geklärter Butter von beiden Seiten knusprig frittieren. Abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

Sahne-Karamell:

Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und erst umrühren, wenn fast der ganze Zucker geschmolzen ist. Den Zucker schön braun werden lassen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft ablöschen und die flüssige Sahne dazugeben. Die Karamellmasse aufkochen und glatt rühren und auskühlen lassen. Der kalte Karamell sollte sehr zähfließend und dicklich sein. Auf jedes Knusperblatt etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott geben. 100 Gramm Vanillecreme mit einem Esslöffel Sahnekaramell vermischen und einen Esslöffel geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Je einen Esslöffel davon auf das Pflaumenkompott geben. Nun nochmals eine Schicht Knusperblatt, Pflaumenmousse, Pflaumenkompott, Karamellsahne darüber geben und mit dem Knusperblatt vollenden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Johannes King am 31. Oktober 2008

Gewürz-Schokoladen-Brunnen mit Rosen-Blüten-Zimt-Waffeln

Für 4 Personen

Rosenblüten-Zimtwaffeln:

60 g Mehl	60 g Puderzucker	60 g Butter, flüssig
2 Eier	1 TL Rosenblüten, getrocknet	Apfelkuchen-Gewürz
Salz	Öl	

Kaffee-Eis:

1 l Schlagsahne	135 g Zucker	1 Stange Zimt
150 g Kaffeebohnen, geröstet	250 g Milch	12 Eier
1 – 2 cl Kaffeelikör		

Soßenmuster:

1 Becher Sauerrahm	1 EL Puderzucker	100 ml Himbeersoße
Zitronensaft		

Gewürzschokoladenbrunnen:

700 g Zartbitterkuvertüre	70 g Kakaobutter	1 Prise Chiliflocken
0,5 Orange, unbehandelt	1 TL arabisches Kaffeegewürz	5 Tüten Brause, Himbeer
5 Tüten Brause, Orangen	5 Tüten Brause, Zitronen	5 Tüten Brause, Waldmeister
5 Tüten Brause, Cola	Haselnusskrokant	Pistazien, gehackt
Früchte der Saison		

Rosenblüten-Zimtwaffeln:

Mehl, Puderzucker und flüssige Butter mit dem Eiweiß verrühren. Die Rosenblüten, eine Prise Salz und Apfelkuchen- Gewürz zugeben. Den Hörnchenautomaten mit dem Öl einpinseln, einen Teelöffel Teig darauf geben und den Deckel kurz darauf pressen. Sobald die Waffeln braun sind, in eine entsprechend große Schüssel hinein drücken und somit zum Körbchen formen.

Kaffee-Eis:

Schlagsahne mit 60 Gramm Zucker und einem Viertel der Zimtstange aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Kaffeebohnen zugeben. Mindestens einen halben Tag ziehen lassen. Den Sahneansatz mit der Milch aufkochen. In der Zwischenzeit Eigelb mit dem restlichen Zucker hellweiß aufschlagen. Die heiße Milch aufgießen und über dem Wasserbad zur Bindigkeit rühren. Durch ein Sieb passieren und so schnell wie möglich auf Eiswasser abkühlen lassen. Mit Kaffeelikör abschmecken und in der Eismaschine frieren. Das fertige Eis in die Waffelkörbchen füllen.

Soßenmuster:

Sauerrahm mit Puderzucker und etwas Zitronensaft so verrühren, dass die gleiche Konsistenz wie bei der Himbeersoße entsteht. Abwechselnd mit der Himbeersoße nacheinander Punkte auf die Teller machen und mit einem Holzspieß in die Mitte durchziehen. Die Eiskörbchen in die Mitte setzen.

Gewürzschokoladenbrunnen:

Die Kuvertüre mit Kakaobutter auflösen. Die Schale der Orange abreiben. Chiliflocken, Orangenabrieb und das Kaffeegewürz zugeben und den Schokoladenbrunnen damit befüllen. Brause, Haselnusskrokant und gehackte Pistazien in Schüsselchen einfüllen. Früchte der Saison schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit Holzspießen Fruchtspieße stecken, mit der Schokolade überziehen und wer mag, die Brause zum Dippen nehmen.

Alfons Schuhbeck am 24. Oktober 2008

Himbeer-Lasagne mit Marajuca-Crème und Litschi-Sorbet

Für 4 Personen

Himbeerlasagne:

150 ml Maracujasirup	2 Stück Maracuja	30 g Zucker
0,5 Zitrone	1 Prise Cayennepfeffer	1 – 2 cl Orangenlikör
400 ml Sahne	1 Schale Himbeeren	1 Packung Strudelblätter, TK
Butter, flüssig	Puderzucker	

Litschisorbet:

500 g Litschifruchtmark	650 g Zucker	1200 ml Wasser
3 EL Zitronensaft	50 g Pistazien	4 EL rosa Pfeffer
Zitronenmelisse		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Himbeerlasagne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Das Fruchtmark aus den Maracujafrüchten rauskratzen. Maracujasaft und Maracujafruchtmark mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Mit Cayennepfeffer und Orangenlikör verfeinern und in eine Schüssel füllen. Die Strudelblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn Puderzucker aufstreuen. Mit Hilfe eines Ausstechers (sechs Zentimeter Durchmesser) Kreise ausstechen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste in etwa fünf Minuten goldbraun backen.

Litschisorbet:

Wasser, Litschifruchtmark und Zucker in einem Topf zum kochen bringen und abkühlen lassen. Zitronensaft zugeben und die Eismasse in der Maschine frieren. Wenn das Eis fast fertig ist, die gehackten Pistazien und rosa Beeren zugeben und kurz mitlaufen lassen. Fruchtcreme in die Mitte der Strudelteigblätter geben, Himbeeren rundherum setzen und ein weiteres Strudelblatt darauf legen. Wiederum mit Crème und Himbeeren füllen und einen Deckel aufsetzen. Mit Litschisorbet, Zitronenmelisse und Himbeeren servieren.

Alfons Schuhbeck am 29. August 2008

Horsts Schoko-Brownies mit Eier-Likör-Eis

Für 4 Personen

Eierliköreis:

0,25 l Sahne	0,25 l Eierlikör	0,25 l Milch
6 Eier	200 g Kristallzucker	1 Vanilleschote

Schoko-Brownies:

270 g Butter	250 g Schokolade, halbbitter	5 Eier, gekühlt
100 g Mehl	180 g Puderzucker	80 g Mandeln, ganz
2 cl Amaretto		

Eierliköreis:

Die Eier trennen. Milch, Sahne und das Mark der Vanilleschote in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb und Zucker mit einem Mixer gut schaumig schlagen. Nun die noch warme Flüssigkeit nach und nach durch ein Feinsieb bei höchster Stufe des Mixers dazugeben. Die Masse nun über einem Wasserbad zu einer dicklichen Crème schlagen. Etwas abkühlen lassen und den Eierlikör unterrühren. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schoko-Brownies:

Die Mandeln in einer ungefetteten Pfanne rösten bis sie duften. Ein wenig abkühlen lassen und fein zerkleinern. Die Schokolade in grobe Stücke teilen und mit 250 Gramm Butter gemeinsam im Wasserbad schmelzen und gut vermengen. Nur drei Eier trennen und das Eiweiß wieder kühl stellen. Drei Eigelb und die restlichen Eier zusammen mit 100 Gramm Puderzucker unter die geschmolzene Schokomasse rühren. Das Mehl vorsichtig unterheben. Nach Belieben Amaretto hinzugeben und die Masse in die mit der restlichen Butter ausgefetteten Förmchen füllen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem restlichen Puderzucker vermengen. Nun den Schnee in Häufchen auf die Teigmasse verteilen. Für circa 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Etwas abkühlen lassen, die Törtchen aus den Formen lösen und mit dem Eis anrichten.

Horst Lichter am 17. Oktober 2008

Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum

Für 4 Personen

Kokossuppe:

30 g Sagokörner	80 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Limette	600 ml Kokosmilch	4 cl Kokoslikör
1 Schote Chili		

Ananassorbet:

2 Blatt Gelatine	100 ml Wasser	150 g Zucker
1 Orange, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	1 Stange Zimt
500 ml Ananassaft	Nelken	Sternanis

Holunderblütenschaum:

3 Blatt Gelatine	300 ml Holunderblütensirup	3 Eier
Minze für Garnitur	Himbeeren	Himbeermark

Kokossuppe:

Das Sago in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Vanillemark, Chilischote, Limettensaft und Limettenschale zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Das Sago abgießen, in die Kokosmilch einrühren und mindestens 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend auf Eis stellen und gut abkühlen lassen. Zum Schluss die eiskalte Suppe mit dem Kokoslikör verfeinern.

Ananassorbet:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. 100 Milliliter Wasser, Zucker, Zimtstange, einige Nelken, Sternanis, Orangen- und Limettenschale sowie die ausgekratzte Vanilleschote der Kokossuppe zusammen aufkochen und mindestens fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Alles mit dem Ananassaft mischen, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Holunderblütenschaum:

Die Gelatine circa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. 50 Milliliter Holunderblütensirup erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eiweiß, restlichen Holunderblütensirup und aufgelöste Gelatine gut vermischen und durch ein Sieb in eine Espumafflasche füllen. Diese verschließen. Zwei Patronen nacheinander einschrauben, gut schütteln und auf Eiswasser kalt stellen. Dabei gelegentlich kräftig schütteln. Einige Himbeeren mit Himbeermark in Gläser verteilen. Die kalte Suppe darüber geben. Eine Nocke Ananassorbet mit ein paar Himbeeren hinein geben und mit dem Holunderblütenschaum bedecken. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2008

Kalte Schnauze - Heiße Liebe

Für 4 Personen

Vanilleparfait:

2 Vanilleschoten	2 Eier	120 g Zucker
60 g Portwein, weiß	20 g Butter	450 g Sahne, geschlagen

Kalte-Schnauze:

200 g Kuvertüre, zartbitter	100 g Kuvertüre, weiß	170 g Butterkekse
200 g Himbeeren, frisch	100 g Florex	200 ml Himbeermark
200 g Himbeersoße	1 Bund Minze	50 ml Amaretto
50 ml Himbeergeist		

Vanilleparfait:

Vanillemark, Eier, Zucker, Portwein und Butter über einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend abkühlen lassen und erst dann die geschlagene Sahne unterheben. In Ringe füllen und im Froster frieren. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kalte Schnauze:

Die Kuvertüre schmelzen und die grob gebrochenen Kekse unterheben. Im Kühlschrank kaltstellen. Nach dem Erkalten in gleichmäßige Würfel schneiden. Florex auf Backpapier streuen und im vorgeheizten Ofen zu goldgelben Hippen backen. Himbeersoße mit Himbeermark und einem Teil der frischen Himbeeren kochen und mit Himbeergeist und Amaretto verfeinern. Zum Anrichten als erstes die kalte Schnauze auf einen Teller geben, das Parfait darauf setzen und mit der Hippe belegen. Darauf noch drei bis vier marinierte frische Himbeeren stellen und erst unmittelbar vor dem Servieren die heiße Himbeersoße darüber gießen. Mit Minze dekorieren.

Mario Kotaska am 12. Dezember 2008

Kirsch-Strudel mit Schokoladen-Eis und Chili

Für 4 Personen

Füllung:

600 g Sauerkirschen	2 cl Kirschwasser	20 g Semmelbrösel
100 g Mandeln, gemahlen	1 Ei	2 cl Mandellikör
2 cl Orangenlikör	50 g Marzipan	50 g Butter
50 g Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
0,5 Vanilleschote	2 EL Zartbitterschokolade	Zimt, Salz

Strudel:

2 Strudelteigblätte	60 g Butter
---------------------	-------------

Pralinensoße:

125 g Zartbitterschokolade	125 g Haselnussnougat	250 g Sahne
2 cl Mandellikör	2 cl Cognac	1 Orange, unbehandelt
Chili		

Den Backofen vorheizen.

Füllung:

Die Kirschen absieben und mit Kirschwasser beträufeln. Die Semmelbrösel mit den Mandeln mischen und auf einem Blech im Backofen nach Sicht etwa zehn Minuten hell rösten. Dazwischen mehrmals durchrühren, damit die Nüsse gleichmäßig bräunen. Anschließend abkühlen lassen. Das Ei trennen. Das Marzipan mit dem Eigelb, Mandellikör und Orangenlikör cremig rühren. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Butter mit dem Puderzucker, jeweils einem halben Teelöffel Zitronen- und Orangenabrieb, Vanillemark, einer Prise Zimt und Salz schaumig schlagen. Das Marzipan mit dem Eiweiß hinzufügen und einige Minuten weiter schlagen. Die Kirschen mit der Marzipanmasse, der Mandel-Mischung und gehackter Zartbitterschokolade vermengen.

Strudel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Den Strudelteig in 15 Zentimeter groß Quadrate schneiden und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Die Quadrate in die Muffinbleche legen. Ein bis zwei Esslöffel der Füllung in die Mitte setzen und die Enden übereinander schlagen. Im Backofen etwa 20 Minuten hell backen.

Pralinensoße:

Schokolade und Nougat grob würfeln. Die Sahne erhitzen und mit der Schokolade und den Nougatwürfeln zu einer glatten Soße rühren. Etwa eine Messerspitze der Orangenschale abreiben. Mit Mandellikör, Cognac, Orangenabrieb und Chili abschmecken. Die Pralinensoße auf einen Teller geben und eventuell noch etwas Vanillesoße dazu geben und ein Muster daraus machen. Die Strudelteigtaschen auf die Mitte des Tellers setzen. Etwas Puderzucker darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 06. Juni 2008

Lebkuchen-Brownies mit Apfel-Sahne

Für 4 Personen

Lebkuchen-Brownies:

240 g Kuvertüre, zartbitter	60 g Butter	120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	3 Eier	100 g Mandeln, gemahlen
100 g Mandeln, gehackt	100 g Mehl	1 TL Backpulver
2 Tropfen Bittermandelaroma	1 TL Lebkuchengewürz	50 g Vollmilchschokolade
Salz		

Apfelsahne:

1 Apfel	50 g Butter	50 g Zucker
80 ml Calvados	200 g Schlagsahne	Schokospäne, Halb bitter

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Lebkuchen-Brownies:

Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz schaumig rühren und die weiche Schokomasse unterziehen. Mandeln, gehackte Vollmilchschokolade und das mit Backpulver und Lebkuchengewürz gemischte Mehl vorsichtig unter die Crèmemasse heben. Den Teig 15 Minuten kalt stellen. Teelöffelweise Teig abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In den vorgeheizten Ofen circa zehn bis zwölf Minuten backen, dabei nicht dunkel werden lassen.

Apfelsahne:

Den Apfel schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen, die Äpfel, sowie den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen, mit Calvados ablöschen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne steif schlagen und die Äpfel unterheben, zusammen mit den Brownies servieren. Schokospäne auf den Brownies drapieren.

Horst Lichter am 23. Dezember 2008

Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten

Für 4 Personen

Limetteneis:

5 Limetten	5 EL Limonensirup	250 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 g Zucker	1 TL Farbstoff, grün
10 Limettenblätter	Cachaca	

Sommerfrüchte:

200 g Kirschen, rot	200 g Erdbeeren	200 g Himbeeren
4 EL Cointreau	4 EL Zucker	1 Stange Vanille
1 Bund Pfefferminze		

Limetteneis:

Vier Limetten halbieren, Fruchtfleisch vorsichtig entfernen. Die Schalen 30 Minuten tiefkühlen. Von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limonensirup, Crème-fraîche, Sahne, Zucker, einen Schuss Cachaca, Limettensaft und Farbstoff pürieren. Limettenabrieb begeben und in einer Eismaschine tiefkühlen. In Limettenhälften füllen, glatt streichen. Zehn Minuten tiefkühlen. Zum Anrichten die Limettenhälften in Viertel schneiden und mit den roten Früchten anrichten und mit Limettenblättern dekorieren.

Sommerfrüchte:

Erdbeeren vierteln und mit den Kirschen und Himbeeren vorsichtig mischen, mit Cointreau marinieren. Zucker mit einer Tasse Wasser aufkochen. Vanillemark begeben, einkochen und auskühlen, über die Beeren geben. Mit Minze garnieren.

Andreas C. Studer am 05. September 2008

Mandel-Pinien-Tartaleta mit Sangria-Eis

Für 4 Personen

Sangriaeis:

0,7 l Rotwein	2 cl Orangenlikör	0,1 l Pfirsichsaft
100 g Butter	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	120 g Zucker	Salz

Mandel-Pinien-Tartaleta:

200 g Mehl	150 g Zucker	100 g Butter
5 Eier	1 EL Milch	150 g Mandeln, ungeschält
4 EL Kräuterlikör	2 Zitronen, unbehandelt	50 g Pinienkerne
Salz	Fett für die Springform	Puderzucker
Pfirsiche	Orangen	

Sangriaeis:

Die Eismaschine vorkühlen. Den Rotwein auf mehr als die Hälfte einreduzieren lassen und heiß in einen großen Mixer geben und den Mixer anschalten. Die Schale der Orangen und der Zitrone abreiben. Den Saft der Orangen, den Saft einer halben Zitrone und den Zucker im Mixbetrieb zu dem Wein geben. Orangenlikör und Pfirsichsaft dazugeben. Die Butter nach und nach in den laufenden Mixer geben, dann das Eigelb hinzufügen. Die heiße Masse in die vorgekühlte Eismaschine geben und abfrieren. Mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mandel-Pinien-Tartaleta:

Mehl, 50 Gramm Zucker, Butter, ein Ei und Milch zu einem Mürbeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank liegen lassen. Die Mandeln mit einem Messerstern zermahlen. Die restlichen Eier trennen und aus dem Eiweiß mit einer Prise Salz einen festen Schaum schlagen. Die Schale der Zitronen abreiben. Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig schlagen und die Mandeln, Kräuterlikör und Schale der Zitronen dazugeben. Die Form einfetten und den Teig einlegen. Die Mandelmasse auf den Teig glatt verstreichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Form auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zusammen mit dem Sangria Eis, Pfirsichen und Orangen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter / Darjes am 10. Oktober 2008

Melonen-Suppe mit Zimt-Blätterteig und Frucht-Spießen

Für 4 Personen

Geeiste Melonensuppe:

600 g Melonenfruchtfleisch und Saft	60 g Zucker	80 ml Orangensaft, frisch
60 ml Zitronensaft	2 EL Passionsfruchtsaft	20 g Honig
30 ml Melonenlikör	150 ml Champagner	2 Scheiben Ingwer
1 Vanilleschote	1 Schale Beeren, frisch	

Zimtblätterteig:

1 Pck. Blätterteig, TK	Zucker	Zimt
------------------------	--------	------

Fruchtspieße:

1 Schale Beeren, frisch	Holzspieße	
-------------------------	------------	--

Geeiste Melonensuppe:

Die Melonen in zwei Hälften schneiden. Melonenfruchtfleisch mit einem Löffel aus den Melonen rauskratzen. Melonenfruchtfleisch klein mixen. Die Melonenkerne durch ein Sieb streichen, und den Saft der Kerne dabei auffangen. Melonenfruchtfleisch, Saft der Kerne, Zucker, Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfruchtsaft, Honig, Melonenlikör und die frischen Beeren miteinander mixen, bis eine glatte Suppe entsteht. Zum Schluss den Champagner, die Ingwerscheiben und die aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen. Je nach Süße der Früchte noch etwas Zucker oder Zitronensaft hinzufügen. Das Ganze bis zum Servieren auf Eiswasser kalt stellen. Vor dem Servieren die Ingwerscheiben und die Vanilleschote entfernen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zimtblätterteig:

Den Blätterteig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und spiralförmig eindrehen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Fruchtspieße:

Die frischen Beeren säubern. Die Hälfte der Beeren auf die Holzspieße stechen. Zum Servieren etwas Eis zerstoßen und auf Teller geben. Die Melonensuppe in die ausgehöhlten Melonenhälften geben und auf die Teller stellen. Dazu die Zimtblätterteigstangen und die Fruchtspieße reichen. Den Teller zusätzlich mit den restlichen frischen Beeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Juli 2008

Mini-Brat-Äpfel mit Glühwein-Balsamico-Reduktion

Für 4 Personen

Glühweinreduktion:

0,5 Zitrone, unbehandelt	500 ml Rotwein	2 EL Glühweingewürz
3 EL Zucker	10 cl Balsamico-Essig, dunkel	

Bratäpfel:

8 Mini Äpfel	0,5 Zitrone, unbehandelt	125 g Cranberries, getrocknet
50 g Rosinen, getrocknet	100 g Mandeln, ganz	100 g Marzipan
80 g Butter	1 Orange, unbehandelt	Zimt
Kardamom	Vanille	

Glühweinreduktion:

Die Schale der Zitrone abreiben. In den Rotwein das Glühweingewürz, den Zucker und die Schale der Zitrone geben und aufkochen. Etwa 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Balsamico erhitzen und reduzieren, etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dann den Rotwein und den Balsamico zusammen schütten und nochmals fünf Minuten reduzieren. Vorsicht, nicht zu stark kochen, sonst schäumt es zu sehr. Abkühlen lassen, dann wird die Soße sirupartig. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Bratäpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Äpfelchen waschen und Kerngehäuse ausstechen, mit Zitronensaft beträufeln. Cranberries und Rosinen klein hacken. Alles mit Marzipan und mit den Gewürzen Kardamom, Zimt und Vanille verkneten und die Äpfel damit füllen. Butterflocken auf die Füllung verteilen und die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und etwas Wasser dazu geben. Danach mit der Glühweinsoße überziehen. Mandeln rösten, hacken und darüber streuen. Ein Hauch frisch geriebener Orangenschale verfeinert den Duft. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 bis 20 Minuten backen. Die Äpfel sollten schön weich sein.

Martina Kömpel am 05. Dezember 2008

Paolas Schokoladen-Pudding

Für 4 Personen

Schokoladenpudding:

250 ml Milch	700 ml Sahne	50 g Zucker
5 Eier	4 Blätter Gelatine	350 g Schokolade

Vanillesoße:

250 ml Sahne	1 Vanilleschote	50 g Zucker
5 Eier		

Schokoladenpudding:

Milch und 250 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren. Die Eigelb- Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur „Rose“ abziehen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die dunkle Schokolade fein hacken und schmelzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren. Die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren. Die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Vanillesoße:

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne oder Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker bestreuen und die heiße Sahne oder Milch einrühren. Die Eigelbmasse auf dem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Durch ein feines Sieb passieren. Abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen. Die Förmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und mit Vanillesoße servieren.

Tipp:

Zur „Rose“ abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Crème, die mit Eigelb gebunden wird. Die Eigelb werden mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Crème und pustet auf die anhaftende Crème. Fließt sie „rosenartig“ auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Cornelia Poletto am 12. September 2008

Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti

Für 4 Personen

Brandteig:

250 ml Milch	250 ml Wasser	10 g Salz
20 g Zucker	225 g Butter	275 g Mehl
500 g Vollei		

Crème:

10 g Gelatine	50 ml Wasser	250 ml Milch
120 g Eigelb	310 g Zucker	1 Vanilleschote
30 g Puddingpulver		

Blätterteig:

Blätterteig	Mehl
-------------	------

Karamell:

500 g Kristallzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter vermengen und in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und mit einem Holzlöffel durchrühren. Mehl sieben, langsam einrühren und nochmals zum Kochen bringen und abbrennen lassen. Sobald sich der Teig vom Topfrand löst ist er fertig. Den Topf vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Eier vermengen und mit dem Teig zu einer kompakten Masse verarbeiten. Die Masse in einem Dressierbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse so gleichmäßig wie möglich auf das Blech aufdressieren. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die fertig gebackenen Windbeutel abkühlen lassen.

Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Milch, Zucker, die ausgekrazte Vanilleschote und Puddingpulver zusammen aufkochen lassen und das Eigelb dazugeben und zur Rose abziehen. Die Gelatine darunter heben, solange die Masse noch warm ist. Die Crème im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Windbeutel mit Hilfe einer Spritztülle mit der Crème füllen. Etwas Crème für den Blätterteig übrig lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gewünschte Form schneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Den Blätterteig abkühlen lassen und mit etwas Crème bestreichen.

Karamell:

Kristallzucker unter ständigem Rühren trocken in einer Pfanne erhitzen. Beginnt der Zucker zu schmelzen, dauert es nur wenige Sekunden, bis der Karamell eine dunkle Farbe annimmt. Nun die gefüllten Windbeutel von unten schnell in die Karamellmasse tunken und auf dem Blätterteig aus den Windbeuteln eine Pyramide bauen. Mit einem Löffel den Karamell über die Pyramide ziehen, auf diese Weise entstehen feine Karamellspaghetti.

Cornelia Poletto am 28. November 2008

Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon

Für 4 Personen

Geeister Quarkcrepe:

3 EL Mehl	2 Eier	1 EL Zucker
0,1 l Milch	1 TL Butterschmalz	250 g Quark
2 EL Puderzucker	1 Zitrone	0,5 Vanilleschote

Marinierte Kirschen:

200 g Kirschen, frisch	2 cl Amaretto	1 Zitrone
1 EL Puderzucker		

Limonensabayon:

2 Eier	1 EL Zucker	0,2 l Weißwein
2 Limonen		

Geeister Quarkcrepe:

Aus Mehl, einem Ei, Zucker und Milch einen Crepeteig herstellen. In einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crepes braten. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Quark mit Zitronenabrieb, Vanillemark, Puderzucker und einem steif geschlagenem Eiweiß anrühren. Eiweiß anrühren. Dünn auf den Crepes ausstreichen, zu einer Roulade aufwickeln und im Tiefkühlfach circa eine Stunde anfrieren.

Marinierte Kirschen:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kirschen entsteinen, sodass der Stiel an der Kirsche bleibt. Mit einem Messer um den Kern herum schneiden, die Kirsche halb öffnen und den Kern herausholen, jetzt die untere Seite der Kirsche gerade schneiden und mit Amaretto, Zitronensaft und Puderzucker marinieren.

Limonensabayon:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Zwei Eigelb, Zucker, Weißwein, Limonensaft und -abrieb über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen. Die marinierten Kirsche mit dem Stiel nach oben, in zwei Reihen, auf den Teller stellen und die Sabayon zwischenrein geben. Die geeisten Quarkcrepes in Tranchen schneiden und auf die Sabayon legen.

