

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Lanz kocht

2010

208 Rezepte

Alexander Herrmann	Alfons Schuhbeck
Andreas C. Studer	Cornelia Poletto
Horst Lichter	Johann Lafer
Johannes King	Kolja Kleeberg
Lea Linster	Mario Kotaska
Nelson Müller	Ralf Zacherl
Sarah Wiener	Stefan Marquard
Steffen Henssler	Tim Mälzer

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

Inhalt

Beilagen	1
Prinzessinnen-Püree	2
Süßkartoffel-Püree	2
Dessert	3
Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamom-Sahne	4
Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis	5
Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis	6
Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant	7
Crêpes Suzette	8
Curry-Himbeeren	9
Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze	10
Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe	11
Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet	12
Estragon-Erdbeeren mit Pistazien-Mousse	13
Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis	14
Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch	15
Gratinierte Mango mit Vanille-Sabayon und Kokos-Eis	16
Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis	17
Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon	18
Karamellisierte Ananas-Spieße mit Ananas-Basilikum-Sorbet	19
Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Crème, Kokos-Eis	20
Mascarpone-Crème mit Spekulatius und Birnen-Spalten	21
Melktert mit Physalis-Grütze	22
Milles feuilles avec livarot et poire	23

Muttertagsherz (Quark-Himbeere)	24
Orangen-Schokoladen-Crème mit Erdbeeren und Basilikum	25
Passionsfrucht-Beeren-Pavlova	26
Pfannkuchen mit Nougat-Crème und Florentiner-Eis	27
Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen	29
Romantische Torten-Bombe	30
Rosen-Safran-Crème mit Mandel-Soße und Chili-Äpfeln	31
Süße Lasagne mit Bolognese aus Waldfrüchten	32
Süße Polenta-Crème mit Äpfeln, Grappa-Rosinen	32
Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis	33
Schokoladen-Sorbet mit Pflaume im Feigen-Blatt gebacken	34
Schwarzes Schokoladen-Mousse mit Chili-Vanille-Salz	35
Speculatio Soffiato con per Sciropappa	36
Spekulatius-Soufflé mit Ahorn-Sirup-Sabayon	36
Untergang des Römischen Reiches	37
Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis	38
Weihnacht-Punsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne	39
Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Sabayon, Rum-Rosinen-Eis	40

Fisch **43**

Dialog zwischen geräucherter und gebratener Forelle	44
Die Lotte aus Holland mit Seeteufel	45
Egli-Filets im Bier-Teig, Sauce-Tatare, Salzkartoffeln	46
Fenchel Avocado Wrap mit rosa Thunfisch, Pfirsich-Salsa	47
Gebackene Seezunge Müllerin-Art	48
Gebratenes Lachs-Filet auf Süßkartoffel-Püree	49
Geräuchertes Wolfsbarsch-Filet mit Meerrettich-Schmand	50
In der Speckhaut gebratenes Kabeljau-Filet	51
Kartoffel-Kuchen mit Matjes, Apfel-Gurken-Crème	52
Kartoffel-Roulade mit Räucher-Lachs und Dill-Crème	53
Knusprige Fisch-Stäbchen mit süß-saurer Thai-Mayonnaise	54
Kross gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Tomaten	55

Krosse Dorade auf Chorizo, Pimentos und Kartoffeln	56
Lachs in der Seezunge auf jungem Spinat	57
Roh marinierter Lachs afrikanisch	58
Schellfisch-Filet unter Petersilien-Estragon-Salsa	58
Seeteufel auf Tintenfisch-Soße mit Calamaretti	59
Seeteufel im Koriander-Ingwer-Chili-Mantel	60
Seeteufel mit Kümmel gebraten in Safran-Gewürz-Sud	61
Seezungen-Filet auf Safran-Soße mit Tomaten und Fenchel	62
Seezungen-Filet mit Papaya, Pesto, Risotto, grünem Spargel	63
Stampf-Kartoffel mit Aal, 70-Minuten-Ei, Vinaigrette	64
Strammer geht's nicht mit Lachs-Filet	65
Verschiedene Meeresfische auf Fenchel-Soße	66
Weihnachtliche Bouillabaisse	67
Zander auf Laitue-Püree mit Weinberg-Schnecken	68
Geflügel	69
Enten-Pfannen-Gemüse Holala	70
Gänse-Brust mit Brot-Kruste, Rotweinkraut, Äpfel	71
Hähnchen-Nuggets, Gewürz-Ketchup, Pfeffer-Kartoffeln	72
Involtini vom Schwarzfeder-Huhn mit Parma-Schinken	73
Knusprige Enten-Bällchen, Sesam-Ingwer-Soße, Chinakohl	74
Labskaus von Enten-Brust	75
Mais-Poularde vom Grill mit Okra-Petersilien-Gemüse	76
Mais-Poularden-Curry 1001-Nacht mit Rosen-Reis	77
Mit Garnelen gefüllte Ente auf Ingwer-Weißkohl	78
Rosa gebratene Enten-Brust auf Kürbis-Curry-Soße	79
Rosa gebratene Enten-Brust mit Balsamico-Erdbeer-Soße	80
Stubenküken unterm Ziegelstein mit Artischocken	81
Hack	83
Chili-Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Ingwer-Salat	84
Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße	85
Fleisch-Pflanzerl-Drache	85
Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto	86
Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße	88

Innereien	89
Kalb-Leber mit gebackener Blutwurst und Stampf-Kartoffeln	90
Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi	91
Kalb	93
Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet	94
Gebratener Steinpilz-Semmel-Strudel mit Kopfsalat	95
Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet	96
Kalb-Filet Mignon mit Rosmarin-Mirabellen	97
Rohmariniertes Kalb-Filet grün-gelb-rot-braun	98
Lamm	99
Gam-Rücken im Bauernbrot gebraten, Spargel-Morchel-Gemüse . . .	100
Heu-Suppe mit im Heu gegartem Gam-Rücken	101
Lamm-Karree mit Gewürz-Kraut-Spaghetti	102
Lamm-Rücken im Brot-Mantel, confierte Tomaten	103
Lemon-Myrthe-Lamm-Rücken mit Honig, Granny-Smith-Äpfel	104
Marinierte Lamm-Koteletts mit scharfem Kartoffel-Gratin	105
Marokkanischer Lamm-Rücken mit Couscous-Peperoni	106
Mediterranes Lamm-Lachs-Schnitzel-Crostini	107
Springbock-Rücken mit Couscous und Dattel-Butter-Soße	108
Meer	109
Gambas mit Prinzessinnen-Püree	110
Garnelen-Bällchen in Zitronen-Mango-Chili-Sugo, Farfalle	111
Gebratene Jacobsmuscheln, Vanille-Spinat, Rotwein-Butter	112
Gebratene Tigerprawns auf Mangold-Bärlauch-Spinat	113
Gefüllte Jacobsmuscheln auf Sellerie-Püree	114
Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Apfel-Sud	115
Hummer Thermidor mit Soße-verte	116
Krustentier-Consommé mit Langostino-Klößchen	118
Orecchiette mit grünem Spargel-Pesto und Garnelen	119
Pasta e Fagoli mit Venusmuscheln	120

Riesen-Garnelen mit Limone und Knoblauch geröstet	121
Schweden-Happen von Flusskrebs-Fleisch	121
Tempura von Gambas Carabinieros mit Wasser-Melone	122
Weißer Gambas und Stubenküken	123
Zucchini-Agnolotti mit Calamaretti	124
Rind	125
Beef Tatar auf Graubrot mit Senf-Crème	126
Boeuf Bourguignon la version de luxe et rapide	127
Rinder-Filet mit Rotwein-Soße	128
Rosemary's Roastbeef mit jungem Gemüse	129
Salat	131
Fisch-Pflanzerl auf Mango-Avocado-Radieserl-Salat	132
Frühling-Salat für Milly im Bergkäse-Körbchen	133
Gebackene Lachs-Forellen-Praline mit Gurken-Kresse-Salat	133
Gefüllte Mozzarella-Kugeln auf Rucola-Salat	134
Geräucherte Dorade mit Couscous und Aprikosen-Sorbet	135
Kartoffel-Ingwer-Salat	136
Lauwarm gebeizter Lachs mit grünem Spargel-Salat	136
Lauwarmer Eier-Salat mit Kapern und Sardellen	137
Rievkooche met Äpfeln	138
Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich-Rahm	139
Süßsaure Pfifferlinge mit Röstbrot und Kräuter-Salat	140
Spargel-Salat mit gefüllten Morcheln	141
Sushi-Rolle mit Jacobsmuscheln und Krebsfleisch	142
Teufel-Salat (scharfer Wurst-Salat mit Paprika)	143
Schwein	145
Schweine-Filet mit Basilikum und Knoblauch gespickt	146
Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl	147
Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya	148

Soßen	149
Béchamel-Soße	150
Balsamico-Erdbeer-Soße	150
Champignon-Soße	150
Curry-Soße	151
Dattel-Butter-Soße	151
Dill-Crème	151
Fenchel-Soße	152
Hummer-Soße	152
Kürbis-Curry-Soße	152
Minz-Soße	153
Morchel-Rahm-Soße	153
Ofen-Tomaten-Soße	153
Röstzwiebel-Soße	154
Reh-Soße	154
Rotwein-Soße	154
Rotwein-Soße	155
Rotwein-Wild-Soße	155
Safran-Soße	156
Sesam-Ingwer-Soße	156
Soße Tatare	156
Tintenfisch-Soße	157
Wild-Soße	157
Wild-Soße	157

Suppen	159
Abgeschmolzene Brot-Suppe mit gerösteten Zwiebeln, Speck	160
Blumenkohl-Chili-Suppe, Kapern, Jacobsmuscheln	161
Brot-Suppe im Glas mit gebratenen Pfifferlingen	162
Der Kopfsalat	163
Eintopf von Kalbsnieren, Kalb-Filet, Steinpilz-Knödeln	164
Erbsen-Matchatee-Suppe mit Krustentier-Crostinos	165
Holsteinische Champagner-Kartoffel-Suppe mit Knurrhahn	166

Karotten-Chili-Suppe mit Ingwer und Hamachi-Crespelle	167
Münchner Graupen-Suppe mit gepökelter Kalb-Zunge	168
Polenta-Süppchen mit gebackenen Steinpilzen	169
Polettos unterirdische Suppe	170
Rote-Bete-Süppchen mit Zander, Kartoffeln und Speck	171
Zitronengras-Schaum-Suppe mit Garnelen-Stäbchen	172
Vegetarisch	173
Bündner-Pizokel mit Minze und Winter-Gemüse	174
Crème-Risotto	174
Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino	175
Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus	176
Grünes Curry mit Minze und Bockshorn-Klee	177
Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips	178
Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir	179
Omas Pillekuchen mit Rübenkraut	179
Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen	180
Spargel-Mikado	181
Wurzel-Röstis mit in Apfelwein geschmortem Gemüse	182
Vorspeisen	183
Bruschetta, gelbe Zucchini, Minze, Büffel-Mozzarella	184
Gebratene Garnelen auf Mangold-Bärlauch-Spinat	185
Gemüse-Tatar mit Königskrabbe	186
Jacobsmuscheln mit Bacon und Fingerlimes	187
Wild	189
Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen	190
Kaninchen aus dem Ofen	191
Leas überirdisches Wildschwein-Filet mit lokalen Zutaten	192
Reh-Gröstl mit Eiszapfen	193
Reh-Rücken Baden-Baden	195
Reh-Rücken mit Karotten und Brot-Pfifferling-Gröstl	196

Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot	197
Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli	198
Wildschwein-Rücken, Sellerie-Crème, Essig-Pilze	199
Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen	200
Winter-Salat mit Kaninchen-Rücken-Filets, Pfifferlingen	201
Wurst-Schinken	203
Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat	204
Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel	205
Himmel und Erde 2010 mit Blutwurst	206
Knusprige Bratkartoffeln mit Spiegelei und Spinat	207
Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten	208
Pilz-Frittata mit Pancetta	208
Pimentoquiche mit Chorizo	209
Reis-Puffer mit Zucchini-Spaghetti und Schinken	210
Rote Bete mit Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette, Speck-Chips	210
Spaghetti Carbonara mit Speck	211
Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar	212
Index	213

Beilagen

Prinzessinnen-Püree

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Rote-Bete-Saft	Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen. Butter und Rote-Bete-Saft unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 30. Juli 2010

Süßkartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 kg Süßkartoffeln	1,5 Dosen Kokosmilch, ungesüßt	2 Kaffirlimettenblätter
1 Chilischote	1 Knolle Ingwer	200 ml Weißwein
2 Limonen	1 Stck. Zitronengras	250 g Butter
Salz		

Die Ingwerknolle fein reiben. Süßkartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. Zusammen mit der Kokosmilch, den Kaffirlimettenblätter, der Chilischote, dem Ingwer und einer Prise Salz in einen Topf geben und circa 20 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb streichen. Die Limonen-Schalen abreiben. Weißwein zusammen mit dem Limonenabrieb und dem Zitronengras in einen Topf geben, auf die Hälfte reduzieren, die Butter und das Limonenfleisch einmischen.

Steffen Henssler am 21. Mai 2010

Dessert

Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamom-Sahne

Für 4 Personen

Scheiterhaufen:

2 EL Rosinen	1 – 2 EL Rum	1 Apfel
1 Birne	1 – 2 EL Zucker	0,25 TL Apfelkuchen-Gewürz
1 EL Butter	2 – 3 EL Apfelsaft	2 – 3 Milchbrötchen
2 EL Mandelblättchen, geröstet	Puderzucker zum Bestäuben	Butter

Eiermilch:

6 Eier	120 g Milch	120 g Sahne
20 g Zucker	1 EL Rum	0,5 Vanilleschote

Anrichten:

2 Äpfel, z. B. Elstar	2 EL Puderzucker	1 EL Butter
150 ml Himbeersoße	100 g Schlagsahne	Kardamom

Scheiterhaufen:

Die Rosinen mit dem Rum in einem Schälchen mischen. Den Apfel und die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in drei bis vier Millimeter große Würfel schneiden. Die Butter bei milder Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Birnenwürfel darin bei milder Hitze mit dem Zucker, dem Apfelkuchen-Gewürz und dem Apfelsaft zwei Minuten braten. Die Milchbrötchen in fünf Millimeter dicke Würfel schneiden und mit den Apfel- und Birnenwürfel, Mandelblättchen und Rosinen vermischen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Eiermilch:

Ein Ei mit fünf Eigelb, Milch, Sahne, Zucker, Rum und ausgekratztem Mark der Vanilleschote verquirlen. Vier ofenfeste Portionsauflaufförmchen von je circa 200 Millimeter Inhalt mit Butter einpinseln. Die Brötchenmischung dreiviertel hoch hinein füllen und die Eiermilch darüber verteilen. Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Danach herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten:

Die Äpfel vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. Einen Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter einschmelzen lassen. Die Sahne mit restlichem Puderzucker und Kardamom aus der Mühle abschmecken. Die Scheiterhaufen aus den Formen stürzen und mit Apfelspalten, Himbeersoße und Kardamomsahne auf Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 12. März 2010

Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis

Für 4 Personen

Nougat-Frischkäse-Eis:

250 g Nougat, rein	200 g Frischkäse	1 Vanilleschote
150 ml Milch	50 g Zucker	4 Eier

Tiramisu:

12 Löffelbiskuits	100 ml Eierlikör	250 g Mascarpone
80 g Aprikosen-Marmelade	2 Eier	50 g Puderzucker
50 g Baiser	Salz	

Feigenkompott:

5 Feigen	80 g Zucker	50 g Erdbeermarmelade
250 ml Rotwein	2 Blutorangen	1 Ei
70 ml Milch	50 g Mehl	0,5 TL Backpulver
Salz	Mehl	Butterschmalz

Nougat-Frischkäse-Eis:

Nougat würfeln, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Frischkäse zugeben und darin glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus kratzen und für die Mascarponecreme aufbewahren. Milch und Zucker mit der ausgekratzen Vanilleschote aufkochen, zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen. Eigelb und die ganzen Eier in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen, die heiße Milch durch ein Sieb zu den Eiern geben und verrühren. Die Ei-Milch-Masse unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis sie leicht dicklich wird und eine Bindung bekommt. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Nougatmischung zugeben und verrühren. Alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Tiramisu:

Die Löffelbiskuits in eine flache Schale legen und mit dem Eierlikör beträufeln. Mascarpone mit der Aprikosenkonfitüre verrühren. Zwei Eier trennen und mit dem kalt gestellten Eiweiß und einer Prise Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Eischnee unter die Mascarponecreme heben und die Hälfte davon in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Die getränkten Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der restlichen Mascarpone bedecken. Die Baiser in den Händen grob zerbröseln und auf dem Tiramisu verteilen. 20 Minuten kalt stellen.

Feigenkompott:

Die Feigen schälen und halbieren. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Erdbeermarmelade und Rotwein zugeben, einmal aufkochen. Hitze reduzieren und den Sud sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Feigen zugeben, darin glasieren und abkühlen lassen. Die Orangen heiß abspülen, abtrocknen und die Schale in breiten Streifen, mit Hilfe eines Gemüseschälers, abschälen. Das Ei trennen. Mehl, Milch, eine Prise Salz, Backpulver und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Orangenschalen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Tiramisu mit den Feigen und Orangenschalen anrichten, das Eis zu Kugeln oder Nocken formen und dazu servieren.

Johann Lafer am 16. April 2010

Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis

Für 4 Personen

Blutorangen-Quarkgratin:

1 Ei	0,5 TL Weizenstärke	2 EL Zucker
100 g Quark	1 Vanilleschote	2 Blutorangen
Salz		

Bananen-Quarkeis:

1 Banane	1 Schuss Milch	40 g Quark
1 Zitrone	2 EL Puderzucker	10 Amaretti-Kekse

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blutorangen-Quarkgratin:

Das Ei trennen. Die Schale der Blutorangen abreiben. Eigelb, Stärke, eineinhalb Esslöffel Zucker, Quark, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Blutorangenabrieb und Salz verrühren. Das Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Blutorangen schälen, Filets herausschneiden und einen Teil davon in einen kleinen Tortenring geben. Die Gratinmasse darauf geben und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten backen.

Bananen-Quarkeis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und im Tiefkühlfach über Nacht festfrieren. Mit Puderzucker, Milch, Quark und Zitronensaft mit Hilfe eines Pürierstabes zu einem cremigen Eis mixen und in einen tiefen Teller großflächig hineinstreichen. Die Amaretti zerbröseln und auf das Eis geben. Die übrigen Blutorangen darauf geben, das heiße Gratin auf das Bananeneis setzen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2010

Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant

Für 4 Personen

Brie:

50 g Herbsttrüffel	100 g Mascarpone	6 cl Trüffelöl
0,5 Brietorte	Salz	Pfeffer

Feigen-Walnuss-Krokant:

200 g Zucker	100 g Walnüsse	5 Feigen, groß
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	10 cl Grenadinesirup

Portweinsabayone:

1 Orange, unbehandelt	100 ml Portwein	50 ml Apfelsaft
2 Eier	100 g Zucker	

Anrichten:

Rucola	Friséesalat	Radicchio
Kerbel	Schnittlauch	Balsamico, alt

Brie:

Den Trüffel fein würfeln. Mascarpone steif schlagen und den gewürfelten Trüffel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken. Die Brietorte halbieren und mit der Trüffelmasse füllen, anschließend in einer Frischhaltefolie fest einpacken und kalt stellen.

Feigen-Walnuss-Krokant:

100 Gramm Zucker karamellisieren lassen, die gehackten Walnüsse dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Masse dünn auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Die Feigen putzen, schälen und mit dem restlichen Zucker, Rot- und Portwein und dem Grenadinesirup in einem Topf bis zur Marmelade einkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Walnüsse mit der Marmelade vermengen.

Portweinsabayone:

Die Schale der Orange abreiben. Den Portwein mit dem Apfelsaft und dem Orangenabrieb in einem Topf aufkochen und auf circa 60 Milliliter reduzieren lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Portweinreduktion dazu geben und auf einem Wasserbad aufschlagen.

Anrichten:

Den Käse aufschneiden und mit dem Salat und den Kräutern auf Teller geben. Die Sabayone dazugeben und mit altem Balsamico garnieren.

Tipp:

Dazu passen getrocknete Apfelchips.

Nelson Müller am 26. November 2010

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Teig:

100 g Mehl	1 EL Zucker	200 g Milch
2 Eier	2 – 3 EL Butter, flüssig	

Soße:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Orangen, unbehandelt	6 Würfel Zucker
3 EL Zucker	100 g Butter	30 g Butter
2 EL Orangenlikör	4 EL Cognac	

Teig:

Mehl, Zucker, Milch und Eier glatt rühren und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren.

Soße:

Die Zitrone und eine Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Mit den Zuckerwürfeln über die Schale der Zitrusfrüchte reiben, so dass der Zucker ringsherum das Zitrusaroma aufnimmt. Zwei Orangen auspressen und die Zuckerwürfel im Saft auflösen. Eine Orange dick schälen, so dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird und filettieren. Filets beiseite stellen. Zucker in einer großen Pfanne (in der auch flambiert werden kann) karamellisieren lassen. Butter und Orangensaft zufügen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In einer kleinen beschichteten Pfanne mit heißer Butter acht dünne Crepes backen. Auf einen Teller stapeln, bis alle Crepes fertig gebacken sind. Crepes nacheinander in die heiße Orangensoße geben, kurz darin wenden, anschließend zweimal zusammenklappen. Orangenfilets zufügen. Likör und Cognac in einer großen Schöpfkelle (aus Metall) mischen, anzünden und gleichmäßig auf den Crepes verteilen. Dabei die Pfanne vorsichtig rütteln. Crepes Suzette auf Teller verteilen und sofort servieren.

Legende:

Die Crepes sollen Ende des 19. Jahrhunderts im Pariser Maxims (andere sagen im Restaurant Marivaux, wieder andere im Café de Paris in Monte Carlo) zu Ehren des lebensfrohen und den leiblichen Genüssen nicht abgeneigten britischen Kronprinzen Edward serviert worden. Er sollte ihnen einen Namen geben und wählte den seiner damaligen Tischdame: Suzette (Näherin oder Schauspielerin, da scheiden sich die Geister auch).

Cornelia Poletto am 09. April 2010

Curry-Himbeeren

Für 4 Personen

Curry-Himbeeren:

4 Blatt Gelatine	120 g Zucker	500 g Himbeeren, TK
50 ml Rotwein	50 ml Himbeersaft	1 EL Curry, purple
1 Schuss Campari		

Buttermilchmousse:

3 Blatt Gelatine	1 Orange, unbehandelt	1 Vanilleschote
500 ml Buttermilch	150 g Puderzucker	Vollmilch, frisch

Waldmeistergranitée:

100 g Zucker	0,75 l Riesling	1 Bund Waldmeister
--------------	-----------------	--------------------

Curryhimbeeren:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem flachen Topf karamellisieren. Die aufgetauten Himbeeren zugeben und mit dem Rotwein und dem Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren, den Campari zugeben und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Das Himbeerragout in breite Gläser füllen und kalt stellen.

Buttermilchmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit Puderzucker, Orangenschale und Vanillemark verrühren und kurz ziehen lassen. Einen Schuss frische Vollmilch erhitzen, die Gelatineblätter darin auflösen und zur Buttermilch geben. Durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahnespender füllen. Ebenfalls kaltstellen. Zum Servieren zwei bis drei Patronen in den Sahnespender einlegen und die Buttermilch auf das Himbeergelee sprühen. Waldmeistergranitée: Den Zucker in den Riesling rühren, zehn Minuten den Waldmeister darin ziehen lassen, auf ein flaches Blech gießen und einfrieren. Zum servieren aufkratzen und zu dem Dessert reichen.

Tipp:

Curry passt auch sehr gut zu Erdbeeren oder Pfirsichen.

Kolja Kleeberg am 14. Mai 2010

Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze

Für 4 Personen

Pommes-Churros:

175 ml Wasser	55 g Butter	100 g Mehl
1 TL Zucker	3 Eier	Puderzucker
Vanillezucker	Frittierfett	

Rote Grütze:

400 g Zucker	400 ml Rotwein	2 Nelken
1 Orange, unbehandelt	400 g Stärke	1 kg Beeren

Zimtparfait:

3 Eier	100 g Zucker	1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Whisky	250 g Sahne	

Churros:

Wasser und gewürfelte Butter zum Kochen bringen. Mehl und Zucker einrühren bis ein Brandteig entsteht. Anschließend die Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit einer glatten Tülle in eine Friteuse oder einer tiefen Pfanne bei circa 180 Grad frittieren. Dabei circa fünf Zentimeter dicke „Pommes“ formen, indem man den Teig jeweils mit einem scharfen Messer an der Tülle abschneidet. Ungefähr drei Minuten frittieren, bis die Teile goldbraun sind, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Zum Schluss die Churros dick mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben und heiß servieren.

Rote Grütze:

Aus der Orange zwei Scheiben Schale herausschneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Beeren geben und gegebenenfalls pürieren und passieren.

Zimtparfait:

Eigelb und Zucker etwa zehn Minuten schlagen, bis die Masse ganz hell und cremig wird. Zimt und Whisky unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Zimtcreme ziehen. In sechs Förmchen oder Tassen füllen. Für mindestens vier Stunden – besser über Nacht – in die Gefriertruhe stellen. Die frittierten Churros in einer Pommesschale anrichten. Das Parfait in wurstähnliche Stücke schneiden, formen und dazu legen. Anschließend die rote Soße darüber geben und mit Pommesgabeln servieren.

Tipp:

Wer Pommes rot-weiß mag, der reiche zu den Churros eine Vanillesoße. Nach Geschmack mit etwas Goldstaub bestreuen.

Nelson Müller am 05. März 2010

Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe

Für 4 Personen

Mandeleis:

4 Zitronen, unbehandelt	200 g Zucker	750 ml Milch
1 TL Zimt	200 g Mandeln, gemahlen	

Obstkuchen:

1 kg Obst, gemischt	3 EL Honig, flüssig	125 g Zucker
1 Zweig Rosmarin	Zitronensaft	

Crumble:

175 g Butter, weich	200 g Haferflocken	100 g Mehl
175 g Zucker, braun	2 TL Zimtpulver	

Karamell-Hippe:

1 Pck. Karamellbonbons

Mandeleis:

Die Schale einer Zitrone abreiben. Den Saft aller Zitronen auspressen. Den Zucker mit Wasser bedecken und auf die Hälfte einkochen. Die Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale und Zimt aufkochen. Die gemahlene Mandeln dazugeben noch mal kochen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren. Den Zitronensaft und Zuckersirup in die Mandelmilch geben. In der Eismaschine gefrieren lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Obstkuchen:

Das Obst waschen, schälen und in große Stücke schneiden. Mit Zucker, Honig, Zitronensaft und gehacktem Rosmarin vermengen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene karamellisieren. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Crumble:

Butter, Haferflocken, Mehl, Zucker und Zimtpulver schnell miteinander vermengen. Es müssen grobe Streusel entstehen. Die Streusel auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Karamell-Hippe:

Die Bonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver vermahlen und in ein feines Sieb geben. Das Pulver gleichmäßig dick auf ein Backpapier sieben und im vorgeheizten Backofen schmelzen lassen. Sobald sich die Masse verflüssigt hat aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Karamellplatten in gefällige Stücke brechen. Obst auf einer Platte verteilen, das Eis abstechen und mit den Crumblestreusel bestreuen. Über Alles die gebrochenen Karamellplatten verteilen.

Tipp:

Dazu frisches Obst, wie z. B. Erdbeeren servieren.

Tim Mälzer am 16. Juli 2010

Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet

Für 4 Personen

Nusstörtli:

150 g Mehl	60 g Zucker	1 Prise Salz
100 g kalte Butter in Stücken	1 Ei	80 g Zucker
2 TL Wasser	40 g Haselnüsse	40 g Walnüsse
40 g Mandelstifte	100 ml Sahne	

Röteli-Sorbet:

200 ml Röteli	60 g Zucker	400 ml Orangensaft, frisch gepresst
---------------	-------------	-------------------------------------

Kirschen:

200 g Kirschen, frisch	100 ml Zuckersirup	1 EL Balsamico, alt
1 Bund Minze, kraus		

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Nusstörtli:

Mehl, Zucker und Salz mischen. Kalte Butterstücke begeben und zwischen den Händen zu einer krümeligen Masse reiben. Das Ei verschlagen, dazu geben und zu einem Teig mischen. In gebutterte Förmchen drücken. Zucker und Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und köcheln bis ein Karamell entsteht. Nüsse und Mandeln grob hacken, mit der Sahne zum Karamell geben und zwei Minuten köcheln bis die Masse dickflüssig ist. Leicht abkühlen lassen und in die mit Teig belegten Förmchen füllen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Röteli-Sorbet:

Röteli und Zucker aufkochen und drei Minuten kochen lassen. Auskühlen, mit Orangensaft mischen und in einer Eismaschine tiefkühlen.

Kirschen:

Die Kirschen entsteinen, in Zuckersirup kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Sirup mit einem Esslöffel alten Balsamico abschmecken und die Kirschen darin ziehen lassen. Nusstörtli mit je einer Kugel Sorbet anrichten, mit Minze dekorieren.

Andreas C. Studer am 20. August 2010

Estragon-Erdbeeren mit Pistazien-Mousse

Für 4 Personen

Sorbet:

250 g Quark, 20%	75 g Zucker	80 g Sahne
2 EL Milch	1 Zitrone, unbehandelt	

Estragon-Erdbeeren:

400 g Erdbeeren, reif	20 g Butter	1 EL Zucker
1 Orange	0,5 Zitrone	Estragon

Pistazien-Mousse:

200 g Sahne	100 g Milch	30 g Pistazienmus
50 g Mascarpone		

Sorbet:

Quark mit Zucker verrühren und nach und nach Milch und Sahne dazu geben. Zum Schluss die Schale der Zitrone drunter reiben, zehn Minuten kalt stellen und in eine Eismaschine geben.

Estragon-Erdbeeren:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Die Erdbeeren waschen, putzen und gegebenenfalls klein schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Erdbeeren dazu geben, mit Zucker bestreuen und sautieren. Den Estragon klein schneiden, dazu geben und dem Saft der Orange und der Zitrone ablöschen.

Pistazien-Mousse:

Sahne, Milch, Mascarpone und Pistazienmus verrühren und in eine Espumaflasche einfüllen, zuschrauben, Gas hinzugeben und bis zum Gebrauch kaltstellen. Die Erdbeeren sofort auf den Tellern dressieren und den Saft eventuell noch etwas reduzieren. Das Quarkeis dazu geben und mit der Pistazienmousse dekorieren, und die Soße über die Erdbeeren gießen.

Lea Linster am 23. Juli 2010

Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis

Für 4 Personen

Fötjes:

250 g Mehl	15 g Hefe	500 ml Milch, lauwarm
2 Eier	50 g Butter, geschmolzen	Salz

Grießkrapfen:

0,5 Zitrone, unbehandelt	250 g Buttermilch	4 EL Zucker
120 g Butter	1 Schote Vanille	180 g Grieß
6 Eier	4 EL Zucker	

Zwetschgen:

1 EL Speisestärke	200 g Zucker	200 ml Rotwein
2 Nelken	1 Stange Zimt	0,5 Orange, unbehandelt
5 Zwetschgen		

Portweinbuttereis:

300 ml Portwein	300 ml Rotwein	0,5 Schote Vanille
50 g Zucker	2 Eier	50 g Butter, kalt
Glühweingewürz		

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Fötjes:

Das Mehl in eine tiefe Schale geben. Die Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen. Einen Teil des Mehls mit der aufgelösten Hefe vermengen und 15 Minuten gehen lassen. Dann die Eier, die restliche Milch, Salz und geschmolzene Butter hinzugeben und einen geschmeidigen Teig durch tüchtiges Schlagen herstellen. Den Teig ein bis eineinhalb Stunden im vorgeheizten Backofen gehen lassen, dann kleine Kuchen in der Fötjespfanne ausbacken.

Grießkrapfen:

Die Eier trennen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Milch, Zucker, Butter, Vanille und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einstreuen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die warme Masse die Eigelbe unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse unterheben. Die Krapfen bei 160 Grad in der Friteuse ausbacken.

Zwetschgen:

Die Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Die Orange in Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Zwetschgen geben.

Portweinbuttereis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter einmischen. Mit etwas Glühweingewürz abschmecken. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Tipp:

Die Fötjes kann man auch mit Backpulver zubereiten; dann braucht der Teig aber nicht zu gehen.

Nelson Müller am 12. November 2010

Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch

Für 4 Personen

150 g Kirschen, TK	3 cl Kirschnaps	100 ml Sahne
2 EL Puderzucker	0,1 l Nougatwürfel	1 Päckchen Strudelteig
1 EL Butter, flüssig	100 g Mandelblättchen	0,2 l Milch
2 cl Mandellikör	100 g Schokoladenkekse	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die tiefgefrorenen Kirschen mit dem Kirschnaps, Sahne und Puderzucker auffüllen und rasch zu einer cremigen Eiscreme mixen. Den Strudelteig ausbreiten, in Quadrate schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu kleinen Säckchen zusammenformen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis neun Minuten knusprig braun backen. Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne hellbraun rösten, mit der Milch auffüllen, einmal aufkochen lassen, den Mandellikör hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die Milch kurz vor dem Servieren schaumig, luftig aufmixen. Die Schokoladenkekse in einem Mixer zu kleinen Schokoladenbröseln zermahlen. Zum Anrichten auf den Schokoladenbröseln eine Nocke von dem Kirscheis setzen, die Nougatstrudel ansetzen und mit der schaumigen Mandelmilch beträufeln.

Alexander Herrmann am 03. Dezember 2010

Gratinierte Mango mit Vanille-Sabayon und Kokos-Eis

Für 4 Personen

Gratinierte Mango:

1 Zitrone	2 Mangos, reif	4 cl Orangenlikör
2 TL Zucker, braun		

Kokoseis:

250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch	30 g Zucker
0,5 Vanilleschote	100 g Kokosraspel	4 Eier

Sabayone:

3 Eier	0,5 Vanilleschote	30 g Zucker
50 – 70 ml Prosecco	80 g Sahne	Salz
100 g Erdbeeren mit Stengel	100 g Kokospalten, frisch	Puderzucker

Gratinierte Mango:

Den Saft der Zitrone auspressen. Mango schälen, die Hälften vom Kern lösen und in feine Spalten schneiden. Auf hitzebeständigen großen Tellern mittig zu einem Fächer legen, mit Zitronensaft, nach Belieben mit Likör beträufeln und den braunen Zucker darüber streuen. (Achtung, den Fächer nicht ganz schließen. Bitte eine Öffnung lassen, so dass hier die Kugel Eis in einem kleinen Glas ihren Platz findet.)

Kokoseis:

Sahne, Kokosmilch, Zucker, das Mark und die Vanilleschote sowie die Kokosraspel aufkochen lassen und die Hitze deutlich reduzieren. Die Vanillestange wieder entfernen. Das Eiweiß schön anschlagen und zu dem warmen Milch-Sahnegemisch geben, vorsichtig unterheben, nochmals kurz aufkochen lassen und passieren. Die Masse in der Eismaschine so lange gefrieren lassen, bis dass eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Sabayone:

Eigelb, Zucker, Vanillemark, eine Prise Salz und den Prosecco über dem Wasserbad zur Rose (cremig) aufschlagen, dann wieder kalt schlagen. Danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und nun die Mangoteller mit der fertigen Sabayone überziehen. Unter dem Grill für circa fünf bis acht Minuten hell gratinieren. Herausnehmen und rundherum mit Kokospalten und Erdbeeren garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und das Kokoseis mittig platzieren.

Horst Lichter am 23. April 2010

Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis

Für 4 Personen

Scones:

2 EL Hagebutten, getrocknet	4-5 EL Apfelsaft	225 g Mehl
2 EL Zucker	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
75 g Butter, gewürfelt	2 Eier	

Tannenwipferl-Eis:

1 l Milch	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Vanille
100 g Zucker	3-4 EL Tannennadelhonig	8 Eier

Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren	100 g Zucker	2 cl Cassis
2 cl Honiglikör	4 EL Clotted-Cream	100g Hagebuttenmark

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Scones:

Die Hagebutten mit dem Apfelsaft kurz aufkochen, einweichen und auskühlen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Butter und ein leicht verquirltes Ei rasch und kalt miteinander verkneten. Den Teig circa zweieinhalb Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ein Eigelb mit Wasser vermischen und die Plätzchen leicht einpinseln. Im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Tannenwipferl-Eis:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit acht Eiweiß mit dem Zucker leicht anschlagen. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und noch heiß in das Eiweiß einrühren. In einem Wasserbad unter ständigem Rühren zur Rose abbinden. Den Tannenhonig zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Preiselbeeren:

Die Preiselbeeren mit dem Zucker, dem Cassis und dem Honiglikör in eine Rührmaschine geben und circa eine halbe Stunde auf mittlerer Stufe kalt rühren. Die Scones halbieren, mit Clotted Cream und Hagebuttenmark bestreichen. Zusammen mit dem Eis und den Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Um Clotted Cream selber herzustellen benötigen Sie vollfetthaltige Milch und Sahne. Diese Mischung lassen Sie über Nacht im Kühlschrank in einer breiten Schüssel stehen, damit sich der Rahm absetzen kann. Am nächsten Tag das Ganze über einem Topf mit simmernden Wasser ganz langsam und über zwei Stunden erhitzen. Die obere gelbliche Schicht abschöpfen und kühl stellen. Es ist nicht original, aber ein guter Ersatz.

Kolja Kleberg am 22. Oktober 2010

Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon

Für 4 Personen

Kirschsorbet:

100 ml Wasser	75 g Zucker	75 g Glukosesirup
400 g Sauerkirschpüree		

Holunderblüten:

6 Eier	200 g Mehl	500 ml Milch
50 g Butter, braun	12 Holunderblüten	Butterschmalz
Salz	Zucker	Puderrucker

Rosensabayon:

125 ml Weißwein	3 Eier	Rosenlikör
Zucker		

Kirschsorbet:

Wasser, Zucker und Glukose aufkochen und etwas abkühlen lassen. Unter das Sauerkirschpüree mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Holunderblüten:

Die Eier mit dem Mehl glattrühren und die Milch zugießen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Notfalls passieren. Die braune Butter, sowie eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack zugeben. Für zehn Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Die Holunderblüten waschen und anschließend wieder trocknen. Einen reichlich großen Topf mit dem Butterschmalz zum Frittieren erhitzen. Die trockenen Holunderblüten durch den Ausbackteig ziehen und durch eine Drehung des Blütenstiels zwischen Daumen und Zeigefinger den überschüssigen Teig „abschütteln“. Im heißen Schmalz goldgelb backen und sofort auf ein Stück Küchenpapier zum Abtrocknen geben. Mit Puderrucker bestäuben.

Rosensabayon:

Einen Topf mit Wasser zum Aufschlagen der Sabayon aufstellen. Weißwein, Eier, etwas Rosenlikör und Zucker in eine ausreichend große Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht anschlagen. Auf das Wasserbad (das Wasser soll nicht kochen) stellen und etwa vier bis fünf Minuten kräftig schlagen, so dass die Masse an Volumen gewinnt und eine cremige Konsistenz bekommt. Anschließend vom Topf nehmen und zwei Minuten kalt weiter schlagen. Die Sabayon auf den Teller geben, die ausgebackene Blüte anlegen, mit einem heißen Löffel eine Nocke Sorbet abstechen und daneben anrichten.

Kolja Kleeberg am 09. Juli 2010

Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Crème, Kokos-Eis

Für 4 Personen

Mokkaschaum:

350 ml Milch	50 g Zucker	50 g Kaffeebohnen
2 Blatt Gelatine	150 g Schlagsahne	2 cl Kaffeelikör, weiß

Cannelloni:

50 g Butter	100 g Akazienhonig	2 EL Amaretto
30 g Mehl	50 g Mandeln, gemahlen	

Kokoseis:

350 ml Kokosmilch	150 ml Schlagsahne	90 g Zucker
4 Eier	1 Limette, unbehandelt	Kokoslikör

Pfeffercreme:

100 ml Schlagsahne	100 g Schokolade, weiß	Pfeffermischung, schwarz
--------------------	------------------------	--------------------------

Mokkaschaum:

Milch, Zucker und Kaffeebohnen einmal aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Kaffeemilch auflösen. Anschließend durch ein Sieb gießen, mit der Sahne und dem Kaffeelikör mischen. In einen Sahne-Siphon füllen, zwei Sahnekapseln hineindreihen, gut schütteln und auf Eiswasser kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Cannelloni:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit Honig, Amaretto, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verrühren. Circa 40 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Ein beschichtetes Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die gekühlte Mandelmasse zu kleinen Kugeln formen und auf das Blech setzen. Mit Hilfe eines Gabelrückens die Kugeln flach und dünn zerdrücken. Im vorgeheizten Backofen fünf bis sieben Minuten goldbraun backen und anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Wenn sie sich biegen lassen, aber die Masse nicht mehr zerreißt, mit einem Pizzaschneider zu Rechtecken schneiden. Mit Hilfe eines Metallrohres zu Röllchen formen. Die Mandelröllchen mit dem Mokkaschaum füllen.

Kokoseis:

Die Schale der Limone abreiben. Kokosmilch, Schlagsahne und Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb verrühren, in das Sahne-Milch-Gemisch einrühren. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis die Masse bindet. Die Masse durch ein Sieb passieren, mit dem Kokoslikör und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Pfeffercreme:

Die Pfeffermischung in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Sahne mit dem Pfeffer aufkochen, vom Herd nehmen und die klein geschnittene Schokolade darin auflösen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit einem breiten Backpinsel je einen dicken Strich Pfeffercreme auf den Tellern verteilen. Zwei Röllchen darauf anrichten und eine Kugel Kokoseis dazu servieren.

Johann Lafer am 27. August 2010

Mascarpone-Crème mit Spekulatius und Birnen-Spalten

Für 4 Personen

Mascarponecreme:

0,5 Orange, unbehandelt	2 Eier	40 g Zucker, braun
250 g Mascarpone	4 Spekulatius-Kekse	100 g Sahne
1-2 EL Amaretto		

Birnenspalten:

1 Birne	2 TL Puderzucker	100 ml Orangensaft
0,25 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer	1 Splitter Zimtrinde

Anrichten:

1 Handvoll Marshmallows

Mascarponecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Das Eigelb mit braunem Zucker und dem Orangenabrieb auf dem Wasserbad hell-schaumig aufschlagen, vom Herd nehmen und dann die Mascarpone hinein rühren. Die Spekulatius-Kekse zerstoßen, die Sahne halbsteif schlagen, beides unter die Mascarpone-masse heben und mit Amaretto abschmecken.

Birnenspalten:

Die Birne schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren und die Birnenspalten darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen, Vanille, Ingwer und Zimt dazu geben und einköcheln lassen.

