

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Lanz kocht

2009

85 Rezepte

Alexander Herrmann	Alfons Schuhbeck
Andreas C. Studer	Cornelia Poletto
Florian Kurz	Horst Lichter
Johann Lafer	Kolja Kleeberg
Lea Linster	Mario Gamba
Martina Kömpel	Nelson Müller
Rainer Sass	Sarah Wiener
Steffen Henssler	

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

Inhalt

Beilagen	1
Apfel-Rahm-Sauerkraut	2
Kürbis-Gemüse	2
Kartoffel-Linsen-Gemüse	3
Poletto-Lasagne-Blätter	3
Süßsaures Rettich-Gemüse	4
Shiitake Pak-Choi Gemüse	4
Dessert	5
Gefüllte Strudel-Blätter mit Vanille-Äpfeln, Rum-Rosinen-Eis	6
Haselnuss-Nougat-Tortelli	7
Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream	8
Kamel-Milch Panna cotta mit Kakao-Bohnen, Sommerbeeren	9
Kardamom-Kaffee-Crème mit Mango und Granatapfel-Kernen	10
Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott	11
Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern	12
Marzipan-Strudel mit Apfelmus	12
Mini-Berliner	13
Mouelleux chocolat Noir, Vanille-Soße und Birnen	14
Physalis-Kompott mit Joghurt-Crème und Eischnee	15
Quark-Nougat-Knödel mit Zimt-Chili-Brösel	16
Sauer-Rahm-Crème, Champagner-Holunder-Blüten-Suppe	17
Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel	18
Tiramisu	19
Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis	20

Fisch	21
Alpen-Lachs auf Kresse-Soße mit Vanille-Mais	22
Futomaki von Lachs und Steinbutt	23
Gegrilltes Doraden-Filet mit Olivenöl-Butter	24
Gerollte Renke mit Liebstöckl auf Kartoffel-Linsen-Gemüse	25
Glasierter Mohn-Lachs auf Shiitake-Pak-Choi Gemüse	26
Heilbutt mit Zitronen-Thymian	27
Marinierter Lachs mit gebratenen Avocados	28
Seeteufel-Filet unter der Macadamia-Kruste	29
Spicy-Lachs Tempura Roll	30
Zander-Filet auf Kürbis-Gemüse	31
Geflügel	33
Confierte Enten-Keulen auf italienisch	34
Dattel-Hähnchen-Spieß mit Couscous und Limonen-Joghurt	35
Gebratene Enten-Brust mit Gewürz-Kürbis und Steinpilzen	36
Gebratene Hähnchen-Brust mit Linsen und Avocados	37
Gebratene Perlhuhn-Brust mit Pfeffer-Kirschen	38
Glasierte Enten-Brust mit Vanille-Honig	39
Hähnchen mit Sesam-Kartoffeln	40
Hühnchen-Brust in einer Parmesan-Harissa-Hülle	41
Perlhuhn-Brust mit zweierlei Kürbis und Feld-Salat	42
Poletto-Perlhuhn-Lasagne mit Waldpilzen	43
Poularde bella aurore	44
Hack	45
Kalbsfleisch-Pflanzerl mit gebratenen Kopfsalat-Herzen	46
Spaghetti Bolognese	47
Kalb	49
Frühsommerliche Kalb-Koteletts mit Safran-Butter	50
Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Crème	51
Kalb-Filet mit Wasabi-Schaum auf Bohnen-Linsen Gemüse	52
Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten	53
Vitello tonnato	54

Meer	55
Birnen-Carpaccio mit Flusskrebse	56
Gratinierte Jacobsmuscheln mit Speck und Salbei	56
Saltimbocca von der Jacobsmuschel auf Erbsen-Risotto	57
Sieglinde auf drei Arten serviert mit Jacobsmuscheln	58
Rind	59
Angus-Rinder-Filet im Kräuter-Parma-Wickel	60
Geschmorte Rinder-Schulter und Meerrettich-Wirsing	61
Rinder-Filet-Streifen auf süß-saurem Rettich-Gemüse	62
Salat	63
Frühlingsrolle von konfiertes Gans und Blaukraut	64
Grill-Gemüse 'Marrakesch' auf würzigem Couscous-Salat	64
Kürbis-Kartoffel-Rösti mit süß-sauren Garnelen	65
Lauwarmer Zucchini-Muschel-Salat	66
Pumpkin Cesar Salad	67
Sashimi von der Dorade auf Kartoffel-Carpaccio	67
Tatar von der Eismeer-Forelle und Avocado	68
Zweifarbiger Zucchini-Melonen-Salat mit Erdbeeren	68
Schwein	69
Gewürz-Krustenbraten mit Apfel-Rahm-Sauerkraut	70
Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln	72
Soßen	73
Braune Butter-Soße	74
Gurken-Soße	74
Kürbis-Soße	74
Pilz-Fisch-Soße	75
Tomaten-Soße	75
Suppen	77
Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Mandeln und Kürbiskernöl	78
Sellerie-Suppe mit Bratwürstel	79
Weißer Bohnen-Suppe mit Räucher-Aal und Croutons	80

Vegetarisch	81
Dreierlei Kartoffel-Püree mit Crema-di-Balsamico	82
Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel	83
Ravioli mit Pecorino liquido	84
Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon	85
Wild	87
Pizza Orlando di Lasso mit Kaninchen-Rücken	88
Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat	89
Wurst-Schinken	91
Überbackene Pfifferlinge	92
Kartoffel-Pizzette mit Pancetta	93
Leberwurst-Kartoffel-Chips auf Feld-Salat	94
Mangold im Parmesan-Körbchen mit Speck, Spiegelei	95
Index	96

Beilagen

Apfel-Rahm-Sauerkraut

Für 4 Personen

1 Zwiebel, groß	1 EL Öl	800 g Sauerkraut
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe	1 Pfefferkörner, schwarz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
4 EL Apfelmus	3 EL Butter	Curry, Cayennepfeffer
Zucker, Salz		

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf im Öl bei milder Hitze die Zwiebeln glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und fast völlig einreduzieren lassen. Mit Brühe aufgießen und etwa 45 Minuten bei milder Hitze schmoren. Pfeffer, leicht angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in einen Einwegbeutel füllen. Nach 30 Minuten Apfelmus und die Gewürze im Teebeutel dazu geben. Nach Garzeitende die Gewürze entfernen, Butter und die Sahne zugeben. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Curry, Zucker und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 27. November 2009

Kürbis-Gemüse

Für 4 Personen

1 kg Hokkaido Kürbis	2 EL Butter	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Aceto Balsamico	100 ml Rinderfond
Curry, Weißwein, Salz	Pfeffer, Muskatnuss	

Den Kürbis schälen und entkernen, das feste Kürbisfleisch in schöne Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in der ausgelassenen Butter anschwitzen. Die Kürbisstücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Muskatnuss würzen. Mit etwas Balsamico und Weißwein ablöschen und dem Rinderfond angießen, so dass der Kürbis dünsten kann.

Horst Lichter am 30. Oktober 2009

Kartoffel-Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

150 g Champagnerlinsen	0,8 l Gemüsebrühe	60 g Karotte
60 g Zwiebeln	60 g Kartoffeln	60 g Knollensellerie
2 Stück Haut von Räucherforellen	1 TL Puderzucker	2 Scheiben Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	1 Splitter Zimtrinde	1 Orange, unbehandelt
1 – 2 Lauchzwiebeln	Balsamico, Chili	
Salz, Majoran		

Einen Streifen Schale der Orange herausschneiden. Karotte, Zwiebeln, Kartoffeln und Knollensellerie putzen und schälen. Die Linsen mindestens zwei Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen. In Salzwasser weich kochen, auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Karotte, Zwiebeln, Kartoffeln und Knollensellerie in kleine Würfel schneiden und in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt fünf Minuten ziehen lassen. Die Räucherforellenhaut dazu geben, mit einer Prise Majoran würzen und in weiteren fünf Minuten fertig garen. am Ende der Garzeit Knoblauch, Ingwer, einen Zimtsplitter und die Orangenschale darin einlegen. Mit Balsamico, Salz, Puderzucker und Chili abschmecken. Die ganzen Gewürze und die Forellenhaut anschließend daraus entfernen und die Linsen hinein geben. Die Lauchzwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden und ebenfalls hinzufügen.

Alfons Schuhbeck am 19. Juni 2009

Poletto-Lasagne-Blätter

Für 4 Personen

150 g Polenta, grob	800 ml Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
1 EL Butter	Salz	

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Cornelia Poletto am 23. Oktober 2009

Süßsaurer Rettich-Gemüse

Für 4 Personen

2 Bund Radieschen	2 Bund kleine weiße Rettiche	200 g Rettich, rot
50 g Rosinen	250 ml Weißwein	50 g Rohrzucker
1 Stange Zimt	50 g Macadamianüsse	25 ml Weißweinessig
25 ml japanischer Reiswein	Salz, Pfeffer, Chili	

Radieschen, roten Rettich und Eiszapfen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen. Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Weißweinessig und Mirin zugeben und den Sud fünf bis acht Minuten einkochen lassen. Die Rettichscheiben zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Johann Lafer am 11. September 2009

Shiitake Pak-Choi Gemüse

Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	1 EL Ingwer	200 g Shiitake-Pilze
2 Karotten	2 Frühlingszwiebeln	2 Pak-Choi
2 EL Sojasoße	1/2 Limone	3 EL Cashewnüsse, geröstet
Olivenöl, Salz		

Den Saft der Limone auspressen. Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Olivenöl andünsten. Shiitake vom Stamm befreien und dazu geben. Karotte, Frühlingszwiebeln und Pak-Choi sehr fein schneiden. Fünf Minuten mitdünsten. Mit Sojasoße und Limonensaft ablöschen, salzen und mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen.

Andreas C. Studer am 23. Oktober 2009

Dessert

Gefüllte Strudel-Blätter mit Vanille-Äpfeln, Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Eis:

2 Vanilleschoten	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	80 g Rosinen
Salz		

Strudelblätter:

1 Blatt Strudelteig	Butter	Puderzucker
---------------------	--------	-------------

Vanilleäpfel:

2 Äpfel	1 EL Puderzucker	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
5 EL Apfelsaft	1 EL Calvados	1 EL Butter
Zucker		

Vanilleschaum:

100 g Sahne	1 TL Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
1 EL Amaretto		

Eis:

Die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Schoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf drei Zentimeter hoch mit Wasser befüllen und aufkochen lassen.

Sechs Eigelb, vier Eier und den übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und nach hinzufügen und den Schlagkessel auf den kleinen Topf über den aufsteigenden Wasserdampf stellen. Mit einem Gummischaber die Eiermilch nun beständig aber ruhig von der Kesselwand weg rühren. Dabei auf 75 bis maximal 80 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen. So bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Die Masse auskühlen lassen, die Rumrosinen hinein rühren und in einer Sorbetiere zu einem cremigen Eis frieren.

In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Strudelblätter:

Aus dem Teig runde Blätter von sieben bis acht Zentimeter ausstechen und auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn mit Puderzucker bestreuen. In etwa acht bis zehn Minuten auf der mittleren Einschubleiste goldbraun backen und abkühlen lassen.

Vanilleäpfel:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun karamellisieren, die Apfelwürfel darin mit Vanille, Zimt, Zitronen- und Orangenschale anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen, einköcheln lassen. Calvados und Butter dazugeben und etwas nachzuckern. Auskühlen lassen.

Vanilleschaum:

Die Sahne mit Vanille und Puderzucker zu einer sämigen Soße aufschlagen und mit Amaretto verfeinern.

Fertigstellung:

Auf einen Dessertteller ein Strudelblatt legen, ein Achtel der Vanilleäpfel darauf verteilen und

ein Achtel der Sahne darauf streichen und verteilen. Mit einem Strudelblatt belegen und eine weitere Schicht aufsetzen. Mit Vanillesahne und Himbeermark seitlich von den Strudelblättern abwechselnd Punkte zu einem Halbkreis aufsetzen und mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes durch die Mitte ziehen, so dass viele kleine Herzen entstehen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem Eis Kugeln ausstechen und daneben setzen.

Alfons Schuhbeck am 26. Juni 2009

Haselnuss-Nougat-Tortelli

Für 4 Personen

Haselnuss-Nougat-Tortelli:

60 g Nudelgrieß	40 g Mehl	1 Ei
60 g Haselnussnougat	60 g Kuvertüre, dunkel	2 EL Butter
4 EL Amaretti-Brösel	Zucker	Salz

Zwetschgen:

500 g Zwetschgen	100 g Zucker	200 ml Rotwein
300 ml Portwein	1 Gewürznelke	1 Stange Zimt
1 Sternanis	1 Pimentkorn	0,5 Vanilleschote
4 cl Cassislikör	1 TL Speisestärke	2 cl Zwetschgenwasser

Haselnuss-Nougat-Tortelli:

Nudelgrieß, Mehl und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Haselnussnougat mit der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen und miteinander verrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von circa acht Zentimeter Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nougatfüllung in die Mitte der Nudelkreise geben. Die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und zu Tortelli formen. Einen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Tortelli darin circa drei Minuten „al dente“ garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Amaretti-Brösel dazugeben. Die Tortelli mit einer Schaumkelle aus dem Nudelwasser in die Amaretti-Buttermischung geben und durchschwenken.

Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Die halbierten Zwetschgen dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Gewürznelke, Zimtstange, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark und Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Den Cassislikör dazugeben. Die Speisestärke mit dem Zwetschgenwasser anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Leicht auskühlen lassen und zu den Tortelli servieren.

Tipp:

Um dieses Dessert perfekt zu servieren empfehle ich, noch eine Kugel Vanilleeis dazu zu reichen.

Cornelia Poletto am 13. November 2009

Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream

Für 4 Personen

Kürbis-Mandel-Törtchen:

180 g Mehl	50 g Mandeln, geschält, gemahlen	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	1 Ei	1 Zitrone
200 g Backmasse mit Mandeln	250 g Hokkaido-Kürbis	50 g Cranberries, frisch
1 EL Rohrzucker	Salz	

Cranberry-Blueberry-Cream:

3 EL Rohrzucker	100 g Cranberries, frisch	1 Sternanis
1 Vanilleschote	150 g Blaubeeren	1 Limone
200 g Mascarpone	50 ml Sahne	4 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis-Mandel-Törtchen:

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz vermischen. Butter begeben und zu einem krümeligem Teig verreiben. Ei verquirlen, begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Flach drücken und 30 Minuten kühl stellen. Teig in acht Portionen teilen, zu Kugeln formen und einen halben Zentimeter dick ausrollen. Zehn Minuten kühl stellen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Inzwischen Backmasse mit Zitronenabrieb- und Saft mischen. Auf den eingestochenen Teigboden verteilen. Kürbis schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. In circa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Cranberries auf die Backmasse verteilen, mit Rohrzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Cranberry-Blueberry-Cream:

50 Milliliter Wasser mit Rohrzucker aufkochen. Cranberries, Sternanis und ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und kurz aufkochen lassen. Blaubeeren dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen. Beeren absieben, Saft auf zwei Esslöffel einreduzieren, dann auskühlen lassen. Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Mascarpone, Sahne, Puderzucker, Limonenabrieb- und Saft, Sirup und Früchte vermengen und kalt stellen. Kürbistörtchen mit der eiskalten Crème servieren.

Andreas C. Studer am 30. Oktober 2009

Kamel-Milch Panna cotta mit Kakao-Bohnen, Sommerbeeren

Für 4 Personen

Strudelblatt:

300 g Dinkelmehl	125 ml Milch	1 EL Butter, zimmerwarm
1 Ei	2 EL Butter, zerlassen	1 EL Akazienhonig

Panna-cotta:

1 Zitrone, unbehandelt	0,5 l Kamelmilch	0,5 Vanilleschote
1 EL Akazienhonig	1 TL Agar-Agar Pulver	

Sommerbeeren:

1 Zitrone	100 g Himbeeren	100 g Erdbeeren
1 EL Akazienhonig	2 EL Arganöl	50 Rote Johannisbeeren
5 Kakaobohnen, geröstet, zerstoßen		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Strudelblatt:

Mehl, Milch, Butter und Ei gut verkneten und den Teig für einige Minuten in Klarsichtfolie einschlagen. Bei Zimmertemperatur circa 30 Minuten ruhen lassen. Den Strudelteig hauchdünn ausrollen und in lange Dreiecke schneiden. Mit Butter und Honig bepinseln und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Blech im vorgheizten Backofen fünf bis sechs Minuten knusprig und goldgelb backen.

Panna-cotta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Kamelmilch mit aufgekratzter Vanilleschote, Honig, Zitronenschale und Agar Agar aufkochen lassen, abseihen und in die vorbereiteten Dessertgläser füllen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Sommerbeeren:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Hälfte der Himbeeren und Erdbeeren mit Honig, Arganöl und Zitronensaft pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die restlichen Erdbeeren in Spalten schneiden und mit den Johannisbeeren, den restlichen Himbeeren und der Fruchtsoße auf die Panna cotta geben. Die Kakaobohnen darauf verteilen.