Alexander Herrmann am 04. Juli 2008

Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen

Für 4 Personen

Quarknocken:

260 g Quark	2 Eier	60 g Semmelbrösel
80 g Zucker	2 TL Weizenstärke	1 TL Butterschmalz
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

Zitronen-Mandelschmelze:

3 EL Mandelmehl	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	

Schmororangen:

4 Orangen	1 Vanilleschote	0,5 TL Weizenstärke
Zucker	Milch	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Quarknocken:

Die Eier trennen. Den Saft der Zitrone auspressen. Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, restlichem Zucker, Vanillemark, Weizenstärke, eine paar Spritzern Zitronensaft anrühren und mit Semmelbröseln leicht binden. Fünf Minuten quellen lassen. Danach Eischnee unterheben. Nocken abstechen, in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen sechs Minuten fertig garen.

Zitronen-Mandelschmelze:

Mandelmehl, Semmelbrösel und Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit in den Topf geben. Kurz vor dem Servieren den braunen Zucker unterrühren.

Schmororangen:

Die Orangen schälen, die Filets herausschneiden und aus dem Rest den Saft auspressen. Die Filets auf einen Teller oder ein Blech legen, im vorgeheizten Backofen bei Umluft sieben bis zehn Minuten schmoren. Den Saft mit Vanillemark etwas einkochen mit etwas Zucker abschmecken und mit etwas angerührter Weizenstärke abbinden. Zum Anrichten die Filets mit Hilfe eines Ausstechers kreisrund anrichten, die Nocken darauf setzen, die Schmelze darüber träufeln und mit der Orangen-Vanille-Jus dekorieren. Etwas aufgeschäumte Milch darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 14. November 2008

Tarte l'apricot

Für 4 Personen

1,5 kg Aprikosen, reif	300 g Mehl	150 g Butter, weich
5-6 EL Zucker	1 Prise Salz	3 EL Crème-fraîche
4 Eier	Zimt	Zucker
Puderzucker	Eiswasser	

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Mehl, Butter, Wasser, 2-3 Esslöffel Zucker, 1 Ei und Salz mit einem Knethaken verkneten. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann ausrollen und in eine niedrige Form auslegen. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Crème-fraîche, drei Esslöffel Zucker und Eier gut miteinander verquirlen und auf den Teig gießen. Mit den Aprikosen belegen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Tarte circa 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Sollten die Aprikosen nicht reif genug sein, kann man sie vorher mit etwas Zucker und Zimt abschmecken.

Sarah Wiener am 19. September 2008

Zwetschgen-Johannisbeer-Chutney

Für 4 Personen

Chutney von Zwetschgen:

350 g Zwetschgen	150 g Johannisbeeren, schwarz	30 g Schalotten
200 g Zucker, braun	100 ml Rotwein	50 ml Cassis-Essig
1 Lorbeerblatt	1 Anisstern	3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner	3 Nelken	2 Zweige Thymian, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	5 g Ingwer, frisch	1 EL Butter
Salz	Pfeffer, weiß	Muskat
Thymian, getrocknet	Einmalteebeutel und Verschluss	

Preiselbeeren mit Birne:

100 g Preiselbeeren, frisch	350 g Birne, nicht zu weich	0,5 Zitrone
1 Stck. Orangenschale	1 Stck. Ingwer, klein	1 Nelke
150 g Gelierzucker, 3 zu 1	Einmalteebeutel und Verschluss	

Gelee von rosa Grapefruit:

300 g Grapefruitsaft, rosa	80 g Orangensaft, frisch gepresst	30 g Zitronensaft
80 g Himbeeren	140 g Gelierzucker, 3 zu 1	0,5 EL Zucker

Kleine Tütchen aus Filouteig:

Schillerlockenform	Fett	Filouteigblätter
2 Eier		

Chutney von Zwetschgen:

Lorbeerblatt, Pimentkörner, Anisstern, Wacholderbeeren, Nelken und Ingwer in einen Teebeutel einfüllen. Mit dem Nudelholz andrücken, da sich das Aroma dann besser verteilt. 100 Milliliter Rotwein in einem kleinen Topf auf die Hälfte einreduzieren lassen und beiseite stellen. Johannisbeeren im Sieb kurz abbrausen, trocken tupfen. Mit Hilfe einer Gabel von den Rispen lösen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, vierteln. Schalotten schälen, fein schneiden. Essig abmessen. Zucker abwiegen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der Zitrone abreißen. Einen Topf auf den Herd stellen. Zwiebeln mit einem Esslöffel Butter glasig anbraten, mit dem braunen Zucker bestreuen und diesen flüssig werden lassen. Jetzt die Zwetschgen, Johannisbeeren ebenso das Gewürzsäckchen, die Zitronenzeste, Thymianzweige gut umrühren im Topf kurz kochen lassen und dann mit dem Essig und dem reduzierten Rotwein aufgießen. Langsam einköcheln lassen. Zwischendurch immer umrühren. Nach circa zwölf Minuten Gewürzsäckchen, Thymian, Zitronenzeste entfernen. Chutney abschmecken mit Salz, weißem Pfeffer, Prise Muskat, etwas getrocknetem Thymian in die vorbereiteten Gläser noch heiß abfüllen und verschließen.

Preiselbeeren mit Birne:

In einen Teebeutel das Ingwerstück und die Nelke legen und verschließen. Die Preiselbeeren verlesen, im Sieb kurz abbrausen und trocken tupfen. In den Kochtopf geben, leicht andrücken und mit dem Gelierzucker mischen. Ein Stück Orangenschale und Gewürzsäckchen dazu geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen schälen, vierteln, das Gehäuse entfernen mit dem Zitronensaft beträufeln. Birnenviertel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in den Kochtopf geben und unterrühren. Unter rühren die Masse zum kochen bringen. Sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Orangenschale und Gewürzsäckchen entfernen. Die noch heiße Marmelade vom Herd nehmen, mit dem Pürierstab alles ganz fein pürieren. In die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Gelee von rosa Grapefruit mit Himbeer:

Die Zitrone auspressen und circa 30 Gramm abmessen. Himbeeren in ein Sieb geben, kurz abbrausen, danach etwas trocken tupfen. Himbeeren in einer Schale zerdrücken, mit dem Zitronensaft übergießen und mit dem halben Esslöffel Zucker mischen. Kurz ziehen lassen. Orangen und

rosa Grapefruit aufschneiden und mit Hilfe der Saftpresse entsaften. Den Saft und etwas von dem Fruchtfleisch in einen Topf geben. Den Gelierzucker abmessen und in den Topf mischen. Die Himbeermischung durch ein Sieb streichen und das feine Mark in den Kochtopf geben. Unter rühren die Masse zum kochen bringen. Sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Das heiÙe Gelee in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen. Möglicherweise bildet sich bei dieser Marmelade Schaum, diesen abschöpfen, bevor die heiÙe Masse abgefüllt wird.

Kleine Tütchen aus Filouteig:

Friteuse auf eine Temperatur von 160 Grad vorheizen. Schillerlockenform mit etwas Fett einreiben. Den Teig auseinanderrollen, zwei Filouteigblätter übereinander legen. Aus dem fertigen Teig mit einem scharfen Messer etwa zwölf mal zwölf Zentimeter große Quadrate schneiden. Diese Quadrate um die gefettete Form rollen, so dass ein kleines Tütchen entsteht. Die äußerste Teigecke mit etwas Eiklar bepinseln und verschließen. In der Friteuse circa drei Minuten hellbraun backen. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Tütchen in einem Eistütenhalter stellen. In je eine Tüte eine Marmelade und das Chutney einfüllen und servieren.

Eckart Witzigmann am 26. September 2008

Fisch

Eismeer-Saibling in Salz-Kräuter-Kruste

Für 4 Personen

Kräuter-Salz-Kruste:

250 g Spinat	150 g Basilikumblätter	150 g Petersilienblätter
30 g Rosmarinnadeln	30 g Salbeiblätter	750 g Meersalz, grob
750 g Mehl	150 g Eiweiß	

Eismeersaibling:

4 Eismeersaiblingfilets, a 200 g	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------------------	---------------	---------------

Olivenstampf:

12 Kartoffeln, klein	100 ml Weißwein	20 Oliven, grün
20 Basilikumblätter	Olivenöl	Meersalz, fein
Pfeffer	Wildkräuter	

Kräuter-Salz-Kruste:

Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und überschüssiges Wasser ausdrücken. Basilikum, Petersilie, Rosmarin und Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Das Meersalz mit den Kräutern und dem Spinat in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis alles fein gehackt ist. Mit Mehl und Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eisbeersaibling:

Den Teig etwa drei Millimeter dick ausrollen und in acht Rechtecke schneiden, vier davon als Unterseite verwenden. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Filet mit der Hautseite nach oben auf die Rechtecke setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Filet mit jeweils einer zweiten Teigplatte verschließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die „Päckchen“ darauf setzen. Auf mittlerer Schiene im Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen.

Olivenstampf:

Die Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und bissfest garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Oliven klein hacken und zu der Masse geben. Die Basilikumblätter fein schneiden und alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter-Salz-Kruste mit einem Sägemesser rundum aufschneiden und den Deckel aufklappen. Die Haut vom Eismeersaibling mit einer Gabel vorsichtig abziehen. Das Fischfilet mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Olivenstampf anrichten. Mit Wildkräutern garnieren.

Cornelia Poletto am 23. Dezember 2008

Falscher Salade Nicoise mit Thunfisch

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln, fest	1 Baguette	2 EL Senf, scharf
2 EL Zitronensaft	8 EL Olivenöl	200 g Bohnen, grün
8 Tomaten	5 Eier	1 Kopfsalat
200 g Thunfisch in Olivenöl	4 EL Oliven, schwarz	8 Sardellenfilets
1 Knolle Knoblauch, jung	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Baguette in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anrösten und abtropfen lassen. Aus Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer und einem rohen Eigelb eine Vinaigrette rühren. Die grünen Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Tomaten in kochendem Salzwasser enthäuten, halbieren und entkernen. Vier Eier in fünf bis sechs Minuten wachweich kochen. Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette anmachen. Kartoffeln, Baguettescheiben, grüne Bohnen, Tomaten, Oliven und gekochte Eier um den Salat herum drapieren. Das Öl vom Thunfisch abgießen. Den Thunfisch und einige Sardellenfilets auf dem Salat verteilen.

Tipp:

Knoblauch gehört eigentlich nicht in dieses Rezept hinein, man kann aber die Schüssel mit einer Knoblauchzehe ausreiben, was sehr zurückhaltend aromatisiert.

Kolja Kleeberg am 27. Juni 2008

Gebackenes Sashimi vom Lachs auf Wasabi-Butter

Für 4 Personen

400 g Lachs	4 Nori-Blätter	1 Tube Wasabi
100 g Ingwer, eingelegt	200 g Tempuramehl	1 Bund Schnittlauch
3 Fleischtomaten	1 Pck. Tobikko	100 ml Balsamico, alt
100 ml Olivenöl	2 Zitronen	200 ml Weißwein
10 Pfefferkörner	1 Pck. Butter	Fett zum Frittieren
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten blanchieren und enthäuten, das Fruchtfleisch entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Zitronen auspressen. Mit Schnittlauch, vier Esslöffeln Tobiko, Olivenöl, Zitronensaft und altem Balsamico vermengen. Den Lachs in vier gleich große Stücke schneiden und auf die Noriblätter legen. Mit Wasabi einstreichen und mit Ingwer belegen, einrollen und kurz liegen lassen. Tempuramehl mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Lachsrollen durch den Tempurateig ziehen und in der Friteuse knusprig backen. Den Weißwein mit dem Pfeffer auf die Hälfte reduzieren lassen, passieren und mit einer Packung Butter aufmischen, mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken. Anrichten!

Steffen Henssler am 19. Dezember 2008

Gebratene Rotbarbe auf Bouillabaisse Gemüse

Für 4 Personen

2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Karotte, klein	1 Fenchelknolle
4 EL Olivenöl	10 Safran-Fäden	50 ml Weißwein
100 ml Fischfond	2 Tomaten	50 g Perlzwiebeln, eingelegt
4 Rotbarbenfilets, küchenfertig	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
2 Kartoffeln, groß	1 Bund Basilikum	Zitronensaft
Frittierfett	Salz	Pfeffer

Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und sorgfältig waschen. Karotte schälen. Fenchel, Karotte und Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen in zwei Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Safran-Fäden würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond auffüllen. Bei reduzierter Hitze das Gemüse gar kochen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Filets schneiden und diese halbieren. Perlzwiebeln und Tomatenfilets zu dem Gemüse geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsespaghettimaschine feine Spiralen rausdrehen. In heißem Frittierfett einige Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen. Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Jeweils ein Basilikumblatt in eine Schöpfkelle legen und mit einer kleineren Schöpfkelle das Basilikumblatt andrücken. Das Basilikumblatt auf diese Weise einige Sekunden in das noch heiße Frittierfett halten. So behält das Basilikumblatt seine Form. Die Rotbarbenfilets in zwei Esslöffel Olivenöl mit Thymian und angedrücktem Knoblauch auf der Hautseite knusprig anbraten, wenden, langsam fertig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft über den Fisch träufeln. Das Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten, je zwei Filets darauf geben und mit den frittierten Kartoffelspiralen und Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 26. September 2008

Gedämpfte Seezungen-Röllchen mit Pecorino-Schaum

Für 4 Personen

Gedämpfte Seezungenröllchen:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	6 Seezungenfilets	300 g Blattspinat
150 g Zuckerschoten	10 Stangen Spargel, grün	2 Schalotten
30 g Ingwer	3 Stangen Zitronengras	200 ml Fischfond
200 g Pecorino	150 g Schlagsahne	Zucker, Butter

Frischkäsenocken:

150 g Weißbrot, ohne Rinde	100 ml Milch	2 Eier
150 g Schafsfrischkäse	150 g Ricotta, weich	2 EL Hartweizengrieß
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Gedämpfte Seezungenröllchen:

Lachsfilet und Seezunge in Scheiben schneiden. Spinat kurz in Wasser abkochen. Eine Seite Seezunge mit Spinat belegen und darauf eine Lachsscheibe geben. Alles zu einer Rolle wickeln und mit Garn oder einem Ring umwickeln. Zuckerschoten und Spargel in Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Ingwer schälen und würfeln. Mit dem Fischfond erhitzen und die Zitronengrashalme dazugeben. Die Fischröllchen mit einem passenden Dämpfeinsatz über dem Fond garen. Aus dem Sud eine Soße aus Sahne, etwas Butter und Pecorino kochen. Die Soße mit einem Stabmixer leicht aufschäumen. Zuckerschoten und Spargel in Öl anbraten und leicht mit Zucker karamellisieren.

Frischkäsenocken:

Das Brot in Würfel schneiden und mit Milch beträufeln. Eier mit Salz Pfeffer und Muskatnuss mischen. Schafsfrischkäse durch ein Sieb streichen und mit den Eiern und Ricotta vermischen. Grieß und das Weißbrot unterheben. Alles gründlich vermischen und die Masse kurz ruhen lassen. Nocken formen und in Salzwasser zehn Minuten köcheln lassen. Anrichten!

Steffen Henssler / Erfmann am 14. November 2008

Lachs-Filet im Kartoffel-Mantel, Garnelen-Frühlingsrolle

Für 4 Personen

Für Lachsfilet:

4 Stück Lachsfilet, a 150 g	2 Kartoffeln, groß	600 g Garnelen
1 Bund Koriander	5 Stück Frühlingszwiebel	2 EL Sesamöl
1 Glas Currypaste	1 Tube Wasabi	200 ml Sojasoße
Öl	Salz	Pfeffer

Für Zitronenbutter:

300 ml Weißwein	500 g Butter	1 Zitrone
Pfefferkörner	Lorbeerblätter	

Lachsfilet:

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, danach von allen Seiten dünn mit Wasabi einstreichen. Die Kartoffeln durch eine Gemüsespaghettimaschine drehen und den Fisch damit einwickeln. In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und dann auf kleiner Flamme gar ziehen lassen. Sojasoße, Currypaste und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Garnelen hacken. Koriander zupfen, hacken und zu der Garnelenmasse geben. Frühlingszwiebel klein schneiden und mit dem Sesamöl dazugeben und vermengen. Mit der Salz-Pfeffer-Sojasoße-Currypaste abschmecken. Die Masse in Frühlingsrollenblätter einwickeln und in heißem Öl frittieren.

Zitronenbutter:

Weißwein mit Pfefferkörnern und Lorbeer reduzieren auf 200 Milliliter, passieren und die kalte Butter einmischen. Den Saft der Zitrone auspressen, dazugeben und fertig!

Steffen Henssler am 04. Juli 2008

Lachs-Forelle mit Meerrettich-Kruste auf Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

Lachsforelle:

1,5 kg Lachsforelle, filetiert	50 g Butter, zimmerwarm	2 – 3 EL Zitronensaft
0,5 Stück Meerrettich	50 g Semmelbrösel	200 ml Sekt, trocken

Salz

Lauchgemüse:

6 – 8 Stück Lauch, mitteldick	500 ml Weißwein, trocken	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	400 ml Fischfond	80 ml sehr trockener Wermut
100 g Butter, eiskalt	3 EL Sahne, geschlagen	8 – 10 Kartoffeln, groß

Petersilie, Salz
Zucker, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Lachsforelle:

Die Saftpfanne des Backofens mit etwas Butter einfetten. Die Fischfilets mit den Außenseiten nach unten in die Saftpfanne legen. Die Semmelbrösel mit einem Teelöffel Salz und dem geriebenem Meerrettich mischen und gleichmäßig über den Fisch streuen. Die restliche Butter darauf verteilen. Den Sekt in die Saftpfanne gießen, den Fisch in die zweite Leiste des Ofens schieben und vier bis sechs Minuten garen, dann drei bis vier Minuten unter den Grill schieben, bis die Kruste hellbraun ist. Zitronensaft über den Fisch träufeln.

Lauchgemüse:

Den Lauch klein schneiden, waschen, mit 250 Milliliter Wein und Salz weich dünsten. Zum Schluss Crème-fraîche und Sahne unterheben und abschmecken. Den Fischfond mit 250 Milliliter Wein und Wermut auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann Butter einschwenken und alles sehr schaumig mit einem Pürierstab aufschlagen. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und mit etwas Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser 20 Minuten garen. Die Lachsforelle mit dem Lauchgemüse anrichten. Teller mit Petersilie garnieren.

Alexander Herrmann / Feige am 07. November 2008

Lachs-Rillettes

Für 4 Personen

Mayonnaise:

2 Eier	0,5 TL Senf, scharf	250 – 300 ml Öl, neutral
Zitronensaft	Cayennepfeffer	Meersalz, fein

Lachsrillettes:

500 g Lachs	4 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
1 TL Meerrettich	0,2 cl Tomatenessig	2 Tomaten
Weißbrot, Dill	Salz, Pfeffer	Piment

Mayonnaise:

Eigelb mit Senf und einer Prise Salz verrühren und eine Minute stehen lassen. Öl in einen dünnen Strahl erst langsam, dann zügiger unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugießen und kräftig unterschlagen, bis eine feste, aber cremige Mayonnaise entstanden ist. Falls die Mayonnaise zu fest wird, einfach ein paar Tropfen Zitronensaft dazugeben. Mit Salz, Zitrone und Cayennepfeffer abschmecken. Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen verzehren.

Lachsrillettes:

Den Lachs im Dampf garen, abkühlen lassen und in kleine Stücke zerteilen. Schalotten und Schnittlauch klein schneiden, hinzufügen und mit dem Meerrettich und 100 Gramm der Mayonnaise verrühren. Dann alles vorsichtig mit etwas Tomatenessig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Weißbrot in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne etwas anrösten. Tomatenscheiben auf den Tellerrand legen und mit restlichem Tomatenessig beträufeln. Die Lachsrillettes auf der Tellermitte drapieren, mit Dill garnieren und dazu das Brot reichen.

Lea Linster am 31. Oktober 2008

Mozzarella in Carozza

Für 4 Personen

2 Stück Büffelmozzarella, a 125 g	2 Eier	120 ml Milch
24 Scheiben Baguette, frisch	2 Sardellenfilets	12 Blatt Basilikum
4 Tomaten, getrocknet	1 EL Oliven, schwarz	200 g Butterschmalz
3 EL Parmesan, gerieben	3 EL Mehl	5 EL Semmelbrösel
1 Blattsalat	Salz	Pfeffer, schwarz

Mozzarella abtropfen lassen und in je sechs Scheiben schneiden. Sardellen, getrocknete Tomaten und Oliven mit einem Messer klein schneiden, mischen und auf den zwölf Mozzarellascheiben verteilen. Die Eier mit der Milch, Salz und Pfeffer vermengen. Aus geriebenem Parmesan, Mehl und Semmelbröseln eine Panade herstellen. Nun die Mozzarellascheiben auf zwölf Brotscheiben verteilen. Je ein Basilikumblatt drauf geben, eine Prise schwarzen Pfeffer, die restlichen Brotscheiben darüber und die Ränder fest andrücken. Danach alle Schnittchen mit der Eiernmilch begießen, einmal drehen, einziehen lassen und danach vorsichtig panieren. Dabei unbedingt die Ränder nochmals andrücken. Die Schnittchen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun backen, auf einem Küchentuch entfetten und schnell mit dem Blattsalat servieren.

Ralf Zacherl am 14. November 2008

Peterfisch-Filet im Spinat-Blatt, Morchel-Spargel-Ragout

Für 4 Personen

Für den Petersfisch-Filet:

2 Petersfisch-Filets	200 g Zanderfilet	300 – 400 ml Sahne
2 cl Sherry, trocken	2 Zitronen, unbehandelt	1 Trüffel, klein, schwarz
20 Spinatblätter, groß	1 Bund Estragon	200 ml Fischfond
100 ml Weißwein	Butter	Salz
Tabasco	Muskatnuss	

Für den Morchel-Champagnerschaum:

2 Schalotten	150 ml Champagner	200 g Morcheln, frisch
200 ml Fischfond	100 ml Sahne	2 EL Stärke
Traubenkernöl	Butter	Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Für Morchel-Spargelragout:

15 Stangen Spargel, grün	20 g Trockenmorcheln	50 g Butter
300 ml Gemüsefond	3 EL Zucker, braun	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Saint Pierre-Filet:

Die Spinatblätter waschen und in reichlich Salzwasser kurz blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Das Zanderfilet im Mixer so lange mit kalter Sahne mixen, bis eine schöne Farce entstanden ist. Die Haut der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Farce dann mit Salz, Muskatnuss, Tabasco, Sherry, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Den schwarzen Trüffel bürsten, würfeln und dann kurz in etwas Butter anschwemmen. Zusammen mit geschnittenem Estragon zur Farce geben. Die Spinatblätter eng und überlappend aneinander legen, etwas Farce darauf streichen und je ein Saint Pierre-Filet darauf setzen. Alles dann zu einem Päckchen formen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Weißwein und Fischfond aufgießen und dann bei circa 170 Grad acht Minuten garen lassen. Der Fisch muss innen noch glasig sein.

Morchel-Champagnerschaum:

Für die Soße die Schalotten würfeln, kurz in Öl anschwitzen und mit Fischfond und Sahne zusammen mit den im lauwarmen Wasser eingeweichten Morcheln stark reduzieren lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Dann mit Zitronensaft, Champagner und etwas Butter abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Morchel-Spargelragout:

Den Spargel putzen und bissfest blanchieren, den braunen Zucker karamellisieren lassen. Den Spargel dazugeben und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Butter abschmecken. Die Trockenmorcheln gründlich waschen und zum Schluss dazugeben. Das Spinatpäckchen in der Mitte durchschneiden und ein Stück auf dem Spargel-Morchel-Ragout anrichten. Die Soße nach einmal kräftig aufschäumen und arrangieren.

Alexander Herrmann / Digel am 06. Juni 2008

Schollen-Filets Finkenwerder Art auf Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Schollenfilets:

4 Schalotten	100 g Bauchspeck	30 g Butter
10 Zweige Blatt Petersilie	70 g Panko Brösel	0,5 Zitrone, unbehandelt
8 Schollenfilets, küchenfertig	80 g Mehl	50 g Butterschmalz
50 ml Butter, flüssig	200 g Nordseekrabben	1 EL Thymian, frisch
Salz	Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle

Kartoffelsalat:

600 g Salatkartoffeln	50 ml Balsamico bianco	200 ml Geflügelfond
1 EL Senf, feinscharf	6 EL Pflanzenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Schollenfilets:

Schalotten schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Speck darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Blatt Petersilie von den Stielen zupfen und die Blätter fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte der Speckmischung zusammen mit den Panko Bröseln, Blatt Petersilie, Thymian, Nordseekrabben und Zitronenschale mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Speckmischung auf den Filets verteilen, mit der flüssigen Butter und Zitronensaft beträufeln und im Backofen unter dem vorgeheizten Grill etwa drei bis vier Minuten goldbraun gratinieren.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. In gleichmäßige Scheiben schneiden. Die andere Hälfte der Speckmischung mit etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Den Salat mit dem Schnittlauch mischen, nochmals kräftig abschmecken, auf Tellern verteilen und je zwei Schollenfilets darauf anrichten.

Johann Lafer am 12. Dezember 2008

Seezungen-Filets im Haselnuss-Mantel mit Orangen-Spargel

Für 4 Personen

Für Spargel:

20 Stangen Spargel, grün	2 Orangen, unbehandelt	100 ml Weißwein
300 ml Orangensaft	300 ml Geflügelfond	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	10 Pfefferkörner, weiß	50 g Butter, kalt
0,25 Bund Blattpetersilie	Butter	Salz, Pfeffer

Für Seezungenfilets:

3 EL Haselnusskerne	1 EL Semmelbrösel	3 Zehen Knoblauch
8 Stück Seezungenfilet	30 g Butter	2 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian	Öl	Kerbel

Spargel:

Für diese Zubereitungsart benötigen sie einen Dämpftopf. Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Orangen in Scheiben schneiden und in das mit Butter eingefettete Garblech verteilen. Die Schalotte schälen, vierteln und zusammen mit Weißwein, Orangensaft, Geflügelfond, Thymianzweigen und den weißen Pfefferkörnern in einen Dämpf- topf geben und erhitzen. Das Garblech über den leicht köchelnden Orangensud stellen und den Spargel zugedeckt bei 75 bis 80 Grad (mit dem Thermometer gelegentlich überprüfen) etwa 15 Minuten garen. Anschließend den Spargel warm stellen. Den Spargelsud durch ein Sieb passieren etwas einreduzieren und die kalte Butter unterrühren. Mit Orangenblütensalz und Pfeffer würzen, zuletzt einen Esslöffel gehackte Petersilie unterrühren. Den Backofen auf 180 Grad vor- heizen.

