

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Lanz kocht

2011

218 Rezepte

Alexander Herrmann	Alfons Schuhbeck
Ali Güngörmüs	Andreas C. Studer
Chakall	Cornelia Poletto
Heinz Wehmann	Horst Lichter
Johann Lafer	Johannes King
Kolja Kleeberg	Lea Linster
Mario Kotaska	Nelson Müller
Ralf Zacherl	Sohyi Kim
Stefan Marquard	Steffen Henssler
Sybille Schönberger	Tim Mälzer

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

Inhalt

Beilagen	1
Böhmische Knödeln	2
Butter-Klößchen	2
Couscous	2
Gewürz-Risotto	3
Karamellisierter Spitzkohl	3
Karotten	4
Kartoffel-Stampf	4
Mango-Polenta	4
Rahm-Spinat	5
Rahm-Spinat	5
Rotkraut	6
Sellerie-Püree a la King	6
Tomaten-Risotto	7
Wirsing	7
Zucchini-Gemüse	8
Dessert	9
Allerlei Schoko	10
Apfel-Strudel im Glas	11
Apfel-Tarte	12
Bratapfel-Ragout, Rum-Rosinen-Eis, Granatapfel-Kerne	13
Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis	14
Cigarettes Russes mit Pistazien-Crème und Erdbeeren	15
Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis	16

Crêpe Suzette Marrakech	17
Eischnee auf Vanillen-Soßen	18
Gebrannte Crème mit Krokant und knackigen Exoten	19
Gebrannte Crème-Variationen	20
Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis	22
Kaiserschmarrn mit Hüttenkäse und scharfer Mango	23
Kaiserschmarrn mit Ingwer-Zwetschgen-Röster	24
Leas Cheesecake mit Zitronen-Soße	25
Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen	26
Limoncello-Tiramisu mit Himbeeren	27
Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott	28
Marillen-Knödel mit Pralinen-Soße und Haselnuss-Eis	29
Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet	31
Mini-Panettone mit Schokoladen-Kuvertüre	32
Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas	33
Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis	34
Passionsfrucht-Margarita mit Kokos-Eis, gebackener Ananas	35
Pralinen-Mousse mit Mangostanen-Salat	36
Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis	37
Scharfes Ananas-Törtchen	38
Schokoladen-Kuchen mit Ingwer und Himbeer-Sabayon	39
Schokoladen-Mousse auf Himbeer-Granatapfel-Soße, Quitten	40
Schwarz-weiße Verführung	41
Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel	42
Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis	43
Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen	44
Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon	45
Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren	46
Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis	47

Fisch	49
Aalerlei mit Ei	50
Blackened Catfish (Wels) mit Maque-Choux	51
Cacciucco	52
Cannelloni vom Bach-Saibling mit Tintenfisch-Bolognese	53
Club-Sandwich mit Fisch-Frikadelle	54
Doraden-Filet, Kichererbsen-Püree, Garnelen, Pampelmusen	55
Dreierlei vom Fisch-Stäbchen	56
Forelle blau, Sahne-Meerrettich und süßer Salat	57
Fränkischer Gruß an Laos (Peterfisch)	58
Gefüllter Zander in Speckhaut	59
Hecht-Mousse mit pochierten Austern	60
Kabeljau im Krabben-Sud mit Schmorgurken	61
Kabeljau-Filet auf einem Gewürz-Risotto	62
Konfiertes Bio-Ei, Red-King Lachs, Spinat, Bianchetti	63
Rösti mit Lachs	64
Rotbarbe mit Austern-Soße und Spargel-Nudeln	65
Seeteufel geschmort mit Vanille-Blutorangen-Peperonata	66
Seeteufel im Wasabi-Honig-Mantel, Pfifferlinge	67
Seeteufel-Filet in Rotwein pochiert, Rosenkohl-Blättern	68
Steinbutt mit Pfeffer-Soße, Kaiserschoten, Chips	69
Stremel-Lachs mit Graupen, Birne und Backpflaume	70
Törtchen vom gebeizten Saibling	71
Torsk mit gestowtem Spitzkohl-Gemüse, Kräuter-Senf-Soße	72
Warmes Wolfsbarsch-Carpaccio mit Soße a la Porquerolaise	73
Wolfsbarsch in der Salz-Kruste mit Sommer-Salsa	74
Wolfsbarsch mit Winter-Trüffel, Garnelen und Lauch	75
Zander mit krossem Rosmarin und lauwarmen Lauch-Salat	76
Zander-Filet auf Apfel-Ingwer-Wirsing und Rote Bete	77

Geflügel	79
Überraschung-Ananas mit Hühnchen	80
Alm-Hähnchen im Bauern-Brot auf Champagner-Chili-Kraut	81
Alm-Hähnchen	82
Coq au Vin Rouge mit Poularde	82
Ente mit gezupftem Rotkohl und böhmischen Knödeln	83
Enten-Brust, Dörrobst-Oliven-Chutney und Kartoffel-Spänen	84
Enten-Filets in Ahorn-Sirup mit karamellisierten Äpfeln	85
Gebackene Hähnchen-Brust	86
Hähnchen-Frikassee mit Fluss-Krebsen in Safran-Soße	87
Königshahn-Tortelli mit Périgord-Trüffel	88
Maronen-Cappuccino mit schwarzem Trüffel	89
Zitronen-Kardamom-Hähnchen auf Avocado-Tomaten-Salat	90
Hack	91
Kohl-Rouladen mit Salzkartoffeln	92
Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten, Waldpilzen, Rührei-Brot	93
Innereien	95
Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber	96
Kalb-Leber Berliner Art	97
Kalb-Nieren	98
Kalb	99
Carpaccio vom Kalb mit Spargel-Vinaigrette	100
Crépinette vom Kalb-Filet, Minz-Spinat und Rotwein-Butter	101
Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen	102
Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln	103
Kalb-Filet in Zitronen-Zesten mit Karotten und Chicorée	104
Kalb-Haxe mit Bohnen-Dill-Gemüse	105
Ménage a trois aus Kalb-Filet mit Rahm-Spinat	106
Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti	107
Piccata vom Kalb auf Spinat	108

Spargel im Kalbskopf-Sud	109
Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne	110
Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto	111
Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel	112
Lamm	113
Flambierter Lamm-Rücken im orientalischen Gewürz-Mantel	114
Gefüllte Lamm-Filet-Lungenbraten-Roulade mit Mangopolenta	115
Königliche Lamm-Schulter mit Spargel	116
Lamm-Karree mit Butter-Brösel-Bohnen	117
Lamm-Rücken in der Mais-Kruste mit Speck-Bündchen	118
Lamm-Rücken mit karamellisiertem Spitzkohl	119
Lamm-Rücken mit Schmorschalotten-Vinaigrette und Sellerie	120
Meer	121
Croustillant vom Taschenkrebs auf Karotten-Kompott	122
Feuriges Vulkan-Risotto mit Riesen-Garnelen	123
Jacobsmuscheln auf Roter Bete	124
Jacobsmuscheln	124
Trippa a la Romana mit Kamm-Muscheln und Bottarga	125
Vanille-Graupen mit Garnelen auf Tomaten-Orangen-Sugo	126
Rind	127
Asiatische Rinder-Roulade mit Frühlingsrolle und Dip	128
Ein Teller für zwei	129
Geschmorte Ochsen-Backe	131
Porterhouse-Steak mit Barbecue-Soße und Cesar Salad	133
Rinder-Roulade mit Gemüse und Schinken	135
Wagyu-Filet mit Champignons	136
Zwiebel-Rostbraten mit Sellerie-Püree	137