Florian Kurz am 11. September 2009

Kardamom-Kaffee-Crème mit Mango und Granatapfel-Kernen

Für 4 Personen

Kardamom-Kaffee-Crème:

40 g Zucker	3 Blatt Gelatine	50 ml Espresso
2 Eier	300 g Schlagsahne	1 EL Stroh-Rum

Arabisches Kaffee-Gewürz

Mangoragout:

200 g Mangomark	1 Mango	0,5 Orange, unbehandelt
1 EL Orangenlikör	1 Granatapfel	1 Zitrone
1 EL Pistazien, gehackt	Chiliflocken, mild	

Kardamom-Kaffee-Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Espresso, Rum und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Topf mit köchelndem Wasser zu einer hell-schaumigen, heißen Masse rühren. Mit arabischem Kaffee-gewürz abschmecken und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die Schüssel in Wasser mit Eiswürfeln unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen hinein rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Crème in Portionsförmchen oder Ringe füllen und im Kühlschrank etwa zwei Stunden fest werden lassen.

Mangoragout:

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orangen abreiben. Die Mango schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und über einer großen Schüssel mit Hilfe einer Schöpfkelle die Kerne heraus klopfen. Mangowürfel und Granatapfelkerne mit Mangopüree mischen und mit Chiliflocken, einigen Tropfen Zitronensaft, Orangenabrieb und Orangenlikör abschmecken. Die Crème aus den Ringen lösen und mit den Früchten auf Tellern anrichten. Mit Pistazien bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 20. November 2009

Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott

Für 4 Personen

Mandelstrudel:

1 Orange, unbehandelt	1 EL Mandeln, gehackt	1 EL Butter
80 ml Milch	2 EL Polenta, Instant	2 EL Zucker
40 g Nougat	4 Strudelblätter, TK	1 EL Butter, flüssig

Erdbeer-Limonenkompott:

3 Limonen, unbehandelt	1 Schale Erdbeeren	Zucker
------------------------	--------------------	--------

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	200 ml Milch	20 g Puderzucker
-----------------	--------------	------------------

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	100 g Erdbeeren, TK
0,1 l Apfelsaft	0,1 l Mineralwasser	6 cl Cachaca-Rum

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstrudel:

Die Schale der Orange abreiben. Die Mandeln in einem Topf mit der Butter braun rösten. Mit Milch ablöschen, aufkochen, den Polenta-Grieß einrieseln lassen, quellen lassen und mit Zucker, Orangenabrieb und Nougat abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Die Strudelblätter auf sechs mal sechs Zentimeter zuschneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Mandelpolenta in die Mitte geben und zu einem kleinen Säckchen zusammenziehen. Im vorgeheizten Backofen auf einem gebutterten Blech sieben Minuten backen.

Erdbeer-Limonenkompott:

Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Erdbeeren waschen, putzen, in feine Würfel schneiden und einen Teil der Beeren mit etwas Zucker zu einer Fruchtsoße pürieren. Durch ein Sieb gießen, mit den restlichen Erdbeerwürfeln vermischen und mit Limonenschale und -saft abschmecken.

Vanilleschaum:

Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Schote entfernen, mit Puderzucker abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Limonen vierteln und mit braunem Zucker in einem großen Steinmörser zerreiben. Den Saft durch ein Sieb gießen und mit gefrorenen Erdbeeren, Apfelsaft, Mineralwasser und Rum zu einem sämig kalten Shooter pürieren. In kleine Gläser gießen und mit Strohalm servieren. Die Strudel mit Erdbeerkompott und Vanillemilchschaum dekorativ anrichten.

Alexander Herrmann am 05. Juni 2009

Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern

Für 4 Personen

Birnen-Limonengratin:

2 Limonen, unbehandelt	4 Williams-Birnen, reif	1 Vanilleschote
200 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	3 EL Puderzucker
1 EL Weizenstärke	2 Eier	Zucker

Zimtcacker:

8 Strudelteigblätter	1 EL Butter, flüssig	1/2 TL Zimtpulver
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Birnen-Limonengratin:

Den Saft der Limonen auspressen und die Schale abreiben. Die Birnen schälen, die Hälfte in Würfel schneiden und mit Vanille, 100 Milliliter Weißwein, 150 Milliliter Apfelsaft, Limonensaft und -schale und zwei Esslöffel Puderzucker dünsten. Die andere Hälfte mit etwas Zucker, restlichem Weißwein und Apfelsaft zu einem Püree zerkochen. Mit der Weizenstärke zu einem Pudding abbinden und abkühlen lassen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen und unter die Birnenmasse heben. Die Birnenwürfel in kleine Schälchen verteilen und die Gratinmasse darauf geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Zimtcacker:

Den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Puderzucker und Zimtpulver bestreuen, vorsichtig aufrollen und im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Minuten backen.

Alexander Herrmann am 23. Oktober 2009

Marzipan-Strudel mit Apfelmus

Für 4 Personen

Marzipanstrudel:

2 Eier	2 EL Puderzucker	100 g Löffelbiskuits
60 g Mandeln, gerieben	1 TL Maisstärke	80 g Marzipan
4 Blätter Strudelteig	2 EL Butter	

Apfelmus:

2 Äpfel	250 ml Weißwein	1 Stange Zimt
2 cl Amaretto	2 EL Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Marzipanstrudel:

Eigelb mit Puderzucker cremig rühren, bis die Farbe hell geworden ist. Löffelbiskuits zerbröseln und mit den Mandeln einrühren. Eiweiß mit Maisstärke zu Schnee schlagen. Schnee unter die Eigelbmasse heben. Marzipan mit einer Reibe in die Masse reiben. Ein Strudelteigblatt auflegen, mit geschmolzener Butter bestreichen und ein zweites Teigblatt darauf legen. Die Hälfte der Füllung auf den oberen Teil des Teigs legen. Seitenränder mit Butter bestreichen, einschlagen und zum Strudel einrollen. Außen wieder mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Apfelmus:

Äpfel schälen und klein schneiden. Mit Wein, Zucker und Zimt kochen. Zimt entfernen, Äpfel pürieren und mit Amaretto abschmecken. Dazu empfiehlt sich Schlagsahne.

Horst Lichter am 11. Dezember 2009

Mini-Berliner

Für 4 Personen

750 g Weizenmehl	15 g Salz	75 g Zucker
4 Zitronen, unbehandelt	4 Vanilleschoten	60 g Hefe
225 ml Milch	150 g Vollei	60 g Eigelb
75 g Butter, weich	1 Kg Mehl	500 g – 1 kg Butterschmalz
250 g Pflaumenmus	Puderzucker	

Die Schale der Zitronen abreiben. Mehl, Salz und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Zitronenabrieb und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschoten mischen. Die Hefe in die handwarme Milch bröckeln, auflösen, mit der Mehlmischung, Vollei und Eigelb zwei Minuten verkneten. Die weiche Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in zehn Gramm Stücke teilen, rund formen und zum Ruhen auf ein mit einem Zentimeter tief bemehltem Blech umsetzen. In die Mitte jeder Kugel eine Kuhle drücken und mit einem Tuch abgedeckt so lange gehen lassen, bis die Kuhle verschwunden ist, was circa 30 Minuten dauert. Das Butterschmalz auf 160 Grad erhitzen und die Berliner darin goldgelb ausbacken. Während des Ausbackens einmal drehen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle mit dem Pflaumenmus füllen und die Berliner damit füllen. Noch warm in Puderzucker oder Kristallzucker wälzen.

Tipp:

Überall in Deutschland heißt dieses Gebäck Berliner, nur nicht in Berlin, hier sind es Pfannkuchen. Und Pfannkuchen sind in Berlin Eierkuchen. Das Mehl und das Butterschmalz können Sie übrigens mehrmals benutzen. Sie können die Berliner natürlich auch größer formen, kleiner sind sie aber eleganter.

Kolja Kleeberg am 19. Juni 2009

Mouelleux chocolat Noir, Vanille-Soße und Birnen

Für 4 Personen

Mouelleux chocolat Noir:

200 g Schokoladenkuvertüre 200 g Butter 6 Eier
200 g Zucker 100 g Mehl, Typ 405

Karamellisierte Birnen:

2 Birnen 2 – 3 EL Zucker 1 EL Butter
Wasser

Vanillesoße:

0,5 l Sahne 0,5 l Milch 9 Eier
250 g Zucker 4 Vanilleschoten

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mouelleux chocolat Noir:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker etwa drei Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen, dann die Schoko-Butter und zu Schluss vorsichtig das Mehl unterheben. In den Kühlschrank stellen. Förmchen buttern und – wer Metallringe benutzt - diese mit Backpapier auskleiden. Im vorgeheizten Backofen sechs bis sieben Minuten backen. Ein Mouelleux ist im Herzen flüssig!

Vanillesoße:

Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark rauskratzen und in einem Topf zusammen mit der Milch und der Sahne erhitzen, also einmal aufkochen lassen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Mit der Küchenmaschine oder mit der Hand das Eigelb zusammen mit dem Zucker drei Minuten aufschlagen. Dann das leicht abgekühlte Milch-Sahne-Vanillegemisch in einem dünnen Strahl auf die Eigelb-Zuckermischung schütten. Dieses wiederum in einen Topf zurück schütten und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass die Temperatur von 85 Grad nicht überschritten wird, da sonst die Eier gerinnen. Die Soße ohne Unterbrechung beständig rühren, damit die Hitze gleichmäßig wirken kann. Danach die Soße durch ein Sieb streichen und die Vanilleschoten herausnehmen. Nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Karamellisierte Birnen:

Die Birnen schälen und vierteln. Zucker in einer Pfanne erhitzen, schmelzen und karamellisieren lassen. Birnen hinzugeben, kurz braten, Butter unterschwenken und mit ein bis zwei Esslöffel Wasser ablöschen.

Martina Kömpel am 04. Dezember 2009

Physalis-Kompott mit Joghurt-Crème und Eischnee

Für 4 Personen

Physaliskompott:

500 g Physalis	2 EL Zucker	2 Orangen, unbehandelt
1 EL Himbeeressig	2 Passionsfrüchte	0,5 Vanilleschote
1 TL Akazienhonig	1 Sternanis	

Joghurtcreme:

150 g Joghurt	150 g Crème-fraîche	0,5 Vanilleschote
250 ml Sahne	50 g Puderzucker	1 Limone

Eischnee:

4 Eier	1 EL Zucker
--------	-------------

Physaliskompott:

Physalis aus der Schale ziehen und halbieren. Den Saft einer Orange auspressen und die Schale zweier Orangen abreiben. Den Saft der Passionsfrüchte auspressen. Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Physalis dazu geben, mit Orangenschale, Himbeeressig, dem Saft von zwei Passionsfrüchten, Sternanis, Honig und Vanilleschote würzen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Dann ausgekühlt auf Gläser verteilen.

Joghurtcreme:

Den Saft der Limone auspressen. Joghurt, Crème-fraîche und Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Saft einer Limone verrühren. Die Sahne schlagen, unter die Crème heben und kalt stellen.

Eischnee:

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Joghurtcreme auf das Physaliskompott geben und mit Eischnee krönen.

Rainer Sass am 02. Oktober 2009

Quark-Nougat-Knödel mit Zimt-Chili-Brösel

Für 4 Personen

Quark-Nougatknödel:

40 g Butter	40 g Puderzucker	4 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	150 g Toastbrot
450 g Backquark	100 g Nougat	Salz

Apfel-Ingwer-Kompott:

4 Äpfel, Elstar	100 g Zucker	1 Knolle Ingwer
1 Vanilleschote	0,5 Zitrone	

Zimt-Chilibrösel:

250 g Butter	50 g Puderzucker	2 EL Zimtpulver
200 g Pankomehl	2 Chilischoten	

Quark-Nougatknödel:

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Zwei Eier und zwei Eigelb vermengen und langsam dazu geben. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Vanilleschote und die Zitronenschale ebenfalls dazu geben. Mie de pain und zum Schluss den gut ausgedrückten Quark hinzufügen. Die Masse circa 15 Minuten ziehen lassen, dann Knödel formen und mit Nougat füllen. In leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Apfel-Ingwer-Kompott:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker mit 50 Milliliter Wasser aufsetzen. Ingwer in Scheiben schneiden und in den Zucker geben. Äpfel, Zitronensaft und die Vanilleschote dazu geben und das ganze circa 20 Minuten ziehen lassen.

Zimt-Chilibrösel:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Puderzucker, Zimtpulver und Panko dazu geben, Chili fein hacken und auch dazu geben, das ganze leicht rösten. Die Knödel auf das Kompott setzen und darüber Zimt-Chilibrösel streuen.

Steffen Henssler am 27. November 2009

Sauer-Rahm-Crème, Champagner-Holunder-Blüten-Suppe

Für 4 Personen

Geeiste Holunderblütensuppe:

1 Zitrone	1 Orange	750 ml Champagner
250 g Läuterzucker	500 g Holunderblütensirup	7 – 8 Blatt Gelatine

Sauerrahm-Chilicreme:

380 g Sahne	180 g Sauerrahm	2 – 3 EL Puderzucker
3 Blatt Gelatine	1 TL Orangenlikör	1 Msp. Vanillemark
1 Prise Chiliflocken, mild	0,5 Orange, unbehandelt	1 Stange Zimt
250 g Erdbeeren, klein	1 EL Pistazien	Minzezweige
Veilchen, kandiert		

Geeiste Holunderblütensuppe:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Orangensaft auflösen und zusammen mit Prosecco, Läuterzucker und Holunderblütensirup verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in einer Schüssel auf Eiswasser kalt stellen. Wenn die Suppe angezogen ist, eventuell mit noch etwas Prosecco oder Champagner anrühren.

Sauerrahm-Chilicreme:

Die Schale der Orange abreiben. 180 Gramm Sahne mit Sauerrahm und gesiebttem Puderzucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenlikör erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, mit Vanille, Chiliflocken, einem Teelöffel Orangenabrieb und etwas frisch geriebenen Zimt darin auflösen und zügig in die Sauerrahmmischung rühren. Die restliche Sahne cremig aufschlagen und locker unter die Sauerrahmmischung heben. In die dafür vorgesehene Formen halb auffüllen, zugedeckt für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Die Formen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der geeisten Suppe füllen. Die Erdbeeren putzen, waschen, vierteln und darauf geben. Mit Minzezweigen, gehackten Pistazien und kandierten Veilchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 22. Mai 2009

Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel

Für 4 Personen

Apfelkompott:

2 Äpfel, Boskoop 50 g Zucker 100 ml Weißwein
1 Stange Zimt

Schokoladenpudding:

100 g Eigelb 75 g Zucker 20 g Stärke
250 ml Vollmilch 250 ml Sahne 125 g Couverture, 64%
100 g Eiweiß Salz

Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel 20 g Butter 20 g Puderzucker

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, die Apfelwürfel zugeben, durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen. Fügen Sie die Zimtstange hinzu und lassen Sie dann die Äpfel in circa 15 Minuten zu einem groben Kompott kochen. Danach kann die Zimtstange entfernt und das Kompott in vier Gläser gefüllt werden.

Schokoladenpudding:

Eigelb und 50 Gramm Zucker schaumig schlagen. Sahne, Milch und eine Prise Salz vermischen. Die Stärke mit einem kleinen Teil der Sahne-Milchmischung anrühren, den Rest aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Mit der Zucker-Eigelb –Masse verrühren und auf dem Herd kurz aufstoßen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die fein gehackte Couverture unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker eher schaumig als steif schlagen und unter den noch warmen Pudding ziehen.

Pumpernickel:

Den Pumpernickel in grobe Stücke zerbröseln und in aufschäumender Butter anbraten, mit Puderzucker stauben und karamellisieren. Füllen Sie den Pudding auf das Apfelkompott in die Gläser und streuen Sie dann den karamellisierten Pumpernickel auf den Schokoladenpudding.

Tipp:

Als zusätzliche Aromen kann man Vanille, Anis oder Zimt in der Sahne-Milchmischung aufkochen und ziehen lassen.

Kolja Kleeberg am 16. Oktober 2009

Tiramisu

Für 4 Personen

3 – 5 Eier	75 – 150 g Zucker	500 g Mascarpone
250 g Löffelbiskuit	50 ml Masala oder Amaretto	150 ml Espresso
Kakaopulver	Salz	

Einen sehr starken Espresso kochen und circa 30 Minuten kalt stellen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend Mascarpone untermischen. Mit einer Prise Salz das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Den Masala über den, in Espresso getränkten, Biskuit träufeln. Löffelbiskuits und Mascarpone-Masse abwechselnd in eine Form geben. Mit Löffelbiskuits beginnen und mit Mascarpone-Masse abschließen. Für mehr Stabilität die zweite Schicht Löffelbiskuits quer zur darunter liegenden Schicht legen. Die Auflaufform abgedeckt mindestens fünf Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Kakaopulver bestreuen und in kleine Rechtecke schneiden.

Sarah Wiener am 18. September 2009

Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis

Für 4 Personen

Zimteis:

1 Stange Zimt	250 ml Milch	250 ml Sahne
100 g Zucker	4 Eier	

Knödel: 350 g Kartoffeln, mehlig	100 g Butter	80 g Mehl
1 EL Weichweizengrieß	1 Ei	1 Prise Salz
16 Zwetschgen	16 Würfel Zucker	2 cl Zwetschgenwasser
80 g Semmelbrösel	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Vanillezucker		

Vanillesabayon:

200 ml Milch	1 Vanilleschote	4 Eier
80 g Zucker		

Zimteis:

Milch, Sahne, Zucker und die Zimtstange aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren durch ein Sieb gießen und zugeben. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70 bis 75 Grad erhitzen, bis die Masse leicht gebunden ist. Anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dampfgarer weich garen. Anschließend noch heiß zweimal durch eine Presse drücken und zusammen mit 40 Gramm Butter, Mehl, Weichweizengrieß, einem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Die Zwetschgen waschen, mit dem Stiel eines Kochlöffels entkernen und je ein mit Zwetschgenwasser getränktes Stück Würfelzucker in die Öffnung geben. Den Kartoffelteig ausrollen, die Früchte damit umhüllen und zu Knödel formen. In kochendem Salzwasser circa zehn Minuten ziehen lassen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Semmelbrösel zugeben und anschwitzen. Orangen- und Zitronenschale und Vanillezucker untermischen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung wenden.