Seezungenfilets:

Von einem Thymianzweig die Blätter abzupfen, eine Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und im Ofen circa fünf Minuten rösten, anschließend abküh- len lassen, fein hacken und mit Semmelbrösel, Thymianblätter und fein gehacktem Knoblauch vermengen. Die Seezungenfilets mit etwas Öl einpinseln. Jeweils drei bis vier Spargelspitzen in die Seezungenfilets einwickeln und mit Schaschlikspießen befestigen. Nun von beiden Seiten in der Haselnussmischung wenden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, die Fischrollen vorsichtig von beiden Seiten anbraten. Zwei angedrückte Knoblauchzehen und zwei Thymian- zweige dazugeben und die Filets bei milder Hitze gar ziehen lassen. Die Fischrollen in zwei Teile schneiden und die Schaschlikspieße entfernen. Mit dem Orangensud beträufeln und mit einigen frischen Kerbelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 01. August 2008

Steinbutt-Ravioli mit Crème-Spinat, Balsamico-Schaum-Soße

Für 4 Personen

Ravioli:

200 g Mehl	50 g Grieß	2 EL Olivenöl
7 Eier	Salz	

Steinbuttfüllung:

200 g Steinbutt, küchenfertig	1 Ei	4 Stangen Spargel, grün
Sahne, kalt	Noilly Prat	Salz
Pfeffer	Chili	

Crèmespinat:

500 g Spinat, jung, küchenfertig	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
200 ml Geflügelfond	Sahne	Butter
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Chili		

Weißer Balsamicoschaumsoße:

1 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	150 ml Fischfond
50 ml Balsamico, weiß	100 ml Sahne	50 g Crème-double
30 g Butter, kalt	1 EL Sahne	2 Tomaten
Salz	Pfeffer	Pinienkerne
Kräuter		

Steinbuttravioli:

Mehl, Grieß, Olivenöl, sieben Eigelb und Salz in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz des Teiges gegebenenfalls Mehl oder etwas kaltes Wasser zugeben. Dann mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Steinbuttfüllung:

100 Gramm Steinbutt in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die übrigen 100 Gramm kurz im Gefrierfach anfrieren und anschließend mit kalter Sahne, Eiweiß, etwas Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Chili im Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Den zuvor kurz abgekochten Spargel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den zur Seite gestellten Steinbuttwürfeln zur Farce geben. Nochmals abschmecken. Den Nudelteig mehrfach durch die Nudelmaschine drehen. Die Nudelplatte auf eine gemahlte Fläche legen und die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die zweite Platte auflegen. Dann Kreise ausstechen. Die Ravioli von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben und bis zur Verarbeitung zur Seite legen. Steinbuttravioli in leicht kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Crèmespinat:

Butter zerlassen. Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Anschließend den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Zunächst nur wenig Fond und Sahne zugeben. Kurz miterwärmen und dann mindestens drei Minuten lang in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei soviel Fond und Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die cremige Masse zurück in den Topf geben, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat pikant abschmecken.

Weißer Balsamicoschaumsoße:

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter

herausnehmen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Steinbuttravioli mit dem weißen Balsamicoschaum überziehen. Daneben den Spinat drapieren. Mit abgezogenen Tomatenwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann / Böckelmann am 05. September 2008

Thunfisch-Sashimi und Tatar auf knusprigem Crostini

Für 4 Personen

Thunfischsashimi:

4 EL Sojasoße	2 EL Pflaumenwein	2,5 EL Sesamöl
1 TL Wasabi	1,5 TL Zucker	300 g Thunfischfilet
4 EL Sesam	Holunder-Konfitüren-Senf	Salz

Thunfischtatar:

200 g Thunfischfilet	1 Schalotte	0,5 EL Petersilie
4 EL Olivenöl	2 EL Sojasoße, hell	1 EL Crème-fraîche
0,5 EL Koriandergrün	0,5 Limone, unbehandelt	Salz
Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	Koriander, gemahlen

Crostini:

1 Ciabatta-Brot

Kokos-Wasabi-Crème:

50 g Kokoscreme	50 g Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste
150 g Rucola	2 EL Sesamöl	1 EL Reisessig
Salz	Pfeffer	Zucker

Thunfischsashimi:

Sojasoße, Pflaumenwein, Sesamöl, etwas Salz und Wasabi miteinander verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Thunfischfilet mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden. Diese in der Sojasoßenmischung marinieren und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend kurz in einer Pfanne von beiden Seiten circa zehn Sekunden scharf anbraten. Holunder-Konfitüren-Senf darüber pinseln und in Sesam wälzen.

Thunfischtatar:

Das Thunfischfilet in ganz kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotte fein schneiden, Petersilie und Koriandergrün hacken. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Schalotte, Petersilie, gemahlene Koriander, Olivenöl, Sojasoße, Crème-fraîche, Koriandergrün, Abrieb und Saft der Limone zu den Thunfischwürfeln geben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Das Ciabatta-Brot in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben im Backofen fünf bis sieben Minuten trocknen.

Kokos-Wasabi-Crème:

Kokoscreme und Crème-fraîche glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit der Wasabipaste die gewünschte Schärfe herstellen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Sesamöl, Reisessig, Salz und Pfeffer marinieren. Thunfischtatar, Thunfischsashimi und die Crostini auf Tellern anrichten. Mit der Kokos-Wasabi-Crème beträufeln und mit dem Rucola servieren.

Johann Lafer am 17. Oktober 2008

Wild-Lachs-Risotto mit Pfifferlingen und Thaispargel

Für 4 Personen

120 g Reis, z. B. Carnaroli	50 g Zwiebeln	1 dl Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	350 g Geflügelbrühe	100 g Pfifferlinge, klein
100 g Thai Spargelspitzen	1 Bund Frühlingszwiebel	120 g Wildlachs, küchenfertig
80 g Butter	80 g Parmesan	1 EL Mascarpone
Maldon-Sea-Salt	Pfeffer, schwarz	

Knoblauch schälen, putzen und mit den gewürfelten Zwiebeln in einer Sauteuse in Olivenöl unter Rühren blond anschwitzen. Reis hinzufügen, mit Maldon Sea Salt und Pfeffer abschmecken und dann unter Rühren die kochende Geflügelbrühe nach und nach angießen, bis das Risotto bissfest gegart ist. Butter, gehobelten Parmesan und Mascarpone mit einem Holzlöffel einarbeiten. Pfifferlinge, Thai Spargelspitzen und Frühlingszwiebeln putzen. Anschließend die Frühlingszwiebeln in zwei Millimeter dünne Ringe schneiden, Wildlachs in zwei Mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Pfifferlinge, Thai Spargelspitzen, Frühlingszwiebel und Wildlachs vorsichtig unterheben und sofort in einem tiefen Teller servieren.

Christian Lohse am 29. August 2008

Zander in Pistazien-Kruste auf Sommer-Gemüse-Tarte

Für 4 Personen

Für Sommergemüse-Tarte:

4 Blätter Strudelteig	50 g Butter, flüssig	30 g Parmesan
4 Tomaten	1 Paprika, gelb	1 Zwiebel, rot
2 EL Olivenöl	1 Bund Zitronenmelisse	Salz, Pfeffer

Für Zander mit Pistazienkruste:

4 Stück Zanderfilet	25 g Butter	100 g Pistazien, ungesalzen
2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Pfefferminze

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sommergemüse-Tarte:

Die aufgetauten Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und in eine gebutterte Form legen. Die Tomaten und die rote Zwiebel in Spalten schneiden. Die Paprika in Streifen hacken. Das Gemüse mit der gehackten Zitronenmelisse, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und dekorativ auf vier Formen verteilen. Die Sommergemüse-Tarte im unteren Teil des Backofens etwa zehn Minuten backen. Anschließend mit fein geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Zander mit Pistazienkruste:

Die Zanderfilets salzen und mit der Hautseite nach unten auf Backpapier legen. Die Pistazien grob hacken und das Toastbrot fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Butter, Pistazien, Brotwürfel, Zitronenschale und Pfefferminze gut mischen und salzen. Auf den Fischfilets verteilen und leicht andrücken. Im Ofen bei 220 Grad circa zehn Minuten backen.

Andreas C. Studer am 18. Juli 2008

Zander mit Schnittlauch-Butter pochiert und Kürbis-Gemüse

Für 4 Personen

Zander mit Schnittlauchbutter:

400 g Zander, küchenfertig 0,5 Bund Schnittlauch 4 EL Butter
Meersalz

Kürbisgemüse:

400 – 500 g Kürbis 40 g Speckscheiben, dünn 4 Zweige Thymian
400 ml Gemüsebrühe 1 Zwiebel, klein 1 EL Butterschmalz
0,5 Zehen Knoblauch 3 Scheiben Toastbrot Salz, Pfeffer

Soße:

1 Zwiebel 0,5 EL Butterschmalz 0,2 l Weißwein
100 ml Brühe 0,3 l Sahne 1 EL Senf, mittelscharf
1 TL Butter 1 Schuss Milch Salz, Pfeffer

Den Backofen 90 Grad vorheizen.

Zander mit Schnittlauchbutter:

Schnittlauch in feine Scheiben schneiden und mit Butter in einem Töpfchen zerlaufen lassen. Den Zander in Portionen schneiden. Ein Backblech mit etwas Schnittlauchbutter bestreichen. Den Zander darauf setzen und mit der restlichen Schnittlauchbutter großzügig einstreichen. Mit einer Prise Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten glasig garen.

Kürbisgemüse:

Den Kürbis und die Zwiebel schälen, in Würfelchen schneiden und in einem Topf mit einem halben Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen bis er leicht bedeckt ist und bei mittlerer Hitze langsam weich köcheln. Zum Schluss mit Thymianblätter, Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem halben Esslöffel Butterschmalz und Knoblauch braun und kross braten. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der gleichen Pfanne die Toastbrot-Würfel kross braten.

Soße:

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in Butterschmalz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einköcheln lassen. Danach Brühe und die Sahne hinzugeben und ebenfalls einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Senf, Salz, Butter und etwas Milch aufmischen. Das Kürbisgemüse auf Teller geben, den Zander darauf setzen, mit der Senfsoße übergießen und mit Speckcroutons garnieren.

Alexander Herrmann am 31. Oktober 2008

Zweierlei Fisch mit zweierlei Püree

Für 4 Personen

0,5 l Gemüsebrühe	7 – 8 Kartoffeln, groß, violett	1 Kürbis, Hokkaido
150 – 200 g Linsen, rot	0,5 l Rinderbrühe	30 g Wilde Möhre Samen
300 g Butter	2 Filetstränge vom Seeteufel	1 Ei
100 ml Sahne	50 g Brennesselsamen	4 Filets vom Seewolf
1 Limone, unbehandelt	750 ml Milch	3 EL Steinklee-Öl
3 EL Olivenöl	Geraniensirup	Salz
Meersalz	Pfeffer	Muskatnuss
Macisblüte, gemahlen	Mehl zum Panieren	Geranienblüten
Kürbiskerne		

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe garen. Den Kürbis von Stiel- und Blütenansatz und eventuell auch Goldadern befreien, halbieren und mit einem scharfkantigen Löffel die Kerne herausnehmen. Die Kürbishälften nochmals in Viertel bis Achtel zerteilen und in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben zerkleinern. Die Kürbisscheiben zusammen mit den roten Linsen in der Rinderbrühe zehn bis 15 Minuten garen. Etwa einen Liter Wasser zum Kochen bringen. Zwei Drittel der Wilde Möhre Samen im Mörser anstoßen, in einen Topf geben und mit dem kochendem Wasser überbrühen. Etwas Geraniensirup dazu geben. Mit einem Deckel zudecken und kurz ziehen lassen. Die Seeteufel-Stränge in portionsgerechte Teile schneiden, in den Sud der Wilde Möhre Samen legen und den verschlossenen Topf im Herd warm stellen. Panierstation vorbereiten: Einen Teller mit Mehl, eine Schüssel mit Ei und Sahne verquirlt, einen Teller mit Brennesselsamen, die mit etwas gemahlenem Pfeffer vermischt werden. Seewolf in Tranchen schneiden, beidseitig mit Meersalz würzen. Limonenschale abreiben und die Seewolftranchen damit würzen. Limone halbieren und entsaften. Die Seewolftranchen mit dem Saft beträufeln. In eine Schüssel drei Esslöffel Butter geben und zum Schmelzen in den vorgeheizten Backofen stellen. Kartoffeln abseihen. Milch erhitzen. Kartoffeln in die Schale mit der inzwischen geschmolzenen Butter pressen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit der erhitzten Milch zu gewünschter Konsistenz verrühren. Abschmecken und warm stellen. Die gegarte Linsen- Kürbismasse mit dem Stab pürieren und mit Macis würzen. Abschmecken und warm stellen. Den Seewolf panieren und in Olivenöl und etwas Butter bei mittlerer Hitze knusprig ausbacken. Die Seeteufelfilets ganz kurz auf der Fleischseite in Steinklee-Öl anbraten, auf die Hautseite wenden und zum Braten beschweren, damit sie sich nicht rollen. Restliche Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen und die restlichen Möhren-Samen leicht zerreiben und mit hinein geben. Die Seeteufelfilets aus dem Sud nehmen, salzen und in der Butter schwenken. Alles anrichten und mit Kürbiskernen und Geranienblüten garnieren.

Sohyi Kim am 05. Dezember 2008

Geflügel

Enten-Brust-Filet mit Rote Beeren-Soße

Für 4 Personen

Entenbrustfilet:

2 Entenbrustfilets	15 g Pfeffer, schwarz	20 g Ingwer, frisch
20 cl Ahornsirup	Öl	Meersalz

Rote Beeren-Soße:

1 dl Himbeeressig	20 cl Cassis Liqueur	20 cl Johannisbeerlikör
5 cl Sherry-Essig	50 g Himbeeren	50 g Johannisbeeren, rot
50 g Johannisbeeren, schwarz	Salz	Pfeffer
Butter		

Fruchtspieße:

1 Schale Beeren, gemischt	Holzspieße
---------------------------	------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Magret de canard:

Die Entenbrustfilets rundherum schön gerade schneiden und überschüssiges Fett entfernen. Mit einem Messer in die Haut ein Schachbrettmuster schneiden, ohne dabei bis zum Fleisch zu kommen. Dann die Hautseite in grob zerstoßenem Pfeffer drücken. Den Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit dem Ahornsirup mischen. Die Entenbrustfilets in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Ingwer-Ahornsirup auf der Hautseite sanft anbraten. Nach etwa sechs Minuten ist das Fett heraus gelaufen und die Haut wird knusprig. Die Fleischseite mit Meersalz würzen. Das Fleisch in einer Pfanne für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Das Fleisch soll innen rosa bleiben. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem angewärmten Teller, mit der Hautseite nach oben, einige Minuten ruhen lassen. So wird das Fleisch noch zarter.

Rote Beeren-Soße:

Himbeeressig, Cassis Liqueur, Johannisbeerlikör und Sherry-Essig circa 15 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren vermengen. Die Fruchtsoße so durch ein Sieb passieren und stoßen, dass das ganze Fruchtfleisch mit durchgedrückt wird. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Fruchtspieße:

Die gemischten Beeren waschen und säubern und auf die Holzspieße stechen. Die Entenbrustfilets in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Dazu die Rote Beeren-Soße servieren.

Tipp:

Als zusätzliche Beilage passen gedünstete Kartoffeln und Zuckerschoten.

Lea Linster am 08. August 2008

Gänse-Brust-Carpaccio

Für 4 Personen

Carpaccio:

3 Gänsebrüste, geräuchert

Walnuss-Gemüse-Vinaigrette:

1 Stange Staudensellerie

20 ml Olivenöl

0,5 TL Zucker

2 EL Zucker, braun

Pfeffer

1 Karotte, klein

30 ml Balsamico bianco

70 ml Walnussöl

1 Chilischote, rot

2 Schalotten

20 ml Geflügelfond, kräftig

40 g Walnusskerne

Salz

Getrüffelter Rotkohlsalat:

1 Rotkohl, ca. 500 g

0,5 EL Honig

1 EL Trüffelöl

Nelken aus der Gewürzmühle

1 EL Zucker

150 ml Johannisbeersaft

2 Zweige Kerbel

Salz

2 EL Apfelmus

4 EL Balsamico, alt

Zimtstange aus der Gewürzmühle

Pfeffer

Carpaccio:

Die Gänsebrüste in dünne Scheiben schneiden, auf gekühlten Tellern auslegen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Walnuss-Gemüse-Vinaigrette:

Staudensellerie, Karotte und Schalotten putzen, waschen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Gemüsewürfel darin circa zwei Minuten anschwitzen. Balsamico, Geflügelfond, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Walnussöl unter ständigem Rühren zugeben und eine cremige Vinaigrette herstellen. Die Walnusskerne grob hacken. Braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Walnusskerne dazu geben und zwei Minuten rösten. Auf einem eingeölten Backblech einige Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit den Gemüsewürfeln unter die Vinaigrette rühren. Die Chilischote sehr fein hacken und ebenfalls in die Vinaigrette geben.

Getrüffelter Rotkohlsalat:

Den Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in sehr feine Streifen schneiden, zuerst mit Salz und Zucker, dann mit Apfelmus, Honig, Johannisbeersaft sowie je einer Prise Zimt und Nelken aus der Gewürzmühle würzen, alles gut durchkneten und durchziehen lassen. Den marinierten Rotkohl mit dem alten Balsamico-Essig und dem Trüffelöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Carpaccio von der Gänsebrust großzügig mit der Vinaigrette beträufeln, jeweils etwas Rotkohlsalat mittig darauf setzen und mit frischem Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2008

Glasierte Enten-Brust mit Honig

Für 4 Personen

2 Entenbrustfilets	1 Zitrone	1 Glas Honig, flüssig
0,5 l Rotwein, trocken	1 Knolle Knoblauch	5 Zwiebeln, rot
4 Schalotten	8 EL Apfelessig	2 EL Himbeergeist
120 g Johannisbeeren, rot	100 g Himbeeren	2 EL Kokosraspeln, geröstet
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz
Eichblatt	Radicchio	Friséesalat
Ciabatta		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Entenbrustfilets mit einer Marinade aus Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer gründlich einreiben und zwei bis drei Stunden zugedeckt marinieren. In der Zwischenzeit Eichblatt, Radicchio und den Friséesalat zupfen und auf einem Teller bunt anrichten. Die Schalotten, rote Zwiebeln und Knoblauch putzen und klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Filets scharf anbraten und dann im Backofen warm halten. 100 Gramm Johannisbeeren und Himbeeren pürieren. In den Bratensaft jetzt die Schalotten, rote Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, die pürierten Früchte mitkochen lassen. Mit dem Rotwein, Himbeergeist und Essig ablöschen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, kann die Pfanne vom Feuer genommen werden. Alles in eine Schüssel geben. Etwas von der Marinade und eventuell auch noch etwas Öl dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Ciabattabrot in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb anrösten. Die Entenbrustfilets aus dem Backofen befreien und in Scheiben geschnitten auf den Salat legen. Mit restlichen Johannisbeeren verzieren und Kokosraspeln darüberstreuen. Mit den gerösteten Brotscheiben servieren.

Johann Lafer / Eckmann am 19. September 2008

Hühner-Brust mit wenig indischen Gewürzen

Für 4 Personen

300 – 400 g Hühnerbrust	2 EL Öl	30 g Butter
1 Zwiebel, klein	4 Frühlingszwiebeln	1 Apfel
1 Tasse Basmatireis	5-6 Karotten	5-6 Zucchini
4-5 Frühlingszwiebeln	1 dl Weißwein	5 cl Sahne, flüssig
1 EL Garam-Masala	Öl	Butter
Salz	Zucker	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Hühnerfleisch in drei Mal drei Zentimeter große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit zwei Esslöffel Öl mischen. Mit Pfeffer, Salz und Garam-Masala gleichmäßig würzen. In 20 Gramm geklärter Butter etwa vier Minuten bei starker Hitze schön anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne heben, das überflüssige Fett abgießen und restliche Butter in die noch heiße Pfanne geben. Die Zwiebel in Halbringe schneiden, dazugeben und goldbraun werden lassen. Die Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Sahne hinzugeben, aufkochen lassen und das angebratene Hühnerfleisch hinzugeben. Vier Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und darüber streuen. Den Apfel mit Schale in jeweils 12 Scheiben schneiden. In etwas Butter mit ein wenig Zucker karamellisieren. Den Basmatireis mit fast der doppelten Menge an Wasser in einen Topf geben. Eine Möhre raspeln und ebenfalls in den Topf geben. Den Topf für ungefähr 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Karotten, Zucchini und die restlichen Frühlingszwiebeln säubern. Die Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und salzen. Das Hühnerfleisch zusammen mit den karamellisierten Apfelspalten, Basmatireis und dem Gemüse anrichten.

Lea Linster am 01. August 2008

Mais-Hähnchen-Brust, Orangen-Curry-Kruste, Spaghettini

Für 4 Personen

Maishähnchenbrust:

4 Maispouardenbrüste	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	0,5 Knolle Knoblauch	30 g Butter
2 EL Frucht-Senf Orange Curry	1 EL Crème-fraîche	0,5 Limette, unbehandelt
2 Scheiben Toastbrot	50 g Butter, kalt	Salz

Pfeffer

Asiatische Spaghettini:

400 g Spaghettini	100 g Zuckerschoten	50 g Shiitake-Pilze
1 Paprika, rot	2 EL Sesamöl	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	2 cm Ingwerknolle	0,5 Chilischote
40 ml Sojasoße	100 ml Geflügelfond	Koriander aus der Gewürzmühle
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste:

Die Maispouardenbrüste in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dabei Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter zugeben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze circa 15 bis 20 Minuten garen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schale der Limette abreiben. Frucht-Senf, Crème-fraîche und Limettenschale mischen. Die fertig gegarten Brüste auf der Hautseite mit der Fruchtsenf Mischung bestreichen. Das Toastbrot entrinden, in einer Küchenmaschine fein mahlen und auf die Brüste streuen. Butterflöckchen darüber verteilen und unter dem Backofengrill bei 220 Grad goldgelb gratinieren.

Asiatische Spaghettini:

Die Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Zuckerschoten und Pilze in feine Streifen schneiden. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen, schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Schalotten in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, Gemüse zugeben und einige Minuten anbraten. Geschälten Ingwer reiben, Chili fein würfeln, beides zu dem Gemüse geben und mit Sojasoße und Geflügelfond ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die abgegossenen Nudeln darin anschwenken, die Maishähnchenbrust aufschneiden und mit den Spaghettini servieren.

Johann Lafer am 05. September 2008

Picatta von Enten-Brust

Für 4 Personen

2 Entenbrüste, groß	50 g Mehl	2 Eier
300 g Spargel, grün	30 g Butter, flüssig	200 g Kartoffeln, mehlig
80 g Parmesan	0,5 l Geflügelbrühe	0,1 l Sahne
0,2 l Entensoße	0,1 l Hollandaise	1 Zwiebel
0,2 l Weißwein	1 Orange, unbehandelt	Butterschmalz
Oliveneröl	Salz	Pfeffer
Zitronensaft		

Die Entenbrüste von Haut und Sehnen befreien und in acht gleichgroße Stücke schneiden und plattieren. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Eiern, Mehl und 30 Gramm geriebenem Parmesan die Panade herstellen. Die Ente nun erst in Mehl und dann in der Parmesan-Ei-Panade wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten. Den Spargel waschen, unteres Drittel schälen, in Salzwasser gar kochen und mit flüssiger Butter einpinseln. Die Kartoffeln in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden und mit der Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Die glasige Masse mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe und Sahne auffüllen. Nach circa acht Minuten 30 Gramm Parmesan zugeben und servieren. Die Schale der Orange abreiben und zu der Entensoße geben. Den Spargel in der Hollandaise schwenken und mit der Ente und dem Kartoffelrisotto servieren. Restlichen Parmesan über das Gericht streuen. Die Ente mit Zitronensaft beträufeln.

Alfons Schuhbeck / Sartor am 17. Oktober 2008

Polettos Amalfi-Hähnchen

Für 4 Personen

1 Bauernhähnchen, 1,5 kg	2 Knoblauchzehen, jung	2 Zitronen, unbehandelt
100 g Butter, weich	3 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Basilikum	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Liebstöckl	1 Zweig Kerbel	2 EL Oliven, grün
500 ml Geflügelbrühe	Zitronensaft	Meersalz Zitrone
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Bauerngockel ausnehmen und waschen. Die Haut unter der Brust vorsichtig vom Hals aus vom Fleisch lösen. Den Bauerngockel von innen und außen kräftig mit Zitronen Meersalz und Pfeffer würzen. Knoblauch halbieren und zwei Zitronen in Spalten schneiden. Den Bauerngockel mit Knoblauch, Zitronenspalten und jeweils einem Zweig Estragon, Rosmarin und Thymian füllen. Für die Zitronenbutter die Blätter von zwei Estragonzweigen, dem Basilikum, dem Liebstöckl, dem Kerbel und der Petersilie abzupfen und fein schneiden. Die Kräuter mit gehackten Oliven, Butter, Geflügelbrühe und etwas Zitronensaft mischen. Mit Zitronen Meersalz abschmecken. Die Butter vorsichtig unter die Haut von Brust und Keulen schieben. Den Rest in die Haut einmassieren. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene auf einem Gitter mit Auffangwanne circa 30 bis 40 Minuten garen. Zwischendurch immer mit dem Bratfond nappieren. Sollte der Gockel nach 30 Minuten noch nicht kross sein, einfach ein paar Minuten auf voller Grillstufe nachbräunen. Den Bratensatz durch ein Spitzsieb in einen Topf passieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer nach schmecken. Den Bauerngockel tranchieren, den Bratenfond dazureichen und sofort servieren. Als Beilage passt ein einfacher grüner Salat mit Baguette oder auch ein Cous Cous Salat.

Tipp:

Anstelle von frischen Zitronen können für den Bauerngockel auf eingelegte Zitronen verwendet werden.