Anrichten:

Die Crème in Dessertschalen verteilen, die Birnenspalten darauf anrichten und mit den Marshmallows garnieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Dezember 2010

Melktert mit Physalis-Grütze

Für 4 Personen

Melktert:

250 g Blätterteig, frisch	1 kg Linsen	2 Eier
25 g Mehl	25 g Maismehl	45 g Zucker
1 TL Vanillezucker	300 ml Milch	15 g Butter, zimmerwarm
1 TL Zimtpulver	1 Orange, unbehandelt	2 EL Orangenlikör
1 Prise Salz		

Physalisgrütze:

3 Orangen, unbehandelt	500 g Physalis	75 g Zucker
1 Stange Zimt	2 Sternanis	1 EL Speisestärke
4 Zweige Minze	1 EL Vanillezucker	0,5 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Melktert:

Den Blätterteig aufrollen, daraus vier Kreise (etwas größer als die Tartelett-Formen) ausstechen, in die Förmchen legen und den Rand gut andrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Blätterteig mit jeweils einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen befüllen. Den Teig im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten blind backen. Anschließend die Linsen und das Backpapier entfernen. Den Backofen auf 160 Grad zurückschalten. Für die Füllung die Eier trennen. Mehl, Maismehl, 25 Gramm Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel mischen. 50 Milliliter Milch zugeben und glattrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, den Mehlbrei zugeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und zwei Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick wird. Anschließend in eine Schüssel geben, Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Zimtpulver, fein abgeriebener Orangenschale und Orangenlikör abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Den Eischnee unterheben und die Masse in den vorgebackenen Blätterteig füllen und glatt streichen. Im Backofen weitere 20 Minuten backen. Wenn die Masse beginnt aufzugehen, die Backofentür einen spaltbreit öffnen.

Physalisgrütze:

Den Saft der Orangen auspressen und 200 Milliliter abmessen. Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer flachen Form verteilen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Zimtstange und Sternanis zugeben und bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren nach und nach zum Sud geben, bis er eine leicht dickliche Konsistenz hat. Den Sud durch ein Sieb über die Früchte gießen, alles gut mischen und abkühlen lassen. Minze abbrausen, die Blätter fein schneiden und untermischen. Vanillezucker mit Zimtpulver mischen, die fertigen Törtchen damit bestreuen und mit der Physalisgrütze servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passt sehr gut Mirabellensorbet.

Johann Lafer am 11. Juni 2010

Milles feuilles avec livarot et poire

Für 4 Personen

Milles-feuilles:

2 Birnen, reif	20 g Butter	4 EL Zucker, braun
1 Vanilleschote	1 Glas Sancerre	100 g Blätterteig
1 Livarot, jung		

Dip:

1 Limette, unbehandelt	2 EL Lavendelhonig	4 EL Crème-fraîche
4 EL Walnüsse, gehackt	1 Granatapfel	1 Bund Minze

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milles feuilles:

Die Birnen schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter mit braunem Zucker, ausgekratzter Vanilleschote und dem Sancerre aufsetzen und so lange kochen bis ein Sirup entsteht. Die Birnenspalten einlegen und nach circa zwei Minuten wenden. Nach zwei weiteren Minuten ist die Birne gar. Den ausgerollten Blätterteig in Quadrate schneiden. In die Mitte der Quadrate mit einem Esslöffel eine kleine Mulde drücken. Den Livarot in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Birne auf den Blätterteig legen. Die Ecken frei lassen, da diese im Backofen knusprig zubacken. Im vorgeheizten Backofen die Blätterteigteilchen circa zehn bis 15 Minuten knusprig braun backen.

Dip:

Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Lavendelhonig, Crème-fraîche mit dem Saft und Abrieb der Zitrone verrühren. Die Milles feuilles auf Tellern anrichten. Jeweils einen „Klecks“ Dip drauf geben. Granatapfelkerne auslösen und zusammen mit den gehackten Walnüssen über das Dessert streuen. Mit Minze garnieren und sofort servieren.

Sarah Wiener am 22. Januar 2010

Muttertagsherz (Quark-Himbeere)

Für 4 Personen

Boden:

250 g Mürbeteigplätzchen 75 g Butter, zimmerwarm

Crème:

750 g Sahne-Quark	1 Vanilleschote	100 g Zucker
1,5 Zitronen, unbehandelt	80 ml Kokosmilch, ungesüßt	200 ml Sahne
8 Blatt Gelatine, weiß	500 g Himbeeren	200 g Himbeergelee
100 Mandelblättchen	250 g Marzipan	100 g Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade, 70%	Lebensmittelfarbe, rot	

Boden:

Die Plätzchen zerkrümeln und mit der weichen Butter mischen. Eine Herzform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bröselmischung gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Zehn Minuten kalt stellen.

Crème:

Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Quark, Vanillemark, Zucker, die fein abgeriebene Schale und den Zitronensaft miteinander vermischen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zwei Esslöffel Quark zur Gelatine geben, mischen und unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und zuletzt unter den Quark heben. Alles auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und etwa eine Stunde kalt stellen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Himbeeren vorsichtig abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beeren gleichmäßig auf dem Käsekuchen verteilen. Himbeergelee zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf leicht erwärmen, gleichmäßig über die Himbeeren verteilen und zehn Minuten kalt stellen. Die Herzform vorsichtig lösen und die Mandelblättchen an den Kuchenrand drücken. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Je nach Belieben zurecht schneiden. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen, in ein Papiertütchen geben und damit die Marzipanplatte verzieren. Das restliche Marzipan mit Lebensmittelfarbe verkneten und kleine Rosen daraus formen. Auf der Torte anrichten und servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2010

Orangen-Schokoladen-Crème mit Erdbeeren und Basilikum

Für 20 Personen

Orangen-Schokoladen-Crème:

24 Blatt Gelatine	6 Vanilleschoten	2 l Sahne, 30 %
32 Eier	400 g Zucker	300 g Kuvertüre, Zartbitter
12 Orangen, unbehandelt	10 cl Orangenlikör	3 kg Erdbeeren
Meersalz		

Basilikum-Sahne:

2 Bund Basilikum	70 g Zucker	0,7 l Sahne, 33 %
3 Blatt Gelatine	Meersalz	Espuma-Flasche
Espuma-Kapseln		

Brownies:

500 g Schokoladen-Nuss-Brownies	12 cl Orangenlikör	1,3 l Sahne, geschlagen
4 Zitronen	Zucker, braun	

Orangen-Schokoladen-Crème:

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Schale der Orangen abreiben. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark heraus schaben. Die zwei Liter Sahne mit den Vanilleschoten aufkochen und die Eigelb mit Zucker (in einer Metallschüssel) über einem Wasserbad aufschlagen. Die kochende Sahne unter Rühren zum Ei geben, so dass es abbindet (zur Rose abziehen). Wenn keine Bindung entstanden ist, die Schüssel auf dem Wasserbad weiter rühren, bis die Masse 80 Grad erreicht hat. Die Vanilleschoten entfernen und Gelatine, Kuvertüre, Orangenabrieb, Salz, Orangenlikör und Vanillemark in die heiße Eiermasse rühren und kühl stellen (ab und zu umrühren). Die Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, wenn nötig marinieren. Die Orangen von der Schale befreien, klein schneiden und getrennt zur Seite stellen.

Basilikum-Sahne:

Die Gelatine einweichen. Basilikum waschen, trocken schleudern und die Blätter zupfen. Die Stiele und ein Drittel der Blätter fein schneiden und diese mit Zucker, Salz, 250 Milliliter Sahne langsam auf circa 60 Grad erhitzen. Danach passieren, die Gelatine darin lösen und die restliche kalte Sahne einrühren. Nun die Sahne mit dem restlichen Basilikum darin lösen und die restliche kalte Sahne einrühren. Nun die Sahne mit dem restlichen Basilikum mixen. Durch ein ganz feines Sieb passieren, in eine Espuma-Flasche abfüllen und kalt stellen.

Brownies:

Die Brownies in grobe Würfel schneiden und mit dem Orangenlikör marinieren. Zieht die Gelatine in der Schokosahne leicht an, die geschlagene Sahne und die Brownies unterheben. Jetzt die Schokoladencreme, Erdbeeren und Orangen abwechselnd in Gläser, Blumenvasen oder ähnlich Gefäße einschichten. Oben Platz für die Basilikum-Sahne lassen und acht Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren zwei Kapseln in die Espuma drehen. Den Espuma auf die Crème geben und ab zum Buffet damit.

Tipp:

Wer möchte, kann auch frittierte Glasnudeln oder ähnliches darüber geben, damit noch eine knusprige Zutat den Gaumen erfreut. Hierfür einfach eine handvoll Glasnudeln in sehr heißes Öl geben. Wenn sich die Nudeln ausgedehnt haben, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit dem Dessert genießen.

Ralf Zacherl am 04. Juni 2010

Pfannkuchen mit Nougat-Crème und Florentiner-Eis

Für 4 Personen

Pfannkuchen:

100 g Mehl	1 Prise Salz	1 EL Vanillezucker
3 Eier	300 ml Milch	50 g Butter, flüssig
Orangensaft	Tonkabohne	Orangensaft
Öl		

Nougatcreme:

0,5 Orange, unbehandelt	90 g Zartbitterschokolade	100 g Nougat
2 Blätter Gelatine	1 Ei	1 EL Zucker
300 g Schlagsahne	1 Stange Zimt	

Florentinereis:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	250 g Sahne
90 g Zucker	5 Eier	150 – 200 g Florentiner-Salz

Fertigstellung:

1 EL Zucker	200 ml Orangensaft	2 EL Butter, kalt
100 g Schlagsahne	1 TL Vanillezucker	Erdbeeren
Himbeeren	Minze	Himbeersoße

Pfannkuchen:

Das Mehl sieben und mit dem Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Etwas Tonkabohne hinein reiben. Mit Milch und Eiern glatt rühren. Zum Schluss die Butter dazu geben. Den Teig am besten 30 Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, dünn mit Öl oder geklärter Butter und Orangensaft auspinseln und nacheinander die Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Nougatcreme:

Die Schale der Orange abreiben. Die Schokolade mit dem Nougat in einer Schüssel auf dem dampfenden Wasserbad schmelzen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei mit dem Zucker in einem Kessel über dem Wasserbad schaumig schlagen, die aufgelöste Schokoladen-Nougatmischung zugeben und die aufgeweichte Gelatine zugeben. Die Sahne hinein rühren, etwas Orangenabrieb dazu geben und etwas Zimt hinein reiben. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Florentinereis:

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Schote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Drei Eigelb, zwei 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. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Die Florentiner in kleine Stücke schneiden und kurz in der Eismaschine mit rühren lassen. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen

Fertigstellung:

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und mit Orangensaft ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann die Butter langsam einrühren, dabei die Pfanne vom Herd ziehen. Die Sahne mit

dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit der Orangensoße, Vanillesahne und Himbeersoße beträufeln. Mit Hilfe eines Eisportionierers aus dem Pralinenmousse und Florentinereis Kugeln ausstechen und mit den Beeren und der Minze auf den Pfannkuchen anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. Juli 2010

Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen

Für 4 Personen

Eingelegte Dörraprikosen:

150 g Dörraprikosen	2 cl Aprikosenbrand	60 g Zucker
100 ml Weißwein	150 ml Aprikosensaft	1 Stange Zimt

Milchrahmstrudel-Soufflé:

80 g Zucker	1 Zitrone	30 g Rosinen
3 cl Rum	50 g Butter	50 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier, M
100 g Sauerrahm	Strudelteig	Butter, flüssig
Zucker		

Vanillesabayon:

1 Vanilleschote	120 ml Milch	4 Eier
80 g Puderzucker	Puderzucker zum Bestreuen	

Eingelegte Dörraprikosen:

Die Dörraprikosen mit dem Aprikosenbrand übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, mit dem Weißwein und Aprikosensaft ablöschen und einmal aufkochen. Die Aprikosen und die Zimtstange zugeben und alles acht bis zehn Minuten leise köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milchrahmstrudel-Soufflé:

Die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit flüssiger Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie vollständig mit Zucker ausgekleidet sind. Die Förmchen mit Strudelteig auslegen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben. Rosinen in Rum einlegen. Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und Zitronenschale einmal aufkochen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und bei mittlerer Hitze so lange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Die dickflüssige Masse zum Weiterverarbeiten in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen, das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Zuerst Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, anschließend den Sauerrahm und die eingelegten Rosinen mit dem Rum. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den 80 Gramm Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in die vorletzte Schiene des Backofens schieben. Mit kochendem Wasser befüllen, so dass die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste zwölf bis 15 Minuten garen.

Vanillesabayon:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker in eine große Schlagsschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Eigelb mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Aprikosen auf den Tellern verteilen und das Soufflé jeweils in die Mitte stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 29. Januar 2010

Romantische Torten-Bombe

Für 4 Personen

10 Butterkekse	400 g Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 Pomelo	1 Grapefruit	1 Orange
1 Schote Chili	Schaumküsse	Pistazienkerne
Campari	Weißwein	Zucker
Mehl	Butter	

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu größeren Stückchen zermahlen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Butter mit einer Prise Zucker sowie Abrieb und Saft der Zitrone verrühren und die Keksbrösel unterheben, bis es einen kompakten Teig ergibt. Diesen in eine Tortenform oder einen Ausstechring am Boden fünf Millimeter dünn ausstreichen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Die Pomelo, Grapefruit und Orangen filetieren, die Filets dritteln und dekorativ auf dem Keksboden auslegen. Aus dem restlichen Saft der Zitrusfrüchte inklusive etwas Zucker, einem Schuss Campari und Weißwein aufkochen lassen und mit Hilfe etwas Mehlbutter (Mehl und Butter im Verhältnis 1:1 verrührt) abbinden, also

in die kochende Flüssigkeit einrühren und sämig binden lassen. Kurz vor dem Servieren die abgekühlte Glasur über die Zitrusfrüchte träufeln. In einer Pfanne zwei Esslöffel Zucker dünn ausstreuen und die Pistazienkerne flach darüber streuen. Bei mittlerer Hitze ganz langsam karamellisieren lassen, dann gelegentlich die Pistazienkerne schwenken, so dass sie rösten und von allen Seiten mit Zucker vermischt sind. Gegebenenfalls noch einen bis zwei Teelöffel Zucker nach und nach vorsichtig hinzugeben. Auf ein Backblech geben und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren dekorativ auf die Torte geben. Von den Schaumküssen den Boden entfernen, den Schokoladenüberzug samt Eiweiß mit Hilfe einer Gabel leicht zerdrücken und mit ein paar zermahlene Butterkekse zu Streuseln vermischen. Diese leicht auf die Torte geben, den Ring vorsichtig von der Torte ablösen und servieren. Die Chilischote der Länge nach vier bis fünf mal einschneiden, in kaltem Wasser kurz einlegen, so dass die zu einer Blüte ähnlich aufbricht und dekorativ neben die Torte legen.

Alexander Herrmann am 01. Oktober 2010

Rosen-Safran-Crème mit Mandel-Soße und Chili-Äpfeln

Für 4 Personen

Kandierte Rosenblätter:

2 Rosen, hellrot	aufgeblüht, unbehandelt	2 Eier
2 TL Wasser	6 EL Kristallzucker	

Rosen-Safrancreme:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	60 g Zucker
1 Stück Zimtrinde	400 ml Milch	0,5 Schote Vanille
100 g Milchreis	1 EL Orangenlikör	1 Döschen Safran-Fäden
3,5 Blatt Gelatine	0,5 – 1 TL Rosenwasser	2 Eier
100 g Schlagsahne	Salz	

Mandelsoße:

100 g Schlagsahne	1 EL Amaretto
-------------------	---------------

Chiliäpfel:

1 Apfel	1 EL Puderzucker	1 EL Butter
1 EL Apfelsaft	1 TL Butter, braun	Chiliflocken, mild

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Kandierte Rosenblätter:

Von den Rosen die einzelnen Blätter abzupfen. Das Eiweiß mit dem Wasser verquirlen, die Blätter mithilfe eines Pinsels beidseitig damit dünn bestreichen und den Zucker satt auf beide Seiten der Blätter streuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und in etwa drei bis vier Stunden trocknen lassen. Die Hälfte der Blätter grob zerstoßen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rosen-Safrancreme:

Einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone herausschneiden. Ein Drittel des Zuckers mit etwas frisch geriebenem Zimt vermischen und mit Milch, Salz und dem Vanillemark aufkochen lassen. Den Milchreis hinein rühren, Zitronen- und Orangenschale einlegen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen in etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Den Orangenlikör erwärmen, die Safran-Fäden hinein rühren und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im noch heißen Reis auflösen. Den Safran mit den zerstoßenen Rosenblättern und das Rosenwasser hinein rühren und etwas auskühlen lassen. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen, unter den lauwarmen Reis ziehen und auskühlen lassen. Die Sahne cremig aufschlagen und unter den ausgekühlten Reis heben. In Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mandelsoße:

Die Sahne sämig schlagen und mit Amaretto süßen.

Chiliäpfel:

Den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Die Apfelspalten hinein legen und darin auf beiden Seiten anbraten. Butter, Apfelsaft und braune Butter hinzufügen und mit einer Prise Chiliflocken bestreuen. Die Crème bis zum oberen Rand in kochend heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen und die Mandelsoße außen herum ziehen. Die Chiliäpfel daneben legen.

Alfons Schuhbeck am 19. November 2010

Süße Lasagne mit Bolognese aus Waldfrüchten

Für 4 Personen

0,5 Bund Minze	300 g Blaubeeren	200 g Puderzucker
2 EL Stärke	1 Apfel	1 Birne
100 ml Sahne	100 g Mascarpone	10 Lasagneblätter
4 Eier	50 ml Weißwein	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Minze waschen und in feine Julienne schneiden. Die Blaubeeren mit 100 Gramm Puderzucker aufkochen. Austretenden Saft mit einem Esslöffel Stärke abbinden. Apfel und Birne in ganz feine Würfel schneiden und mit 50 Gramm Puderzucker anschwitzen. Mit Sahne und Mascarpone auffüllen, mit der restlichen Stärke abbinden und die Minze dazugeben. Die Lasagneblätter kochen und ein Blatt in eine Auflaufform geben. Mit Beerenkompott bestreichen, ein neues Blatt auflegen, mit Apfel-Birnenbechamel bestreichen, dann wieder ein Blatt auflegen und Beerenkompott zum Schluss mit Lasagneblättern abdecken. Mit Alufolie abdecken und für circa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Drei Eigelb, ein Vollei, Weißwein und restlichen Puderzucker auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen warm schaumig zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Folie entfernen, die Lasagne mit der Weinschaumsoße übergießen und mit dem Bunsenbrenner gratinieren.

Sarah Wiener am 30. April 2010

Süße Polenta-Crème mit Äpfeln, Grappa-Rosinen

Für 4 Personen

Polentacreme:

40 g Rosinen	2 cl Grappa	3 Äpfel, klein
30 g Butter	1 EL Zucker, braun	2 EL Weißwein
2 EL Pinienkerne	480 ml Milch	50 g Zucker
80 g Maisgrieß		

Eierlikörschaum:

100 ml Eierlikör	100 ml Sahne
------------------	--------------

Polentacreme:

Die Rosinen in Grappa einweichen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Äpfel darin andünsten. Mit braunem Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Grappa-Rosinen und Pinienkerne zugeben und kurz mit den Äpfeln weiterdünsten. Die Äpfel sollen fast gar sein, aber nicht zerfallen. Milch und Zucker aufkochen. Den Maisgrieß einrühren und weiterhin einige Minuten rühren, bis der Brei dick wird.

Eierlikörschaum:

Den Eierlikör mit der Sahne verrühren und in einen Sahne-Siphon geben, zwei CO2-Patronen aufschrauben und kräftig schütteln. Die Polentacreme auf sechs Portionsschälchen verteilen. Unmittelbar vor dem Servieren die Äpfel auf die warme Polentacreme verteilen und mit einem Tupper Eierlikörschaum aus dem Sahnephon garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann noch etwas Safran in die Polentacreme gegeben werden.

Sarah Wiener am 26. März 2010

Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis

Für 4 Personen

Ausbackteig:

250 g Mehl	2 Eier	50 g Butter
250 ml Sekt	5 g Salz	50 g Puderzucker

50 g Kakao

Ganache:

90 g Sahne	90 g Milch	200 g Schokolade, zartbitter
150 g Nougat	200 g Kuvertüre	200 g Haselnussgrieß
Schokoladenhohlkugeln	Frittierfett	

Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	1 Vanilleschote	Salz

Zitrone

Sternaniseis:

0,25 ml Milch	0,25 ml Sahne	100 g Zucker
12 Sternanis	8 Eier	

Ananas-Confit:

1 Ananas, reif	1 Vanilleschote	200 g Zucker
100 ml Weißwein	Ananas-Saft	

Ausbackteig:

Mehl, Eigelb, Butter, Sekt, Salz und Kakaopulver miteinander vermengen und zehn Minuten quellen lassen. Dann das Eiweiß mit dem Puderzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Ganache:

Die Sahne zusammen mit der Milch aufkochen, die Schokolade und das Nougat dazugeben. Wenn die Masse fast abgekühlt ist, in die Hohlkugeln füllen und kalt stellen. Die Hohlkugeln für das Ausbacken in geschmolzener Kuvertüre und anschließend in Haselnussgrieß wälzen. Durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse backen, bis es außen fest und innen flüssig ist. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck:

Die Schale der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Saturnringform auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Die Ringe später über die Kugeln stülpen.

Sternaniseis:

Milch und Sahne aufkochen und die Hälfte des Zuckers einrühren. Den Sternanis zufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen, die heiße Milch-Sahne-Zucker-Mischung dazugießen und kräftig schlagen. Die Schüssel in einen Topf mit siedendem Wasser stellen und rühren, bis die Masse dicklich wird („zur Rose abziehen“). Durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. Zuvor die Anissterne herausnehmen, abspülen und für die Dekoration reservieren.

Ananas-Confit:

Das Ananas-Fleisch in kleine Würfelchen schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. Kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist und mit der angerührten Stärke binden. Die Ananaswürfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Tipp:

Schwarzes Schokoladen-Mousse mit Chili-Vanille-Salz

Für 4 Personen

Mousse:

180 g Zartbitterschokolade	20 g Zucker, braun	2 Eier
1 – 2 TL Rum	400 g Schlagsahne	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	

Mispeln:

300 g Mispeln, spanisch	80 g Zucker	4 EL Orangensaft
150 ml Weißwein	50 ml Portwein, weiß	150 ml Prosecco
0,25 Vanilleschote	2 Splitter Zimtrinde	2 Zacken Sternanis
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	2 Scheiben Ingwer

Speisestärke

Anrichten:

1 EL Meersalz	0,25 TL Vanillepulver	0,25 TL Chiliflocken, mild
0,5 Orange, unbehandelt	200 g Himbeeren	Minzeblätter

Mousse:

Die Schokolade klein schneiden, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Zucker mit einem Ei und einem Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf schaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Rum, Zitronen- und Orangenabrieb und das Mark der Vanilleschote in die Schokoladenmasse rühren. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mispeln:

Die Mispeln in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Mispeln mit Hilfe eines kleinen Messers schälen, halbieren, die Steine mit dem Gehäuse weitgehend entfernen und die Fruchthälften halbieren. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft, Weißwein, Portwein und Prosecco ablöschen. Mit Mispeln mit der aufgekratzten Vanilleschote, Sternanis, Zimt, Zitronen- und Orangenschale und Ingwerscheiben zugeben und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Mispelsud damit abbinden. Die Gewürze wieder entfernen.

Anrichten:

Schale der Orange abreiben. Das Salz mit Vanille, Orangenabrieb und Chiliflocken vermischen. Die Mousse mit dem Salz bestreuen, mit Himbeeren und Minzeblättern garnieren. Die Mispeln in kleinen Schalen dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 21. Mai 2010

Speculatio Soffiato con per Sciropappa

Für 4 Personen

Soufflé:

30 g Spekulatius	3 Eier	3 EL Milch
10 g Soßenbinder	10 g Mehl	50 g Zucker
Zimt, gemahlen	Butter	Salz

Knusprige Birne:

1 Birne	50 g Tempuramehl	10 g Zucker
2 Nelken	Sonnenblumenöl	Zimt, gemahlen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Soufflé:

Spekulatius klein krümeln. Eigelb, Milch, Soßenbinder, Mehl, eine Prise Zimt, Salz und Spekulatius miteinander vermengen. Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Unter die Eigelbmasse heben. Vier Förmchen ausbuttern und zuckern. Bis zur Hälfte füllen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen.

Knusprige Birne:

Birne in Spalten schneiden und entkernen. Tempuramehl mit 50 Milliliter Wasser anrühren. Birnenspalten durch den Teig ziehen und frittieren. Zucker und eine Prise Zimt mischen. Nelken fein mahlen und dazu geben. Die frittierten Spalten mit der Mischung bestäuben.

Steffen Henssler am 28. Mai 2010

Spekulatius-Soufflé mit Ahorn-Sirup-Sabayon

Für 4 Personen

Spekulatiussoufflé:

100 g Spekulatius-Kekse	100 g Butter	5 Eier
1,5 EL Mehl	1 TL Backpulver	70 g Zucker

Ahornsirupsabayon:

250 ml Rotwein	200 ml Portwein	50 ml Ahornsirup
4 Eier, M		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Spekulatiussoufflé:

Sechs bis acht Förmchen mit etwas Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Spekulatius-Kekse mit einem Mixer zu Mehl verarbeiten. Die Eier trennen. Zunächst die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann das Mehl und das Backpulver darunter heben. Nach und nach das Eigelb zugeben und langsam unterrühren. Nun das Spekulatiusmehl hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Die Masse in die Förmchen verteilen und circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ahornsirupsabayon:

Rot- und Portwein auf 150 Milliliter reduzieren. Das Eigelb über einem Wasserbad dazu geben und bei geringer Wärme schaumig aufschlagen. Zum Schluss den Sirup dazugeben.

Steffen Henssler am 19. Februar 2010

Untergang des Römischen Reiches

Für 4 Personen

Eis:

500 ml Milch	500 g Sahne	170 g Zucker
8 Eier	100 g Schokolade, zartbitter	100 g Walnusskerne
Marillenschnaps		

Ragout:

1 Ananas	50 g Butter	100 g Zucker
1 Vanilleschote	4 Orangen	50 ml Balsamico
100 ml Olivenöl	Marillenschnaps	

Glasierte Marshmallows:

200 g Schokolade, zartbitter	Marshmallows
------------------------------	--------------

Eis:

Eigelb und 120 Gramm Zucker schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen. Mit dem Eigelb verrühren. Zur Rose abziehen und in der Eismaschine frieren. Schokolade schmelzen. Zum Schluss in das Eis laufen lassen. Walnusskerne mit restlichem Zucker karamellisieren und ebenfalls zur Eismasse geben. Mit einem Schuss Marillenschnaps abschmecken.

Ragout:

Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Die Orangen filieren. Den Saft zur Ananas geben. Mit etwas Marillenschnaps ablöschen. Balsamico und Olivenöl einrühren. Zum Schluss die Orangenfilets unterheben.

Glasierte Marshmallows:

Schokolade zum schmelzen bringen. Die Marshmallows halbieren und mit der flüssigen Schokolade überziehen. Ragout und Eis zusammen mit den glasierten Marshmallows anrichten.

Kolja Kleeberg am 05. Februar 2010

Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis

Für 4 Personen

Rahmeis:

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

Blätterteig:

200 g Butter-Blätterteig	2 Eier
--------------------------	--------

Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Orange, unbehandelt
100 g Zucker	40 g Speisestärke	4 Eier
200 g Sahne, geschlagen		

Erdbeeren:

200 g Florex	600 g Erdbeeren, klein	50 g Kuvertüre, in Drops, weiß
2 Eier	200 g Panko	50 ml Weißwein
Kristallzucker	Pudierzucker	Minzpastillen
Frittierfett	Mehl	

Milchschaum:

250 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Orange
4 cl Grand-Marnier		

Rahmeis:

Milch, Sahne, Glukose und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelb verrühren, kochende Mischung darauf gießen und zur Rose abziehen. Abkühlen lassen, Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit dem Messer einen Rand einritzen, den inneren Teil mit der Gabel perforieren, den äußeren Rand mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend den inneren Teil mit einem Messer vorsichtig herauslösen. Hier kommt später die Füllung hinein. Es entsteht so eine Art Blätterteigkissen.

Vanillecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Milch, Vanilleschote, Orangenabrieb, Zucker, Stärke und Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen, anschließend in einer Küchenmaschine kalt schlagen und unmittelbar vor dem Servieren geschlagene Sahne unterheben. In die Blätterteigkissen füllen und mit geschnittenen Erdbeeren belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Erdbeeren:

Florex in Rechtecksform auf die Backmatte streuen, im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, erkalten lassen. Kleine Erdbeeren marinieren und strichförmig anrichten. Darauf die Florex-Hippe legen. Erdbeeren mit einem kleinen Löffel aushöhlen, weiße Kuvertüre hinein geben, leicht mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko wälzen. In der Friteuse goldgelb backen und auf der Florex-Hippe anrichten. Mit Pudierzucker und einer Minzpastille garnieren. Rahmeis abkugeln, durch Mandelkrokant wälzen und daneben anrichten. Die Vanillemilch aufkochen und mit einem Mixschaum ähnlich wie Milchschaum aufschäumen, in die Zwischenräume träufeln. Aus Erdbeerabschnitten mit Weißwein und Zucker eine Erdbeersoße kochen und dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 17. September 2010

Weihnacht-Punsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne

Für 4 Personen

Törtchen:

4 Dessertringe, 8x4 cm	100 g Zartbitterschokolade	75 g Butter
100 g Zucker	2 Eier	20 g Mehl
1 TL Rum	Salz	

Überzug:

250 ml Rotwein	1 Orange, unbehandelt	10 g Ingwer
2 Kardamomkapseln	1 Sternanis	0,5 Stange Zimt
2 Pimentkörner	50 g Zucker, braun	50 g Zartbitterschokolade

Birne:

3 Birnen	1 Zitrone	1 TL Koriandersamen
3 EL Honig	200 ml Weißwein	

Sabayone:

6 Eier	80 g Zucker	200 ml Altbier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt	1 Schote Vanille
Minze	Pistazien	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier Metallringe mit einem Streifen Backpapier auslegen, der drei Zentimeter aus dem Ring herausragen sollte. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schokolade, Butter und 50 Gramm Zucker über einem heißem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Rum unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Schoko-Masse heben. Teig in die vorbereiteten Ringe füllen, etwa 15 Minuten backen. Kuchen fünf Minuten in den Ringen abkühlen lassen.

Überzug:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Den Rotwein, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Piment, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Zucker zugeben und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sirupartig einkochen lassen. Sirup lauwarm abkühlen lassen und grob gehackte Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich mit dem Sirup verbunden hat. Die Törtchen kurz vor dem Anrichten damit überziehen.

Birne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Koriandersamen in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. In einem Mörser zerstoßen und mit dem Honig in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Weißwein ablöschen und die Birnenspalten zugeben. Bei milder Hitze weich garen.

Sabayone:

Eigelb, Zucker und Altbier in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Bei etwa 80 Grad bindet das Eigelb. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und kurz weiter schlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Mit etwas Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken. Die Törtchen mit den Birnen und der Sabayone auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze und Pistazien garnieren.

Johann Lafer am 17. Dezember 2010

Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Sabayon, Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Knödel:

900 g Kartoffeln, mehlig	3 Eier, Klasse M	75 g Speisestärke
50 g Butter, flüssig	30 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt
10 – 12 Zwetschgen	10 – 12 Würfel Zucker	Mehl
Salz		

Rumrosineneis:

3 cl Rum, braun	100 g Zucker	50 g Rosinen
250 ml Milch	250 ml Schlagsahne	4 Eier, Klasse M

Zwetschgenkompott:

400 g Zwetschgen	50 g Zucker	300 ml Rotwein
2 EL Vanillezucker	1 Stange Zimt	1 EL Speisestärke

Knödel-Schmelze:

100 g Butter	80 g Semmelbrösel	0,5 TL Zimtpulver
--------------	-------------------	-------------------

Vanillesabayon:

4 Eier, Klasse M	60 g Zucker	80 ml Weißwein
Pudrzucker zum Bestäuben		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in einem Dämpftopf weich garen, noch heiß pellen und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Schale der Zitrone abreiben. Eigelb, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Alles gründlich mischen und mit einer Prise Salz, abgeriebener Schale einer Zitrone und Zucker abschmecken. (Die Masse sollte sich trocken anfühlen. Je nach Kartoffelsorte noch etwas Speisestärke zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa fünf Zentimeter dicken Rolle formen und in zehn bis zwölf gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zwetschgen an einer Seite längs aufschneiden, den Stein entfernen und ein Stück Würfelzucker hineingeben. Den Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen zu runden Klößen formen. Eine Mulde in die Mitte der Klöße drücken und jeweils eine vorbereitete Zwetschge hinein legen. Den Teig gleichmäßig um die Zwetschge formen und gut verschließen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Rumrosineneis:

Den Rum mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erwärmen. Rosinen zugeben und zehn Minuten (besser über Nacht) ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Milch, Sahne und den restlichen Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Sahne-Mischung unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen und über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Rumrosinen zugeben und kurz unter das fertige Eis rühren lassen.

Zwetschgenkompott:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanillezucker, Zimtstange und Zwetschgen dazugeben und weitere drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und das Ragout abkühlen lassen.

Knödel-Schmelze:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Zimt würzen und die fertig gegarten Klöße darin wälzen.

Vanillesabayon:

Zucker, Eigelb und Weißwein in eine große Schlagschüssel geben, verrühren und über einem leicht siedenden Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch zwei Minuten weiter schlagen, damit sie nicht stockt. Die Knödel auf dem Zwetschgenkompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Eis und Sabayon dazu servieren.

Tipp:

Die Zwetschgen können auch mit Nougat und Marzipan gefüllt werden.

Johann Lafer am 15. Oktober 2010

Fisch

Dialog zwischen geräucherter und gebratener Forelle

Für 4 Personen

Sauerkraut:

150 ml Sahne	0,5 Schote Vanille	100 g Sauerkraut
Chiliflocken	Salz	

Geräucherte Forelle:

0,5 Zitrone	2 Forellenfilets, geräuchert	3 EL Crème-fraîche
1 TL Dill	4 Scheiben Pumpernickel	1 EL Forellenkaviar
Salz	Pfeffer	

Gebratene Forelle:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Forellenfilets, frisch	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	Mehl
Salz	Pfeffer	

Cranberries:

150 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker	1 EL Balsamico
---------------------------	-------------	----------------

Sauerkraut:

Die Sahne mit der Vanilleschote und einer Messerspitze Chiliflocken auf die Hälfte einkochen. Abgespültes Sauerkraut dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen, salzen.

Geräucherte Forelle:

Etwa einen Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Geräucherte Forellenfilets fein schneiden, Crème-fraîche, Dill und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Spritztüte auf ausgestochene Pumpernickel-Taler geben, mit Forellenkaviar dekorieren.

Gebratene Forelle:

Die Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden. Frische Forellenfilets in circa fünf Zentimeter Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl und Butter erhitzen und die Filets darin langsam braten. Thymianzweige und hauchdünne Zitronenscheiben dazu geben und mit braten.

Cranberries:

Cranberries mit 100 Milliliter Wasser und Zucker aufkochen, drei Minuten bei schwacher Hitze garen und abgießen. Den Fond sirupartig einkochen. Sauerkraut auf Teller geben. Gebratene Forellen, Zitrone und Thymian darauf setzen und mit Butter beträufeln. Cranberries darauf geben, eingekochten Fond mit Balsamico vermischen und darum träufeln.

Andreas C. Studer am 01. Oktober 2010

Die Lotte aus Holland mit Seeteufel

Für 4 Personen

Seeteufel:

600 g Seeteufel	20 ml Olivenöl	Thymian, gehackt
Salz	Pfeffer	

Spinat:

300 g Spinat	1 Schalotte	3 EL Weißwein
2 EL Schmand	1 TL Gouda, gerieben	Butter
Salz	Pfeffer	

Pochierte Eier:

4 Eier	Essig
--------	-------

Schnittlauch-Mayo:

0,5 Zitrone	200 g Mayonnaise	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel mit Olivenöl einpinseln und in gehacktem Thymian wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rundum fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten zu Ende garen.

Spinat:

Den Spinat putzen und blanchieren. Die Schalotte fein hacken und in etwas Butter andünsten. Den Spinat dazu geben, mit Weißwein ablöschen, den Schmand dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vier Minuten garen.

Pochierte Eier:

Die Eier in Essigwasser circa vier Minuten pochieren.

Schnittlauch-Mayo:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch grob hacken. Die Mayonnaise mit dem Schnittlauch, dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer pürieren. Den Spinat auf Teller geben, einen Teelöffel Gouda darüber streuen, den Seeteufel in Medaillons schneiden und darauf setzen. Die Eier halbieren und darauf geben. Mit der Schnittlauch-Mayo nappieren und sofort servieren.

Andreas C. Studer am 10. Dezember 2010

Egli-Filets im Bier-Teig, Sauce-Tatare, Salzkartoffeln

Für 4 Personen

Egli im Bierteig:

150 g Mehl	150 ml Bier	2 Eier
500 g Eglifilets, ohne Haut	1 Zitrone	2 EL Worcester-Soße
2 EL Mehl	2 l Erdnussöl	Pfeffer, Salz

Salzkartoffeln:

800 g Kartoffeln, fest	0,5 Bund Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Soße tartare:

2 Eier	1 TL Senf	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Sonnenblumenöl	3 Essiggurken	1 EL Kapern, eingelegt
1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer		

Egli im Bierteig:

Eier trennen. Mehl und Salz mischen, Bier und Eigelbe dazu geben zu einem glatten Teig rühren. 25 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Saft der Zitrone auspressen. Eglifilets mit Zitronensaft, Worcester-Soße, Salz und Pfeffer würzen. Trockentupfen, in Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen und circa fünf Minuten im Erdnussöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salzkartoffeln:

Petersilie fein hacken. Kartoffeln garen, in Butter schwenken und mit Petersilie servieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Soße tartare:

Etwa einen Teelöffel Saft aus der Zitrone auspressen. Ein Ei hart kochen. Ein rohes Eigelb mit Senf und Zitronensaft mischen. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Gurken, Schalotte, hart gekochtes Ei, Kapern und fein gehackte Petersilie unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebackenen Fischfilets mit Zitronenvierteln servieren.

Andreas C. Studer am 29. Januar 2010

Fenchel Avocado Wrap mit rosa Thunfisch, Pfirsich-Salsa

Für 4 Personen

Fenchel Avocado Wrap:

250 g Thunfisch	100 g Crème-fraîche	1 Limette
4 Weizentortillas, dünn	1 Fenchel, klein	1 Avocado
1 Bund Schnittlauch	Kresse, Salz	Pfeffer, Öl

Pfirsich Salsa:

3 Pfirsiche, reif	2 Schalotten	0,5 Chilischote, Jalapeno
2 EL Balsamico, weiß	1 Bund Koriander	Meersalz
Zucker, braun	Olivenöl	

Fenchel Avocado Wrap:

Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl auf jeder Seite 30 Sekunden braten und in dünne Scheiben schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Crème-fraîche mit Limettensaft mischen und mit Salz abschmecken. Tortillas damit bestreichen. Fisch darauf verteilen. Fenchel hauchdünn hobeln, Avocado in Scheiben schneiden, mit Kresse darauf verteilen und zusammen rollen. In Stücke schneiden, eventuell mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Pfirsich Salsa:

Die Schalotten schälen und fein hacken. Pfirsich halbieren, schälen und in Stücke schneiden. In Olivenöl mit gehackter Chilischote und den Schalottenwürfeln bei mittlerer Hitze mit wenig Zucker circa acht Minuten rösten. Mit Essig, Olivenöl und Koriander mischen. Mit Salz abschmecken und pürieren. Wrap-Rollen mit der Salsa beträufeln.

Tipp:

Statt Pfirsichen kann man auch Mangos für die Salsa verwenden.

Andreas C. Studer am 23. April 2010

Gebackene Seezunge Müllerin-Art

Für 4 Personen

Seezunge:

350 g Lachsfilet	400 g Blattspinat, frisch	4 Seezungenfilets
200 g Weißbrotkrume	Fett, Sahne	Pfeffer, Salz

Spargel:

1 Bund Spargel, grün	Butter	Salz
----------------------	--------	------

Petersilienschaum:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Seezunge:

150 Gramm Lachsfilet in Würfel schneiden und kalt stellen. Anschließend mit einem Schuss Sahne zu einer Farce mixen. Mit Salz würzen. Den Spinat putzen und in sprudelndem Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und auf Küchentüchern abtropfen lassen. Die Seezunge von der Haut befreien und filetieren. Wenn nötig, etwas plattieren. Den restlichen Lachs in vier gleichmäßige, rechteckige Stücke schneiden. Dann die Seezungenfilets mit der Hautseite nach oben legen, mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Farce bestreichen und mit blanchierten Spinatblättern belegen. Dann die ebenfalls gewürzten Lachsstücke darauf legen und die Filets einrollen. Das Röllchen nun von außen dünn mit Farce bestreichen und in der Weißbrotkrume panieren. In heißem Fett gold-gelb backen und anschließend für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Zum Anrichten einmal quer aufschneiden, so dass das Schnittbild schön zu erkennen ist.

Spargel:

Die Spargelstangen von unten ein wenig schälen, in sprudelndem Salzwasser blanchieren und mit Butter in einer Pfanne durchschwenken.

Petersilienschaum:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit zuvor klein gehackter Petersilie pürieren. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 07. Mai 2010

Gebratenes Lachs-Filet auf Süßkartoffel-Püree

Für 4 Personen

Lachsfilet:

4 Lachsfilet, mit Haut Mehl, Öl Salz, Pfeffer

Süßkartoffelpüree:

1 kg Süßkartoffeln 1,5 Dosen Kokosmilch, ungesüßt 2 Kaffirlimettenblätter

1 Chilischote 1 Knolle Ingwer 200 ml Weißwein

2 Limonen 1 Stck. Zitronengras 250 g Butter

Salz

Fenchel-Salat:

1 Knolle Fenchel 1 Rote-Bete, gekocht 100 g Zwiebeln

70 ml Zitronensaft 70 ml Orangensaft 50 ml Mirin

0,5 Bund Schnittlauch 70 ml Traubenkernöl 1 Schalotte

Salz

Lachsfilet:

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Öl kross braten. Süßkartoffelpüree: Die Ingwerknolle fein reiben. Süßkartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. Zusammen mit der Kokosmilch, den Kaffirlimettenblätter, der Chilischote, dem Ingwer und einer Prise Salz in einen Topf geben und circa 20 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb streichen. Die Limonen-Schalen abreiben. Weißwein zusammen mit dem Limonenabrieb und dem Zitronengras in einen Topf geben, auf die Hälfte reduzieren, die Butter und das Limonenfleisch einmischen.

Fenchel-Salat:

Fenchel und Rote-Bete auf dem Gemüsehobel hauchfein aufschneiden, leicht einsalzen. Zwiebel in Salzwasser weich kochen und mixen. Zitronensaft, Orangensaft und Mirin mit dem Zwiebelbrei mischen, Schnittlauch fein schneiden und dazu geben, mit dem Öl aufmischen. Schalotte fein schneiden und dazu geben, mit dem Dressing den Fenchel und die rote Bete marinieren.