Vanillesabayon:

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiter schlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Die Zwetschgenknödel auf Tellern anrichten, mit der Sabayon und dem Eis servieren.

Johann Lafer am 25. September 2009

Fisch

Alpen-Lachs auf Kresse-Soße mit Vanille-Mais

Für 4 Personen

Soße:

150 g Kartoffeln	600 ml Gemüsebrühe	0,5 Lorbeerblatt, klein
1 Chilischote	50 g Sahne	1 EL Butter, kalt
Bachkresseblätter	1 Msp. Ingwer	0,5 Zehe Knoblauch
Salz	Chili, mild, gemahlen	Muskatnuss

Mais:

200 g Mais, TK	2 EL Butter	0,5 Vanilleschote
Salz	Pfeffer, schwarz	Chili, mild, gemahlen

Alpen-Lachs:

4 Alpen-Lachsfilets a 120 g	1 EL Olivenöl, mild	2 EL Butter, braun
Chilusalz, mild		

Soße:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel mit der Gemüsebrühe, dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in etwa 30 Minuten weich ziehen lassen. Lorbeerblatt und Chili entfernen. Die Kartoffeln mit Brühe, Sahne und der Butter glatt mixen. Die Bachkresseblätter abzupfen, waschen und in das Sahnegemisch mixen. Knoblauch und Ingwer fein reiben, hinzufügen und mit Salz, einer Prise Chili und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mais:

Den Mais in der Butter mit der ausgekratzten Vanilleschote erhitzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen.

Den Backofen auf 70 bis 80 Grad vorheizen.

Alpen-Lachs:

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Die Alpen-Lachsfilets darauf legen, mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Backofen in zehn bis zwölf Minuten saftig garen. Mit brauner Butter bepinseln und mit einer Prise Chilusalz würzen.

Alfons Schuhbeck am 13. November 2009

Futomaki von Lachs und Steinbutt

Für 4 Personen

Futomaki:

1 Lachsfilet	1 Steinbuttfilet	NoriAlgen-Blätter
Salz	Pfeffer	Butter

Muschelragout:

1 Pck. Miesmuscheln	1 Staude Sellerie	100 g Zwiebeln
1 Stange Lauch	150 g Möhren	250 ml Weißwein
Olivenöl		

Ragout:

1 Zucchini	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Staude Sellerie	250 ml Sahne
1 Limette	Safran	Stärke
Salz		

Futomaki:

Lachs und Steinbutt in circa zehn Zentimeter lange und circa fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und übereinander auf ein Norialgenblatt legen. Die Roulade zunächst in sich und dann in gebutterter Alufolie fest eindrehen. In kochendem Wasser circa acht Minuten blanchieren.

Muschelragout:

Die Muscheln unter kaltem Wasser gründlich waschen, abbürsten und die Bärte mit einem scharfen Messer entfernen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Staudensellerie putzen. Vier Stängel Sellerie in feine Würfel schneiden. Den Rest des Selleries, Zwiebeln, Möhren und Lauch grob würfeln. Gesamtes Gemüse in heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anschwitzen. Die Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten garen. Danach den Muschelsud durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abgießen und in einem Behälter auffangen. Die geschlossenen Muscheln wegwerfen und bei den restlichen abgekühlten Muscheln das Fleisch aus der Schale auslösen.

Ragout:

Den Saft der Limette auspressen. Zucchini, Karotte, Lauch, Schalotte und Staudensellerie putzen und in Rauten schneiden und anschwitzen. Mit dem Muschelfond ablöschen und auffüllen. Kurz bevor das Gemüse gar wird, die Sahne hinzufügen und ebenfalls einmal aufkochen lassen. Mit Safran, Salz und Limettensaft abschmecken und leicht mit Stärke binden.

Nelson Müller am 20. November 2009

Gegrilltes Doraden-Filet mit Olivenöl-Butter

Für 4 Personen

Doradenfilet:

4 Doradenfilets, a 100 g, mit Haut	2 Doradenfilets, a 100 g, ohne Haut	1 Frühlingslauch
20 ml Olivenöl	1 Limone	Pfeffer
Salz	Mehl	

Kartoffel-Pfefferpüree:

600 g Kartoffeln, weich	200 g Crème-fraîche	1 EL Pfeffer, weiß
Butter, braun	Salz	

Olivenölbutter:

300 ml Weißwein	5 Pfefferkörner	80 ml Olivenöl
1 Lorbeerblatt	250 g Butter	Salz

Doradenfilet:

Die Doradenfilets mit Haut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mehlieren und braten. Frühlingslauch fein schneiden. Den Saft der Limone auspressen. Die Filets ohne Haut fein schneiden und mit dem geschnittenen Lauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl vermengen. Den Limonensaft erst kurz vor dem Servieren dazugeben.

Kartoffel-Pfefferpüree:

Den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, ausdämpfen, stampfen und mit der Crème-fraîche und etwas brauner Butter verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenölbutter:

Weißwein mit Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt auf 100 Milliliter reduzieren. Anschließend Butter einmischen und mit Salz abschmecken. Das Lorbeerblatt wieder entfernen. Danach das Olivenöl dazugeben. Den Fisch auf dem Kartoffel-Püree servieren. Das Tatar auf den Fisch geben und mit Olivenölbutter beträufeln.

Steffen Henssler am 26. Juni 2009

Gerollte Renke mit Liebstöckl auf Kartoffel-Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

Braune Buttersoße:

200 ml Kalbsfond	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Limette, unbehandelt	50 g Butterflocken, kalt	50 g Butter, braun
Salz	Pfeffer, schwarz	

Kartoffel-Linsengemüse:

150 g Champagnerlinsen	0,8 l Gemüsebrühe	60 g Karotte
60 g Zwiebeln	60 g Kartoffeln	60 g Knollensellerie
2 Stück Haut von Räucherforellen	1 TL Puderzucker	2 Scheiben Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	1 Splitter Zimtrinde	1 Orange, unbehandelt
1 – 2 Lauchzwiebeln	Balsamico	Chili, gemahlen (mild)
Salz	Majoran	

Renke:

6 Renkenfilets mit Haut	6 Blätter Liebstöckl, frisch	Olivenöl, mild
Chilisalز, mild		

Braune Buttersoße:

Einen Streifen Schale der Limette herausschneiden und etwas Saft auspressen. Den Kalbsfond um ein Drittel einköcheln lassen. Halbierter Knoblauchzehe, Ingwer und Limettenschale darin einlegen, einige Minuten ziehen lassen und danach entfernen. Mit einem Teelöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zuerst die Butter, dann die warme braune Butter hinein mixen und nicht mehr kochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Kartoffel-Linsengemüse:

Einen Streifen Schale der Orange herausschneiden. Karotte, Zwiebeln, Kartoffeln und Knollensellerie putzen und schälen. Die Linsen mindestens zwei Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen. In Salzwasser weich kochen, auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Karotte, Zwiebeln, Kartoffeln und Knollensellerie in kleine Würfel schneiden und in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt fünf Minuten ziehen lassen. Die Räucherforellenhaut dazu geben, mit einer Prise Majoran würzen und in weiteren fünf Minuten fertig garen. am Ende der Garzeit Knoblauch, Ingwer, einen Zimtsplitter und die Orangenschale darin einlegen. Mit Balsamico, Salz, Puderzucker und Chili abschmecken. Die ganzen Gewürze und die Forellenhaut anschließend daraus entfernen und die Linsen hinein geben. Die Lauchzwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden und ebenfalls hinzufügen.

Renke:

Von der Renke die Hälfte der Haut von der dünnen Seite her abschneiden. Vier Blätter Alufolie von je circa 25 mal 25 Zentimeter mit je einem Blatt Klarsichtfolie belegen und mit Olivenöl einpinseln. Die Renkenfilets mittig so auf die Folie legen, dass die Haut unten liegt und die Filets mit den Bauchlappen aufeinander liegen. Mit Chilisalز würzen, eine kleines Liebstöcklblatt von der dünnen Seite her einrollen und zuerst straff in die Klarsichtfolie, dann in die Alufolie wickeln. Bei 70 Grad zehn bis zwölf Minuten dämpfen, aus der Folie wickeln, mit Olivenöl bepinseln und mit Chilisalز würzen. Etwas Linsengemüse mit Fond in tiefen Tellern anrichten, die Renke aufschneiden und darauf legen, die braune Buttersoße mit einem Stabmixer aufschäumen und den Schaum darauf träufeln.

Alfons Schuhbeck am 19. Juni 2009

Glasierter Mohn-Lachs auf Shiitake-Pak-Choi Gemüse

Für 4 Personen

Mohn-Lachs:

4 Lachsfilets, a 160 g	1/2 Zitrone	1 EL Sojasoße, hell
1 Ei	100 g Mohnsamen	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Shiitake-Pak-Choi Gemüse:

1 Zehe Knoblauch	1 EL Ingwer	200 g Shiitake Pilze
2 Karotten	2 Frühlingszwiebeln	2 Pak-Choi
2 EL Sojasoße	1/2 Limone	3 EL Cashewnüsse, geröstet
Olivenöl	Salz	

Zitronengrasbutter:

2 Stangen Zitronengras	100 g Butter, zimmerwarm	Meersalz
------------------------	--------------------------	----------

Mohn-Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Lachs mit Zitronensaft und Sojasoße marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß in einem tiefen Teller verquirlen. Fisch mit Hautseite in Eiweiß, dann auf Mohn geben und gut andrücken. In heißem Olivenöl auf jeder Seite circa drei Minuten braten.

Shiitake-Pak-Choi Gemüse:

Den Saft der Limone auspressen. Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Olivenöl andünsten. Shiitake vom Stamm befreien und dazu geben. Karotte, Frühlingszwiebeln und Pak-Choi sehr fein schneiden. Fünf Minuten mitdünsten. Mit Sojasoße und Limonensaft ablöschen, salzen und mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen.

Zitronengrasbutter:

Zitronengras putzen und sehr fein hacken. Die Butter schaumig schlagen und das fein gehackte Zitronengras unterheben. Mit Meersalz abschmecken. Lachs auf dem Gemüse anrichten, dazu die Zitronengrasbutter servieren.

Andreas C. Studer am 23. Oktober 2009

Heilbutt mit Zitronen-Thymian

Für 4 Personen

Heilbutt:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Heilbuttfilets, a 120 g	0,5 Bund Zitronenthymian
1 EL Butter, zimmerwarm	Meersalz	Pfeffer

Kartoffel-Meerrettichpralinen:

200 g Kartoffeln, klein	2 EL Mehl	1 Ei
0,25 Bund Schnittlauch	1 EL Sahne-Meerrettich	4 Blatt Bricteig
300 g Butterschmalz	Salz	

Frühlingsgemüse:

0,2 l Weißwein, trocken	0,15 l Brühe	0,2 l Sahne
1 Schuss Milch	1 Karotte, groß	0,25 Stück Knollensellerie
0,5 Stange Lauch	Meersalz	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Heilbutt:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Heilbutt mit einer Prise Salz, Pfeffer, gezupftem Thymian und Zitronenabrieb würzen. Klarsichtfolie mit Butter bestreichen, den Heilbutt locker darin einrollen und im vorgeheizten Backofen circa 24 Minuten glasig garen. Kartoffel-Meerrettichpralinen: Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen und erkalten lassen. Durch eine Presse drücken, mit Salz, Mehl, Eigelb, fein geschnittenem Schnittlauch und Sahne-Meerrettich vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Den Bricteig in feine Streifen schneiden, locker um die Kartoffelkugeln wickeln, in heißem Butterschmalz kross frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Frühlingsgemüse:

Den Weißwein in einem Topf etwas einkochen, Brühe, Sahne und eine Prise Salz hinzugeben und aufkochen. Mit einem Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabs schaumig aufmixen. Karotte, Sellerie und Lauch putzen beziehungsweise schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Brühe und einer Prise Salz dünsten. Den Heilbutt vorsichtig aus der Folie rollen, kurz abtropfen, auf einen Teller setzen und das Gemüse dekorativ daneben setzen. Die Kartoffelpralinen darauf legen und mit der schaumigen Soße beträufeln.

Alexander Herrmann am 22. Mai 2009

Marinierter Lachs mit gebratenen Avocados

Für 4 Personen

Lachs:

400 g Lachs, gebeizt Olivenöl

Gebratene Avocados:

2 Avocados 50 g Semmelbrösel 2 EL Butter, braun
Vanillesalz Chilialz Muskatnuss
Zimt

Ingwer-Buttermilchschaum:

150 g Buttermilch 100 g Sauerrahm 0,5 TL Ingwer
1 TL Chilialz 0,5 Zitrone, unbehandelt

Salat:

50 g Feldsalat, klein 50 g Friséesalat, gelb 125 ml Gemüsebrühe
2 EL Rotweinessig 0,5 TL Senf, scharf 3 EL Olivenöl, mild
1 EL Petersilie, geschnitten 1 EL Basilikum 1 EL Kerbel
Salz Pfeffer Zucker

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und auf einem mit Olivenöl bestrichenem Backblech in den Backofen schieben, bis der Lachs lauwarm ist.

Gebratene Avocados:

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und von der Schale befreien. Die Avocadohälften in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in den Semmelbröseln wälzen und in einer Pfanne mit der braunen Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Mit Vanillesalz, Chilialz, einer Prise Muskatnuss und Zimt würzen.

Ingwer-Buttermilchschaum:

Saft der Zitrone auspressen und etwa eine Messerspitze Schale abreiben. Ingwer schälen und reiben. Buttermilch, Sauerrahm, Ingwer, einige Tropfen Zitronensaft, Zitronenabrieb und Chilialz in einen Mixbecher geben und alles zusammen aufmixen.

Salat:

Feldsalat und Friséesalat putzen. Gemüsebrühe, Rotweinessig und Senf verrühren und das Olivenöl langsam hinein rühren. Petersilie, Basilikum und Kerbel hinein rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Salat damit marinieren.

Alfons Schuhbeck am 05. Juni 2009

Seeteufel-Filet unter der Macadamia-Kruste

Für 4 Personen

Seeteufelfilet:

30 ml Olivenöl	1 Seeteufelfilet, 700 g	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	0,5 Knolle Knoblauch	50 g Macadamianüsse
50 g Weißbrotbrösel, frisch	50 g Butter	Pfeffer, Salz

Orangen-Safran-Perlgraupen:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	3 Orangen, unbehandelt
300 ml Fischfond	0,5 g Safran-Fäden	30 g Butter
150 g Perlgraupen	50 g Sahne, geschlagen	Chili
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Seeteufelfilet:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Seeteufel mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Die Macadamianüsse goldbraun rösten, fein hacken und mit den Brotbröseln mischen. Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen und die Nussmischung unterheben. Alles in einen Gefrierbeutel füllen und drei Millimeter dünn ausrollen. Im Kühlschrank zehn Minuten kühlen. Die Macadamianüsse auf die Größe des Seeteufels zurechtschneiden, drauf legen und unter dem Backofen-Grill goldbraun gratinieren. Seeteufel in vier Medaillons schneiden, mit Salz würzen.

Orangen-Safran-Perlgraupen:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Orangen heiß abspülen. Die Schale einer Orange fein abreiben, den Saft der Orangen auspressen. Fischfond aufkochen. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Safran-Fäden und Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach, den heißen Fischfond zufügen, dabei gelegentlich umrühren. Die Graupen mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die geschlagene Sahne unter die Perlgraupen rühren, auf Tellern anrichten und die Seeteufel-Medaillons darauf anrichten.

Johann Lafer am 04. Dezember 2009

Spicy-Lachs Tempura Roll

Für 4 Personen

Lachs Tempura Roll:

400 g Lachsfilet	2 Stück Frühlingslauch	2 EL Chilisoße
2 EL Sojasoße	1 EL Sesamöl	2 Noriblätter
100 g Tempurateig	Frittierfett	Salz, Pfeffer

Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	200 ml Sonnenblumenöl
1 EL Crème-fraîche	Salz	

Lachs Tempura Roll:

Lachsfilet durch den Fleischwolf drehen, Lauch fein schneiden und unterheben. Chilisoße, Sojasoße und Sesamöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noriblätter halbieren und mit der Lachsmasse füllen und einrollen. Tempurateig mit Wasser mischen, die Lachsrollen darin wenden und anschließend kurz in heißem Fett frittieren.

Mayonnaise:

Zwei Eigelb, Senf, Crème-fraîche und etwas Salz in eine Schüssel geben und zu einer cremigen Masse verrühren. Unter Rühren langsam das Öl eintröpfeln lassen und rühren, bis die Masse fest wird. Die Mayonnaise über die aufgeschnittenen Rollen verteilen.