Cornelia Poletto am 11. Juli 2008

Prosecco-Trauben-Hähnchen im Kartoffel-Nest

Für 4 Personen

Prosecco-Trauben-Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets	200 g Trauben, weiß und kernlos	2 Zwiebeln
125 ml Prosecco	125 ml Hühnerfond	1 EL Mehl
60 g Butter	2 EL Mandeln, gemahlen	3 EL Sahne
1 Zehe Knoblauch	Paprikapulver, edelsüß	Kurkuma
Salz		

Kartoffelnester:

300 g Kartoffeln, fest kochend	1 Ei	1 kg Fett
Mehl	Salz	Pfeffer
Petersilie		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Prosecco-Trauben-Hähnchen:

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hähnchenbrustfilets rundherum bemehlen und mit Salz würzen. Hähnchenbrustfilets zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und circa zwei Minuten goldgelb braten. Mit Prosecco und Hühnerfond ablöschen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen. Weintrauben häuten, halbieren und zur Seite stellen. In einer Schüssel Kurkuma, gemahlene Mandeln, gehackte Knoblauchzehe, Paprikapulver und Sahne mischen. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Sahne etwas andickt. Friteuse mit einem Liter Fett vorheizen.

Kartoffelnester:

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit dem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. In einem kleinen Metallsieb die Kartoffelmasse nestförmig ausstreichen und ein zweites Metallsieb zum fixieren darauf setzen und bei 170 Grad goldbraun frittieren. Die fertigen Kartoffelnester auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Die Hähnchenbrust aus dem Backofen nehmen, schräg in Scheiben schneiden, in die Nester legen und mit der Prosecco-Trauben-Soße beträufeln. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Johann Lafer / Schaten am 24. Oktober 2008

Salzwiesen-Huhn auf gebratenen Champignons

Für 4 Personen

Salzwiesenhuhn:

4 Hühnerbrüste, klein	300 ml Vollmilch, frisch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 Schalotten	40 g Butter, gesalzen
1 Lorbeerblatt	0,5 Zehe Knoblauch	Meersalz
Pfeffer, weiß		

Gebratene Champignons:

300 g Wiesenchampignons	2 Schalotten	0,25 Bund Blattpetersilie
30 ml Traubenkernöl	40 g Butter, gesalzen	10 Tropfen Zitronensaft
1 Zehe Knoblauch	Meersalz	Pfeffer, weiß

Wildkräuterspinat:

80 g Wiesenkräuter	80 g Spinatsalat, jung	30 g Butter
1 Schalotte	Meersalz	Pfeffer, weiß
Muskat, frisch gerieben		

Leinölsoße:

500 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	50 ml Leinöl, frisch
25 ml Traubenkernöl	Meersalz	Pfeffer, weiß

Salzwiesenhuhn:

Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten in Scheiben schneiden und darin anschwitzen und schön glasig dünsten. Jetzt mit der Milch ablöschen und Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Knoblauch, Meersalz und Pfeffer dazugeben. Danach nicht mehr aufkochen lassen. Vorsichtig abschmecken und auf 85 Grad erhitzen. Jetzt die Hühnerbrüste in die Gewürzmilch legen und bei konstant 80 Grad 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Die Temperatur nicht erhöhen, sondern gegebenenfalls die Garzeit verlängern. Durch die niedrige Temperatur bleibt die Hühnerbrust sehr saftig und zart.

Gebratene Champignons:

Die Champignons putzen und in grobe Segmente schneiden. Das ist wichtig, damit diese von allen Seiten kurz angebraten werden können, ohne das sie anfangen zu wässern oder weich zu werden. Das Traubenkernöl erhitzen, die Wiesenchampignons dazugeben und sehr rasch von allen Seiten anbraten. Jetzt muss alles ganz schnell gehen. Die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, dann die fein geschnittenen Schalotten und die geschälte Knoblauchzehe dazu – alles kurz schwenken – fein gehackte Blattpetersilie und Zitronensaft dazugeben, mit Meersalz und Pfeffer würzen und alles schnell aus der Pfanne nehmen. Knoblauchzehe wieder entfernen und die Wiesenchampignons schnell servieren.

Wildkräuterspinat:

Die Wiesenkräuter und den jungen Spinat in mundgerechte Stücke zupfen und von allen Stielen befreien. Kurz waschen und trocken schleudern. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Schalotte schneiden, dazugeben und kurz schwenken. Die Wiesenkräuter und den Spinat dazugeben, schnell mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und sofort aus der Pfanne nehmen. Die Wiesenkräuter und der Spinat sollen sich beim schwenken gut vermengen und maximal zehn Sekunden in der Pfanne bleiben.

Leinölsoße:

Geflügelfond in einem Topf auf etwa 150 Milliliter einreduzieren lassen. Thymianzweig, Leinöl, Traubenkernöl, Meersalz und Pfeffer dazugeben und eventuell kurz mit dem Mixstab aufmischen. Dabei aber den Thymianzweig entfernen. Eventuell noch abschmecken. Die gebratenen Wiesenchampignons auf einen vorgewärmten Teller legen. Die Hühnerbrust aus der Gewürzmilch nehmen, trocken tupfen, mit frischer Butter abpinseln, darauf dann den Kräuterspinat geben

und alles zusammen auf die Wiesenchampignons legen. Mit der Geflügelfond-Öl-Mischung umgießen.

Tipp:

Für dieses Gericht junge Hühner verwenden, die maximal sechs Monate alt sind und glücklicherweise auf den Marschwiesen der Insel freilaufend groß gezogen werden. Hinter den Salzwiesen sind Deiche, die bei Sturm ein Überfluten der Insel verhindern und an eigenen besonderen Stellen finden wir immer wieder diese sensationellen Wiesenchampignons – nicht viele – aber die wenigen haben es in sich. Mann kann die leichte Marinade aus Traubenkernöl, etwas Obstessig, Meersalz sowie weißem Pfeffer einlegen und kalt als Salat oder Beilage essen.

Johannes King am 15. August 2008

Hack

Burmesisches Hochzeit-Gericht mit Rinder-Hack

Für 4 Personen

Gefüllte Lauch-Bananen-Hacktasche:

700 g Rinderhackfleisch	2 Zwiebeln	1 Lauchstange
1 EL Kräuter	2 Zehen Knoblauch	2 Eier
0,5 l Gemüsebrühe	1 Stange Porree	1 Banane
2 Pck. Blätterteig, TK	Salz	Pfeffer

Karamell. Tomatensoße:

1 Dose Tomaten, geschält	250 ml Rotwein	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Bund Oregano	1 Bund Petersilie
1 Orange	2 EL Puderzucker	1 Gläschen Kapern
200 g Gorgonzola	2 Lorbeerblätter	Arganöl
Salz	Pfeffer	Aceto Balsamico

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gefüllte Lauch-Bananen-Hacktasche:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Lauch, gehackten Kräutern, Knoblauch und zwei Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Porree klein schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe blanchieren. Die Banane der Länge nach durchschneiden. Den Blätterteig ausrollen und mit der Gemüse-Fleischmasse, dem blanchierten Porree und der Banane füllen. Dann zur Tasche formen. Je nach Größe des Teigs können zwei oder drei Taschen daraus entstehen. In die Taschen einige Löcher einritzen. Die Teigtaschen circa 20 Minuten im Ofen backen bis die Banane fast zerlaufen ist.

Karamell. Tomatensoße:

Den Saft der Orange auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano und Petersilie waschen und klein hacken. Tomaten in Rotwein, einer Chilischote, ein wenig Tabasco, Basilikum, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeerblättern, etwas Aceto Balsamico, Arganöl und dem Saft der Orange aufkochen lassen. Dann Rosmarin hinzugeben und nur ganz kurz mitkochen lassen. Die Soße anschließend durch ein feines Sieb geben. Um die Schärfe der Soße etwas zu nehmen wird Puderzucker karamellisiert und in die Soße gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße auf dem Teller verteilen, die Hacktasche zerschneiden und in kleine Stücke drapieren. Basilikumblätter um die Hacktasche herum verteilen und je einen Klecks Gorgonzola darauf geben. Die Kapern können separat gegessen werden. Improvisation ist alles!

Horst Lichter am 22. August 2008

Chili con Bambi

Für 4 Personen

Chili con Bambi:

1 kg Hackfleisch	4 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch
1 EL Paprika, edelsüß	1 TL Piment d'Espelette	50 g Ingwer, frisch
4 Gewürznelken	1 Zimtstange	2 Lorbeerblätter, frisch
0,5 l Rotwein	2 EL Honig	2 EL Ketchup
1 TL Senf	1 l Wildfond	1 EL Zartbitterschokolade
1 EL Rosmarin, frisch	2 EL Majoran, frisch	1 EL Korianderblätter, frisch
1 EL Minze	2 Schoten Chili, rot	Meersalz
Pflanzenöl	Butter	Pfeffer, schwarz
Kreuzkümmel	Parmesankäse	

Rahmpolenta:

300 ml Milch	300 ml Sahne	100 g grober Polentagrieß
Meersalz		

Chili con Bambi:

Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Rehhack, Zwiebeln und Knoblauch in Pflanzenöl und Butter anbraten. Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprika und Piment d'Espelette mischen und zugeben. Den Ingwer schälen, reiben und zugeben. Nelken, Zimt und Lorbeerblätter in ein Mullsäckchen einbinden und zugeben. Salzen und mit Rotwein ablöschen. Honig, Ketchup und Senf einrühren, mit Wildfond auffüllen. 30 Minuten im Schnellkochtopf schmoren, zum Schluss die fein geriebene Schokolade einrühren. Rosmarin, Majoran, Korianderblätter, Minze, Chili und frisch gehobelten Parmesankäse darüber streuen.

Rahmpolenta:

Milch und Sahne aufkochen, salzen, den Polentagrieß einrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Tipp:

Dazu frischen Chicorée servieren.

Kolja Kleeberg am 19. Dezember 2008

Hackepeter-Brötchen mit Petersilie, Matjes Hausfrauenart

Für 4 Personen

Hackepeter-Brötchen:

400 g Mett	8 Brötchen	2 Gemüsezwiebeln
1 Bund Petersilie, glatt	1 Ei	Salz
Pfeffer		

Matjes Hausfrauenart:

8 Matjes, Doppelfilets	1 Zwiebel, rot	3 Gewürzgurken
4 Äpfel, säuerlich	2 Äpfel, süß-säuerlich	250 g Crème-fraîche
150 g Mayonnaise	1 Zitrone	1 kg Kartoffeln, klein
Salz	Pfeffer	Zucker
Olivenöl	Schnittlauch	Gurkenwasser

Hackepeter-Brötchen:

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu der abgeschmeckten Hackmasse das Eigelb zugeben und mit einer Gabel unterheben. Die Zwiebeln schälen, in sehr feine Würfel schneiden und auf einen flachen Teller geben. Die Brötchen halbieren. Auf die Brötchenhälften das Hackfleisch verteilen und danach die Brötchenhälften mit dem Hackfleisch in die geschnittenen Zwiebeln drücken. Mit einem Messerrücken ein Muster in das Hack pressen und mit gewaschener Petersilie garnieren.

Matjes Hausfrauenart:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die zwei süß-säuerlichen Äpfel vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Mayonnaise, Crème-fraîche, Zitronensaft, etwas Gurkenwasser, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Apfelscheiben und Matjes dazugeben und abschmecken. Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest garen. Die restlichen Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in circa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne mit Olivenöl den Apfelscheiben ein Grillmuster geben. Mit Schnittlauch garnieren. Alles zusammen nach Belieben anrichten.

Tim Mälzer am 12. Dezember 2008

Zweierlei Dim-Sum mit Schweine-Fleisch und Mango-Chutney

Für 4 Personen

Dim Sum:

100 g Schweinehack	1 Zehe Knoblauch	1 Chinakohl
50 g Erdnüsse, gesalzen	1 Packung Wan Tan-Teig	50 ml Sesamöl
100 ml Hoisin Soße	50 ml Austernsoße	50 ml Sojasoße
50 ml Sweet Chilisoße	2 Eier	Fett

Sud:

2 Stangen Zitronengras	10 Limonenblätter	1 Zehe Knoblauch
1 Sternanis	5 g Koriandergrün	3-5 g Tee, grüner

Mango-Chutney:

2 Thai-Mango, reif	4 Schalotten	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	10 ml Balsamico, weiß	0,5 Bund Koriander, grün
10 g Honig	Salz	Pfeffer
Zucker		

Dim Sum:

Das Schweinehack zusammen mit geschnittenem Knoblauch in Sesamöl kross braten. Den Chinakohl fein schneiden und zusammen mit den Erdnüssen zum Hack geben. Mit Austern-, Soja-, Sweet Chili Chicken- und Hoisinsoße abschmecken und kaltstellen.

Sud:

Zitronengras, Limonenblätter, Knoblauch, Sternanis, Koriandergrün und den grünen Tee mit Wasser aufkochen und einige Minuten zu einem Sud einköcheln lassen.

Mango-Chutney:

Die Thai-Mango schälen, fein würfeln und zusammen mit geschälten Schalottenwürfeln, Chili, Tabasco und Balsamico vermengen. Mit Honig und gehacktem Koriander, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Hackmasse auf den Wan Tan-Teig verteilen, mit Eiweiß die Ränder bepinseln und zusammenklappen. Je nach Zeit Dreiecke und Säckchen formen. Die eine Hälfte in tiefem Fett frittieren, die andere Hälfte im Körbchen dämpfen. Zusammen mit dem Mango-Chutney servieren.

Mario Kotaska am 08. August 2008

Innereien

Steinpilz-Carpaccio mit gebratener Gänse-Leber

Für 4 Personen

250 g Gänseleber	1 EL Butter	1 EL Calvados
400 g Steinpilze, frisch	100 g Cocktailtomaten	1 Schalotten
0,5 Bund Blatt Petersilie	6 EL Olivenöl	2 EL Balsamico, weiß
1 TL Senf, süß	1 EL Puderzucker	Crema di Balsamico
Pfeffer	Meersalz	Blatt Petersilie

Die Gänseleber kalt abbrausen und trocken tupfen. Von Haut und Gefäßen befreien und in grobe Streifen schneiden. Steinpilze mit der Pilzbürste putzen. Die Stiele waagrecht und die Kappen senkrecht in feine Scheiben schneiden. Nun die Vinaigrette mit dem Olivenöl, Senf, weißem Balsamico, fein gehackter Schalotte und Blatt Petersilie anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilze auf einer großen Platte oder vier Tellern fächerförmig verteilen und mit der Vinaigrette reichlich beträufeln. Cocktailtomaten putzen. Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin karamellisieren. Mit einigen Spritzern Crema di Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Gänseleber unter Wenden darin zwei bis drei Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Calvados ablöschen. Herausnehmen und auf dem Steinpilzcarpaccio dekorativ mit etwas Blatt Petersilie und den karamellisierten Cocktailtomaten anrichten.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich frisches Baguette.

Horst Lichter am 07. November 2008

Kalb

Kalb-Bries-Strudel auf Feld-Salat

Für 4 Personen

Kalbsbriesstrudel:

200 g Weißwurstbrät	200 g Kalbsbrät	200 g Bries, gekocht
80 ml Sahne	150 g Totentrompeten	1 TL Chiliflocken, mild
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Petersilie	1 Blatt Strudelteig
2 – 3 EL Öl		

Dressing:

60 ml Gemüsebrühe	2 EL Portwein, weiß	1 TL Salz
1 TL Zucker	1 Msp. Cayenne	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	50 g Joghurt	50 g Sauerrahm
1 TL Senf, scharf	1 – 2 EL Rotweinessig	1 TL Balsamico, weiß
1 TL Sherry, medium dry	50 ml Öl	50 ml Olivenöl, mild
1 TL Walnussöl	200 g Feldsalat, klein	200 g Frühstücksspeck
Öl,		

Kalbsbriesstrudel:

Das Weißwurstbrät und Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren. Die Totentrompeten putzen und in etwas Wasser einlegen. Anschließend klein schneiden und zu dem Sahnbrät geben. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit etwas Muskatnuss, milden Chiliflocken, einer Messerspitze Zitronenabrieb und frisch geschnittener Petersilie würzen. Die Briesstücke grob würfeln und zugeben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen, die Teigmitte mit dem Brät etwa zwölf Mal sechs Zentimeter breit und etwa zwei Zentimeter hoch bestreichen. Die Teigenden darüber zusammenlegen und die Enden vorsichtig andrücken. Die Strudelpäckchen mit der Nahtseite nach unten bei milder Hitze im Öl in einer Pfanne in etwa vier Minuten hell bräunen, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls bei sehr milder Hitze etwa vier Minuten fertig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dressing:

Brühe mit weißem Portwein, Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Cayenne hinzufügen, halbierten Knoblauch und Ingwer einlegen, auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Brühe mit Joghurt, Sauerrahm, Senf, Rotweinessig, Balsamico und Sherry mixen und dabei alle Ölsorten hineinlaufen lassen. Den Speck klein würfeln und in einer heißen Pfanne mit dem Öl kross anbraten. Den Feldsalat putzen und waschen. Den Strudel mit dem Feldsalat und Speckwürfeln auf Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. Juli 2008

Kalb-Filet mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Couscous-Salat

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

4 Kalbsfiletsteaks	1 EL Öl	400 ml Kalbsfond
1 EL Butter, kalt	Lavendelsalz	Salz
Pfeffer		

Couscous-Salat:

120g Couscous	130 ml Gemüsebrühe	1 TL Ras es hanout Gewürz
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	1 Orange, unbehandelt
2 EL Rosinen	2 EL Pistazien	4 – 5 EL Arganöl
Orangensaft	Minze	Salz
Chili		

Bohnen-Tomatengemüse:

300 g Bohnen, breit	4 Tomaten	150 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Orangenabrieb	1 Msp. Zitronenabrieb	1 EL Butter, braun
1 Prise Bohnenkraut	Salz	Chili

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet in einer heißen Pfanne bei mittlerer Temperatur im Öl auf beiden Seiten braten. Im vorgeheizten Backofen auf ein Ofengitter legen, in etwa 40 bis 50 Minuten darin rosa durch ziehen lassen. Den Bratenansatz mit Kalbsfond ablöschen und einreduzieren lassen. Brühe immer wieder angießen und einreduzieren, bis die Soße braun wird. Die kalte Butter einrühren und mit Salz, Lavendelsalz und Pfeffer oder Chilisalz würzen, die Soße dabei nicht mehr kochen lassen.

Couscous-Salat:

Die Gemüsebrühe im Topf mit Ras es hanout, der halbierten Knoblauchzehe und Ingwerscheiben erhitzen, den Couscous zugeben und einige Minuten quellen lassen. Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Etwa einen halben Teelöffel Orangenabrieb, Orangensaft, Rosinen und Pistazienkerne zugeben und mit Arganöl, Salz, Chili und etwa einem Teelöffel gehackter Minze abschmecken. Ingwerscheiben und Knoblauchzehe wieder entfernen.

Bohnen-Tomatengemüse:

Die Tomaten über Kreuz einschneiden und in kochendem Wasser etwa 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne raus schneiden. Die Tomatenzungen in grobe Würfel schneiden. Bohnen schräg in ein bis zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Bohnen mit der Brühe in einer Pfanne erwärmen, Bohnenkraut, Orangen- und Zitronenabrieb mit den Tomatenwürfeln zugeben und mit Salz und Chili würzen. Zum Schluss die braune Butter zugeben. Die braune Soße auf Teller geben, Bohnen-Tomatengemüse darauf geben und das Kalbsfilet auf das Gemüse setzen. Den Couscous separat in Schälchen servieren.

Alfons Schuhbeck am 22. August 2008

Kalb-Filet mit Mangold und Rosmarin-Kartöffelchen

Für 4 Personen

600 g Kalbsfilet, pariert	2 EL Butter	6 Schalotten
2 Zweige Rosmarin	450 ml Kalbsfond	250 ml Weißwein, trocken
300 g Kartoffelchen	1 Knolle Knoblauch	2 Zitronen
0,5 l Sahne	300 g Mangold, küchenfertig	2 EL Olivenöl
2 Bund Blattpetersilie	2 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln gründlich abbrausen und je nach Größe vierteln ungeschält in eine kleine Auflaufform geben. Mit Salz würzen, die Rosmarinzwige ganz dazulegen oder auch einige Nadeln abzupfen und verteilen. Knoblauchknolle in der Mitte durchschneiden und auf die Kartoffeln legen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten garen. Die Kartoffeln nach dem Backen mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne durchschwenken. Kalbsfilet abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter auslassen und das Filet von allen Seiten schön braun anbraten. Zwischendurch vier fein gewürfelte Schalotten mit zu dem Fleisch geben und mit anbraten. Das Ganze mit 250 Milliliter Kalbsfond ablöschen und das Fleisch aus der Pfanne nehmen und circa zwölf Minuten im Backofen warm stellen. Den Saft der Zitronen auspressen. Nun den Weißwein und den Saft der Zitronen zum Bratensaft geben und um mehr als die Hälfte einreduzieren. Zum Schluss mit Sahne und dem restlichen Kalbsfond auffüllen und nochmals kurz einkochen lassen. Die fein gehackte Petersilie einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackten Knoblauch und die restlichen fein geschnittenen Schalotten in einem Esslöffel Butter anschwitzen, den grob geschnittenen Mangold dazugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und zusammenfallen lassen. Das Filet in Scheiben schneiden. Den ausgetretenen Saft vom Fleisch noch mit zur Soße geben. Die Filetscheiben mit dem Mangold und den Kartoffelchen anrichten. Die Soße dekorativ drapieren.

Horst Lichter am 26. September 2008

Kalb-Käse mit Kartoffel-Frischkäse-Dip

Für 4 Personen

Kalbskäse:

4 Scheiben Kalbsrücken, a 120 g	100 g Bergkäse	100 g Harzer-Roller
1 TL Senf, scharf	100 g Meerrettich, am Stück	50 g Blattkräuter
4 EL Butterschmalz	2 Eier	2 EL Mehl
200 g Panko (japan. Paniermehl)	Salz	Pfeffer
Zucker		

Kartoffel-Frischkäse-Dip:

200 g Crème-fraîche	300 g Kartoffeln, fest	1 Limone, unbehandelt
1 Zweig Liebstöckl	Essig	Salz
Pfeffer	Zucker	Purple Curry

Kalbskäse:

Den Kalbsrücken auf circa einen Millimeter plattieren, salzen, pfeffern und leicht zuckern. Mit Senf einstreichen, Meerrettich darüber reiben und mit fein geriebenem Bergkäse, Harzer Roller und den Blattkräutern bestreuen. Sehr eng zusammenrollen. Der Durchmesser sollte einer Zeigefingerbreite entsprechen. Die Länge sollte 20 bis 25 Zentimeter betragen. Anschließend klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in der Pfanne in Butterschmalz etwa acht bis zehn Minuten goldgelb ausbraten.

Kartoffel-Frischkäse-Dip:

Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Crème-fraîche, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Purple Curry, einen Schuss Essig und Schale und etwas Saft der Limone miteinander vermengen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem Liebstöckl in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffelwürfel zu dem Frischkäse-Dip geben und mit dem gebratenen Kalbskäse servieren.

Stefan Marquard am 14. November 2008

Pochiertes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Morchel-Rahm

Für 4 Personen

Pochiertes Kalbsfilet:

50 g Zitronenthymian	50 g Thai-Basilikum	50 g Koriander
50 g Frühlingszwiebel	500 g Kalbsfilet	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Morchelrahm:

300 g Morcheln	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
2 EL Öl	50 ml Weinbrand	200 ml Kalbsfond
100 g Schlagsahne	50 g Butter, kalt	Salz
Pfeffer		

Gebratene Mie-Nudeln:

400 g Mie-Nudeln	50 ml Geflügelfond	1 EL Austernsoße
1 EL Fischsoße	1 EL Koriander	1 EL Sesamöl
Salz	Pfeffer	Chili

Pochiertes Kalbsfilet:

Zitronenthymian, Thai-Basilikum, Koriander und Frühlingszwiebeln abbrausen, trocken schüt-teln und fein hacken. Kalbsfilet trocken tupfen. Rundum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffel Öl einreiben. Dann in den gehackten Kräutern wälzen. Filet nun zuerst in Klarsichtfolie und dann straff in Alufolie wickeln. Eingepacktes Filet in siedendes Wasser (etwa 85 Grad) geben. Wasser aufkochen, Herdplatte ausschalten und etwa fünf Minuten warten. Dann das Fleisch bei kleiner Hitze in etwa 20 Minuten garen noch circa fünf Minuten ruhen lassen.

Morchelrahm:

Morcheln putzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln, in Öl andünsten. Morcheln zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weinbrand ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Soße etwas einkochen lassen. Butter Stückchenweise unterrühren, salzen und pfeffern.

Gebratene Mie-Nudeln:

Mie-Nudeln kochen und abgießen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Nudeln zugeben. Mit Ge-flügelfond, Austernsoße und Fischsoße angießen. Zum Schluss den fein geschnittenen Koriander und etwas Chili unterheben. Kalbsfilet aus der Folie wickeln und in drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit Nudeln und Morchelrahm servieren.

Steffen Henssler / Weller am 18. Juli 2008

Lamm

Dreierlei Bohnen al Pesto mit gegrillten Lamm-Koteletts

Für 4 Personen

Pesto Gemüse:

4 Bund Basilikum	2 Zehen Knoblauch	100 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl	30 g Parmesan	50 g Pecorino
1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt	Braune Butter
Salz	Pfeffer	

Lammkoteletts:

10 Lammkoteletts	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
0,5 Schote Vanille	20 g Butter	Olivenöl
Chili	Meersalz	

Dreierlei Bohnen:

300 g Riesenbohnen, weiß	300 g Bohnen, grün	200 g Bohnen, breit
60 ml Gemüsebrühe	20 g Butter	Pfeffer
Salz	Cayennepfeffer	Bohnenkraut

Pesto Gemüse:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Basilikumblätter mit Knoblauch pürieren, dabei das Olivenöl langsam dazugießen. Parmesankäse und Pecorino-Käse reiben und dazu geben. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Den Zitronen- und Orangenabrieb und etwas braune Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die ganzen Pinienkerne dazugeben.

Lammkoteletts:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lammkoteletts kurz und scharf in wenig Olivenöl anbraten und im Backofen circa zehn bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Lammkoteletts anschließend in einer heißen Pfanne mit Butter, Knoblauch, Vanilleschote, Chili und Ingwer schwenken und mit Meersalz würzen.