Steffen Henssler am 21. Mai 2010

Geräuchertes Wolfsbarsch-Filet mit Meerrettich-Schmand

Für 4 Personen

Wolfsbarschfilet:

1 Kartoffel	500 g Salz	6 Wolfsbarschfilets
1 Handvoll Buchenholzspäne	3 Wacholderbeeren	

Meerrettich-Schmand:

1 Zitrone, unbehandelt	6 EL Sahne-Meerrettich	3 EL Schmand
Salz	Pfeffer	

Auberginen:

2 Auberginen	1 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
--------------	--------------------	---------------

Kräutersalat:

4 Handvoll Kräuter und Salat	0,5 Zitrone	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Wolfsbarschfilet:

Die Kartoffel schälen und in einem mit drei Liter Wasser gefüllten Topf legen. Nun so lange Salz einrühren, bis die Kartoffel schwimmt. Die Wolfsbarschfilets mit der Hautseite nach oben circa 40 Minuten in die Salzlake legen, dann herausnehmen, abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Buchenspäne mit den zerdrückten Wacholderbeeren in den Räuchereinsatz geben. Die Fischfilets mit der Hautseite auf das Gitter legen und ebenfalls in den Räuchereinsatz geben. Den Deckel schließen und das Feuer unter dem Räucherofen entzünden. Nach 25 Minuten ist der Fisch gar, kann aus dem Räuchereinsatz genommen und warm gestellt werden.

Meerrettich-Schmand:

Die Zitronen-Schale abreiben und den Saft auspressen. Sahne-Meerrettich mit Schmand verrühren und mit etwas Zitronensaft, dem Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginen:

Auberginen in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen und etwa zehn Minuten stehen lassen, damit die Auberginen etwas Wasser verlieren. Dann Butterschmalz zerlassen und die trocken getupften Auberginen von beiden Seiten goldbraun braten. Nach dem Braten mit Pfeffer und eventuell noch etwas Salz würzen.

Kräutersalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Salatblätter mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort anrichten. Daneben die frisch gebratenen Auberginenscheiben anrichten und zum Schluss das noch warme Filet anlegen. Dazu Meerrettich-Schmand reichen.

Sarah Wiener am 19. März 2010

In der Speckhaut gebratenes Kabeljau-Filet

Für 4 Personen

Kabeljau:

4 Kabeljaufilets	200 g Bauchspeck	1 Bund Oregano
Butter	Öl	Salz
Pfeffer		

Brennnesselspinat:

1 Bund Blattspinat	1 Bund Brennnessel	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Brühe
Salz	Pfeffer	Muskat

Ananas:

1 Ananas	Calvados	Zucker, Öl
----------	----------	------------

Soße:

2 – 3 Schalotten	0,5 EL Mohn	1 Limone
Weißwein	Butter, kalt	Sahne
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kabeljau:

Den Fisch von der Haut befreien und an ihrer Stelle mit Speck belegen. Den Fisch in wenig Öl bei starker Hitze auf der Hautseite anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Pfanne für circa vier Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und zu Ende garen. Kurz vor dem Servieren ein oder zwei Butterflocken, sowie den Oregano in die Pfanne geben.

Brennnesselspinat:

Den Spinat putzen und sorgfältig waschen und zusammen mit der ebenfalls gewaschenen Brennnessel in Olivenöl anschwitzen. Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und ebenfalls mit anschwitzen. Gegebenenfalls mit etwas Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer, Muskat und Knoblauch abschmecken.

Ananas:

Die Ananas in feine Streifen schneiden und in Öl anbraten. Mit ein wenig Zucker bestreuen und einem Spritzer Calvados ablöschen, bis die Ananasstreifen karamellisieren.

Soße:

Schalotten schneiden und anschwitzen. Ein Stück des Kabeljaus kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit etwas Wasser auffüllen. Das Ganze reduzieren lassen bis fast nichts mehr von der Flüssigkeit vorhanden ist. Den Fisch vorsichtig entfernen und mit einem Schuss Sahne auffüllen. Die Soße nun einmal aufkochen lassen. Den Saft der Limone auspressen. Einen halben Esslöffel Mohn hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit ein wenig kalter Butter aufschäumen.

Nelson Müller am 16. April 2010

Kartoffel-Kuchen mit Matjes, Apfel-Gurken-Crème

Für 4 Personen

Kartoffelkuchen:

600 g Kartoffeln, fest	4 Schalotten	1 Zweig Majoran, frisch
1 Zweig Thymian, frisch	1 EL Meerrettich, frisch gerieben	1 Zehe Knoblauch
Meersalz, grob	Pfeffer , weiß	Butter, frisch
Traubenkernöl		

Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme:

100 ml Milch	70 ml Sonnenblumenöl	70 g Joghurt
70 g Crème-fraîche	1 Apfel	4 Cornichons, klein
2 Schalotten	1 Zitrone	5 Bund Schnittlauch
Salz	Zucker	Pfeffer
4 Matjesfilets		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffelkuchen:

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und auf einer groben Raspel reiben. Schalotten schälen, in dünne Scheibchen schneiden, kurz in Butter anschwanken und unter die geriebenen Kartoffel mengen. Majoran und Thymian sehr fein hacken und mit dem fein geraspelten Meerrettich ebenfalls darunter geben. Die Pfanne mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, etwas Traubenkernöl und Butter dazugeben. Dann die Kartoffelmasse gleichmäßig verteilen, festdrücken, kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme:

Milch aufmixen, Öl nach und nach dazugeben. Jetzt Joghurt und Crème-fraîche dazugeben und alles zusammen mild abschmecken. Apfel schälen und entkernen, achteln und in feine Blättchen schneiden. Cornichons in kleine Würfelchen schneiden. Schalotten schälen, klein schneiden und blanchieren. Alle Zutaten mit dem fein geschnittenen Schnittlauch zusammen untermischen und nochmals alles mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Kartoffelkuchen aus der Pfanne stürzen und in Kuchenstücke einteilen. Je Stück ein Matjesfilet dazugeben und mit der Apfel-Gurken-Schnittlauchcreme nappieren.

Tipp:

Verwenden Sie für den Kartoffelkuchen gekochte Kartoffeln, das lässt sich leichter verarbeiten und der Kartoffelkuchen wird saftiger.

Johannes King am 24. September 2010

Kartoffel-Roulade mit Räucher-Lachs und Dill-Crème

Für 4 Personen

Kartoffelroulade:

700 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln, rot	200 g Pilze
1 Bund Petersilie	1 Pck. Brickteig	1 Apfel
Pfeffer, Fett	Salz, Chili	Öl

Dillcreme:

2 Schalotten	1 Apfel, klein	1 Zitrone
1 Bund Dill	2 Stangen Frühlingslauch	250 g Crème-fraîche
Pfeffer	Salz, Chili	400 g Räucherlachs

Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit Hilfe einer Vierkantreibe in feine Stifte reiben. Die Zwiebeln und Pilze putzen, in feine Streifen schneiden, in etwas Öl kurz anbraten und zu den Kartoffelstiften geben. Den Apfel waschen, schälen, entkernen, fein reiben und zu den Gemüsestiften geben. Fein geschnittene Petersilie unterheben. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken. Jeweils zwei bis drei Esslöffel der Kartoffelmasse auf die Brickteigblätter geben. Die Ränder des Brickteis mit etwas Öl bestreichen. Den Teig von zwei Seiten einschlagen und zu einer Roulade formen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze im Ausbackfett von allen Seiten ausbacken. Die Rouladen vorsichtig wenden, da sonst der Teig reißt.

Dillcreme:

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles mit der Crème fraîche mischen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelrouladen in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Dillcreme und dem Räucherlachs anrichten.

Johann Lafer am 19. Februar 2010

Knusprige Fisch-Stäbchen mit süß-saurer Thai-Mayonnaise

Für 4 Personen

Thai-Mayonnaise:

2 Eier Größe M	250 ml Maiskeimöl	1 EL Erdnussöl, geröstet
1 TL Senf, scharf	1 – 2 EL Reisessig	50 ml Kokosmilch
1 EL Ingwerhonig	1 TL Currypaste, gelb	1 Kaffirlimonenblatt
2 Stangen Frühlingslauch	Salz	Pfeffer

Fischstäbchen:

250 g Heilbuttfilet	250 g Garnelen, geschält	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	0,5 Limette, unbehandelt
4 Zweige Koriander	20 Scheiben Frühlingsrollenteig	1 Ei
1 Bananenblatt	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Thai-Mayonnaise:

Die Eier trennen. Maiskeimöl mit dem Erdnussöl mischen. Senf zum Eigelb in eine große Schlagsschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Reisessig und Kokosmilch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Ingwerhonig und der Currypaste abschmecken. Kaffirlimonenblatt sehr fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Alles unter die Mayonnaise mischen und bis zum Servieren kalt stellen.

Fischstäbchen:

Heilbutt und Garnelen fein würfeln, in eine Schüssel geben und kalt stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Limette heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Die Fischmasse mit Schalotten, Knoblauch und Chili mischen und mit dem Limettensaft und der abgeriebenen Schale würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abrausen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zuletzt unter die Fischmasse heben. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, die Fischmasse in einer langen dünnen Bahn am unteren Rand verteilen. Ränder gut mit verquirltem Eiweiß bestreichen und zu langen dünnen Rollen aufrollen. Mit den restlichen Blättern ebenso verfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Die Stäbchen im 160 bis 170 Grad heißem Butterschmalz ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Eine Platte mit einem Bananenblatt auslegen, die Fischstäbchen darauf anrichten und die Mayonnaise dazu reichen.

Johann Lafer am 15. Januar 2010

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Tomaten

Für 4 Personen

Wolfsbarsch:

600 g Loup-de-Mer, Filet

1 TL Butter

1 TL Mehl

4 Zweige Thymian

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Safran-Tomaten:

4 Tomaten, reif

1 Msp. Safran-Fäden

Olivenöl, Salz

Limonen-Knoblauchschaum:

0,2 l Milch

1 Limone, unbehandelt

1 Zehe Knoblauch

Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nur auf der Hautseite mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Olivenöl bei wenig Temperatur nur auf der Hautseite kross braten. Kurz vor dem Servieren wenden. Butter und Thymian hinzugeben und kurz aromatisieren.

Safran-Tomaten:

Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Safran in etwas Olivenöl anschwanken und mit Salz abschmecken.

Limonen-Knoblauchschaum:

Die Limonen-Schale abreiben. Die Milch mit Limonenabrieb und Knoblauch erwärmen, ziehen lassen, abschmecken, kurz vor dem Servieren aufschäumen. Den Wolfsbarsch auf die Tomaten setzen und den Schaum darauf träufeln.

Alexander Herrmann am 21. Mai 2010

Krosse Dorade auf Chorizo, Pimentos und Kartoffeln

Für 4 Personen

Kartoffeln:

12 Kartoffeln, klein, neu	2 Lorbeerblätter	4 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Meersalz	Salz

Chorizo:

150 g Chorizo, weich	200 ml Weißwein, trocken	50 ml Wermut
2 Zehen Knoblauch	4 Schalotten	200 ml Sahne
Korianderkörner	Sternanis	Lorbeer, Olivenöl

Tomaten:

4 Kirschtomaten am Zweig

Pimentos:

12 Pimentos de Padron	Meersalz	Olivenöl
-----------------------	----------	----------

Frittierte Basilikumblätter:

0,5 Bund Basilikum	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

Dorade:

4 Doradenfilets, a 80 g	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
Butter	Mehl	Olivenöl
Pfeffer	Zucker	

Kartoffeln:

Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in Salzwasser mit den Lorbeerblättern kochen. Danach vierteln und in Olivenöl goldbraun braten und zum Schluss mit gehacktem Rosmarin und Meersalz abschmecken.

Chorizo:

Chorizo in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl bei kleiner Hitze anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und kurz einköcheln lassen. Aus den Abschnitten mit verbliebenem Weißwein, Wermut, Knoblauch, Korianderkörnern, Sternanis, Lorbeer und den Schalotten eine Soße herstellen. Hierfür alles zusammen anschwitzen, einköcheln, passieren und zum Schluss mit Sahne aufmixen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Tomaten:

Die Kirschtomaten am Boden einritzen und einige Minuten im vorgeheizten Backofen trocknen. Pimentos in Olivenöl braten, auf Küchenpapier entfetten und mit Meersalz würzen.

Frittierte Basilikumblätter:

Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in der Friteuse backen, entfetten und erst unmittelbar vor dem Servieren salzen.

Dorade:

Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und in Olivenöl auf der Hautseite kross braten. Zum Schluss mit Butter, Knoblauch und Thymian aromatisieren. Die Kartoffelspalten mit Chorizo mischen und in der Mitte des Tellers anrichten. Aufgeschäumte Soße nappieren, Pimentos de Padron und Kirschtomaten drum herum verteilen und die frittierten Basilikumblätter dekorativ anrichten. Zum Schluss das krosse Doradenfilet darauf anrichten.

Mario Kotaska am 20. August 2010

Lachs in der Seezunge auf jungem Spinat

Für 4 Personen

Lachs in Seezunge:

400 g Lachsfilet	6 Seezungenfilets	0,5 Limette	40 ml Olivenöl
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 Pfefferkörner, weiß	1 Lorbeerblatt
1 EL Curry	1 Chilischote	400 ml Fischfond	Fischpfeffer

Spinat:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	30 g Butter	100 ml Gemüsefond
400 g Spinat	Muskat	Pfeffer	Salz

Seezungenwürfel:

2 Schalotten	30 g Butter	2 Seezungenfilets	300 g Kartoffeln, fest
Salz	Pfeffer		

Curryschaum:

150 ml Sahne	50 g Butterwürfel, kalt	0,5 Limette	Koriander
Pfeffer	Salz		

Lachs in Seezunge:

Die Schale der Limette fein abreiben. Lachsfilet in acht dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Seezungenfilets auf eine Platte legen. Mit Fischpfeffer und Limettenschale würzen. Vier Metallringe (acht Zentimeter Durchmesser) mit etwas Olivenöl einfetten. Den Siebeinsatz eines Dampfgarers ebenfalls mit etwas Olivenöl einfetten und die Ringe hineinsetzen. Die Seezungenfilets und Lachsscheiben abwechselnd und spiralförmig in die Ringe legen. Schalotten schälen und halbieren. In dem Dämpftopf das restliche Olivenöl erhitzen. Halbierete Schalotten, eine Knoblauchzehe, weißen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, die halbierte Chilischote und Curry leicht anschwitzen. Mit Fischfond ablöschen und den Siebeinsatz in den Topf stellen. Den Fisch bei geschlossenem Deckel zwölf bis fünfzehn Minuten bei mittlerer Hitze (70 bis 75 Grad) dämpfen. Den Sud nach dem Dämpfen aufbewahren. Die fertigen Fischspiralen warm stellen.

Spinat:

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauchwürfel darin anschwitzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und fünf bis acht Minuten weich garen. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. In die Pfanne geben und unterschwenken, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Seezungenwürfel:

Seezungenfilets in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen, die Kartoffelwürfel hinzufügen und kross braten. Kurz vor Ende des Bratvorgangs die Fischwürfel hinzufügen, fünf Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curryschaum:

Den Saft der Limette auspressen. Den Dämpfsud durch ein Sieb gießen. Sahne zugeben, aufkochen, fünf Minuten leise köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Kalte Butterwürfel nach und nach zugeben und die Soße schaumig aufmixen. Den Spinat mit Hilfe von Metallringen (zehn Zentimeter Durchmesser) auf Tellern anrichten. Die Kartoffel-Seezungenwürfel ebenfalls mit Hilfe von Metallringen auf den Spinat schichten. Je ein Fischörtchen darauf setzen, mit Salz würzen und den Schaum darum verteilen. Mit Koriander garnieren.

Johann Lafer am 12. März 2010

Roh marinierter Lachs afrikanisch

Für 4 Personen

800 g Lachs, ohne Haut	1 Schote Chili, groß, rot	2 Stangen Frühlingslauch
2 Limonen, unbehandelt	4 EL Olivenöl	4 EL Joghurt
0,5 TL Quatre-Épices	4 Blatt Frühlingsrollenteig	3 EL Butterschmalz
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Lachs in dünne Tranchen schneiden, vier Teller damit belegen und kalt stellen. Den Frühlingslauch putzen und in Scheiben schneiden. Die Limonen-Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Chili fünf Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und in eine Schüssel geben. Mit Frühlingslauch, Limonensaft und -abrieb, Olivenöl und Salz vermischen und gleichmäßig auf dem Lachs verteilen. Den Joghurt mit Salz, Quatre Épices und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken und ebenfalls auf den Lachs träufeln. Die Frühlingsrollenteigblätter in Streifen schneiden, in Butterschmalz ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Noch warm auf den Lachs geben und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 11. Juni 2010

Schellfisch-Filet unter Petersilien-Estragon-Salsa

Für 4 Personen

Schellfischfilet:

4 Schlangengurken	4 Schalotten	100 ml Grauburgunder
4 cl Wermut	60 ml Gemüsebrühe, kräftig	3 EL Senf, grob
3 EL Crème-fraîche	8 Schellfischfilets, a 100 g	ohne Haut und Gräten
Pfeffer, grob	Salz	Öl

Petersilien-Estragonsalsa:

1 Bund Estragon	1 Bund Blattpetersilie	60 ml Cidre
50 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Schellfischfilet:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schlangengurken schälen, entkernen und in Halbmonde schneiden. Die Schalottenwürfel in etwas Öl andünsten, die Gurken dazugeben und mit Grauburgunder, Wermut und Gemüsebrühe ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und Senf sowie Crème-fraîche dazugeben verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Gurken setzen. Den Deckel sofort schließen und die Temperatur auf Minimum stellen. Nach circa sechs bis acht Minuten ist der Fisch perfekt.

Petersilien-Estragonsalsa:

Estragon, Petersilie, Cidre und Öl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salsa über den fertigen Fisch geben. Sofort servieren.

Sarah Wiener am 04. Juni 2010

Seeteufel auf Tintenfisch-Soße mit Calamaretti

Für 4 Personen

Soße:

1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker
80 ml Weißwein	1 Birne	300 ml Fischfond
80 g Sahne	1 – 2 Tütchen Tintenfischfarbe	0,5 Vanilleschote
Salz	Chiliflocken	Speisestärke

Seeteufel:

500 g Seeteufel, küchenfertig	3 EL Weißbrotbrösel	1 EL Öl
Chilisalzt, mild		

Calamaretti:

2 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch	250 g Calamaretti
1 – 2 TL Öl	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Bund Petersilie
1 – 2 EL Olivenöl, mild	Lavendelsalz	Pfeffer, schwarz

Soße:

Die Knoblauchzehe schälen und etwa eine Messerspitze abreiben. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Birne schälen, waschen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in der Brühe weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Weißweinreduktion zur Soße geben und die Sahne mit der Tintenfischfarbe und dem Knoblauch hinzufügen. Die Soße mit Salz, Vanillemark, einer Prise Chiliflocken und Zitronenschale würzen. Mit Speisestärke abbinden.

Seeteufel:

Den Seeteufel in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, mit Weißbrotbrösel bestreuen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. Anschließend mit Chilisalzt würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Calamaretti:

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Kopf und Arme der Calamaretti mitsamt dem Eingeweide aus dem Körperbeutel ziehen, durchsichtiges Fischbein entfernen. Von den Tintenfischarmen den Kopf abtrennen und darauf achten, dass dabei auch der harte „Schnabel“ entfernt wird. Von den Tüten die Haut abziehen, die Tüten aufschneiden und die restlichen Eingeweide entfernen. Tütenfleisch und Arme unter fließend kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Das Tütenfleisch in drei Zentimeter große Stücke schneiden, die Tentakeln halbieren. Die vorbereiteten Calamaretti in einer großen, heißen Pfanne im Öl eine halbe bis eine Minute anbraten. Die Frühlingszwiebeln mit den Knoblauchscheiben mit dem Zitronenabrieb und der frisch geschnittenen Petersilie dazu geben, das Olivenöl hinzufügen, salzen und pfeffern. Die Soße nochmals aufschäumen, auf warmen Tellern anrichten, die Calamaretti darauf streuen und die Seeteufelwürfel darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 28. Mai 2010

Seeteufel im Koriander-Ingwer-Chili-Mantel

Für 4 Personen

Seeteufel:

1 Seeteufel, ohne Kopf und Haut	1 Bund Koriander	1 Stck. Ingwer
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Olivenöl
Chili in Mühle (getrocknet)		

Rote-Bete-Püree:

750 g Kartoffeln, mehlig	250 g Rote-Bete, vorgegart	1 TL Wasabi
150 ml Milch	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Spinat:

150 g Spinat, jung	Butter, braun	Muskatnuss
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel vom Knochen lösen, trocken tupfen und mit Olivenöl beträufeln. Korianderstängel und Ingwer fein hacken, Chili dazu mahlen. Fisch darin wenden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bratschlauch geben und zubinden. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Er soll innen noch glasig sein.

Rote-Bete-Püree:

Die Kartoffeln gar kochen, Rote-Bete nach zwei Drittel der Kochzeit begeben. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Wasabi, Milch und Butter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat:

Den Spinat tropfnass in brauner Butter drei Minuten dünsten und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Seeteufel aus dem Bratschlauch nehmen und in Medaillons schneiden. Mit Olivenöl besprenkeln, leicht salzen und auf dem Püree anrichten. Den Spinat dazu servieren.

Andreas C. Studer am 21. Mai 2010

Seeteufel mit Kümmel gebraten in Safran-Gewürz-Sud

Für 4 Personen

Seeteufel:

600 g Lottefilet	1 TL Kümmel, ganz	1 EL Öl
50 g Weißbrotbrösel	Chilusalz, mild	

Safran-Gewürz-Sud:

2 Kartoffeln, fest	1 Lorbeerblatt	1 Chilischote, klein
2 Zehen Knoblauch	2 Tomaten	2 Frühlingszwiebeln
0,5 Knolle Fenchel	500 ml Fischfond	2 Scheiben Ingwer
1 Döschen Safran (0,1 g)	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Vanilleschote	Chilusalz, mild	Curry, mild
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Die Lotte in Medaillons schneiden und mit Kümmel bestreuen. In Weißbrotbröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf einem Ofengitter zehn Minuten saftig durch ziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit Chilusalz würzen.

Safran-Gewürz-Sud:

Die Kartoffeln schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. In Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, der Chilischote und einer halbierten Knoblauchzehe weich kochen und auf einem Sieb abgießen. Die Gewürze dabei entfernen. Die Tomaten entstrunken und an der Oberfläche über Kreuz einritzen. 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Fenchel putzen, waschen und fein schneiden. Die Zitronen- und die Orangen-Schale abreiben. Den Fischfond um ein Drittel einköcheln lassen. Ingwer, eine Knoblauchzehe und Safran in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen und Ingwer und Knoblauch anschließend wieder entfernen. Einige der Kartoffelwürfel in den Sud einmischen. Restliche Kartoffelwürfel, Fenchel, Lauchzwiebelringe und Tomatenwürfel dazu geben und mit Chilusalz, Curry, Vanillemark und Zitronen- und Orangenabrieb würzen.

Anrichten:

Den Sud mit dem Gemüse in tiefen Tellern verteilen und die Lottescheiben darauf legen.

Alfons Schuhbeck am 22. Januar 2010

Seezungen-Filet auf Safran-Soße mit Tomaten und Fenchel

Für 4 Personen

Seezunge:

4 Seezungen, a 350 g 2 EL Olivenöl, mild 2 EL Butter, braun
Chilusalz, mild

Soße:

2 TL Puderzucker 0,125 ml Weißwein 2 EL Wermut
0,125 ml Gemüsebrühe 1 Döschen Safran 100 ml Sahne
0,5 Orange, unbehandelt 0,5 Vanilleschote 0,5 Zehe Knoblauch
20 g Butter, kalt Weißwein, reduziert Alio e Olio
Salz Chilusalz

Gebrautes Gemüse:

6 Tomaten 2 Knollen Fenchel 2 EL Olivenöl
Chilusalz

Seezunge:

Die Seezungenfilets in einer Pfanne im Olivenöl bei kleiner Hitze von beiden Seiten in insgesamt etwa drei Minuten braten. Mit Chilusalz und brauner Butter würzen.

Soße:

Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Puderzucker hell schmelzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und auf ein Drittel bis ein Viertel einköcheln lassen. Die Brühe mit dem Safran erwärmen und kurz ziehen lassen. Zur Weißweinreduktion geben und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Sahne dazu geben und mit Chilusalz abschmecken. Orangenschale, Alio e olio, Vanilleschote und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe hinein geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und die Butter hinein mixen. Je nach Geschmack noch mit etwas reduziertem Weißwein abschmecken.

Gebrautes Gemüse:

Die Tomaten entstrunken und etwa 20 Sekunden in kochendes Wasser legen. In kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln und entkernen. Den Fenchel halbieren, und in einen Zentimeter dicke Spalten schneiden. Bei milder Hitze in einer Pfanne im Olivenöl langsam auf beiden Seiten anbraten, die Tomatenzungen zugeben und mit Chilusalz würzen, die Pfanne vom Herd ziehen. Die Seezunge mit dem Gemüse und der Safran-Vanillesoße anrichten.

Alfons Schuhbeck am 20. August 2010

Seezungen-Filet mit Papaya, Pesto, Risotto, grünem Spargel

Für 4 Personen

Risotto:

1 Tasse Risottoreis	1 Zwiebel	0,5 Zucchini
1 Tasse Gemüsebrühe	1 Tasse Rinderbrühe	1 Tasse Weißwein
40 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Pesto:

0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Petersilie	60 ml Olivenöl
20 g Mandeln, getrocknet	1 Zehe Knoblauch	20 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

Seezungenfilet:

8 Seezungenfilets, a 75 g	300 g Papaya	1 Chilischote
Salz		

Spargel:

2 Bund Spargel, grün	2 EL Öl	3 cl Salzwasser
----------------------	---------	-----------------

Risotto:

Die Zwiebel und die Zucchini putzen und in Würfel schneiden. Den Risottoreis mit den Zwiebel- und den Zucchiniwürfeln anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Rinderbrühe nach und nach unter Rühren zu dem Risotto geben und circa 30 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren den geriebenen Parmesan darunter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pesto:

Das Basilikum und die Petersilie zupfen, die Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Geriebenen Parmesan, Knoblauchzehe, Mandeln, Olivenöl, Petersilie und Basilikum mit dem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Seezungenfilet:

Die Papaya schälen, entkernen und pürieren. Die Chilischote putzen, klein schneiden und mit der pürierten Papaya vermengen. Die gesäuberten Fischfilets im Papaya-Chilimus einlegen und bestenfalls über Nacht durchziehen lassen. Die marinierten Seezungenfilets im vorgeheizten Backofen circa sieben Minuten erwärmen und mit etwas Salz nachwürzen.

Spargel:

Den Spargel schälen und in etwas heißem Öl anbraten. Mit Salzwasser ablöschen und bei offenem Deckel circa sieben Minuten bissfest dünsten.

Sarah Wiener am 05. Februar 2010

Stampf-Kartoffel mit Aal, 70-Minuten-Ei, Vinaigrette

Für 4 Personen

Stampfkartoffeln:

200 g Kartoffeln, mehlig	30 ml Gemüsefond	2 Schalotten
30 g Butter	150 g Räucheraal	Pfeffer, weiß
Weißweinessig	Rapsöl	Meersalz

Bohnenvinaigrette:

250 g Schnibbelbohnen, breit	10 ml Traubenkernöl	20 ml Rapsöl
Zitronensaft	Meersalz	Pfeffer, weiß

70-Minuten-Ei:

4 Eier	Salz
--------	------

Stampfkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Nur so viel Salzwasser verwenden, dass nichts abgegossen werden muss, sondern die restliche Flüssigkeit zum Stampfen verwendet werden kann. Eventuell mit dem Gemüsefond auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Die Kartoffelmasse soll noch kleine Stückchen enthalten und sämig sein. Mit Meersalz, weißem Pfeffer, Weißweinessig und etwas Rapsöl abschmecken. Die Schalotten klein schneiden und in aufgeschäumter Butter so lange anschwitzen, bis die Schalotten ganz leicht Farbe nehmen. Jetzt den in Würfel geschnittenen Räucheraal dazugeben, einmal durchschwenken und sofort unter die Stampfkartoffeln mischen.

Bohnenvinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Bohnen säubern und putzen. Grob zerteilen, in Salzwasser eine Minute köcheln lassen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen abgießen, gut trocken tupfen und durch den Entsafter geben. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Meersalz und den Ölen vermischen. Nicht zu kräftig abschmecken.

70-Minuten-Ei:

Die Eier mit Schale in 63 Grad heißes Wasser geben und 70 Minuten ziehen lassen. Sehr vorsichtig aus der Schale schlagen und in einer kalten Pfanne das Ei so lange schwenken, bis das Eiweiß sich fast vollständig vom Eigelb gelöst hat. Leicht salzen – fertig.

Anrichten:

Die Stampfkartoffeln bei Zimmertemperatur circa vier Zentimeter hoch in einen Ring einfüllen. Oben eine kleine Mulde mit dem Löffel eindrücken. Den Ring vorsichtig abstreifen, das Ei vorsichtig darauf geben und das Ganze mit der Bohnen-Vinaigrette umgießen.

Tipp:

Achten Sie bei Emulsionen, Vinaigrettes oder Marinaden immer darauf, dass die Gewürze vor dem Öl zugegeben werden. Salz und Pfeffer lösen sich im Öl nur sehr langsam auf, so ist die Gefahr groß, dass die Vinaigrette oder Marinade zu würzig wird. Besonders gut passt zu diesem Gericht ein knuspriger Brotcracker mit etwas püriertem Räucheraal, Bohnenpuder und scharfer Kresse darauf.

Johannes King am 15. Oktober 2010

Strammer geht's nicht mit Lachs-Filet

Für 4 Personen

Meerrettich-Kresse-Aufstrich:

0,5 Zitrone	200 g Frischkäse	1 EL Crème-fraîche
2 EL Kresse	1 Stck. Meerrettich	2 EL Kresse, als Garnitur
Salz	Pfeffer	

Strammer Max:

3 – 4 Tomaten	500 g Lachsfilet, am Stück	2 EL Butter
4 Scheiben Bauernbrot	4 Eier, M	2 cl Kondensmilch
1 – 2 EL Butterschmalz	8 Friséeblätter, groß	1 Zitrone, unbehandelt
Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Meerrettich-Kresse-Aufstrich:

Die Zitrone auspressen. Frischkäse, einen Esslöffel Zitronensaft, Crème-fraîche, frisch gehackte Kresse und einem Teelöffel geriebenen Meerrettich gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Strammer Max:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, das Grüne entfernen. Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und quer in circa einen bis eineinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Lachsscheiben beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer hitzebeständigen Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf beiden Seiten drei bis fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen warm halten. Inzwischen die Brotscheiben toasten. Die Eier verrühren, Kondensmilch und eine Prise Salz hinein geben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Eier-Milch-Mischung darin backen. Die Brotscheiben üppig mit dem Meerrettich-Kresse-Aufstrich bestreichen und gleichmäßig mit den Friséeblättern sowie den Tomatenscheiben belegen. Die Zitronenschale abreiben. Die Brote auf Tellern anrichten und dann die Lachsfilets mit Zitronenabrieb bestreut und zum Schluss das Rührei draufsetzen. Mit etwas Schnittlauch garnieren. Warm servieren.

Horst Lichter am 30. April 2010

Verschiedene Meeresfische auf Fenchel-Soße

Für 4 Personen

Fenchelsoße:

1 Knolle Fenchel	100 ml Weißwein, trocken	50 ml Champagner
200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne	1 TL Speisestärke
40 g Butter, kalt	0,5–1 TL Fenchel-Pfeffer	Puderzucker
Chilipulver, mild	Anis	Salz

Fisch und Gemüse:

1 Bund Minikarotten	0,5 Bund Spargel, grün	500 g Meeresfischfilets
4 Riesen-Garnelen	1 EL Olivenöl, mild	Chilisalz, mild
Salz		

Fenchelsoße:

Den Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Weißwein und Champagner zusammen auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen, ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Mit etwas Anis abschmecken. Die Sahne hinein rühren. Anis und Fenchelscheiben wieder entfernen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Zuletzt die Butter hinein mixen und mit Salz und dem karamellisierten Fenchel-Pfeffer würzen.

Fisch und Gemüse:

Die Karotten schälen, das Grün auf einen Zentimeter kürzen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Nacheinander in Salzwasser fast weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Jede Fischart in vier Portionen schneiden, die Garnelen schälen und entdarmen. Fischstücke und Garnelen in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl insgesamt circa drei Minuten braten und mit Chilisalz würzen. Karotten und Spargel mit der Soße in einer Servierpfanne erhitzen, gegebenenfalls etwas nachwürzen, Garnelen und Fischstücke mit der Hautseite nach oben darauf verteilen.

Alfons Schuhbeck am 24. September 2010

Weihnachtliche Bouillabaisse

Für 4 Personen

Kardamom und Fenchel:

1 TL Kardamomkörner 2 TL Fenchelkörner 2 – 3 TL Puderzucker

Suppe:

1,5 Knolle Fenchel 800 ml Gemüsebrühe 200 g Sahne
30 g Butter, kalt 1 – 2 EL Butter, braun 1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer 0,5 TL Curry 0,5 Orange, unbehandelt
2 Stangen Frühlingszwiebeln Chili, gemahlen, mild Salz

Fisch, Krebse:

0,5 Zehe Knoblauch 0,5 Orange, unbehandelt 0,5 TL Kümmel, ganz
20 Flusskrebse 1 EL Butter, braun 1 Scheibe Ingwer
1 Splitter Zimt 0,25 Schote Vanille Chilisalز, mild
Salz

Einlage:

4 Lachsfilets a 70 g 2 EL Olivenöl, mild 4 Kabeljaufilets a 70 g
4 Rotbarbenfilets 4 Jacobsmuscheln Butter
Chilisalز, mild

Karamellierter Kardamom und Fenchel:

Die Kardamom- und Fenchelkörner in einer Pfanne bei milder Temperatur erwärmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und unter Rühren schmelzen lassen. Weitere zwei bis drei mal Puderzucker darauf stäuben und jedes Mal schmelzen lassen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in einem Mörser fein zerreiben. Sofort in ein gut schließbares Gefäß geben, damit es trocken bleibt.

Suppe:

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Den Fenchel putzen, halbieren, waschen und samt Strunk in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Das Fenchelgrün für später aufbewahren. Den Fenchel in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen, bis er weich ist. Ein Drittel des Fenchels als Einlage heraus nehmen und beiseite stellen. Die Sahne zur Suppe geben und mit Butter und brauner Butter pürieren. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Etwas Schale der Orange abreiben. Knoblauch und Ingwer mit dem Curry und einer Prise karamellisiertem Fenchelgemisch hinein rühren. Einige Minuten ziehen lassen, mit etwas Orangenabrieb, Salz und Chili abschmecken und durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Die abgenommene Fenchel-Einlage und die Frühlingszwiebeln in der Suppe erwärmen. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fisch, Krebse:

Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Aus der Orange einen Streifen Schale heraus schneiden. Die Krebse mit dem Kümmel für ein bis zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Krebschwänze und –scheren vom Körper trennen. Schwänze schälen und den Darm entfernen. Die Scheren knacken und das Fleisch heraus lösen. Zum Anrichten in einen Esslöffel Butter mit Knoblauch, Ingwer, Zimt, Vanille und Orangenschale erwärmen und mit Chilisalز würzen. Die Krebshöpfe von allen Weichteilen befreien, sodass nur noch die Schalen übrig bleiben. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rösten. Zur Dekoration beiseite legen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Einlage:

Den Lachs auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit mildem Olivenöl bestreichen und mit Chilisalز

und ein wenig von der karamellisierten Kardamom-Fenchel-Mischung würzen. Kabeljau, Rotbarbe und Jacobsmuscheln in einer Pfanne im Olivenöl anbraten und mit Chilisalz und der Kardamom-Fenchel-Mischung würzen.

Anrichten:

Die Soße nochmals aufmixen, auf vertieften warmen Tellern verteilen und die Champignons darauf streuen. Je ein Stück Lachs und Kabeljau darauf legen und das Krebsfleisch darauf verteilen. Mit den Krebschalen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 17. Dezember 2010

Zander auf Laitue-Püree mit Weinberg-Schnecken

Für 4 Personen

Laitue-Püree:

1 Kopf Eisbergsalat	0,5 dl Fischfond	0,5 Zitrone
Salz	Butter	

Zanderfilet:

4 Zanderfilets	Salz	Olivenöl
----------------	------	----------

Schnecken:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	16 Weinbergsschnecken
0,5 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	Butter, Öl

Kräuterbutter:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch, klein	100 g Butter, weich
Kerbel	Petersilie	Kresse
Salz	Pfeffer	Zitrone
Kresse zum Garnieren		

Laitue-Püree:

Die grünen Blätter vom Salat abreißen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abkühlen, auspressen und mit einem Messer kleinhacken. Die Butter in einer Kasserolle hellbraun werden lassen, in eine Tasse geben und im Kühlschrank abkühlen. Die Salatblätter im Mixer mit dem Fischfond pürieren, einen Hauch Salz dazu geben und durch ein feines Sieb passieren. In einer Kasserolle wieder erhitzen. Die Soße mit der Nussbutter montieren, eventuell noch einen Spritzer Zitronensaft dazu geben.

Zanderfilet:

Den Zander salzen und in einer Pfanne in Olivenöl schön kross anbraten, dann kurz durchziehen lassen.

Schnecken:

Die Schalotten, die Petersilie und die Knoblauchzehe putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten- und Knoblauchwürfel in etwas Öl sanft andünsten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnecken darin erhitzen.

Kräuterbutter:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe putzen und sehr fein hacken. Mit der Butter in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel fein gehackte Petersilie, einen Esslöffel fein gehackten Kerbel und einen Esslöffel fein gehackte Kresse hinzugeben. Mit einem Spritzer Zitrone würzen, alles gut vermischen und kaltstellen. Auf einem Teller zuerst die grüne Soße geben, dann den Zander drauf legen. Die Schnecken rundherum legen und mit feiner Gartenkresse bestreuen.

Lea Linster am 20. August 2010

Geflügel

Enten-Pfannen-Gemüse Holala

Für 4 Personen

500 g Barbarie-Entenbrust	300 g Möhren	130 g Zuckerschoten
3 Frühlingszwiebeln	1 Schote Paprika, rot, groß	1 Zucchini
250 g Chinakohl	300 g Broccoli	200 g Shiitake-Pilze
2 Zehen Knoblauch	50 g Ingwer, frisch	1 Schote Chili, rot, klein
6 EL Öl	20 g Sesamsaat, geschält	100 g Mungobohnensprossen
1 EL Tamarindenpaste	100 ml Hühnerfond	2 EL Sesamöl, dunkel
2 EL Sojasoße	0,5 TL Currypaste, rot	Pfeffer
Salz		

Von der Entenbrust die Haut abziehen und dann in Streifen schneiden. Möhren, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Paprikaschote, Zucchini und Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden. Broccoli putzen und in Röschen teilen. Shiitake-Pilze putzen und die Stiele entfernen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen und die Entenbruststreifen scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten. Das restliche Öl nun in einem Wok stark erhitzen. Paprika, Möhren, Broccoli und Shiitake-Pilze darin circa zwei Minuten unter Wenden kräftig anbraten. Nun die Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Chinakohl, Knoblauch, Ingwer, Chilischote, Mungobohnensprossen, Sesam und Tamarinden zufügen. Unter ständigem Rühren circa drei Minuten weiter braten. Hühnerfond, Sesamöl und Sojasoße dazugeben und nochmals circa eine Minute aufkochen lassen und die bereits gebratenen Entenbruststreifen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Currypaste abschmecken.

Horst Lichter am 05. November 2010

Gänse-Brust mit Brot-Kruste, Rotweinkraut, Äpfel

Für 4 Personen

Gänsebrust:

1 Gänsebrust, am Knochen	200 g Schwarzbrot	80 g Butter, weich
1 TL Lebkuchengewürz	2 Eier	Pfeffer
Salz		

Rotweinkraut:

1 Kopf Blaukraut	0,3 l Rotwein	0,3 l Brühe
0,5 Apfel	1 EL Schmalz	

Karamelläpfel:

3 Äpfel	1 EL Zucker, braun	0,1 l Apfelsaft
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Butter	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Gänsebrust:

Die Gänsebrüste gründlich waschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig in Klarsichtfolie einwickeln. Nun im vorgeheizten Backofen 12 bis 14 Stunden lang garen. Anschließend vorsichtig aus der Folie wickeln. Die Haut von dem Gänsefleisch ablösen und das Gänsefleisch vom Knochen schneiden. Die Hautstücke in feinste Würfel schneiden und zusammen mit Schwarzbrotwürfeln, der Butter, Lebkuchengewürz und Eigelben zu einer cremigen Masse verrühren. Diese nun großzügig auf die Gänsebrüste verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 18 bis 25 Minuten knusprig werden lassen.

Rotweinkraut:

Die äußeren Blätter des Blaukrautkopfes entfernen. Den Blaukrautkopf vierteln und den Strunk großzügig wegschneiden. In kleine Streifen schneiden und zusammen mit Rotwein, Brühe, fein geriebenem Apfel und Schmalz zu einem sämigen Rotweinkraut einkochen.

Karamelläpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Äpfel in Segmente schneiden, die Kanten und Ecken etwas abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Etwas Butter hinzugeben, die Äpfel hineinlegen und nun mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken und die Äpfel langsam in diesen Sud einköcheln lassen. Zum Anrichten das Kraut in die Mitte des Tellers geben, die aufgeschnittene Gänsebrust darauf setzen und die Karamelläpfel darum geben.

Alexander Herrmann am 12. November 2010

Hähnchen-Nuggets, Gewürz-Ketchup, Pfeffer-Kartoffeln

Für 4 Personen

Hähnchennuggets:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Eier	1 EL Dijon-Senf
4 Geflügelbrüste ohne Haut	80 g Mehl, doppelgriffig	100 g Weißbrotbrösel
200 ml Öl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Gewürzketchup:

1 Zwiebel, klein	100 ml Olivenöl, mild	150 ml Gemüsebrühe
50 g Zucker, braun	125 g Tomatenmark	150 g Dosen-Tomaten
150 ml Ketchup	125 ml Ananassaft	1 TL Rosenwasser
2 TL Weißweinessig	25 g Gewürzmischung	20 g Salz

Chiliflocken, mild

Pfefferkartoffeln:

500 g Kartoffeln, fest	1 TL Kümmel, ganz	1 EL Butter, braun
1 EL Butter	Grillpfeffer	Kümmel, Majoran, Salz

Limettendip:

100 g Crème-fraîche	4 – 5 EL Sahne	0,5 Limette, unbehandelt
Chilisalz	Zucker	

Hähnchennuggets:

Die Schale der Zitrone abreiben. Das Ei verquirlen, mit Dijon-Senf, Muskat und Zitronenabrieb verrühren. Die Hähnchenbrüste schräg in circa vier Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und nacheinander in doppelgriffigem Mehl, verquirltem Ei und den Weißbrotbröseln wenden. Die Panade dabei nicht zu sehr andrücken. In eine tiefe Pfanne zwei Zentimeter hoch Öl einfüllen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die panierten Hendlstücke darin von beiden Seiten goldbraun backen. Die gebackenen Hendlstücke nochmals kurz darin wenden.