Steffen Henssler am 11. September 2009

Zander-Filet auf Kürbis-Gemüse

Für 4 Personen

Zanderfilet:

4 Zanderfilets, a 180 g	2 Kartoffeln, groß	1 Zitrone
2 EL Butterschmalz	Meersalz	

Kürbisgemüse:

1 kg Hokkaido Kürbis	2 EL Butter	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Aceto Balsamico	100 ml Rinderfond
Curry, Weißwein	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	4 Champignons
125 ml Weißwein, trocken	500 ml Fischfond	300 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	1 Zitrone	3 Zweige Kerbel
Salz	Pfeffer	

Zanderfilet:

Den Saft der Zitrone auspressen. Zanderfilets von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln und mit Meersalz würzen. Die Kartoffeln schälen und halbieren, mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und kurz blanchieren. Die Kartoffelscheiben wie Schuppen auf eingöltes Pergamentpapier schichten und den Fisch über die Kartoffelscheiben legen. Den Kartoffelfisch in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz zuerst von der Pergamentseite braten, nach einigen Minuten wenden und noch drei bis vier Minuten braten.

Kürbisgemüse:

Den Kürbis schälen und entkernen, das feste Kürbisfleisch in schöne Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in der ausgelassenen Butter anschwitzen. Die Kürbisstücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Muskatnuss würzen. Mit etwas Balsamico und Weißwein ablöschen und dem Rinderfond angießen, so dass der Kürbis dünsten kann.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte in feine Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Danach den Fischfond dazugeben und erneut auf die Hälfte reduzieren. Nun die Sahne und Crème-fraîche dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Kerbel unterrühren. Das Zanderfilet mit der Kartoffelseite nach oben (die Kartoffelseite noch etwas salzen) auf dem Kürbisgemüse anrichten und mit der Soße servieren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2009

Geflügel

Confierte Enten-Keulen auf italienisch

Für 4 Personen

Entenkeulen:

4 Entenkeulen	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Majoran	0,5 Knolle Knoblauch	1,5 kg Gänseschmalz
1 Apfel	4 Schalotten	100 ml Mineralwasser
Pfefferkörner, schwarz	Meersalz, grob	

Graupenrisotto:

400 g Perlgraupen	3 EL Butter	4 Schalotten
1 Karotte	50 ml Weißwein	1 l Geflügelbrühe
4 Blätter Wirsing	1 EL Majoranblätter	40 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

Entenkeulen:

Die Entenkeulen mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Knoblauch grob zerkleinern und mit den Rosmarinzweigen, Majoranzweigen und vier Thymianzweigen zu den Entenkeulen geben. Die gewürzten Entenkeulen mit Folie abgedeckt im Kühlschrank circa zwölf Stunden marinieren lassen. Nach sechs Stunden einmal wenden. Den Apfel halbieren. Die Schalotten schälen und ebenfalls halbieren. Gänseschmalz in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Das Mineralwasser dazugeben. Die Entenkeulen, den Apfel, einen Thymianzweig und die Schalotten einlegen und circa zwei Stunden leicht köcheln lassen. Die Entenkeulen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm halten. Kurz vor dem Servieren im Backofen bei Grillstufe kross werden lassen. Mit Salz und leicht zerdrückten Pfefferkörnern würzen.

Graupenrisotto:

Schalotten und Karotte putzen und fein würfeln. Die Schalotten, Karottenwürfel und Graupen in zwei Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Geflügelbrühe aufkochen lassen und das Graupenrisotto immer wieder mit heißer Brühe bedecken. Einkochen lassen, rühren und so abwechselnd weich garen. Die Wirsingblätter waschen und den weißen Strunk entfernen. Die Blätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in zwei Mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Wirsing in das Graupenrisotto geben und mit Salz, Pfeffer, Majoranblättern, restlicher Butter und geriebenem Parmesan abschmecken. Das Graupenrisotto auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und die confierten Entenkeulen darauf verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. November 2009

Dattel-Hähnchen-Spieß mit Couscous und Limonen-Joghurt

Für 4 Personen

Dattel-Hähnchenspieß:

1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote, rot und klein	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Petersilie	8 Datteln, getrocknet	2 Maishähnchenbrüste
1 EL Olivenöl	4 Schaschlikspieße	1 TL Sesam
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Couscous:

3 Schalotten, groß	1 EL Olivenöl	0,2 l Brühe
100 g Couscous	1 EL Butter	0,5 TL Raz el Hanout

Limonenjoghurt:

2 Limonen, unbehandelt	200 g Schafsmilchjoghurt	Salz
Pfeffer		

Dattel-Hähnchenspieß:

Koriander und Petersilie hacken. Chili und Knoblauch putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Datteln halbieren, die Hähnchenbrüste in dattelgroße Stücke schneiden, abwechselnd auf die Spieße aufstecken, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl von allen Seiten langsam braten, anschließend mit gehacktem Koriander, Chilistreifen, Knoblauch, gehackter Petersilie, Sesam und Honig glasieren.

Couscous:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit Brühe aufgießen, Couscous einrühren, Deckel darauf geben und quellen lassen. Zum Schluss mit Raz el Hanout und Butter abrunden.

Limonenjoghurt:

Den Joghurt mit Limonensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls schaumig aufmixen.

Alexander Herrmann am 11. September 2009

Gebratene Enten-Brust mit Gewürz-Kürbis und Steinpilzen

Für 4 Personen

Entenbrust:

4 Barbarie-Entenbrüste Meersalz Pfeffer, schwarz

Steinpilze:

200 g Steinpilze 1 EL Butterschmalz 0,5 Zehe Knoblauch
1 EL Butter Salz

Kürbiskerne:

1 EL Kürbiskerne 1 EL Butterschmalz

Gewürzkürbis:

1 Orange, unbehandelt 2 Schalotten 600 g Hokkaido-Kürbis
1 TL Curry 1 Schuss Weißwein 1 Stange Zimt
1 Schuss Brühe 2 EL Aceto Balsamico Salz

Den Backofen auf 100 vorheizen.

Entenbrust:

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In eine kalte Pfanne ohne Fett legen und langsam darin erhitzen, etwa vier bis fünf Minuten von allen Seiten anbraten. im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter in der Mitte 35 bis 40 Minuten rosa garen. Die Entenbrüste kurz vor dem Servieren auf der Hautseite nochmals kross braten.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Knoblauch und Butter hinzufügen, einmal aufschäumen lassen und mit Salz würzen.

Kürbiskerne:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gewürzkürbis:

Den Saft der Orange auspressen und die Schale abreiben. Schalotten und Kürbis schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf kurz anschwitzen. Mit Curry bestäuben und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Zimt, Salz, Brühe und Orangenschale hinzugeben. Einen Deckel darauf setzen und circa zehn Minuten langsam kompottartig schmoren. Das Kompott in die Mitte der Teller geben. Kürbiskerne, Steinpilze und Balsamico dazugeben und die in Tranchen geschnittene Entenbrust darauf setzen.

Alexander Herrmann am 02. Oktober 2009

Gebratene Hähnchen-Brust mit Linsen und Avocados

Für 4 Personen

Dressing:

1 TL Zucker	1 Zitrone	1 Msp. Kurkuma
2 Msp. Kreuzkümmel	8 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Gebratene Hähnchenbrust:

400 g Hähnchenbrustfilet	1 – 2 EL Butterschmalz	2 Avocados
0,5 Zitrone	80 g Linsen (klein und gekocht)	12 Cocktailtomaten
3 Zweige Kerbel	1 Bauernbrot	Salz
Pfeffer		

Dressing:

Den Saft der Zitrone auspressen. Zucker, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Kurkuma verrühren. Das Olivenöl nach und nach einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gebratene Hähnchenbrust:

Saft der Zitrone auspressen. Hähnchenbrustfilets abbrausen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten scharf anbraten. Vom Herd nehmen und zugedeckt circa fünf Minuten gar ziehen lassen. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und schräg in Scheiben schneiden. Die Avocados schälen, halbieren, den Kern entfernen und in feine Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dekorativ mit dem Hähnchenbrustfleisch, Linsen und Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und das Dressing gleichmäßig darüber gießen. Als Garnitur die Kerbelblättchen verwenden. Dazu frisches Bauernbrot reichen.

Horst Lichter am 27. November 2009

Gebratene Perlhuhn-Brust mit Pfeffer-Kirschen

Für 4 Personen

Perlhuhnbrust:

2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Kerbel
3 Zweige Petersilie, glatt	80 g Butter	4 Perlhuhnbrüste, mit Haut
30 ml Olivenöl	3 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer		

Pfefferkirschen:

2 – 3 El Zucker	200 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein
150 ml Geflügelfond	1 TL Speisestärke	50 g Butter, kalt
0,5 TL Pfeffermischung	200 g Kirschen, frisch	Salz

Brunnenkresse-Risotto:

2 Schalotten	20 ml Olivenöl	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	2 Bund Brunnenkresse
50 g Butter	50 g Schlagsahne	Parmesankäse
Salz	Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle
Kerbel zur Garnitur		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Perlhuhnbrust:

Thymian, Rosmarin, Kerbel und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. 50 Gramm Butter schaumig rühren und mit den gehackten Kräutern mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Perlhuhnbrüste unter der Haut mit der Kräuterbutter füllen, die Haut gut andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Perlhuhnbrüste darin von beiden Seiten anbraten, Knoblauch zugeben und mit der restlichen Butter glasieren. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfefferkirschen:

Zucker in einem großen Topf karamellisieren. Mit Port- und Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf 150 Milliliter einkochen lassen und die mit etwas kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter nach und nach unterrühren. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Kirschen untermischen, Soße kräftig mit Pfeffer würzen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Brunnenkresse-Risotto:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewaschenen Brunnenkresseblätter von den Stielen zupfen, in 100 Milliliter Geflügelfond fein pürieren und unterheben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren die leicht angeschlagene Sahne unterheben. Das Brunnenkresserisotto auf Tellern anrichten, die Kirschen mit der Soße darum verteilen. Die Perlhuhnbrüste in Tranchen schneiden und anlegen.

Johann Lafer am 26. Juni 2009

Glasierte Enten-Brust mit Vanille-Honig

Für 4 Personen

Chutney:

500 g Zwetschgen	2 EL Balsamico	150 g Silberzwiebeln
2 EL Rohrzucker	2 Sternanis	1 Stange Zimt
1 Knolle Ingwer		

Glasierte Entenbrüste:

4 Entenbrüste, a 200 g	4 EL Akazienhonig	0,5 Stange Vanille
Salz	Pfeffer	

Rosenkohlsalat:

250 g Rosenkohl	100 ml Gemüsefond	2 EL Balsamico, weiß
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Trüffelkartoffelpüree:

800 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Milch	100 ml Sahne
80 g Trüffelbutter	Salz	Pfeffer, weiß

Chutney:

Geschälte Silberzwiebeln vierteln. Zwetschgen halbieren. Mit 100 Milliliter Wasser, Balsamico, Silberzwiebeln, Zucker, Zimt, Ingwer und Sternanis aufkochen und circa 30 Minuten dickflüssig einkochen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Glasierte Entenbrüste:

Honig und Vanillemark gut vermischen. Entenbrust karoförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Bratpfanne auf der Hautseite anbraten und nach zwei Minuten wenden. Mit Vanillehonig beträufeln und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten zu Ende garen. Zehn Minuten unter einer Folie ruhen lassen.

Rosenkohlsalat:

Blätter des Rosenkohls abschälen, Inneres vierteln. Die Hälften circa zehn Minuten in Gemüsefond garen. Die Blätter beigegeben und zehn Minuten zu Ende garen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Trüffelkartoffelpüree:

Kartoffeln gar kochen und durch eine Presse drücken. Mit Milch, Sahne und Trüffelbutter vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 11. Dezember 2009

Hähnchen mit Sesam-Kartoffeln

Für 4 Personen

Hähnchen:

2 Maishähnchen, a 1 kg	2 Eier	6 EL Mehl
50 g Panko	1 Bund Rosmarin	150 ml Teriyaki-Soße
Salz	Chilipfeffer	

Sesamkartoffeln:

300 g Kartoffeln, fest	0,5 Bund Petersilie	4 EL Sesamkörner, geröstet
100 ml Sesamöl, dunkel	Salz	Pfeffer

Soße:

1 Salatgurke, klein	50 g Crème-fraîche	0,5 Zitrone
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Hähnchen:

Hähnchen auslösen. Keulen in Salzwasser gar kochen, danach enthäuten und die Knochen entfernen. Mit Chilipfeffer würzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und mit Panko panieren. In einer Fritteuse knusprig backen. Die Brüste leicht plattieren und würzen, in einer Grillpfanne mit Rosmarin garen und zum Schluss mit Teriyaki-Soße glacieren.

Sesamkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und blanchieren. In einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie hacken. Sesamkörner und Petersilie und ein bisschen Sesamöl dazu geben.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Gurke schälen, entkernen und grob mixen. Crème-fraîche, Butter und Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 20. November 2009

Hähnchen-Brust in einer Parmesan-Harissa-Hülle

Für 4 Personen

Hähnchenbrust:

80 g Parmesan	90 g Mehl, doppelgriffig	20 g Toastbrotbrösel
1 – 2 EL Harissa (Gewürzpaste)	4 Eier	
4 Hühnerbrüste, ohne Haut	5 EL Butter, braun	
Chilisalz, mild		

Peperonispinat:

500 g Wurzelspinat	1 Peperoni, rot	1 Peperoni, grün
1 EL Öl	150 ml Gemüsebrühe	1 Scheibe Ingwer
1 Scheibe Knoblauch	1 Stange Zimt	1 EL Butter, braun
Chili, mild (gemahlen)	Muskatnuss	Salz

Hähnchenbrust in der Parmesan-Harissa-Hülle:

Parmesan fein reiben und mit zehn Gramm Mehl und Toastbrotbröseln vermischen. Harissa und Eier hinein rühren. Die Hähnchenbrust schräg in vier bis fünf Scheiben schneiden und mit Chilisalz würzen. Zuerst im restlichen Mehl, dann in der Parmesanmasse wenden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der braunen Butter von beiden Seiten sanft bräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. (Die Panade bräunt sehr leicht, deshalb ist es wichtig, die panierten Hähnchenscheiben besonders schonend bei milder Hitze zu braten.)

Peperonispinat:

Die Spinatblätter von den Stielen zupfen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Peperoni entstrunken, entkernen und in einen Zentimeter breite Stücke schneiden. In Öl anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und etwa fünf Minuten weich dünsten. Die Spinatblätter hinzufügen. Knoblauch, Ingwer und brauner Butter hinein geben und mit Salz, Chili, Zimtabrieb und Muskatnuss würzen.

Alfons Schuhbeck am 16. Oktober 2009

Perlhuhn-Brust mit zweierlei Kürbis und Feld-Salat

Für 4 Personen

Eingelegter Kürbis:

200 g Muskatkürbis	400 ml Weißwein	1 Zitrone
50 g Zucker	10 g Kardamomkapseln, grün	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	3 Scheiben Ingwer	0,5 Orange, unbehandelt
1 – 2 EL Weißweinessig, mild		

Kürbissoße:

200 g Butternut Kürbis	300 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote, getrocknet
1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer	50 ml Kokosmilch
50 ml Sahne	0,5 Orange, unbehandelt	Chiliflocken
Salz		

Perlhuhnbrust:

4 Perlhuhnbrüste, mit Haut	4 EL Butter, braun	0,25 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	2 Scheiben Ingwer	2 EL Kürbiskerne, geröstet
Feldsalat zum garnieren	Chilisalz	

Eingelegter Kürbis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Einen halben Streifen Schale aus der Orange herausschneiden. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen, in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese in Stücke von vier bis fünf Zentimeter schneiden. Weißwein mit Zitronensaft, Zucker, Kardamon, Vanille, Zimt und Ingwer aufkochen. Den Kürbis darin zehn Minuten köcheln, die Orangenschale hinein geben und auskühlen lassen. Bestenfalls einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kürbissoße:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Würfel mit Chilischote, Lorbeerblatt und Ingwer in etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen. Mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Mit einer Prise Chiliflocken, Orangenabrieb und Salz abschmecken. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Perlhuhnbrust:

Die Perlhuhnbrüste in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit einem Esslöffel brauner Butter auf der Hautseite anbraten bis sie goldgelb ist. Kurz auf der anderen Seite anbraten und im Backofen auf einem Gitter in etwa 20 Minuten saftig durch ziehen lassen. Die restliche Butter mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimt und Ingwer in einer Pfanne erwärmen und die Perlhuhnbrüste damit bestreichen. Mit Chilisalz würzen und schräg in vier Teile schneiden. Die Soße mit dem Stabmixer aufschäumen und in tiefen Tellern verteilen. Kürbisstücke, Perlhuhnbrust und Kürbiskerne darauf anrichten und mit Feldsalat garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Oktober 2009

Poletto-Perlhuhn-Lasagne mit Waldpilzen

Für 4 Personen

Perlhuhnkeule:

2 Perlhuhnkeulen	750 – 1000 g Gänseschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	150 ml Kalbsjus
Salz	Pfeffer	

Polenta:

150 g Polenta, grob	800 ml Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
1 EL Butter	Salz	

Waldpilze:

200 g Waldpilze	4 Stangen Frühlingslauch	8 Stangen Spargel, grün
Salbeiblätter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Perlhuhnkeule:

Die Perlhuhnkeulen salzen und pfeffern. Etwas Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnkeulen darin von beiden Seiten anbraten. Das restliche Gänseschmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Perlhuhnkeulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. Im vorgeheizten Backofen circa drei bis vier Stunden confieren (garen in flüssigem Fett). Die Keulen sind fertig gegart, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und butterweich ist. Die confierten Keulen aus dem Schmalz heben und leicht auskühlen lassen. Die Haut ablösen und das Fleisch vom Knochen lösen. Das Fleisch mit den Fingern in mundgerechte Stücke zupfen. Das Perlhuhnfleisch mit der Jus erhitzen, eventuell nachwürzen.