Dreierlei Bohnen:

Die Bohnen auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die breiten Bohnen schräg in ein bis zwei Zentimeter breite Stücke schneiden. Die grünen Bohnen in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und nacheinander in Salzwasser fast weich blanchieren. Die Bohnen in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne die Gemüsebrühe mit allen Bohnensorten erhitzen. Die Butter hinein schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Cayennepfeffer würzen. Die Bohnen auf Tellern anrichten und mit Pesto beträufeln. Die Lammkoteletts darauf legen und auch mit etwas Pesto beträufeln.

Alfons Schuhbeck / Waldhüter am 27. Juni 2008

Orecchiette mit Lamm-Filet, Herbst-Gemüse, Brombeeren

Für 4 Personen

Orecchiette:

400 g Kürbis	1 Stück Rote Bete, roh	3 EL Olivenöl
400 g Lammfilet	3 Zweige Thymian	400 g Öhrchennudeln
1 Becher Ziegen-Frischkäse	150 g Brombeeren	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Blattsalat:

1 Schalotte	1 EL Senf, süß	3 EL Kürbiskerne
3 EL Himbeeressig	5 EL Walnussöl	Sahne

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orecchiette:

Von Kürbis und Rote Bete mit einem Pariser Löffel Stücke ausschneiden und mit zwei Esslöffel Olivenöl mischen. Salzen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Lammfilets in einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Thymianzweige dazu geben und bei 80 Grad warm stellen. Orecchiette-Pasta al dente kochen. Gemüsebällchen, Ziegenkäse und zum Schluss die Brombeeren begeben und würzen. Alles auf Tellern anrichten, die Lammfilets aufschneiden und darauf drapieren, zum Schluss mit Thymian dekorieren.

Blattsalat:

Kürbiskerne anrösten. Schalotte fein hacken, mit Senf, Himbeeressig, Walnussöl und einem Schuss Sahne eine Vinaigrette anrühren. Salat anmachen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Andreas C. Studer am 31. Oktober 2008

Meer

Garnelen Ceviche mit Popcorn

Für 4 Personen

Garnelen Ceviche:

12 Stück Riesen-Garnelen	3 Stück Limonen, unbehandelt	3 Stück Limettenblätter, TK
4 EL Traubenkernöl	6 Stück Frühlingszwiebeln	2 Stängel Staudensellerie
1 Eiertomate	2 – 4 Stück Peperoni	1 EL Blattpetersilie
1 TL Koriandergrün	Meersalz	

Popcorn:

100 g Popcorn	Erdnussöl	Salz
---------------	-----------	------

Garnelen Ceviche:

Die Garnelen von der Schale befreien, längs halbieren und den Darm entfernen. Die Peperoni halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Eiertomate vierteln. Strunk und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie ebenfalls fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Von den Limettenblättern den Blattstiel entfernen und in feine Streifen schneiden. Jetzt von den Limonen die äußere Schale abreiben und danach auspressen. Nun Limonensaft- und abrieb mit Traubenkernöl und dem klein geschnittenem Gemüse mischen. Das Ganze mit circa zweieinhalb Teelöffel Meersalz würzen und über die Garnelen geben. Zudecken und circa ein bis fünf Stunden durchziehen lassen. Blattpetersilie und Koriandergrün hacken und unter den Salat heben.

Popcorn:

In einem Topf das Erdnussöl erhitzen. Mais in den Topf geben und sofort mit einem Deckel schließen. Ab und zu den Topf schwenken, damit alle Maiskörner platzen. Sobald es in dem Topf ruhiger geworden ist, kann der Topf vom Herd genommen werden. Popcorn vor dem Servieren salzen. Den Salat auf vier Schalen oder Gläser verteilen und mit dem Popcorn servieren.

Ralf Zacherl am 11. Juli 2008

Garnelen unter dem Blätterteig-Häubchen

Für 4 Personen

400 g Garnelen, küchenfertig	300 g Blattspinat, frisch	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten	4 Platten Blätterteig
1 Ei	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
0,5 Bund Estragon	125 ml Weißwein, trocken	125 ml Sahne
4 Schoten Chili, rot, eingelegt	30 g Parmesan	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Knoblauchzehe sehr fein hacken und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch andünsten und die Garnelen von beiden Seiten kurz anbraten. Nur die Garnelen aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne den gewaschenen Blattspinat und die Estragonblättchen kurz anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Mit Wein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Zum Schluss die Sahne hinzugeben. Die aufgetauten Blätterteigplatten auf das Doppelte ausrollen. Mit einem Gefäß, welches etwa zwei Zentimeter größer ist als die Förmchen, den Teig ausstechen. Den Innenteil der Formen und den Rand mit Butter einfetten und die Garnelen darin gleichmäßig verteilen. Darauf die Blattspinatmasse geben. Jeweils mit einer Chilischote dekorieren. Nun die Teigblätter darauf legen und den Rand leicht andrücken. Den Blätterteig mit Eigelb bepinseln und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Die Schalen für etwa zwölf bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Horst Lichter am 24. Oktober 2008

Gebackene Sylter Royal Austern auf Champagner-Kraut

Für 4 Personen

Weißkraut:

500 g Weißkraut	40 ml Champagner-Essig	1 Gemüsezwiebel
100 ml Weißwein	1 EL Crème-fraîche	5 Blätter Minze frisch
Butter	Nelke	Piment
Salz	Pfeffer	Zucker
Zitronensaft		

Soße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Noilly Prat	50 ml Weißwein
50 ml Champagner	50 ml Fischfond	250 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Zitronensaft

Austern:

36 Sylter Royal-Austern	2 Eier	40 ml Milch
200 g Weißbrot, getrocknet	Mehl	Butter

Weißkraut:

Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und über Nacht in Salz, Zucker und Champagner-Essig marinieren. Die Gemüsezwiebel in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen, ohne dass sie Farbe annimmt. Das marinierte Weißkraut dazugeben und weiter anschwitzen. Nelke, Piment und den Weißwein beifügen und alles im zugedeckten Topf circa eine Stunde garen. Zum Schluss Crème-fraîche dazugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. Mit ein Paar Tropfen Zitronensaft, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die fein gehackte, frische Minze dazugeben.

Soße:

Schalotten, Staudensellerie und Champignons fein schneiden und in Butter kräftig anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und mit Champagner, Fischfond und Weißwein aufgießen. Auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa zehn Minuten köcheln lassen. Alles mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert wird. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Austern:

Die Austern vorsichtig auslösen und in Mehl wälzen, durch die aufgeschlagene Ei-Milch-Mischung ziehen und sofort in den frisch geriebenen Weißbrotkrümeln wälzen. Nur ganz leicht andrücken. Die panierten Austern ganz kurz und sehr heiß in geklärter Butter backen. Sofort auf ein Abtropftuch legen. Die leeren Austernschalen vorwärmen. Je einen Esslöffel Champagnerkraut einfüllen, die aufgemixte Champagnersoße daraufgeben. Die Austern auf dem Champagnerrahmkraut servieren.

Tipp:

Nehmen Sie zum Panieren der Austern nur frisch geriebenes Weißbrot. Trockenes Baguette eignet sich hierfür am besten. Man raspelt es auf einer feinen Reibe, so entstehen ganz kleine Brotchips. Diese nehmen beim Braten weniger Butter auf und werden besonders knusprig. Wichtig ist, dass das Braten besonders schnell geht. Kurz und sehr heiß von jeder Seite maximal 15 Sekunden braten, sonst werden die Austern trocken.

Johannes King am 19. September 2008

Hummer-Wan-Tan auf Aprikosen-Frühlingslauch-Salat

Für 4 Personen

Hummer-Wan-Tan:

2 Hummer, abgekocht	100 g Crème-fraîche	2 Eier
2 EL Semmelbrösel	1 Zehe Knoblauch	1 TL Austernsoße
1 EL Sweet Chili Soße	1 TL Koriander	2 cm Ingwer
16 Wan Tan Blätter	Fett	Salz
Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	

Aprikosen-Frühlingslauchsalat:

8 Aprikosen	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Aprikosenmark
2 EL Balsamico bianco	2 EL Olivenöl	2 EL Macadamianussöl
0,5 Schote Chili	1 EL Holunder-Konfitüren-Senf	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Hummer Wan Tan:

Den Hummer zerlegen und das Hummerfleisch fein würfeln. Zusammen mit Crème-fraîche, einem Eigelb und Semmelbröseln in einer Schüssel vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Austernsoße, Sweet Chili Soße, fein gehackten Koriander, fein gehackten Knoblauch und fein geriebenen Ingwer unterrühren. Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse nun auf den Wan Tan Blättern verteilen, die Ränder mit zwei Eiweiß bestreichen und alle vier Spitzen in der Mitte zusammendrücken, ebenso die Ränder. Das Fett in einem Topf erhitzen, die Wan Tan darin goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Aprikosen-Frühlingslauchsalat:

Die Aprikosen halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Aprikosenmark, Balsamico bianco, Olivenöl, Macadamianussöl, der fein gehackten Chilischote, Holunder-Konfitüren- Senf und der fein gehackten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Aprikosenspalten und Frühlingslauchringe damit marinieren. Den Salat auf Tellern anrichten und die Hummer Wan Tan darauf verteilen.

Johann Lafer am 15. August 2008

Jacobsmuscheln mit Ananas und Sternanis

Für 4 Personen

8 Jacobsmuscheln mit Schale	1 Ananas	4 Zweige Thymian
5 g Korianderkörner	1 Paprika, rot	2 Stangen Lauchzwiebel
1 Knolle Knoblauch	15 Sternanis	10 Stangen Zitronengras
10 g Limonenblätter	100 ml Sesamöl, geröstet	10 g Chilifäden
1 Bund Koriander, grün	10 g Ingwer	50 ml Jus
Butter	Speisestärke	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Die Muscheln auslösen und unter kaltem Wasser säubern. Die Ananas schälen und ohne Strunk in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In etwas Sesamöl ohne Farbe anschwitzen, Paprikawürfel, geschnittene Lauchzwiebel und Thymian hinzugeben und mit Salz und gerösteten Korianderkörnern abschmecken. Zum Schluss geschnittenen Koriander unterheben. Für die Sternanisjus klein geschnittenes Zitronengras, Knoblauch, Limonenblätter, Ingwer und gestoßenen Sternanis in restlichem Sesamöl anschwitzen und mit der Jus auffüllen. Durchköcheln und abpassieren. Gegebenenfalls mit Speisestärke leicht abbinden. Die Sankt Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Muscheln in Olivenöl und einigen Butterflocken circa fünf Minuten kross braten. Eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Die Jacobsmuscheln zwischendurch wenden. Auf dem Ananasgemüse anrichten und mit Chilifäden und einem Korianderblatt garnieren.

Mario Kotaska am 19. Dezember 2008

Mejillones (Miesmuscheln) a la Flamenca

Für 4 Personen

Mejillones a la Flamenca:

2,5 kg Miesmuscheln	3 Eier	50 g Oliven, grün, kernlos
0,5 Bund Petersilie	1 Bleichsellerie	1 Schote Paprika, rot
3 EL Olivenöl	3 EL Essig	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer		

Tostadas de Tomate:

4 – 5 Tomaten	8 Scheiben Brot	2 Zehen Knoblauch
---------------	-----------------	-------------------

Mejillones a la Flamenca:

Miesmuscheln säubern, waschen und in einen großen Topf geben. Etwas Wasser, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und zugedeckt kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Dann vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Eine Tasse des Kochwassers aufheben. Eine Schalenhälfte entfernen und die andere mit den Muscheln auf einer Platte anrichten. Die Knoblauchzehen klein hacken und in eine Schüssel mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer geben. Die Eier hart kochen. Paprika, geschälte Eier, Bleichsellerie, Petersilie und Oliven klein würfeln und hinzugeben. Die Tasse Kochwasser darüber gießen. Alles gut durchmischen und über die Muscheln verteilen. Bis zum Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank aufheben. Tostadas de Tomate con Aceite de Oliva y Ajo: Die Brotscheiben in einer Pfanne kurz anrösten. Die Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Von den Tomaten die Kerne und die Stängelansätze entfernen und das Tomatenfleisch fein pürieren. Das Tomatenpüree auf die Brotscheiben geben.

Lea Linster am 10. Oktober 2008

Melonen-Carpaccio, Jacobsmuscheln, Limonen-Kräuter-Öl

Für 4 Personen

Limonen-Kräuter-Öl:

4-6 Blätter Limetten 4 EL Kräuter, gemischt 0,1 l Olivenöl
Salz

Melonencarpaccio:

8 Stück Jacobsmuscheln 0,5 Stück Charantaise-Melone 0,5 Stück Honigmelone
1 Handvoll Blattsalat Salz Zucker
Pfeffer, schwarz Zitronensaft Olivenöl

Limonen-Kräuter-Öl:

Von den Limettenblättern den Blattstiel entfernen und in feine Streifen schneiden. Dann die Kräuter hacken und mit Olivenöl, Salz und Limettenblättern mixen und ins Eisfach stellen. Melonencarpaccio mit Jacobsmuscheln: Die Melonen schälen, halbieren und von den Kernen befreien. Jetzt in dünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern verteilen. Die Scheiben mit etwas Zitronensaft, einer Prise Zucker und Salz marinieren. Den frischen Blattsalat in der Mitte anrichten. Die Jacobsmuscheln auslösen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl von beiden Seiten, je eine Minute, goldbraun braten. Geeistes Limonen-Kräuteröl auf den Melonenscheiben verteilen und mit den Jacobsmuscheln servieren.

Tipp:

Zu dem Wildkräutersalat kann man auch kleine Croutons servieren.

Ralf Zacherl am 01. August 2008

Reis-Nudeln mit Shrimps

Für 4 Personen

200 g Shrimps 100 g Reisnudeln, dünn 1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb 0,5 Chilischote, rot 4 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander 1 Stücke Ananas, klein 4 Scheiben Ingwer
1 TL Currypaste, grün 1,5 EL Fischsoße 1 Limette
3 EL Sesamöl Salz Pfeffer
Zitronensaft

Die Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und für zehn Minuten ziehen lassen. Die kalt abgebrausten Shrimps auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die geputzten Frühlingszwiebeln schräg in feine Ringe schneiden. Paprikaschoten und Chilischote waschen, entkernen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Ananas in kleine Würfel schneiden und mit den Ingwerscheiben zu den Gemüsestreifen geben. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Currypaste mit circa drei Esslöffeln heißem Nudelwasser verrühren. Den Saft der Limette auspressen. Danach die Fischsoße, den Limettensaft und zwei Esslöffel Sesamöl untermischen. Nun die Reisnudeln abschütten und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen Esslöffel Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Shrimps hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas mit Zitronensaft beträufeln. Kurz anbraten und etwas abkühlen lassen. Nun in einer großen Schüssel die Reisnudeln, Shrimps, Ananasgemüse und Koriander mischen und die Marinade unterrühren. Schmeckt auch super, wenn es in der Pfanne gebraten wird. Gespeist wird nur mit Stäbchen. Guten Appetit!

Horst Lichter am 08. August 2008

Rind

Alm-Ochsen-Filet im Zitronen-Thymian-Mantel

Für 4 Personen

Alm-Ochsenfilet:

800 g Rinderfilet, am Stück	3 EL Olivenöl	2 Bund Zitronenthymian
2 Bund Rosmarin	Meersalz	Pfeffer

Streichholzkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, länglich	1 l Erdnussöl	Salz
---------------------------	---------------	------

Tomaten:

300 g Cherrytomaten	3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico, alt
Meersalz		

Soße:

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Den Backofen auf 120 bis 130 Grad vorheizen.

Alm-Ochsenfilet im Zitronenthymianmantel:

Rinderfilet von allen Seiten fünf Minuten in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bund Zitronenthymian und einen Bund Rosmarin gemischt auf Teller legen. Das Fleisch darauf legen, mit restlichem Zitronenthymian und Rosmarin bedecken und zusammenbinden. Im Ofen garen, bis die Kerntemperatur 50 Grad erreicht hat. Wenn es schneller gehen muss, kann die Temperatur auch erhöht werden.

Streichholzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Streichholzform schneiden. In 190 Grad heißem Erdnussöl knusprig frittieren, abtropfen und salzen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Tomaten:

Tomaten an der Rispe mit Olivenöl und Salz in eine Auflaufform geben, fünf Minuten bei 160 Grad garen. Alten Balsamico begeben.

Soße:

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und auskühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken. Den Kräutermantel vom Alm-Ochsenfilet vorsichtig entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit den Streichholzkartoffeln, Tomaten und der Soße servieren.

Andreas C. Studer am 29. August 2008

Filetto alla Rossini

Für 4 Personen

Rinderfilet:

4 Rinderfilets	50 ml Calvados	150 ml Rotwein
200 ml Rinderfond, dunkel	50 ml Madeira	50 g Butter
4 Scheiben Gänsestopfleber	1 Zwiebel	Thymian
Rosmarin	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Lauchgemüse:

1 Lauchstange	Butter	Muskat
Salz	Pfeffer	Trüffel, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Rinderfilet:

Rinderfilets in einer Pfanne in heißem Öl mit Thymian und Rosmarin circa 30 Sekunden anbraten. Mit etwas Calvados ablöschen, danach den Rotwein dazugeben und etwas einkochen lassen. Rinderfond dazugeben und mit der Temperatur runterfahren. Wenn die Soße etwas sämiger wird, etwas Madeira dazugeben und alles einkochen lassen. Alles zusammen für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit, den Backofen auf 70 Grad runterschalten. Inzwischen die Pfanne heiß werden lassen, ganz wenig Butter dazugeben und die vier Scheiben Gänsestopfleber circa zwei Minuten anbraten. Eine halbierte Zwiebel mit in die Pfanne geben. Mit restlichem Calvados und Madeira ablöschen. Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, kurz aufwärmen, restliche Butter in Scheiben in etwas Mehl wenden und zu der Soße geben. Alles wieder etwas einkochen lassen, bis die Soße richtig schön sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauchgemüse:

Lauchstange der Länge nach halbieren, fein schneiden und in eine Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmte Teller zuerst den Lauch geben, darauf das Rinderfilet und dann die Gänsestopfleber legen. Mit Soße übergießen und zum Schluss den schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Johann Lafer / Samitz am 19. Dezember 2008

Gerolltes Rinder-Filet mit Gi-Rolles und Pommes-Pont-Neuf

Für 4 Personen

Gerolltes Rinderfilet mit Girolles:

600 g Rinderfilet	1 Kräuterstrauß	500 g rote Beteknollen, gekocht
100 g Walnüsse	1 Zehe Knoblauch	1 Packung Butter-Blätterteig
300 g Pfifferlinge	1-2 Schalotten	5 TL Senf, mittelscharf
100 g Butter, kalt	Salz	Pfeffer
Sonnenblumenöl		

Pommes-Pont-Neuf:

600 g Kartoffeln, groß und rot	1 l Erdnussöl	Meersalz
--------------------------------	---------------	----------

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Gerolltes Rinderfilet mit Girolles:

Blätterteig mit Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen. Ein zweites Backblech zum Beschweren drauflegen. Bei 220 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen. Anschließend die Walnüsse für sechs Minuten im Ofen auf einem Backblech ohne Fett rösten. Danach die Bete auf einer Mandoline zuerst in dünne Scheiben reiben, dann mit einem runden Ausstecher in Scheiben stechen und wie Schuppen auf dem rechteckigen Backpapier anordnen. Den fertig gebackenen Blätterteig ebenfalls auf Rechtecke zuschneiden. Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch reiben oder fein hacken und zu den Kräutern geben. Rinderfilet aufschneiden und mit etwas Senf bestreichen. Salzen, pfeffern und mit den Kräutern besteichen. Walnüsse hacken und ebenfalls auf das Fleisch streuen. Filet zusammenrollen, mit Kochfaden binden. In einer heißen Teflonpfanne von allen Seiten etwa zwei Minuten anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im Ofen bei 200 Grad noch sieben bis neun Minuten zu Ende garen. Herausholen, mit Alufolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen. Die geputzten Pilze kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, salzen und ein paar klein gehackte Schalotten hinzugeben, insgesamt zwei bis drei Minuten braten. Zur Seite stellen. Die rote Bete mit dem Papier in der heißen Pfanne erwärmen. Die Butter in der Pfanne anbräunen und über das Fleisch geben. Blätterteigecken mit roter Bete belegen, gerolltes Rinderfilet in Scheiben ausgeschnitten drauflegen, mit den Girolles garnieren und Bratenjus hinzugeben.

Pommes-Pont-Neuf:

Kartoffeln in ein mal ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden, gut wässern, salzen und in heißem Öl gelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und fünf Minuten ruhen lassen. Danach beim zweiten Mal goldgelb ausbacken und zum Rinderfilet servieren.

Martina Kömpel am 05. September 2008

Rinder-Filet im Strudel-Teig mit Thai-Basilikum-Farce

Für 4 Personen

Rinderfilet im Strudelteig:

800 g Rinderfilet im Querschnitt	500 g Hühnerfilet	5 Bund Thai-Basilikum
1 Schuss Sahne	2 Pck. Strudelteig, dünn	5 Eier
100 g Cashewnüsse, geröstet	100 g Senf, körnig	50 g Öl-Tomaten
Salz	Pfeffer	Öl

Gröstl:

1 Hokkaido-Kürbis, groß	2 Stangen Porree	1 – 2 EL Butter
2 – 3 EL Olivenöl	1 Schuss Weißwein, trocken	Salz
Pfeffer		

Orangensoße:

250 ml Orangensaft	1 – 2 EL Zucker, braun	3 – 4 EL Butter, kalt
2 Zitronen, unbehandelt	Salz	

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rinderfilet im Strudelteig:

Rinderfilet in einer großen Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und abkühlen lassen. Für die Farce Hühnerfilet in Würfel schneiden, Thai-Basilikum zupfen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Hühnerfleisch, Thai-Basilikum, getrocknete Tomaten, geröstete Cashewnüsse, Senf und einen Schuss Sahne in einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Probe-laibchen in einer Pfanne anbraten, um festzustellen, ob genug Salz drin ist. Strudelteig auslegen, mit zwei Eiern bestreichen, eine zweite Schicht darauf geben, dann wieder mit Farce bestreichen, Fiehl drauf und gleichmäßig mit Farce bedecken. Strudel einrollen, in einer großen Pfanne anbraten und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Gröstl:

Kürbis und Porree in Würfel schneiden. Kürbis im Olivenöl anbraten, dann Butter und Porree dazu geben. Unter ständigem Rühren Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen.

Orangensoße:

Orangensaft auspressen. Braunen Zucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit etwas Wasser und Orangensaft auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit der in kleine Würfel geschnittenen Butter montieren. Gröstl auf Teller geben, Soße darüber träufeln. Rinderfiletscheiben darauf legen und am Ende mit einer feinen Reibe Zitronenschale darüber reiben.

Alfons Schuhbeck / Amann am 17. Oktober 2008

Steak-Röllchen mit Kartoffel-Schiffchen

Für 4 Personen

Grie-Soß:

1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Borretsch	1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Sauerampfer
1 Bund Kresse	4 Eier	300 g Crème-fraîche
1 Becher Joghurt	4 EL Öl	1 EL Senf, mittelscharf
1 TL Meerrettich	1 Zitrone, unbehandelt	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	Zucker

Kartoffelschiffchen:

4 Kartoffeln, mehlig	2 EL Butter, flüssig	2 – 3 Zweige Rosmarin
Öl	Salz	

Steakröllchen mit Bacon:

4 Rumpsteaks	8 Scheiben Frühstücksspeck	Senf, Rôtisseur
Kräutersenf	Salz	Pfeffer
Pflanzenöl	Holzspießchen	Safran-Fäden

Grie Soß:

Drei Eier circa neun Minuten kochen. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Sauerampfer und Kresse waschen, trocknen und fein wiegen. Rohes Eigelb mit Öl und Senf zu einer leichten Mayonnaise rühren. Crème-fraîche, Joghurt und die Kräuter unterheben. Die gekochten Eier fein würfeln und locker unter die Soße ziehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Meerrettich abschmecken. Eventuell mit einer Prise Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb abrunden und bis zum Servieren kühl stellen.

Den Backofen auf 230 Grad vorwärmen.

Kartoffelschiffchen:

Kartoffeln schälen, halbieren und mit einem Melonenkugelformer leicht aushöhlen, sodass eine kleine Mulde entsteht. Die Kartoffeln auf ein geöltes Backblech setzen, mit der flüssigen Butter einpinseln, salzen und einige Rosmarinnadeln locker dazwischen verteilen. Circa 40 bis 45 Minuten im Backofen kross braten lassen. Es soll ein leicht brauner Rand entstehen und die Kartoffeln müssen innen gar sein.

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorwärmen.

Steakröllchen mit Bacon:

Eine Pfanne mit Pflanzenöl in dem Backofen erhitzen. Fleisch plattieren und dünn mit den beiden Senfsorten bestreichen, pfeffern, leicht salzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen. Das Fleisch von der Breitseite her zum Fettrand hin aufrollen, mit einer Speckscheibe außen umwickeln und alles mit den eingeölten Spießen fixieren. In dem erhitzten Pflanzenfett rundum circa sieben Minuten kross braten. Die Röllchen nun für circa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Eine längliche Porzellanplatte vorwärmen. Die Kartoffelschiffchen längs darauf aufreihen und mit der „Grie Soß“ füllen. Parallel dazu die aufgeschnittenen Steakröllchen senkrecht anrichten und mit einigen Restkräutern bestreuen. Teller mit Safran-Fäden garnieren.

Alexander Herrmann / Becker am 28. November 2008

Salat

Aprikosen-Frühlingslauch-Salat

Für 4 Personen

8 Aprikosen	4 Stangen Frühlingszwiebeln	2 EL Aprikosenmark
2 EL Balsamico bianco	2 EL Olivenöl	2 EL Macadamianussöl
0,5 Schote Chili	1 EL Holunder-Konfitüren-Senf	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Die Aprikosen halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Aprikosenmark, Balsamico bianco, Olivenöl, Macadamianussöl, der fein gehackten Chilischote, Holunder-Konfitüren-Senf und der fein gehackten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Aprikosenspalten und Frühlingslauchringe damit marinieren.