Gewürzketchup:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze mit einem Esslöffel Öl goldbraun anbraten. Mit der Brühe aufgießen und die Pfanne vom Herd ziehen. Den braunen Zucker in einem Topf bei milder Hitze karamellisieren lassen, das Tomatenmark zugeben und unter ständigem Rühren anrösten. Zwiebeln mit Brühe, Dosen-Tomaten, Ketchup, Ananassaft, Rosenwasser, Weißweinessig, die Gewürzmischung und das Salz zugeben, einmal aufkochen lassen und den Topf vom Herd ziehen. Mit Hilfe eines Stabmixers das restliche Öl einmischen und mit Chiliflocken würzen.

Pfefferkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, in kräftig gesalzenem Wasser mit Kümmel weich kochen und auf einem Sieb abgießen. Den Kümmel entfernen und weiter verwenden. Die Kartoffeln halbieren, in einer Pfanne in der braunen Butter goldbraun braten und mit Salz, Grillpfeffer, einer Prise gemahlenem Kümmel und Majoran würzen. Zuletzt einen Esslöffel Butter hinein schmelzen lassen.

Limettendip:

Saft der Limette auspressen, die Schale abreiben. Crème-fraîche mit Sahne, Limettensaft und Limettenschale glatt rühren. Mit Chilisalz und einer Prise Zucker abschmecken.

Anrichten:

Die Hähnchennuggets, Gewürzketchup, Pfefferkartoffeln und den Limettendip jeweils separat in Schüsseln oder tiefen Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 23. Juli 2010

Involtini vom Schwarzfeder-Huhn mit Parma-Schinken

Für 4 Personen

4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	4 Scheiben Parma-Schinken, ca. 40 g
4 Schwarzfederhuhnbrüste	20 g Butter	4 Zweige Thymian
18 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
100 ml Geflügel	2 EL Oliven, schwarz	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Parma-Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Die Hühnerbrüste zwischen zwei Folien leicht plattieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Parma-Schinkenwürfel bei mittlerer Hitze anbraten, dann die Schalotten-Knoblauchwürfel dazugeben und mit braten. Die Blätter von zwei Thymianzweigen klein hacken, mit unterheben und die Masse mit Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrüste leicht salzen und pfeffern und die Schinkenfüllung auf den vier Brüsten gleichmäßig verteilen. Die Hühnerbrüste von der spitz zulaufenden Seite anfangen aufzurollen. Jeweils vier bis fünf Scheiben Parmascheiben nebeneinander legen und die Schwarzfederhuhninvoltini einzeln umwickeln. Die überstehenden Enden abschneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Involtini mit den restlichen Thymianzweigen von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa vier bis sechs Minuten garen. Die Involtini circa fünf Minuten ruhen lassen und schräg halbieren. Den Bratsatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Circa um die Hälfte reduzieren lassen und mit den Oliven und Olivenöl abschmecken.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich Bohnengemüse.

Cornelia Poletto am 23. April 2010

Knusprige Enten-Bällchen, Sesam-Ingwer-Soße, Chinakohl

Für 4 Personen

Knusprige Entenbällchen:

400 g Entenbrust	200 g Schweinespeck, fett	2 Zehen Knoblauch
20 g Ingwer, frisch	1 Bund Koriandergrün	1-2 TL Bohnenpaste, schwarz
50 ml Sojasoße	2 Schoten Pfeffer, lang	300 ml Erdnussöl
Chili	Salz	

Sesam-Ingwer-Soße:

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
1 Schote Chili, rot	20 ml Sesamöl	50 g Ingwerhonig
50 ml Sojasoße, hell	100 ml Reiswein	30 g Sesam, hell
1 Chinakohl, klein	Salz	Pfeffer

Knusprige Entenbällchen:

Entenbrust und Schweinespeck in Streifen schneiden und frisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Entenhackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Hälfte des Korianders fein hacken. Das Fleisch mit Ingwer, Knoblauch, Bohnenpaste, Sojasoße und Koriandergrün mischen. Mit Salz, Chili und frisch geriebenem langen Pfeffer würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Hackmasse zu Kugeln formen. Erdnussöl in einem Topf erhitzen und die Bällchen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sesam-Ingwer-Soße:

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras klein schneiden und im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Sesamöl in einem Topf erwärmen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anschwitzen. Ingwerhonig zugeben und so lange erhitzen, bis er flüssig wird. Mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und sämig einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und den gerösteten Sesam zugeben. Vom Chinakohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kopf in feine Streifen schneiden. Entenbällchen auf den Spitzkohl anrichten, mit einem Teil der Soße beträufeln, den Rest dazu servieren. Mit frischem Koriandergrün bestreuen.

Johann Lafer am 20. August 2010

Labskaus von Enten-Brust

Für 4 Personen

200 g Entenbrust, geräuchert	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Lorbeerblätter	8 Wachteleier, frisch	150 g Rote-Bete, gekocht
4 – 6 Essiggurken, klein	200 g Kartoffeln, mehlig	60 g Saiblingkaviar
Gemüsefond	Kalbsfond	Salz
Essig	Zucker	Pfeffer, schwarz
Öl		

Die Entenbrust vom Fett befreien und das Fleisch grob würfeln. Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Kartoffeln schälen, in nussgroße Würfel schneiden und mit dem Entenfett in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern würzen. Mit etwas Gemüsefond auffüllen, Deckel draufgeben und bei mittlerer Temperatur circa sieben Minuten weich schmoren. Inzwischen die Wachteleier vorsichtig auserschlagen, ohne dass der Dotter beschädigt wird (am besten an einer scharfen Kante die Schale aufschlagen und mit einem Messer die Haut anritzen), in einer Schale auffangen und kühl stellen. Die Rote-Bete auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Die Hälfte der Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und den Rest in dünne Streifen. Sind die Kartoffeln fertig, alles auf ein Sieb geben (Flüssigkeit auffangen) und durch die größte Scheibe des Fleischwolfs, mit der Roten Bete und der Entenbrust (ohne Lorbeerblatt) drehen. Die Gurkenwürfel zugeben, mit etwas Kalbsfond, Gurkenwasser und Rote-Bete-Saft die gewünschte Konsistenz (grober Kartoffelbrei) herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und warm stellen. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl erhitzen, salzen und die Eier vorsichtig darin braten. Den Labskaus auf vier Teller verteilen, die Gurkenstreifen darüber verteilen, obendrauf die Eier und den Kaviar geben und schnell servieren.

Tipp:

Ein paar marinierte Blättchen von Friséesalat, Petersilie und Radicchio machen das Geschmackserlebnis perfekt und schmeicheln den Augen.

Ralf Zacherl am 09. April 2010

Mais-Poularde vom Grill mit Okra-Petersilien-Gemüse

Für 4 Personen

Scharfe Gewürzmischung:

0,5 EL Koriander	0,5 EL Kreuzkümmel	0,5 TL Pfeffer, schwarz
0,5 TL Kardamom	0,5 TL Gewürznelken	0,5 TL Zimt

Muskat

Maispoularde:

2 Maispoularden, a 800 g	2 Chilischoten, rot	2 Chilischoten, grün
2 Stangen Zimt	1 Zitrone, gelb	1 Zitrone, grün
Olivenöl	Salz	Pfeffer, zerstoßen

Okra-Petersilien-Gemüse:

400 g Okra	2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone
1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl	Meersalz

Pfeffer

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Scharfe Gewürzmischung:

Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Kardamom, Zimt und eine Prise Muskat mit einem Mörser gut vermengen.

Maispoularde:

Mit einer Geflügelschere das Rückgrat der Maispoularde herausschneiden. Die Flügelspitzen, überschüssige Haut und Fett abschneiden. Mit einem dicken Messer den Hals- oder Gabelknochen in zwei Stücke schneiden und das Huhn platt drücken. Die Haut einschneiden und sowohl die Beine als auch die Flügel hineinstülpen. Die Brustfilets am Halsknochen einschneiden und jeweils eine grüne und eine rote Chilischote sowie in die Mitte eine Zimtstange spicken. Nun eine Grillpfanne erhitzen und das eingeölte Huhn leicht schräg mit der Hautseite drauf legen. Etwa drei Minuten braten, dann in die entgegengesetzte Schräge legen und weitere zwei bis drei Minuten braten. Dann die Innenseite der Poularde mit der Gewürzmischung bestreuen, salzen und pfeffern. Mit einer Reibe die Schale beider Zitronen drüber reiben und mit der Hautseite nach oben in eine Bratpfanne legen. Die Haut mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken. Noch etwas Abrieb- und Saft der Zitronen über die Poularde geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten braten. Die Hautseite kurz vor dem Anrichten pfeffern.

Okra-Petersilien-Gemüse:

Die Okrastiele entfernen, waschen, trocknen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. In heißem Olivenöl schön fest anbraten. Dann erst den gehackten Knoblauch und etwas Zitronensaft dazu geben. Eine Minute gehen lassen und dann Zitronenabrieb, Petersilie, Meersalz und Pfeffer hinzugeben.

Lea Linster am 11. Juni 2010

Mais-Poularden-Curry 1001 - Nacht mit Rosen-Reis

Für 4 Personen

Reis:

200 g Basmatireis Rosenblütensalz 12 Rosen, essbar, rot, BIO

Curry:

2 Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch	20 g Ingwer
1 Schote Chili, grün, mild	1 Schote Chili, rot, scharf, klein	1 EL Zucker, braun
2 cm Zimtrinde	1 Orange, unbehandelt	0,5 TL Kreuzkümmel
4 EL Rapsöl	600 g Maispoulardenbrust	150 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	50 ml Kokosmilch	2 Schoten Paprika, rot
2 Stangen Sellerie	1 Limette	Salz

Reis:

Den Reis mit einer Prise Rosenblütensalz und 500 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis 15 bis 18 Minuten fertig garen. Blütenblätter von vier Rosen von der Knospe entfernen und unter den Reis mischen.

Curry:

Die Schale der Orange abreiben. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln, Ingwer fein reiben. Chilischoten halbieren, entkernen und grob würfeln. Alles zusammen mit dem Zucker, der Zimtrinde, dem Orangenabrieb, dem Kreuzkümmel und zwei Esslöffel Öl in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Maispoulardenbrüste in Stücke schneiden und im restlichen Öl von allen Seiten anbraten. Die Currypaste zugeben und ein bis zwei Minuten anrösten. Mit Geflügelfond, Sahne und Kokosmilch ablöschen und einkochen lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist. Die Paprika putzen, waschen, schälen und entkernen. In Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, die Fäden abziehen und in Streifen schneiden. Beides in das Curry geben und darin einige Minuten bissfest garen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Rosenreis und Curry auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Rosenblüten garnieren und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2010

Mit Garnelen gefüllte Ente auf Ingwer-Weißkohl

Für 4 Personen

Weißkraut:

0,5 Kopf Weißkraut	1 – 2 EL Honig	150 g Möhren
150 g Knollensellerie	80 g Butter	0,3 l Geflügelfond
60 g Ingwer	0,5 Bund Blattpetersilie	1 – 2 Spritzer Essig
Butter, kalt	Salz	

Ente:

4 Entenbrüste, weiblich	6 Riesen-Garnelen, Wildfang	0,5 TL Curry
6 Shiitakepilze	0,5 Bund Schnittlauch	100 g Fleischbrät (Farce)
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Glasnudeln:

1 Packung Glasnudeln	Öl	Salz
----------------------	----	------

Das Weißkraut:

Das Weißkraut putzen, den Strunk und die dicken Blattstiele entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden und mit Salz und Honig leicht marinieren. Möhren und Sellerie schälen, in feine Würfel schneiden und ebenso marinieren. Nun in einem Schmortopf das Weißkraut mit einem Drittel der Butter farblos anschwitzen, mit etwas Geflügelfond ablöschen, den Deckel drauf setzen und circa zwölf Minuten bei kleiner Flamme schmoren. Wenn der Kohl noch einen leichten Biss hat, den Ingwer ohne Schale hinein reiben und das restliche Gemüse zugeben. Kurz vor dem Servieren den Fond mit etwas kalter Butter binden, mit Essig abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Ente:

Zunächst die Entenbrust von Federkielen befreien, danach die Fettseite mit einem scharfen Messer in Rautenform leicht einschneiden. Nun mit dem Messer von der breiten Seite eine schöne Tasche schneiden. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Curry und Pfeffer würzen. Die Shiitakepilze in kleine Würfel schneiden, anbraten, würzen und auf Küchenpapier entfetten. Danach die Pilze und die Garnelen mit dem geschnittenen Schnittlauch unter das Fleischbrät rühren und mit Hilfe einer Spritztüte die Farce in die vier Brüste füllen. Die Ente von außen würzen und in einer Pfanne von der Fleischseite zunächst eine Minute anbraten, danach auf die Fettseite legen und für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Heraus nehmen, umdrehen und ruhen lassen. Danach für circa sechs bis acht Minuten nochmals auf einem Rost, mit der Fettseite nach oben, bei mittlerer Grillstufe in den Backofen geben (bitte nicht schwarz werden lassen). Kurz ruhen lassen.

Glasnudeln:

Die Nudeln werden in der Friteuse mit Öl bei circa 170 Grad kurz gebacken. Sobald sie im Öl sind, gehen sie auf wie Popkorn. Danach heraus nehmen, auf Küchenpapier legen und leicht salzen. Zu dem Gemüse und der Ente servieren.

Tipps:

Wer die Füllung softer haben möchte, kann noch einen Löffel geschlagene Sahne unter das Brät rühren, bevor die anderen Bestandteile zugefügt werden. Ist der Tascheneingang der Brust sehr groß, kann man versuchen die Öffnung mit einer Rouladennadel zu schließen. Ist noch etwas Füllung übrig, kann man sie circa zehn Minuten vor dem Anrichten als kleine Bällchen zum Kraut geben. Das Gemüse kann man ohne Probleme auch einen Tag früher vorbereiten, so hat man später nicht so viel Stress und Kraut schmeckt durchgezogen sogar besser als schlechter.

Ralf Zacherl am 17. Dezember 2010

Rosa gebratene Enten-Brust mit Balsamico-Erdbeer-Soße

Für 4 Personen

Entenbrust:

2 Barbarieentenbrüste 1 EL Öl 4 EL Butter, braun
Chilisalز, mild

Kartoffel-Püree:

250 g Pastinaken 120 ml Milch 2 EL Butter, braun
500 g Kartoffeln, mehlig 600 ml Geflügelbrühe 1 Lorbeerblatt
1 Chilischote, getrocknet Muskatnuss Salz

Zuckerschoten:

120 g Zuckerschoten 2 – 3 EL Geflügelbrühe 1 EL Butter
1 EL Butter, braun Trüffel, schwarz Chilisalز, mild, Salz

Balsamico-Erdbeer-Soße:

2 TL Puderzucker 150 ml Rotwein, kräftig 1 TL Sojasoße
1 EL Balsamico, alt, mild 1 Splitter Zimtrinde 0,25 Schote Vanille
0,5 Zehe Knoblauch 1 – 2 Scheiben Ingwer 1 Erdbeere
1 EL Butter, kalt

Entenbrust:

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. In die untere Einschubleiste des Backofens ein Ofengitter mit Abtropfblech schieben. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer über Kreuz einritzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze gut fünf Minuten kross anbraten. Die Entenbrust wenden, einige Sekunden weiter braten und aus der Pfanne nehmen. Auf den Ofenrost legen und in gut 30 Minuten rosa garen. Zum Fertigstellen in einer Pfanne bei sehr milder Hitze die braune Butter erwärmen und mit Chilisalز würzen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, kurz in der braunen Butter wenden und sofort anrichten.

Kartoffel-Püree:

Die Pastinaken schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auf einem Sieb abgießen und die Pastinaken mit der heißen Milch und der warmen braunen Butter glatt mixen. Die Kartoffeln schälen und in der Brühe mit einem Lorbeerblatt und Chili weich kochen, auf einem Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Durch eine Kartoffelpresse passieren, mit dem Pastinakenpüree in einen Topf geben, mit einem Teigschaber vermischen und erhitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

Zuckerschoten:

Die Zuckerschoten quer in dünne Streifen von circa zwei Millimeter Dicke schneiden. In Salzwasser knapp eine Minute kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zum Fertigstellen in einer Pfanne die Brühe erwärmen und die Zuckerschotenstreifen darin erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen. Den Trüffel in dünne Scheiben hobeln und in brauner Butter erhitzen.

Balsamico-Erdbeer-Soße:

In einem kleinen Topf den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Die Sojasoße mit dem Balsamico hinzufügen. Knoblauch und Erdbeere in Scheiben schneiden. Zimt, Vanille, Ingwer und Knoblauch mit den Erdbeerscheiben einlegen und noch einige Minuten darin ziehen lassen, anschließend entfernen und die Butter in die Soße rühren. Je einen Löffel Püree in die Mitte eines warmen Tellers setzen. Mehrere kleine Löffel von den Zuckerschoten außen herum anrichten, mit Trüffelscheiben garnieren und etwas Soße auf die Zuckerschoten träufeln. Die Entenbrustscheiben an das Püree anlegen.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2010

Stubenküken unterm Ziegelstein mit Artischocken

Für 4 Personen

4 Stubenküken, a 350 g	8 Zweige Thymian	12 Zwiebeln, klein
4 Zehen Knoblauch, jung	4 Ziegelsteine, schwer	12 kleine Artischocken
300 g Erbsen, in der Schote	2 Kopfsalate	50 g Butter
Olivenöl	Salz	Zucker
Pfeffer		

Den Backofen 175 bis 180 Grad vorheizen.

Den Rücken der Stubenküken mit der Geflügelschere der Länge nach durchtrennen. Das Küken plattdrücken, mit Olivenöl einstreichen und rundherum salzen und pfeffern. Ein tiefes Ofenblech oder einen flachen Bräter mit Olivenöl einstreichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit dem Thymian in den Bräter geben. Die Küken aufgeklappt mit der Brust nach oben auf das Blech legen. Die Ziegelsteine waschen, in Alufolie wickeln und die Küken damit beschweren. Das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten braten. Kurz vor Ende des Garvorgangs die Ziegelsteine entfernen und die Küken noch kurz unter dem Grill Farbe nehmen lassen. Die Küken nach Wunsch noch etwas in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Inzwischen die Pöweraden putzen, halbieren, in einer tiefen Pfanne kross braten und salzen. Die Erbsen auspalen, blanchieren, abschrecken und aus der feinen Haut pulen. Den Kopfsalat waschen, trocknen, in Streifen schneiden. Die Erbsen in Butter anschwanken, salzen und zuckern. Die Kopfsalatstreifen einschwenken und mit den kleinen Artischocken zu den ausgelösten Stubenküken reichen.

Tipp:

Wenn Sie eine Soße zum Stubenküken haben wollen, löschen Sie den Bratensatz mit Wein ab und lassen sie kurz durchkochen. Zuletzt kalte Butter in Flöckchen in die kochende Soße rühren. Die Soße eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 19. März 2010

Hack

Chili-Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Ingwer-Salat

Für 4 Personen

Eingelegter Ingwer:

200 g Ingwer 100 ml Reissessig 130 g Zucker
Salz

Pflanzerl:

80 g Toastbrot 100 ml Milch 0,5 Zwiebel
1 EL Öl 250 g Kalbshackfleisch 250 g Schweinehackfleisch
2 Eier 1 TL Chiliflocken, mild 2 TL Senf, scharf
0,5 Zitrone, unbehandelt 0,5 Orange, unbehandelt 1 TL Majoran, getrocknet
1 EL Petersilie, glatt 100 g Weißbrotbrösel Öl
Pfeffer Muskatnuss Salz

Kartoffelsalat:

1 kg Kartoffeln, fest 0,5 EL Kümmel, ganz 1 Zwiebel, klein
400 ml Geflügelbrühe 3 EL Rotweinessig 1 EL Senf, scharf
1 Prise Chili, mild 1 Prise Zucker 3 EL Butter, gebräunt
1 Gurke 100 g Ingwer, eingelegt

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke in Scheiben hobeln. Den eingelegten Ingwer klein schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in etwas bei milder Hitze glasig anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf, verrühren, mit Salz, Chili und Zucker würzen und eine handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Gurken und Ingwer hinein rühren.

Eingelegter Ingwer:

Für den eingelegten Ingwer den Ingwer schälen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit 380 Milliliter Wasser, dem Reissessig, dem Zucker und eineinhalb Teelöffel Salz in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zwei Esslöffel eingelegten Ingwer und ein bis zwei Esslöffel.

Pflanzerl:

Jeweils etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Petersilie grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat, Chiliflocken, Senf, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, Majoran, Zwiebelwürfeln und Petersilie mischen. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in Weißbrotbrösel wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Den Kartoffelsalat auf lauwarmen Tellern anrichten und die Pflanzerl darauf legen.

Alfons Schuhbeck am 03. Dezember 2010

Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße

Für 4 Personen

Fleischbällchen:

1 Karotte	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Thymian	1 Zehe Knoblauch	500 g Hackfleisch
100 g Brötchen	4 EL Milch	1,5 TL Salz
Pfeffer	Butterschmalz	

Ofen-Tomatensoße:

300 g Cherrytomaten	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano	1 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer		

Anrichten:

250 g Spaghetti	0,5 Bund Petersilie	50 g Parmesan
-----------------	---------------------	---------------

Fleischbällchen:

Die Karotte putzen und in feine Würfel schneiden. Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Knoblauch putzen und fein hacken. Das Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und zerbröseln. Hackfleisch, Brötchen, Karotte, Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und zu Walnuss großen Kugeln formen. In heißem Butterschmalz circa vier Minuten braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ofen-Tomatensoße:

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Anrichten:

Spaghetti al dente kochen und auf Tellern anrichten. Soße und Fleischbällchen darauf geben, mit „roten Mützen“ und Parmesanspänen verschönern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010

Fleisch-Pflanzerl-Drache

Für 4 Personen

1 Brötchen, altbacken	500 g Hackfleisch	2 Eier
1 TL Senf	3 EL Butterschmalz	400 g Kartoffeln
125 g Butter	2 Äpfel	1 Bund Blattpetersilie
Milch	Salz	

Das Brötchen in kleine Stücke schneiden, mit einem Schuss warmer Milch überbrühen und mit dem Hackfleisch, Salz, Eiern und Senf vermischen. Die Masse in kleine Fleischküchle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten circa sechs Minuten langsam gar braten. Die Kartoffeln schälen, kochen, durch ein Sieb drücken und mit Butter und einem Schuss heißer Milch zu einem Püree verrühren, mit Salz würzen. Die Petersilie abzupfen und in heißem Butterschmalz kross

frittieren (Achtung: Spritzgefahr!). Die Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Die Fleischpflanzerl samt Püree zu einem „Drachen“ anrichten. Augen und Nase aus Fleischküchle beziehungsweise Apfel, sowie Rückenschuppen aus Apfelspalten und frittierte Petersilie als Haare dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. Juli 2010

Lasagne mit Rinder-Hack alla Poletto

Für 4 Personen

Für Béchamelsoße:

100 g Butter	50 g Mehl	0,5 l Milch
50 g Parmesan	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Für Steinchampignons:

400 g Steinchampignons	2 Schalotten	0,5 Zehe Knoblauch
2 EL Butter	1 EL Pilzgewürz	Salz, Pfeffer

Für Bolognese:

4 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	100 g Möhre
100 g Staudensellerie	20 g Butter	2 EL Olivenöl
100 g Tiroler Speck	800 g Rinderhackfleisch	250 g Tomaten, Dose
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei
1 Lorbeerblatt	250 ml Rotwein, trocken	100 ml Portwein, rot
2 EL Oliven, schwarz	Meersalz, Pfeffer	

Für Tomatensugo:

800 g Tomaten, reif	1 Dose Tomaten, geschält	1 Gemüsezwiebel
1 Zehe Knoblauch	3 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 – 2 Zweige Basilikum	Pfeffer, Meersalz	

Für Fertigstellung:

1 EL Butter	500 g Blätter Lasagne	150 g Parmesan
Thymianblätter		

Béchamelsoße:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam ein sieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Steinchampignons:

Die Steinchampignons putzen, gegebenenfalls kurz waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Steinchampignons dazugeben und kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürz abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bolognese:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. In einem breiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch und die Speckscheibe darin unter Rühren anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Gewürfeltes Gemüse zufügen, einige Minuten mit braten, nochmals mit Meersalz und Pfeffer würzen. Abgetropfte Dosen-Tomaten entkernen und zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben, dabei mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Rosmarin, Thymian und Salbei waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Mit Rot- und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze circa eine Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser zugeben. Speckscheibe herausnehmen. Oliven entsteinen, würfeln, zur Bolognese geben und alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Tomatensugo:

Frische Tomaten waschen und grob würfeln und die Stielansätze entfernen. Dosen-Tomaten auf ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Dosen-Tomaten ebenfalls grob würfeln und dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch in

feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Meersalz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosen-Tomaten samt Saft zugeben. Das Basilikum zufügen und die Soße ohne Deckel circa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Basilikum entfernen. Die Tomatensoße durch die flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) drehen, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben. Oder die Soße durch ein feines Sieb passieren. Nochmals aufkochen lassen und mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Jetzt abwechselnd Lasagneblätter, Tomatensugo, Bolognese, Steinchampignons und Béchamelsoße schichten. Abschließend mit Béchamelsoße, gehacktem Thymian und fein geriebenem Parmesan enden. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Tipp:

Sehr grob durchgedrehtes Fleisch ist typisch für eine Original-Bolognese. Wenn Sie es bei Ihrem Schlachter nicht bekommen sollten, kaufen Sie ein Stück Fleisch aus Keule oder Schulter und würfeln Sie es mit einem scharfen Messer möglichst fein. Die Mühe lohnt sich.

Cornelia Poletto am 27. August 2010

Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

Schwäbische Maultaschen:

800 g Weizenmehl	8 Eier	5 Pck. Tintenfischfarbe
50 ml Wasser	Olivenöl	Salz
Mehl		

Füllung:

400 g Spinat	1 Schalotte	1,5 Brötchen, altbacken
50 g Sahne	400 g Hackfleisch, Kalb	0,25 Bund Petersilie
2 Eier	1,5 l Fleischbrühe	1 EL Schnittlauchröllchen
0,25 TL Salz	Pfeffer, weiß	

Morchelrahmsoße:

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Schwäbische Maultaschen:

400 Gramm Mehl, vier Eier, Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Tintenfischfarbe, etwas Olivenöl, Salz, restliches Mehl und Eier ebenfalls zu einem Teig verkneten. Beide Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Den schwarzen und den weißen Nudelteig mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den schwarzen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den „Zebrateig“ noch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Füllung:

Den Spinat putzen und waschen. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Spinat anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und grob hacken. Die Brötchen in erhitzter Sahne einweichen und anschließend mit dem Hackfleisch, Spinat, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und der Länge nach auf der Mitte des Nudelteiges dressieren. Den Teig umklappen und mit einem Holzlöffel die Maultaschen in gewünschter Größe portionieren. Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa zehn Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Morchelrahmsoße: Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010

Innereien

Kalb-Leber mit gebackener Blutwurst und Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, mehlig	8 Zehen Knoblauch	80 g Butter
Muskatnuss	Milch	Salz

Petersilie:

8 Zweige Blattpetersilie	Pflanzenöl zum Frittieren
--------------------------	---------------------------

Kalbsleber:

500 g Kalbsleber, geputzt	200 g Blutwurst	8 Zweige Majoran
2 Äpfel	2 TL Honig	3 – 5 EL Balsamico, dunkel
40 g Butter, kalt	Pfeffer	Meersalz
Olivenöl	Mehl	

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln und die Knoblauchzehen schälen. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren, vierteln und mit den ganzen Knoblauchzehen in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, circa fünf Minuten ausdampfen lassen, die Butter zugeben, etwas Milch und mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln stampfen. Den Stampf mit Milch zur gewünschten Konsistenz führen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Petersilie:

Die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und in heißem Pflanzenöl bei 170 Grad knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier entfetten.

Kalbsleber:

Die Leber nochmals kontrollieren, wenn nötig dicke Adern entfernen. Die Blutwurst in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den gewaschenen Majoran zupfen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und in circa einen Zentimeter starke Scheiben schneiden. Die Äpfel in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Kalbsleber pfeffern, leicht mehlieren und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren. Honig und Majoran zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit der Butter binden. Die Äpfel zur Leber geben, diese jetzt salzen. Die Blutwurst leicht mehlieren und kross in einer heißen Pfanne braten. Nun Kartoffelstampf, Leber, Blutwurst und Apfel abwechselnd auf vier Teller schichten. Blattpetersilie darüber geben, den gebundenen Fond drumherum und schnell servieren.

Tipp:

Es ist von Vorteil, wenn man zum Schluss nicht alleine am Herd steht, denn es passieren sehr viele Dinge gleichzeitig. Wichtig: Dieses Gericht immer auf heißen Tellern servieren, da das Anrichten doch etwas länger dauert.

Ralf Zacherl am 30. April 2010

Süß-saure Kalb-Nieren nach Oma Seppi

Für 4 Personen

Süß-saure Nierchen:

600 g Kalbsnieren, küchenfertig	8 Schalotten, geschält	2 EL Rapsöl
1 EL Butter	4 EL Rübenkraut	4 EL Balsamico-Essig
4 Zweige Thymian	400 ml Kalbsfond, dunkel	2 EL Butterflocken, kalt
Salz	Pfeffer	

Spätzle:

400 g Spätzle	1 EL Butter	Meersalz
---------------	-------------	----------

Süß-saure Nierchen:

Die Kalbsnieren kurze Zeit wässern lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Schalotten zuerst längs halbieren und in Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und die Butter und das Rübenkraut dazugeben. Leicht karamellisieren lassen und die Schalotten und Thymianzweige darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamico ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle:

Spätzle in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Butter vermengen. Mit Meersalz abschmecken und mit den Nierchen servieren.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2010

Kalb

Blumenkohl polnisch mit gebratenem Kalb-Filet

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet, 700 g	30 g Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
0,5 Knolle Knoblauch	1 Zweig Thymian	Salz
Pfeffer		

Blumenkohl:

1 Blumenkohl, ca. 900 g	Salz
-------------------------	------

Soße:

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Butterschmalz dem Thymian, dem Rosmarin und der Knoblauchknolle von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen.

Blumenkohl:

Blumenkohl putzen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen.

Soße:

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen. Eier in kochendem Wasser neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eiweiß hacken, Eigelb durch ein feines Sieb streichen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Petersilienblätter hacken. Inzwischen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Semmelbrösel darin unter Rühren goldgelb rösten. Zitronensaft und -schale, Petersilie und Eiweiß untermischen. Salzen und pfeffern. Blumenkohl abgießen, auf einer großen Platte anrichten, mit der Bröselbutter beträufeln und mit dem Eigelb bestreuen. Kalbsfilet in Tranchen schneiden, mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Zusammen mit dem Champignonrahm zum Blumenkohl geben und servieren.

Johann Lafer am 09. April 2010

Gebratener Steinpilz-Semmel-Strudel mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Strudel:

0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Steinpilze, fest	1 – 2 TL Butter, braun
0,25 Bund Petersilie	100 g Toastbrot, entrindet	100 ml Milch
1 Ei	6 EL Portwein	0,5 TL Senf, scharf
1 Prise Majoran	300 g Kalbsbrät	1 EL Butter, braun
Butter für die Ringe	Kümmel, gemahlen	Pfeffer schwarz
Chilipulver, mild	Muskatnuss	Salz

Kopfsalat:

2 Kopfsalatherzen	8 Radieschen	2 Eier
80 ml Brühe	2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
50 g Sauerrahm	Salz	Pfeffer
Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Strudel:

Schale von der Zitrone abreiben. Die Steinpilze gründlich putzen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum ein bis zwei Minuten anbraten. Die Petersilie fein schneiden und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel und einer Messerspitze Zitronenabrieb würzen und auskühlen lassen. Den Portwein bis auf ein bis zwei Esslöffel einköcheln und auskühlen lassen. Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsbrät mit der Milch, Ei, Senf und Portwein glatt rühren. Die Steinpilze mit den Toastbrotwürfeln hinein rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chili würzen. Eine Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen, die Steinpilzmasse einfüllen und die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Die Form stürzen und den Strudel in Scheiben schneiden. In brauner Butter auf beiden Seiten anbraten.

Kopfsalat:

Den Kopfsalat waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier zehn Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und vierteln. Brühe mit Essig, Olivenöl und Sauerrahm aufmixen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Dressing marinieren, mit Radieschen, Eiern und dem Strudel anrichten.

Alfons Schuhbeck am 27. August 2010

Gefüllte Paprikaschote mit Kalb-Filet

Für 4 Personen

14 Schoten Paprika, rot	4 Zehen Knoblauch	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	40 ml Olivenöl	150 g Basmatireis
0,5 Bund Kerbel	700 g Kalbsfilet	1 TL Zucker
3 Schalotten	3 Zweige Basilikum	4 Kapernäpfel
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Dijon Senf	3 Eier
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	50 ml Olivenöl
1 Metallring (6 cm)	Öl für den Ring	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Von vier Paprikaschoten einen Deckel abschneiden. Diese Schoten zusammen mit vier weiteren vierteln, entkernen und auf ein Backblech geben. Knoblauch, Thymian und Rosmarin grob hacken und über den Paprikavierteln und Deckel verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten garen. Anschließend zwei Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann schälen. Basmatireis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Mit einer Prise Salz und 400 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei milder Hitze quellen lassen, bis der Reis gar ist. Den Kerbel fein hacken und unter den Reis heben. Kalbsfilet klein hacken und mit einem halben Teelöffel Salz und Zucker gut vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken, kalt stellen und zehn Minuten durchziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Vier Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest des Basilikums abrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Vier Kapernäpfel fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen. Das Fleisch mit Senf, einem Eigelb, Schalotten, gehackten Kapernäpfeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die restlichen sechs Paprikaschoten entkernen und in einer Saftzentrifuge entsaften, den Saft auffangen und in einem Topf erhitzen. Einen Metallring innen leicht einölen. Etwas Kalbstatar als Boden hinein geben. Mit zwei geschmorten Paprikavierteln bedecken. Eine Schicht Reis auf die Paprikaviertel streichen. Den Ring abziehen. Zuletzt mit dem geschmorten Deckel verschließen. Auf diese Weise drei weitere Tatarküchlein herstellen. Die Paprikatürmchen in tiefe Teller setzen. Den heißen Paprikasaft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Olivenöl aufmixen. Den Saft heiß in die Teller gießen.

Johann Lafer am 19. November 2010

Kalb-Filet Mignon mit Rosmarin-Mirabellen

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet	3 EL Butter, geklärt	6 Zehen Knoblauch
1 Strauß Thymian	2 dl Kalbsjus	Salz
Pfeffer		

Mirabellen:

400 g Mirabellen	2 EL Butter	3 EL Zucker
1 Zitrone	0,5 Bund Rosmarin	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet schnüren, damit es eine schöne Form behält. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne die geklärte Butter erhitzen und das Kalbsfilet darin gut anbraten. Knoblauch und Thymian dazu geben und tüchtig mit der Butter übergießen. Das Filet etwa acht Minuten lang anbraten und dann in für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Anschließend auf einem Tortenrost ruhen lassen. Den Kalbsjus erhitzen und mit dem Bratsaft vermischen.

Mirabellen:

Die Mirabellen entsteinen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Mirabellen dazu geben, sautieren, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Einige Spritzer Zitronensaft und den Rosmarin dazu geben. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Lea Linster am 16. Juli 2010

Rohmariniertes Kalb-Filet grün-gelb-rot-braun

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, fertig

Grün:

1 Limone 2 EL Olivenöl 1 Bund Kerbel
1 TL Wasabi

Gelb:

1 Orange 1 TL Currypulver 1 Stck. Ingwer
1 Msp. Safran 1 EL Crème-fraîche 1 EL Zitronenöl

Rot:

1 Schote Chili, klein 1 Schote Paprika, rot 1 TL Tomatenessig
4 Kirschtomaten 1 EL Olivenöl

Braun:

1 EL Balsamico, alt 1 TL Sonnenblumenöl 1 TL Kürbiskerne, geröstet
1 TL Meersalz Pfeffer, schwarz

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet mit einem Messer in dünne Tranchen schneiden. Mit der Messerseite zu einem dünnen Carpaccio „ausstreichen“, auf längliche Teller verteilen und jeweils ein viertel mit „Grün“, „Gelb“, „Rot“ und „Braun“ abschmecken.

Grün:

Die Limone auspressen, die Schale abreiben. Olivenöl, Wasabi, Limonensaft und Limonenabrieb zu einer Vinaigrette anrühren, auf das Filet geben und mit Kerbel dekorieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gelb:

Orangenfilets herausschneiden und auf einem Teller im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten schmoren. Orange auspressen, Saft mit Curry, etwas gehacktem Ingwer und Safran erwärmen und in die Crème-fraîche einrühren. Tröpfchenweise auf das Fleisch geben und mit Zitronenöl abrunden.

Rot:

Kirschtomaten vierteln, Chili fein schneiden, Paprika schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenessig mit Chili und Paprika anrühren, auf das Fleisch geben und mit den geviertelten Tomaten garnieren.

Braun:

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sonnenblumenöl und Balsamico beträufeln, mit Kürbiskernen garnieren.

Alexander Herrmann am 19. Februar 2010

Lamm

Gam-Rücken im Bauernbrot gebraten, Spargel-Morchel-Gemüse

Für 4 Personen

Gamsrücken:

500 g Gamsrücken, entseht	1 – 2 EL Dijon-Senf	8 Scheiben Bauernbrot
1 EL Chilusalz	Szechuan-Pfeffer	Pfeffer, grün
Rosa Beeren	Kubebenpfeffer	Pfeffer, schwarz
Öl		

Spargel:

12 Stangen Spargel, weiß	4 Stangen Spargel, grün	1 TL Puderzucker
200 g Morcheln, klein	2 cl Sherry	50 ml Sahne
1 – 2 EL Butter, braun	Brühe	Chilusalz

Soße:

1 TL Puderzucker	150 ml Rotwein	150 ml Wildfond
1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch	3 Scheiben Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	1 – 2 EL Butter, kalt	0,5 Schote Vanille
Wildgewürz		

Gamsrücken:

Szechuan-Pfeffer, grünen Pfeffer, rosa Beeren, Kubebenpfeffer und den schwarzen Pfeffer in eine Pfeffermühle geben. Den Gamsrücken dünn mit Dijon-Senf bestreichen und mit dem Pfeffer würzen. Mit dem Bauernbrot einwickeln und in einer Pfanne im Öl rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf einem Ofengitter mit untergelegtem Abtropfblech je nach Größe circa 30 bis 40 Minuten rosa durchziehen lassen. In der Mitte halbieren und mit Chilusalz würzen.

Spargel:

Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Das holzige Ende entfernen und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, den Spargel zugeben, mit Brühe aufgießen und den Spargel darin weich dünsten. Die Morcheln in kaltem Wasser kurz waschen, abtropfen lassen und zum Spargel geben. Mit dem Sherry ablöschen, etwas reduzieren lassen und die Sahne hinzufügen. Die braune Butter zugeben und mit Chilusalz würzen.

Soße:

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke sämig binden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Knoblauchscheiben, Ingwer und die Orangenschale einlegen, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Prise Wildgewürz und Vanille würzen, salzen und die Butter hinein rühren. Nach einigen Minuten durch ein Sieb abgießen.

Alfons Schuhbeck am 14. Mai 2010

Heu-Suppe mit im Heu gegartem Gam-Rücken

Für 4 Personen

Gamsrücken:

2 Stränge Gamsbockrückenfilet	1 Knolle Knoblauch	Olivenöl
Heu	Salz	Pfeffer

Heusuppe:

1 l Gemüsebrühe	3 Zehen Knoblauch	0,5 Bund Rosmarin
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Oregano	0,5 Bund Majoran
2 Zwiebeln	2 Karotten	1 Bund Frühlingslauch
40 g Graupen, fein	0,5 Kopf Sellerie	75 g Butter
100 ml Sahne	60 g Scheiben Bündnerfleisch	Heu
Olivenöl	Salz	Muskatnuss
Pfeffer		

Gamsrücken:

Gamsbockrückenfilet putzen und die Abschnitte für die Heusuppe aufbewahren. Das Filet scharf von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Wasser und die halbierte Knoblauchknolle in einen Dampfgarer geben und auf 80 bis 100 Grad erhitzen. Etwas Heu auf dem Garblech verteilen, darauf das angebratene Filet legen und circa acht Minuten dämpfen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Heusuppe:

Zwiebeln, Karotten, Frühlingslauch und Sellerie putzen und in feine Streifen schneiden. Das Heu mit etwas Olivenöl andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Rosmarin, Thymian, Oregano, Majoran, Knoblauchzehen und die Gamsrückabschnitte hinzufügen. Die Reste des geschnittenen Gemüses ebenfalls dazu geben, kurz aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Graupen in 20 Gramm Butter anrösten und mit der passierten Heu-Bouillon auffüllen, eine Stunde leicht köcheln lassen. Die Hälfte der Sahne dazu geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsestreifen mit Salz und Pfeffer würzen, in der restlichen Butter anbraten und zu der Suppe geben. Die restliche Sahne steif schlagen, mit etwas Salz und Muskatnuss würzen und kurz vor dem Servieren darunter ziehen. Die Suppe in einen Teller geben und den Gamsrücken aufgeschnitten in die Suppe legen. Dazu das Bündnerfleisch servieren.

Tim Mälzer am 19. Februar 2010

Lamm-Karree mit Gewürz-Kraut-Spaghetti

Für 4 Personen

200 g Rotkohl	1 Zitrone, unbehandelt	100 ml Rotwein
2 EL Balsamico	1 EL Sojasoße	50 ml Orangensaft
1 Knolle Ingwer	2 Zweige Thymian	320 g Spaghetti
2 Lammkarree	150 ml Olivenöl	1 Bund Petersilie, frisch
2 EL Schnittlauchröllchen	Kapernäpfel	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	Salz
Zucker	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Salzen und zuckern. Die Schale der Zitrone abreiben, Den Saft auspressen. Den Rotwein, Balsamico, Sojasoße und Orangensaft dazugeben und mit dem Zitronenabrieb, fein geriebenem Ingwer und Thymian mindestens eine Stunde ziehen lassen. Das Lammkarree in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rosa garen. Den Rotkohl abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Rotkohl dazugeben, durchschwenken und mit dem Marinierfond aufgießen. Weich kochen lassen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti „al dente“ garen. Die Spaghetti abgießen und mit dem Rotkohl durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Frankfurter Salsa Verde die Petersilie und zwei Kapernäpfel klein hacken. Anschließend mit 150 Milliliter Olivenöl und den Schnittlauchröllchen verrühren und kurz vor dem Servieren mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, in Koteletts aufschneiden und auf die Pasta legen, mit Kapernäpfeln garnieren und mit der Salsa Verde servieren.