Polenta:

Die Geflügelbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Polenta vom Herd nehmen und mit Butter und Salz abschmecken. Anschließend wird sie auf ein kleines Blech gestrichen, so dass sie circa eine Höhe von vier Zentimeter hat. Die Polenta gut auskühlen lassen, stürzen und in vier Quadrate von circa sieben Zentimeter Länge schneiden. Die Quadrate mit einem Tortenschneider oder dünnem Messer in drei dünne Scheiben schneiden. Die Polentascheiben in einer beschichteten Grillpfanne ohne Öl von beiden Seiten grillen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und eventuell halbieren. Den Frühlingslauch putzen, waschen und halbieren. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und halbieren. Die Gemüse mit ein paar Salbeiblättern in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Jeweils eine Polentascheibe auf vier vorgewärmte Teller setzen. Diese mit dem Perlhuhnragout, Gemüse und einer weiteren Polentascheibe belegen. Diesen Vorgang wiederholen. Die Polentalasagne mit den Salbeiblättern dekorieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 23. Oktober 2009

Poularde bella aurore

Für 4 Personen

Poularde:

1 Poularde, ca. 1,5 kg	50 g Butter	1 Zweig Thymian
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Zehe Knoblauch	1 Lorbeerblatt
0,5 Stange Porree	400 ml Weißburgunder	1 Ei
300 g Sahne	0,5 Zitrone	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Steinpilze:

200 g Steinpilze, frisch	50 g Butter	Salz
Pfeffer		

Poularde:

Die Poularde in acht Stücke teilen, kurz kalt abspülen und gut trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Poulardenstücke darin andünsten. Das Fleisch soll nicht braun werden. Die Bruststücke herausnehmen und beiseite stellen. Thymian, Petersilie, Porree und Knoblauch in das Lorbeerblatt einwickeln und das Bouquet garni mit Küchengarn verschnüren. Zum restlichen Fleisch in die Pfanne geben und mit dem Wein angießen. Den Deckel auf den Topf legen und 20 Minuten leise köcheln lassen. Danach die Bruststücke zufügen und weitere 20 Minuten schmoren. Das Fleisch herausnehmen und in einer tiefen Schale warm stellen. Das Bouquet garni ebenfalls herausfischen. Den Saft der Zitrone auspressen. Eigelb und Sahne verrühren und mit in den Schmorsud geben. Die Soße soll jetzt nicht mehr kochen. Mit Zitronensaft, Salz und frischem Pfeffer abschmecken und noch einen Esslöffel Butter unterrühren.

Steinpilze:

Steinpilze säubern und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Poularde und die Steinpilze mit der Soße nappieren.

Lea Linster am 13. November 2009

Hack

Kalbsfleisch-Pflanzerl mit gebratenen Kopfsalat-Herzen

Für 4 Personen

Kalbsfleischpflanzerl:

80 g Toastbrot	100 ml Milch	1/2 Zwiebel
250 g Kalbshackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	2 Eier
2 TL Senf, scharf	1/2 Zitrone, unbehandelt	1/2 Orange, unbehandelt
1/2 Bund Petersilie, glatt	1 EL Chili	Muskatnuss
Majoran, getrocknet	Öl	Salz
Pfeffer	Weißbrotbrösel	

Kartoffel-Senf-Püree:

1 kg Kartoffeln, mehlig	1/2 TL Kümmel, ganz	250 ml Milch
100 g Sahne	1 EL Butter	2 EL Butter, braun
1 EL Senfkörner, gelb	Muskat	Salz
Chilisalz		

Kopfsalatherzen:

2 Kopfsalatherzen	1 – 2 EL Butter, braun	1 Zehe Knoblauch
Chilisalz, mild		

Steinpilze:

400 g Steinpilze	1 EL Butter, braun	1/2 Zitrone, unbehandelt
1/2 Bund Petersilie	1 EL Butter	Chilisalz, mild
Kümmel, gemahlen		

Kalbsfleischpflanzerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa einen halben Teelöffel Orangenschale abreiben. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in einem Esslöffel Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Senf, Muskatnuss, Chili, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, einer Prise Majoran und Zwiebelwürfeln mischen. Die Petersilie hacken und unterheben. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Senf-Püree:

Die Senfkörner in Salzwasser 20 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abwaschen. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit Sahne erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter, braune Butter und Senfkörner hinzufügen und mit Salz, Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Kopfsalatherzen:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Kopfsalatherzen vierteln, in der braunen Butter von allen Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Knoblauch dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Steinpilze:

Etwa eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Die Petersilie hacken. Die Steinpilze putzen und in große Stücke schneiden. Die Pilze in einer Pfanne in der braunen Butter zwei bis drei Minuten anbraten. Mit einer Prise Kümmel, Zitronenschale und Chilisalz würzen und zuletzt frisch geschnittene Petersilie und Butter dazu geben.

Alfons Schuhbeck am 23. Oktober 2009

Spaghetti Bolognese

Für 4 Personen

500 g Schweinehack	500 g Kalbshack	4 EL Olivenöl
50 g Karotten	50 g Sellerie	50 g Zwiebeln
50 g Lauch	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Zehe Knoblauch	100 ml Rotwein	1 Kg Tomaten, frisch
2 EL Blatt Petersilie	500 g Spaghetti	Parmesan
Salz	Pfeffer	

Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch putzen und in Würfel schneiden. Das gewürfelte Gemüse und gehackten Knoblauch zu dem Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin und Thymian dazu geben. Mit einem Schuss Wasser und Rotwein ablöschen, langsam gar köcheln. Die Tomaten blanchieren, enthäuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Dazu geben und fünf Minuten mitköcheln lassen. Petersilie unter die Soße heben. Spaghetti kochen und mit der Soße anrichten. Frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Steffen Henssler am 18. September 2009

Kalb

Frühsommerliche Kalb-Koteletts mit Safran-Butter

Für 4 Personen

Kalbskotelett:

4 EL Honig, flüssig	3 EL Olivenöl	4 EL Zitronenthymian
4 Kalbskoteletts, a 250 g	Meersalz	

Grillgemüse:

300 g Bohnen, fein	2 Knollen Knoblauch, frisch	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Zucchini	1 Paprika, orange	1 Paprika, rot
1 Schote Vanille	Olivenöl	Meersalz

Safran-Butter:

150 g Butter	2 g Safran	Meersalz
Safran-Fäden		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Kalbskotelett:

Honig, Olivenöl und gehackten Zitronenthymian vermischen, Fleisch damit einreiben. 20 Minuten marinieren. Auf jeder Seite drei Minuten braten, salzen. Im vorgeheizten Backofen zu Ende garen.

Grillgemüse:

Bohnen in Olivenöl zehn Minuten braten, salzen und warm stellen. Knoblauch vierteln und die Zitrone in Schnitze schneiden, zusammen circa fünf Minuten braten. Zucchini längs halbieren und in Stücke schneiden. Beide Paprikasorten quer in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Zucchini, aufgeschlitzte Vanilleschote und Paprika zu dem Knoblauch und den Zitronenschnitzen geben und fünf Minuten weiter braten, salzen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

Safran-Butter:

Butter schaumig schlagen. Safran und Salz begeben. Auf Backpapier Rosetten spritzen, kühl stellen. Fleisch mit Gemüse anrichten, Safran-Butter darauf geben, mit Safran-Fäden bestreuen.

Andreas C. Studer am 22. Mai 2009

Kalb-Filet im Rinder-Filet, Madeira-Spinat, Paprika-Crème

Für 4 Personen

Paprikacreme:

4 Paprika, rot	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl	50 ml Kalbsfond	Zucker
Salz	Pfeffer	Chili

Kalbsfilet im Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	400 g Kalbsfilet	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 – 3 Blätter Salbei
1 EL Dijon-Senf	40 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Madeiraspinat:

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	30 g Butter
50 ml Madeira	50 ml Kalbsfond	200 g Spinatblätter, jung
Muskatblütensalz	Meersalz	Pfeffer
Chili	Kerbel zur Garnitur	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Paprikacreme:

Die Paprika waschen, vierteln und entkernen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit den Paprikavierteln und Thymian auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl drüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken, leicht abkühlen lassen und schälen. Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit den geschälten Paprikas in einen Glasmixer geben. Zusammen mit Kalbsfond und dem restlichen Olivenöl fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Kalbsfilet im Rinderfilet:

Das Rinderfilet und Kalbsfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Petersilie, Rosmarin, Thymian und Salbei trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Beide Fleischstücke dünn mit Senf bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Das Kalbsfilet auf das Rinderfilet legen und zu einer Roulade aufrollen. Diese mit Küchengarn binden und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Roulade auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene circa 30 Minuten garen. Anschließend etwas ruhen lassen. Madeiraspinat: Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Madeira und Kalbsfond ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Spinat putzen, waschen und gut trocken schleudern. In den Madeirasud geben und kurz unter schwenken. Spinat mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Das Küchengarn von der Rinderfiletroulade entfernen und das Fleisch in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Paprikacreme und Spinat auf dem Teller anrichten. Fleisch darauf geben, mit grobem Meersalz und Chili würzen und mit einigen Kerbelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2009

Kalb-Filet mit Wasabi-Schaum auf Bohnen-Linsen Gemüse

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

800 g Kalbsfilet 3 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Wasabischaum:

200 ml Sahne 2 EL Wasabi Paste 1 Limone
Salz Pfeffer

Bohnen-Linsen Gemüse:

1 Schalotte 200 g Linsen, rot 100 ml Gemüsefond
200 g Bohnen, grün Olivenöl Balsamico, alt

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Kalbsfilet mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum circa fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen. (Die Kerntemperatur sollte 60 Grad betragen.) Danach zehn Minuten unter Folie ruhen lassen.

Wasabischaum:

Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Sahne flaumig schlagen, mit Wasabi, Limonenabrieb- und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen-Linsen Gemüse:

Schalotte fein hacken, in Olivenöl andünsten. Linsen begeben, kurz ansautieren, mit Gemüsefond ablöschen und 15 Minuten garen. Bohnen putzen, in vier Zentimeter Stücke schneiden und knackig blanchieren. Mit den gar gekochten Linsen mischen und mit wenig Balsamico abrunden. Gemüse anrichten, Fleisch in circa drei Zentimeter Scheiben schneiden, darauf anrichten. Wasabi-Sahne leicht erhitzen, mit Pürierstab aufschäumen, über das Fleisch nappieren. Eingekochten Gemüsefond darum sprenkeln.

Tipp:

Als Beilage eignen sich auch sehr gut geschmorte Cherrytomaten.

Andreas C. Studer am 02. Oktober 2009

Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten

Für 4 Personen

Ossobuco:

4 Kalbshaxenscheiben, a 6 cm	3 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch
1 Karotte	0,25 Sellerie	5 Tomaten
1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Rosmarin
0,4 l Barolo	1 l Brühe	6 cl Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Polenta:

6 EL Instantpolenta	0,6 l Brühe	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	0,25 Bund Blattpetersilie	50 g Parmesan
40 g Butter		

Schmortomaten:

1 Zweig Rosmarin	16 Kirschtomaten mit Grün	1 Schote Chili, rot
0,1 l Olivenöl	0,2 l Milch	1 EL Meersalz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Ossobuco:

Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Karotte und Sellerie putzen und klein schneiden. Das klein geschnittene Gemüse in dem Bräter anbraten. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten und mit Barolo und Aceto Balsamico ablöschen. Kalbshaxenscheiben wieder in den Bräter geben. Die Tomaten vierteln und zusammen mit dem Rosmarin und der Brühe die Kalbshaxenscheiben bedeckt auffüllen, aufkochen und einen Deckel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden weich schmoren, anschließend das Fleisch vorsichtig herausheben, auf ein Blech setzen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Backofen bei 90 Grad Umluft 30 Minuten heiß stellen. Die Soße samt Gemüse um ein Drittel einköcheln, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Polenta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Brühe aufkochen, die Polenta einrieseln lassen und einmal aufkochen. Deckel darauf geben und fünf Minuten quellen lassen. Mit einer fein geschnittenen Knoblauchzehe, Zitronenabrieb, fein gehackter Petersilie und Salz abschmecken. Mit Butter und geriebenem Parmesan cremig rühren.

Schmortomaten:

Die Kirschtomaten mit dem Grün nach oben in einen flachen Topf setzen, Chilischote dazu geben und mit Meersalz bestreuen. Mit Olivenöl großzügig begießen, Deckel darauf setzen und am Herd langsam einmal erhitzen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Milch mit Rosmarin, Salz und Pfeffer einmal aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen und abpassieren, mit Hilfe eines Pürierstabes kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Zum Anrichten die Ossobuco-Scheiben auf die Teller verteilen und die Polenta darum geben. Die Soße über das Fleisch gießen, mit Tomaten garnieren und den Rosmarinschaum darum träufeln.

Alexander Herrmann am 18. September 2009

Vitello tonnato

Für 4 Personen

600 g Kalbfleisch, aus der Keule	50 g Butter	0,75 l Weißwein
1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß	2 Pimentkörner
2 Nelken	1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
1 Zwiebel	3 Zitronen	1 Dose Thunfisch in Olivenöl
3 Sardellenfilets	2 Eier	2 EL Kapern, nonpareilles
100 ml Traubenkernöl	100 ml Olivenöl	4 EL Kapern, gebacken
4 Scheiben Landbrot	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Staudensellerie, Möhre und Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch salzen, pfeffern, in einem passenden Topf in Butter leicht anbraten, mit dem Weißwein auffüllen, Wasser zufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Pimentkörner, Nelken, Staudensellerie, Möhre und Zwiebel zugeben und salzen, das Fleisch je nach Dicke in 30 bis 60 Minuten rosa garen. Im Fond auskühlen lassen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Aus zwei Zitronen Filets herausschneiden. Thunfisch mit Sardellen, zwei Eigelb, zwei Esslöffel Kapern, Zitronensaft und Traubenkernöl glatt mixen, dann das Olivenöl langsam einrühren. Eventuell mit Brühe verdünnen, salzen und pfeffern. Das Fleisch dünn aufschneiden, mit der Soße, Zitronenfilets und gebackenen Kapern servieren. Geröstetes Landbrot dazu reichen.

Tipp:

Olivenöl erst zum Schluss einrühren, nicht einmischen, es kann bitter werden.

Kolja Kleeberg am 18. September 2009

Meer

Birnen-Carpaccio mit Flusskrebse

Für 4 Personen

Birnen:

1 Zitrone, unbehandelt	2 Sternanis	1 TL Korianderkörner
2 Kapseln Kardamom	1 Schote Chili, rot	50 g Zucker
80 ml Balsamico, weiß	500 ml Weißwein	3 Birnen

Flusskrebse:

1 kg Flusskrebse

Vinaigrette:

3 Tomaten	4 Zweige Estragon	20 ml Geflügelfond
20 ml Balsamico, weiß	40 ml Olivenöl	100 g Salatblätter, fein
Salz	Zucker	Pfeffer

Birnen:

Die Schale der Zitrone abreiben. Sternanis, Korianderkörner, Kardamom, Chili und Schale der Zitrone mit dem Zucker in einen Topf geben. Leicht karamellisieren, mit dem Balsamico und Weißwein ablöschen. Die Birnen schälen und in den Sud geben, fünf bis acht Minuten darin garen und anschließend abkühlen lassen.

Flusskrebse:

Die Flusskrebse aus der Schale brechen und in eine Schüssel geben.

Vinaigrette:

Die Schale der Tomaten einritzen, den Blütenansatz entfernen, mit kochendem Wasser überbrühen und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, Tomaten vierteln, entkernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Estragon abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Balsamico, Geflügelfond und Estragon in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Olivenöl unterrühren. Die Flusskrebse und Tomatenwürfel in die Vinaigrette geben, alles mischen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und, bis auf das Kerngehäuse, in hauchdünne Scheiben schneiden. Dafür eignet sich am besten eine Aufschnittmaschine. Die Birnenscheiben auf Teller legen, die marinierten Flusskrebse darauf anrichten und mit einigen Salatblättern garnieren.

Johann Lafer am 20. November 2009

Gratinierte Jacobsmuscheln mit Speck und Salbei

Für 4 Personen

8 Jacobsmuscheln	4 Schalen	8 Scheiben Speck
4 EL Olivenöl	16 Salbeiblätter	100 ml Weißwein
5 Pfefferkörner, zerstoßen	1 Lorbeerblatt	125 g Butter, flüssig
2 Eier	Salz	Pfeffer

Die Muscheln waschen und trocknen, in dünne Scheiben schneiden und in den Schalen verteilen. Speck in einer Pfanne kross braten. Die Salbeiblätter in dem Olivenöl frittieren und mit dem Speck über die Muscheln verteilen. Weißwein mit den zerstoßenen Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Die Flüssigkeit passieren und nach und nach mit dem Eigelb aufmixen. Nach und nach die flüssige Butter einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hollandaise auf die Muscheln geben und unter dem Grill im Backofen kurz gratinieren.