Salat	139
Artischocken-Salat, Tomaten-Vinaigrette, Focaccia	140
Artischocken-Salat	140
Avocado-Orangen-Spargel-Salat mit Hummer-Mayonnaise	141
Avocado-Tomaten-Salat	141
Fruchtig-herzhafter Sommer-Salat	142
Herbstlicher Gemüse-Salat mit Gewürz-Hähnchen	143
Kartoffel-Salat mit Ochsenherz-Tomaten und Ziegenkäse	144
Marinierter Spargel	144
Salat Hubertus mit Reh, Wachtel und Hase	145
Schwarzwurzel-Salat mit Mohn und Reh-Filet	146
Spargel-Rucola-Salat an Birne und Flusskrebse anno 1911	147
Schwein	149
Gefülltes Schweine-Filet Drecksau	150
Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln	151
Soßen	153
Austern-Soße	154
Barbecue-Soße	154
Crème-Soße	154
Holländische Soße	155
Karotten-Koriander-Soße	155
Kräuter-Senf-Soße	156
Lamm-Soße	156
Pfeffer-Soße	157
Sauce a la Porquerolaise	157
Schokoladen-Soße	157
Speck-Soße	158
Trüffel-Soße	158

Suppen	159
Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen	160
Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar	161
Herz-Muschel-Suppe	162
Kürbis-Chili-Suppe mit Jacobsmuschel	163
Kürbis-Suppe mit Orange und Reh-Pflanzerl	164
Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl	165
Rotkohl-Suppe	166
Schwarzwurzel-Suppe mit Saibling, Feld-Salat, Liebstöckel	167
Vegetarisch	169
Frische Morcheln mit Spargel in Sherry a la Crème	170
Gebackenes, pochiertes Ei auf Dill-Koriander-Spinat	171
Handgemachte Kürbis-Ravioli	172
Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf	173
Offene Lasagne mit Gemüse und Pfirsich	174
Spaghetti mit frischen Cherry-Tomate	174
Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen	175
Vegie Tower mit mediterraner Soße	176
Verschiedenes	177
Crêpe Teig	178
Eis	178
Panettone-Küchlein	178
Pesto	179
Remoulade	179
Rum-Eis	179
Vorspeisen	181
Advent-Sterne, dazu Mandarinen-Dattel-Smoothie	182
Arabisches Fladenbrot auf Artischocken-Feigen-Salat	183
Austern im Speck-Mantel mit Stampf-Kartoffeln	184
Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Speck-Krusteln	185

Birnen-Röllchen mit Brie, Pinien-Kernen und Honig	186
Brezen-Knödel-Salat mit Spargel	187
Carne Cruda	188
Egg Benedict	189
Garnelen-Pflanzerl auf Grünkohl-Mango-Salat	190
Gebackene Kabeljau-Brandade	191
Gemüse-Tramezzini mit Kokos-Honig-Cappuccino und Speck	192
Himmel und Äd mit getränktem Bauernbrot	193
Jacobsmuscheln nach Bunsenbrenner-Art	194
Knuspriges Landbrot mit Kaninchen und Taggiasca-Oliven	195
Lachs-Tatar mit drei Garnituren und Wodka-Sahne	196
Lachs-Variation mit Blinis, Sauer-Rahm und Kaviar	197
Langostinos mit Mango, Spargel und Minz-Limetten-Joghurt	198
Leber-Schaden für 4	199
Marinierte Tauben-Brust mit Salat von Herbst-Gemüse	199
Pizza Margherita	200
Polettos Königsmakrele	201
Reh-Rücken auf Sellerie, Birne und Pfifferlinge	203
Sausage Rolls	204
Shakshuka	205
Strammer Max de luxe	206
Sushi-Rolle mit Rind	207
Törtchen von Räucher-Forelle, mariniertes Spargel	208
Tomaten-Pizzetten mit Sardinen	209
Variationen von Krusten-Tieren	210
Yin-Yang von Heilbutt, Wild-Lachs, Orangen-Fenchel-Salat	211

Wild **213**

Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel	214
Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus	215
Damwild-Rücken, Grieß-Knödel, Zwiebelkraut, Steinpilzen	216
Reh-Brezen-Gröstel mit Trompetenpilzen und Rosenkohl	217
Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli	218

Reh-Rücken mit Pflaumen-Soße und Kürbis-Grieß-Strudel	219
Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons	220
Wachtel, Thai-Spaghettini und Kirsch-Tomaten-Kompott	221
Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus	222
Wurst-Schinken	223
Blutwurst-Teller	224
Mehl-Klöße mit Speck-Soße	225
Rösti mit Spiegeleiern und Schinken	225
Index	226

Beilagen

Böhmische Knödeln

Für 4 Personen

250 ml Vollmilch	42 g Hefe	1 EL Zucker
350 g Mehl	2 Eier	150 g Grieß
20 g Salz	4 Brötchen, altbacken	50 g Butter

Vier Esslöffel leicht erwärmte Milch mit Hefe, Zucker und vier Esslöffeln Mehl vermengen und gehen lassen. Das restliche Mehl mit den Eiern, Grieß, der restlichen Milch und Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. An einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne rösten und unter den Teig kneten. Den Teig walzenförmig ausrollen, nochmals leicht gehen lassen und in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser, alternativ in ein über den Topf gespanntes Tuch geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach 30 Minuten die Knödel herausnehmen. Die Knödel mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödelscheiben gießen.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011

Butter-Klößchen

Für 4 Personen

120 g Butter	3 Eier	1 TL Mehl
125 g Semmelbrösel, frisch	Pfeffer, Muskat, Meersalz	

Die Butter schaumig rühren, bis sie ganz weiß ist. Ein Ei mit dem Handrührgerät einrühren. Dann eine kleine Prise Mehl dazugeben, dann das nächste Ei einrühren, wieder eine Prise Mehl dazugeben und das letzte Ei und Mehl einrühren. Die Semmelbrösel dazugeben, gut verrühren und mit etwas frisch geriebenem Muskat, Meersalz und Pfeffer leicht würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben, den Topf wieder bedecken, das Wasser wieder aufkochen, drei Minuten ziehen lassen und erneut eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Johannes King am 02. Dezember 2011

Couscous

Für 4 Personen

150 g Couscous (moyen)	280 ml Gemüsefond	80 g Tomatenwürfel, abgezogen
2-3 Blättchen Majoran	Estragon, Thymian	Basilikum, Raz-el-Hanout
Koriander, Pfeffer	Chili, Meersalz	

Den Couscous mit den Gewürzen mischen, den kalten Gemüsefond dazugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Der Couscous sollte noch Biss haben, aber nicht zu hart sein. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen und erneut quellen lassen. Kurz vor dem Anrichten den Couscous in einer heißen Pfanne schwenken und mit den Tomatenwürfeln, Majoran und jeweils einem Teelöffel fein geschnittenen Estragon, Thymian und Basilikum mischen. Nochmals vorsichtig mit einer großen Prise Raz el Hanout abschmecken.

Johannes King am 09. September 2011

Gewürz-Risotto

Für 4 Personen

0,5 Zwiebel, klein	1 EL Olivenöl	150 g Risottoreis
3 EL Weißwein	0,5 l Geflügelbrühe	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Zehe Knoblauch	0,5 Döschen Safran	2 Scheiben Ingwer
0,25 Vanilleschote	50 g Nussmischung	1 EL Butter
Cayennepfeffer	Salz	

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem breiten Topf bei milder Hitze in dem Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben und solange mitschwitzen lassen, bis die Reiskörner heiß sind. Mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und etwas heiße Geflügelbrühe aufgießen. Unter häufigem Rühren immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben und vom Reis aufsaugen lassen, bis die Reiskörner nach 15 bis 20 Minuten weich sind, aber noch Biss haben. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Nach gut 15 Minuten Safran, Knoblauch, Ingwer, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronenschale mit in das Risotto geben. Sobald der Reis fertig ist, alle ganzen Gewürze wieder entfernen. Die grob gehackten Nüsse mit der Butter darunter ziehen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 01. Juli 2011

Karamellisierter Spitzkohl

Für 4 Personen

700 g Spitzkohl	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Karotte
1 Sellerie	0,5 Apfel	1 TL Puderzucker
100 ml Weißwein	150 ml Apfelsaft	1 Schote Vanille
20 g Walnüsse	20 g Pistazien	4 Datteln
1 TL Dillspitzen	Ingwer, Chilisalz	Sahne, Kümmel

Den Spitzkohl entstrunken, vierteln, in einzelne Blätter teilen und in drei Zentimeter große Rauten schneiden. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Apfel schälen, den Apfel entkernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen breiten Topf stäuben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel und Spitzkohl dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Den Spitzkohl bei milder Hitze in acht bis zehn Minuten weich dünsten. Nach circa fünf Minuten die Apfelwürfel unterziehen. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und einreduzieren lassen. Unter den Spitzkohl ziehen und mit Kümmel, der Vanilleschote, Ingwer und Chilisalz würzen. Die Nüsse sowie die in Streifen geschnittenen Datteln unterrühren und mit den fein gehackten Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Dezember 2011

Karotten

Für 4 Personen

8 Babykarotten	400 ml Karottensaft	200 ml Orangensaft
1 Knoblauchzehe	Butter, kalt	Safran

Die Karotten putzen und in einer Pfanne kurz schmoren lassen. Mit Karotten- und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den Knoblauch kurz in der Soße ziehen lassen. Etwas kalte Butter und eine Prise Safran in die Soße geben.