Johann Lafer am 15. August 2008

Auberginen-Tofu Burger

Für 4 Personen

Auberginen-Tofu Burger:

1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 Zucchini
1 Karotte	150 g Tofu	2 Eier
1 Handvoll Semmelbrösel	5 EL Olivenöl	1 Aubergine
200 g Joghurt	3 Zweige Minze, frisch	1 Zweig Thymian, frisch
Zitronensaft	Petersilie, frisch	Koriander, frisch
Salz	Pfeffer	

Basilikum-Erdbeer Salat:

1 Schale Erdbeeren	1 Bund Basilikum	1 Zitrone
1 Orange	Chili	Zucker

Auberginen-Tofu Burger:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken. Die Zucchini und die Karotte fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch anschmoren und anschließend zu dem geraspelten Gemüse geben. Tofu grob reiben und zu dem Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Petersilie und Koriander hacken und ebenfalls dazugeben. Das Ganze mit den Eiern und Semmelbröseln vermengen, zu kleinen Laibchen formen und in drei Esslöffel Olivenöl anschmoren. Nach etwa drei Minuten wenden. Aubergine in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und salzen. Auberginenscheiben etwas ziehen lassen, abtropfen und trocken tupfen. Anschließend in zwei Esslöffel Olivenöl goldbraun schmoren und auf Küchenpapier geben. Die frische Minze klein hacken und mit dem Joghurt mischen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum-Erdbeer Salat:

Die Erdbeeren waschen und putzen. Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen. Basilikumblätter abzupfen und mit den Erdbeeren vermengen. Orangen- und Zitronensaft, etwas Zucker und einen Hauch Chili dazu geben. Zum Anrichten jeweils eine Auberginenscheibe, dann einen Klecks Minzjoghurt, ein Gemüselaiabchen aufeinander stapeln. Oben drauf wieder einen Klecks Minzjoghurt geben und mit Thymian verzieren. Den Basilikum-Erdbeer Salat auf dem Teller drapieren.

Sarah Wiener am 22. August 2008

Gebackener Sellerie mit Apfel-Salat und Gribiche-Soße

Für 4 Personen

Gebackener Sellerie:

1 Stange Sellerie	5 EL Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz	Meersalz
Pfeffer		

Gribiche Soße:

4 Eier	50 ml Milch	100 ml Sahne, sauer
1 TL Senf	100 ml Pflanzenöl	1 Zitrone
2 Gewürzgurken	20 g Kapern	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Estragon	1 Bund Schnittlauch	Meersalz
Pfeffer		

Apfelsalat:

1 kg Äpfel, rot	3 Zwiebeln, rot	2 Zitronen
200 g Nüsse, gemischt	1 Lauchstange	50 ml Traubenkernöl
200 g Zucker	Salz	Pfeffer

Gebackener Sellerie:

Den Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus dem Sellerie mit Hilfe eines Ringes Kreise ausstechen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Scheiben vier Minuten bissfest blanchieren. Sellerie herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwischenzeitlich eine Panierstation aus Mehl, verquirlten Eiern und frischen Semmelbröseln aufbauen. Den Sellerie mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dabei die Panade leicht andrücken. In einer leicht zu heißen Pfanne mit Butterschmalz die Sellerieschnitzel vier bis fünf Minuten goldgelb anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gribiche-Soße:

Alle Eier hart kochen. Zwei Eier halbieren und die Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Milch, saure Sahne und den Senf begeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend tropfenweise das Öl einrühren, bis die Soße bindet. Petersilie, Estragon und Schnittlauch waschen und hacken. Die Kapern mit den fein gewürfelte Gewürzgurken und den restlichen Eiern kleinschneiden und zusammen mit den gehackten Kräutern unter die Soße rühren.

Apfelsalat:

Zucker mit 100 Milliliter Wasser in einen Topf geben und kochen. Wenn die Flüssigkeit beginnt Farbe zu bekommen, die Nüsse zugeben und solange rühren, bis die Nüsse von dem braunen Zucker ummantelt sind. Danach auf ein Küchenpapier geben und ausbreiten. Nach dem Abkühlen die karamellisierten Nüsse in ein Küchentuch geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. In kochendem Wasser für eine Minute kurz blanchieren. Den Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser für eine Minute blanchieren. Den Saft der Zitronen auspressen. Die Äpfel, die Zwiebel- und Lauchstreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Traubenkernöl abschmecken. Erst ganz zum Schluss die karamellisierten Nüsse unterheben.

Tim Mälzer am 23. Dezember 2008

Salat vom Reh-Filet mit Melone und Pinien-Kernen

Für 4 Personen

8 Stück Rehfilet	1 Cavaillon-Melone	1 TL Butterschmalz
2 Wacholderkörner	1 TL Butter	1 EL Pinienkerne
1 EL Pinienkernöl	1 EL Balsamico, alt	0,5 Kopf Friséesalat
1 EL Olivenöl	Pfeffer	Meersalz
Butter		

Die Rehfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Einen Teelöffel Butter und angedrückte Wacholderkörner dazugeben, aufschäumen lassen, auf einen Teller geben und ziehen lassen. Die Melone schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Butter braun rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Melonenwürfeln vermischen. Mit etwas Pfeffer, einer Prise Meersalz, Balsamico, Oliven- und Pinienkernöl marinieren. Den Friséesalat putzen, waschen und auf den Tellern anrichten. Melonen-Pinienkern-Salat sowie das aufgeschnittene Rehfilet dazugeben.

Alexander Herrmann am 29. August 2008

Salat vom Semmel-Knödel, Pfifferlinge, Bach-Kresse

Für 4 Personen

4 Semmelknödel, fertig	400 g Pfifferlinge, klein	2 Schalotten
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 TL Butterschmalz	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	3 EL Rapsöl, kaltgepresst	1 Bund Brunnenkresse
2 EL Quark	0,5 Zitrone	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Semmelknödel in feine Scheiben schneiden. Im Ofen bei Umluft circa acht Minuten knusprig rösten. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen, gegebenenfalls waschen und mit den Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz, Knoblauch und Thymian circa vier Minuten braten. In eine Schüssel geben und mit Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren. Die Bach- oder Brunnenkresse putzen und in kaltem Wasser waschen. Die Haut der Zitrone abreiben. Den Quark mit Salz, reichlich schwarzem Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Anrichten die lauwarmen Pfifferlinge auf die Teller verteilen, mit Bachkresse und Quark sowie den Semmelknödelchips ausdekorieren.

Alexander Herrmann am 27. Juni 2008

Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Teriyaki-Lachs:

1 Zehe Knoblauch	1 TL Ingwer	1 Schote Chili
1 Limette	2 EL Sojasoße, hell	2 EL Ahornsirup
2 EL Reiswein	700 g Lachsfilet	10 Kubebenpfefferkörner
10 Pfefferkörner, rot	1 TL Rosenblätter	300 ml Fischfond
0,5 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Koriander
Salz	Lorbeerblätter	Olivenöl

Wasabi-Gurkensalat:

2 Gurken	2 Zwiebeln, rot	1 Zehe Knoblauch
0,5 TL Zucker	2 EL Crème-fraîche	1 Limette, unbehandelt
1 TL Wasabipaste	4 Zweige Koriander	Chili, aus der Gewürzmühle
Salz	Pfeffer	Koriandergrün

Teriyaki-Lachs:

Die Knoblauchzehe und die Chilischote fein würfeln, den Ingwer fein reiben. Den Saft der Limette auspressen. Knoblauch, Chili und Ingwer mit Limettensaft, Sojasoße, einem Esslöffel Ahornsirup und Reiswein vermischen. Die Kubebenpfefferkörner und die roten Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und in einem Mörser mit den getrockneten Rosenblättern grob zerstoßen. Alle Zutaten miteinander vermischen und das Lachsfilet darin einlegen. Den Fischfond mit einigen Lorbeerblättern, Basilikum, Rosmarin und Koriander in den Dämpftopf geben. Das Lachsfilet mit der Haut nach unten in den mit Olivenöl bestrichenen Dämpfeinsatz legen. Dämpfeinsatz auf den Dämpftopf legen und bei geschlossenem Deckel bei 60 bis 70 Grad circa 15 Minuten garen.

Wasabi-Gurkensalat:

Gurken waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse auskratzen und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen. Knoblauch würfeln, Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und Zucker würzen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Crème-fraîche, Limettensaft und -schale sowie Wasabi unterrühren und zum Schluss den feinhackten Koriander zufügen. Den Fisch vorsichtig von der Haut lösen, mit Salz würzen, in Stücke teilen und auf dem Wasabi-Gurken-Salat anrichten. Die übrig gebliebene Marinade mit einem Esslöffel Ahornsirup aufköcheln lassen und über den Fisch geben. Mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 18. Juli 2008

Warmer Salat mit Kalb-Leber

Für 4 Personen

Apfelbalsamvinaigrette:

1 Apfel, z. B. Gala oder Boskoop	1 EL Imkerhonig	50 ml Apfelsaft
30 ml Calvados	1 EL Apfelbalsamessig	2 EL Pecannussöl
1 Msp. Quatre epices Pfeffer	1 TL Majoranblätter	Salz

Warmer Salat:

4 Stck. Chicorée	2 EL Imkerhonig	100 ml Weißwein
2 EL Apfelbalsamessig	4 Scheiben Kalbsleber, a 75 g	2 EL Butter
80 g Feldsalat, klein Pfeffer	Salz	Meersalz

Apfelbalsamvinaigrette:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre epices dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Apfelwürfel zwei Minuten mit kochen und mit einem Esslöffel Apfelbalsamessig, Pecannussöl, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Warmer Salat:

Den Chicorée waschen und vierteln. Den restlichen Honig in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein und dem restlichen Apfelbalsam ablöschen. Sirupartig einkochen lassen, die Chicoreeviertel dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Die Butter zum „glasieren“ dazugeben und den Chicorée immer wieder überglänzen. Die Kalbsleberscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Meersalz und Pfeffer würzen. Jeweils vier Chicoreeviertel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kalbsleber an den Chicorée legen und alles mit warmer Apfelvinaigrette übergießen. Mit geputztem und gewaschenem Feldsalat ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 26. September 2008

Schwein

Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas

Für 4 Personen

Papas-arrugadas:

800 g Kartoffeln, klein 1 Lorbeerblatt Meersalz, grob

Soße:

1,5 kg Strauchtomaten 1 Zitrone, unbehandelt 1 Zehe Knoblauch
Salz Zucker Pfeffer
Olivenöl Thymian Rosmarin

Kapern:

3 EL Kapern, in Lake 2 EL Mehl Olivenöl

Presa:

1 Stück Presa, ca. 500 g 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
Salz Pfeffer Olivenöl
Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Papas arrugadas:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt circa zehn Minuten bissfest kochen, danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen die Kartoffeln 30 Minuten trocknen lassen.

Soße:

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Kapern:

Die Kapern auf einem Küchenpapier abtupfen und kurz in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Presa:

Das nicht kühl-schrankkalte Fleischstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne oder Grillpfanne mit Olivenöl sehr kräftig anbraten. Mit einem Zweig Rosmarin und Thymian fest in Alufolie einwickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Je drei Kartoffeln auf einen Teller geben. Die Tomaten auf den Teller geben und das in dünne Scheiben geschnittene Presa fächerartig darauf legen und mit frischem Pfeffer, Meersalz und den frittierten Kapern bestreuen. Eventuell mit frischen Kräutern bestreuen.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008

Soßen

Balsamico-Schaum-Soße

Für 4 Personen

1 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	150 ml Fischfond
50 ml Balsamico, weiß	100 ml Sahne	50 g Crème double
30 g Butter, kalt	1 EL Sahne	2 Tomaten
Salz	Pfeffer	Pinienkerne
Kräuter		

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter herausnehmen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben.

Alexander Herrmann am 05. September 2008

Estragon-Soße

Für 4 Personen

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und abkühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 29. August 2008

Lava-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 g Tomaten
2 EL Tomatenmark	2-3 EL Olivenöl	1 Orange, unbehandelt
Honig		

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Wenn diese leicht Farbe haben, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten weiter anschwitzen, würzen und die Tomaten zugeben. Die Schale der Orange abreiben. Die Lava-Soße bei kleiner bis mittlerer Hitze dickflüssig reduzieren und kurz vor dem Servieren mit Honig und Orangenabrieb vollenden.

Ralf Zacherl am 12. September 2008

Leinöl-Soße

Für 4 Personen

500 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	50 ml Leinöl, frisch
25 ml Traubenkernöl	Meersalz	Pfeffer, weiß

Geflügelfond in einem Topf auf etwa 150 Milliliter einreduzieren lassen. Thymianzweig, Leinöl, Traubenkernöl, Meersalz und Pfeffer dazugeben und eventuell kurz mit dem Mixstab aufmixen. Dabei aber den Thymianzweig entfernen. Eventuell noch abschmecken.

Johannes King am 15. August 2008

Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

25 g Spitzmorcheln, getrocknet	4 cl Grappa	300 ml Wildfond
300 ml Sahne	400 ml d.ingew.Morcheln	Soßenpulver
Tomatenmark	Salz	Pfeffer

Die bereits eingeweichten Spitzmorcheln gut waschen und vom Sand befreien. Das Spitzmorchelwasser nicht weggießen. Spitzmorcheln und Spitzmorchelwasser aufsetzen und circa zehn Minuten köcheln lassen, anschließend abschütten. Dabei das Wasser wieder auffangen. Die Spitzmorcheln klein schneiden und beiseite stellen. Die Butter von den angebratenen Rehmedaillons nehmen. Soßenpulver in einer beschichteten Pfanne mit etwas Tomatenmark kurz anrösten und mit dem Grappa flambieren, dann mit dem Wildfond ablöschen. Morchelwasser und Sahne hinzufügen und auf eine gute Sämigkeit reduzieren. Die klein geschnittenen Spitzmorcheln zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 31. Oktober 2008

Orangen-Soße

Für 4 Personen

250 ml Orangensaft	1 – 2 EL Zucker, braun	3 – 4 EL Butter, kalt
2 Zitronen, unbehandelt	Salz	

Orangensaft auspressen. Braunen Zucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit etwas Wasser und Orangensaft auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit der in kleine Würfel geschnittenen Butter montieren.

Alfons Schuhbeck am 17. Oktober 2008

Reh-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Rehabschnitte	40 g Butter	200 g Schalotten
150 g Zwiebel	120 g Karotten	120 g Staudensellerie
1 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	500 ml Portwein
3 EL Wildgewürz	2 Kartoffeln, mehlig und klein	2 – 3 l Rindersuppe
2 EL Preiselbeeren	Salz	Pfeffer

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Schalotten, Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie putzen, kleinschneiden und dazu geben und kurz mit rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Die rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln dazu geben und circa zwei Stunden langsam köcheln lassen. Fleisch und Gemüse soll ganz weich kochen. Durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Salz abschmecken.

Johanna Maier am 07. November 2008

Rote-Beeren-Soße

Für 4 Personen

1 dl Himbeeressig	20 cl Cassis-Liqueur	20 cl Johannisbeerlikör
5 cl Sherry-Essig	50 g Himbeeren	50 g Johannisbeeren, rot
50 g Johannisbeeren, schwarz	Salz	Pfeffer
Butter		

Himbeeressig, Cassis Liqueur, Johannisbeerlikör und Sherry-Essig circa 15 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren vermengen. Die Fruchtsoße so durch ein Sieb passieren und stoßen, dass das ganze Fruchtfleisch mit durchgedrückt wird. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Lea Linster am 08. August 2008

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1 Dose Tomaten, geschält	250 ml Rotwein	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Bund Oregano	1 Bund Petersilie
1 Orange	2 EL Puderzucker	1 Gläschen Kapern
200 g Gorgonzola	2 Lorbeerblätter	Arganöl
Salz	Pfeffer	Aceto Balsamico

Den Saft der Orange auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano und Petersilie waschen und klein hacken. Tomaten in Rotwein, einer Chilischote, ein wenig Tabasco, Basilikum, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeerblättern, etwas Aceto Balsamico, Arganöl und dem Saft der Orange aufkochen lassen. Dann Rosmarin hinzugeben und nur ganz kurz mitkochen lassen. Die Soße anschließend durch ein feines Sieb geben. Um die Schärfe der Soße etwas zu nehmen wird Puderzucker karamellisiert und in die Soße gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 22. August 2008

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren.

Johann Lafer am 12. September 2008

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
Salz	Zucker	Pfeffer
Olivenöl	Thymian	Rosmarin

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008

Wild-Soße

Für 4 Personen

250 ml Wildfond	50 ml Rotwein	Wildgewürz
Butter	Salz	Pfeffer
Kardamom	Piment	Nelke
Chili	Muskat	

Wildfond und Rotwein einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kardamom, Piment, Nelke, Chili, Muskat und Wildgewürzen abschmecken. Mit etwas Butter binden.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2008

Suppen

Allerwelt-Suppe

Für 4 Personen

Suppe:

1 kg Fischkarkassen	500 g Krustentierkarkassen	600 g Fischfilets
4 Jacobsmuscheln	4 Garnelen	2 Gemüsezwiebeln
1 Paprika, rot	1 Knolle Fenchel	3 Zehen Knoblauch
1 Chilischote, rot	6 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
10 Safran-Fäden	2 EL Tomatenmark	150 ml Weißwein
50 ml Pernod	50 ml Noilly Prat	Salz
Piment d'espelette		

Safran-Rouille:

4 Zehen Knoblauch	10 Safran-Fäden	100 ml Fischfond
1 Ei	100 ml Rapsöl	Salz
Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Suppe:

Die Krustentierkarkassen im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten rösten. Inzwischen die Fischkarkassen klein schneiden und in kaltem Wasser gründlich wässern. Gemüsezwiebeln, rote Paprika, Fenchel, Knoblauchzehen und Chilischote waschen, putzen und klein würfeln. Den Topf erhitzen, drei Esslöffel Olivenöl dazugeben und die Gemüsegewürfel darin circa zehn Minuten anbraten. Das Tomatenmark einrühren, Fenchelsamen, Safran, Krustentier- und Fischkarkassen zugeben und circa zehn Minuten ziehen lassen. Mit Weißwein, Pernod und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Mit circa zwei Liter kaltem Wasser auffüllen, aufkochen lassen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Zugedeckt bei geringer Hitze eine Stunde köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Fond 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Küchensieb in einen Topf abgießen. Den Fischsud auf die Hälfte einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die verschiedenen Fischfilets, Jacobsmuscheln und Garnelen portionieren von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Piment d'espelette würzen. Die Fischfilets in tiefe Teller verteilen und mit heißem Fischsud auffüllen. Die Safran-Rouille dazu servieren.

Safran-Rouille:

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Fischfond mit Knoblauchscheiben und den Safran-Fäden aufkochen lassen und um die Hälfte einkochen lassen. Den Safransud durch ein feines Sieb passieren und mit dem Eigelb und Salz verrühren. Langsam das Rapsöl einrühren, bis zur gewünschten Bindung. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Dazu passen geröstete, mit Knoblauch abgeriebene Brotscheiben.

Cornelia Poletto am 17. Oktober 2008

Cacciucco (ligurischer Fisch-Eintopf)

Für 4 Personen

200 g Tintenfische	0,5 l Vongolefond	0,5 l Geflügelfond
0,5 l Schälto­maten	2 g Safran	200 g Doradenfilet
200 g Steinbuttfilet	120 g Rotbarbenfilet	8 Gambas
1 Baguette	5 Zehen Knoblauch	200 g Knollensellerie
200 g Karotten	200 g Zwiebel	5 – 6 Zweige Thymian
4 cl Olivenöl	2 Chilischoten	4 cl trockener Wermut
2 cl Pernod (Pastis)	0,5 l Weißwein	4 EL Butter
1 EL Blatt­petersilie	Salz	Pfeffer
Zucker	Koriander, gemahlen	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Gambas putzen. Schale und Köpfe waschen und mit etwas Wasser in einen Topf zum Kochen bringen. Den Sud aufheben. Die geputzten Tintenfische in grobe Ringe schneiden. Knollensellerie, Zwiebel und Karotten fein mixen und zusammen mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Thymian, vier Zehen Knoblauch, Safran und fein geschnittene Chilischoten dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit Noilly Prat, Pernod und Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Gamba-Sud, den Vongole- und Geflügelfond und die Schälto­maten darauf geben und wieder bis auf ein Viertel sämig einkochen. Nun die Fischfilets in kleine Happen schneiden und zusammen mit den Gambas auf einem heißen Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Koriander würzen. Danach die eingekochte Soße darüber gießen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Jetzt die geschnittene Blatt­petersilie darüber streuen und zugedeckt zehn bis zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Baguette in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten rösten und mit einer halbierten Knoblauchzehe von beiden Seiten abreiben.

Stefan Marquard am 28. November 2008

Fisch-Suppe

Für 4 Personen

2 Karotten	1 Zucchini, klein	1 Stange Bleichsellerie
750 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	0,5 Zehen Knoblauch
2 Stangen Zitronengras	1 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
2 TL Curry, mild	20 g Butter	500 g Fischfilets
Chili	Salz	

Die Karotten schälen, von der Zucchini die Enden entfernen und mit dem gewaschenen Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Gemüsebrühe mit Knoblauch, geschältem Ingwer, Zitronengras, Mark der Vanilleschote und Curry in einem Topf erhitzen und ziehen lassen. Zitronengras wieder entfernen. Sahne und Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig schlagen und salzen. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden, zwei bis drei Minuten in etwa 90 Grad heißem, mit Chili gewürztem Salzwasser blanchieren. Das blanchierte Gemüse und die Fischstücke in warme Tassen geben. Die Suppe darüber gießen.

Alfons Schuhbeck am 05. September 2008

Geeiste Melonen-Ingwer-Suppe mit echten Scampi

Für 4 Personen

Geeiste Melonen-Ingwersuppe:

1 – 2 Honigmelonen	80 g Ingwer, jung	2 EL Zucker, braun
2 EL Zucker, weiß	250 ml Portwein, weiß	200 g Joghurt, 10%
Zitronensaft	Pfeffer, weiß	Chili
Salz		

Echte Scampi:

8 Langostinos, Scampi	1 Bund Basilikum	Olivenöl
Salz		

Geeiste Melonen-Ingwersuppe:

Die Melonen halbieren, entkernen und in walnussgroße Stücke schneiden. Das Melonenfleisch mit dem braunen Zucker anzuckern. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den weißen Zucker karamellisieren und den Ingwer hinzufügen. Mit 200 Milliliter weißem Portwein ablöschen und mit dem Ingwer aufkochen. Den Fond durch ein Sieb passieren und den Ingwer dabei entfernen. Das Melonenfleisch mit dem ausgetretenen Saft und dem abgekühlten Ingwerfond mixen und mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und Chili abschmecken. Zum schnellen Kühlen eventuell Eiswürfel in den Mixer geben. Den Joghurt mit dem Melonenfond mixen und mit dem restlichen Portwein nachschmecken. Sparsam salzen.

Echte Scampi:

Die Kaisergranate ausbrechen und den Darm entfernen. Mit Olivenöl und Basilikum marinieren. Die Kaisergranaten auf Cocktailspieße stechen und anschließend salzen. In einer Grillpfanne je eine Minute von jeder Seite grillen. Die gegrillten Kaisergranaten mit der kalten Melonensuppe servieren.

Kolja Kleeberg am 11. Juli 2008

Pilz-Suppe mit Rinder-Carpaccio und Crème-fraîche

Für 4 Personen

200 g Rinderfilet	2 Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
300 ml Sahne	800 ml Gemüsebrühe	100 ml Crème-fraîche
200 g Pilze, gemischt	1 Zitrone	1 EL Butter
2 EL Schnittlauch	100 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Das Rinderfilet im Tiefkühlschrank kurz anfrieren, herausnehmen und mit einem dünnen, scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwischen zwei Klarsichtfolienblättern mit einem ebenen Bratpfannenboden vorsichtig zeitungsdünn plattieren. Diese vorbereiteten Folien bis zum Gebrauch wieder in den Tiefkühlschrank legen. Zwiebel in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz glasig schwitzen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Pilze putzen. Falls man getrocknete Steinpilze verwendet, sollten diese vorher zwei Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden. Kartoffelwürfel und Pilze zusammen anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 20 Minuten auf kleiner Hitze kochen. Zum Schluss die Sahne und die Butter zugeben und mit einem Pürierstab gut durch mixen und anschließend durch ein grobes Sieb geben und nochmals abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis sich ein leichter Schaum bildet. Auf tiefe Teller verteilen, das Carpaccio in die Mitte des Tellers auf die Suppe geben und mit der Crème-fraîche garnieren. Mit dem in Ringe geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Tim Mälzer am 07. November 2008

Zitronen-Knoblauch-Suppe mit Minze und Ziegenkäse

Für 4 Personen

2 l Wasser	4 Knollen Knoblauch, jung	1 Lorbeerblatt, frisch
1 Bund Salbei	1 Bund Thymian	2 Scheiben Ingwer
4 Eier	90 ml Olivenöl	1 Sauerteigbrot, groß
8 Ziegenkäse, klein	1 Bund Minze	2 Zitronen, unbehandelt
Milch	Maldonsalz	Pfeffer, schwarz

Die Knoblauchknollen in Zehe teilen, schälen und mit Lorbeer im kochendem Salzwasser und etwas Milch circa 20 Minuten weich kochen. Kurz vor der Zeit Thymian, geschälte Ingwerscheiben und Salbei hinein geben, kurz ziehen lassen und mit dem Lorbeer wieder herausnehmen. Die Suppe pürieren. 100 Gramm Brot in etwas Wasser einweichen lassen und dazugeben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Eigelb und 80 Milliliter Olivenöl verrühren und die Suppe damit binden. Mit Maldonsalz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Brot in fingerdicke Scheiben schneiden, kurz rösten, mit dem Ziegenkäse belegen und gratinieren. Die etwas aufgeschäumte Suppe in Suppentellern anrichten. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Suppe mit Zitronenabrieb und fein geschnittener Minze bestreuen. Noch etwas Olivenöl darüber geben. Die Ziegenkäsebrote beilegen.