Cornelia Poletto am 10. Dezember 2010

Lamm-Rücken im Brot-Mantel, confierte Tomaten

Für 4 Personen

Lammrücken:

2 Stränge Lammrücken	4 Tramezzini	400 g Wurstbrät, fein
0,2 l Sahne, 35%	1 Zitrone, unbehandelt	Kräuter-der-Provence
Pfeffer, schwarz	Salz	Öl

Gegrillte Zucchini-scheiben:

4 Zucchini, klein	Kräuter-der-Provence	Olivenöl
-------------------	----------------------	----------

Confierte Tomaten:

400 g Flaschenkirschtomaten	2 EL Zucker	0,5 Bund Salbei
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	1 Knolle Knoblauch

Pfefferhippe:

80 g Butter, weich	80 g Mehl	80 g Puderzucker
2 Eier	Pfeffer, schwarz (geschrotet)	

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kurz anbraten. Die Tramezzini mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Das Wurstbrät mit etwas Sahne und Zitronensaft glatt rühren und nach Belieben die Kräuter-der-Provence unterarbeiten. Das Wurstbrät dünn auf die Fläche der Tramezzini streichen und das Lammrückenfilet in die Mitte des Brotes legen, die Platte auf ein Stück Folie, die etwas größer ist als die Brotplatte, legen. Das Brot mit dem Lammrückenstrank vorsichtig aufrollen und die Folie fest darum wickeln und so eingewickelt im Kühlschrank lagern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Lamm-Brotrolle anbraten und anschließend für circa sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt fünf Minuten ruhen lassen.

Gegrillte Zucchini-scheiben:

Die Zucchini in Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne mit wenig Olivenöl anbraten und mit Kräutern der Provence würzen.

Confierte Tomaten:

Kleine Flaschentomaten kurz in kochendes Wasser geben und anschließend in Eiswasser abschrecken, um danach die Haut von den Tomaten zu ziehen. Einen Topf Wasser mit Zucker erwärmen und Salbei, Thymian, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen. Die Tomaten circa 20 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Pfefferhippe:

Butter, Mehl, Puderzucker und Eiweiß mit einem Schneebesen glatt rühren und zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse dünn, gegebenenfalls mit einer Schablone, auf ein Backpapier streichen, mit frisch geschrotetem schwarzen Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backofen goldgelb ausbacken. Die Lammrolle schräg aufschneiden und die Zucchini und die Tomaten darum legen. Die Pfefferhippe anlegen.

Tim Mälzer am 12. März 2010

Lemon-Myrthe-Lamm-Rücken mit Honig, Granny-Smith-Äpfel

Für 4 Personen

Lamm:

2 Lammrücken, getrimmt	1 TL Lemon-Myrthe	0,5 TL Kubebenpfeffer
1 EL Butterschmalz	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
4 EL Leatherwood-Honig	1 Bund Pfefferminze	Meersalz

Äpfel:

600 g Granny-Smith-Äpfel	1 Zitrone	0,5 TL Chiliflocken
5 EL Hibiskus-Sirup	8 Hibiskusblüten	Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lamm:

Den Lammrücken mit Salz, Lemon-Myrthe und Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit Knoblauch und Rosmarin fünf Minuten anbraten. Mit Honig bestreichen und im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten garen, dabei mit Honig bestreichen. Zehn Minuten unter der Folie ruhen lassen und anschließend noch mal kurz in der Pfanne durchschwenken. In fein gehackter Minze wenden und aufschneiden.

Äpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In etwas Butter anschwanken, mit Zitronensaft, Chiliflocken und Hibiskussirup sieben Minuten garen. Abgießen und den Saft einkochen. Das Lamm auf den Äpfeln anrichten, mit Blüten dekorieren und mit Sirup umsprengeln.

Andreas C. Studer am 26. November 2010

Marinierte Lamm-Koteletts mit scharfem Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

Lammkoteletts:

800 g Lammkarree	300 ml Sojasoße	200 ml süßer japan. Reiswein
200 ml Sake (Reiswein)	1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch
1 Chilischote	Salz	Pfeffer

Kartoffelgratin:

750 g Kartoffeln	400 ml Sahne	0,5 TL Togarashi-Pfeffer
0,5 Chilischote	0,5 Zehe Knoblauch	Salz
Pfeffer		

Minzsoße:

1 Bund Minze	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Koriander
150 ml Reis-Essig, mild	300 ml Traubenkernöl	2 EL Sesamöl
0,5 Chilischote	Zucker	Salz
Pfeffer		

Lammkoteletts:

Mirin und Sake einmal kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Im Mixer mit der Sojasoße vermengen. Die klein geschnittene Zwiebel, die geputzte Chilischote und den zerhackten Knoblauch dazugeben. Das Ganze kurz mixen. Das Lamm in Koteletts schneiden und in der Soße circa eine Stunde marinieren. Nach dem Marinieren die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne garen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Kartoffelgratin:

Die Kartoffeln schälen und auf einer Reibe oder Mandoline in dünne Scheiben hobeln. Die Sahne mit Togarashi-Pfeffer, der gehackten Chilischote, dem geriebenem Knoblauch sowie mit Salz und Pfeffer mischen. Wer es besonders scharf mag, fügt noch einen Esslöffel Chilisoße hinzu. Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form verteilen und mit der Sahne vermischen und bedecken. In den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gratin braucht ungefähr 40 Minuten.

Minzsoße:

Minze, Petersilie und Koriander zupfen und in einem Mixer mit dem Essig vermengen. Nun nach und nach das Öl und zum Schluss die gehackte Chilischote dazugeben. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Steffen Henssler am 26. März 2010

Marokkanischer Lamm-Rücken mit Couscous-Peperoni

Für 4 Personen

Lamm:

2 Lammrücken, ausgelöst	1 EL Kokosfett	1 Stange Zimt
1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer	1 Stück Vanille, klein
2 EL Butter, braun	1 EL Arganöl	Kardamomkapseln
Chilisalz		

Couscous:

1 Schote Spitzpaprika, rot	1 Schote Spitzpaprika, grün	300 ml Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch	1 TL Ingwer	0,5 Döschen Safran-Fäden
0,5 TL Ras el Hanout	0,5 TL Kurkuma	1 Prise Chili, mild
200 g Couscous	2 – 3 EL Butter, braun	80 g Sahne
2 EL Mandelsplitter, geröstet	1 EL Rosenblüten, getrocknet	1 EL Petersilie, frisch
1 EL Minze, frisch	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lamm:

Die Lammrücken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Kokosfett rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in etwa 20 bis 30 Minuten darin rosa durchziehen lassen. Braune Butter mit Arganöl, halbiertes Zimtstange, halbiertem Knoblauch, Vanille, Kardamom und Chilisalz in einer Pfanne erwärmen und die Lammrücken darin wenden.

Couscous:

Die Spitzpaprika gründlich waschen, längs halbieren, Kerne und Strunk entfernen und in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. In Salzwasser einige Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In der Gemüsebrühe erhitzen, Knoblauch hinein reiben. Ingwer, Safran und Ras el Hanout hinzufügen und mit Kurkuma, Chili Knoblauch hinein reiben, den Ingwer hinein geben, Safran, Ras el Hanout hinzufügen und mit Kurkuma und einer Prise Chili würzen. Aufkochen, den Couscous hinein rühren, einen Deckel aufsetzen, vom Herd nehmen und fünf bis sieben Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel aufrauen und die braune Butter mit Sahne, Mandeln, Rosenblüten, Petersilie und Minze hinein rühren. Den Couscous auf warmen Tellern anrichten, den Lammrücken schräg in dickere Scheiben schneiden, an den Couscous anlegen und mit der Butter beträufeln.

Alfons Schuhbeck am 26. November 2010

Mediterranes Lamm-Lachs-Schnitzel-Crostini

Für 4 Personen

Pesto:

2 Zehen Knoblauch	50 g Pinienkerne	75 g Öl-Tomaten, getrocknet
1 EL Tomatenmark	100 ml Olivenöl, mild, nativ	30 g Parmesan
Kresse	Salz	Pfeffer

Crostini:

1 Ciabatta	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	80 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	0,5 Knolle Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Lammschnitzel:

600 g Lammlachse	Öl	Salz
Pfeffer	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Basilikum
Parmesan	Kresse	

Pesto:

Zwei Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Dann abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten grob hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Tomaten, Tomatenmark, etwas Kresse und Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, mit den Knoblauchwürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis acht Minuten rösten. Die Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprika putzen und achteln. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin und den restlichen Knoblauch zugeben und das Gemüse darin nacheinander grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen warm stellen.

Lammschnitzel:

Lammlachse in acht Stücke schneiden, diese zwischen zwei leicht geölten Folien flach klopfen. Anschließend in der Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten, salzen und pfeffern. Ciabatta, Gemüse, Fleischscheiben und einige Basilikumblätter abwechselnd aufeinander schichten, dabei immer wieder mit etwas Pesto beträufeln. Zuletzt mit frischen Schnittlauchröllchen, etwas Kresse, gehobeltem Parmesan und dem restlichen Pesto fertig stellen und servieren.

Johann Lafer am 30. April 2010

Springbock-Rücken mit Couscous und Dattel-Butter-Soße

Für 4 Personen

Couscous:

150 ml Gemüsebrühe	1 Zehe Knoblauch	5 Kapseln Kardamom
0,5 TL Ras el Hanout	0,5 TL Kurkuma	2 Scheiben Ingwer
120 g Couscous	100 ml Sahne	Butter, braun
Pfeffer, schwarz	Salz	

Springbock:

400 g Springbockrücken	1 EL Öl	2 EL Arganöl
Pyramidensalz		

Dattelbuttersoße:

80 ml Gemüsebrühe	1 – 2 TL Dattalextrakt	1 Prise Chiliflocken, mild
1 Prise Alio e olio	1 Prise Pfeffermischung	100 g Butter, sehr kalt
0,5 Orange, unbehandelt	Salz	

Anrichten:

1 EL Pistazien	1 EL Mandelblättchen	1 EL Cranberries, getrocknet
1 – 2 Datteln	2 – 3 EL Granatapfelkerne	

Couscous:

Die Gemüsebrühe mit Knoblauch, Kardamom, Ras el Hanout, Kurkuma und Ingwer bei schwacher Hitze aufkochen. Den Couscous zugeben, vom Herd nehmen und einige Minuten zugedeckt quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern und die Gewürze entfernen. Mit der Sahne zu einer cremigen Konsistenz rühren, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer oder Chilisalzen und brauner Butter würzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Springbock:

In die mittlere Schiene des Backofens ein Ofengitter und darunter ein Backblech schieben. Den Springbockrücken in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in 30 bis 40 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne bei ganz sanfter Hitze das Arganöl nur ganz leicht erwärmen, mit Pyramidensalz würzen, den Springbockrücken darin wenden und in Scheiben schneiden.

Dattelbuttersoße:

Schale der Orange abreiben. Die Gemüsebrühe in einer Pfanne erwärmen, das Dattalextrakt zugeben und mit Chiliflocken, Alio e olio Gewürzmischung und Pfeffer würzen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und langsam in die Soße einrühren, dabei nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Orangenabrieb würzen.

Anrichten:

Die Datteln in Stücke schneiden. Den Couscous auf warmen Tellern anrichten. Mit Pistazien, gebräunten Mandelblättchen, Dattelstücken und Granatapfelkernen bestreuen. Die Springbockscheiben anlegen und die Dattelbuttersoße außen herum träufeln.

Alfons Schuhbeck am 11. Juni 2010

Meer

Gambas mit Prinzessinnen-Püree

Für 4 Personen

Krustentierherzen:

0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	300 g Lachs
250 g Gambas	0,5 Limone	Frittierfett
Sahne	Pfeffer	Salz

Prinzessinnen-Püree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Rote-Bete-Saft	Salz
Pfeffer	Muskat	

Krustentierherzen:

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Aus dem Lachs, einem Schuss Sahne und Salz eine Farce herstellen und diese kühl stellen. Die Gambas schälen, würfeln und kurz anbraten. Anschließend auskühlen lassen und mit der Farce, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und einigen Spritzern Limonensaft vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und herzförmig auf Backpapier dressieren. Bei circa 160 Grad in heißem Fett ausbacken.

Prinzessinnen-Püree:

Die Kartoffeln schälen und gar kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen. Butter und Rote-Bete-Saft unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nelson Müller am 30. Juli 2010

Garnelen-Bällchen in Zitronen-Mango-Chili-Sugo, Farfalle

Für 4 Personen

Garnelenbällchen:

500 g Riesen-Garnelen	300 g Speck, grün, fett	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	20 g Ingwer	1 Ei
1 EL Speisestärke	1 EL Sojasoße	Salz
Chili	Pfeffer	Koriander

Zitronen-Mango-Chili-Sugo:

2 Thai-Mango	2 Stangen Frühlingslauch	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen, unbehandelt	1 Schote Chili, klein, rot	50 g Zucker
150 ml Pflaumenwein	200 ml Mangopüree	3 Bete Shiso-Kresse
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Farfalle:

500 g Farfalle	Salz
----------------	------

Garnelenbällchen:

Garnelen putzen, dafür Kopf, Schale und Darm entfernen. Kurz abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen und den Speck durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Garnelenmasse mit Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Eiweiß, Sojasoße und Speisestärke mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Masse zu kleinen Bällchen formen.

Zitronen-Mango-Chili-Sugo:

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Knoblauch, Frühlingslauch und Chili unterschwenken und mit dem Zitronensaft, Pflaumenwein und Mangopüree ablöschen. Alles so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelenbällchen in den Sugo legen und bei milder Hitze darin fünf bis acht Minuten gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Mangowürfel unterschwenken, nochmals kurz erwärmen.

Farfalle:

Farfalle in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und mit den Garnelenbällchen und dem Sugo in der Pfanne anrichten. Die Shiso-Kresse mit dem Sesamöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und auf den Garnelenbällchen anrichten.

Johann Lafer am 24. September 2010

Gebratene Jakobsmuscheln, Vanille-Spinat, Rotwein-Butter

Für 4 Personen

Vanillespinat:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	300 g Blattspinat
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	1 TL Butter
3 EL Gemüsebrühe	0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde
2 Scheiben Ingwer	Pfeffer, schwarz	Muskatnuss
Salz		

Rotweinbutter:

1 TL Puderzucker	200 ml Rotwein, kräftig	100 g Butterstücke, kalt
1 Scheibe Ingwer	1 Scheibe Knoblauch	0,5 Orange
0,5 Zitrone	1 Splitter Zimtrinde	Pfeffer
Salz		

Jacobsmuscheln:

12 Jakobsmuscheln	1 TL Öl	2 EL Butter, braun
Chilusalz, mild		

Vanillespinat:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die Spinatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brühe, Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen. Den Spinat etwas pürieren.

Rotweinbutter:

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren unterschlagen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Ingwer, Zimtsplitter, Knoblauch und die Zitruschalen kurz mitziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße darf nicht kochen.

Jacobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in einigen Tropfen Öl knapp eine Minute anbraten, wenden und eine halbe Minute weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch circa eine Minute ziehen lassen. Die braune Butter dazu geben, mit einer Prise Chilusalz würzen und die Jakobsmuscheln darin wenden. Den Spinat in warmen tiefen Tellern anrichten, die Rotweinbutter darauf träufeln und die Jakobsmuscheln darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 17. September 2010

Gebratene Tigerprawns auf Mangold-Bärlauch-Spinat

Für 4 Personen

Brezenchips:

1 Laugenbrezel 1 – 2 EL Butter, braun

Gemüse:

3 Blätter Mangold 1 Bund Bärlauch 0,5 Stängel Zitronengras

2 Scheiben Ingwer 0,25 Schote Vanille 0,5 Zitrone, unbehandelt

1 – 2 TL Olivenöl, mild 1 – 2 TL Butter, braun Chilisalz, mild

Zimt Salz

Prawns:

12 Tigerprawns 2 EL Olivenöl, mild 0,5 – 1 TL Sesam

0,5 TL Honig 0,5 Zitrone Curry, mild

Chilisalz, mild

Brezenchips:

Die Brezel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der braunen Butter auf beiden Seiten knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse:

Den Mangold putzen und waschen. Die grünen Blätter von den weißen Stielen schneiden und beides getrennt voneinander klein schneiden, in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Die Bärlauchblätter waschen, putzen und in Streifen schneiden. Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Mangold und Bärlauch in einer Pfanne mit dem angeklopften oder eingeritzten Zitronengras, Ingwer, Vanille, Zitronenabrieb und Zimt erhitzen. Olivenöl und braune Butter dazu geben und mit Chilisalz würzen. Die ganzen Gewürze entfernen.

Prawns:

Die Garnelen schälen und entdarmen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ein wenig Öl hinein pinseln, die Prawns hinein geben und auf beiden Seiten insgesamt etwa drei Minuten braten. Den Sesam hinein streuen, vom Herd nehmen und in der Nachhitze saftig durchziehen lassen. Etwas Zitronensaft auspressen. Das restliche Olivenöl mit Honig, Zitronensaft und einer Messerspitze Curry hinein geben und mit einer Prise Chilisalz würzen. Mangold-Bärlauchspinat auf warmen Tellern verteilen, die Tigerprawns darauf anrichten und mit den Brezenchips garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. April 2010

Gefüllte Jacobsmuscheln auf Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Sankt Jacobsmuschel:

8 Jacobsmuscheln, in der Schale	80 g Wintertrüffel	150 g Schweinenetz, gewässert
50 ml Olivenöl, bestes	3 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian
20 g Panko (japanische Brotkrumen)	Salz	Butter

Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie, groß	4 Schalotten, länglich	50 ml Weißwein, trocken
150 ml Geflügelfond	100 g Crème-fraîche	2 Limonen, unbehandelt
Butter	Zucker	Pfeffer
Muskatnuss	Salz	

Jus:

50 g Nussbutter	50 ml Portwein, rot	50 ml Madeira
1 Bund Kerbel	Fond	

Die Jacobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser abspülen, auf einem Tuch trocken setzen. Anschließend jede Muschel in fünf Scheiben schneiden, mit etwas Trüffel belegen und wieder zusammensetzen. Also Jacobsmuschel, Trüffel, Jacobsmuschel, Trüffel usw. Jede so gefüllte Muschel individuell mit Schweinenetz knapp umwickeln und in Olivenöl mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian von beiden Seiten braten. Zum Schluss das Panko mit einer Prise Salz leicht mit braten und beim Anrichten auf der Muschel verteilen.

Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Beides im Schnellkochtopf in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen, vollständig einreduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Im Schnellkochtopf auf der ersten oder zweiten Stufe circa 20 Minuten garen. Anschließend ohne Fond im Standmixer unter Zugabe der Crème-fraîche mixen. Die Schale der Limonen abreiben. Das Püree gegebenenfalls mit etwas Fond verdünnen und mit Limonenabrieb abschmecken.

Jus:

Aus den Trüffelabschnitten, Nussbutter, Portwein und Madeira eine leichte Jus kochen. Die gefüllten Jacobsmuscheln auf dem Selleriepüree anrichten, mit Jus umtröpfeln und mit geputzten Kerbelspitzen garnieren.

Tipp:

Für die gefüllten Jacobsmuscheln kann man auch eingelegten Trüffel verwenden. Dieser wird in Scheiben geschnitten und mit etwas Ochsenbouillon und Madeira eingekocht.

Mario Kotaska am 30. April 2010

Gillardeau-Austern mit Zitronengras-Apfel-Sud

Für 4 Personen

8 Gillardeau-Austern	2 Schalotten	1 Stange Zitronengras
5 Scheiben Ingwer, frisch	1 Prise Curry	1 EL Butter
2 cl Calvados	150 ml Saft vom grünen Apfel	50 g Butterwürfel, kalt
1 Apfel, grün	1 EL Limonenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
Limonensaft	Cayennepfeffer	Meersalz, grob
Salz		

Die Austern ausbrechen, das Austernwasser durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Die Austernschalen waschen und zur Seite stellen. Für den Zitronengras-Sud die fein gewürfelten Schalotten mit dem klein geschnittenen Zitronengras, Ingwerscheiben und Curry in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Mit dem Calvados ablöschen und mit dem Austernwasser und Apfelsaft auffüllen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterwürfeln aufmontieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Apfel waschen, entkernen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Die Austern leicht mit dem Sud bedecken und lauwarm pochieren. Die Apfelstreifen mit Limonensaft und Öl abschmecken. Die Austernschalen auf das Meersalz legen, mit den Apfelstreifen und den pochieren Austern füllen. Den Sud lauwarm erhitzen, den Schnittlauch dazugeben und damit die Austern nappieren.

Cornelia Poletto am 05. November 2010

Hummer Thermidor mit Soße-verte

Für 4 Personen

Hummersoße:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Schalotten	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	1 Lorbeerblatt	2 Basilikumblätter
400 g Sahne	1 Limette	Hummerkarkassen	Olivenöl
Tomatenmark	Cognac	Weißwein	Salz
Pfeffer	Sahne		

Soße Bearnaise:

100 ml Weißwein	0,5 Bund Estragon	1 Lorbeerblatt	1 Schalotte
3 Eier	200 g Butter, lauwarm	Salz	Pfeffer, weiß, ganz
Zucker			

Soße-verte:

0,5 l Öl	3 Eier	1 Bund Petersilie	1 EL Essig
1 Bund Kerbel	1 TL Senf	Salz	Pfeffer

Hummer:

2 Möhren	2 Knollen Sellerie	2 Stangen Lauch	3 Schalotten
1 Lorbeerblatt	1 Tomate	2 Hummer	1 Zucchini
4 Champignons	Cayennepfeffer	Kümmel	Senf
Pfeffer	Salz		

Hummersoße:

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

Soße Bearnaise:

Die Estragonblätter abzupfen, beiseite legen und die übrig gebliebenen Stiele mit Weißwein, der abgezogenen und gehackten Schalotte, dem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, mit dem Eigelb mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Soße bindet. Zum Schluss die Estragon Blätter fein hacken und beigegeben.

Soße verte:

Kerbel und Petersilie waschen und fein hacken. Eigelb, Essig und Senf in einer Schüssel gut verrühren und das Öl in einem dünnen Strahl kräftig einrühren. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hummer:

Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, eine Stange Lauch und eine Schalotte putzen und grob zerkleinern. Das Gemüse in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Kümmel und Salz hinzufügen. Die Hummer in den kochenden Gemüsefond geben und fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. In Eiswasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Zuerst die beiden Scheren vom Körper abdrehen. Den Hummer mit einem großen Kochmesser der Länge nach zerteilen. Dazu den Hummer auf ein Brett legen und zuerst das Kopfstück im unteren Teil durchstechen. Dann den Schwanz und danach den Kopf halbieren. Den Schwanz entdarmen und aus der Schale lösen. Die Scherengelenke ebenfalls aufschneiden und das Fleisch auslösen. Die Scheren selbst durch einen Schlag mit dem Messerrücken sprengen. Den kleineren Teil der Schere vorsichtig abziehen, so dass der Knorpel aus der Schere mit entfernt wird. Den Rest der Schale

mit den Fingern aufbrechen und das Fleisch herausnehmen. Die Scheren und Gelenke in nicht zu kleine Würfel und den Schwanz in Scheiben schneiden. Eine Möhre, eine Knolle Sellerie, restliche Schalotten, eine Stange Lauch und Zucchini putzen und in Streifen schneiden. Die Tomate waschen und vierteln. Die Pilze in gleichmäßige Würfel schneiden und alles anschwitzen. Mit der Hummersoße ablöschen und reduzieren lassen. Zum Schluss die Hummerwürfel dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Cayennepfeffer und eventuell etwas Senf abschmecken. Das Ragout in die Hummerhälften füllen und mit der Bearnaise überziehen und unter dem vorgeheizten Grill circa zehn bis 15 Minuten gratinieren. Dazu passt gut die Soße verte.

Nelson Müller am 17. September 2010

Krustentier-Consommé mit Langostino-Klößchen

Für 4 Personen

Langostinoklößchen:

200 g Seezungenfilet	100 ml Sahne	2 Langostinos, a 150 g
Fond	Salz	Pfeffer, weiß
Cognac		

Trüffelroyal:

5 Eier	0,2 l Geflügelfond	2 EL Sahne
Trüffelbrisure	Trüffeljus	Portwein-Reduktion
Salz	Pfeffer	Muskat

Klärfleisch:

200 g Fischfilet	200 g Putenfleisch	50 g Lauch
50 g Staudensellerie	1 Tomate	2 Schalotten
2 – 3 Eiweiß	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
1 Zehe Knoblauch	Krustentierfond	Kaisergranat-Nasen
Crushed Eis	Pfefferkörner, weiß	Piment, Salz

Krustentierconsommé:

1 l Krustentierfond	1 EL Hummerbutter	Minze, Estragon, Meersalz
---------------------	-------------------	---------------------------

Langostinoklößchen:

Das Seezungenfilet in kleine Würfel schneiden und leicht anfrieren lassen. Anschließend mit der Sahne zu einem glatten, glänzenden Püree mixen. Die Langostino-Schwänze ausbrechen, vier davon für die spätere Verwendung aufheben, die restlichen in feine Würfel schneiden und mit der fertigen Fischfarce vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Und mittels zweier Esslöffel Nocken abstechen und kühl stellen. Den Fond zum Sieden bringen und die Klöße circa zehn Minuten darin pochieren. Vorsichtig herausheben und warm beiseite stellen.

Trüffelroyal:

Ein Ei und vier Eigelb verschlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Trüffelbrisure in etwas Butter anschwelen, mit Portwein/Madeira-Reduktion ablöschen, die Trüffeljus zufügen und in die Eimasse geben. Eine flache Metallform mit Frischhaltefolie auskleiden und in ein vorbereitetes Wasserbad von circa 80 Grad stellen. Die Royal-Masse einfüllen und die Form abdecken. Nach etwa zehn Minuten den Garpunkt mit einem Holzstäbchen prüfen. Sobald die Masse fest ist und kein Ei mehr daran kleben bleibt, die Royal aus dem Wasserbad heben, Folie entfernen und in die gewünschte Form schneiden.

Klärfleisch:

Sämtliche Zutaten bis auf das Eiweiß, den Fond und das Eis durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Das Eiweiß leicht anschlagen und zusammen mit dem Eis in die Masse einarbeiten. Alles mit dem Krustentierfond in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig vermengen. Langsam aufkochen und hin und wieder den Bodensatz mit einem glatten Rührlöffel lösen. Sobald sich ein kompakter Kuchen gebildet hat, den Fond vorsichtig mit einer Schöpfkelle durch ein feines Tuch passieren.

Krustentierconsommé:

Die übrigen vier Langostino-Schwänze in Hummerbutter mit Estragon und Minze nicht zu stark erhitzen. Mit Meersalz würzen. In einen tiefen Teller zusammen mit den Klößchen und der Trüffelroyal anrichten. Die Consommé angießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 17. September 2010

Orecchiette mit grünem Spargel-Pesto und Garnelen

Für 4 Personen

Spargelpesto:

50 g Walnusskerne	0,5 Zitrone	250 g Spargel, grün
1 Zehe Knoblauch	150 ml Sonnenblumenöl	50 g Parmesan
Pfeffer	Salz	Chili

Orecchiette:

250 g Orecchiette	Salz
-------------------	------

Garnelen:

40 ml Olivenöl	400 g Garnelen, klein	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Zehen Knoblauch	30 g Butter
2 Zweige Basilikum	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spargelpesto:

Die Walnusskerne auf einem Backblech für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Spargel im unteren Drittel schälen, die Spargelspitzen abschneiden und für die Orecchiette aufbewahren. Spargelstangen, Walnusskerne, Knoblauch, Zitronensaft und Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine mit Schneidstab zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Orecchiette:

Orecchiette in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen, abgießen und warm halten.

Garnelen:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin mit Thymian, Rosmarin und den ungeschälten, halbierten Knoblauchzehen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter glasieren. Orecchiette mit dem Pesto und den Spargelspitzen in eine Pfanne geben, durchschwenken und nochmals kurz erwärmen. Garnelen auf den Orecchiette anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 14. Mai 2010

Pasta e Fagoli mit Venusmuscheln

Für 4 Personen

Pasta:

500 g Nudeln, kurze (z. B. Ditali) Salz

Venusmuscheln:

500 g Venusmuscheln	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	1 Peperoncino
1 Zweig Thymian		

Bohnen:

250 g Borlottibohnen	2 Schalotten	0,5 Zehe Knoblauch
800 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch, jung	16 Salbeiblätter
16 Rosmarinnadeln	Pfeffer	Salz

Pasta:

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Venusmuscheln:

Die Venusmuscheln mit der Peperoncino in kaltes Wasser geben und durchwalken. Das Wasser immer wieder wechseln, bis der letzte Sand heraus gewaschen ist. Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln. Einen Topf erhitzen, das Olivenöl, die abgetropften Muscheln, Schalotten, Knoblauch und Thymian hinein geben. Mit einem Holzlöffel durchrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Mit einem Topfdeckel verschließen und zugedeckt circa fünf Minuten garen. Gelegentlich umrühren, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen (geschlossene Muscheln wegwerfen), den Sud auffangen und leicht einkochen lassen.

Bohnen:

Die Bohnen über Nacht in Wasser mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymianzweigen einweichen lassen. am nächsten Tag die Bohnen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch würfeln und in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, die Bohnen und Kräuterzweige dazugeben, durchschwenken und mit dem Geflügelfond und Olivenöl aufgießen. Die Bohnen aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und „al dente“ köcheln lassen. Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen. Die Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren. Die Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in Olivenöl frittieren. In der Zwischenzeit das Bohnenpüree in einer Pfanne erhitzen, die Venusmuscheln mit etwas Muschelfond dazugeben. Die Pasta durch ein Sieb abgießen und direkt in das Bohnen- Muschelpüree geben. Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Muschelfond und Olivenöl angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den frittierten Kräutern ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 03. Dezember 2010

Riesen-Garnelen mit Limone und Knoblauch geröstet

Für 4 Personen

Garnelen:

1 Limone, unbehandelt	8 Riesen-Garnelenschwänze	1 Zehe Knoblauch
1 TL Sesam	1 TL Butter	Salz

Salat:

0,25 Wassermelone, kernlos	1 Strauchtomate	1 Schote Chili, klein
0,3 Bund Basilikum	1 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl

Salz

Garnelen:

Die Limonen-Schale abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Der Länge nach halbieren, in einer Pfanne mit Limonenabrieb, Knoblauch, Salz und Sesam braten, zum Schluss Butter hinzugeben.

Salat:

Die Chilischote putzen und in kleine Würfel hacken. Die Melone in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Melonen- und Tomatenwürfel mit Chili, Basilikumstreifen, Salz, Essig und Olivenöl marinieren.

Fokus:

Krustentier mit Obst zu kombinieren ist immer heikel, denn oft ist die Fruchtsüße eher konträr zum

Krustentieraroma. Der Klassiker, der immer funktioniert: Melone mit Hummer, denn der Hummer hat selbst

eine leichte Süße, die mit der Melone harmoniert. Eine ähnliche Süße bringt auch die Riesengarnele mit – durch das Rösten bekommt sie zudem einen würzigen Touch, der durch Limone Frische und die Chili Schärfe erhält.

Alexander Herrmann am 16. Juli 2010

Schweden-Happen von Flusskrebs-Fleisch

Für 4 Personen

0,5 Avocado	1 Paprika	2 EL Butter
0,5 Kugel Mozzarella	0,5 Bund Petersilie	0,5 Schote Chili
0,5 Zitrone	1 TL Sojasoße	100 g Flusskrebisfleisch
100 g Crème-fraîche	Radieschen	Knäckebröt
Salz	Pfeffer	

Avocado schälen und in Würfel schneiden. Paprika putzen, mit einem Sparschäler schälen und ebenfalls würfeln. Beides mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne anschmoren. In eine Schüssel geben. Mozzarella in Würfel schneiden. Petersilie und Chilischote fein hacken. Die Zitrone auspressen. Eine Prise Salz und Pfeffer, Zitronensaft und Sojasoße mit Mozzarella, Petersilie und Chili vermengen und zu den angebratenen Gemüsegewürfeln in die Schüssel geben. Flusskrebisfleisch in einer Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knäckebröt in Kanapee-Größe brechen. Den Tartar schichtweise auf das Knäckebröt, Flusskrebisfleisch und einen Teelöffel Crème-fraîche auf die Masse geben; mit Radieschenstiften toppen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2010

Tempura von Gambas Carabineros mit Wasser-Melone

Für 4 Personen

Wasabicreme:

2 Eier	200 ml Pflanzenöl	1 TL Wasabi-Paste
1 TL Mirin	1 TL Reisessig	

Wassermelone:

1 Wassermelone, kernlos	Piment d'Espelette	Maldon-Sea-Salt
Puderzucker		

Carabineros:

40 g Mehl	40 g Stärke	4 Carabineros
Eiswasser	Erdnussöl	Salz

Wasabicreme:

Eigelb so lange mit dem Rührgerät schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Dann langsam das Pflanzenöl unterschlagen. Die Wasabi-Paste mit der Mayonnaise verrühren. Mirin und den Reisessig im dünnen Strahl zugeben und mit einem Schneebesen gut vermengen.

Wassermelone:

Die Melonenstücke mit Piment d'Espelette und Maldon Sea Salt marinieren und im Kühlschrank kaltstellen. Die Melonenstücke kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Carabineros:

Für den Tempurateig die Stärke und das Mehl mit dem Wasser zur gewünschten homogenen Konsistenz rühren. Die Carabineros vom Kopf trennen und aus der Schale befreien. Mit einem Holzspieß die Garnelen fixieren, damit sie beim Backen Ihre Form behalten. Die Carabineros leicht salzen, durch den Tempura-Teig ziehen und in heißem Erdnussöl knusprig backen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Melonen auf einem Teller anrichten, die gebackenen Garnelen anlegen und mit einem Klecks Wasabi- Vinaigrette servieren.

Kolja Kleeberg am 23. Juli 2010

Weißer Gambas und Stubenküken

Für 4 Personen

Gambas:

4 Gambas, roh, mit Schale	1 Limone	Olivenöl
Thymian	Salz	Pfeffer

Risotto:

1 Schalotte	200 g Risottoreis	125 ml Weißwein
500 ml Geflügelbrühe	0,5 Kokosnuss	50 g Parmesan
1 Ghanamango	Sahne, geschlagen	Schnittlauch
Butter	Salz	Pfeffer

Currysoße:

2 Schalotten	1 Apfel	2 Champignons
1 Ananas	1 Birne	250 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	1 Limone	1 Lachsfilet, klein
Kokosmilch	Curry	Zitronengras
Butter	Salz	Pfeffer

Stubenküken:

2 Stubenküken, klein	Salz	Pfeffer
Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gambas:

Den Saft der Limone abreiben. Die Gambas vom Kopf trennen und der Länge nach halbieren. Anschließend den Darm entfernen und in Olivenöl und Thymian anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten garen und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Risotto:

Die Schalotte in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und Brühe ablöschen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und gar kochen. Die Kokosnuss raspeln und mit dem geriebenen Parmesan und der gewürfelten Mango unterrühren. Mit Schnittlauch und etwas geschlagener Sahne verfeinern.

Currysoße:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Lachsfilet, Apfel, Champignons, Zitronengras, Ananas und Birne putzen, in Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit Curry bestäuben und mit dem Fond ablöschen, dann die Sahne und etwas Kokosmilch zum Verfeinern zugeben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Zum Schluss alles passieren und aufschäumen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Stubenküken:

Die Stubenküken putzen, salzen und pfeffern. In heißer Butter von allen Seiten scharf anbraten. Die Küken in einen Bräter geben, mit der Bratflüssigkeit übergießen und circa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Die Stubenküken zusammen mit den Gambas auf dem Risotto anrichten. Die Currysoße aufschäumen und über die Gambas geben.

Nelson Müller am 11. Juni 2010

Zucchini-Agnolotti mit Calamaretti

Für 4 Personen

Nudelteig:

75 g Mehl	125 g Nudelgrieß	2 Eier
Salz	Nudelgrieß zum Ausrollen	

Füllung:

8 Zucchini Blüten	2 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
250 g Ziegenricotta	1 EL Thymianblätter	50 g Parmesan
1 Ei	Salz	Meersalz, fein
Muskatnuss	Pfeffer	

Sud:

500 ml Geflügelbrühe	125 g Butter	8 Ofentomatenfilets
Thymianblätter	Pfeffer	Salz

Calamaretti:

8 Calamaretti, küchenfertig	2 EL Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette		

Nudelteig:

Mehl, Nudelgrieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Zur Fertigstellung den Nudelteig dünn mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Kreise von circa acht bis zehn Zentimeter Durchmesser ausschneiden.

Füllung:

Die Zucchini Blüten putzen, die Blüten abschneiden und die Frucht in Würfel schneiden. Die Blüten vorsichtig vierteln und in einem Esslöffel heißem Olivenöl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zucchiniwürfel mit der Knoblauchzehe in dem restlichen, heißen Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein gehackten Thymianblätter abschmecken. Den Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens zwei Stunden abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält. Die Zucchiniwürfel in einer Schüssel mit dem Ziegenricotta, einem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer nachschmecken. Jeweils einen Teelöffel Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Kreise halbmondförmig zusammen falten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden vorne zusammen kleben. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Zucchiniagnolotti hinein geben und circa fünf Minuten ziehen lassen.

Sud:

Die Geflügelbrühe aufkochen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Alles um die Hälfte reduzieren lassen. Tomatenfilets in Streifen schneiden. Den Sud mit Thymianblätter und den Tomatenfilets abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Calamaretti:

Die Calamaretti putzen, in Ringe schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Thymiansud erhitzen, die Agnolotti hinein geben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Mit den Calamaretti und Zucchini Blüten ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 28. Mai 2010

Rind

Beef Tatar auf Graubrot mit Senf-Crème

Für 4 Personen

700 g Rinderfilet	1 TL Zucker	0,5 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Tomatenketchup	4 Sardellenfilets	2 EL Kapern
8 Cornichons	0,5 Bund Petersilie, glatt	3 Schalotten
1 EL Dijon-Senf	2 Eier, sehr frisch	50 g Butter
4 Scheiben Bauernbrot	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	150 g Crème-fraîche	1 EL Senf mit Honig, mild
0,5 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	150 g Feldsalat
20 ml Weißweinessig	40 ml Kürbiskernöl	1 Metallring
Öl für den Ring	Malabar-Pfeffer, weiß	Salz

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, einem halben Teelöffel Salz, Paprikapulver und Tomatenketchup würzen. Mit einem Kochlöffel alles gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank zehn Minuten durchziehen lassen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Das Rinderfilet mit einem großen, scharfen Küchenmesser fein hacken. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurück geben, mit Senf, zwei Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Tatar können Sie auch noch mit Tabasco, Worcester-Soße oder Cognac würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Brotscheiben darin von beiden Seiten, zusammen mit dem Kräuterzweigen und halbierten, ungeschälten Knoblauchzehen, goldbraun braten. Crème-fraîche mit dem Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Einen Metallring innen leicht einölen, mit dem Tatar befüllen, bis etwa einen halben Zentimeter unterhalb des Randes. Senfcreme darauf geben und glatt streichen. Den Ring abziehen. So fortfahren, bis vier gleich große Tatarküchlein entstanden sind. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf die Senfcreme streuen. Die gerösteten Brotscheiben auf Tellern verteilen, das Tatar darauf anrichten. Feldsalat mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Kürbiskernöl marinieren und um das Tatar verteilen.

Johann Lafer am 03. Dezember 2010

Boeuf Bourguignon la version de luxe et rapide

Für 4 Personen

Boef-bourguignon:

2 Schalotten	2 Karotten	1 Zehe Knoblauch
4 EL Olivenöl	3 EL Mehl	1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker	1 Flasche Rotwein	2 EL Demi Glace
600 g Rinderfilet, Charolais	15 Soßenzwiebeln	50 g Butter
0,5 Bund Petersilie	6 Scheiben Bauernspeck	150 g Champignons, klein
50 g Mehl	Salz	Pfeffer

Pommes Mousseline:

800 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Sahne	Butter
Salz	Muskatnuss	

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Boef bourguignon:

Die Schalotten in Streifen und die Karotten schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. In zwei Esslöffel Olivenöl fünf Minuten andünsten. Tomatenmark und Mehl dazu geben, kurz anrösten und Zucker begeben. Mit Rotwein auffüllen, Demi Glace dazu geben und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Rinderfilet in einen Zentimeter Würfel schneiden, in zwei Esslöffel heißem Oliveöl kurz anbraten, würzen und warm stellen. Soßenzwiebeln schälen und zehn Minuten in Salzwasser blanchieren. Speck in einen Zentimeter Streifen schneiden, Champignons vierteln, beides anbraten. Soßenzwiebeln und einen Esslöffel Butter dazugeben. RotweinsöÙe mit Mehl-Butter abbinden: Mehl mit Butter mischen, wenig davon in die SoÙe rühren, bis eine gute Bindung entsteht. Fleisch dazu geben, kurz aufkochen und abschmecken. In tiefem Teller anrichten. Fein gehackte Petersilie zu Speck, Champignons und Zwiebeln geben. Über das Boef Bourguignon verteilen.

Pommes Mousseline:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Sahne erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Sahne verrühren. Etwas Butter hinzufügen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Tipp:

Mutige können das Rinderfilet auch mit einem Schuss Cognac flambieren und anschließend in die RotweinsöÙe geben. Allerdings ist hierbei Vorsicht geboten!

Andreas C. Studer am 22. Januar 2010

Rinder-Filet mit Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Rinderfilet:

4 dicke Rinderfiletsteaks 40 g Butter Meersalz, fein
Pfeffer

Rotweinsoße:

2 Schalotten 250 ml Rotwein, kräftig 1 Zweig Thymian
50 g Butter 250 ml Kalbsfond 1 Zwiebel
Schnittlauch Meersalz, fein Pfeffer, schwarz

Rinderfilet:

Rinderfiletsteaks rundherum mit Küchengarn in Form binden und mit der Handfläche etwas flach drücken. Die Butter in einer heißen Pfanne mit dickem Boden aufschäumen lassen. Rinderfilets salzen und pfeffern und sobald die Butter aufhört zu schäumen, in die Pfanne legen. Steaks leicht anheben, damit die Butter sich darunter verteilen kann und von beiden Seiten insgesamt acht bis zehn Minuten medium braten. Dabei immer wieder mit einem Löffel die heiße Butter über die Steaks gießen, damit sie gleichmäßig garen und schön braun werden. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Rinderfilets noch kurz darin ruhen lassen.