Lea Linster am 28. Januar 2011

Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, fest	3 Zweige Thymian	100 g Pancetta
2 Zehen Knoblauch	2 Äpfel, säuerlich, mürbe	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	Schnittlauch	Meersalz

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdämpfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abstreifen. In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin einige Minuten anbraten, herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel und den Thymian zugeben und kurz mit anbraten. Den Weißwein oder Cidre dazugießen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Pancetta wieder zugeben und die Stampfkartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl zufügen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

Cornelia Poletto am 04. Februar 2011

Mango-Polenta

Für 4 Personen

1 Mango, reif	0,5 Zitrone	1 cm Ingwer, frisch
1 Zehe Knoblauch	4 Schalotten, klein	1 EL Sesamöl, dunkel
2 EL Sonnenblumenöl	330 g Mangomark	0,5 l Kokosmilch
125 ml Wasser	2 EL Fischsoße	0,5 TL Chiliflocken
2 EL Soße, süßsauer	250 g Schnellpolenta	Szechuanpfeffer
Sojasoße, Salz		

Das Fruchtfleisch der Mango in Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Ingwer und die Knoblauchzehe fein reiben. Die Schalotten fein würfeln. Sesamöl und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anrösten. Schalotten, Ingwer- und Knoblauchwürfel, Zitronensaft, Mangomark, Kokosmilch, Wasser, Chiliflocken, süßsaure Soße, Szechuanpfeffer, Sojasoße, einen Teil der Mangowürfel und die Fischsoße in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Polenta darunter mischen und gut verrühren. Die restlichen Mangowürfel nun auch dazugeben und warm stellen.

Sohyi Kim am 07. Januar 2011

Rahm-Spinat

Für 4 Personen

500 g Blattspinat	300 g Dill, Kerbel, Korianderblätter	250 g Sahne
2 EL Butter	1 Vanilleschote	2 EL Butter, braun
Muskatnuss	Cayennepfeffer	Salz

Die Spinatblätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in Salzwasser etwa drei Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dill, Kerbel und Korianderblätter waschen und trocken schleudern. Mit den Händen das überschüssige Wasser aus dem Spinat drücken, und etwas zerkleinern. Die Sahne erhitzen und mit dem Spinat und Butter in einem Mixer pürieren. In einen kleinen Topf füllen, Vanille einlegen, sanft erhitzen, die braune Butter hinein rühren und mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuterblätter grob schneiden und kurz untermixen.

Tipp:

Nach Geschmack kann der Rahmspinat noch mit etwas Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Korianderkörnern abgeschmeckt werden.

Alfons Schuhbeck am 27. Mai 2011

Rahm-Spinat

Für 4 Personen

1 l Sahne	2 kg Blattspinat	2 Schalotten
50 g Butter	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Muskat, Pfeffer, Salz		

Die Sahne reduzieren lassen bis sie sehr dickflüssig ist. Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Spinat mit fein geschnittenen Schalotten dazu geben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken. Den Spinat ein wenig durch hacken und in die Sahnereduktion geben.

Tipp:

Waschen Sie den Spinat unbedingt so lange, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist. Lassen Sie das Öl ruhig ein wenig heißer werden als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

Nelson Müller am 11. Februar 2011

Rotkraut

Für 4 Personen

0,5 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg	0,5 l Rotwein	300 ml Portwein, rot
0,5 l Apfelsaft	1 Stange Zimt	5 Nelken
5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß
2 Sternanis	2 Pimentkörner	2 EL Gänseeschmalz
2 Zwiebeln	2 Äpfel, säuerlich	2 Kartoffeln, mehlig
4 EL Wildpreiselbeeren, kalt gerührt	Zucker, Salz	

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, mit den Händen in zwei Euro-Stück große „Flecken“ zupfen. In einer Schüssel salzen und zuckern, mit Rotwein, Portwein, Apfelsaft übergießen und gut durchkneten. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel füllen und zugeben. Abgedeckt eine Woche ziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in Gänseeschmalz anschwitzen. Den Rotkohl aus der Marinade nehmen und mit anschwitzen. Nach und nach mit der Marinade ablöschen. Die Äpfel und Kartoffeln gerieben zugeben. Weiter garen, bis die Kartoffeln verkocht sind. Die Wildpreiselbeeren unterrühren, mit Salz und Zucker nachschmecken.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011

Sellerie-Püree a la King

Für 4 Personen

0,5 Zitrone	300 g Knollensellerie	100 ml Milch
50 ml Wasser	1 Prise Zucker	Meersalz, Pfeffer

Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Johannes King am 29. April 2011

Tomaten-Risotto

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 Tomaten
0,5 l Tomatenbrühe, klar	200 ml Geflügelbrühe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	50 ml Weißwein	1 Bund Frühlingslauch
8 Tomatenfilets, getr. in Öl	8 Ofentomaten, halbtrocknet	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 EL Butter	40 g Parmesan
Meersalz	Piment-d'Espelette	Peperoncini, Zucker

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Tomatenbrühe und die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann das Risotto mit der heißen Tomatenbrühe bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten fünf Minuten im Risotto mitkochen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Streifen schneiden. Estragon und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und mit den Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Piment d'Espelette, Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Fein gehackte Peperoncini nach Geschmack dazugeben.

Cornelia Poletto am 18. März 2011

Wirsing

Für 4 Personen

0,5 Kopf Wirsing	1 Apfel, rotbackig	2 EL Ingwer, eingelegt
2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
1 EL Butter, braun	Pfeffer, Chilipulver, mild	Muskatnuss, Salz

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in Rauten schneiden oder klein hacken. Den Apfel waschen, vierteln und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Die Apfelwürfel in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter bei milder Hitze zwei Minuten andünsten. Brühe und Sahne mit dem blanchierten Wirsing und dem Ingwer in die Pfanne geben und erhitzen. Die übrige Butter (einen Esslöffel) mit der braunen Butter hineinrühren und mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Muskatnuss würzen.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2011

Zucchini-Gemüse

Für 4 Personen

1 Zitrone	3 Zehen Knoblauch	3 Zucchini, klein
4 EL Olivenöl	0,5 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben portionsweise kurz goldbraun braten. Herausnehmen, wenn nötig auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann in eine Schüssel geben und leicht salzen und pfeffern. Die Knoblauchscheiben in einer separaten Pfanne leicht anbraten und mit dem Saft der Zitrone und dem übrig gebliebenen Öl aus der Zucchinipfanne ablöschen. Das Knoblauchdressing sofort über den Zucchini geben, leicht durchmengen, mit frischer Petersilie bestreuen.