Kolja Kleeberg am 06. Juni 2008

Vegetarisch

Almkäse im Brot gebacken

Für 4 Personen

Almkäse im Brot:

8 Scheiben Bauernbrot 8 Scheiben Almkäse 2 EL Öl
Chiliflocken, getrocknet

Marinierte Kräuter:

60 ml Gemüsebrühe 2 EL Rotweinessig 0,5 TL Senf, scharf
3 EL Olivenöl 50 g Kräuter, gezupft 50 g Blüten
Salz Pfeffer

Schnittlauchsoße:

100 g Crème-fraîche 4 – 5 EL Sahne 1 TL Senf, scharf
1 EL Zitronensaft 1 Prise Zucker 2 EL Schnittlauchstifte
Salz Cayennepfeffer Erdbeermarmelade mit Kardamom
Aprikosenmarmelade mit Chili

Almkäse im Brot:

Bauernbrot in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Almkäse auf die eine Hälfte der Brotscheiben legen und mit Chiliflocken bestreuen. Die zweite Hälfte des Brotes darüber klappen und fest andrücken. In einer heißen Pfanne die Brotscheiben mit dem Öl auf beiden Seiten kross braten und auf einem Küchentuch abtropfen.

Marinierte Kräuter:

Für das Dressing Brühe mit Rotweinessig, scharfem Senf und Olivenöl aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter und Blüten damit marinieren.

Schnittlauchsoße:

Crème-fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss frisch geschnittene Schnittlauchstifte dazugeben. Almkäse im Brot in mundgerechte Stücke schneiden und mit den marinierten Kräutern servieren. Dazu die Schnittlauchsoße, Erdbeermarmelade mit Kardamom und Aprikosenmarmelade mit Chili reichen.

Alfons Schuhbeck am 14. November 2008

Auberginen-Bällchen

Für 4 Personen

Polpette di melanzane:

1 Aubergine, unbehandelt	3 EL Öl	100 g Mozzarella
100 g Semmelbrösel	1 Ei	1 Glas Weißwein
1 Glas Wasser	Olivenöl	Salz

Salat:

1 Römersalat	150 g Joghurt	0,5 TL Senf
1 Bund Pfefferminze	Zitronensaft	Öl
Salz	Pfeffer	

Auberginen-Bällchen:

Aubergine in Würfel schneiden, salzen, kurz stehen lassen und anschließend ausdrücken, um Bitterstoffe zu vermeiden. Anschließend in Öl anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Ein Glas Wasser hinzufügen, salzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Semmelbrösel zu den Auberginenwürfeln geben. Aus dem Teig kleine Bällchen rollen. Die Bällchen in dem rohen, zerschlagenen Ei und dann in den Semmelbröseln wälzen. Die Bällchen in ausreichend Olivenöl circa drei Minuten frittieren.

Salat:

Den Römersalat waschen und die Blätter abzupfen. Aus Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Senf eine Marinade machen. Die Salatblätter kurz darin wälzen und auf einem Teller anrichten. Die Auberginenbällchen darauf anrichten. Pfefferminze hacken und zwei Esslöffel davon über den Joghurt geben, der zu den Auberginenbällchen gereicht wird.

Sarah Wiener am 18. Juli 2008

Friaulische Gnocchis mit Spargel

Für 4 Personen

Spargel:

8 Spargel, grün 8 Spargel, weiß Zucker
Salz

Gnocchis:

4 Kartoffeln, mehlig 150 g Mehl 1 Ei
3 EL Olivenöl Salz Butter
Majoran, frisch

Spargel:

Grünen und weißen Spargel putzen und in etwas kochendem Wasser, mit einer Prise Zucker und Salz bissfest kochen. Anschließend den Spargel in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gnocchis:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, warm pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, Ei und einer Prise Salz rasch zu einem Teig vermengen. Den Teig in dicke Würste rollen und zwei Zentimeter Stücke abschneiden. Die Gnocchis in siedendem Wasser etwa zwei Minuten köcheln lassen. Wenn sie oben schwimmen, sofort mit rausnehmen. In einer Pfanne ein nussgroßes Stück Butter und etwas Olivenöl geben, leicht erhitzen und den Spargel und die Gnocchis hinzugeben. Etwas Spargelflüssigkeit hinzufügen. Mit ein Paar Blättern Majoran verzieren und unterheben. Zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sarah Wiener am 27. Juni 2008

Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf

Für 4 Personen

Grünkernküchlein:

500 g Grünkern, grob geschrotet	300 ml Gemüsebrühe	175 g Ziegenhartkäse, alt
100 g Tomatenwürfel	125 g Zwiebeln	6 Eier
1 Bund Blatt Petersilie, klein	1 Bund Schnittlauch, klein	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	0,5 Zehe Knoblauch	100 g Weißbrot, vom Vortag
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Muskat	Paprika, edelsüß	

Selleriesenf:

400 g Knollensellerie	40 g Crème-fraîche	50 g Senf, mittelscharf, grob
Milch	Zitronensaft	Zucker
Salz	Pfeffer	

Grünkernküchlein:

Den grob geschroteten Grünkern mit etwas Gemüsebrühe circa sechs Stunden quellen lassen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und etwas andünsten. Geriebenen Ziegenhartkäse, Tomatenwürfel, gedünstete Zwiebelwürfel und Eier miteinander vermengen. Blatt Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken und nochmals circa eine Stunde gut durchziehen lassen. Jetzt das Weißbrot grob raspeln und vorsichtig unterheben. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in etwas Sonnenblumenöl knusprig braten. Falls die Masse zu weich oder zu fest ist, noch Weißbrotwürfel oder Ei dazugeben.

Selleriesenf:

Knollensellerie in grobe Würfel schneiden und in der mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft gewürzten Milch weich kochen. Nur so viel Milch verwenden, dass keine Restflüssigkeit bleibt. Die Crème-fraîche dazugeben und mit einem Mixstab ganz fein pürieren. Dabei darauf achten, dass das Selleriepüree nicht zu dünn wird. Das Selleriepüree mit dem Senf vermengen und kühl stellen.

Tipp:

Grünkern-Küchlein sind eine wunderbare Alternative zu Fleisch und Fisch. Sie sind herzhaft im Geschmack und mit dem Selleriesenf ein wahres Vergnügen. Formen Sie kleine Küchlein, sonst lassen sie sich nicht durchbraten. Der Selleriesenf kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Johannes King am 24. Oktober 2008

Kräuter-Spatzen

Für 4 Personen

Kräuterspatzen:

300 g Mehl, griffig	3 Eier	20 g Basilikum
20 g Salbei	20 g Kerbel	20 g Minze
20 g Bärlauch	20 g Petersilie	90 ml Milch
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer
200 g Bergkäse	1 EL Butter	150 g Butterschmalz
4 Zwiebeln	2 EL Mehl	Salz

Pfeffer

Salat:

1 Salat, jung	300 ml Rinderbrühe	200 ml Olivenöl
100 ml Weißweinessig	1 TL Senf	Salz

Pfeffer

Kräuterspatzen:

Mehl, Eier, Basilikum, Salbei, Kerbel, Minze, Bärlauch, Petersilie, Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss miteinander vermengen. Die Masse durch ein Nockerlsieb direkt in das kochende Salzwasser drücken. Sobald die Nockerln an der Wasseroberfläche schwimmen, rausheben und kalt abstechen. Zwei Zwiebeln in Ringe schneiden, zwei Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Ringe in einem Esslöffel Mehl wenden und in einem kleinen Topf in Butterschmalz herausbacken und zur Seite stellen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zum schmelzen bringen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Bergkäse reiben. Die Nockerln dazugeben, den Käse unterheben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit eventuell übriggebliebenen Kräutern und den Zwiebelringen garnieren.

Salat:

Dazu kann man einen jungen, grünen Salat servieren. Für das Dressing die Rinderbrühe mit Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat geben.

Sarah Wiener am 06. Juni 2008

Spiegelei auf Spinat mit weißem Trüffel und Comté

Für 4 Personen

Soße:

120 g Comté	1 Schalotte	1 EL Butter
120 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Spiegelei auf Spinat:

1 Schalotte	4 Eier	300 g Spinat, frisch
1 Zehe Knoblauch	4 TL Butter	50 g Trüffel, weiß
Meersalz	Pfeffer	Muskat
Olivenöl		

Soße:

Die Schalotte schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen, die Sahne zugießen und einmal aufkochen. Den frisch geriebenen Comté bei geringer Hitze unter Rühren in der Soße schmelzen. Die Soße darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Spiegelei auf Spinat:

Zwei Teelöffel Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotte schälen, in ganz feine Würfel schneiden und darin anbraten. Spinat putzen. Angeschlagene Knoblauchzehe zugeben und den Spinat ebenso. Den Spinat mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und mehrmals umrühren. Für die Spiegeleier die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, den Boden salzen. Die Eier vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze fertig braten. Danach den Spinat auf vier warme Teller verteilen, jeweils ein Ei darauf geben. Die Soße drum herum und vor den Gästen den geputzten Trüffel darüber hobeln. Nach Belieben noch Olivenöl darüber träufeln.

Tipp:

Wenn die Trüffel zu teuer sind, einfach mal mit gebratenen Steinpilzen probieren. Schmeckt auch himmlisch.

Ralf Zacherl am 28. November 2008

Trüffel-Eier in Filo-Teig mit Ricotta-Crème

Für 4 Personen

Trüffelei in Filoteig:

1 Trüffel, klein	5 Eier, unbehandelt	8 Blätter Filoteig
Butter	Salz	Pfeffer

Ricottacreme:

200 g Ricotta	200 ml Sahne	1 Zweig Thymian
---------------	--------------	-----------------

Den Backofen auf 195 Grad vorheizen.

Trüffelei in Filoteig:

Ein Ei aufschlagen und damit jeweils zwei Filoteigblätter zusammen kleben. Vier kleine Porzellanförmchen (Durchmesser: sechs Zentimeter) mit Butter auspinseln. Jeweils ein zusammengeklebtes Doppel-Filoteigblatt hineinlegen und ein Ei hineinschlagen. Salzen, pfeffern und ein wenig Trüffel darüber hobeln. Den Filoteig an den Enden zusammenzwirbeln. Für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Ricottacreme:

Sahne und Ricottakäse in einen Topf geben und etwa zwei bis drei Minuten lang schmelzen lassen. Mit dem Pürierstab alles mixen. Als Spiegel auf einem Teller anrichten und die gebackenen Filoteig-Päckchen darauf setzen. Mit frischem Thymianzweig verzieren und restlichen Trüffel über die Soße reiben.

Sarah Wiener am 15. August 2008

Vietnamesische Sommer-Rolle mit süßscharfer Chili-Soße

Für 4 Personen

8 Stück Reisblätter	2 Pakete Enoki	100 g Sojasprossen, frisch
1 China Möhre	1 Bund Daikon Kresse	1 Bund Mizuna
1 Bund Koriander	2 EL Sesam, hell und geröstet	1 EL Ingwer-Saft
1 EL Sesamöl	1 EL Weißweinessig	100 g hot Chili Soße
1 EL Frühlingszwiebel	Salz	Maldon-Sea-Salt

Die Wurzeln des Enoki abschneiden. Die China Möhre schälen und in feine Scheiben hobeln. Sojasprossen, China Möhre, Daikon Kresse, Mizuna, Koriander und Enoki miteinander vermengen. Mit einem Esslöffel Sesam, Ingwersaft, Sesamöl und Salz würzen. Reisblätter blattweise der Packung entnehmen. Mit einem Pinsel mit Wasser leicht befeuchten, mit der Füllung belegen, rollen und schräg aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Chili Soße mit Weißweinessig und Maldon Sea Salt würzen. Einen Esslöffel Sesam und in feine Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebel hinzugeben. In einem kleinen Schälchen separat servieren.

Tipp:

Für die Dekoration eignen sich gelbe und blaue Stiefmütterchen.

Christian Lohse am 04. Juli 2008

Vorspeisen

Über den Dächern

Für 4 Personen

200 g Keniabohnen, getrimmt	8 Kartoffeln, klein und neu	200 g Datteltomaten
400 g Thunfischfilet	1 Zwiebel, rot	2 EL Zucker
1 Limone	6 EL Olivenöl	1 EL Ingwer
2 Avocados, reif	1 Bund Koriander	1 Kopfsalat
1 EL Butter	3 Zweige Rosmarin	1 Baguette
2 Zehen Knoblauch	Puderzucker	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Kartoffeln halbieren und im Dampfgarer sechs Minuten garen. Die Bohnen dazugeben und drei Minuten weitergaren. Die Bohnen in Eiswasser abkühlen. Die Datteltomaten längs halbieren und auf dem Backblech verteilen. Mit einem Esslöffel Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen und fünf Minuten im Ofen backen. Thunfischfilet längs in circa vier Zentimeter dicke Streifen schneiden und in fünf Esslöffel Olivenöl auf jeder Seite 30 Sekunden braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Teller auskühlen lassen. Rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und in derselben Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl andünsten. Restlichen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Den Saft der Limone auspressen. Limonensaft, etwas Olivenöl und geriebenen Ingwer dazugeben, mit etwas Puderzucker abschmecken und leicht auskühlen lassen. Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Zwiebeln mit dem Dressing in eine Schüssel geben. Avocado mit einem Teelöffel ausstechen und dazugeben. Thunfischfilet in Stücke schneiden, zu dem Salat geben und vorsichtig mischen. Die Kopfsalatblätter putzen und auf Tellern verteilen. Den Koriander zupfen und darüber streuen. Butter und einen Schuss Olivenöl erhitzen, Rosmarin und zerdrückte Knoblauchzehen darin anbraten, Hitze reduzieren und Baguettescheiben darin andünsten. Zum Salat warm servieren.

Andreas C. Studer am 19. September 2008

Studis Tapas mit kühlem Sherry

Für 4 Personen

Gambas al ajio:

400 g Gambas, mit Schwanz	1 Schote Chili, getrocknet	4 Zehen Knoblauch
0,1 l Olivenöl	0,5 Bund Petersilie	Meersalz

Albondigas:

400 g Rinderhack	1 Zwiebel	4 Zehen Knoblauch
2 Eier	1 Brötchen, vom Vortag	0,5 Tasse Petersilie
4 cl Sherry, trocken	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Pa amb oli:

10 Baguettescheiben, geröstet	4 Fleischtomaten	2 Zehen Knoblauch
Olivenöl	Meersalz	8 Scheiben Serrano Schinken

Gambas al ajio:

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Chili in der Pfanne anrösten. Gambas dazu geben und circa drei Minuten anbraten, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Albondigas:

Brötchen in Wasser einweichen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, mit Sherry ablöschen. Hackfleisch mit verklopftem Ei, ausgedrücktem Brötchen, Salz und Pfeffer gut mischen. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Petersilie dazu geben und wallnussgroße Bällchen formen. In Mehl wenden, in Olivenöl circa sechs Minuten braten.

Pa amb oli:

Tomaten vierteln, Knoblauchzehen halbieren. Die Brotscheiben mit den Knoblauchzehen einreiben und das Tomatenfleisch in die Brotscheiben drücken. Mit Olivenöl besprenkeln und salzen. Die Tapasvariationen dekorativ auf Tellern verteilen. Den Serrano Schinken dazu reichen.

Andreas C. Studer am 10. Oktober 2008

Wild

Kaninchen-Filet an Wacholder-Rahm-Steinpilz-Knöpfli

Für 4 Personen

Kaninchenfilet:

4 Kaninchenfilets	2 Zwiebeln, weiß	0,5 l Rotwein, trocken und würzig
150 ml Geflügelfond	300 ml Sahne	1 EL Puderzucker
100 g Herbsthimbeeren	1 EL Wacholderbeeren	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Cayennepfeffer

Knöpfli:

460 g Weizenmehl, Type 405	2 EL Weizengrieß	6 Eier, Größe M
1 Tasse Wasser	100 ml Brühe	2 TL Salz
4 Steinpilze, frisch	50 g Butter	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kaninchenfilet:

Die Kaninchenfilets von eventuell vorhandenen Häutchen befreien, waschen und trocken tupfen. In einer hohen Pfanne Olivenöl erhitzen, die zuvor gesalzenen und gepfefferten Filets einlegen und bei nicht zu großer Hitze rasch von allen Seiten anbraten. Sie werden dabei nur schwach Farbe annehmen. Im vorgeheizten Backofen warmstellen. Die weißen Zwiebeln fein schneiden, etwas Puderzucker in das Bratfett stäuben karamellisieren lassen. Zwiebel in den Karamell geben und hell anschwitzen. Den Rotwein angießen und stark einreduzieren lassen. Danach den Geflügelfond zugeben. Nachdem die Wacholderbeeren in einem Mörser angequetscht wurden, kommen sie in ein Teesäckchen und werden ebenfalls in die Pfanne gegeben. Diese schon sehr würzige Mischung wird nun ebenso eingekocht. Jetzt kommen die Himbeeren, sowie die Sahne in die Reduktion und köcheln noch eine Weile. Nachdem die Soße auf die Hälfte eingekocht ist, wird das Teesäckchen mit den Wacholderbeeren herausgenommen und die Soße durchpassiert, alternativ mit dem Schneidstab bearbeitet. Zum Schluss wird die Soße mit Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt.

Knöpfli:

Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Butter anbraten. Abkühlen lassen. Mehl, Grieß, Eier, Wasser, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben, die Zutaten rasch abschlagen. Die abgekühlten Steinpilze fein hacken und unter den abgeschlagenen Teig heben. Einen großen Topf Wasser und Brühe erhitzen, salzen. Den Teig portionsweise auf ein Knöpflesieb geben und mit einer Teigkarte in siedendes Wasser streichen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Nach dem letzten Durchgang mit der restlichen Butter schwenken.

Alfons Schuhbeck am 26. September 2008

Kaninchen-Rücken auf Zitronen-Confit

Für 4 Personen

Kaninchenrücken:

2 – 3 Stück Kaninchenrücken	5 g Zitronenconfit	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	60 g Butter	10 g Senf, körnig
10 g Senf, mit Majoran	2 Zwiebeln	Kalbsjus
Salz	Meersalz	Pfeffer

Nudeln:

1 kg Hartweizengrieß	10 Eier	Parmesan
Majoran		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken:

Kaninchenrücken vom Knochen lösen und ausweiden. Die Bauchlappen abschneiden, weit einschneiden und einen Knoten in die so entstehenden zwei Lappenstreifen machen. In einen Topf 20 Gramm Butter und etwas Kalbsjus geben, reduzieren lassen, die Fleischknoten dazugeben, dort schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Gramm Butter in der Pfanne vorsichtig erhitzen. Achtung, nicht braun werden lassen. Zwiebeln hacken, Knoblauch nur anquetschen und in die Pfanne zur Butter dazugeben. Aufschäumen lassen. Kaninchenrücken mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenconfit einreiben und in der Pfanne scharf anbraten. Den Kaninchenrücken herausnehmen. Senf und Thymian in die Pfanne geben. Aus dem Sud eine Soße herstellen. Restliche Butter hinzufügen. Den Kaninchenrücken für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend auf ein Küchenrost legen und einige Minuten ruhen lassen.

Nudeln:

Hartweizengrieß und Eier gut mischen und eine Stunde stehen lassen. Teig ausrollen und in die gewünschte Nudelform schneiden. Die Nudeln circa zwei Minuten bissfest kochen. Kaninchenrücken mit den Nudeln und der Soße anrichten. Parmesan darüber streuen und mit Majoran garnieren.

Tipp:

Zitronenconfit selber herstellen: Von einer Zitrone die Enden abschneiden, oben und unten ein Kreuz rein schneiden. Einen Mix aus zwei Drittel Salz und einem Drittel Zucker in ein Glas mit Deckel geben. Die Zitrone einkochen lassen, als würde man Marmelade einkochen. Die Zitrone in das Glas geben und alles so aufbewahren, dass es eine Woche normal steht und die nächste Woche auf den Kopf.

Lea Linster am 05. Dezember 2008

Reh-Rücken mit orientalischen Gewürzen

Für 4 Personen

Selleriepüree:

350 g Knollensellerie	100 g Sahne	50 g Butter, braun
Salz	Muskatnuss	Chilipulver

Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet	1 EL Öl	4 EL Butter
2 TL orientalische Gewürze	Salz	

Gemüse:

10 Datteln, frisch	1 – 2 TL Butter	1 Prise arab. Kaffeegewürz
150 g Kürbis, eingelegt	Zimtrinde	Salz
Pfeffer		

Wildsoße:

250 ml Wildfond	50 ml Rotwein	Wildgewürz
Butter	Salz	Pfeffer
Kardamom	Piment	Nelke
Chili	Muskat	Walnüsse, schwarz (eingelegt)

Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und würfeln. Sahne mit Salz würzen, erhitzen und den Sellerie darin zugedeckt 20 Minuten weich garen. Den Sellerie mit dem Kochsud in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer nicht fein pürieren. Die braune Butter unterrühren. Das Selleriepüree mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und nach Belieben Chilipulver abschmecken. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und ein Abtropfblech darunter stellen. Das Rehrückenfilet in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten, auf das Ofengitter in den vorgeheizten Backofen legen und in etwa 40 Minuten rosa durchziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne bei milder Hitze die Butter schmelzen lassen, die Gewürze dazu geben, salzen und das Fleisch darin wenden.

Gemüse:

Die Datteln häuten, halbieren und entkernen, den Kürbis abtropfen lassen. Datteln und Kürbis bei milder Hitze in etwas Butter erhitzen. Die Zimtrinde kurz dazu geben. Salzen, pfeffern und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken.

Wildsoße:

Wildfond und Rotwein einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kardamom, Piment, Nelke, Chili, Muskat und Wildgewürzen abschmecken. Mit etwas Butter binden.

Anrichten:

Die Wildsoße auf Tellern verteilen, je zwei Nocken Selleriepüree daneben setzen, den Rehrücken aufschneiden und in die Mitte der Soße setzen. Das Gemüse außen herum verteilen und mit einigen Scheiben von schwarzen Nüssen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2008

Reh-Rücken mit Rahm-Wirsing und Pommes-macaire

Für 4 Personen

Rehrücken:

1 Rehrücken	5 Wacholderbeeren	200 ml Fleischbrühe
150 g Speck	50 g Butter, zerlassen	125 ml Rotwein
200 ml Sahne	1 TL Preiselbeergelee	Salz
Zucker	Pfeffer	

Pommes macaire:

600 g Kartoffeln, mehlig	1 Schalotte	6 Scheiben Baconspeck
2 Zweige Blattpetersilie	2 Eier	Muskat
Stärke	Butterschmalz	Salz

Wirsingrahm:

1 Wirsing, klein	1 Gemüsezwiebel	4 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe	200 g Schlagsahne	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	4 Birnen, aus dem Glas
2 TL Preiselbeeren		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Den Rehrücken sorgfältig häuten, mit Salz, Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Mit 100 Gramm Speck spicken und mit zerlassener Butter bestreichen. Den restlichen Speck in Würfel schneiden, in einer nicht gefetteten Pfanne auslassen. Rehrücken hinein geben und von allen Seiten scharf anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Gelegentlich mit dem Bratsud übergießen. Nun den Rehrücken hinausnehmen und warmstellen. Danach den Bratfond mit der Fleischbrühe ablöschen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und einreduzieren. Mit Preiselbeergelee, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes macaire:

Kartoffeln schälen. Ganz in Salzwasser weich kochen. Schalotte und Speck fein würfeln. Zusammen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe drei bis vier Minuten dünsten. Petersilie fein schneiden. Kartoffeln abgießen. Restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Speck, Schalotte, Petersilie und Eigelb unter die warme Kartoffelmasse arbeiten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Auf wenig Stärke zu einer Rolle von circa vier Zentimeter Durchmesser formen. Auskühlen lassen. Kartoffelrolle in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne in wenig Butterschmalz beidseitig braten.

Wirsingrahm:

Wirsing putzen, vierteln, kurz waschen, gut abtropfen lassen. Den Strunk raus schneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden, zuvor die dicken Rippen entfernen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Wirsingstreifen zugeben, kurz mitdünsten. Gemüsebrühe, Schlagsahne angießen, in circa acht Minuten bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit der Soße, dem Rahmwirsing und den Pommes macaire auf den Tellern anrichten. Je eine halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren zur Dekoration darauf legen.

Horst Lichter am 12. Dezember 2008

Reh-Rücken-Medaillons mit Morchel-Rahm, Crêpes

Für 4 Personen

Rehmedaillons:

4 Rehrückenmedaillons	Salz	Pfeffer
Butter	Walnussöl	

Morchelrahmsoupe:

25 g Spitzmorcheln, getrocknet	4 cl Grappa	300 ml Wildfond
300 ml Sahne	400 ml Wasser d.ingew.Morcheln	Soßenpulver
Tomatenmark	Salz	Pfeffer

Cassis-Feigen:

50 g Zucker, braun	150 ml Johannisbeersaft, schwarz	3 Gewürznelken
1 Zimtstange	1 Orange, unbehandelt	5 EL Aceto-Balsamico
8 Feigen, frisch		

Feigenchutney:

12 Feigen, frisch	2 Schalotten	1 – 2 Zehen Knoblauch
3 EL Rohrzucker, braun	1 Stück Ingwer, frisch	1 Sternanis
1 Schote Chili, rot	100 ml Balsamico bianco	Butter
Salz	Pfeffer	Pimentkörner

Crêpes:

250 g Mehl	200 ml Milch	200 ml Wasser
50 g Butter	2 Eier	Salz
Vanillezucker		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Rehmedaillons:

Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Rehmedaillons auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne die Medaillons in heißer Butter bei mittlerer Hitze rundherum anbraten - maximal zwei Minuten pro Seite. Übrig gebliebene Butter nicht weggießen. Die Medaillons mit Pfeffer bestreuen und eine gebutterte ofenfeste Form legen. Mit dem Walnussöl beträufeln und die Form mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis zwölf Minuten rosa braten.

Morchelrahmsoupe:

Die bereits eingeweichten Spitzmorcheln gut waschen und vom Sand befreien. Das Spitzmorchelwasser nicht weggießen. Spitzmorcheln und Spitzmorchelwasser aufsetzen und circa zehn Minuten köcheln lassen, anschließend abschütten. Dabei das Wasser wieder auffangen. Die Spitzmorcheln klein schneiden und beiseite stellen. Die Butter von den angebratenen Rehmedaillons nehmen. Soßenpulver in einer beschichteten Pfanne mit etwas Tomatenmark kurz anrösten und mit dem Grappa flambieren, dann mit dem Wildfond ablöschen. Morchelwasser und Sahne hinzufügen und auf eine gute Sämigkeit reduzieren. Die klein geschnittenen Spitzmorcheln zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cassis Feigen:

Die Feigen schälen und beiseite stellen. Orange heiß abspülen. Von der Orange die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides beiseite stellen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Johannisbeersaft ablöschen. Nelken, Zimt, Schale und Saft der Orange und Aceto Balsamico hinzufügen. Auf drei Viertel der Menge reduzieren. Die Feigen in den Cassis Sud geben, kurz aufkochen und ziehen lassen.