Steffen Henssler am 22. Mai 2009

Saltimbocca von der Jacobsmuschel auf Erbsen-Risotto

Für 4 Personen

Saltimbocca:

12 Jacobsmuscheln	200 g Thunfisch, Sushiqualität	12 Salbeiblätter, klein
Sesamöl	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Erbsenpüree:

200 g Erbsen, frisch	50 ml Gemüsebrühe	Salz
----------------------	-------------------	------

Risotto:

200 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	100 g Erbsen, frisch
2 Schalotten	1 l Gemüsebrühe	5 cl Weißwein, trocken
100 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Kokosschaum:

300 ml Kokospüree	100 ml Milch, 3,5
-------------------	-------------------

Saltimbocca:

Die Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl von jeder Seite circa zwei Minuten anbraten. Je ein Salbeiblatt auf eine Jacobsmuschel legen und bei Seite stellen. Den Thunfisch in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Sesamöl bestreichen und auf jede Jacobsmuschel legen. Zum Schluss mit Meersalz würzen.

Erbsenpüree:

Die Erbsen mit der Gemüsebrühe mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz abschmecken und bei Seite stellen.

Risotto:

Die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazu geben, ebenfalls kurz mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Gemüsebrühe aufgießen, so dass das Risotto immer knapp bedeckt ist. Mit einem Holzlöffel ständig rühren. Nach circa 20 Minuten, wenn die Reiskörner noch leicht Biss haben, die Erbsen, das Erbsenpüree und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kokosschaum:

Das Kokospüree und die Milch aufkochen lassen und mit einem Zauberstab aufschäumen. Drei Löffel vom Erbsenrisotto auf einen länglichen Teller geben. Je eine Jacobsmuschel darauf setzen und in die Zwischenräume den Kokosschaum geben.

Mario Gamba am 16. Oktober 2009

Sieglinde auf drei Arten serviert mit Jacobsmuscheln

Für 4 Personen

Kartoffel-Püree:

300 g Kartoffeln, mehlig 50 – 100 ml Sahne 50 - 100 ml Milch
Butter, Salz, Muskat

Kartoffelchartreuse:

3 – 4 Kartoffeln, Sieglinde 3 Jacobsmuscheln Blattspinat
Metallringe, (5–6 cm)

Kartoffelsuppe:

1 Mohrrübe, frisch 1 Sellerie, frisch 300 g Kartoffeln, Sieglinde
2 EL Butter 750 ml Gemüsebrühe 250 ml Sahne
1 EL Senf 2 EL Weißwein 1 Bund Schnittlauch
125 g Krabben Salz, Pfeffer, Zucker

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar:

12 Kartoffeln, Sieglinde, a 25 g 50 g Kaviar 1 Ei
1 Schälchen Paniermehl 3 Zweige Thymian, frisch 2 Lorbeerblätter
1 Zehe Knoblauch Salz, Kümmel, Rosmarin

Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Presse drücken. Mit der heißen Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Kartoffelchartreuse: Die Kartoffeln in circa fünf Zentimeter lange Balken schneiden. Die Hälfte der Balken goldgelb frittieren, die andere Hälfte gar kochen. Die Ringe von der Innenseite mit Backpapier auskleiden und anschließend die Kartoffeln abwechselnd senkrecht in die Ringe schichten. Zum servieren das Püree hineinspritzen. Den geputzten Spinat anschwitzen, abschmecken und auf das Püree geben. Die Jacobsmuscheln der Länge nach halbieren, grillen und auf den Spinat legen.

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben: Möhre, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Butter in einem Topf auf großer Flamme erhitzen und die Gemüswürfel darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, bei mittlerer Flamme circa 20 Minuten köcheln lassen und pürieren. Sahne angießen, einmal aufkochen und Suppe mit Senf, Weißwein, Salz und einer Prise Zucker würzen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Krabben zum Schluss in der Suppe erwärmen und die Suppe mit Schnittlauchröllchen sowie nach Wunsch mit einer Senfsahne servieren.

Gefüllte Kartoffeln mit Kaviar: Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Thymian, Lorbeerblättern, einer Prise Kümmel, Rosmarin und Knoblauch so kochen, dass sie noch fest sind. Die Kartoffeln so schälen, dass sie die Form eines länglichen Eis erhalten. Der Länge nach halbieren und in die länglichen Kartoffelhälften mit einem kleinen Teelöffel (oder mit der Spitze eines Messers) ein kleines Loch aushöhlen. Diese Löcher mit einem Streichmesser vollständig mit gut gekühltem Kaviar füllen. Das Ei trennen. Die Schnittseiten der Kartoffeln mit Eigelb bepinseln und die Kartoffeln wieder schließen. Darauf achten, dass die Ränder schön übereinander liegen. Die Kartoffeln im Eiweiß und dann im Paniermehl rollen. Etwa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen und dann erneut in Paniermehl rollen, damit sich eine gut haltbare Kruste bildet. Ein letztes Mal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Friteuse auf 180 Grad vorheizen. Die panierten Kartoffeln drei bis vier Minuten goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Nelson Müller am 25. September 2009

Rind

Angus-Rinder-Filet im Kräuter-Parma-Wickel

Für 4 Personen

Angus-Rinderfilet:

500 g Angus-Rinderfilet	6 Scheiben Parma-Schinken	0,5 Bund Rosmarin
Meersalz	Pfeffer	Olivenöl

Meerrettichcreme:

4 EL Crème-fraîche	50 g Meerrettich, frisch	1 Zitrone
Salz		

Rotes Risotto:

300 g Risottoreis	1 Zwiebel	0,2 l Rotwein, trocken
1 l Gemüsefond	0,2 l Rote Betsaft	3 EL Butter
100 g Pecorino	Olivenöl	

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Angus-Rinderfilet:

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Parma-Schinken auslegen und mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen. Das Filet satt einrollen. In Olivenöl rundum circa fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Unter Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Meerrettichcreme:

Meerrettich reiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche mit frisch geriebenem Meerrettich und Zitronensaft mischen und mit Salz abschmecken.

Rotes Risotto:

Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl andünsten. Reis begeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, nach und nach Gemüsebrühe begeben. Unter ständigem Rühren garen. Rote Betsaft, geriebenen Pecorino und Butter begeben und abschmecken. Risotto, Meerrettichcreme und das in Scheiben geschnittene Fleisch zusammen anrichten.

Andreas C. Studer am 19. Juni 2009

Geschmorte Rinder-Schulter und Meerrettich-Wirsing

Für 4 Personen

Rinderschulter:

2 Zwiebeln	100 g Knollensellerie	1 Möhre, klein
1,5 kg Rinderschulter, flach	3 EL Öl	2 EL Puderzucker
5 EL Weinbrand	350 ml Rotwein, kräftig	1 EL Tomatenmark
1 l Geflügelbrühe	0,5 TL Pimentkörner	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz
1 cm Zimtstange	5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 TL Bitterschokolade	40 g Butterstückchen, kalt
2 TL Balsamico-Essig, mild	0,5 TL Sternanis, gemahlen	Chili, mild (gemahlen)
Salz		

Meerrettichwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 g Sahne	3 EL Butter, kalt
2 EL Butter, braun	2 EL Meerrettich	Chili, mild (gemahlen)
Muskatnuss	Salz	

Wurzelgemüse:

1 Stange Staudensellerie	1 Karotte, gelb	1 Karotte
100 g Knollensellerie	1 EL Öl	100 ml Brühe
1 Schote Chili, mittelscharf	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Butter	1 EL Butter, braun	1 EL Petersilie
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Rinderschulter:

Zwiebeln, Knollensellerie und Möhren schälen und in gut einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Rinderschulter in einem Schmortopf in zwei Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze rundherum kurz anbraten und wieder heraus nehmen. Einen Esslöffel Puderzucker hinein stäuben, hell karamellisieren, das Tomatenmark hineinrühren und darin etwas anbräunen. Mit Weinbrand und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein auf zwei Mal hinzufügen und jeweils sämig einköcheln lassen. Die Gemüsewürfel in einer Pfanne in etwa einen Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. In den Schmortopf geben, mit der Brühe auffüllen und das angebratene Fleischstück wieder einlegen. Bei geschlossenem Deckel in etwa dreieinhalb Stunden im Ofen schmoren lassen, bis es weich ist und gelegentlich darin wenden. Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange heraus schneiden. Das Fleisch aus der Schmorsoße nehmen. Piment, Pfefferkörner, Zimtstange, angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblatt einlegen und die Soße um etwa die Hälfte einköcheln lassen. Zuletzt halbierte Knoblauchzehe, Ingwer, Zitronenschale und Orangenschale einlegen und fünf Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Schokolade hacken und mit der Butter in die Soße rühren und mit ein paar Tropfen Balsamico, Salz und einer Prise Chili abschmecken. Einen Esslöffel Puderzucker mit dem Sternanis in einer Pfanne bei milder Hitze erwärmen, bis der Sternanis einen milden, eher nussigen Geruch entwickelt. Dann aus der Pfanne nehmen. Das Böfflamott in Scheiben schneiden, auf warmen Tellern anrichten, mit der Soße überziehen und mit dem geröstetem Sternanis bestreuen.

Meerrettichwirsing:

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken und anschließend in Rauten schneiden. Den Wirsing mit der Sahne in einer Pfanne

erhitzen, die Butter hinein schmelzen lassen und braune Butter zugeben. Den Meerrettich hineinrühren und mit Salz, einer Prise Chili und Muskatnuss abschmecken.

Wurzelgemüse:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Den Staudensellerie putzen und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Beide Karotten schälen, längs halbieren und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Knollensellerie in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Alle Gemüsesorten bei milder Hitze in einem Topf im Öl glasig anschwitzen und mit der Brühe aufgießen. Chilischote zum Gemüse geben und mit Deckel bei kleiner Hitze in zehn bis 15 Minuten weich schmoren. am Ende der Garzeit noch Orangenschale und Zitronenschale einlegen. Die Butter und braune Butter hinein geben und die frisch geschnittene Petersilie dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chili und Zitrusfruchtschalen danach wieder entfernen.

Tipp:

Gedämpftes Rinderfilet passt hervorragend als Beilage zu diesem Gericht.

Alfons Schuhbeck am 04. Dezember 2009

Rinder-Filet-Streifen auf süß-saurem Rettich-Gemüse

Für 4 Personen

Rettichgemüse:

2 Bund Radieschen	2 Bund kleine weiße Rettiche	200 g Rettich, rot
50 g Rosinen	250 ml Weißwein	50 g Rohrzucker
1 Stange Zimt	50 g Macadamianüsse	25 ml Weißweinessig
25 ml japanischer Reiswein	Salz	Pfeffer
Chili		

Rinderfiletstreifen:

1 Bund Koriandergrün	600 g Rinderfilet	2 Eier
50 g Sahne	1 TL Wasabipaste	100 g Mehl
100 g Pankomehl	30 g Sesamsamen, geschält	Fett
Salz	Pfeffer	

Rettichgemüse:

Radieschen, roten Rettich und Eiszapfen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen. Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Weißweinessig und Mirin zugeben und den Sud fünf bis acht Minuten einkochen lassen. Die Rettichscheiben zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Rinderfiletstreifen:

Koriander abbrausen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Koriander kurz vor dem Servieren untermischen. Das Rinderfilet von Sehnen befreien und in Streifen schneiden. Eier, Sahne und Wasabi verquirlen. Panko und Sesam mischen. Die Rinderfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Wasabi-Ei ziehen und in den Panko-Bröseln wenden. Im etwa 160 Grad heißem Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Das Rettich-Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten und die Filetstreifen anlegen, mit frischem Koriander garnieren.

Johann Lafer am 11. September 2009

Salat

Frühlingsrolle von konfierter Gans und Blaukraut

Für 4 Personen

Frühlingsröllchen:

4 Gänsekeulen	1 TL Meersalz	700 g Gänsefett
0,5 TL Pfeffer, geschrotet	8 Blätter Frühlingsrollenteig	4 EL Blaukraut, fertig gegart
1 Ei	180 g Butterschmalz	

Gänse-Sojajus:

3 EL Sojasoße	100 ml Gänsejus, entfettet
---------------	----------------------------

Apfeldip:

2 Schalotten	1 Apfel	1 Schuss Weißwein
0,1 l Apfelsaft	0,5 Schote Chili	0,5 TL Weizenstärke
1 TL Wasabi	1 Schale Feldsalat	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Frühlingsröllchen:

Die Gänsekeulen mit dem Meersalz gut würzen. Das Gänsefett auf 75 bis 80 Grad erhitzen. Den Pfeffer und die Gänsekeulen hineingeben. Die Keulen müssen komplett mit Fett bedeckt sein. Die Temperatur möglichst konstant halten und die Gänsekeulen circa sieben Stunden langsam garen, beziehungsweise konfieren. Anschließend die Haut entfernen, das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in kleine Stückchen zupfen. Die Frühlingsrollenteigblätter ausbreiten, längs in der Mitte etwas Blaukraut verteilen und das Gänsefleisch darauf geben. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen, aufrollen, im heißen Butterschmalz kross backen und mit Küchenpapier abtupfen.

Gänse-Sojajus:

Gänsejus erwärmen und mit der Sojasoße abschmecken.

Apfeldip:

Die Schalotten und Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Apfelwürfel dazugeben, mit Apfelsaft aufgießen, aufkochen und mit angerührter Stärke sämig binden. Mit Chilischoten, Wasabi, Meersalz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Beide Soßen als Dip zu den Frühlingsröllchen servieren. Mit Feldsalat garnieren.

Alexander Herrmann am 13. November 2009

Grill-Gemüse 'Marrakesch' auf würzigem Couscous-Salat

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl	2 EL Akazienhonig	1 EL Harissa
1 Schote Paprika, rot	2 Auberginen, klein	1 Zucchini, klein
150 g Couscous	1 Zitrone	1 Bund Minze
50 g Johannisbeeren	150 g Joghurt, griechisch	Salz
Pfeffer		

Olivenöl, Akazienhonig und Harissa mischen. Paprika in Würfel schneiden. Aubergine und Zucchini in Schnitze schneiden. Die Hälfte der Marinade mit dem Gemüse vermischen und in einer Grillpfanne 15 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Couscous mit 250 Milliliter kochendem Wasser übergießen, zehn Minuten ziehen lassen. Mit der restlichen Marinade mischen. Den Saft der Zitrone auspressen, Zesten abreißen. Zitronensaft und Zesten, die Hälfte der fein gehackten Minze und die Johannisbeeren begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf eine Platte geben, Gemüse darauf verteilen. Joghurt darüber träufeln und mit restlicher Minze bestreuen.

Andreas C. Studer am 26. Juni 2009

Kürbis-Kartoffel-Rösti mit süß-sauren Garnelen

Für 4 Personen

Kürbis-Kartoffelrösti:

600 g Muskatkürbis	300 g Kartoffeln, fest	1 EL Speisestärke
1 TL Muskatblütensalz	3 EL Butterschmalz	Salz, grob
Tellicherry Pfeffer		

Garnelen:

400 g Riesen-Garnelen	20 ml Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
3 Zweige Koriander	20 ml Reisessig	1 EL Zucker, braun
2 EL Sweet Chili Soße	100 g Feldsalat	Salz
Pfeffer		

Kürbis-Kartoffelrösti:

Kürbis und Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsespiralschneiders in lange dünne Fäden schneiden. Beides mit der Speisestärke mischen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffel-Kürbismischung in der Pfanne verteilen, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Muskatblütensalz, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Gemüse ebenso verfahren.

Garnelen:

Die Garnelen im heißen Olivenöl anbraten. Halbierter Knoblauchzehen und einen Korianderzweig zugeben und mit dem Zucker leicht karamellisieren. Reisessig angießen und die Sweet Chili Soße darüber verteilen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Den restlichen Koriander fein hacken und zuletzt unter die Garnelen heben. Die Rösti in Tortenstücke schneiden und mit den Garnelen anrichten. Einige Feldsalatröschen anlegen und mit dem Bratsud beträufeln.

Johann Lafer am 30. Oktober 2009

Lauwarmer Zucchini-Muschel-Salat

Für 4 Personen

800 g Muscheln in Schale	2 EL Olivenöl, bestes	4 Zehen Knoblauch
1 Schalotte	4 Zweige Thymian	100 ml Weißwein
1 EL Thymianblätter	0,5 Bund Petersilie, glatt	2 EL Oliven, schwarz
160 ml Olivenöl	4 Zucchini, klein	12 Strauchtomatenfilets
4 Jacobsmuscheln in Schale	Meersalz	Pfeffer
Zitronensaft	Friséeblätter	Olivenöl

Die Muscheln säubern und waschen. Knoblauchzehen zerdrücken und die Schalotte grob würfeln. Für die Muscheln einen Topf erhitzen. Olivenöl, Knoblauch, Schalotte und Thymianzweige hinein geben. Jede Muschelsorte separat ansetzen, da jede Muschel eine andere Garzeit hat. Die Muscheln abtropfen lassen, in den Topf geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel circa vier bis acht Minuten unter gelegentlichem Rühren garen, bis die Muscheln sich komplett geöffnet haben. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen, den Sud auffangen und in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Thymianblätter und Petersilie fein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Aus dem Muschelsud, den Thymianblätter, der Petersilie, den Oliven, Meersalz, Pfeffer und 160 Milliliter Olivenöl eine Vinaigrette zusammenrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Zucchini waschen, an beiden Enden abschneiden und mit dem Gemüsehobel längs in nicht zu dünne Scheiben hobeln. Die Zuchchinscheiben auf dem Grill oder in einer leicht geölten Grillpfanne grillen. Die Strauchtomatenfilets in Streifen schneiden. Die Jacobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser säubern. Die Jacobsmuscheln mit einem Buntmesser halbieren und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf der geriffelten Seite anbraten, umdrehen kurz ziehen lassen und mit Meersalz würzen. Zum Anrichten die Zuchchinscheiben auf Tellern anrichten und die Jacobsmuscheln darauf setzen. Die Vinaigrette in einer Pfanne mit den restlichen Muscheln und Tomatenstreifen lauwarm erhitzen und auf vier Teller verteilen. Mit Frisée ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 02. Oktober 2009

Pumpkin Cesar Salad

Für 4 Personen

1 Butternut Kürbis	11 EL Olivenöl	1 EL Rohrzucker
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Ingwer	2 Stangen Zimt
6 Scheiben Frühstücksspeck	6 Scheiben Baguette	4 Eier
1 EL Anchovis	1 EL Dijon-Senf	1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan	150 g Römer Salat	4 EL Parmesanspäne
0,5 Tasse Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Den Kürbis schälen und in dünne Spalten schneiden. Kürbisspalten mit sechs Esslöffeln Olivenöl, Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und etwas Saft, Ingwer und Zimtstangen mischen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Inzwischen Speck knusprig braten. Die Baguettescheiben vierteln und knusprig zu Croutons backen. Zwei Eier circa fünf Minuten wachweich kochen. Knoblauch schälen und pressen. Parmesan fein reiben und Salat putzen. Anchovis mit einer Gabel zerdrücken. Zwei Eigelb, Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Parmesan und fünf Esslöffel Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geputzten Salat mit dem Dressing marinieren. Kürbisspalten mit Speck, Croutons, Parmesanspänen und Ei auf den geputzten Salat stapeln. Ei zerschneiden, salzen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl über den Salat geben.