Horst Lichter am 08. Juli 2011

Dessert

Allerlei Schoko

Für 4 Personen

Dunkles Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, dunkel	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, dunkel	2 cl Rum, braun	600 g Sahne, geschlagen

Weißes Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, weiß	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, hell	2 cl Rum, weiß	3 Blatt Gelatine
600 g Sahne, geschlagen		

Strudelteigblätter:

2 Orangen, unbehandelt	200 g Strudelteig, gezogen	50 g Butter, flüssig
100 g Puderzucker		

Pudding:

1 Orange, unbehandelt	600 ml Milch	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 Ei	80 g Zucker
1 Prise Salz	200 g Kuvertüre, dunkel	20 g Kakaopulver
40 g Stärke	2 cl Rum	200 g Sahne, geschlagen

Sorbet:

1 Orange, unbehandelt	100 g Kuvertüre, dunkel	50 g Kuvertüre, Vollmilch
25 g Kakaopulver	100 ml Wermut	50 ml Portwein, weiß
20 ml Vodka	200 g Läuterzucker	3 EL Glucosesirup
500 ml Wasser		

Milchschaum:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	150 g Zucker
50 ml Orangenlikör	30 g Himbeeren	4 cl Mandellikör

Dunkles Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

Weißes Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Eiermasse geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Strudelteigblätter: Die Schale der Orangen abreiben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Den Orangenabrieb darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Erneut so verfahren und anschließend auf einer Backmatte im vorgeheizten Backofen goldgelb und knusprig backen.

Pudding: Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Sahne, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz, Kuvertüre, Kakao, Stärke, Orangenabrieb und Rum unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend in eine Schüssel füllen. Nach einer kurzen Abkühlphase die geschlagene Sahne unterheben.

Sorbet: Die Schale der Orange abreiben. Die Kuvertüre mit dem Kakaopulver auflösen. Wermut, weißen Portwein, Vodka, Läuterzucker und Glucosesirup zugeben und alles zusammen mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Milchschaum: Die Milch mit Vanille, Zucker und Orangenlikör einreduzieren und über die mit Mandellikör marinierten Himbeeren träufeln.

Mario Kotaska am 10. Juni 2011

Apfel-Strudel im Glas

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
5 EL Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	4 Äpfel
1 EL Butter	1 Stange Zimt	50 g Rosinen
4 cl Rum, aromatisch	8 Strudelblätter	2 EL Mandeln, gehobelt
Butter, weich		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Etwas Sahne mit Vanillemark und zwei Esslöffel Puderzucker gut erwärmen. Die Gelatine darin auflösen, in eine Schüssel umfüllen und in Eiswasser kalt rühren. Die restliche Sahne aufschlagen, unter die gelierende Vanillesahne rühren, in vier Whisky-tumbler füllen und kaltstellen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit Butter, Zimt und Zitronenschale in einer Pfanne langsam anbraten. Mit einem Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Puderzucker vermischen, in eine Pfanne geben und langsam karamellisieren. Die Rosinen in Rum einweichen, kurz vor dem Servieren abtropfen und zu den Äpfeln geben. Die Strudelblätter mit etwas weicher Butter bestreichen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen backen, abkühlen lassen und mit einem runden Ausstecher portionieren. In die Gläser mit der Vanillesahne ein Strudelblatt legen, Apfel samt Mandeln darauf geben und erneut ein Strudelblatt darauf setzen.

Alexander Herrmann am 07. Januar 2011

Apfel-Tarte

Für 4 Personen

Tarte:

400 g Mehl 250 g Butter 4 Äpfel, Boskoop
50 g Butterflöckchen 3 – 4 EL Zucker Salz

Milchspeiseeis:

2 l Vollmilch 150 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tarte:

Das Mehl mit der Butter und einer guten Prise Salz vermischen. Dann mit zwei bis drei Esslöffel eiskaltem Wasser verkneten. Den Teig zu einem breitem Band akkurat ausrollen. Den Teig wie einen Blätterteig (drei Mal) falten, um 90 Grad drehen und ihn wieder zu einem Band von circa 20 mal 25 Zentimeter ausrollen. Danach den Teig in eine Frischhaltefolie packen und ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend sofort auf ein Backblech legen. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse der Äpfel herauslösen, dann die Äpfel in Scheiben schneiden und sie in Reihen schön eng auf den Teig legen. Wenn der Boden vollständig belegt ist, die Butterflocken auf die Apfelscheiben geben und sie dann noch mit Zucker bestreuen. Die Tarte für 50 bis 55 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Es ist wichtig dass der Teig von unten genug Hitze bekommt, so wird er schön kross. Wenn Sie mögen, können Sie sie zum Schluss auch noch einige Minuten unter den Grill geben.

Milchspeiseeis:

Milch und Zucker in den Topf geben, umrühren und bei mittlerer Hitze zur Hälfte reduzieren lassen. Dabei noch manchmal umrühren bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

Tipp:

Wenn Ihnen Ihre Äpfel nicht säuerlich genug sind, bekommen sie eine feine Säure, wenn Sie die Tarte mit selbst gemachtem Limettenzucker bestreuen. Dafür Zucker mit etwas Limettensaft benetzen, nur soviel, dass er sich nicht auflöst, sondern krümelig wird.

Lea Linster am 07. Oktober 2011

Bratapfel-Ragout, Rum-Rosinen-Eis, Granatapfel-Kerne

Für 4 Personen

Eis:

2 Vanilleschote	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	Rum, braun, Salz

Himbeersoße:

0,5 Zitrone	100 g Himbeeren	1 EL Puderzucker
-------------	-----------------	------------------

Bratapfel:

300 ml Apfelsaft	0,5 Orange, unbehandelt	2 Äpfel, a 200 – 300 g
0,5 Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde	5 Kardamomkapseln
80 g Marzipanrohmasse	2 EL Butter, braun	Chiliflocken, mild

Sabayon:

0,5 Blatt Gelatine	0,5 Zitrone	120 ml Weißwein, trocken
60 g Zucker	4 Eier	4 EL Sahne, geschlagen
2 EL Granatapfelkerne	2 EL Rumrosinen	

Für das Eis die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Vanilleschoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Sechs Eigelb und vier Eier mit dem übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und 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 etwa 75 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen, so bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Mit einem Schuss Rum abschmecken. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen. Für die Himbeersoße einige Tropfen Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Für den Bratapfel den Apfelsaft auf die Hälfte einköcheln lassen. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus-schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimt, Kardamom, Orangenschale und einer Prise Chiliflocken in den Apfelsaft geben und einige Minuten darin köcheln lassen, bis die Apfelstücke glasig sind. Die Gewürze wieder entfernen und den Apfelsaft abgießen. Braune Butter und Marzipan hinein mixen und zu den Apfelstücken geben. Für die Sabayon die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für das Wasserbad etwa drei Zentimeter hoch Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Etwa einen Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Den Weißwein mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft in einem Schlagkessel verrühren. Auf den Wasserdampf setzen und mit einem feinmaschigen Schneebesen schlagen, bis ein feinporiger, sämiger Schaum entsteht, der maximal eine Temperatur von 75 Grad erreichen sollte. Die Gelatine ausdrücken und unter die warme Schaummasse rühren. Auf Eiswasser kalt schlagen und erst jetzt die Schlagsahne unterheben. Anrichten: Die Apfelstücke auf die Soße legen, die Sabayon außen herum ziehen, mit der Himbeersoße beträufeln, mit den Granatapfelkernen bestreuen, eine Kugel Rumeis daneben setzen und mit Rumrosinen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 04. Februar 2011

Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis

Für 4 Personen

Pudding:

1 l Sahne	200 ml Milch	3 Vanilleschote
9 Eier	150 g Zucker	1 Rosinenbrioch, vom Vortag
Whisky, Blended Scotch	Datteln, getrocknet in Whisky	Aprikosen, getrocknet in Whisky
Feigen, getrocknet in Whisky		

Whisky-Eis:

300 ml Sahne	700 ml Milch	75 g Zucker
6 Eier	100 g Milkschokolade	3 EL Kastanienhonig
50 ml Whisky	100 ml Whiskylikör	

Hippenringe:

1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier
60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen	60 g Mehl
1 Vanilleschote	Blattgold	Salz

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Pudding:

Die Sahne und Milch in einen Topf geben und die angeschnittenen Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Etwa 30 Milliliter der Vanillesahne entnehmen und beiseite stellen. Dann das Milch-Sahnegemisch vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Das Brioché von seiner Rinde befreien, das Innere in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die bei Seite gestellte Vanillesahne eintauchen und dann mit etwas Whisky marinieren. Die Datteln, Aprikosen und Feigen in eine schmale Edelstahl-Terrinenform schichten. Die Terrinenform mit der Eimasse auffüllen und circa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Whisky-Eis:

Die Sahne und Milch aufkochen. Währenddessen den Zucker und die Eigelb schaumig miteinander aufschlagen. Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach wird die Milkschokolade darin aufgelöst. Mit Honig, Whisky und Whiskylikör abschmecken. Kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippenringe:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Vanillemark, Salz und Orangen- und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in Ringform (zum Beispiel um eine gerade, kleine gefettete Espressotasse gewickelt) auslegen und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Zum besonderen Anlass der Trauung von Kate und William werden die Hippenringe mit Blattgold belegt. Den Bread-and-Butter-Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whisky-Eis dazu geben und mit den Hippen(e)ringen dekorieren.