Rotweinsoße:

Die Schalotten klein schneiden, die Hälfte davon zusammen mit dem Rotwein, dem Thymianzweig und dem zerstoßenen Pfeffer in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Rotwein fast sirupartig einkochen lassen. Thymianzweig entfernen. Den Rest der kleingeschnittenen Schalotten in einem kleinen Topf bei milder Hitze in einen halben Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Kalbsfond aufgießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Rotweinreduktion dazugeben, kurz mitköcheln lassen und die Soße durch ein feines Sieb passieren. Die restliche Butter in kleinen Stückchen in die Soße hinein schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die Zwiebel und den Schnittlauch fein schneiden. Die Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit jeweils zwei bis drei Esslöffel heißer Soße übergießen. Zwei Esslöffel Schnittlauch und zwei Esslöffel Zwiebeln vermischen und davon jeweils einen Esslöffel auf die Steaks geben. Meersalz und zerstoßenen Pfeffer darüber streuen und sofort servieren.

Lea Linster am 15. Januar 2010

Rosemary's Roastbeef mit jungem Gemüse

Für 4 Personen

Gemüse:

10 Baby-Zucchini	200 g Baby-Karotten	10 Frühlingszwiebeln
10 Cherrytomaten	1 EL Balsamico	1 Zitrone
Olivenöl	Zucker	Meersalz

Roastbeef:

2 Bund Rosmarin	0,5 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch
4 EL Paniermehl	1 Roastbeef, 1,8 kg	2 EL Butterschmalz
Olivenöl	Cognac	Butter
Pfeffer	Salz	

Kartoffel-Püree:

800 g Kartoffeln, mehlig	300 ml Milch	0,5 Schote Vanille
150 g Butter	Salz	

Gemüse:

Die Zucchini längs halbieren, mit den geputzten Karotten und Zwiebeln je circa drei Minuten blanchieren. In Eiswasser abkühlen. Etwas Olivenöl erhitzen, das Gemüse darin anbraten, bis es leicht Farbe bekommt. Die Cherrytomaten beigegeben. Mit Balsamico ablöschen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der geputzten Zitrone abreißen und mit einer Prise Zucker und Meersalz zu dem Gemüse geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Roastbeef:

Ein Bund Rosmarin und die Petersilie hacken. Mit Knoblauch, Paniermehl, dreiviertel Esslöffel Salz und Olivenöl mischen. Eine Tasche in das Roastbeef schneiden und mit einem Löffel ausweiten. Die Füllung hinein geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz mit dem restlichen Rosmarin und dem halbierten Knoblauch anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten zu Ende braten. Die Kerntemperatur sollte zwischen 50 und 60 Grad betragen. Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Fond einkochen und mit einem Spritzer Cognac abschmecken. Etwas Butter einrühren. Roastbeef aufschneiden, mit Rosmarinzweigen, Jus und Gemüse anrichten.

Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln garen. Milch mit Vanille und Butter zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Kartoffeln trocknen und in die heiße Milch geben. Vanilleschote entfernen, stampfen und mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 27. August 2010

Salat

Fisch-Pflanzerl auf Mango-Avocado-Radieserl-Salat

Für 4 Personen

Fischpflanzerl:

400 g Fischfilet	100 g Garnelen, ausgelöst	50 g Weißbrot
0,5 Bund Frühlingszwiebeln	0,5 Mango	1 EL Senf, scharf
1 Ei	20 – 30 g Semmelbrösel	4 EL Öl
50 ml Sahne	Muskatnuss	Salz
Chilisalز	Semmelbrösel	

Salat:

2 Avocados, reif	50 g Semmelbrösel	10 Radieschen
1 Mango, reif	Butter, braun	Chilisalز, mild
Ingwer, eingelegt	Basilikum	

Soße:

170 ml Wasser	25 g Zucker	0,5 TL Salz
1,5 EL Weißweinessig	1 TL Tomatenmark	0,5 TL Ingwer, gerieben
0,5 TL Knoblauch, gerieben	1 – 2 Mango	Chiliflocken
Stärke		

Fischpflanzerl:

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und mit den Garnelen in ganz kleine Würfel schneiden. Das Weißbrot ebenfalls in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Mango putzen und in Würfel schneiden. Die Fisch- und Weißbrotwürfel mit dem Senf, dem Ei, der Hälfte der Semmelbrösel, Mango, Sahne, Muskatnuss, Salz und Chilisalز kurz aufmixen. Aus der Fischmasse mit angefeuchteten Händen Pflanzerl formen und diese in den restlichen Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Fischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze langsam auf beiden goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salat:

Die Avocados halbieren, dabei den Kern entfernen. Die Hälften schälen und in Spalten schneiden. Die Spalten in Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne mit brauner Butter goldbraun braten, mit Chilisalز würzen. Die Mangohälften vom Kern schneiden, schälen und in große Stücke schneiden. Die Radieschen putzen und vierteln.

Soße:

Das Wasser mit Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, Ingwer und Knoblauch aufkochen. Die Chiliflocken zugeben und mit der Stärke abbinden. Die Mango schälen, vom Kern schneiden und in kleine Stücke schneiden. In einem hohen Becher mit Hilfe eines Stabmixers aufmixen und mit der Chilisoße mischen. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Die Mangosoße auf den Teller verteilen, die Avocadospalten, Mangostücke, Radieschen und Fischpflanzerl darauf anrichten. Mit eingelegtem Ingwer und Basilikum garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Juli 2010

Frühling-Salat für Milly im Bergkäse-Körbchen

Für 4 Personen

300 g Spargel, grün	2 Limonen	1 Papaya
2 Avocados	1 Bund Koriander	200 g Parmesan
6 Erdbeeren	12 Blüten, essbar	Blattsalate
Olivenöl	Akazienhonig	Pfeffer
Salz		

Den Spargel putzen, längs halbieren, in vier Zentimeter Stücke schneiden und in Olivenöl zehn Minuten braten. Mit Salz abschmecken. Die Limonen auspressen. Papaya und Avocados in Würfel schneiden. Aus Limonensaft, Olivenöl, Honig, gehacktem Koriander, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Avocado und Papaya mit der Hälfte des Dressings marinieren. Sbrinz reiben, in eine beschichtete Pfanne geben. Langsam schmelzen lassen, in eine Schale geben und auskühlen lassen. Spargel in die Mitte des Käsekörbchens anrichten, Avocado und Papaya darüber verteilen. Blattsalate dekorativ darum verteilen, Erdbeeren in Viertel schneiden, alles mit restlichem Dressing beträufeln. Mit Blüten verschönern.

Andreas C. Studer am 07. Mai 2010

Gebackene Lachs-Forellen-Praline mit Gurken-Kresse-Salat

Für 4 Personen

Lachsforellenpraline:

1 Limone, unbehandelt	250 g Lachsforellenfilet	0,5 TL Wasabi
0,5 Bund Schnittlauch	4 Blatt Brickteig	300 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Gurken-Kresse-Salat:

1 Salatgurke	1 Schalotte	2 cl Estragonessig
3 cl Brühe	1 Schale Kresse-Mix	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Kaviarschmand:

40 g Schmand	1 TL Sahne-Meerrettich	100 g Forellenkaviar
1 Limone	Salz	

Lachsforellenpraline:

Die Limonen-Schale abreiben. Das Lachsforellenfilet in feine Würfel schneiden. Mit Limonen-Schale, Wasabi, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken, zu Pralinen formen. Den Brickteig in feine Streifen schneiden und um die Pralinen wickeln. In heißem Butterschmalz rasch kross ausbacken.

Gurken-Kresse-Salat:

Die Gurke schälen, danach mit dem Schäler lange Streifen abziehen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Essig und Brühe ablöschen und kurz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenstreifen etwas abkühlen lassen, dekorativ auf die Teller verteilen und mit Kresse darauf anrichten.

Kaviarschmand:

Die Limone auspressen. Den Schmand mit Salz, Limonensaft und Meerrettich abschmecken. Den Kaviar unterrühren (gegebenenfalls vorher in einem Sieb waschen) und den Gurkensalat damit beträufeln, die krossen Pralinen darauf setzen.

Alexander Herrmann am 23. April 2010

Gefüllte Mozzarella-Kugeln auf Rucola-Salat

Für 4 Personen

Mozzarellakugeln:

3 – 4 Zweige Basilikum, frisch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Kugeln Büffelmozzarella	50 g Tomaten, getrocknet	8 Scheiben Pancetta, dünn
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Zahnstocher		

Dressing:

6 EL Olivenöl	3 – 4 EL Balsamico-Essig, hell	1 EL Honig
0,25 Bund Rosmarin	Pfeffer	Salz

Salat:

250 g Rucola	12 Kirschtomaten	2 – 3 EL Pinienkerne
Bauernbrot, frisch		

Mozzarellakugeln:

Basilikum, Thymian und Rosmarin waschen. Mozzarella abtropfen lassen und trocknen. Je eine Kugel waagrecht durchschneiden, beidseitig mit einem Teelöffel oder einem Apfelausstecher so aushöhlen, dass ein circa ein bis eineinhalb Zentimeter dicker Rand bleibt. Das Innere der Mozzarella-Kugeln, die Tomaten sowie die gewaschenen Kräuter fein hacken, vermengen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Hälften damit füllen und wieder zusammenlegen. Nun mit den Pancettascheiben (je Kugel zwei Scheiben) über Kreuz fest umwickeln. Sicherheitshalber mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Mozzarella-Kugeln darin von allen Seiten kurz anbraten – so lange, bis der Speck knusprig ist.

Dressing:

Rosmarin fein hacken. Olivenöl, Balsamico, Honig und Rosmarin miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Salat:

Den Rucola waschen und die Kirschtomaten halbieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Salat mit dem Dressing vermengen und auf den Tellern anrichten. Die Mozzarella-Kugel obenauf setzen und mit den Pinienkernen garnieren. Sofort servieren. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

Horst Lichter am 28. Mai 2010

Geräucherte Dorade mit Couscous und Aprikosen-Sorbet

Für 4 Personen

Dorade:

1 Limone	4 Doradenfilets	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	Mehl	Salz
Pfeffer	Olivenöl	Butter

Couscous:

1 Schote Paprika, rot	200 ml Geflügelbrühe	100 g Couscous, instant
Raz el Hanout	Balsamico, weiß	Olivenöl
Schnittlauch		

Aprikosen-Sorbet:

300 g Aprikosenmark	300 g Puderzucker	2 EL Essig
Currypulver	Harissa (scharfe Gewürzpaste)	

Deko:

1 Bund Spargel, wild	1 Lotuswurzel	Eiskrautsalat
Essig	Öl	Salz
Zucker	Pfeffer	

Dorade:

Den Saft der Limone auspressen. Die Doradenfilets an der Haut etwas einritzen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im vorbereiteten Räucherofen oder in einem tiefen Einsatz kurz anröchern. Anschließend die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Auf der mehlierten Hautseite in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze kross braten und nach zwei bis drei Minuten eine angedrückte Knoblauchzehe und den Rosmarinzwig hinzugeben. Anschließend zwei weitere Minuten lang fertig braten und mit Butter und Limettensaft verfeinern.

Couscous:

Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe mit dem Raz El Hanout aufkochen und danach den Couscous einrühren und quellen lassen. Anschließend auskühlen lassen und mit Essig, Öl, Paprika und Schnittlauch abschmecken.

Aprikosen-Sorbet:

Aprikosenmark, Puderzucker, Currypulver und Harissa verrühren und in der Eismaschine frieren. Gegen Ende des Gefriervorgangs den Essig hinzufügen.

Deko:

Aus Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Marinade herstellen. Den Spargel putzen, blanchieren, abschrecken und marinieren. Die Lotuswurzel auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und goldgelb frittieren. Den Eiskrautsalat ebenfalls marinieren. Zum Anrichten den Couscous in die Mitte des Tellers geben. Darauf eine Nocke Sorbet mit der frittierten Lotusblüte legen. Den kross gebratenen, geräucherten Fisch mit dem Spargel und dem Eiskrautsalat daneben anrichten.

Nelson Müller am 23. Juli 2010

Kartoffel-Ingwer-Salat

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, fest	0,5 EL Kümmel, ganz	1 Zwiebel, klein
400 ml Geflügelbrühe	3 EL Rotweinessig	1 EL Senf, scharf
1 Prise Chili, mild	1 Prise Zucker	3 EL Butter, gebräunt
1 Gurke	100 g Ingwer, eingelegt	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke in Scheiben hobeln. Den eingelegten Ingwer klein schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in etwas bei milder Hitze glasig anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf, verrühren, mit Salz, Chili und Zucker würzen und eine handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Gurken und Ingwer hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 03. Dezember 2010

Lauwarm gebeizter Lachs mit grünem Spargel-Salat

Für 4 Personen

Lachs:

2 Zweige Estragon	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 TL Meersalz	1 Prise Zucker	1 Prise Zucker
		440 g Lachs-Mittelstück

Dijon-Senf vinaigrette:

1 EL Dijon-Senf, grob	1 Schuss Weißwein	3 EL Sonnenblumenöl
Zucker	Pfeffer	Salz

Spargelsalat:

8 Stangen Spargel, grün	0,25 Kopf Frisée, fein	1 Schuss Estragonessig
Olivenöl	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in breite Streifen schneiden. Die Zitronen-Schale abreiben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Zitronenabrieb mit Estragon, Olivenöl, Salz und Zucker verrühren und auf dem Lachs verteilen. Die Lachsstreifen in Klarsichtfolie wickeln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten glasig beizen.

Dijon-Senf vinaigrette:

Den Dijon-Senf mit Weißwein, Sonnenblumenöl und einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Spargelsalat:

Den Spargel schälen, der Länge nach vierteln und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Mit Estragonessig, etwas Olivenöl und Salz marinieren. Den Frisée putzen und hinzugeben. Den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Dijon-Senf vinaigrette beträufeln. Den Spargelsalat daneben anrichten.

Alexander Herrmann am 22. Januar 2010

Lauwarmer Eier-Salat mit Kapern und Sardellen

Für 4 Personen

2 EL Kapern, klein	50 ml Weißweinessig	8 Eier
1 Bund Petersilie, glatt	80 g Butter	4 Scheiben Schwarzbrot
100 g Rote-Bete, gekocht	6 EL Sonnenblumenöl	2 EL Obstessig
1 Glas Sardellen	Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz (grob)
Zucker		

Die Kapern in kaltem Wasser mit Essig einlegen, um das Salz auszuspülen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin sechs Minuten wachweich kochen. Die Eier abschrecken und vorsichtig pellen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter bräunen. Die Petersilie waschen, zupfen, in die heiße Butter geben und darin „frittieren“. Die Petersilie soll knusprig werden. am Ende die Eier auf einen Teller geben, in grobe Stücke teilen und die heiße Butter mit der Petersilie darüber geben. Die Schwarzbrotsscheiben toasten. Die Rote-Bete würfeln und mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essig und Öl anmachen. Das getoastete Brot würfeln und zugeben, über die Eier anrichten, die Sardellen abtupfen und darüber legen.

Tipp:

Achten Sie darauf, dass die Petersilie nach dem Waschen richtig trocken ist. Wenn Sie die Petersilie in die Pfanne mit der Butter geben, bedecken Sie die Pfanne für einen Moment mit einem Deckel. Das austretende Wasser spritzt Ihnen dann nicht auf die Hände. Entfernen Sie den Deckel schnell, da sonst das Kondenswasser die Petersilie wieder weich werden lässt.

Kolja Kleeberg am 26. März 2010

Rievkooche met Äppeln

Für 4 Personen

Rievkooche:

8 Kartoffeln, groß, mehlig 2 Eier 4 EL Haferflocken
100 ml Sonnenblumenöl Salz

Äppel:

4 Äpfel, rotbackig 150 ml Apfelsaft 2 Zweige Rosmarin
1 Bund Basilikum Zucker

Dip:

100 g Crème-fraîche 1 Bund Schnittlauch 2 Zitronen, unbehandelt
150 g Räucherlachs

Salat:

100 g Salatblätter, fein Balsamico Olivenöl

Rievkooche:

Die Kartoffeln schälen und reiben, salzen und circa zehn Minuten stehen lassen. Anschließend ausdrücken, den Saft kurz stehen lassen und dann in einem Ruck wegschütten. Die am Schüsselboden verbliebene Stärke zu den ausgedrückten Kartoffeln geben, mit den Eiern und den Haferflocken vermengen und in heißem Sonnenblumenöl die Reibekuchen goldgelb backen. Auf Küchenpapier entfetten.

Äppel:

Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Aus Zucker einen hellen Karamell herstellen und mit Apfelsaft ablöschen. Rosmarin hinzugeben und die Äpfel darin einkochen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Basilikum verfeinern.

Dip:

Für die Erwachsenen aus Crème-fraîche, Schnittlauchröllchen und dem Saft der Zitronen einen Dip herstellen und mit Räucherlachs servieren.

Salat:

Die Salatblätter mit Olivenöl und Balsamico marinieren und dekorativ mit anrichten.

Mario Kotaska am 30. Juli 2010

Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich-Rahm

Für 4 Personen

Carpaccio:

2 Knollen Rote-Bete, a 150 g	1 TL Kümmel, ganz	0,5 Zwiebel, klein
1 Scheibe Ingwer	1 TL Korianderkörner	1 TL Kümmel, ganz
1 TL Fenchelsamen	0,5 TL Pfeffer, schwarz	350 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf, scharf	2 bis 3 EL Rotweinessig	3 EL Olivenöl, mild
Chili, gemahlen (mild)	Zucker	Salz

Birne:

0,25 Stck. Birne	1 bis 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
------------------	------------------------	-------------

Wachteleier:

4 Wachteleier

Anrichten:

100 g Sahne-Meerrettich	Kapernäpfel	Kürbiswürfel, eingelegt
Walnüsse	Feldsalat, klein	

Carpaccio:

Die Rote-Bete in kräftigem Salzwasser mit dem Kümmel und der Ingwerscheibe gut eine Stunde weich kochen. Die gekochte Rote-Bete schälen, halbieren und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Koriander, Fenchel, Pfefferkörner und Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in eine Gewürzmühle füllen. Für die Marinade die Brühe erwärmen und vom Herd nehmen. Senf, Essig und Öl hinein mixen. Mit Salz, Chili, Zucker und mit etwas von der Koriander-Fenchel-Pfeffer-Kümmel-Mühle würzen. Die Rote-Betescheiben mit den Zwiebelscheiben darin mehrere Stunden durchziehen lassen.

Birne:

Die Birne schälen, das Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birnenwürfel darin anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Wachteleier:

Die Wachteleier in kochendem Wasser circa zweieinhalb Minuten kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren.

Anrichten:

Die Rote Betescheiben aus der Marinade nehmen und auf Vorspeisentellern anrichten, die Zwiebelscheiben dabei entfernen. Den Sahne-Meerrettich in eine kleine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel füllen und damit ein Gitter auf die Rote-Bete auftragen. In die dabei entstehenden Felder je einige Birnenspalten, Kapernäpfel, Kürbiswürfel, Walnüsse und Wachteleier legen und mit geputztem Feldsalat garnieren.

Tipp:

Für diese Zubereitung kann auch sehr gut vorgekochte Rote-Bete verwendet werden. Es lohnt sich, die Rote Betescheiben einen Tag zu marinieren, so können sie gut durchziehen. Die Zwiebelscheiben geben der Marinade nur ihren Geschmack und werden vor dem Anrichten entfernt. Nach Belieben können Sie aber auch mit gegessen werden.

Alfons Schuhbeck am 05. März 2010

Süßsaure Pfifferlinge mit Röstbrot und Kräuter-Salat

Für 4 Personen

Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	1 Schalotte	0,5 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker, braun	1 Schuss Balsamico
1 Schuss Brühe	2 Zweige Thymian	0,5 TL Weizenstärke
Salz	Pfeffer	

Speckchips:

4 Scheiben Speck

Röstbrot:

4 Scheiben Brot	1 TL Butter, flüssig	1 Msp. Quatre Épices
Salz		

Kräutersalat:

0,3 Bund Kerbel	0,3 Bund Blattpetersilie	0,3 Bund Sauerampfer
0,3 Schälchen Gartenkresse	0,25 Bund Löwenzahn, jung	0,5 TL Senf, mittelscharf
1 Schuss Weißweinessig	Brühe	Olivenöl
Salz		

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge in einer Pfanne ohne Fett braten. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Brühe ablöschen. Thymian hinzugeben, etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit angerührter Weizenstärke sämig abbinden, mit den Pfifferlingen vermischen und ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Speckchips:

Die Speckscheiben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen kross rösten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Röstbrot:

Die Brotscheiben mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Quatre Épices und einer Prise Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen rösten.

Kräutersalat:

Kerbel, Blattpetersilie, Sauerampfer, Gartenkresse und Löwenzahn zupfen. Aus Senf, Essig, Brühe, Olivenöl und Salz eine Vinaigrette herstellen und die gezupften Kräuter damit marinieren. Die Pfifferlinge samt Sud auf Tellern anrichten und mit Speckchips und Röstbrot belegen. Den Kräutersalat darauf geben.

Fokus:

Das klassische „Schnittlauchbrot“ gehört schon seit jeher zur deutschen ländlichen Küche. Mit dem Salat aus saisonalen Kräutern und dem gerösteten Brot mit Butter und Gewürzen wird es hier in edler Version präsentiert. Dazu Pilze, die (frisch gesammelt im Wald) ebenso ein immens wichtiger und klassischer Bestandteil der Landküche sind.

Alexander Herrmann am 09. Juli 2010

Spargel-Salat mit gefüllten Morcheln

Für 4 Personen

Vinaigrette:

2 Schalotten, länglich	1 EL Senf	100 ml Walnussöl
50 ml Sherry-Essig	20 ml Himbeeressig	

Morcheln:

20 Spitzmorcheln, mittelgroß	1 Poulardenbrust	200 ml Sahne
1 Bund Kerbel	1 Bund Estragon	150 ml Geflügelfond
20 ml Sherry, cream	50 g Nussbutter	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Salat:

1 Zitrone, unbehandelt	300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß
8 Kirschtomaten	1 Bund Kerbel	1 Bund Estragon
50 g Pinienkerne, geröstet	Salz	Zucker

Vinaigrette:

Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mit Senf, Walnussöl, Sherry- und Himbeeressig vermengen.

Morcheln:

Die Morcheln putzen. Aus der Poulardenbrust mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss eine Farce herstellen. Kerbel und Estragon hacken und unter die Farce heben. Mit einem Spritzbeutel in die Morcheln spritzen. In Geflügelfond mit einem Schuss Sherry pochieren und in der Nussbutter anschließend leicht nach braten.

Salat:

Die Zitronen-Schale abreiben. Den Spargel schälen, die Enden großzügig abschneiden und dann mit dem Sparschäler immer weiter „schälen“, und so Spargelnudeln herstellen. Mit Salz und Zucker marinieren, geviertelte Kirschtomaten und Zitronenabrieb hinzugeben und ziehen lassen. Restlichen Kerbel und Estragon hacken und den Salat damit abschmecken. Beim Anrichten den marinierten Spargel mit Vinaigrette vermengen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und die Morcheln darauf anrichten.

Mario Kotaska am 14. Mai 2010

Sushi-Rolle mit Jacobsmuscheln und Krebsfleisch

Für 4 Personen

Mayonnaise:

2 Eier	250 ml Pflanzenöl	1 EL Senf
1 EL Crème-fraîche	0,5 Zitrone	Salz
Pfeffer		

Sushi-Reis:

160 g Sushi-Reis	100 ml Reis-Essig	85 g Zucker
30 g Salz		

Jacobsmuscheln:

150 g Jacobsmuscheln

Sushirolls:

0,25 Salatgurke	0,5 Avocado	150 g Krebschwänze
2 Blätter Nori	Wasabi	Salz
Pfeffer	Chilisoße	Sojasoße

Mayonnaise:

Senf und Eigelb leicht miteinander verrühren. Nach und nach das Öl tröpfchenweise dazugeben. Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, da sonst die Masse gerinnt. Die Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche und den Zitronensaft hinzufügen, damit es nicht zu ölig schmeckt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sushi-Reis:

Den Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mit den Händen vorsichtig kreisend ein bis zwei Minuten waschen. Das Wasser abgießen, den Reis wieder mit Wasser bedecken und das Wasser wieder abgießen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser klar bleibt. Den Reis mit Wasser fünf bis zehn Minuten in einem Reiskocher stehen lassen, dann 30 bis 45 Minuten darin garen. Das so genannte Sushizu aus Essig, Zucker und Salz mischen. Den Reis in einer Schüssel lockern und 25 Milliliter Sushizu unter den rohen Reis mischen. Den heißen Reis mit einem feuchten Tuch bedecken und zehn bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Jacobsmuscheln:

Jacobsmuscheln in feine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise vermengen. Circa acht Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Sushirolls:

Gurke waschen, längs vierteln und entkernen. Die Avocado entsteinen, schälen und in insgesamt acht Scheiben schneiden. Die Krebschwänze fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Chilisoße abschmecken. Die Noriblätter halbieren, mit Reis belegen und umdrehen, sodass die Reisseite nach unten zeigt. Die Noriblätter dünn mit Wasabi bestreichen. Jeweils zwei Stifte Avocados und etwa acht Gurkenstreifen darauf geben und zwei Esslöffel Krebschwänze darauf verteilen. Die Noriblätter von der Längsseite her aufrollen, mit Frischhaltefolie belegen und mit Hilfe einer Bambusmatte in Form bringen, das heißt: leicht anpressen. Die Sushirolls aufschneiden und mit den Jacobsmuscheln belegen. Dazu Sojasoße servieren.

Steffen Henssler am 12. März 2010

Teufel-Salat (scharfer Wurst-Salat mit Paprika)

Für 4 Personen

400 g Regensburger Würste	Paprika, rot, geschmort	100 ml Rinderbrühe
4 EL Rotweinessig	50 ml Pflanzenöl, kaltgepresst	1 EL Senf, scharf
1 TL Sambal-Oelek	2 Paprika, rot	2 Möhren
2 Möhren, gelb	1 Stange Lauch, jung	4 Gewürzgurken
1 Apfel	1 Bund Koriandergrün, klein	Tabasco
Pfeffer schwarz	Zucker	Salz

Paprika, Möhren, gelbe Möhren, Lauch, Gewürzgurken und Apfel putzen und in Streifen schneiden. Die Würste in feine Streifen schneiden. Koriander putzen und fein schneiden. Die geschälte Paprika mit Brühe, Essig, Öl, Senf, ein paar Spritzer Tabasco, Sambal Oelek, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer cremigen Soße mixen. Diese Soße in einer großen Schüssel über die Wurststreifen geben. Paprika, Möhre, Lauch, Apfel und Gurken sowie das Koriandergrün unter mischen und den Salat sofort servieren.

Tipp:

Der Teufelssalat kann als Fingerfood in Salatblättern angerichtet werden.

Kolja Kleeberg am 04. Juni 2010

Schwein

Schweine-Filet mit Basilikum und Knoblauch gespickt

Für 4 Personen

Schweinefilet:

1 – 2 Zehen Knoblauch	400 g Schweinefilet, Mittelstück	
0,5 Bund Basilikum, frisch	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Parma-Schinken:

4 dünne Scheiben Parma-Schinken

Spargelsalat:

1 Bund Spargel, weiß	300 ml Brühe	3 Zweige Thymian
2 Tomaten, reif	10 Oliven, schwarz	1 TL Butter
3 cl Balsamico, weiß	6 cl Olivenöl	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem spitzen Messer mehrere Taschen in die Medaillons schneiden. Jeweils ein Basilikumblatt samt einer Scheibe Knoblauch das Medaillon damit mehrmals spicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten rosa garen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Parma-Schinken:

Den Parma-Schinken auf ein Backblech samt Backpapier verteilen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten kross rösten.

Spargelsalat:

Den Spargel schälen, halbieren und in etwas Brühe mit dem Thymian langsam gar köcheln. Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Oliven halbieren und eventuell entkernen. Beides in einer Pfanne mit Butter kurz aufstoßen lassen. Den Spargel im noch warmen Zustand mit Salz, Essig und Olivenöl abschmecken. Den Salat dekorativ anrichten, Tomaten und Oliven hinzugeben. Die Medaillons aufschneiden, zu dem Salat legen und mit den krossen Parma-Schinken servieren.

Alexander Herrmann am 28. Mai 2010

Spanferkel-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl

Für 4 Personen

Spanferkel-Bäckchen:

4 Schalotten, länglich	1 Karotte	0,25 Knolle Sellerie
50 ml Olivenöl	800 g Spanferkelbäckchen	0,5 l Malzbier
1 TL Wacholder	1 TL Nelken	1 TL Piment
1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter	2 Zehen Knoblauch

Spitzkohl:

2 Spitzkohl	50 g Butter	2 Zitronen, unbehandelt
0,5 Bund Blattpetersilie	1 Stange Meerrettich, frisch	2 EL Senf, grob
4 Scheiben Roggenbrot, hauchdünn	Olivenöl	Estragon
Geflügelfond	Mondamin	Salz
Zucker	Muskatnuss	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Spanferkel-Bäckchen:

Schalotten, Karotte und Sellerie putzen und in Olivenöl mit Farbe im Schnellkochtopf anbraten, Bäckchen hinzugeben, mit Malzbier ablöschen und mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel, Knoblauch, Nelke und Piment würzen. Mit geschlossenem Deckel auf Kochstufe zwei des Schnellkochtopfs 35 bis 40 Minuten unter Druck schmoren.

Spitzkohl:

Die Zitronen-Schalen abreiben. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Zucker und Muskat mit etwas Geflügelfond dünsten. Mit Zitronenabrieb, gehackter Petersilie, geschnittenen Estragon, frischem Meerrettich und grobem Senf unmittelbar vor dem Servieren abschmecken. Das Roggenbrot auf einem Backblech mit Olivenöl beträufelt im vorgeheizten Backofen zehn Minuten rösten und auf Küchenpapier entfetten. Anschließend die Bäckchen austechen und den Schmorfond passieren. Je nach Geschmack reduzieren und leicht mit Mondamin binden. Spitzkohlgemüse flach anrichten, Bäckchen darauf verteilen und bei einem Büffet die Soße und die Roggenchips a part servieren.

Mario Kotaska am 04. Juni 2010

Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya

Für 4 Personen

Mangalitzza-Schwein:

2 Mangalitzz-Rücken, a 200 g	2 EL Butter	2 Zehen Knoblauch
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Pfeffer
Salz		

Tarhonya:

1 Zwiebel	60 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark
200 g Tarhonya	2 EL Paprikapulver, edelsüß	2 Zehen Knoblauch
100 ml Kalbsfond	Butter	Petersilie, glatt
Pfeffer	Salz	

Tomatengelee:

250 ml Tomatenfond	1 g Agar-Agar	0,5 Orange
Essig	Pfeffer	Salz

Paprika-Salat:

2 Spitzpaprika	1 EL Röstzwiebel	Rotweinessig
Paprikasenf	Zucker, braun	Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Mangalitzza-Schwein:

Die Rückensteaks mit etwas Olivenöl, Knoblauch und dem Lorbeerblatt Vakuumverschweißen und für 40 bis 60 Minuten in ein 60 Grad warmes Wasserbad geben. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch von der Hautseite kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tarhonya:

Die Zwiebel in dem zerlassenen Schweineschmalz anschwitzen, das Tomatenmark und anschließend die Tarhonya zugeben. Alles etwas anrösten. Das Paprikapulver, sowie den feingehackten Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken und mit dem Kalbsfond auffüllen. Einmal aufkochen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten bissfest garen. Die Tarhonya mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Butter in Flocken unterheben. Die Petersilie fein schneiden und kurz vor dem Anrichten untermengen.

Tomatengelee:

Die Schale der Orange abreiben. Eine Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Tomatenfond mit etwas Essig, Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen und aufkochen. Mit Agar-Agar binden und nochmals eine Minute köcheln lassen. Passieren. Das Tomaten-Gelee einen Zentimeter hoch einfüllen. Abkühlen lassen.

Paprika-Salat:

Aus Rotweinessig, Paprikasenf, Zucker, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Spitzpaprika kurz in der Pfanne anbraten. Etwas abkühlen lassen, marinieren und ganz zum Schluss die Röstzwiebeln untermengen. Das Fleisch in drei Scheiben pro Person portionieren. Auf einem warmen Teller das Tomatengelee legen. Die Fleischscheiben rechts, links und auf dem Gelee anrichten. Eine Nocke Tarhonya auf der linken Seite anrichten und den Paprika-Salat auf der Rechten. Restliches Tarhonya separat servieren.

Kolja Kleeberg am 19. November 2010

Soßen

Béchamel-Soße

Für 4 Personen

100 g Butter	50 g Mehl	0,5 l Milch
50 g Parmesan	Salz	Pfeffer schwarz
Muskatnuss		

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam einsieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. August 2010

Balsamico-Erdbeer-Soße

Für 4 Personen

2 TL Puderzucker	150 ml Rotwein, kräftig	1 TL Sojasoße
1 EL Balsamico, alt, mild	1 Splitter Zimtrinde	0,25 Schote Vanille
0,5 Zehe Knoblauch	1 – 2 Scheiben Ingwer	1 Erdbeere
1 EL Butter, kalt		

In einem kleinen Topf den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Die Sojasoße mit dem Balsamico hinzufügen. Knoblauch und Erdbeere in Scheiben schneiden. Zimt, Vanille, Ingwer und Knoblauch mit den Erdbeerscheiben einlegen und noch einige Minuten darin ziehen lassen, anschließend entfernen und die Butter in die Soße rühren.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2010

Champignon-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen.

Johann Lafer am 09. April 2010

Curry-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Apfel	2 Champignons
1 Ananas	1 Birne	250 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	1 Limone	1 Lachsfilet, klein
Kokosmilch	Curry	Zitronengras
Butter	Salz	Pfeffer Butter

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Lachsfilet, Apfel, Champignons, Zitronengras, Ananas und Birne putzen, in Würfel schneiden, zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit Curry bestäuben und mit dem Fond ablöschen, dann die Sahne und etwas Kokosmilch zum Verfeinern zugeben. Alles zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Zum Schluss alles passieren und aufschäumen.

Nelson Müller am 11. Juni 2010

Dattel-Butter-Soße

Für 4 Personen

80 ml Gemüsebrühe	1 – 2 TL Dattlextrakt	1 Prise Chiliflocken, mild
1 Prise Alio e olio	1 Prise Pfeffermischung	100 g Butter, sehr kalt
0,5 Orange, unbehandelt	Salz	

Schale der Orange abreiben. Die Gemüsebrühe in einer Pfanne erwärmen, das Dattlextrakt zugeben und mit Chiliflocken, Alio e olio Gewürzmischung und Pfeffer würzen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und langsam in die Soße einrühren, dabei nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Orangenabrieb würzen.

Alfons Schuhbeck am 11. Juni 2010

Dill-Crème

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Apfel, klein	1 Zitrone
1 Bund Dill	2 Stangen Frühlingslauch	250 g Crème-fraîche
Pfeffer	Salz	Chili

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles mit der Crème fraîche mischen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 19. Februar 2010

Fenchel-Soße

Für 4 Personen

1 Knolle Fenchel	100 ml Weißwein, trocken	50 ml Champagner
200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne	1 TL Speisestärke
40 g Butter, kalt	0,5 TL Fenchel-Pfeffer	Puderzucker
Chilipulver, mild	Anis	Salz

Den Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Weißwein und Champagner zusammen auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen, ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Mit etwas Anis abschmecken. Die Sahne hinein rühren. Anis und Fenchelscheiben wieder entfernen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Zuletzt die Butter hinein mixen und mit Salz und dem karamellisierten Fenchel-Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 24. September 2010

Hummer-Soße

Für 4 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Schalotten	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	1 Lorbeerblatt	2 Basilikumblätter
400 g Sahne	1 Limette	Hummerkarkassen	Olivenöl
Tomatenmark	Cognac	Weißwein	Salz
Pfeffer	Sahne		

Den Saft der Limette auspressen. Möhre, Sellerie, Schalotten, Lauch, Fenchel und Tomate putzen und grob würfeln. Die Karkassen mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt in Olivenöl anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Cognac ablöschen, flambieren und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken.

Nelson Müller am 17. September 2010

Kürbis-Curry-Soße

Für 4 Personen

250 g Hokkaidokürbisfleisch	350 ml Gemüsebrühe	0,5 TL Ingwer
1 Zehe Knoblauch	1 EL Curry, mild	100 ml Kokosmilch
2 EL Butter, kalt	Salz	Chilipulver, mild
1 EL Butter, braun	Chilisalz, mild	

Ingwer und Knoblauch fein reiben. Das Kürbisfleisch in einen Zentimeter große Würfel schneiden, mit der Brühe in einen Topf geben und in etwa 20 Minuten mehr gar ziehen als köcheln lassen. Ingwer, Knoblauch, Curry und Kokosmilch hinzufügen, mit einem Stabmixer pürieren und die Butter hinein mixen. Mit Salz und einer Prise Chili abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2010

Minz-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Minze	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Koriander
150 ml Reis-Essig, mild	300 ml Traubenkernöl	2 EL Sesamöl
0,5 Chilischote	Zucker	Salz
Pfeffer		

Minze, Petersilie und Koriander zupfen und in einem Mixer mit dem Essig vermengen. Nun nach und nach das Öl und zum Schluss die gehackte Chilischote dazugeben. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Steffen Henssler am 26. März 2010

Morchel-Rahm-Soße

Für 4 Personen

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010

Ofen-Tomaten-Soße

Für 4 Personen

300 g Cherrytomaten	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano	1 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer		

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010

Röstzwiebel-Soße

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 EL Butter	300 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Zitrone	Majoran, getrocknet
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in zwei Esslöffel Butter mittelbraun anrösten. Den Kalbsfond mit einem Lorbeerblatt dazugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Soße damit sämig binden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauchscheibe, Ingwer, Zitronenschale und Majoran dazugeben, einige Minuten darin ziehen lassen, die ganzen Gewürze anschließend entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010

Reh-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker	50 ml Portwein, rot	125 ml Rotwein
300 ml Rehsoße	0,5 TL Speisestärke	1 Prise Wildgewürz

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Rehsoße aufgießen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig binden. Mit Wildgewürz abschmecken und durch ein Sieb gießen.

Alfons Schuhbeck am 22. Oktober 2010

Rotwein-Soße

Für 4 Personen

50 g Zucker	2 Schalotten	400 ml Rotwein
100 ml Blaubeersirup	50 g Datteln	

Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Schalotten fein würfeln und dazu geben. Mit Rotwein und Blaubeersirup ablöschen. Datteln entkernen und fein hacken, dazu geben und einkochen lassen.

Steffen Henssler am 16. April 2010

Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Rotweinsoße:

2 Schalotten	250 ml Rotwein, kräftig	1 Zweig Thymian
50 g Butter	250 ml Kalbsfond	1 Zwiebel
Schnittlauch	Meersalz, fein	Pfeffer, schwarz

Die Schalotten klein schneiden, die Hälfte davon zusammen mit dem Rotwein, dem Thymianzweig und dem zerstoßenen Pfeffer in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Rotwein fast sirupartig einkochen lassen. Thymianzweig entfernen. Den Rest der kleingeschnittenen Schalotten in einem kleinen Topf bei milder Hitze in einen halben Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Kalbsfond aufgießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Rotweinreduktion dazugeben, kurz mitköcheln lassen und die Soße durch ein feines Sieb passieren. Die restliche Butter in kleinen Stückchen in die Soße hinein schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Lea Linster am 15. Januar 2010

Rotwein-Wild-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker	150 ml Rotwein	150 ml Wildfond
1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch	3 Scheiben Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	1 – 2 EL Butter, kalt	0,5 Schote Vanille
Wildgewürz		

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke sämig binden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Knoblauchscheiben, Ingwer und die Orangenschale einlegen, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Prise Wildgewürz und Vanille würzen, salzen und die Butter hinein rühren. Nach einigen Minuten durch ein Sieb abgießen.

Alfons Schuhbeck am 14. Mai 2010

Safran-Soße

Für 4 Personen

2 TL Puderzucker	0,125 ml Weißwein	2 EL Wermut
0,125 ml Gemüsebrühe	1 Döschen Safran	100 ml Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	0,5 Zehe Knoblauch
20 g Butter, kalt	Weißwein, reduziert	Alio-e-olio
Salz	Chilisalز	

Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Puderzucker hell schmelzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und auf ein Drittel bis ein Viertel einköcheln lassen. Die Brühe mit dem Safran erwärmen und kurz ziehen lassen. Zur Weißweinreduktion geben und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Sahne dazu geben und mit Chilisalز abschmecken. Orangenschale, Alio e olio, Vanilleschote und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe hinein geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und die Butter hinein mixen. Je nach Geschmack noch mit etwas reduziertem Weißwein abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 20. August 2010

Sesam-Ingwer-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
1 Schote Chili, rot	20 ml Sesamöl	50 g Ingwerhonig
50 ml Sojasoße, hell	100 ml Reiswein	30 g Sesam, hell
Salz	Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras klein schneiden und im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Sesamöl in einem Topf erwärmen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anschwitzen. Ingwerhonig zugeben und so lange erhitzen, bis er flüssig wird. Mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und sämig einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und den gerösteten Sesam zugeben.

Johann Lafer am 20. August 2010

Soße Tatare

Für 4 Personen

Soße-tartare:

2 Eier	1 TL Senf	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Sonnenblumenöl	3 Essiggurken	1 EL Kapern, eingelegt
1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie Salz	Pfeffer

Etwa einen Teelöffel Saft aus der Zitrone auspressen. Ein Ei hart kochen. Ein rohes Eigelb mit Senf und Zitronensaft mischen. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Gurken, Schalotte, hart gekochtes Ei, Kapern und fein gehackte Petersilie unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebackenen Fischfilets mit Zitronenvierteln servieren.

Andreas C. Studer am 29. Januar 2010

Tintenfisch-Soße

Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker
80 ml Weißwein	1 Birne	300 ml Fischfond
80 g Sahne	1/2 Tütchen Tintenfischtinte	0,5 Vanilleschote
Salz	Chili-Flocken	Speisestärke

Die Knoblauchzehe schälen und etwa eine Messerspitze abreiben. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Birne schälen, waschen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in der Brühe weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Weißweinreduktion zur Soße geben und die Sahne mit der Tintenfischtinte und dem Knoblauch hinzufügen. Die Soße mit Salz, Vanillemark, einer Prise Chili-Flocken und Zitronenschale würzen. Mit Speisestärke abbinden und aufschäumen.

Alfons Schuhbeck am 28. Mai 2010

Wild-Soße

Für 4 Personen

200 g Bauchspeck	1 Zwiebel	6 cl Balsamico
3 dl Rotwein	3 dl Wildfond	30 g Schokolade, zartbitter
Wacholderbeeren	Butter	Salz
Pfeffer		

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und hellbraun werden lassen. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen und dann mit dem Rotwein angießen. Etwas köcheln lassen und dann den Fond dazu geben. Mit grob gemahlenem Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren aromatisieren. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schokolade klein hacken und unter die Soße heben. Durch ein Sieb passieren und noch mal erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Salz abschmecken.