Feigenchutney:

Die Feigen, die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer und die Chilischote sehr klein schneiden.

Die Schalotten in einer beschichteten Pfanne mit der Butter hellgelb anrösten. Die klein geschnittenen Feigen, Knoblauch, Ingwer, und Chili dazu geben und kurz mitrösten. (Knoblauch darf nicht dunkel werden). Mit dem Zucker karamellisieren und dem Balsamico bianco ablöschen. Sternanis, Pimentkörner, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und circa 20 Minuten einkochen lassen. Eventuell immer wieder mit Wasser bedecken. Sternanis und Piment herausholen und mit Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen.

Crepes:

Butter zerlassen. Das Mehl mit einer Prise Salz, dem Vanillezucker, der zerlassenen Butter, der Milch und dem Wasser zu einem glatten Teig verrühren und circa zehn Minuten quellen lassen. Die Eier unter den Teig quirlen. In einer beschichteten Pfanne dünne Crepes ausbacken, dabei den Teig langsam und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Fertige Crepes warm stellen. Die Crepes mit dem Feigenchutney dünn bestreichen und ausrollen. Die Crepes dann diagonal aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Den Rehrücken aufschneiden und mit der Morchelsoße auch auf dem Teller anrichten. Cassis Feigen aus dem Sud nehmen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Horst Lichter am 31. Oktober 2008

Rosa gegarter Hirsch-Kalb-Rücken mit Spitzkohl

Für 4 Personen

Wildgewürz:

60 g Pfefferkörner, schwarz	120 g Pimentkörner	60 g Wacholderbeeren, ganz
30 g Kümmel, ganz	150 g Koriander, ganz	

Hirschrücken:

1 kg Hirschrücken, ausgelöst	100 g Nussbutter	Wildgewürz
Salz	Pfeffer	

Preiselbeerkrapferl:

20 g Hefe	60 g Butter, weich	250 g Kartoffeln, mehlig
250 g Mehl, glatt	2 Eier	50 g Zucker
5 g Salz	30 – 40 ml Milch	0,25 Schote Vanille
50 g Preiselbeermarmelade	Semmelbrösel	Öl, neutral

Spitzkohlgemüse:

0,5 kg Spitzkohl	250 ml Geflügelfond	50 g Butter, kalt
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Rehsoße:

1,5 kg Rehabschnitte	40 g Butter	200 g Schalotten
150 g Zwiebel	120 g Karotten	120 g Staudensellerie
1 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	500 ml Portwein
3 EL Wildgewürz	2 Kartoffeln, mehlig und klein	2 – 3 l Rindersuppe
2 EL Preiselbeeren	Salz, Pfeffer	

Wildgewürz:

Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Kümmel und Koriander in eine Pfanne geben und kurz erhitzen. Danach abkühlen lassen und im Kutter zerkleinern. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Hirschrücken:

Hirschrücken in der Gewürzmischung wälzen und in Nussbutter kurz braten. Übriggebliebenes Wildgewürz für die Rehsoße aufbewahren. Temperaturmesser von der Seite in das Filet einstecken und im vorgeheizten Backofen auf ein Backgitter legen und auf 58 Grad Kerntemperatur garen. Anschließend das Fleisch aus dem Rohr nehmen und circa fünf Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann wieder im 58 Grad heißen Ofen mindestens 30 Minuten regenerieren lassen. Zum Schluss noch einmal in der Nussbutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Preiselbeerkrapferl:

Milch in einem Topf etwas erwärmen. Hefe mit Zucker, Salz, lauwarmer Milch, Eiern, 50 Gramm zimmerwarmer Butter und der Vanilleschote im Kessel rühren. Die Kartoffeln kochen, vorsichtig passieren und zu der Milchmischung geben. Salz und Mehl ebenfalls hinzufügen. Förmchen ausbuttern und ausbröseln. Den Teig circa eine halbe Stunde gehen lassen und dann kurz kalt stellen. Etwa 30 Gramm schwere Teigstücke formen, mit Preiselbeermarmelade füllen, kalt stellen und in heißem Öl vier Minuten backen.

Spitzkohlgemüse:

Geflügelfond aufkochen lassen und kalte Butter einrühren. Zwei bis drei Minuten reduzieren lassen. In Rauten geschnittenen Spitzkohl dazu geben. Den Kohl auf Biss garen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Rehsoße:

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Schalotten, Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie putzen, kleinschneiden und dazu geben und kurz mit rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen. Mit Rotwein und

Portwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Die rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln dazu geben und circa zwei Stunden langsam köcheln lassen. Fleisch und Gemüse soll ganz weich kochen. Durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Salz abschmecken. Das Spitzkohlgemüse auf vier Tellern verteilen. Hirschrücken in Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohlgemüse drappieren. Rehsoße über das Fleisch geben. Dazu die Preiselbeerkräpferl servieren.

Johanna Maier am 07. November 2008

Wurst-Schinken

Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör

Für 4 Personen

Blutwurst:

500 g Blutwurst	250 g Sauerkraut	2 EL Mehl
1 Zwiebel, groß	2 Schoten Chili, rot	2 Äpfel, süßsauer
125 ml Fleischbrühe	1 EL Stärkepulver	1 TL Zucker
1 EL Orangenlikör	Öl	Salz
Pfeffer	Kümmel	Pfefferkörner

Kartoffelpuffer:

400 g Kartoffeln	2 EL Sauerrahm	1 Zehe Knoblauch
4 EL Mehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Soße Cumberland:

4 EL Ribiselmarmelade	4 EL Preiselbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone	5 EL Madeirawein	4 EL Rotwein
Worcester-Soße	Senf, englischer	

Blutwurst:

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel leicht anbräunen, etwas Kümmel und den Sauerkraut dazu geben. Einige Pfefferkörner und die Fleischbrühe dazugeben. Salzen, zuckern und zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss mit Stärke verdicken. Mit etwas Pfeffer würzen. Zwei Äpfel entkernen und mit der Schale in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Blutwurst in circa fünf bis sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Mehl wenden. Die Blutwurst in einer Pfanne mit wenig Öl knusprig anbraten, ebenso warm stellen. Im verbliebenem Öl die Apfelringe andünsten, klein gehackte Chilischoten dazugeben und mit einem Esslöffel Orangenlikör ablöschen

Kartoffelpuffer:

Inzwischen die rohen Kartoffeln schälen, mittelgrob raspeln. Saft auspressen und zwei Esslöffel Sauerrahm, sowie eine fein gehackte Knoblauchzehe, vier Esslöffel Mehl dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz stehen lassen. Pfanne mit etwas Öl bedecken, bei genügend Hitze die Kartoffelmasse mit dem Löffel herausnehmen und flach herausbacken. Herausnehmen und warm stellen.

Soße Cumberland:

Die beiden Marmeladen fein passieren. Die halbe Orange schälen, die Schale in feine Streifen schneiden, blanchieren und in erwärmten Rotwein leicht sieden lassen. Madeirawein zu der Marmelade geben. Mit dem Saft einer halben Orange, zwei Esslöffel Zitronensaft, einen Teelöffel geriebene Zitronenschale, Worcester-Soße und ganz wenig Senf würzen. Die passierten oder fein geschnittenen Orangenschalen dazugeben und kühl stellen. Sauerkraut auf den Teller geben, Kartoffelpuffer darauf legen. Mit glasierten Apfelscheiben und knuspriger Blutwurst toppen.

Andreas C. Studer am 12. Dezember 2008

Der rauchende Vulkan kleine Bratwurst mit Lava-Soße

Für 4 Personen

Lavasoße:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 g Tomaten
2 EL Tomatenmark	2-3 EL Olivenöl	1 Orange, unbehandelt

Honig

Vulkan:

18 Stück Bratwürste, klein	1,2 kg Kartoffeln, mehlig	80 g Butter
0,1 l Milch	400 g Karotten	1 Bund Frühlingszwiebel
0,5 Bund Basilikum	2-4 EL Trockeneis	1 Longdrinkglas
Salz	Muskat	Pfeffer

Lavasoße:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Wenn diese leicht Farbe haben, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten weiter anschwitzen, würzen und die Tomaten zugeben. Die Schale der Orange abreiben. Die Lavasoße bei kleiner bis mittlerer Hitze dickflüssig reduzieren und kurz vor dem Servieren mit Honig und Orangenabrieb vollenden.

Vulkan:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Karotten schälen, fein würfeln und über den Kartoffeln in einem Sieb weich dämpfen. In der Zeit die Frühlingszwiebel waschen, putzen. Das obere Drittel drei bis vier Mal einschneiden und in Eiswasser legen (so entstehen kleine Palmen). Die Karotten pürieren, Kartoffeln abgießen und zusammen stampfen. Das Püree mit der Milch und Butter mischen und einen festen Stampf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen. Die Würste braten, anschließend entfetten und warm stellen. Ein Longdrinkglas zentral auf eine große vorgewärmte Platte stellen und den Stampf um das Glas herum verteilen, so das ein Berg mit Krater entsteht. Die Würste als Felsen in den Stampf stecken. Die Frühlingszwiebeln dienen als Palmen und das Basilikum als Wiese und Sträucher. Die Lavasoße an einigen Stellen den Berg herunter laufen lassen. Das Glas mit heißem Wasser füllen und das Trockeneis in das Wasser geben. Jetzt sehr schnell servieren.

Tipp:

Wenn Sie zu zweit sind, kann man noch eine Wunderkerze reinstecken. Dann raucht der Vulkan nicht nur, sondern speit auch Feuer.

Ralf Zacherl am 12. September 2008

Fingerfood auf Salatbett

Für 4 Personen

Gorgonzola-Walnüsse:

200 g Walnüsse, ganz 100 g Gorgonzola

Pflaumen im Speckmantel:

200 g Mandeln, süß 300 g Frühstücksschinken 200 g Backpflaumen

Tomatenbutter:

200 g Tomatenmark 250 g Butter 1 Topf Basilikum

Salz Pfeffer Zucker

Thunfischpaste:

200 g Thunfisch 1 Maiskolben 100 g Mayonnaise

1 Bund Petersilie 100 g Schmand 1 Orange, unbehandelt

Chili Salz Pfeffer

1 Baguette

Salat:

100 ml Sahne 3 Salatherzen 1 Zitrone

1 TL Curry, exotisch

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gorgonzola-Walnüsse:

Zwei Walnusshälften mit Gorgonzola verbinden und auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen. Pflaumen im Speckmantel: Backpflaumen mit Mandeln füllen und in Schinken einrollen. Auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen.

Tomatenbutter:

Tomatenmark, Butter und Basilikum mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Thunfischpaste:

Thunfisch mit Mayonnaise und Schmand mischen, salzen. Pfeffer und Chili zugeben. Mais pürieren und untermischen. Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Abrieb und etwas Saft zu der Paste geben. Zum Schluss gehackte Petersilie zugeben. Das Baguette in Scheiben schneiden und kurz im Ofen kross backen. Die Baguettescheiben mit der Tomatenbutter und der Thunfischpaste bestreichen.

Salat:

Die Salatherzen putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Sahne, Zitronensaft und Curry mit dem Pürierstab mixen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Fingerfood auf dem Salat anrichten oder den Salat einfach nur dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 28. November 2008

Flucht mit Blutwurst

Für 4 Personen

400 g Süßkartoffeln	100 g Karotten	200 g Petersilienwurzeln
0,1 l Geflügelbrühe	1 Blutwurst	2 Zitronen
2 Orangen	2 Büffelmozzarella	2 Zweige Basilikum
Balsamico	Olivenöl	Salz
Chili	Karibisches Fischgewürz	Baskischer Paprika

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Süßkartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Chili, Karibischem Fischgewürz und Piment d'espelette würzen. Mit der Geflügelbrühe und einem Spritzer Balsamico ablöschen und zehn Minuten weich schmoren. Alles in eine Auflaufform füllen. Die Blutwurst aus der Pelle zupfen, in grobe Würfel schneiden und ohne Fett anbraten. Die Schale der Zitronen und der Orangen abreiben. Den Abrieb der Zitronen- und Orangenschalen zu der Blutwurst geben und anschließend auf der Kartoffel-Petersilienwurzel-Masse verteilen. Büffelmozzarella zupfen und darauf verstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die Masse tröpfeln. Im Backofen einige Minuten, je nach Geschmack, überbacken. Basilikumblätter abzupfen, hacken und darüber streuen.

Kolja Kleeberg am 22. August 2008

Mangold-Röllchen mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

4 Stück Ziegen-Frischkäse a 20 g	4 Blätter Mangold, groß	2 Schalotten
0,5 Zehe Knoblauch	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Limette, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl	50 g Butter
6 Salbeiblätter	Salz	Pfeffer
Frische Muskatnuss		

Mangold waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten in grobe Stücke, den Knoblauch in feine Stücke schneiden. Die Schale der Limette abreiben. Olivenöl und 20 Gramm Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und die abgeriebene Schale einer Limette andünsten. Den in etwas dickere Scheiben geschnittenen Parma-Schinken darin von beiden Seiten anbraten. Mangoldblätter ausbreiten und auf jedes Blatt einen mit Parma-Schinken eingewickelten Ziegenkäse legen. Schalotten und Knoblauch gleichmäßig darüber verteilen. Mit einem Hauch von Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Nun die Mangoldblätter zu einem Täschchen einschlagen, eventuell mit Zahnstochern befestigen. In der gleichen Bratpfanne restliche Butter aufschäumen lassen und die Mangoldtaschen darin von beiden Seiten circa je zwei Minuten braten. Die Mangoldtaschen in der Mitte durchschneiden und auf Tellern anrichten. In derselben Bratpfanne die Salbeiblätter kurz andünsten. Die Schale der Zitrone abreiben und die Mangoldtaschen damit bestreuen. Die Salbeiblätter auf den Mangoldtaschen drapieren.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich Baguettebrot.

Horst Lichter am 06. Juni 2008

Nadas Hot-Dogs

Für 4 Personen

4 Wiener Würstchen	3 Eier, Größe L	3 Eier, Größe M
150 g Mehl, instant	100 ml Vollmilch	100 ml Mineralwasser
0,5 Bund Schnittlauch	1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb
1 Schlangengurke	200 g Paniermehl	50 ml Sahne
Salz	Senf oder Ketchup	Butterschmalz
Öl		

In einer Schüssel die drei großen Eier, Milch und eine Prise Salz gut verquirlen. Nach und nach Mehl und Mineralwasser hinzugeben. Nach Belieben Schnittlauch unterrühren. Den Teig schön sämig rühren. Die Sahne schlagen. Eier der mittleren Größe, Schlagsahne und eine Prise Salz gut aufschlagen. Das Paniermehl separat bereitstellen. Zunächst eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und aus dem Pfannekuchenteig schöne, dünne Pfannekuchen backen. Die fertigen Pfannekuchen nebeneinander legen und jeweils ein Würstchen darauf legen und zu einer Rolle zusammenlegen. Nun die Pfannkuchenrollen durch die Ei-Masse ziehen und danach im Paniermehl wälzen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz die Hot Dogs rundherum goldgelb backen. Paprika in Streifen und die Schlangengurke in Scheiben schneiden. Hot Dogs auf einer großen Platte anrichten und mit Paprikastreifen und Gurkenscheiben garnieren. Wahlweise Ketchup oder Senf dazureichen.

Horst Lichter am 12. September 2008

San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata

Für 4 Personen

Teig:

30 g Hefe, frisch	200 ml Milch, lauwarm	50 g Zucker
500 g Mehl	50 g San-Daniele-Würfel	2 EL Dessertwein
100 g Walnusskerne	1 TL Fenchelsamen	100 ml Olivenöl
1 Ei	Salz	

Belag:

500 g Feigen	1 EL Rosmarinnadeln	2 EL Pinienkerne, geröstet
400 g San-Daniele-Schinken	Meersalz	Pfeffer
Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die Hefe zerbröseln und mit etwas Milch und einem Teelöffel Zucker anrühren. Mehl mit dem übrigen Zucker und etwas Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefemilch hineingießen und zugedeckt an einem warmen Ort circa 15 Minuten gehen lassen. Die San Daniele-Würfel und die grob gehackten Walnusskerne mit dem Dessertwein mischen. Die Fenchelsamen ohne Fett etwas anrösten und dann im Mörser leicht ausdrücken. Die übrige Milch, das Olivenöl und das Ei mit dem Fenchelsamen zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, dann erst die Walnusskerne darunter arbeiten. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einem etwa einen Zentimeter dicken eckigen Fladen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Fladen darauf legen und zugedeckt noch einmal circa 15 Minuten gehen lassen.

Belag:

Inzwischen die Feigen waschen, die Stiele abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Feigen mit Rosmarin und Pinienkernen auf dem Fladen verteilen. Fladen im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen, bis er aufgegangen und schön gebräunt ist. Leicht auskühlen lassen. San Daniele Schinken in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Fladen servieren. Etwas Olivenöl über den Fladen träufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 05. Dezember 2008

Spinat auf spanische Art mit Gurken-Raita, Schinken

Für 4 Personen

Spinat auf spanische Art:

1,5 kg Blattspinat	1 Zwiebel, klein	6 Zehen Knoblauch
100 g Schinken, luftgetrocknet	50 ml Olivenöl	1 Handvoll Rosinen
1 Handvoll Pinienkerne	Meersalz	Pfeffer
Ceylon-Zimt, gemahlen		

Gurken-Raita:

250 ml Joghurt, mager	150 g Gurke(n)	1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen
0,5 TL Zucker	1 Prise Paprikapulver	1 TL Koriandergrün
Salz	Pfeffer	

Spinat auf spanische Art:

Spinat putzen und waschen. Tropfnass in einen großen Topf geben und erhitzen, bis die Blätter zusammenfallen. Sofort vom Herd nehmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schinken in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Schinken, Rosinen und Pinienkerne darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Spinat dazugeben. Mit Meersalz, Pfeffer und Ceylon-Zimt würzen und noch einige Minuten schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Gurken-Raita:

Die Gurke schälen, von den Kernen befreien und fein hacken oder auf der groben Reibe raspeln. Salz, Pfeffer, Zucker, den gemahlene oder im Mörser zerstoßene Kreuzkümmel, Paprikapulver und fein gehackten Koriander zu dem Joghurt geben und gut unterrühren.

Tipp:

Als Beilage zu diesem Gericht eignet sich Rinderfilet.

Sarah Wiener am 05. Dezember 2008

Toast Hawaii am Spieß mit Schinken

Für 4 Personen

Toast Hawaii:

1 Baguette	1 Ananas	300 g Emmentaler, am Stück
300 g gekochter Schinken	2 Eier	50 ml Sahne
80 g Mehl	120 g Semmelbrösel	8 Holzspieße
2,5 EL Butterschmalz		

Tomatensoße:

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Toast Hawaii:

Den rohen Baguette-Teigling für etwa eine Stunde in das Gefrierfach legen. Anschließend das angefrorene Brot der Länge nach in acht etwa zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine). Die Ananas mit einem Ananasschneider zerteilen und das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Emmentaler und den gekochten Schinken ebenfalls in so große Stücke schneiden. Eier und geschlagene Sahne verquirlen. Käsestücke zuerst in Mehl wenden und dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen. Den Vorgang wiederholen und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Die Panade gut andrücken. Ananas-, Käse- und Schinkenstücke nun abwechselnd auf acht lange Holzspieße stecken und dabei die Brotscheiben zwischen den einzelnen Würfeln wellenartig auffädeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomatensoße:

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren. Die Spieße zusammen mit der Soße anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. September 2008

Wikinger im Schwarzen- Meer mit Schinken

Für 4 Personen

2 Zucchini, grün	2 Zucchini, gelb	4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Toastbrot	6 Strauchtomaten, groß	20 g Speck
2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	50 ml Brühe ohne Glutamat
20 Champignons, braun	500 ml Sahne	30 g Tintenfischfarbe, schwarz
100 ml Sonnenblumenöl	70 ml Olivenöl	Schaschlikspieße
Salz	Pfeffer	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die gelben und die grünen Zucchini am unteren Ende leicht begradigen, sodass sie stehen können. Mit einem kleinen Messer den oberen Teil herausschnitzen. Es soll die Form eines Bootes entstehen. Mit einem Kugelausstecher die Zucchini aushöhlen und den Stempel abschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln und im Ofen weich schmoren. In der Zwischenzeit die Strauchtomaten klein schneiden, den Speck würfeln und zusammen mit den geschälten Schalotten, Knoblauch und Brühe oder Glutamat zu einem Sugo einkochen. Die Champignonköpfe in 20 Milliliter Olivenöl braten. Das Toastbrot in dünne Streifen schneiden und in Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Sahne einköcheln lassen und zwei Drittel davon mit Tintenfischfarbe schwarz anfärben. Den Rest der Sahne aufschäumen. Die schwarze Sahne in einen Teller gießen und mit der geschäumten weißen Sahne eine „Meeresbrandung“ formen. Den Tomatensugo in die ausgehöhlten Zucchini-Schiffe verteilen und diese in das schwarze Meer setzen. Die Champignonköpfe als Wikinger in einer Reihe auf das Sugo setzen und mit Kochschinken und Schaschlikspieß ein Segel bauen. Die krossen Toastbrotstreifen als Ruder anlegen.

Mario Kotaska am 12. September 2008

Index

- Ananas, 15
- Apfel, 12, 18, 97
- Aprikosen, 29
- Aubergine, 96, 117
- Austern, 82
- Avocado, 124

- Balsamico, 104
- Beeren, 21
- Birnen, 30
- Blutwurst, 138, 141
- Bohnen, 2, 35, 71, 76, 124
- Bouillabaisse, 36
- Bratapfel, 22
- Bratwurst, 139
- Brombeeren, 10
- Brownies, 14, 18

- Ceviche, 80
- Chicoree, 100
- Chinakohl, 65
- Creme, 19, 29
- Crepe, 8, 25

- Eier, 122
- Eintopf, 111
- Eis, 6, 14, 19, 20
- Enten-Brust, 50, 52, 55
- Erbsen, 77, 128
- Erdbeeren, 8, 10, 19

- Fenchel, 36, 110, 143
- Filet, 71, 72, 74, 77, 88–92
- Fisch, 48, 111
- Fisch-Filet, 41
- Früchte, 10, 12, 13, 19, 21

- Gans, 51
- Garnelen, 80, 81, 85
- Geflügel, 68
- Gnocchi, 118
- Grapefruit, 30
- Gurke, 64, 97, 99, 142, 144

- Hähnchen, 56, 57
- Hähnchen-Brust, 54
- Hühner-Brust, 53
- Hackepeter, 64
- Heidelbeeren, 10
- Himbeeren, 7, 9, 12, 16, 19, 30
- Hirsch, 134
- Hot-Dogs, 142
- Huhn, 58
- Hummer, 83

- Iberico, 102
- Innereien, 100

- Jacobsmuscheln, 84, 85
- Johannisbeeren, 30

- Käse, 113, 116
- Kürbis, 47, 48, 77, 91, 130
- Kalb, 100
- Kaninchen-Filet, 128
- Kaninchen-Rücken, 129
- Kartoffeln, 2, 3
- Kirschen, 19, 27
- Kotelett, 76
- Kräuter, 104
- Kraut, 2, 71, 76, 82
- Kresse, 98
- Kuchen, 12, 28, 119

- Lachs, 35, 40, 46, 99
- Lachs-Filet, 38
- Lachs-Forelle, 39
- Lauch, 3, 39, 89
- Linsen, 48

- Möhren, 36, 48, 51, 53, 96, 106, 111, 122, 134, 139, 141
- Mandeln, 6, 14, 18, 20, 22
- Mango, 6, 10
- Mangold, 72, 141
- Meeresfrüchte, 112
- Melone, 112
- Miesmuscheln, 84

Nocken, 26
 Nougat, 27

 Obst, 105, 106
 Orangen, 6, 12, 17, 20–22, 28, 30

 Paprika, 46, 54, 57, 63, 84, 85, 110, 119, 141,
 142, 144
 Peterfisch, 41
 Pfannkuchen, 27
 Pfirsich, 20
 Pflaumen, 30
 Pilze, 41, 46, 54, 58, 68, 74, 82, 90, 98, 105,
 113, 128, 132, 146
 Porree, 62, 91
 Pudding, 23, 24

 Quark, 6

 Radicchio, 52
 Rahm, 105
 Ravioli, 44
 Reh-Rücken, 130–132
 Rettich, 39, 40, 73, 93
 Rind, 113
 Rinder-Hack, 62
 Rotbarbe, 36
 Rote-Bete, 77, 90
 Rotkraut, 51

 Sabayon, 27
 Sahne, 10, 12, 14, 16, 18, 19, 23, 27, 28
 Saibling, 34
 Salat, 140
 Sauerampfer, 93
 Sauerkraut, 138
 Schinken, 143–146
 Schmarrn, 7
 Schoko, 14, 17, 27
 Scholle, 42
 Schoten, 37, 54, 63, 81, 111, 138
 Schwein, 65
 Seezunge, 37, 43
 Sellerie, 51, 80, 82, 84, 97, 106, 111, 119, 130,
 134
 sonstige, 2, 70, 96, 105, 120
 Sorbet, 15
 Spargel, 37, 41, 43, 44, 46, 55, 118
 Spiegelei, 121
 Spinat, 34, 37, 41, 44, 58, 81, 121, 144
 Spitzkohl, 134
 Steak, 93

 Steinbutt, 44
 Strudel, 11, 13, 17
 Suppe, 21

 Tapas, 125
 Tarte, 9, 29
 Thunfisch, 35, 45
 Tiramisu, 6
 Tomaten, 2, 35, 36, 40, 44, 46, 62, 68, 71, 80,
 84, 88, 92, 102, 104–107, 110, 111,
 119, 124, 125, 132, 134, 139, 140,
 145, 146
 Trüffel, 121, 122

 Waffeln, 12
 Weißkohl, 82
 Wild, 98, 106, 107
 Wirsing, 131

 Zander, 46, 47
 Zitrone, 6, 8, 10–12, 17, 19–22, 25, 28, 30
 Zucchini, 53, 96, 111, 146