Tipp:

Die getrockneten Früchte sollten bereits am Vortag mit etwas Zitronenabrieb und dem Whisky mariniert und luftdicht gelagert worden sein.

Nelson Müller am 29. April 2011

Cigarettes Russes mit Pistazien-Crème und Erdbeeren

Für 4 Personen

Cigarettes:

2 Eier, groß 80 g Zucker 40 Mehl
65 g Butter, zerlassen

Füllung:

200 g Sahne 100 ml Milch 2 – 3 EL Pistaziencreme
Kirschwasser

Fertigstellung:

500 g Erdbeeren 2 Orangen, unbehandelt Zucker

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Cigarettes:

Eiweiß und Zucker zu einem schönen festen Schnee schlagen. Das Mehl löffelweise drunter heben und zum Schluss die zerlassene Butter dazu geben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig etwas acht Zentimeter groß und kreisrund auf das Backpapier streichen. Der Teig muss ganz dünn ausgearbeitet werden. Insgesamt ergibt der Teig circa 24 Taler. Für sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend kurz abkühlen lassen und mit einem Spachtel vom Backblech heben. Direkt um einen dicken Kochlöffelstiel wickeln und festdrücken. Den Löffel dann vorsichtig herausziehen und die Keksröllchen abkühlen lassen.

Füllung:

Sahne, Milch, Pistaziencreme und einen Schuss Kirschwasser verrühren. In eine Espumafflasche geben, zuschrauben und mit Gaspatronen laden. Bis zum Gebrauch kalt stellen. (Wer keine Espumafflasche hat, kann Sahne und zwei bis drei Esslöffel Pistaziencreme mit den Schneebeesen des Handrührgerätes aufschlagen und kalt stellen. Auf Milch in der Crème muss dann verzichtet werden!)

Fertigstellung:

Die Zesten der Orangen abreißen und kurz in etwas gezuckertem Wasser blanchieren. Die Pistaziencreme in die Röllchen geben. Dazu die frischen Erdbeeren reichen. Mit Orangenzesten garnieren.

Lea Linster am 13. Mai 2011

Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis

Für 4 Personen

Crepes Teig:

0,25 Orange, unbehandelt	0,25 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote
3 Eier	110 g Mehl	280 g Milch
10 g Zucker	60 ml Bier	30 g Butter, braun, flüssig

Malzbier

Crepes Füllung:

150 g Butter	80 g Marzipan	1 Ei
100 g Mandeln, gemahlen	80 g Pinienkerne, gehackt	3 cl Kräuterlikör, grün

Soße:

80 g Zucker, braun	200 g Orangensaft, frisch	2 cl Kräuterlikör, grün
100 g Eierlikör	50 g Vanillesoße	2 EL Sahne, geschlagen

Ahornsirup-Eis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	2 Vanilleschote
6 Eier	Ahornsirup	

Crepes Teig:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Crepes Füllung:

Die Butter und das Marzipan schaumig rühren, das Eigelb dazugeben und weiter schaumig rühren. Dann die Mandeln und Pinienkerne – sowie den Kräuterlikör dazugeben. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

Soße:

Den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann Kräuterlikör, Eierlikör, Vanillesoße und die geschlagene Sahne dazugeben, einmal aufkochen und mit dem Mixstab kurz aufmixen.

Ahornsirup-Eis:

Die Milch und Sahne mit den aufgeschnittenen und ausgeschabten Vanillestangen aufkochen. Das Eigelb und den Ahornsirup sehr schaumig schlagen und zur heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Alles gut miteinander vermengen und bei schwacher Hitze so lange mit dem Kochlöffel rühren, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Vanilleschoten gut ausdrücken und kalt stellen. Die Eismasse in der Eismaschine frieren.

Anrichten:

Die Crepes schön dünn mit geklärter Butter von beiden Seiten hellbraun backen. Auf den halben Crepes ganz dünn die Nussfüllung aufstreichen. Die Crepes zusammenfalten und bei milder Hitze in einer Pfanne erwärmen. Dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit der Soße reichlich übergießen. Mit dem Eis servieren.

Tipp:

Beim Crepes-Teig können Sie auch Malzbier statt Bier verwenden. Das schmeckt besonders herzhaft. Außerdem können Sie dieses Crepesrezept sehr vielseitig verwenden. Egal ob mit Beeren, Schokoladensoße oder Orange.

© Spiegel TV infotainment

Johannes King am 28. Januar 2011

Crêpe Suzette Marrakech

Für 4 Personen

Crêpes:

0,5 Orange, unbehandelt	3 Eier	300 ml Milch
100 g Mehl	50 g Butter, flüssig, warm	Butter für die Pfanne
Salz		

Orangen:

7 Orangen	1 TL Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
2 EL Zucker	40 g Butterflöckchen, kalt	2 cl Orangenlikör
2 Rosen, kandiert, essbar	1 Granatapfel	100 g Pistazien
Apfelkuchengewürz		

Crêpes:

Die Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und Butter zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen.

Orangen:

Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets herauslösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der anderen Orangen hinzufügen. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, das Vanillemark mit dem Zucker hinzufügen und bei kleiner Hitze um ein Drittel einreduzieren. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren, die Orangenfilets und eine Messerspitze Apfelkuchengewürz hinein geben und darin erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und aus dem Crêpesteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen. Die Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten, in die Soße legen, dabei einmal wenden. In einer Kelle den Orangenlikör anzünden und über die Crêpes gießen. Auf warmen Tellern anrichten. Auf warmen Tellern anrichten und mit den kandierten Rosen, einigen Granatapfelkernen und Pistazien garnieren. Nach Belieben eine Nocke Pistazieneis daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. November 2011

Eischnee auf Vanillen-Soßen

Für 4 Personen

Soße:

400 ml Vollmilch 4 EL Zucker 1 Vanilleschote
5 Eier

Eischnee:

5 Eier 2 EL Zucker 500 - 600 ml Milch
100 ml Sahne, süß

Mandeln:

2 EL Mandelblättchen 1 EL Zucker

Soße:

Die Milch mit dem Zucker und dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Das Eigelb schaumig rühren und die heiße Vanillemilch dazugeben. Nun die Soße wieder auf den Herd stellen und sie so lange rühren, bis sie cremig ist und einmal 'blubb' macht. Dann von der heißen Herdplatte nehmen, damit nichts gerinnt und anbrennt. Die Vanillesoße abkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal umrühren. Den Dampfgarer auf 80 Grad vorheizen.

Eischnee:

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker hinzugeben und noch einmal kurz aufschlagen. Milch mit Sahne aufkochen lassen, dann die Herdflamme auf mittlerer Hitze herunterschalten. Nun jeweils einen Esslöffel voll Eischnee auf die heiße Milch geben, von beiden Seiten jeweils 20 Sekunden garen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine flache Auflaufform geben. Den Eischnee für circa 12 Minuten in den vorgeheizten Dampfgarer geben. Später die Soße um die kleinen Schneeeinseln herum gießen und erkalten lassen.

Mandeln:

Die Mandeln mit Zucker rösten und alles kalt zusammen servieren.