Lea Linster am 01. Oktober 2010

Wild-Soße

Für 4 Personen

20 Süßkirschen	4 Zweige Rosmarin	200 ml Wildjus
Portwein	Rotwein	Butter

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010

Suppen

Abgeschmolzene Brot-Suppe mit gerösteten Zwiebeln, Speck

Für 4 Personen

Suppe:

500 g Zwiebeln	60 g Butter	100 ml Weißwein
1 l Rindersuppe, klar	1 Lorbeerblatt	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer	1 Prise Majoran
1 Prise Kümmel, gemahlen	150 g Bauernbrot	1 EL Schnittlauchröllchen
Chili, gemahlen, mild		

Einlage:

2 dünne Scheiben Bauernbrot	1 – 2 EL Butter	150 g Kalbsbrät
2 EL Sahne	1 EL Schnittlauchröllchen	Muskatnuss
Salz		

Suppe:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einem breiten, hohen Topf bei mittlerer Hitze mit 30 Gramm Butter langsam bräunen. Vier Esslöffel der Zwiebeln für die Garnitur beiseite stellen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Lorbeerblatt, Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer einlegen und die Suppe bei milder Hitze sechs bis acht Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Chili würzen. Lorbeer, Zitrone und Ingwer wieder entfernen. Das Brot klein schneiden, in die Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Die restliche Butter dazu geben und alles zu einer sämigen Suppe pürieren. Gegebenenfalls etwas nachschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Einlage:

In der Zwischenzeit die Brotscheiben in vier bis fünf Zentimeter große Vierecke schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit nassen Teelöffeln kleine Nockerl davon abstechen und in Salzwasser bei 90 Grad circa fünf Minuten ziehen, nicht kochen lassen.

Anrichten:

In die warmen Suppenteller etwas frische Muskatnuss reiben, Nockerl und Suppe darauf verteilen, die beiseite genommenen Zwiebelstreifen darauf anrichten und mit Brotchips und Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 12. November 2010

Blumenkohl-Chili-Suppe, Kapern, Jacobsmuscheln

Für 4 Personen

Suppe:

1 Kopf Blumenkohl	2 Schalotten	1 l Geflügelfond
3 Stangen Zitronengras	2 Limonenblätter	40 g Ingwer
1 Schote Knoblauch	1 – 2 Schoten Chili	400 ml Kokosmilch
1 Limette, unbehandelt	Honig	Pfeffer
Rapsöl	Meersalz	

Kapern:

100 g Kapern, ganz klein	Erdnussöl
--------------------------	-----------

Jacobsmuscheln:

4 Jacobsmuscheln, ausgelöst	1 Ei	30 g Butter
Olivenöl	Rote-Bete-Granulat	Pfeffer
Salz		

Suppe:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien, in grobe Stücke brechen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in Rapsöl glasig anschwitzen. Den Blumenkohl zugeben und mit Salz abschmecken. Die Hitze erhöhen, bis der Kohl leicht Farbe bekommt. Danach mit Geflügelfond auffüllen. Zitronengras, Limonenblätter, Ingwer und Knoblauch zugeben und alles zusammen circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze simmern lassen. Die Chilischote halbieren, entkernen und in ganz feine Würfel schneiden. Ist der Kohl weich, die Kokosnussmilch und Chili hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Anschließend das Zitronengras und die Limonenblätter herausnehmen und das Ganze in einem Mixer zu einer cremigen Suppe mixen. Den Saft der Limette auspressen, die Schale abreiben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer, Honig und dem Saft und Abrieb der Limone abschmecken.

Kapern:

Die Kapern gut waschen und auf einem Tuch ganz trocken reiben. Danach im heißen Öl herausbacken, bis sie aufspringen wie kleine Blüten. Auf einem Küchenpapier entfetten.

Jacobsmuscheln:

Die Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, danach durch das angeschlagene Eiweiß ziehen und gut abtropfen lassen. Nun die Muscheln in dem Rote-Bete-Granulat wälzen und in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Die Butter zugeben und fertig garen. (Das Öl darf nicht zu heiß sein, da sonst das Granulat zu dunkel wird). Nun die Suppe auf vier tiefe Teller verteilen, die Jacobsmuscheln halbieren, in die Suppe legen und schnell mit den gebackenen Kapern garnieren.

Tipp:

Das Zitronengras am Stück lassen, nur bevor es in die Suppe kommt mit einem Messerrücken die Faser durch Schläge aufbrechen. So kommt der Geschmack in die Suppe und man kann das Zitronengras vor dem Mixen leichter entfernen. Bei der Arbeit mit Rote-Bete sollte man möglichst Handschuhe tragen.

Ralf Zacherl am 05. November 2010

Brot-Suppe im Glas mit gebratenen Pfifferlingen

Für 4 Personen

250 g Pfifferlinge	1 EL Tiroler Speck	0,5 TL gem., ger. Korianderkörner
1 l Rinderkraftbrühe	1 TL Thymianblätter	150 g Vollkornbrot, fein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Petersilie	2 Ochsenherzen (Tomatensorte)
Pfeffer	Salz	Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Pfifferlinge putzen und die Stiele kürzen. Die Stiele und den Speck mit dem Koriander anrösten und mit der Rinderkraftbrühe auffüllen. Nur langsam köcheln lassen, die Brühe soll nicht trüb werden. Das Brot mit der angedrückten Knoblauchzehe abreiben, dem Olivenöl bestreichen und mit den Thymianblättern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten backen, herausnehmen und grob schneiden. Die Stängel der Petersilie fein schneiden. Die Pfifferlinge und einen Esslöffel Petersilienstängel in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ochsenherzen in dünne Scheiben schneiden. Nun Brot, Pilze und Tomaten abwechselnd in einem Glas schichten, die Rinderbrühe durch ein Sieb geben und langsam in das Glas einlaufen lassen. Die Suppe sofort servieren.

Sarah Wiener am 09. April 2010

Der Kopfsalat

Für 4 Personen

Suppe:

1 Schalotte	1 TL Butter	0,2 l Weißwein
0,3 l Brühe	0,2 l Sahne	5 EL Erbsen, TK
1 Kopfsalat	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Minze
1 Zehe Knoblauch	Ingwer	Salz

Frühlingsrollen:

350 g Hackfleisch	2 cl Sojasoße	7 Champignons
8 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	1 Karotte
100 g Sojasprossen	Olivenöl	Fett
Salz	Pfeffer	

Suppe:

Die Schalotte in Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. Aufgetaute Tiefkühlerbsen hinzugeben. Das Ganze circa acht Minuten leicht köcheln lassen. Die Zitronen-Schale abreiben. Minze fein schneiden. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter abzupfen und abbrausen (Kopfsalatherz für die Frühlingsrollen aufbewahren). Salatblätter grob zerkleinern und in die kochende Suppe geben, mit einem Pürierstab sämig mixen und mit Zitronenschale, Minze, fein gehacktem Knoblauch, Ingwer und Salz abschmecken.

Frühlingsrollen:

Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Sojasoße, ein Eigelb und Champignons miteinander vermischen und auf den Frühlingsrollenteigblättern verteilen. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln und die Blätter zu Frühlingsrollen aufwickeln. In heißem Fett kross ausbacken. Die Karotte putzen und in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl bei schwacher Hitze langsam garen. Kurz vor dem Servieren die Sojasprossen hinzugeben und kurz mitbraten. Das Kopfsalatherz in feine Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben, kurz durchschwenken. Die Suppe inklusive der Gemüseeinlage in einem tiefen Teller anrichten und die Frühlingsrolle drauflegen.

Tipp:

Die Suppe ist im Sommer auch wunderbar als Kaltschale zu genießen.

Alexander Herrmann am 05. Februar 2010

Eintopf von Kalbsnierchen, Kalb-Filet, Steinpilz-Knödeln

Für 4 Personen

Eintopf:

1 Kalbsniere	6 cl Olivenöl	30 g Butter
1 Zehe Knoblauch	250 ml Kalbsfond	400 g Kalbsfilet
50 g Parmesan	Weißwein	Rosmarin
Blattpetersilie	Mehl	Pfeffer
Salz		

Steinpilzknödel:

500 g Weißbrot	20 g Butter	500 g Steinpilze
2 Schalotten	50 g Schinken, luftgetrocknet	50 g Tomaten, getrocknet
100 g Mozzarella	5 Eier	1 Lorbeerblatt
100 g Semmelbrösel	50 g Parmesan	4 cl Pflanzenöl
Thymian	Estragon	Zucker
Pfeffer	Salz	

Eintopf:

Die Nierchen vom Fett befreien, mit viel Salz durchkneten und nach circa zehn Minuten abwaschen und trocken tupfen. Die Nierchen leicht mehlieren, in Öl und Butter mit Knoblauch, Rosmarin und mit der geschnittenen Blattpetersilie langsam bei mittlerer Hitze anbraten, dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Kalbsfond eingießen und zugedeckt bei ganz kleiner Hitze zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in den letzten drei Minuten im Kalbsfond mitziehen lassen. Vor dem Servieren den Parmesan in die Soße geben.

Steinpilzknödel:

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Butter mit Thymian in der Pfanne goldgelb rösten und aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die geschnittenen Steinpilze mit den Schalotten, dem Schinken, den getrockneten Tomaten und dem Estragon anschwitzen und zu den Weißbrotwürfeln dazugeben. Den geschnittenen Mozzarella über die Weißbrotwürfel streuen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Eier bis auf ein Eiweiß auf die Weißbrotwürfel schlagen und diese Masse zu einem kompakten Teig verarbeiten und zu Knödeln formen. Die Knödel in kochend heißem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt circa zwölf bis 15 Minuten ziehen lassen. Ein Eiweiß leicht anschlagen, die Knödel erst in dem geschlagenen Eiweiß und dann in den Semmelbröseln und dem Parmesan wälzen. Anschließend die Steinpilzknödel in Pflanzenöl rundum goldgelb in einer Pfanne braten.

Stefan Marquard am 12. November 2010

Erbsen-Matchatee-Suppe mit Krustentier-Crostinos

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
7 EL Olivenöl	800 g Erbsen, frisch	1 EL Zucker
2 EL Wermut	4 EL Weißwein	0,5 l Fischfond
100 g Butterwürfel, kalt	12 Langostinos, gegart	2 Tomaten
100 ml Sahne	2 EL Matchatee	Brotchips
Minzöl	Minzblätter	Meersalz
Pfeffer		

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und mit dem Thymianzweig in drei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Vier Esslöffel Erbsen abnehmen und als Einlage beiseite stellen. Die restlichen Erbsen zur Schalottenmischung geben. Mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Fischfond angießen. Etwa zehn Minuten garen, bis die Erbsen weich sind, pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Mit den Butterwürfeln aufmixen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen in Salzwasser drei bis fünf Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Langostinos salzen und in zwei Esslöffel Olivenöl braten. Erbsen und Langostinos in tiefe Teller verteilen. Die Sahne mit dem Matchatee schaumig aufschlagen und damit die Suppe schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. In zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, bis sie etwas zerfließen. Die Tomatenwürfel mit den Garnelen und den Brotchips abwechselnd zu einer Lasagne schichten. Die erwärmten Erbsen herum streuen und mit der Suppe angießen. Mit Minzöl und frischer Minze ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 19. November 2010

Holsteinische Champagner-Kartoffel-Suppe mit Knurrhahn

Für 4 Personen

600 g Heidekartoffeln	2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch
110 g Butter	1 Limette, unbehandelt	700 ml Geflügelfond
200 ml Champagner	1 Knurrhahn	60 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Scheiben Toastbrot	1 Ei
50 g Okraschoten	Pfeffer	Schnittlauch
Muskatnuss	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Beides zusammen mit den Kartoffeln in 30 Gramm heißer Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und 150 Milliliter Champagner ablöschen. Einmal aufkochen lassen und etwa 20 Minuten weich garen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Saft der Limette auspressen und die Schale abreiben. Einen Teil der Kartoffeln beiseite legen. Die restlichen Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Anschließend durch ein Sieb passieren und in den Topf zurück geben. Nochmals aufkochen, mit Limettensaft, etwas Butter und 50 Milliliter Champagner abschmecken. Den Knurrhahn filetieren und entgräten. Die Filets jeweils halbieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in 30 Milliliter heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Zwei Knoblauchzehen und Thymian mit in das Bratfett geben. Das Toastbrot entrinden und fein mahlen. Die restliche Butter schaumig schlagen, Toastbrot und Eigelb zufügen und die Masse mit Salz, Pfeffer und fein abgeriebener Limettenschale abschmecken. Die Gratiniermasse auf den Filets verteilen und im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten überbacken. Die Okraschoten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Okraschoten darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, die Okraschoten und Kartoffelwürfel hinein geben und jeweils ein Fischfilet darauf anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2010

Karotten-Chili-Suppe mit Ingwer und Hamachi-Crespelle

Für 4 Personen

Karotten-Chilisuppe:

2 Zwiebeln	300 g Karotten	100 g Ingwer
0,5 Chilischote	5 EL Butter	2 TL Zucker
100 ml Portwein, weiß	500 ml Gemüsebrühe	350 g Sahne
50 g Ingwer, eingelegt	Anisschnaps	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Hamachicrespelle:

200 ml Milch	2 Eier	100 g Mehl
200 g Crème-fraîche	200 g Hamachi, frisch	1 Bund Schnittlauch
100 ml Teriyaki-Soße	Öl	

Karotten-Chilisuppe:

Karotten, Zwiebeln, und Ingwer schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Karotten, Zwiebeln, Ingwer und Chili darin andünsten und den Zucker und einen Teelöffel Salz darüber streuen. Das Gemüse mit dem Portwein und etwas Anisschnaps ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Die Suppe etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Karotten gar sind. 250 Gramm Sahne dazu gießen und einmal aufkochen lassen. Die Suppe mit dem eingelegten Ingwer im Küchenmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Restliche Sahne schlagen und unter die Suppe mixen.

Hamachicrespelle:

Aus Mehl, Milch und Eiern einen Crepe-Teig herstellen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl dünne Crepes backen. Die Crème-fraîche wie Sahne schlagen, den Schnittlauch schneiden und unterrühren. Die Masse dünn auf die Crepes auftragen, mit dem Hamachi die Crepes einrollen. Die Rolle in dünne Scheiben schneiden. Mit Teriyaki-Soße beträufeln. Zusammen mit der Suppe anrichten.

Steffen Henssler am 19. März 2010

Münchner Graupen-Suppe mit gepökelter Kalb-Zunge

Für 4 Personen

100 g Perlgraupen	1,3 l Geflügelbrühe	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	0,5 Karotte
100 g Zucchini	1 Frühlingszwiebel	150 g Kalbszunge,gekocht,gepökelt
100 g Bauchspeck, geräuchert	1 EL Öl	1 TL Korianderkörner
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Petersilie	40 g Butter, kalt	2 EL Butter, braun
Salz	Chili, mild (gemahlen)	Muskatnuss
Kerbelblätter		

Die Graupen von kaltem Wasser bedeckt eine Stunde wässern lassen. Dann über einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf die Brühe aufkochen. Die Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt belegen und mit der Gewürznelke fest stecken. Die gespickte Zwiebel mit den Graupen in die Brühe geben und etwa 20 bis 30 Minuten kaum merklich köcheln lassen. Inzwischen die Karotte schälen, die Zucchini und die Frühlingszwiebel putzen, waschen und alles in kleine Würfel schneiden. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Kalbszunge in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln im Öl kross braten und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Korianderkörner in einer Pfanne bei milder Hitze rösten und in eine Mühle füllen. Die Zitronen-Schale abreiben. Die Gemüsegewürfel mit der Kalbszunge am Ende der Garzeit in die Suppe rühren. Zitronenabrieb, halbierte Knoblauchzehe und Ingwer einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Mit Salz, Chili, Muskatnuss und Koriander aus der Mühle würzen und den Speck mit der Petersilie hinein rühren, mit brauner Butter abschmecken. Graupen auf einem Sieb abgießen (Sud auffangen), die Graupen in warmen Tellern anrichten. Die Butter in den Sud mixen und auf den Graupen verteilen, mit Kerbelblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Januar 2010

Polenta-Süppchen mit gebackenen Steinpilzen

Für 4 Personen

Polentasüppchen:

50 g Lardo oder grüner Speck	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	0,5 l Geflügelfond
40 g Polenta, grob	150 g Sahne	50 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

Steinpilze:

4 Steinpilze, klein	3 EL Polentagrieß, grob	0,25 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Ei
100 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Polentasüppchen:

Den Lardo fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Lardo im heißen Öl ausbraten, die Schalotten und den Rosmarin hinzufügen und glasig anbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen und den Fond zugießen. Aufkochen lassen und die Polenta einrühren. Circa zehn Minuten köcheln lassen. 100 Gramm Sahne zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Suppe vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Mixstab schaumig aufschlagen, dabei nach und nach die Schlagsahne zugeben.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Gut trocken tupfen und halbieren. Polentagrieß mit fein geschnittener Petersilie, fein gehackten Thymian und fein gehackten Rosmarinnadeln mischen. Das verquirlte Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze mit der Schnittfläche zuerst in das verschlagene Ei, dann in die Grießmischung drücken und im heißen Öl goldbraun backen. Das Polentasüppchen mit den gebackenen Steinpilzen anrichten.

Cornelia Poletto am 09. Juli 2010

Polettos unterirdische Suppe

Für 4 Personen

300 g Möhren	300 g Staudensellerie	300 g Knollensellerie
2 Schalotten	100 g Butter	2 Stiele Majoran
1 l Geflügelbrühe	500 ml Sahne	4 Scheiben Bauernbrot
2 Äpfel	2 EL Zucker	200 g Kalbsleber
2 Markknochen, vom Rind, groß	Meersalz	Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Möhren, Staudensellerie und Knollensellerie waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. 50 Gramm Butter in einen Topf geben, aufschäumen lassen und das Gemüse hinein geben. Salzen und pfeffern, kurz andünsten und zugedeckt circa zehn Minuten dünsten. Mit der Geflügelbrühe und Sahne ablöschen, aufkochen lassen und das Gemüse weich garen. Vier Kreise von circa sechs Zentimeter Durchmesser aus dem Bauernbrot ausstechen und in einem Esslöffel Butter knusprig ausbacken. Die Äpfel waschen, ausstechen und in acht gleichmässige Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelscheiben einlegen und von beiden Seiten anbraten. Restliche Butter mit den Majoranzweigen in einer Pfanne aufschäumen lassen, die in Scheiben geschnittene Kalbsleber einlegen und von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Salzen und pfeffern. Das Kalbsmark aus den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen kurz gratinieren. Salzen und pfeffern. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle restlichen Zutaten in vorgewärmte Suppenteller schichten. Zuerst das Bauernbrot, dann Apfel, Leber, Apfel und am Schluss das Kalbsmark. Die heiße Suppe angießen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 01. Oktober 2010

Rote-Bete-Süppchen mit Zander, Kartoffeln und Speck

Für 4 Personen

Süppchen:

4 Schalotten	800 g Rote-Bete, gekocht	4 cl Walnussöl
2 cl Himbeeressig	800 ml Geflügelfond, ohne Glutamat	Pfeffer
Salz		

Zander und Kartoffeln:

2 Kartoffeln, mehlig	1 Ei	1 Zanderfilet, ca. 320 g
3 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian	Korianderkörner, geröstet
Pfeffer	Olivenöl	Mehl
Butter	Salz	

Fertigstellen:

120 g Bacon, geschnitten	1 Bund Schnittlauch	50 g Crème-fraîche
1 Zitrone	Salz	Pfeffer
Schwarzkümmelöl		

Süppchen:

Die Schalotten putzen und klein schneiden. Mit der Roten Bete in Walnussöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und durchköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend im Standmixer pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.

Zander und Kartoffeln:

Die Kartoffeln fein reiben, salzen, durchkneten und ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und zusammen mit dem Ei und verbliebener Kartoffelstärke zu einer Art Röstmasse verarbeiten. Das Zanderfilet portionieren, mit Salz, Pfeffer und gerösteten Korianderkörnern aus der Mühle würzen, leicht mehlieren und darauf die Kartoffelkruste verteilen. Auf der Kartoffelkruste goldgelb braten, wenden und mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian fertig braten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Fertigstellen:

Den Bacon zwischen zwei Backmatten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen und als Chip an das Zanderfilet stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch fein schneiden und mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und als Kleckse in die Suppe träufeln. Mit Schwarzkümmelöl abrunden.

Mario Kotaska am 03. September 2010

Zitronengras-Schaum-Suppe mit Garnelen-Stäbchen

Für 4 Personen

1 Stange Lauch	4 Stangen Zitronengras	0,5 TL Koriandersamen
5 Pfefferkörner, schwarz	70 ml Sesamöl	250 ml Kokosmilch
700 ml Geflügelfond	2 Karotten	1 Schote Paprika, rot
1 Schote Paprika, gelb	50 g Zuckerschoten	250 g Riesen-Garnelen
20 g Ingwer	1 Schote Chili	40 ml Sojasoße
1 EL Speisestärke	8 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei
1 Limette, unbehandelt	80 g Butterwürfel, kalt	Sahne
Koriandergrün	Fett	Chili
Salz	Pfeffer	

Den Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Das Zitronengras mit einem Plattierisen anklopfen und grob schneiden. Lauchwürfel, Zitronengras, Koriander- und Pfefferkörner in 40 Milliliter heißem Sesamöl anschwitzen. Mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen und aufkochen. Bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Suppe durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle und Limettensaft- und abrieb abschmecken. Kalte Butterwürfel zugeben und die Suppe sämig aufmixen. Zuletzt mit zwei Esslöffeln geschlagener Sahne verfeinern. Die Karotten und die Paprikaschoten schälen und putzen, zusammen mit den Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und im restlichen Sesamöl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Garnelen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit frisch geriebenem Ingwer, Chiliwürfeln, Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken. Speisestärke untermischen. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen und am unteren Rand eine dünne Bahn Garnelenmasse auftragen. Die Ränder mit Eiweiß einstreichen und die Blätter straff aufrollen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Suppe in Schalen füllen, Gemüsestreifen hinein geben, mit frischem Koriandergrün bestreuen. Die Garnelenstäbchen auf den Rand der Suppenschale legen und servieren.

Johann Lafer am 26. November 2010

Vegetarisch

Bündner-Pizokel mit Minze und Winter-Gemüse

Für 4 Personen

Wintergemüse:

150 g Wirsing	2 Karotten	1 Zwiebel, rot
2 EL Butter	150 g Blattspinat, jung	Salz
Pfeffer		

Bündner-Pizokel:

200 g Buchweizenmehl	150 g Weizenmehl	200 ml Milch
3 Eier	0,5 Bund Minze	2 EL Butter
4 EL Paniermehl	100 g Bündner-Bergkäse	Salz
Pfeffer	Eiswasser	Muskatnuss

Wintergemüse:

Wirsing und Karotten in Streifen schneiden und drei Minuten blanchieren. Zwiebel in Streifen schneiden und in Butter fünf Minuten andünsten. Wirsing, Karotten und geputzten Spinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bündner Pizokel:

Beide Mehlsorten mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit Milch und Minze fein pürieren. Das Püree zu der Mehlmasse geben, zu einem Teig verrühren und 20 Minuten quellen lassen. Den Teig auf einem feuchten Brett mit einem Spachtel in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Pizokel an die Oberfläche steigen mit Hilfe einer Schaumkelle in das Eiswasser geben. Butter erhitzen und die Pizokel darin anbraten. Das Paniermehl mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Gemüse mischen und mit Käse bestreuen.

Andreas C. Studer am 05. März 2010

Crème-Risotto

Für 4 Personen

1 Zwiebel, klein	2 EL Olivenöl	50 g Butter
250 g Risottoreis	200 ml Sekt	600 ml Hühnerfond
50 g Parmesan	50 g Sahne	Pfeffer
Meersalz		

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Olivenöl und 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben, salzen und den Reis unter ständigem Rühren dünsten, das dauert etwa zwei Minuten. Mit Sekt ablöschen und ganz einkochen lassen. Nach und nach den heißen Hühnerfond dazugeben und immer wieder umrühren. Wer mag, kann jetzt schon einen oder zwei Esslöffel fein geriebenen Parmesan ins Risotto streuen. Den Risotto zugedeckt bei kleiner Hitze mindestens 18 Minuten kochen lassen. Der Reis soll noch etwas Biss haben, also zwischendurch immer mal wieder probieren. Zum Schluss Butter und frisch geriebenen Parmesan unterheben. Die Sahne schlagen und unter den Reis heben. Mit Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Lea Linster am 15. Oktober 2010

Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino

Für 4 Personen

Frühlingsrolle:

200 g Steinpilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 TL Olivenpaste	4 Blatt Frühlingsrollenteig
1 Ei	300 ml Butterschmalz	

Tomaten-Cappuccino:

6 Strauchtomaten	3 Zweige Basilikum	0,1 l Brühe
4 Blatt Gelatine	0,2 l Milch	1 Zehe Knoblauch
1 Limone	Salz	Pfeffer, schwarz

Frühlingsrolle:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe putzen und in feine Würfel schneiden. Die Steinpilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian rasch anbraten, abkühlen lassen, mit Olivenpaste abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einstreichen. Die Steinpilzwürfel zu Frühlingsrollen einschlagen und im heißen Butterschmalz rasch ausbacken.

Tomaten-Cappuccino:

Zwei Tomaten in heißes Wasser tauchen, abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, und beiseite legen. Die restlichen Tomaten klein schneiden, mit Brühe und Basilikum grob mixen. In einem Topf aufkochen, durch ein Tuch passieren, den klaren Sud mit Salz abschmecken, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, auf Eiswasser kalt rühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel dazu geben und in Gläser füllen. Die Schale der Limone abreiben. Die Milch samt Knoblauch, Limonenschale, Salz und schwarzem Pfeffer erwärmen, kurz vor dem Servieren aufschäumen, auf den gestockten Tomatensud geben und mit der Frühlingsrolle servieren.

Fokus:

Der aromastarke Steinpilz ist gleichzeitig eher schwer und dumpf im Geschmack. Die Tomate verleiht ihm die nötige Frische und Fruchtigkeit - noch verstärkt durch das Spiel der Temperaturen, denn durch die eisigflüssige Konsistenz wird die erfrischende Wirkung noch verstärkt. Zudem lässt die heiße, krosse Hülle der Frühlingsrolle den Steinpilz sein pures Aroma noch besser entfalten.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010

Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus

Für 4 Personen

Gefüllter Blätterteig:

50 g Egerlinge	20 g Morcheln, getrocknet	100 g Kirschtomaten, am Strauch
75 g Minifenchel	75 g Mini Rote Bete	75 g Mini Aubergine
75 g Navetten	50 g Mini Mais	1 Mini Brokkoli
1 Mini Blumenkohl	3 Stangen Spargel, grün	75 g Fingermöhren
2 Stangen Frühlingslauch	100 g Butter	1 kg Blätterteig
2 Eier, M, braun	Salz	Pfeffer

Petersiliensoße:

0,1 l trockener Wermut	0,1 l Weißwein	0,5 l Geflügelfond
0,25 l Sahne	1 EL Butter	0,2 kg Crème double
1 Zitrone	2 Bund Petersilie, glatt	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Auberginenmus:

4 Auberginen	1 Knolle Knoblauch	3 Schalotten
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	1 Zitrone
Olivenöl, extra nativ	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gefüllter Blätterteig:

Egerlinge, Morcheln, Kirschtomaten, Mini Fenchel, Mini Rote-Bete, Mini Aubergine, Navetten, Mini Mais, Mini Brokkoli, Mini Blumenkohl, Spargel, Fingermöhren und Frühlingslauch putzen, gegebenenfalls blanchieren und kurz vor dem Anrichten in Butter erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig jeweils zweimal rund ausstechen. Einen der ausgestochenen Blätterteigplatten nochmals mit einem kleineren Ausstecher innen ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Blätterteigplatte am Rand damit bestreichen. Anschließend den Blätterteigring darauf legen und etwas andrücken. Den Ring von oben ebenfalls mit Eigelb einstreichen und das Ganze im vorgeheizten Backofen anbacken und nach circa zwei Minuten auf 150 Grad für circa vier Minuten zu Ende backen. Den Blätterteig mit dem Gemüse füllen.

Petersiliensoße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Wermut in einem Topf reduzieren. Weißwein zugeben und ebenfalls reduzieren, bis ein dünner Film entsteht. Geflügelfond hinzufügen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème double zugeben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayennepfeffer und der Butter abschmecken. Die Petersilienblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken, etwas klein schneiden und anschließend Petersilie und die Soße in einem Mixer bei höchster Stufe mixen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auberginenmus:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Auberginen längs halbieren und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Schalotten und Knoblauch in Würfel schneiden. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Innere herauskratzen und mit den gewürfelten Schalotten und Knoblauch in Olivenöl vorsichtig angehen lassen. Thymian und Rosmarin nach Belieben klein hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gegebenenfalls mit dem Pürierstab pürieren. Auberginenpüree auf Teller geben, gefüllten Blätterteig darauf setzen und mit der Petersiliensoße nappieren.

Tim Mälzer am 05. März 2010

Grünes Curry mit Minze und Bockshorn-Klee

Für 4 Personen

1 EL Mandelblättchen	40 g Petersilie	40 g Blattspinat
1 EL Minzeblätter	1 EL Korianderblätter	2 EL Kerbelblätter
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl, mild	0,5 – 1 TL Sesamöl
800 ml Gemüsebrühe	300 g Brokkoli	1 Zucchini
1 Fenchel	2 Stangen Staudensellerie	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Erbsen	120 g Kartoffeln	1 Lorbeerblatt
2 Schoten Chili, rot	0,5 TL Kardamomkörner	0,25 TL Bockshornkleesamen
0,5 TL Kurkuma	1 TL Ingwer	1 Schote Vanille
1 Splitter Zimtrinde	Chili, mild (gemahlen)	Salz

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell bräunen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen. Den Spinat putzen, waschen und mit den Petersilienblättern eine Minute in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken, das Wasser ausdrücken und klein schneiden. Mit Minze, Koriander, Kerbel, einer halben Knoblauchzehe und gerösteten Mandeln in einen elektrischen Zerkleinerer geben. Olivenöl, Sesamöl und drei Esslöffel Gemüsebrühe dazu geben und pürieren. Den Brokkoli in einzelne Röschen teilen, die Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini halbieren und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Fenchel halbieren und in einen Zentimeter große Blätter schneiden. Den Staudensellerie waschen und schräg in einen Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Brokkoli, Zucchini, Fenchel, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie in Salzwasser bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit den Erbsen in der Brühe mit Lorbeerblatt und Chilischote in circa 30 Minuten weich köcheln. Lorbeerblatt und Chili anschließend entfernen und leicht sämig pürieren. Mit Kurkuma, Kardamom und Bockshornklee aus der Mühle, Salz und Chili würzen. Das Gemüse zugeben, mit Ingwer, einer halben Knoblauchzehe, der aufgekratzten Vanilleschote, Zimt und der Kräuterpaste verfeinern. Die ganzen Gewürze nach fünf Minuten wieder entfernen.

Alfons Schuhbeck am 19. März 2010

Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips

Für 4 Personen

Kichererbsen-Bällchen:

400 g Kichererbsen, vorgegart	200 g Bohnen, weiß, vorgegart	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	3 Stängel Petersilie, glatt	1 TL Backpulver
80 g Semmelbrösel	40 g Speisestärke	2 Eier
50 g Sesam	100 g Panko	1 Gewürzmühle
1 Stange Zimt	Kreuzkümmel	Chili (getrocknet)
Koriandersamen	Salz	Pfeffer

Fett

Dip 1:

150 g Naturjoghurt	3 Stiele Minze	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	Zucker

Dip 2:

150 g Mangopüree	2 Frühlingszwiebeln	1 Schote Chili, klein, rot
Salz	Pfeffer	

Dip 3:

100 g Schmand	0,5 Bund Kerbel	1 Orange, unbehandelt
1 Bund Koriander	1 TL Paprika, edelsüß	1 Schote Paprika
Öl	Chili	Salz
Pfeffer		

Kichererbsen-Bällchen:

Die Gewürzmühle mit Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Koriandersamen, Salz und Pfeffer füllen. Kichererbsen und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in einer Küchenmaschine fein pürieren und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie abrausen, trocken schütteln und klein hacken. Alles zum Püree geben. Mit der Gewürzmischung und Salz abschmecken. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Dip 1:

Joghurt mit fein geschnittener Minze, abgeriebener Schale und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Dip 2:

Mangopüree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel putzen, waschen und klein schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Beides unter das Mangopüree rühren.

Dip 3:

Die Paprikaschote putzen und in Würfelchen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel anbraten und zur Seite stellen. Kerbel abrausen, trocken schütteln, fein hacken. Orangenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Zusammen mit dem Kerbel, Paprikapulver und den Paprikawürfeln unter den Schmand mischen und ebenfalls mit Salz, Chili, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken. Die ausgebackenen Bällchen mit den drei Dips zusammen servieren, mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Johann Lafer am 04. Juni 2010

Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir

Für 4 Personen

4 – 8 Kartoffeln, klein	2 Äpfel	2 EL Zucker
1 TL Quatre-épices	4 cl Calvados	200 ml Apfelsaft
2 Stck. Boudin-noir	4 EL Rapsöl	2 EL Butter
2 Zweige Salbei	Mehl zum Bestäuben	Meersalz
Kümmel		

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Kümmel in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Apfelwürfel dazugeben und mit Quatre épices verrühren. Mit Calvados und Apfelsaft ablöschen, aufkochen lassen und die Apfelwürfel herausnehmen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen und wieder mit den Apfelwürfeln verrühren. Die Kartoffeln längs halbieren und von beiden Seiten in einem Esslöffel Rapsöl und der Butter anbraten. Im Ofen warm halten. Die Boudin noir in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und von beiden Seiten mit dem restlichen Rapsöl und den Salbeizweigen anbraten. Die Hälfte der Kartoffeln mit dem Apfelragout und jeweils einer Scheibe Boudin noir belegen und mit der zweiten Hälfte der Kartoffeln „bedecken“. Dazu passen gemischte Blattsalate.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2010

Omas Pillekuchen mit Rübenkraut

Für 4 Personen

Pillekuchen:

200 g Kartoffeln	6 Eier	3 EL Butter
1 Tasse Milch	1 Tasse Mehl	1 Prise Backpulver
1 EL Rübenkraut	Salz	

Salat:

100 g Feldsalat, feinblättrig	1 EL Walnüsse, gehackt	Weißweinessig
Rapsöl	Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pillekuchen:

Die Kartoffeln schälen, garen und reiben. Die Eier trennen. Das Eiweiß auf schlagen mit einer Prise Salz aufschlagen. Zwei Esslöffel Butter in einem heißen Topf anbräunen, mit Milch, Mehl, Backpulver den Eigelben und den geriebenen Kartoffeln vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Die restliche Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und aufschäumen. Die Kartoffelmasse hinzugeben und ein bis zwei Minuten leicht anbraten. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten fertig garen. Weitere eineinhalb Minuten unter dem Grill bräunen. Herausnehmen, wenden und vorsichtig mit zwei Esslöffeln zerteilen. Das Rübenkraut darüber träufeln.

Salat:

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Über den Salat geben und die Walnüsse unterheben.

Kolja Kleeberg am 12. November 2010

Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen

Für 4 Personen

Tomaten-Salsa-Eis:

1 Limette	5 Tomaten	1 Schote Jalapeno Chili
1 Schalotte	1 Bund Koriander	2 TL Puderzucker
3 EL Olivenöl	150 g Crème-fraîche	Sahne
Meersalz		

Tortilla-Röhrchen:

6 Tortillas, weich	3 EL Olivenöl	2 Hass Avocados
1 Limette	1 Bund Schnittlauch	50 ml Sonnenblumenöl
Olivenöl	Meersalz	

Tomaten-Salsa-Eis:

Den Saft der Limette auspressen. Die Tomaten und die Chilischote schälen und entkernen. Die Schalotte schälen und grob würfeln. Tomaten, Chili, Schalotte, gezupften Koriander, Olivenöl, Limettensaft, Puderzucker, Crème-fraîche, einen Schuss Sahne und Salz pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tortilla-Röhrchen:

Die Tortillas in Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und zu Rollen formen. Im vorgeheizten Backofen sechs Minuten backen. Den Saft der Limette auspressen. Die Avocados schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und Salz mischen. Das Eis in Metall-Hülsen geben und noch mal frieren. Schnittlauch und Sonnenblumenöl fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Tortilla-Rollen auf Teller geben, die Eis-Rollen hinein legen. Avocadocolis darum verteilen und mit dem Schnittlauchöl umsprengeln.

Andreas C. Studer am 19. November 2010

Spargel-Mikado

Für 4 Personen

1,5 Bund Spargel, grün	6 cl Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten	3 cl Weißweinessig
8 cl Brühe	1,5 TL Honig	200 g Chorizo
1 EL Mehl	Pfeffer, schwarz	Puderzucker
Salz		

Die Hälfte vom grünen Spargel beiseite legen. Großzügig von der einen Hälfte die Spargelspitzen sieben Zentimeter lang abschneiden, in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz langsam braten, so dass die Spargelstücke garen und parallel dazu leicht bräunen. Kurz vor dem Servieren etwas Knoblauch sowie Rosmarinnadeln von einem Zweig hinzugeben, kurz durchschwenken und mit etwa einer Messerspitze Puderzucker bestäuben, so dass die Spargelspitzen karamellisieren. Von der anderen Hälfte des Spargels ebenfalls die Spitzen abschneiden, diese nun in mit Salz gewürztem Wasser kurz blanchieren. Wenn sie weich sind herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen. Parallel dazu zwei Schalotten in feinste Würfel schneiden, in einem kleinen Töpfchen kurz mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißweinessig ablöschen, mit etwas Brühe auffüllen und kurz köcheln lassen. In dem noch heißen Essig-Brühe-Sud die Spargelspitzen einlegen, mit Salz abschmecken und mit Olivenöl abrunden, so dass eine klassische Vinaigrette entsteht, in der der Spargel nun marinieren kann. Mit ein paar Tropfen Honig leicht süß abschmecken und circa fünf Minuten ziehen lassen. Die Chorizo in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden (Achtung – vorher die Haut abziehen), die Scheiben von beiden Seiten mehlieren und in der Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten leicht knusprig braten. Zum Anrichten die abgetropften Spargel dekorativ auf eine Platte legen, die gerösteten Rosmarinnadeln dazu geben, die Vinaigrette etwas darüber träufeln, einen Esslöffel Honig leicht mit schwarzem Pfeffer verrühren, darüber träufeln und nun mit den gerösteten Chorizoscheiben ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 10. Dezember 2010

Wurzel-Röstis mit in Apfelwein geschmortem Gemüse

Für 4 Personen

Röstis:

50 g Karotte	50 g Pastinake	150 g Kartoffeln
60 g Mehl	1 Ei	10 g Parmesan
Öl	Salz	Pfeffer

Gemüse:

50 g Zucchini	50 g Paprika, gelb	50 g Zwiebeln, rot
10 Kirschtomaten	20 g Butter	8 cl Apfelwein
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Kräuter:

0,5 Zitrone	1 Handvoll Kräuter, gezupft	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Röstis:

Karotte, Pastinake und Kartoffeln schälen und raspeln. Das Mehl mit dem Ei verquirlen und mit den Wurzelraspeln vermischen. Mit fein geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken und dann kleine dünne Röstis in heißem Öl knusprig braun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Gemüse:

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Kirschtomaten waschen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in der Butter anbraten und mit Apfelwein ablöschen. Sobald das Gemüse schön weich und fast musig ist, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gezupften Kräuter mit Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren. Einen Rösti in der Mitte eines Teller platzieren. Etwas vom Schmorgemüse auf dem Rösti anrichten und auf einer Seite etwas runter laufen lassen. Einen zweiten Rösti an das Gemüse lehnen, so dass ein Burger entsteht und das Gemüse schön zu sehen ist. Die marinierten Kräuter um den Röstiburger anrichten.

Sarah Wiener am 05. März 2010

Vorspeisen

Bruschetta, gelbe Zucchini, Minze, Büffel-Mozzarella

Für 4 Personen

1 Fenchel	2 Zucchini, gelb	1 Bund Minze
1 Orange, unbehandelt	1 Limette	4 Scheiben Sauerteigbrot, mit Nüssen
1 Zehe Knoblauch	1 Büffelmozzarella	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Fenchel und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Das Fenchelkraut und die Minze grob hacken und dazugeben. Von der Orange wenig Abrieb dazu geben, dann schälen und in Würfel schneiden. Etwas Limonensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben bei hoher Hitze in Olivenöl anrösten. Mit Knoblauch einreiben und mit wenig Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die warmen Brotscheiben legen. Die Zucchini- Fenchel Mischung darauf schichten. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln, mit Minze bestreuen und servieren.

Andreas C. Studer am 03. September 2010

Gebratene Garnelen auf Mangold-Bärlauch-Spinat

Für 4 Personen

Brezenchips:

1 Laugenbrezel 1 – 2 EL Butter, braun

Gemüse:

3 Blätter Mangold 1 Bund Bärlauch 0,5 Stängel Zitronengras

2 Scheiben Ingwer 0,25 Schote Vanille 0,5 Zitrone, unbehandelt

1 – 2 TL Olivenöl, mild 1 – 2 TL Butter, braun Chilisalز, mild

Zimt Salz

Prawns:

12 Garnelen 2 EL Olivenöl, mild 0,5 – 1 TL Sesam

0,5 TL Honig 0,5 Zitrone Curry, mild

Chilisalز, mild

Brezenchips:

Die Brezel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der braunen Butter auf beiden Seiten knusprig braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse:

Den Mangold putzen und waschen. Die grünen Blätter von den weißen Stielen schneiden und beides getrennt voneinander klein schneiden, in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Die Bärlauchblätter waschen, putzen und in Streifen schneiden. Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Mangold und Bärlauch in einer Pfanne mit dem angeklopften oder eingeritzten Zitronengras, Ingwer, Vanille, Zitronenabrieb und Zimt erhitzen. Olivenöl und braune Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen. Die ganzen Gewürze entfernen.

Prawns:

Die Garnelen schälen und entdarmen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ein wenig Öl hinein pinseln, die Prawns hinein geben und auf beiden Seiten insgesamt etwa drei Minuten braten. Den Sesam hinein streuen, vom Herd nehmen und in der Nachhitze saftig durchziehen lassen. Etwas Zitronensaft auspressen. Das restliche Olivenöl mit Honig, Zitronensaft und einer Messerspitze Curry hinein geben und mit einer Prise Chilisalز würzen. Mangold-Bärlauchspinat auf warmen Tellern verteilen, die Tigerprawns darauf anrichten und mit den Brezenchips garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. April 2010

Gemüse-Tatar mit Königskrabbe

Für 4 Personen

Tomatenvinaigrette:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenessig	4 EL Tomatensaft	1 TL Thymianblätter
Meersalz	Pfeffer	

Basilikumöl:

1 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl
------------------	-----------------

Gemüsetatar:

8 Tomatenfilets	0,5 Aubergine	1 Knolle Fenchel, klein
1 Stange Staudensellerie	1 Schote Paprika, rot, klein	1 Schote Paprika, gelb, klein
1 Zucchini, klein	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	3 EL Oliven, grün	0,5 Limette, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Königskrabbe:

3 EL Olivenöl	4 Königskrabbenarme, roh	Meersalz
Piment d'Espelette	Shisokresse	Frisée
Thai-Basilikum		

Tomatenvinaigrette:

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. In eine Schüssel geben und mit Tomatenessig, Tomatensaft und Thymianblätter verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Basilikumöl:

Die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Olivenöl fein pürieren. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Gemüsetatar:

Tomatenfilets, Aubergine, Fenchel, Staudensellerie und Zucchini waschen, putzen und getrennt in kleine Würfel schneiden. Eventuell etwas Fenchelgrün aufbewahren. Gelbe und rote Paprika schälen und würfeln. Oliven fein hacken. Knoblauchzehe und Schalotte abziehen und fein würfeln. Im heißen Öl in einer Pfanne kurz andünsten. Zuerst die Auberginenwürfel zugeben, circa zwei Minuten mit braten. Dann Fenchel, Staudensellerie, Paprika und Zucchini zugeben und circa drei weitere Minuten anschwitzen, dabei mehrmals umrühren. Tomatenwürfel und Oliven zugeben. Die Schale der Limette abreiben. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken.