Andreas C. Studer am 04. Dezember 2009

Sashimi von der Dorade auf Kartoffel-Carpaccio

Für 4 Personen

4 Doradenfilets, a 120 g	2 Kartoffeln, fest	1 Handvoll Salat
60 ml Sojasoße, säuerlich	40 ml Weißweinreduktion	250 g Butter
1 Bund Schnittlauch	Ponzu Soße	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben blanchieren und wie eine Rosette auf einen Teller legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in dünne Scheiben schneiden, auf die Kartoffelscheiben legen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sojasoße und die Weißweinreduktion erhitzen und die Butter nach und nach einmischen. Salate waschen, trocknen und mit der Ponzu Soße mischen. Salat auf dem Fisch anrichten, Butter über das Gericht träufeln und Schnittlauch rüber streuen.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2009

Tatar von der Eismeer-Forelle und Avocado

Für 4 Personen

Vinaigrette:

1 Zitrone	1 Römersalat, klein	1 Knolle Knoblauch
2 Zweige Eisenkraut	1 TL Ahornsirup	100 ml Olivenöl
Wasabi	Meersalz	Zitrone

Tatar:

1 Zitrone	400 g Lachsforellenfilet	4 EL Schnittlauchröllchen
4 EL Olivenöl	2 Avocado, reif	Meersalz
Pfeffer	Römersalat-Herzen	Salatblätter
Blüten, essbar		

Vinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Römersalat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Knoblauchknolle mit dem Zitronensaft einkochen lassen. Die blanchierten Salatblätter ausdrücken und in der Küchenmaschine mit den abgezupften Verveineblättern, dem Ahornsirup, Olivenöl und Knoblauch-Zitronensaft fein pürieren. Sollte die Masse etwas zu dick sein, einfach mit etwas Wasser verdünnen. Kurz vor dem Anrichten, die Vinaigrette mit Meersalz Zitrone und Wasabi abschmecken.

Tatar:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Eismeer Lachsforelle parieren und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eismeerlachswürfel und Schnittlauchröllchen in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Römersalat-Herzen in feine Streifen schneiden, die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Salatstreifen und Avocadowürfel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl separat abschmecken. Tatar in tiefen Tellern in vier Ringe schichten. Beginnend mit den Römersalatstreifen, danach Tatar und beenden mit Avocadowürfeln. Die Salatvinaigrette angießen und mit den Salatblättern und Blüten ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 11. Dezember 2009

Zweifarbiger Zucchini-Melonen-Salat mit Erdbeeren

Für 4 Personen

1 Limone	2 EL Olivenöl	200 g Joghurt, mager
1 Ei	0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	200 g Zucchini, grün	0,5 Cavaillon-Melone
1 Zucchini, gelb	6 Erdbeeren	Mangoldsalatblätter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Das Ei kochen und anschließend hacken. Den Saft der Limone auspressen. Olivenöl, Joghurt, Limonensaft, Ei, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grüne Zucchini und Melone in Würfel schneiden, mit der Soße mischen und etwas ziehen lassen. In Gläser verteilen. Gelbe Zucchini fein hobeln und die Erdbeeren putzen. Mangoldsalatblätter, fein gehobelte gelbe Zucchini und Erdbeeren auf die Gläser verteilen, mit etwas Kerbel dekorieren.

Andreas C. Studer am 05. Juni 2009

Schwein

Gewürz-Krustenbraten mit Apfel-Rahm-Sauerkraut

Für 4 Personen

Gewürz-Krustenbraten:

1 l Kalbsfond	1,5 kg Schweinebauch	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein	2 Zehen Knoblauch
4 Scheiben Ingwer	0,5 Schote Vanille	1 TL Senfkörner, gelb
1 TL Koriander	1 Lorbeerblatt	0,5 TL Kreuzkümmel
2 TL Kardamomkapseln, grün	2 TL Fenchelkörner	3 Splitter Zimtrinde
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 TL Speisestärke
Chiliflocken, mild	Salz	

Apfelrahmkraut:

1 Zwiebel, groß	1 EL Öl	800 g Sauerkraut
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe	1 Pfefferkörner, schwarz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
4 EL Apfelmus	3 EL Butter	Curry
Cayennepfeffer	Zucker	Salz

Apfelspalten:

1 Apfel, rotbackig	1 TL Puderzucker	2 EL Butter
Chilisal		

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Gewürz-Krustenbraten:

Den Kalbsfond in einen Bräter gießen, den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hinein legen und für eine Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Temperatur anschließend auf 160 Grad erhöhen. Das Fleischstück aus dem Bräter nehmen und umdrehen. Mit einem scharfen Messer einen Zentimeter breite Streifen in die Schwarte schneiden, so wie hinterher die Scheiben tranchiert werden sollen. In einem Topf bei milder Hitze Puderzucker karamellisieren und das Tomatenmark hinein rühren, etwas mit schmelzen lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit einköcheln lassen, bis sie Sirupartig ist. Mit dem Fond auffüllen und in den Bräter gießen. Das Fleischstück mit der Schwartenseite nach oben rein setzen. Weitere zwei Stunden in den auf 160 Grad aufgeheizten Ofen schieben. Anschließend den Backofen auf 220 Grad bis 240 Grad Oberhitze oder Umluftgrill vorheizen. Den Braten aus der Soße nehmen, auf ein Backblech setzen, die Schwarte salzen und auf der untersten Einschubleiste unter der vorgeheizten Oberhitze in 20 bis 30 Minuten knusprig braten. Drei Streifen Schale aus der Zitrone und einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Soße mit Knoblauch, Ingwer, ausgekratzter Vanilleschote, Senfkörnern, Korianderkörnern, Kreuzkümmel, Kardamom, Lorbeerblatt, Fenchel, Zimt und etwas Chili verrühren. Zitronen- und Orangenschale hinein geben und knapp unter dem Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die kochende Soße rühren, bis sie leicht sämig bindet und ein bis zwei Minuten leise köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, salzen und warm halten.

Apfelrahmkraut:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf im Öl bei milder Hitze die Zwiebeln glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und fast völlig einreduzieren lassen. Mit Brühe aufgießen und etwa 45 Minuten bei milder Hitze schmoren. Pfeffer, leicht angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in einen Einwegbeutel füllen. Nach 30 Minuten Apfelmus und die Gewürze im Teebeutel dazu geben. Nach Garzeitende die Gewürze entfernen, Butter und die Sahne zugeben. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Curry, Zucker und gegebenenfalls Salz abschmecken.

Apfelspalten:

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, die Äpfel zugeben und Butter einschmelzen lassen. Mit Chilisalzwürzen. Den Krustenbraten in Scheiben schneiden, mit Apfelrahmkraut, Apfelspalten und mit der Bratensoße anrichten.

Tipp:

Der Krustenbraten kann kurz vor Ende des Bratvorgangs mit Gewürzbutter (zerstoßene Gewürze mit brauner Butter gemischt) eingepinselt werden. Jedoch sollte man darauf achten, dass die Gewürze bei der hohen Temperatur im Backofen nicht anbrennen.

Alfons Schuhbeck am 27. November 2009

Havelländer Apfel-Schwein mit Pancetta-Kartoffeln

Für 4 Personen

Apfelschwein:

1 Stück Krustenbraten, 2 Kg 4 EL Olivenöl 2 TL Apfelblütenhonig
Salz Pfeffer

Pancettakartoffeln:

12 Kartoffeln, fest 1 TL Kümmel 4 Scheiben Pancetta
2 Schalotten 2 EL Apfelwürfel 1 EL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen 100 g Mehl 100 g Paniermehl
3 Eier Pflanzenöl Salz
Pfeffer Meersalz, grob

Gemüse:

200 g Zuckerschoten 1 Kohlrabi 8 Stangen Spargel, grün
200 g Erbsen 8 Bandmöhren, klein 2 EL Zucker
1 EL Essig, mild 150 ml Moscato 4 Zweige Majoran
2 EL Butter 4 EL Kalbsjus Salz
Pfeffer Meersalz, grob

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Apfelschwein:

Den Krustenbraten mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürzte Keule in einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und das restliche Olivenöl einrühren. Die Keule mit der Honig-Olivenölmarinade einpinseln und auf ein Backofengitter geben. Im vorgeheizten Backofen circa 45 bis 60 Minuten knusprig garen. Die Keule immer wieder nachpinseln.

Pancettakartoffeln:

Die kleinen Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz und Kümmel dazu geben und bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln längs halbieren und vorsichtig mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Pancetta, Schalotten und Apfel in Würfel schneiden. Die Pancetta-, Schalotten und Apfelwürfel in Olivenöl anbraten und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Das ausgehöhlte Kartoffelmus mit der Pancetta-Schalottenmasse und den Schnittlauchröllchen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Speckmasse füllen und wieder zusammensetzen. Die ganzen Kartoffeln zuerst in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals durch das Ei ziehen und zum zweiten Mal in Paniermehl wenden. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

Gemüse:

Die Zuckerschoten putzen, den Kohlrabi schälen und in Rauten schneiden. Die Spargelenden abschneiden, die Bundmöhren schälen und in Segmente schneiden. Sämtliches Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Essig und Moscato ablöschen. Die Majoranzweige und Butter dazu geben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in der Moscatoreduktion erhitzen. Zum Anrichten das Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen, den Krustenbraten in Scheiben aufschneiden und darauf geben. Die Pancettakartoffeln schräg halbieren und dazu servieren. Kalbsjus aufkochen und mit etwas Moscatoreduktion abschmecken. Die Soße um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 05. Juni 2009

Soßen

Braune Butter-Soße

Für 4 Personen

200 ml Kalbsfond	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Limette, unbehandelt	50 g Butterflocken, kalt	50 g Butter, braun
Salz Pfeffer, schwarz		

Einen Streifen Schale der Limette herausschneiden und etwas Saft auspressen. Den Kalbsfond um ein Drittel einköcheln lassen. Halbierter Knoblauchzehe, Ingwer und Limettenschale darin einlegen, einige Minuten ziehen lassen und danach entfernen. Mit einem Teelöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zuerst die Butter, dann die warme braune Butter hinein mixen und nicht mehr kochen lassen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Alfons Schuhbeck am 19. Juni 2009

Gurken-Soße

Für 4 Personen

1 Salatgurke, klein	50 g Crème-fraîche	0,5 Zitrone
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Den Saft der Zitrone auspressen. Gurke schälen, entkernen und grob mixen. Crème-fraîche, Butter und Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 20. November 2009

Kürbis-Soße

Für 4 Personen

200 g Butternut Kürbis	300 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote, getrocknet
1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer	50 ml Kokosmilch
50 ml Sahne	0,5 Orange, unbehandelt	Chiliflocken
Salz		

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Würfel mit Chilischote, Lorbeerblatt und Ingwer in etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen. Mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Mit einer Prise Chiliflocken, Orangenabrieb und Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 30. Oktober 2009

Pilz-Fisch-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 EL Butter	4 Champignons
125 ml Weißwein, trocken	500 ml Fischfond	300 ml Sahne
1 Zitrone	1 EL Crème-fraîche	Salz
Pfeffer	3 Zweige Kerbel	

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte in feine Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Schalotte in Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Danach den Fischfond dazugeben und erneut auf die Hälfte reduzieren. Nun die Sahne und Crème-fraîche dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Kerbel unterrühren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2009

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

400 g Pizzatomen	0,5 Zehe Knoblauch	1 Prise Kräuter
6 EL Olivenöl, mild	1 EL Basilikum, frisch	Chili, gemahlen (mild)
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Tomaten erhitzen, gehackten Knoblauch, italienische Kräuter und Olivenöl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Zuletzt das Basilikum hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 18. September 2009

Suppen

Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Mandeln und Kürbiskernöl

Für 4 Personen

1 Hokkaido Kürbis, 1 kg	1 – 2 Zwiebeln	1–2 Kartoffeln, mehlig
100 g Butter	2 Karotten	1–1,5 l Hühnerbrühe
6 – 7 Fäden Safran	100 g Sahne, frisch	80 g Mandelblätter, geröstet
80 g Crème-fraîche	1 Fläschchen Kürbiskernöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Kürbis waschen, aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Ein wenig heißes Wasser auf die Safran-Fäden gießen und zehn Minuten ziehen lassen. Butter im Topf schmelzen und die Zwiebeln drei bis fünf Minuten goldgelb anschwitzen lassen. Karotten und Kürbisstücke dazu geben und nochmals weiterschwitzen lassen. Kartoffelstücke und Safran hinzufügen und mit heißer Hühnerbrühe aufgießen, so das alles gut bedeckt wird. Etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Mixer pürieren, Sahne hinzufügen und noch mal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wem die Suppe zu püreeartig erscheint, fügt nach eigenem Geschmack einfach noch ein wenig Brühe oder Sahne hinzu. Mit den gerösteten Mandeln, einem Klecks Crème-fraîche und dem Kürbiskernöl servieren.

Tipp:

Diese Suppe ist ganz einfach zu realisieren. Doch genau da liegt die Schwierigkeit, als Koch oder Köchin den Geschmack zu bestimmen, den diese Suppe so berühmt gemacht hat. Deshalb ein Tipp: Einfach zwei bis drei Mal ausprobieren, dann finden Sie das Geheimnis dieser feinen Suppe!

Martina Kömpel am 30. Oktober 2009

Sellerie-Suppe mit Bratwürstel

Für 4 Personen

Sellerie-Suppe:

1,5 Knollen Sellerie	800 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
30 g Butter, kalt	1 – 2 EL Butter, braun	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Orange, unbehandelt	Salz
Chili, mild (gemahlen)		

Bratwürstel:

8 Rostbratwürstchen, Nürnberger 1 EL Öl

Sellerie-Croutons:

0,5 Knolle Sellerie Frittierfett Chilisalz

Sellerie-Suppe:

Schale der Orange abreiben. Den Sellerie putzen, halbieren, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen, bis er weich ist. Die Sahne zur Suppe geben und mit Butter und brauner Butter pürieren. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Ingwer hinein rühren, einige Minuten ziehen lassen, mit etwas Orangenabrieb, Salz und Chili abschmecken und durch ein nicht zu feines Sieb passieren.

Bratwürstel:

Die Bratwürstel in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Croutons:

Den Sellerie putzen, in dünne Scheiben hobeln und in etwas Fett knusprig frittieren. Auch Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Chilisalz würzen. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, je zwei Bratwürstel hinein geben und mit den Croutons garnieren.

Alfons Schuhbeck am 25. September 2009

Weißer Bohnen-Suppe mit Räucher-Aal und Croutons

Für 4 Personen

200 g Räucheraal	0,5 Zitrone, unbehandelt	600 g Bohnen, weiß
3 Scheiben Ingwer	2 Zehen Knoblauch	700 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne	4 EL Butter	0,5 Schote Vanille
2 – 3 EL Butter, braun	2 Scheiben Toastbrot	1 Stange Zimt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz
Chili, mild (gemahlen)	Bohnenkraut	Bohnenkraut, frisch

Den Räucheraal enthäuten und von der Haut den Tran entfernen. Die Filets von der Gräte lösen und die Gräten zupfen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen und mit einer Prise Bohnenkraut, Zitronenschale, einer Ingwerscheibe und einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt circa zehn Minuten ziehen lassen. Ein Drittel der Bohnen heraus nehmen und in einem kleinen Topf warm stellen. Ingwer und Zitronenschale wieder entfernen. Sahne mit einem Esslöffel Butter hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen. Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden. Mit Vanille, einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, braunen Butter, zwei Ingwerscheiben und der restlichen Butter goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Reibe etwas Zimt darüber reiben. Die Suppe nochmals aufmixen. Die Bohnen und den Aal in warme Teller verteilen und die Suppe darauf füllen. Mit Croutons bestreuen und mit frischem Bohnenkraut garnieren.