Lea Linster am 24. Juni 2011

Gebrannte Crème mit Krokant und knackigen Exoten

Für 4 Personen

Crème:

6 EL Zucker	0,5 Zitrone	450 ml Milch
1 EL Zucker	1 EL Maisstärke	1 Ei
200 ml Schlagsahne	Salz	

Krokant:

100 g Zucker	40 g Mandeln, ganz	Chiliflakes
--------------	--------------------	-------------

Knackige Exoten:

3 Babybananen	2 Papayas	3 Passionsfrüchte
2 Thai-Mango	2 Limetten	2 EL Puderzucker
1 Schale Himbeeren	1 Schale Erdbeeren	

Crème:

Ein Karamell aus Zucker und einem Spritzer Zitronensaft herstellen. 200 Milliliter Milch dazu geben und aufkochen bis sich das Karamell auflöst. Die restliche Milch mit Ei, Maisstärke und Salz gut verrühren, dazu geben – nicht kochen lassen, durch Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen, unter die Crème heben und in Gläser abfüllen.

Krokant:

Ein Karamell aus Zucker herstellen, die grob gehackten Mandeln dazu geben, mischen, abkühlen lassen und grob hacken. Auf die fertige Crème streuen.

Knackige Exoten:

Die Früchte mundgerecht schneiden. Limettensaft mit Puderzucker verrühren und die Früchte damit marinieren. In Gläsern anrichten. Die Passionsfrucht auskratzen und darüber verteilen.

Andreas C. Studer am 19. August 2011

Gebrannte Crème-Variationen

Für 4 Personen

Schoko-Crème:

125 g Milch	50 g Zucker	45 g Kuvertüre, zartbitter
5 g Kakaopulver	5 g Stärke	85 ml Sahne
35 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

Passionsfrucht-Crème:

180 g Passionsfruchtmark	60 Zucker	200 g Sahne
160 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

Tonkabohnen-Crème:

3 – 4 Tonkabohnen	250 g Milch	50 g Zucker
10 g Honig	200 g Sahne	160 g Eigelb
Rohrzucker, braun		

Himbeer-Crème:

180 g Himbeermark	30 g Glukose	100 g Zucker
100 g Sahne	120 g Eigelb	Rohrzucker, braun

Schokohippe:

150 g Zucker	2,5 g Pektin	80 ml Wasser
50 g Kakao	50 g Butter	40 g Glukose

Karamellhippe:

600 g Zucker	225 g Mehl	225 g Butter
225 g Mandelgrieß		

Anrichten:

150 g Himbeeren	2 cl Amaretto	2 cl Himbeergeist
20 g Puderzucker	6 Passionsfrüchte, ganz	

Bei der Zubereitung ist es besonders wichtig, sich an die einzelnen Mengenangaben zu halten. Daher ist es sinnvoll, die jeweiligen Schüsseln zu beschriften! Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schoko-Crème:

Milch und Zucker aufkochen, die Kuvertüre schmelzen und zusammenrühren. Kakaopulver, Stärke, Sahne und Eigelb mixen und alles zusammen nochmals verrühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Passionsfrucht-Crème:

Das Passionsfruchtmark mit dem Zucker auf circa 150 Gramm einkochen, mit Sahne auffüllen und nochmals aufkochen lassen. Die noch warme Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Tonkabohnen-Crème:

Die Tonkabohnen in die Milch reiben, mit Zucker und Honig auf 150 Gramm reduzieren, eventuell etwas ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Nochmals mit der Sahne aufkochen und nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Himbeer-Crème:

Das Himbeermark mit der Glukose, dem Zucker und der Sahne durchkochen und durch ein Sieb passieren. Die Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen

und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Schokohippe:

Den Zucker mit dem Pektin mischen und kalt in das Wasser einrühren. Kakao, Butter und Glukose einfach einrühren und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Karamellhippe:

Den Zucker mit dem Mehl, der Butter und dem Grieß mischen und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Anrichten:

Die Himbeeren mit Amaretto und Puderzucker marinieren und gegebenenfalls mit Himbeergeist flambieren. Die Himbeeren werden zum Anrichten der Himbeer-Crème genutzt. Die Passionsfrüchte auskratzen und das Fruchtfleisch zum Anrichten der Passionsfrucht-Crème nutzen. Die Schoko-Crème und Tonkabohnen-Crème mit den Hippen anrichten.

Mario Kotaska am 18. März 2011

Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis

Für 4 Personen

Grießknödel:

500 ml Milch	120 g Butter	125 g Grieß
3 EL Zucker	0,5 Schote Vanille	2 Eier
6 – 12 Gewürzschokoladenkugeln	1 TL Zimtpulver	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	Paniermehl	Puderzucker
Zucker	Salz	

Clementinen:

12 Clementinen	50 g Zucker	200 ml Orangensaft
1 Schote Vanille	5 Pimentkörner	1 Nelke
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	

Eis:

300 ml Milch	200 ml Sahne, flüssig	25 ml Kakaolikör, weiß
0,5 Schote Vanille	6 Eier	220 g Kuvertüre

Grießknödel:

Milch, Butter, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen lassen. Die Eier unterheben und zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen.

Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Einen Topf mit Wasser, der halben Zitrone, Orange und Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel circa 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Zimt und Paniermehl mischen und die fertig gegarteten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben.

Clementinen:

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote, das Mark und die Gewürze dazugeben. Alles um die Hälfte reduzieren und circa eine Stunde ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Gewürzorangensaft leicht abbinden. Alles durch ein feines Sieb passieren und die Clementinenfilets dazugeben.

Eis:

Die Vanilleschote auskratzen, mit der Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb darüber gießen und die Masse über einem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Die gehackte Kuvertüre auflösen und mit dem Kakaolikör in die Eimasse rühren. Die Schokoladenmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten das Clementinenragout auf vier Teller verteilen, den Knödel darauf setzen und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Oktober 2011

Kaiserschmarrn mit Hüttenkäse und scharfer Mango

Für 4 Personen

Mango:

1 – 2 Mango	50 g Zucker	0,2 l Orangensaft
2 TL Ingwer, frisch	1 – 2 TL Anapurnacurry	

Kaiserschmarrn:

2 Limonen, unbehandelt	6 Eier	160 g Mehl
0,5 l Milch, 1,5%	150 g Hüttenkäse	60 g Zucker
100 g Rosinen in Rum	50 g Mandelblättchen	80 g Butter
Puderzucker	Distelöl	Salz

Mango:

Den Saft der Limonen auspressen. Die Mango schälen, entkernen und aus den großen Stücken Würfel schneiden, die Reste fein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, die Mangoreste und fein gehackten Ingwer zugeben, sirupartig einkochen und fein mixen. Dann mit Curry und Limettensaft würzen und die Mangowürfel darin marinieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kaiserschmarrn:

Die Schale der Limonen abreiben. Die Eier trennen, das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz und der Milch glatt rühren. Dann den Hüttenkäse, Eigelb, Limonenabrieb unterrühren, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. In die heiße Pfanne etwas Öl geben und den Teig circa einen Zentimeter hoch einfüllen. Wenn der Teig leicht angegangen ist, die Rosinen und Mandelblättchen einstreuen und den Schmarrn wenden. Dann im vorgeheizten Backofen circa sechs bis neun Minuten fertig backen. Nun den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln zerreißen, Butter zugeben und mit Puderzucker bestreuen. Diesen nun solange in der Pfanne schwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert. Kurz vor dem Anrichten gut mit Puderzucker bestreuen und schnell mit der Mango servieren.

Tipp:

Kocht man für Kinder, sollten die Rosinen in Apfelsaft eingeweicht werden.

Ralf Zacherl am 25. Februar 2011

Kaiserschmarrn mit Ingwer-Zwetschgen-Röster

Für 4 Personen

Kaiserschmarren:

30 g Rosinen	50 ml Eiswein	4 Eier
200 ml Milch	1 Päckchen Vanillezucker	150 g Mehl, glatt
60 g Butter	Salz	

Röster:

0,5 kg Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Butter
1 EL Zucker	100 g Ingwer, frisch	

Fertigstellung:

1 EL Zucker	1 EL Butter
-------------	-------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kaiserschmarren:

Die Rosinen in Eiswein einweichen. Eigelb und Eiweiß trennen. Milch, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Mehl glatt rühren. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, die eingeweichten Rosinen und die Mehlmasse vorsichtig unterrühren. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte des Teigs eingießen und auf der Unterseite anbräunen lassen, umdrehen, ebenfalls anbräunen (der Kern ist noch leicht flüssig), die Masse im vorgeheizten Backofen fünf Minuten ziehen lassen, heraus nehmen und mit einer Gabel in kleine Stücke reißen. Mit der restlichen Butter und der der Teigmasse ebenso verfahren.