Königskrabbe:

Die Königskrabbenarme aus der Schale lösen und in Olivenöl von beiden Seiten, circa zwei Minuten braten. Mit Meersalz und Piment d'espelette würzen. Zum Anrichten das Basilikumöl mit einem breiten Pinsel auf die Teller streichen. Das Gemüse-Tatar lauwarm, mit Hilfe eines Metallringes, in der Mitte anrichten. Mit den Königskrabbenarmen, der Shisokresse, Frisée und Thai-Basilikum ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 21. Mai 2010

Jacobsmuscheln mit Bacon und Fingerlimes

Für 4 Personen

200 g Jacobsmuschelfleisch	0,5 Zitrone	4 Fingerlimetten
1 Schälchen Limonenkresse	50 g Speck, dünn	1 EL Pistazienkerne
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer, geschrotet
Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Jacobsmuschelfleisch in circa fünf Millimeter großes Würfel schneiden. Mit Meersalz, geschrotetem Pfeffer, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Die Jacobsmuschelwürfel gleichmäßig, möglichst flach auf einen Teller aufstreichen. Von den Fingerlimetten die Limonenperlen herausstreichen und gleichmäßig auf die Jacobsmuscheln verteilen. Mit der Limonenkresse garnieren. Den Speck etwas zehn Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig rösten, in kleine Splitter brechen und dazwischen stecken. Die Pistazienkerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam knusprig rösten, mit Cayennepfeffer herzhaft würzen und ebenfalls vorsichtig auf den Jacobsmuscheln verteilen.

Alexander Herrmann am 26. November 2010

Wild

Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen

Für 4 Personen

Geschmortes Kaninchen:

0,5 Zitrone	1 Kaninchen, ca. 1,6 kg	4 – 6 EL Dijon-Senf
4 Schalotten	250 g Champignons, braun	0,1 l Weißwein, trocken
0,5 l Geflügelbrühe	200 g Crème-fraîche	4 Zweige Thymian
8 Backpflaumen, ohne Stein	2 EL Senf, grob	Öl
Butter	Pfeffer, schwarz	Salz

Bandnudeln:

500 g Bandnudeln, breit	150 – 200 g Butter	200 g Brotbrösel
Salz		

Salat:

0,5 Zitrone	1 Kopf Escarolsalat	200 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Geschmortes Kaninchen:

Das Kaninchen in achte Teile zerlegen. Salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. In Butter und Öl im Schnellkochtopf anbraten. Die Schalotten und Champignons zufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe zugeben und Crème-fraîche einrühren. Thymian und Backpflaumen zufügen, aufkochen lassen, den Schnellkochtopf verschließen und das Kaninchen 14 bis 20 Minuten garen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den groben Senf in die Soße einmixen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Bandnudeln:

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Brösel in der Butter bräunen und über die Nudeln geben.

Salat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Escarolsalat waschen und putzen, mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft anmachen.

Tipp:

Wer sicher gehen will, dass die Backpflaumen nicht zu weich werden, kann sie auch separat in Brühe aufkochen und später zur Soße geben.

Kolja Kleeberg am 22. Januar 2010

Kaninchen aus dem Ofen

Für 4 Personen

1 Kaninchen, ca. 1,2 kg	8 EL Olivenöl	20 g Butter
4 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch	12 Artischocken, violett
500 g Cherrystrauchtomaten	200 g Saubohnenkerne, vorgekocht	100 ml Geflügelfond
4 Zweige Bohnenkraut	Salz	Pfeffer

Das Kaninchen vom Schlachter in acht Teile schneiden lassen. Waschen, trocken tupfen und salzen. In vier Esslöffeln Olivenöl in einem Bräter von allen Seiten goldgelb anbraten. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Butter, Rosmarinzweige und Knoblauchscheiben dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze im eigenen Saft circa 30 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und mit eigenem Saft übergießen. Von den Artischocken die harten Blattspitzen abschneiden, halbieren und das Stroh entfernen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. In einer Sauteuse (Schwenkpfanne) das restliche Olivenöl erhitzen und die Artischocken langsam unter Wenden goldbraun braten. Die Tomaten und Bohnenkerne zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Kaninchenstücke herausnehmen und mit dem Gemüse warm stellen. Den Bratsatz mit dem Fond ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Kaninchenteile mit dem Gemüse in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Bohnenkrautblätter von den Stielen zupfen, fein schneiden und dazugeben. Auf vier vorgewärmten Tellern verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2010

Leas überirdisches Wildschwein-Filet mit lokalen Zutaten

Für 4 Personen

Soße:

200 g Bauchspeck	1 Zwiebel	6 cl Balsamico
3 dl Rotwein	3 dl Wildfond	30 g Schokolade, zartbitter
Wacholderbeeren	Butter	Salz
Pfeffer		

Gemüse:

300 g Pilze, gemischt	300 g Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	Olivenöl	Butter
Salz	Pfeffer	

Schwein:

1 Wildschweinfilet	1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	Wacholderbeeren	Kirschwasser
Öl	Butter	Salz
Pfeffer		

Soße:

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und hellbraun werden lassen. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen und dann mit dem Rotwein angießen. Etwas köcheln lassen und dann den Fond dazu geben. Mit grob gemahlenem Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren aromatisieren. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schokolade klein hacken und unter die Soße heben. Durch ein Sieb passieren und noch mal erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Salz abschmecken.

Gemüse:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Pilze putzen. Die Zwiebel pellen und fein schneiden. Die Pilze und Zwiebel in heißer Butter rundum anbraten, dann salzen und pfeffern. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Im Olivenöl die Kartoffelscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Salzen und mit Lorbeerblättern aromatisieren. Das Gemüse im Ofen warm halten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schwein:

Das Wildschweinfilet salzen, pfeffern und mit Butter in einer Pfanne rundum kross anbraten. Mit etwas Kirschwasser flambieren. Den Thymianzweig, die geschälte Knoblauchzehe und etwas zerstoßene Wacholderbeeren dazu geben. Das Ganz für etwa acht Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und vorsichtig in heißem Öl frittieren.

Lea Linster am 01. Oktober 2010

Reh-Gröstl mit Eiszapfen

Für 4 Personen

Semmelknödel:

300 g Weißbrot, vom Vortag	170 ml Milch	3 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	0,5 Zitrone, unbehandelt	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	Majoran

Wildsoße:

1 kg Reh-Fleischknochen	2 Zwiebeln	1 Möhre
150 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	1 EL Öl	2 l Geflügelbrühe
1 – 2 TL Speisestärke	0,5 TL Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
0,5 Schote Vanille	1 TL Wacholderbeeren	1 Splitter Zimtrinde
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Schokoladensplitter
0,5 TL Preiselbeerkompott	1 EL Butter, kalt	Pfeffer
Salz		

Rehgröstl mit Eiszapfen:

500 g Kartoffeln, klein	1 TL Kümmel	1 Schote Chili
1 Lorbeerblatt	1 Zwiebel, klein	400 g Rehrücken, küchenfertig
1 Bund Frühlingzwiebeln	1 Bund Eiszapfen	1 Bund Minikarotten
150 g Rosenkohl	1 Birne	1 TL Puderzucker
1 EL Butter	2 EL Öl	2 Zehen Knoblauch
1 Prise Kümmel, gemahlen	1 Prise Majoran	2 EL Butter, gebräunt
0,25 Bund Petersilie	0,5 Schote Vanille, ohne Mark	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Scheiben Ingwer	Chilisalz, mild	Wildgewürz, gemahlen
Muskatnuss	Pfeffer, schwarz	Salz
Walnushälften		

Semmelknödel:

Die Zitronen-Schale abreiben. Das Weißbrot in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die Eier einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Die fein geschnittene Petersilie, Zitronenabrieb und etwas Majoran hinzufügen. Das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Mit nassen Händen acht Knödel daraus formen. In reichlich siedendes Salzwasser geben und etwa 15 bis 20 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Wildsoße:

Die Fleischknochen klein hacken, auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rundherum bräunen. Das austretende Fett anschließend entfernen. Zwiebeln, Möhre und Knollensellerie schälen und in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker karamellisieren, das Tomatenmark dazu geben, etwas mitschwitzen lassen und mit 100 Milliliter Rotwein auf zwei mal hinzufügen und jedes Mal sirupartig einköcheln lassen. Die Gemüsewürfel separat in einer Pfanne im Öl anschwitzen und mit den Knochen in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen und das Ganze bei milder Hitze etwa zwei Stunden mehr ziehen als köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die kochende Soße rühren. Aus der Zitrone und der Orange jeweils einen Streifen Schale ausschneiden. Piment, Lorbeerblatt, Vanilleschote, leicht angedrückte Wacholderbeeren, Zimtrinde, Orangenschale und Zitronenschale einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Mit etwas Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss

die Butter hinein rühren.

Rehgröstl mit Eiszapfen:

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser mit Kümmel, Chilischote und dem Lorbeerblatt weich kochen und abgießen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rehrücken in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und halbieren. Die Eiszapfen schälen, längs halbieren, die Minikarotten putzen und schälen, den Rosenkohl putzen. Alle Gemüsesorten nacheinander in Salzwasser fast weich blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Birne vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker schmelzen lassen, die Birnenspalten auf beiden Seiten anbraten und die Butter zugeben. Die Kartoffeln halbieren, die Knödel halbieren und in Spalten schneiden. In einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze Kartoffeln und Knödel portionsweise anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und darin glasig anschwitzen. Eine halbierte Knoblauchzehe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Muskat würzen und einen Esslöffel braune Butter dazugeben. Knoblauch anschließend entfernen. Frisch geschnittene Petersilie hineinstreuen. Eine Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Die Eiszapfen mit den Karotten in brauner Butter mit der Vanilleschote, der Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer erhitzen. Frühlingszwiebeln und Rosenkohl dazu geben, erhitzen, anschließend die Gewürze entfernen und mit Chilisalz würzen. Den Rehrücken in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze portionsweise anbraten und mit Salz und Wildgewürz würzen. Einen Esslöffel braune Butter dazu geben. Die Kartoffeln und Knödel mit der Soße auf warmen Tellern anrichten, die Rehrückenwürfel darauf anrichten und die Birnen mit dem Gemüse und den Walnüssen dazwischen stecken.

Alfons Schuhbeck am 19. Februar 2010

Reh-Rücken Baden-Baden

Für 4 Personen

Preiselbeergelee:

0,5 Zitrone, unbehandelt	300 g Preiselbeeren	50 g Zucker
4 – 5 Agar-Agar	Chili	Salz

Birnen:

4 Mini-Birnen, frisch	0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
200 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis	Essig

Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, 800 g	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Pfifferlingstatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
30 g Butter	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche

Preiselbeergelee: Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen, verlesen und mit dem Zucker, Zitronensaft und –schale in einen Topf geben. 300 Milliliter Wasser zufügen und aufkochen. Zehn Minuten köcheln lassen, abpassieren und 250 Milliliter Saft abmessen. Mit Salz und etwas gemahlenem Chili abschmecken. Drei Esslöffel Flüssigkeit abnehmen, abkühlen lassen und mit dem Agar-Agar verrühren. Die restliche Flüssigkeit aufkochen, Agar-Agar-Mischung einrühren und zwei Minuten kochen lassen. Preiselbeergelee in eine flache Form gießen und kalt stellen.

Birnen: Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse mit Hilfe eines kleinen Kugelausstechers von der Blüte her entfernen. Zitrone auspressen und die Birnen damit beträufeln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein und einem Spritzer Essig ablöschen und aufkochen lassen. Die Birnen und zerstoßene Sternanis zugeben und fünf bis acht Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angedrückte Wacholderbeeren, ungeschälte, halbierte Schalotten und Knoblauch mit ins Bratfett geben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Pfifferlingstatar: Die Pfifferlinge putzen, mit einer Pilzbürste gründlich reinigen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Pfifferlinge darin kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit Crème-fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren. Preiselbeergelee in Quadrate schneiden. Die Birnen aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Rehfilet in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pfifferlingstatar in einem Ring (etwa fünf Zentimeter) anrichten, das Rehfilet darauf setzen. Einen Würfel Preiselbeergelee daneben anrichten und eine Birnen auf das Gelee geben. Mit zwei Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2010

Reh-Rücken mit Karotten und Brot-Pfifferling-Gröstl

Für 4 Personen

Rehrücken:

300 g Rehrücken 5 Wacholderbeeren Salz
Pfeffer

Karotten:

10 Fingermöhren 100 g Butter 3 Lorbeerblätter
Salz Pfeffer Chilipfeffer

Soße:

50 g Zucker 2 Schalotten 400 ml Rotwein
100 ml Blaubeersirup 50 g Datteln

Brot-Pfifferlings-Gröstl:

2 Scheiben Toast 100 g Pfifferlinge 50 g Butter
0,5 Bund Petersilie, glatt Salz Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Wacholder anbraten, danach im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen.

Karotten:

Fingermöhren blanchieren und abpellen, in Butter zusammen mit den Lorbeerblättern braten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipfeffer leicht würzen.

Soße:

Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Schalotten fein würfeln und dazu geben. Mit Rotwein und Blaubeersirup ablöschen. Datteln entkernen und fein hacken, dazu geben und einkochen lassen.

Brot-Pfifferlings-Gröstl:

Toast und Pfifferlinge in feine Würfel schneiden und zusammen in Butter anbraten. Gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 16. April 2010

Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot

Für 4 Personen

Maisbrot:

1 Ei	240 ml Milch	20 ml Apfelessig
40 g Mehl	165 g Maismehl, fein	30 g Zucker
9 g Backpulver	5 g Salz	45 g Butter, flüssig

Soße:

20 Süßkirschen	4 Zweige Rosmarin	200 ml Wildjus
Portwein	Rotwein	Butter

Kochbananen:

4 Kochbananen, klein, gelb	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Rehrücken:

4 Rehrücken, á 150g	2 Zweige Rosmarin	Öl
Butter	Salz	Pfeffer
Koriander, geröstet		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Maisbrot:

Ei, Milch, Essig, flüssiger Butter, Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver und Salz mit einander vermengen und den flüssigen Teig in eine Form (circa 32 Zentimeter mal 25 Zentimeter) füllen. Für circa 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Soße:

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kochbananen:

Die Kochbananen schälen und längs halbieren. Den Pfeffer in einer kleinen Pfanne unter ständigem Schwenken trocken rösten und anschließend in einem Mörser zerstoßen. Die Kochbananen im heißen Fett braten, bis sie leicht gebräunt und weich sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch überschüssiges Fett abtropfen lassen. Leicht salzen und mit dem gerösteten Pfeffer würzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zubereitung:

Die Rehrücken salzen, pfeffern und in heißen Öl kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Anrichten nochmals in aufgeschäumter Butter nach braten. Auf Küchenpapier etwas trocknen und durch die gerösteten Korianderkörner, etwas Salz und gehackten Rosmarin wälzen. Die Wildsoße noch mal erhitzen und den Rosmarin zufügen. Das fertige Maisbrot in mundgerechte Stücke brechen und auf dem Teller anrichten.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010

Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli

Für 4 Personen

Wildschweintrücken:

1 EL Balsamico, alt	1 EL Kastanienhonig	1 Wildschweintrücken
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Kürbis-Pesto:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 EL Kürbiskerne	3 TL Pfefferkörner, eingelegt
6 EL Kürbiskernöl	3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Safran-Knöpfli:

300 g Knöpfli-Mehl	1 TL Salz	1,5 Briefchen Safran
150 ml Milch/Wasser, gemischt	4 Eier	1 Topf Salzwasser
2 EL Butter		

Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsefond		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Wildschweintrücken:

Balsamico und Honig vermischen und das Fleisch damit einpinseln. 20 Minuten marinieren. In Butterschmalz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten zu Ende garen (Die Kerntemperatur sollte circa 60 Grad betragen). Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Kürbis-Pesto:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiskerne anrösten und mit den Pfefferkörnern fein hacken. Mit Kürbiskernöl, Olivenöl, Zitronenabrieb- und Saft mischen und abschmecken. Über den aufgeschnittenen Wildschweintrücken sprenkeln.

Safran-Knöpfli:

Mehl, Salz und Safran mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Milch und verquirlte Eier langsam unter Rühren hinzufügen. Mit einer Holzgabel solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Den Teig portionsweise durch ein Knöpfli-Sieb streichen und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumgabel herausnehmen und in Eiswasser geben. Butter erhitzen und die abgetropften Knöpfli anbraten bis sie leicht Farbe bekommen.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Schalotte in Butter anschwitzen, das Gemüse dazu geben, mit Fond angießen und knackig garen.

Andreas C. Studer am 22. Oktober 2010

Wildschwein-Rücken, Sellerie-Crème, Essig-Pilze

Für 4 Personen

Selleriecreme:

400 g Knollensellerie 200 ml Sahne Zucker

Wildschweinrücken:

400 g Wildschweinrücken 1 EL Blattpetersilie 1 EL Senf, scharf
50 g Schalotten 6 cl Olivenöl Salz
Pfeffer Zucker

Essigpilze:

150 g Steinpilze 150 g Pfifferlinge 150 g Trompetenpilze
150 g Maronen 1 EL Butter 1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch 5 cl Balsamico, weiß Olivenöl
Blattpetersilie Zucker Pfeffer
Salz

Selleriecreme:

Sellerie in Würfel schneiden, zuckern, mit Sahne circa fünf Minuten im Schnellkochtopf weich kochen und anschließend pürieren. Den Backofen auf 95 Grad vorheizen.

Wildschweinrücken:

Den Wildschweinrücken in circa drei Millimeter starke Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Blattpetersilie, Senf und sehr fein geschnittenen Schalotten marinieren. Etwas Olivenöl darüber gießen, flach auf einem Blech ausbreiten und im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten lauwarm werden lassen.

Essigpilze:

Die geputzten Pilze mit Butter, Olivenöl etwas Blattpetersilie, dem Rosmarinzweig und der Knoblauchzehe anbraten. Parallel dazu einen Sud aus etwas Wasser, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker kochen und über die Pilze gießen. Die Selleriecreme hauchdünn auf einem flachen Teller verteilen, die glasigen Wildschweinrücken-Spalten auf den Teller platzieren und anschließend mit den Pilzen bedecken.

Stefan Marquard am 22. Oktober 2010

Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen

Für 4 Personen

Wildtaubenbrust:

3 Schalotten	1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun
0,2 l Rotwein	0,1 l Brühe	0,1 l Portwein
0,2 l Holunderbeersaft	1 Stange Zimt	1 Prise Pfefferkörner, schwarz
0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt	4 Wildtaubenbrüste
Salz		

Gemüse:

8 Kartoffeln, klein, mit Schale	2 Birnen	1 TL Butter
1 TL Puderzucker	1 TL Weizenstärke	Butterschmalz

Wildtaubenbrust:

Die Schalotten schälen, in grobe Scheiben schneiden und in einem Topf etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Brühe, Portwein und Holunderbeerensaft auffüllen. Zimtstange, Pfefferkörner, etwas Orangenschale und Lorbeerblätter hinein geben und mit Salz herzhaft abschmecken. Die Taubenbrüste auslösen, die Haut entfernen und in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und die Taubenbrüste circa 18 Minuten rosa ziehen lassen.

Gemüse:

Die Kartoffeln wie gewohnt in Wasser weich kochen, anschließend ausdampfen lassen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht braun anbraten. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel erneut in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker langsam braten. Zum Anrichten die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dekorativ anrichten, die karamellisierten Birnen dazwischen legen, die Wildtaubenbrust aufschneiden und ebenfalls dekorativ dazu legen. Gegebenenfalls etwas von dem Schmorsud durch ein kleines Sieb abpassieren, mit etwas Weizenstärke abbinden und darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010

Winter-Salat mit Kaninchen-Rücken-Filets, Pfifferlingen

Für 4 Personen

Kaninchen:

4 Kaninchenrückenfilets, a 80 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Mehl	Pfeffer
Salz		

Wintersalat:

150 g Blattsalate	1 Stange Frühlingslauch	3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	0,5 Bund Kräuter	1 TL Johannisbeergelee, schwarz
Pfeffer	Salz	

Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Butter
Pfeffer	Salz	4 Feigen

Kaninchen:

Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In heißem Butterschmalz beidseitig anbraten und bei mittlerer Temperatur unter Zugabe von Rosmarin- und Thymianzweig fertig garen. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Wintersalat:

Die Salate waschen, zerpfücken und trocken schleudern. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Frühlingslauch und klein gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Johannisbeergelee verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, die Schalotte fein hacken. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Schalotten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen und warm halten. Die Kaninchenfilets in schräge Stücke schneiden. Den Salat auf Tellern anrichten, die Pfifferlinge darüber geben und die Kaninchenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Die Feigen enthäuten, in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Horst Lichter am 17. Dezember 2010

Wurst-Schinken

Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat

Für 4 Personen

Muffins:

50 g Butter	50 g Blutwurst	1 Ei
20 g Mehl	1 Apfel	Salz
Pfeffer		

Strudel:

50 g Blutwurst	20 g Butter	Strudelteig
----------------	-------------	-------------

Gebratene Blutwurst:

50 g Blutwurst	Mehl	Öl
----------------	------	----

Linsensalat:

100 g Beluga-Linsen	100 g Linsen, rot	500 ml Gemüsefond
50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
4 EL Tomatensoße	4 EL Jus	Balsamico
Ketchup	Schnittlauch	Koriandersaat
Salz	Pfeffer	

Kartoffelespuma:

80 g Speck	1 Zwiebel	1 Apfel, klein
1 Stange Lauch, das weiße	50 g Butter	1 l Kalbsfond
200 g Sahne	10 g Agar-Agar	1 Espumafflasche
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Deko:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffins:

Die Butter schmelzen lassen. Das Ei und die klein gehackte Blutwurst mit der Butter verrühren. Danach das Mehl unterheben. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und zur Masse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Strudel:

Die Blutwurst in vier gleichmäßige Streifen schneiden. Den Strudelteig in circa fünf mal acht Zentimeter große Rechtecke schneiden. Mit Butter bepinseln, die Blutwurststreifen auflegen und aufrollen. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Gebratene Blutwurst:

Die Blutwurst in vier Scheiben schneiden, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl braten.

Linsensalat:

Den Gemüsefond zum Kochen bringen, die Beluga-Linsen zugeben, 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach die roten Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Linsen lauwarm abkühlen lassen, in ein Sieb schütten und darauf abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhre, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Linsen, Gemüse, Tomatensoße, Jus und etwas Ketchup mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben.

Kartoffelespuma:

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel und das Weiße der Lauchstange klein schneiden. In Butter hell anschwitzen und den Kalbsfond angießen. Die Suppe circa 15 Minuten köcheln lassen, danach die Sahne zugeben, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erkalten lassen. Agar Agar in einen Liter Suppe geben, aufkochen und in die

Espumafflasche füllen. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Deko:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. Auf eine Silikonmatte legen und mit einer zweiten Matte beschweren. Im vorgeheizten Backofen für eine Stunde trocknen.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010

Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel

Für 4 Personen

Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest	100 g Speck	2 Zwiebeln
1 EL Butter	0,25 Bund Majoran	0,25 Bund Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

Blutwurst:

500 g Blutwurst, bratfähig	5 EL Mehl	3 Zwiebeln
2 l Frittierfett	Olivenöl	

Apfel:

4 Äpfel	1 EL Butter	Zucker
---------	-------------	--------

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln koch gar kochen und anschließend pellen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin anbraten. Wenn die Kartoffeln leicht Farbe genommen haben den Speck zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem servieren die Zwiebelwürfel, Butter und den gehackten Majoran und Petersilie mit einer Prise Zucker zugeben, kurz mit braten.

Blutwurst:

Die Blutwurst in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit Mehl von beiden Seiten bestäuben. Ebenfalls in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei nicht zu starker Hitze frittieren. Auf einem Küchenpapier geben und warm stellen.

Apfel:

Die Äpfel schälen und in eine beliebige Form geben. In etwas kochendem Zuckerwasser kurz blanchieren und anschließend kurz in etwas Butter anbraten.

Tim Mälzer am 09. Juli 2010

Himmel und Erde 2010 mit Blutwurst

Für 4 Personen

Kartoffel-Püree:

0,5 kg Kartoffeln, mehlig	0,5 TL Kümmel, ganz	125 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Butter, braun	0,5 Orange
Apfelmus	Muskatnuss	Salz

Rahmkraut:

500 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
2 EL Butter	Chili	Salz

Röstzwiebelsoße:

2 Zwiebeln	3 EL Butter	300 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Zitrone	Majoran, getrocknet
Pfeffer, schwarz	Salz	

Blutwurst:

400g Blutwurst	2 Eier	50 g doppelgriffiges Mehl
100 g Weißbrotbrösel		

Apfelspalten:

1 Apfel, rotbackig	1 – 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
--------------------	----------------------	-------------

Kräutersalat:

20 g Kräuterblätter	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Kartoffel-Püree:

Die Schale der Orange abreiben. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz, Muskatnuss, Orangenabrieb und etwas Apfelmus würzen.

Rahmkraut:

Das Sauerkraut kurz waschen, damit es etwas an Säure verliert. In einem Topf circa eineinhalb Stunden ziehen lassen. Nach einer Stunde das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Chili abschmecken. Butter unterrühren.

Röstzwiebelsoße:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in zwei Esslöffel Butter mittelbraun anrösten. Den Kalbsfond mit einem Lorbeerblatt dazugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Soße damit sämig binden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauchscheibe, Ingwer, Zitronenschale und Majoran dazugeben, einige Minuten darin ziehen lassen, die ganzen Gewürze anschließend entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Blutwurst:

Die Blutwurst in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier verquirlen und in einen tiefen Teller füllen. Die Blutwurstscheiben nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken. Die panierten Blutwurstscheiben in einer Pfanne in reichlich Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Apfelspalten:

Den Apfel waschen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbräunen und

die Butter hinein schmelzen lassen.

Kräutersalat:

Saft der Zitrone auspressen, etwas Schale abreiben. Etwa einen Teelöffel Zitronensaft, eine Messerspitze Zitronenabrieb und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterblätter damit marinieren. Einen Ring auf einen warmen Teller setzen. Zweidrittel voll mit Kartoffel-Püree füllen, darauf die Blutwurst füllen und den Rind abziehen, obenauf den Kräutersalat setzen. Außen herum die Apfelspalten legen und die Röstzwiebelsoße verteilen.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010

Knusprige Bratkartoffeln mit Spiegelei und Spinat

Für 4 Personen

Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, fest Öl, neutral	100 g Speck, durchwachsen Butter	2 Zwiebeln
--------------------------------------	-------------------------------------	------------

Spinat:

2 Schalotten	600 g Spinat, frisch, jung	0,5 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	100 g Butter	Olivenöl
Muskat	Salz	Pfeffer

Spiegelei:

30 g Butter	4 Wachteleier	Senf
Salz		

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln, die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Öl und eine Flocke Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben beidseitig knusprig goldbraun braten. Der Speck und die Zwiebeln werden im letzten Drittel der Bratzeit dazugegeben und ebenfalls knusprig gebraten, bis das Ganze eine Kruste bildet. Umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls knusprig braten.

Spinat:

Die Schalotten schälen und in Würfelchen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Schalottenwürfelchen in der Butter glasig schwitzen und den Spinat dazu geben. Das Gemüse fällt nun schnell zusammen und ist in vier bis fünf Minuten fertig. Nun noch mit Salz, Pfeffer, etwas Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Muskat abschmecken.

Spiegelei:

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Eier werden in die Pfanne gegeben und je nach Wunsch gebraten. Gewürzt wird erst am Schluss, da sich durch das Salz sonst blinde Flecken auf den Eiern bilden. Nun die Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Eier und der Spinat kommen dazu und es kann sofort serviert werden.

Sarah Wiener am 07. Mai 2010

Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten

Für 4 Personen

400 g Penne-rigate	4 Salsiccia, ital. Bratwurst	1 EL Olivenöl
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 ml Tomatensoße
0,5 Bund Petersilie, glatt	50 g Pecorino, frisch	Meersalz
Pfeffer	Chili	

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die ital. Bratwurst (Salsiccia) aus dem Darm drücken und in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazu geben. Kurz mit braten lassen. Die Tomatensoße dazugießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Penne mit einer Nudelkralle aus dem Wasser in die Tomatensoße geben, nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Chili, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken. Die Pasta mit dem geriebenen Käse servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010

Pilz-Frittata mit Pancetta

Für 4 Personen

500 g Pilze	60 g Pancetta, dünne Scheiben	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Petersilie, glatt	3 EL Olivenöl
1 TL Thymianblätter	6 Eier	60 g Parmesan
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Pilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden. Pancetta in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und sehr fein schneiden. Pancetta in einer ofenfesten beschichteten Pfanne in einem Esslöffel Öl knusprig ausbraten. Pilze zugeben, einige Minuten unter Wenden goldbraun braten. Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Herausnehmen. In dem restlichen Öl Schalotten, Knoblauch und Thymian anbraten, salzen und pfeffern. Gebratene Pilze untermischen. Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Parmesan verschlagen, über die Pilz-Mischung gießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Pfanne auf den Rost auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und die Frittata circa 15 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, auf eine Platte gleiten lassen und in Portionsstücke schneiden.

Tipp:

Dazu passt Feldsalat mit einem einfachen Dressing aus Essig, Öl, Senf, Thymian, Salz und Pfeffer.

Cornelia Poletto am 24. September 2010

Pimentoquiche mit Chorizo

Für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl, Typ 550 150 g Butter, kalt (gewürfelt) 1 TL Meersalz
3 EL Wasser 1 Ei

Belag:

300 g Paprika, rot	200 g Lauch	2 Zehen Knoblauch, jung
2 EL Olivenöl	100 g Pimentos, eingelegt	50 g Öl-Tomaten, getrocknet
200 g Chorizo	200 g Ziegenricotta	125 g Büffelmozzarella
100 ml Sahne	5 Eier	2 TL Thymianblätter
100 g Parmesan	Meersalz	Piment d'espelette
Mehl	Pfeffer	

Teig:

Das Mehl mit den Butterwürfeln kneten, dann mit Salz, Wasser und dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Belag:

Die Paprika vierteln, entkernen, schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den geschälten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Lauch und Paprika in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Pimentos und Tomaten in Streifen, die Wurst in Scheiben schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche circa fünf Millimeter stark ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Den vorbereiteten Belag darauf verteilen. Ziegenricotta, Büffelmozzarella, Sahne, drei Eigelb und zwei Eier pürieren. Fein geschnittene Thymianblätter unterheben und mit Salz und Piment d'espelette abschmecken. Über die Quiche gießen und den geriebenen Parmesan darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche während des Backens zu dunkel wird.

Cornelia Poletto am 12. März 2010

Reis-Puffer mit Zucchini-Spaghetti und Schinken

Für 4 Personen

Zucchini-Spaghetti:

2 Schalotten	2 Zucchini	1 Lorbeerblatt
1 EL Ziegen-Frischkäse	1 Limette, unbehandelt	0,5 Bund Basilikum
Sahne	Salz	Pfeffer
Butter	Öl	

Reispuffer:

4 Reispuffer

Soße:

8 Sherry-Tomaten	0,2 l Apfelsaft	0,2 l Kirschsafft
8 Scheiben Parma-Schinken	Puderzucker	

Zucchini-Spaghetti:

Die Schalotten fein würfeln und eine Zucchini schälen. Die Zucchini bis runter auf die Kerne in dünne Scheibchen ziehen – ähnlich wie Spaghetti. Schalotten in Öl und Butter anschwitzen und die Zucchini-Streifen dazugeben. Das Lorbeerblatt, Ziegenkäse und etwas Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale der Limette abreiben und das Gemüse damit abschmecken. Das Gemüse kurz vor dem Servieren mit etwas Basilikum dekorieren.

Reispuffer:

Die Reispuffer in kleine Stücke schneiden. Das Zucchini-Gemüse beim Anrichten auf die Reispufferstücke legen. Die Reispuffer keinesfalls braten, da die sonst steinhart werden.

Soße:

Die Sherry-Tomaten mit Puderzucker karamellisieren. Kirsch- und Apfelsaft dazugeben und reduzieren, bis eine cremige Soße entsteht. In einer separaten Pfanne den Parma-Schinken knusprig anbraten. Auf den Pufferbröseln anrichten.

Horst Lichter am 16. April 2010

Rote Bete mit Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette, Speck-Chips

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	4 Rote-Bete, fertig gekocht	1 EL Crème-fraîche
1 EL Sahne-Meerrettich	4 Scheiben Speck, sehr dünn	1 Schalotte
1 Apfel	1 Schuss Apfelsaft	1 Schuss Weißweinessig
4 EL Olivenöl	1 EL Kürbiskernöl	1 EL Kürbiskerne
1 Schale Gartenkresse	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Rote-Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern einem Carpaccio ähnlich anrichten. Die Crème-fraîche und den Meerrettich sowie eine Prise Salz, Zitronensaft und -abrieb miteinander verrühren. Den Speck im vorgeheizten Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa zwölf Minuten kross rösten. Schalotte und Apfel schälen, in feinste Würfel schneiden, mit Apfelsaft, Essig, Olivenöl, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und gleichmäßig über die Rote-Bete verteilen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Die Meerrettichcreme auf die marinierte Rote-Bete tupfen, Kürbiskerne darauf verteilen, den krossen Speck sowie die Gartenkresse dekorativ dazugeben.

Alexander Herrmann am 15. Oktober 2010

Spaghetti Carbonara mit Speck

Für 4 Personen

500 g Spaghetti	500 g Pancetta	125 g Pecorino
125 g Parmesan	1 Knolle Knoblauch	2 Zwiebeln
5 Eier	1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Pancetta und Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, gehackten Knoblauch zugeben. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den geriebenen Pecorino und Parmesan mit einer Gabel untermengen. Die Petersilie hacken und mit der Pancettamasse ebenfalls unter die Eimasse heben. Die Spaghetti in eine sehr heiße Schüssel mit etwas heißem Kochwasser geben und über diese schnell die Eimasse geben und zügig untermengen, kräftig pfeffern und servieren.

Tim Mälzer am 03. September 2010

Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar

Für 4 Personen

Sugo:

4 Sch. Tiroler Speck	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g Butterwürfel, kalt	30 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter	Salz, Pfeffer

Nudelteig:

125 g Nudelgrieß	75 g Buchweizenmehl	2 Eier
Salz		

Füllung:

4 Eier	200 g Butterschmalz	8 Stangen Frühlingslauch
1 EL Butter	Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Anrichten:

20 g Kaviar	Salz
-------------	------

Sugo:

Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben, wieder leicht reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren, Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig:

Nudelgrieß, Buchweizenmehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Acht Quadrate von acht Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

Füllung:

Die Eigelbe einzeln in vier Tassen verteilen und mit der flüssigen Butter bedecken. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Lauchzwiebeln in einem Esslöffel Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser circa drei Minuten garen, aus dem Wasser in den Speckfond geben. Die Lasagneblätter mit dem Lauch und Eigelb auf vier vorgewärmten Tellern schichten und mit dem Speckfond übergießen und mit Kaviar ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 17. Dezember 2010

Index

- Aal, 64
Ananas, 19, 33, 37
Apfel, 4, 7, 17, 31, 32
Aprikosen, 5, 29, 37
Artischocke, 81, 191
Aubergine, 50, 107, 176, 186
Austern, 115
Avocado, 47, 121, 132, 133, 142, 180
- Bällchen, 85
Baiser, 5
Balsamico, 150
Bananen, 6
Beef, 126
Beeren, 10, 17, 26, 32
Birnen, 4, 21, 23, 32, 36, 39
Biskuit, 5
Blumenkohl, 94, 161, 176
Blutwurst, 204–206
Bohnen, 64, 70, 74, 120, 178, 191
Bouillabaisse, 67
Bourguignon, 127
Bratklops, 84, 85
Brokkoli, 70, 176, 177
Brownies, 25
Bruschetta, 184
Butter, 151
- Carbonara, 211
Champignon, 150
Chinakohl, 70, 74
Chorizo, 209
Couscous, 135
Creme, 17, 23, 31, 32
Crepe, 8
Curry, 151, 152, 177
- Dorade, 56
- Eier, 137, 180
Eintopf, 164
Eis, 5, 6, 11, 14, 16, 17, 20, 27, 38
Ente, 70, 74, 78
Enten-Brust, 75, 79, 80
Erbsen, 81, 163, 165, 177, 178
Erdbeeren, 5, 16, 25, 38
- Feigen, 5, 7
Fenchel, 47, 49, 61, 62, 66, 67, 116, 139, 152, 176, 177, 184, 186
Filet, 94, 96–98, 128
Fisch, 66, 132, 157, 171
Fisch-Filet, 58
Fisch-Stäbchen, 54
Fleisch, 142, 164, 168
Früchte, 26, 32
- Gans, 71
Garnelen, 110, 111, 113, 119, 122, 123, 172, 185
Grütze, 10, 22
Granatapfel, 23
Grapefruit, 30
Graupen, 168
Grieß, 14, 32, 33
Gurke, 46, 52, 58, 75, 84, 133, 136, 142, 143, 156
- Hähnchen, 72
Heidelbeeren, 32
Himbeeren, 4, 9, 24, 27
Himmel-und-Erde, 206
Huhn, 73
Hummer, 116
- Jacobsmuscheln, 112, 114, 142, 187
- Käse, 133, 184
Kürbis, 79, 98, 126, 139, 152, 198, 210
Kabeljau-Filet, 51
Kalb, 88, 90, 91
Kaninchen, 190, 191
Kaninchen-Rücken, 201
Karree, 102
Kartoffel, 179
Kartoffeln, 136, 166, 171
Knödel, 40

Kokos, 16, 20, 24
 Kotelett, 105
 Kräuter, 151, 153
 Kraut, 91, 102, 135, 179, 191
 Krebse, 121
 Kresse, 133
 Kuchen, 4, 11, 179

 Lachs, 57, 58, 133, 136
 Lachs-Filet, 49, 65
 Lamm-Lachs, 107
 Lasagne, 86
 Lauch, 53, 58, 116, 143, 151, 152, 172, 201
 Linsen, 204

 Möhren, 66, 70, 78, 85, 86, 101, 116, 127,
 129, 143, 147, 152, 163, 167, 168,
 170, 172, 174, 176, 182, 193, 196, 204
 Müllerin, 48
 Mandeln, 4, 11, 20, 24, 31, 38
 Mango, 16, 132
 Mangold, 113, 185
 Maronen, 199
 Mascarpone, 5, 7, 21, 32, 38
 Matjes, 52
 Maultaschen, 88
 Meeresfrüchte, 186
 Mousse, 13, 35
 Mozzarella, 134

 Nougat, 5, 33

 Obst, 11
 Orangen, 5–7, 9, 10, 14, 16, 21, 22, 25, 30,
 31, 37–39

 Püree, 2
 Pancetta, 208
 Paprika, 70, 77, 96, 98, 106, 107, 121, 126,
 135, 143, 148, 172, 178, 182, 186, 209
 Parfait, 10
 Pastinaken, 80, 182
 Pfannkuchen, 27
 Pflaumen, 14
 Pilze, 53, 70, 78, 86, 88, 94, 95, 100, 116, 123,
 127, 140, 141, 150, 151, 153, 162–
 164, 169, 175, 176, 190, 192, 195,
 196, 199, 201, 208
 Poularde, 76, 77

 Quark, 6, 24

 Räucherfisch, 44, 50, 53
 Rösti, 182
 Rüben, 91, 179
 Rücken, 100, 101, 103, 104, 106, 108, 148
 Radieschen, 95, 121, 132
 Rahm, 153
 Reh, 193
 Reh-Rücken, 195–197
 Rettich, 50, 52, 65, 133, 139, 147, 210
 Riesen-Garnelen, 121
 Rinder-Hack, 86
 Risotto, 174
 Roastbeef, 129
 Rosenkohl, 193, 198
 Rote-Bete, 2, 49, 60, 75, 110, 111, 137, 139,
 161, 171, 176, 210
 Rotkraut, 71, 102
 Rotwein, 154, 155

 Sabayon, 16, 36
 Safran, 156
 Sahne, 4, 10, 12, 13, 16, 20, 21, 24–26, 31–33,
 35, 37, 38, 40
 Salat, 7, 204
 Salsiccia, 208
 Sauerampfer, 140
 Sauerkraut, 44, 206
 Schellfisch, 58
 Schinken, 210
 Schnitzel, 107
 Schoko, 15, 20, 24, 25, 37, 39
 Schoten, 70, 74, 76, 77, 80, 96, 161, 166, 172,
 177
 Schweine-Filet, 146
 Seeteufel, 45, 59–61
 Seeszunge, 48, 57, 62, 63
 Sellerie, 77, 78, 86, 101, 114, 116, 118, 147,
 152, 170, 177, 186, 193, 199, 204
 Sesam, 156
 sonstige, 138, 150, 154
 Sorbet, 12, 18, 19, 33, 34
 Souffle, 36
 Spanferkel, 147
 Spargel, 48, 63, 66, 100, 119, 133, 135, 136,
 141, 146, 176, 181
 Speck, 160, 171, 210–212
 Spinat, 45, 48, 51, 57, 60, 88, 112, 113, 174,
 177, 185, 207
 Spitzkohl, 147
 Strudel, 15, 29

Stubenküken, 81

Törtchen, 7, 30, 39

Tatar, 126, 186

Taube, 200

Thunfisch, 47

Tintenfische, 124

Tiramisu, 5

Tomaten, 55, 56, 61, 62, 65, 72, 85, 86, 98,
103, 107, 116, 118, 121, 124, 126,
127, 129, 132, 134, 141, 146, 148,
152, 153, 164, 165, 175, 176, 180,
182, 186, 191, 193, 204, 208, 210

Venusmuscheln, 120

Weißkohl, 78

Wild, 154, 155, 157

Wildschwein, 192, 198, 199

Wildschwein-Rücken, 198, 199

Wirsing, 174

Wolfsbarsch, 55

Wurst, 143

Zander, 68

Zitrone, 6, 8, 11, 13, 14, 16, 17, 24, 25, 29–31,
35, 39

Zucchini, 63, 70, 103, 107, 116, 124, 129, 168,
177, 182, 184, 186, 210