Alfons Schuhbeck am 11. Dezember 2009

Vegetarisch

Dreierlei Kartoffel-Püree mit Crema-di-Balsamico

Für 4 Personen

Safran-Püree:

5 Kartoffeln, fest	2 Kapseln Safran-Fäden	250 ml Sahne
2 EL Butter	Kümmel	Salz

Petersilienpüree:

5 Kartoffeln, fest	2 Bund Petersilie	4 EL Olivenöl
20 Pinienkerne	1 Zehe Knoblauch	Parmesankäse
Kümmel	Salz	

Tomatenpüree:

5 Kartoffeln, fest	4 Tomaten	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	Kümmel
Zucker	Salz	Pfeffer
Crema di Balsamico		

Safran-Püree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter und Safran-Fäden hinzufügen und gut verrühren. Mit Salz abschmecken.

Petersilienpüree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Knoblauch schälen. Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne und die Knoblauchzehe fein mixen und dieses Pesto kalt unter die Kartoffelmasse rühren. Frisch geriebenen Parmesankäse nach Belieben unterheben.

Tomatenpüree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Mit durchgepresster Knoblauchzehe, fein gehackter Schalotte, Tomatenmark, Rosmarin, Thymian, Olivenöl und etwas Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Grobe Kräuter entfernen das Tomatenpüree unter die Kartoffelmasse rühren. In Form von Kugeln anrichten. Mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

Sarah Wiener am 19. Juni 2009

Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel

Für 4 Personen

500 g Buchweizennudeln	1 Kopf Wirsing, jung	200 g Kartoffeln fest
300 g Fontina	0,2 l Geflügelbrühe	100 g Butter
1 Bund Blattpetersilie	100 ml Milch	100 ml Sahne
Trüffel, weiß	Meersalz	Pfeffer, schwarz
Speisestärke		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Pizzocherie in Salzwasser al dente kochen, abgießen und auskühlen lassen. Acht schöne Blätter vom Wirsing ablösen, blanchieren und abschrecken. Den Rest in Flecken zupfen, ebenfalls blanchieren und abschrecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren. Den Fontina in dünne Scheiben schneiden. Vier tiefe Teller mit den Wirsingscheiben auslegen und leicht salzen. Die Geflügelbrühe aufkochen, leicht mit Stärke binden und die Butter einmischen. Die Kartoffelwürfel, die Wirsingflecken, die Pizzocherie und 200 Gramm Fontina unterschwenken. Die Blattpetersilie fein schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern und auf den Wirsingblättern verteilen. Die Blätter über der Füllung zuklappen, mit einem zweiten Teller abdecken und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Milch und Sahne zum kochen bringen und den restlichen Fontina einmischen. Mit Salz abschmecken. Zum Servieren den Wirsing aufklappen. Den Käseschaum über die Füllung löffeln und Trüffel darüber hobeln.

Tipp:

Anstatt Wirsing kann man auch Spitzkohl oder Weißkohl verwenden. Klassisch gehören allerdings Wirsing und Pizzocherie zusammen

Kolja Kleeberg am 20. November 2009

Ravioli mit Pecorino liquido

Für 4 Personen

Nudelteig:

2 Eier 125 g Nudelgrieß 75 g Mehl
Salz

Füllung:

700 ml Milch 200 g Pecorino, jung 250 g Pecorino, alt
7 Blatt Gelatine 1 Ei Muskat
Salz Pfeffer

Zitronenbutter:

1 EL Zucker 2 – 3 Zitronen 50 ml Weißwein
4 Zweige Vervene 200 g Butter, kalt Salz

Saubohnen:

200 g Saubohnenkerne Salz Zitronenschale, kandiert
Minze

Nudelteig: Zwei Eier, Nudelgrieß, Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

Den jungen und den alten Pecorino fein reiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch auf 60 Grad erhitzen, den fein geriebenen Pecorino einrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Kalt stellen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Kreise von circa sieben Zentimetern Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nudelfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Enden halbmondförmig zusammen falten. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und circa drei Minuten ziehen lassen.

Zitronenbutter:

Den Saft der Zitronen auspressen. Den Zucker goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Vervenezweige dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterflocken aufmontieren. Mit Salz abschmecken.

Saubohnen:

Die Saubohnenkerne in Salzwasser blanchieren. Die Zitronenbutter erhitzen, die gegarten Ravioli hinein geben und mit den Saubohnen in vier vorgewärmte, tiefe Teller anrichten. Die kandierte Zitronenschale in Streifen schneiden und jeweils einen Streifen auf jede Ravioli geben. Mit Minze garnieren. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 22. Mai 2009

Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon

Für 4 Personen

Zitronengnocchi:

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Kartoffeln, mehlig	250 g Ricotta
150 g Mehl	2 Eigelb	Salz
Muskat		

Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
30 ml Olivenöl	50 ml Cognac	200 ml Kalbfond
100 ml Sahne	0,5 Zitrone	50 ml Sahne
3 Tomaten	4 Zweige Estragon	Salz, grob
Pfeffe, weiß		

Zitronengnocchi:

Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpftopf weich garen. Die noch warmen Kartoffeln, zwei mal durch eine Kartoffelpresse drücken. Ricotta, Mehl, Eigelb und Zitronensaft- und schale zugeben. Mit Salz und Muskat würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Daraus circa zwei Zentimeter große Kugeln formen und diese mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser circa sechs Minuten garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge gründlich putzen, Schmutz mit einem Pinsel entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfifferlinge in dem Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Schalotten zugeben und kurz mitdünsten. Die Pfifferlinge wieder heraus fischen, damit sie nicht zu weich werden. Knoblauch und Schalotten mit Cognac ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Soße etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Soße damit abschmecken. Die Pfifferlinge erst kurz vor dem Servieren wieder in die warme Soße tun. Die Haut der Tomaten einritzen und in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Zitronengnocchi zu den Pfifferlingen geben und darin erwärmen. Zuletzt Estragon und Tomatenwürfel unterrühren und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 27. November 2009

Wild

Pizza Orlando di Lasso mit Kaninchen-Rücken

Für 4 Personen

Teig:

250 g Mehl	125 ml Wasser	8 g Hefe
2 EL Olivenöl	5 g Salz	Mehl zum Ausrollen

Tomatensoße:

400 g Pizzatomen	0,5 Zehe Knoblauch	1 Prise Kräuter
6 EL Olivenöl, mild	1 EL Basilikum, frisch	10 Scheiben Mozzarella
Chili, gemahlen (mild)	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Belag:

120 g Kabanossi	200 g Steinpilze, klein	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Petersilie, frisch	1 Artischocke, groß	2 Kaninchenrückenfilets
1 Zweig Rosmarin	5 Riesen-Garnelen	6 EL Olivenöl, mild
0,5 TL Scampigewürz	Chilisalz, mild	Kümmel, gemahlen
Salz	Pfeffer	

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Fünf Esslöffel des Wassers leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Restliches Wasser, Olivenöl und Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In zwei Stücke teilen, zu Kugeln formen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit etwas Mehl zu zwei großen runden Teigplatten ausrollen und Pizziformen von 28 Zentimeter damit auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomatensoße:

Die Tomaten erhitzen, gehackten Knoblauch, italienische Kräuter und Olivenöl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Zuletzt das Basilikum hinein rühren. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dabei einen ein Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die Mozzarellascheiben darauf legen und im vorgeheizten Backofen auf dem Pizzastein zehn Minuten backen.

Belag:

Die Kabanossi in dünne Scheiben schneiden. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Die Steinpilze putzen und in einen halben Zentimeter breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in einem Esslöffel Öl anbräunen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und Petersilie würzen. Die Artischocke zerkleinern. Den Kaninchenrücken bei milder Hitze in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl rundherum etwa acht Minuten sanft braten. Nach einigen Minuten den Rosmarinzweig dazu geben. Salzen und pfeffern und schräg in dickere Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen, entdarmen, halbieren und auf der Hautseite bei milder Hitze in einem Esslöffel Olivenöl ein bis zwei Minuten anbraten, bis sie sich etwas eindrehen. Dann wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in weiteren ein bis zwei Minuten knackig durchziehen lassen. Mit Scampigewürz bestreuen, drei Esslöffel Olivenöl dazu geben und mit mildem Chilisalz würzen. Die Pizza mit Fenchel, Steinpilzen, Artischocken, Kabanossi, Kaninchenrücken und Garnelen belegen.

Alfons Schuhbeck am 18. September 2009

Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat

Für 4 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	1 TL Butterschmalz	1 TL Pfeffer, geschrotet
0,5 Cavaillon-Melone	0,5 Wassermelone, kernlos	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Zweige Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne
1 EL Butter	1 TL Aceto Balsamico	Salz

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Den Rehrücken mit Salz und der Pfeffermischung würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei wenig Hitze anbraten und anschließend im vorgeheizten Backofen 20 Minuten fertig garen. Die Pinienkerne in der aufschäumenden Butter braun rösten, den Rehrücken hinzugeben und noch einmal in der Pinienbutter durchschwenken. Pinienkerne und Rehrücken auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Cavaillon-Melone schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit Olivenöl langsam weich schmoren. Zum Schluss mit Zitronenschale, Aceto Balsamico, Pfeffer und Basilikum abrunden. Die Wassermelone in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit einer Form Ringe herausstechen. Die Wassermelonenringe circa zwei Minuten von jeder Seite grillen. Den Rehrücken mit den Pinienkernen und den der Melone anrichten.

Alexander Herrmann am 26. Juni 2009

Wurst-Schinken

Überbackene Pfifferlinge

Für 4 Personen

500 g Pfifferlinge	1 – 2 EL Mehl	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 Bund Petersilie, glatt	30 g Butter
3 EL Crème-fraîche	50 g Pecorino	8 Scheiben Baguette, frisch
16 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pfifferlinge putzen, Stielenden abschneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Zehn Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben und unter Wenden circa fünf Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Crème-fraîche und die gehackte Petersilie unterrühren. Eine feuerfeste Auflaufform mit zehn Gramm Butter einfetten, die Pfifferlinge darin verteilen und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Für circa fünf bis acht Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. In der Zwischenzeit Olivenöl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten kross anbraten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Baguettescheiben mit je zwei Scheiben Parma-Schinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Horst Lichter am 23. Oktober 2009

Kartoffel-Pizzette mit Pancetta

Für 4 Personen

Teig:

30 g Hefe, frisch 300 ml Wasser 500 g Mehl
1 TL Salz

Belag:

6 Kartoffeln, fest 3 EL Olivenöl 1 EL Rosmarinnadeln
4 Zehen Knoblauch 8 Scheiben Pancetta Meersalz
Pfeffer, schwarz

Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit 200 Milliliter lauwarmen Wasser und 100 Gramm Mehl verrühren. Zugedeckt circa 30 Minuten gehen lassen. Restliche 400 Milliliter Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefemischung zufügen und mit den Knethaken kurz verkneten, dabei das restliche Wasser einarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen circa zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Den Teig vierteln, die Portionen mit Mehl bestäuben und locker mit Klarsichtfolie zugedeckt circa eineinhalb Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Belag:

Kartoffeln schälen und in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Mit Öl und Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Circa eine Stunde marinieren. Backblech mit Öl bepinseln. Die Teigportionen vierteln, jede Portion zu einem runden Fladen von circa zehn Zentimeter Durchmesser drücken und jeweils acht kleine Pizzen (Pizzette) auf das Blech legen. Kartoffelscheiben darauf verteilen, salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene circa zwölf Minuten backen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und nach der Hälfte der Garzeit über die Pizzetten geben. Nach Wunsch zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Pancettascheiben belegen.

Cornelia Poletto am 25. September 2009

Leberwurst-Kartoffel-Chips auf Feld-Salat

Für 4 Personen

Dip:

70 g Johannisbeergelee, rot 1 EL Weißweinessig 1 EL Portwein
1 TL Chilipulver

Dressing:

2 EL Balsamico-Essig, weiß 5 EL Kürbiskernöl Salz
Pfeffer

Leberwurst-Kartoffel-Chips:

2 Kartoffeln, sehr groß 1 Ei 16 Scheiben Leberwurst
16 Kerbelblättchen 200 g Feldsalat 2 EL Pinienkerne
Öl zum Frittieren Salz Pfeffer

Dip:

Johannisbeergelee mit Weißweinessig, Portwein und Chilipulver verrühren.

Dressing:

Balsamico-Essig mit Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Leberwurst-Kartoffel-Chips:

Die Kartoffeln schälen und längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Insgesamt werden 32 Scheiben benötigt. Die Hälfte der Kartoffelscheiben an den Rändern mit Eiweiß bestreichen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit je einer Leberwurstscheibe belegen. Die Kerbelblättchen darauf verteilen. Nun je eine Kartoffelscheibe darauf legen und die Ränder sehr gut zusammendrücken. Bei Bedarf Zahnstocher verwenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelchips darin goldgelb ausbacken. Herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den gewaschenen und getrockneten Feldsalat mit dem Dressing marinieren und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Mit den Kartoffelchips und dem Johannisbeerdip auf einer großen Platte oder Tellern anrichten.

Horst Lichter am 04. Dezember 2009

Mangold im Parmesan-Körbchen mit Speck, Spiegelei

Für 4 Personen

Parmesankörbchen:

400 g Parmesan

Mangold:

2 Stauden Mangold, a 500 g 2 Schalotten 1 – 2 Zehen Knoblauch

2 EL Butter Salz Pfeffer

Muskatnuss

Speck:

8 Scheiben Baconspeck

Spiegelei:

4 Eier Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parmesankörbchen:

Den Parmesan reiben und auf ein Blech mit Backpapier kreisförmig und dünn aufstreuen. Im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten backen und dann mit Hilfe kleiner Schüsseln oder Tassen in die gewünschte Form bringen und abkühlen lassen.

Mangold:

Mangold putzen und waschen. Die Stiele entfädeln, klein schneiden und die Blätter in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotten abziehen. Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und beides glasig dünsten. Mangold hinzufügen und unter wenden circa drei bis fünf Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Speck:

Die Baconscheiben in einer ungefetteten Pfanne von beiden Seiten kross ausbraten.

Spiegelei:

Die Eier zu Spiegeleiern braten und mit Salz abschmecken. Das Parmesankörbchen mit dem Mangoldgemüse füllen und mit je zwei Scheiben Speck und einem Spiegelei servieren.

Horst Lichter am 02. Oktober 2009

Index

- Artischocke, 88
- Aubergine, 64
- Avocado, 28, 37, 68

- Beeren, 8
- Birnen, 12, 14
- Biskuit, 12, 19
- Bohnen, 50, 52, 80, 84
- Bolognese, 47
- Braten, 70
- Bratklops, 46
- Butter, 74

- Couscous, 64
- Creme, 10, 15, 17
- Croutons, 80

- Doraden-Filet, 24

- Enten-Brust, 36, 39
- Enten-Keule, 34
- Erbsen, 57, 72
- Erdbeeren, 9, 17

- Fenchel, 70
- Filet, 51, 52, 60, 62
- Fisch, 68, 75, 80
- Früchte, 15

- Garnelen, 65
- Geflügel, 64
- Gnocchi, 85
- Granatapfel, 10
- Grieß, 7
- Gurke, 40, 74

- Hähnchen, 40
- Hähnchen-Brust, 37
- Hähnchen-Spieß, 35
- Hühnchen, 41
- Hühner-Brust, 38, 42
- Haxe, 53
- Heidelbeeren, 8
- Heilbutt, 27

- Himbeeren, 9, 15

- Jacobsmuscheln, 56, 58
- Johannisbeeren, 9

- Kürbis, 2, 31, 36, 42, 65, 67, 74, 78, 94
- Kalb, 46
- Kaninchen-Rücken, 88
- Kartoffel, 82
- Kartoffeln, 3, 65, 67
- Knödel, 16, 20
- Kohlrabi, 72
- Kotelett, 50
- Kraut, 68, 80
- Krebse, 56

- Lachs, 22, 23, 26, 28, 30
- Lauch, 23, 24, 30, 43
- Leberwurst, 94
- Linsen, 3, 25, 37, 52

- Möhren, 3, 4, 23, 25–27, 34, 47, 53, 54, 61, 72, 78
- Mandeln, 8
- Mango, 10
- Mangold, 68, 95
- Mascarpone, 8, 19
- Meeresfrüchte, 66

- Nougat, 7
- Nudeln, 3

- Orangen, 6, 10, 11, 15, 17

- Pak-Choi, 4, 26
- Pancetta, 93
- Paprika, 50, 51, 64
- Perlhuhn, 38, 42, 43
- Pfannkuchen, 13
- Pflaumen, 7, 13
- Pilze, 4, 26, 31, 36, 43, 44, 46, 75, 85, 88, 92
- Porree, 44
- Poularde, 44
- Pudding, 18

Radieschen, 4, 62
Ravioli, 84
Reh-Rücken, 89
Rettich, 4, 27, 60–62
Rosenkohl, 39
Rote-Bete, 60
Rotkraut, 64

Sahne, 8, 10, 14, 15, 17, 18, 20
Salat, 94
Saltimbocca, 57
Sauerkraut, 2, 70
Schoko, 14
Schoten, 72
Schulter, 61
Seeteufel, 29
Sellerie, 3, 23, 25, 27, 47, 53, 54, 58, 61, 79
Spargel, 43, 72
Speck, 95
Spinat, 41, 51, 58
Steinbutt, 23
Strudel, 6, 11, 12
Suppe, 17

Törtchen, 7, 8
Tiramisu, 19
Tomaten, 37, 47, 53, 56, 61, 66, 70, 75, 82,
85, 88
Trüffel, 83

Vanille-Soße, 14
Vitello, 54

Wirsing, 34, 61, 83
Wurst, 79

Zander-Filet, 31
Zitrone, 6, 8–10, 13, 17
Zucchini, 23, 50, 64, 66, 68