Röster:

Die Zwetschgen putzen und in Spalten schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. In einer heißen Pfanne Butter, Zucker, grob gehackten Ingwer drei bis vier Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft ablöschen. Zwetschgen dazugeben und weitere zwei Minuten umrühren. Fertig.

Fertigstellung:

In einer heißen Pfanne nun einen Esslöffel Zucker heiß werden lassen und mit einem Esslöffel Butter karamellisieren lassen. Den im Backrohr warm gestellten Kaiserschmarren in die Pfanne geben und mit karamellisiertem Zucker umschwenken. Den Kaiserschmarren auf vier Tellern anrichten und den Zwetschgenröster dazu servieren.

Sohyi Kim am 30. September 2011

Leas Cheesecake mit Zitronen-Soße

Für 4 Personen

Teig:

1 Ei 100 g Spekulatius 100 g Butterkekse
100 g Butter

Belag:

100 g Sahne 100 g Eiweiß 75 g Zucker
3 Blatt Gelatine 300 g Frischkäse Milch

Soße:

1 Ei 2 Zitronen 150 g Puderzucker
100 g Butter, weich

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Teig:

Das Ei schaumig schlagen. Die Spekulatius- und Butterkekse mit einer Teigrolle zerdrücken und so lange mit der Butter und dem Ei verkneten, bis der Teig fest genug zum Ausrollen wird. Den Teig auf einem Backpapier dünn ausrollen und im vorgeheizten Backofen für 15 bis 20 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Anschließend mit einem Ausstecher (circa 24 Zentimeter Durchmesser) ausstechen und in einen Ring geben.

Belag:

Die Sahne schaumig schlagen. Das Eiweiß und den Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Die Gelatine in Eiswasser einweichen, mit etwas warmer Milch erhitzen und unter den Frischkäse mischen. Danach vorsichtig den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Nun die Masse in die Ringform geben und für circa eine Stunde kalt stellen.

Soße:

Das Ei schaumig schlagen. Den Saft der Zitronen auspressen und mit dem Zucker aufkochen und reduzieren. Anschließend vorsichtig die Butter und das geschlagene Ei unterheben. Fertig!

Lea Linster am 15. April 2011

Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen

Für 4 Personen

Lebkuchen:

1 Paket Nüsse, gehackt	0,5 Tüte Rosinen	1 Glas Kirschen
0,5 Paket Honigkuchen	325 g Butter	325 g Zucker
325 g Eier	300 g Mehl	0,5 Paket Backpulver
100 g Kuvertüre, flüssig	Lebkuchengewürz	

Eingelegte Pflaumen:

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

Eis:

300 ml Portwein	200 ml Rotwein	50 g Zucker
50 g Butter	0,5 Schote Vanille	2 Eier
Glühweingewürz		

Anrichten:

Kuvertüre, dunkel	Puderzucker
-------------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lebkuchen:

Die Nüsse, Rosinen und den Honigkuchen zusammen mit den Kirschen und dem Kirschsafft zwei Stunden einlegen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter und den Zucker langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Die Schokolade schmelzen und etwas erkalten lassen. Danach einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die eingelegten Zutaten hinzufügen. Die Masse im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Eingelegte Pflaumen:

Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Zwei Streifen Schale der Orange heraus-schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangen-scheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Pflaumen geben.

Eis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Glühweinge-würz, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Nelson Müller am 25. November 2011

Limoncello-Tiramisu mit Himbeeren

Für 4 Personen

Crème:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	4 Blatt Gelatine
2 Eier	60 g Puderzucker	250 g Mascarpone
1 – 2 EL Limoncello	100 g Sahne	

Fertigstellung:

40 g Zucker	100 ml Wasser	200 g Limoncello
1 Biskuitboden, 20 cm	200 g Löffelbiskuits	4 Schalen Himbeeren, (ca. 500 g)

Himbeermark:

0,5 Zitrone	250 g Himbeeren	2 EL Zucker
-------------	-----------------	-------------

Mangomark:

1 Mango, groß, reif	0,5 Zitrone	2 EL Zucker
---------------------	-------------	-------------

Vanillesahne:

150 g Sahne	1 EL Zucker	0,5 Vanilleschote
1 TL Rum		

Crème:

Die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Eigelb mit der Hälfte des Puderzuckers auf dem Wasserbad hell-schaumig aufschlagen, darauf achten, dass die Temperatur nicht über 80 Grad steigt und vom Herd nehmen. Erst die eingeweichte Gelatine, dann den Mascarpone, Orangen- und Zitronenabrieb und Limoncello hinein rühren. Die Sahne halbsteif schlagen, das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Puderzuckers zu einem cremigen, festen Eischnee schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die Mascarponecrème rühren.

Fertigstellung:

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, auskühlen lassen und mit dem Limoncello vermischen. Den Biskuitboden in einen Tortenring von etwa 24 Zentimeter Durchmesser legen. Mit Löffelbiskuits, die zu dreiviertel Länge abgeschnitten werden umstellen und den Biskuitboden mit der Tränke etwas beträufeln. Ein Drittel der Crème darauf streichen, mit der Hälfte der Himbeeren belegen, ein weiteres Drittel der Crème darauf verteilen, die übrigen Löffelbiskuits in die Tränke tauchen und darauf legen. Die übrige Crème darauf streichen und mit den restlichen Himbeeren belegen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen. Den Ring abnehmen und die Tiramisu-Torte in Stücke schneiden.

Himbeermark:

Etwa einen Teelöffel Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft mixen und durch ein Sieb streichen.

Mangomark:

Das Mangofruchtfleisch vom faserigen Stein schneiden. Die Mangostücke schälen und klein schneiden. Die Zitronenhälfte auspressen. Die Mangostücke, den Zitronensaft und den Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Vanillesahne:

Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark zu einer sämigen Soße schlagen und den Rum hineinrühren. Die Torte mit Himbeermark, Mangomark und Vanillesahne anrichten.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2011

Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott

Für 4 Personen

1 Orange, unbehandelt	5 EL Zucker	2 EL Honig
1 l Milch	250 g Mohn, gemahlen	2 Bittermandel
50 g Aprikosen, getrocknet	100 g Rosinen	150 ml Apfelsaft, naturtrüb
100 g Sahne, geschlagen	100 g Haselnüsse	100 g Walnüsse
3 – 4 Milchbrötchen	2 cl Wodka	4 EL Sahne, sauer
200 g Zwergorangen	1 Sternanis	500 ml Zuckersirup
2 EL Rohrzucker	50 ml Orangensaft	1 Vanilleschote
1 EL Orangenmarmelade, herb		

Die Schale der Orange abreiben. Drei Esslöffel Zucker und Honig in einem Topf schmelzen lassen und mit der Milch aufkochen. Gemahlene Mohn, geriebene Bittermandel sowie Orangenabrieb zufügen. Nochmals aufkochen und pürieren. Die Aprikosen klein würfeln und mit den Rosinen in etwas Apfelsaft einweichen. In die Mohnmasse geben. Die geschlagene Sahne unterheben. In der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Walnüsse mit einem Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren, anschließend grob zerkleinern und ebenfalls unter die Masse mengen. Die Zwergorangen waschen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kochendem Zuckersirup kurz blanchieren. Den Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und die Kumquats mit Sternanis und der Vanilleschote darin weich garen. Eventuell noch etwas Orangensaft angießen und schlussendlich die Orangenmarmelade unterrühren. Das Weißbrot in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter und einem Esslöffel Zucker anrösten. Mit Apfelsaft und Wodka beträufeln. Die noch warme Mohnmilch, Kompott und Brot abwechselnd in Gläser schichten. Kaltstellen und ruhen lassen. Mit einem Klecks saurer Sahne servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2011

Marillen-Knödel mit Pralinen-Soße und Haselnuss-Eis

Für 4 Personen

Marillen:

10 Marillen	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
500 g Weißwein	100 g Zucker	3 Gewürznelken
2 Zacken Sternanis	0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde
2 Scheiben Ingwer	1 EL Mandeln, geröstet, gehackt	1 EL Pistazien, gehackt
1 EL Walnüsse, gemahlen	1 EL Haselnüsse, gemahlen	3 EL Aprikosenmarmelade
50 g Marzipanrohmasse		

Ausbackteig:

185 g Mehl	140 ml Weißwein	20 ml Pfirsichlikör
40 ml Öl	4 Eier	40 g Zucker
Öl	Salz	

Eis:

2 Schoten Vanille	500 ml Milch	500 g Sahne
200 g Zucker	10 Eier	250 g Haselnusspaste
1 EL Rum	1 – 2 EL Haselnusslikör	Salz

Pralinensoße:

100 g Kuvertüre, dunkel	100 g Nussnougat	200 g Sahne
1 Prise Ingwer	1 Prise Kardamomsamen	1 cl Rum
1 cl Orangenlikör		

Garnitur:

0,5 Granatapfel	100 g Himbeeren	Minzezweige
-----------------	-----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Marillen:

Die Marillen blanchieren und enthäuten. Von der Stielansatz-Seite her aushöhlen, so dass der Kern entfernt ist und in eine passende tiefe Form legen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone heraus schneiden. Den Weißwein mit Zucker, Nelken, Sternanis, Vanille und Ingwer, Zitronen- und Orangenschale aufkochen lassen und am Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und kochend heiß über die ausgehöhlten Früchte gießen. Sie sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Auskühlen lassen und über Nacht im Sud ziehen lassen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und den Sud für die Soße aufbewahren. Für die Füllung zwei marinierte Marillen fein hacken und mit Mandeln, Pistazien, Walnüssen, Haselnüssen und einen Esslöffel Aprikosenmarmelade vermischen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und die übrigen acht Marillen damit fast voll füllen. Zum Verschließen der Öffnung das Marzipan mit der übrigen Aprikosenmarmelade zu einer glatten Masse verrühren, um die Öffnungen damit glatt zu streichen. In die runde Oberseite der Marillen Zahnstocher stecken und zur besseren Weiterverarbeitung einfrieren. In einen Topf sieben bis zehn Zentimeter hoch Frittierfett auf 190 Grad erhitzen.

Ausbackteig:

Das Mehl mit Weißwein, Pfirsichlikör, Öl und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Mehlmasse heben. Die gefüllten, gefrorenen Marillen am Zahnstocher anfassen, die Frucht in den Ausbackteig tauchen, mithilfe des Zahnstochers in die Fritteuse halten, damit der Teig goldbraun anbäckt und auf ein Backblech legen. Alle Marillen nacheinander so vorbereiten und im vorgeheizten Backofen in circa zwölf Minuten heiß durchziehen lassen.

Eis:

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das

Vanillemark und die -schote sowie die Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen lassen. Sechs Eigelbe, vier Eier und den restlichen Zucker mit einer Prise Salz in einem runden Schlagkessel aus Edelstahl mit dem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Nach und nach die kochende, heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen. Die Vanillemilch fünf bis zehn Minuten im heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem flexiblen Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 75 bis 78 Grad erhitzen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu binden. Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen. Die Haselnusspaste hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Rum und Haselnusslikör abschmecken. Vanillecreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Eis in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Pralinensoße:

Die Kuvertüre klein hacken und mit dem Nougat in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Soße verrühren. Mit den Gewürzen und dem Alkohol abschmecken.

Garnitur:

Die Soße auf Tellern verteilen. Die gebackenen Marillen darauf setzen, die Granatapfelkerne außen herum streuen und je eine Kugel Eis daneben setzen. Mit den frischen Himbeeren und der Minze ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Dezember 2011

Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet

Für 4 Personen

Orangenblätter:

1 Orange, unbehandelt	100 g Mandeln, gehackt	100 g Zucker
30 g Mehl	50 g Butter, flüssig	

Mascarpone Crème:

0,5 Zitrone	100 g Zucker	0,5 Vanilleschote
2 Eier	170 g Mascarpone	2 Blatt Gelatine
300 g Sahne		

Waldmeistersorbet:

750 ml Weißwein	250 ml Läuterzucker	1 Bund Waldmeister
6 Blatt Gelatine	60 g Glucose	2 Schalen Himbeeren

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orangenblätter:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Mandeln, Zucker, Mehl, Butter und Orangensaft- und Abrieb miteinander verrühren und kalt stellen. Anschließend kleine Kügelchen daraus formen und auf einer Backmatte oder auf Backpapier im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Wichtig ist, die Kügelchen relativ weit auseinander zu legen, da sie beim Backen stark auseinander laufen.

Mascarpone Crème:

Zitronensaft auspressen. Den Zucker mit dem Mark der Vanilleschote und dem Eigelb im warmen Wasserbad zu einer Crème aufschlagen. Mascarpone mit Zitronensaft und der Ei-Crème verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, erwärmen und unter die Mascarponecreme ziehen. Zum Schluss die Sahne schlagen und ebenfalls unterheben. Im Kühlschrank mindestens fünf Stunden abkühlen lassen.

Waldmeistersorbet:

Den Weißwein und den Läuterzucker zum kochen bringen. Dann den Waldmeister in den kochenden Sud geben und vier Minuten ziehen lassen. Das Ganze durch einen Kaffeefilter passieren. Anschließend die eingeweichte Gelatine und Glucose zugeben und in der Eismaschine frieren. Für das Mille-feuille die Mascarponecreme abwechselnd mit den Himbeeren und den Orangenblättern schichten. Das Sorbet dazu anrichten und nach Belieben garnieren.

Nelson Müller am 17. Juni 2011

Mini-Panettone mit Schokoladen-Kuvertüre

Für 4 Personen

Panettone:

10 g Rosinen	50 g Früchte, kandiert	1 Ei
3 EL Zucker	50 g Butter, flüssig	150 g Mehl
7,5 g Hefe	60 ml Vollmilch	1 EL Portwein
0,5 TL Orangenblütenwasser	0,5 TL Malzessenz	2 Walnüsse
20 g Pinienkerne	Butter	Mehl

Kuvertüre:

100 g Schokolade, weiß	100 g Bitterschokolade	25 ml Wasser
25 g Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Panettone:

Die Rosinen und die kandierten Früchte getrennt voneinander in lauwarmem Wasser einweichen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen bis es schaumig ist. Flüssige Butter, Mehl, Hefe und Milch unter ständigem Rühren untermischen bis ein glatter Teig entsteht. Danach den Portwein hinzufügen und nochmals durchmischen. Orangenblütenwasser, Malzessenz und die Walnüsse hinzufügen. Das Eiweiß zu einem festen Schaum schlagen und unter den Teig heben. Das Ganze fünf Minuten ruhen lassen. Die Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Panettone können nach Geschmack kreiert werden. Entweder man nimmt Rosinen, kandierte Früchte, Pinienkerne oder einfach gar nichts. Den Teig zusammen mit den gewünschten Zutaten in die Panettoneformen oder in kleine Backförmchen füllen und für 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Kuvertüre:

Die Schokolade mit Wasser und Butter in eine Schüssel geben und in einer Mikrowelle für 2 Minuten flüssig werden lassen. Durchmischen und wenn gewünscht auf die Panettone geben. Je nach Geschmack mit Walnuss-Eis servieren.

Chakall am 16. Dezember 2011

Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas

Für 4 Personen

Mousse:

1,5 Blatt Gelatine	150 g Nougat, hell	150 g Vollmilchschokolade
4 Eier	2 EL Zucker	400 ml Sahne
Crushed-Ice	Rum, braun	Champagner
Pfeffer, schwarz	Ingwer	Salz

Ananas:

1 Ananas	2 Orangen, unbehandelt	2 cl Rum, braun
1 Vanilleschote	1 Scheibe Ingwer	1 EL Rohrzucker
Brandy	Champagner	Pfeffer, schwarz

Anrichten:

Hohlkugel, (20 cm dm)	Rauchpfeife	Räuchermehl
Minzezweige		

Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat und Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker auf einem zweiten Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken, in der warmen Ei-Masse auflösen und das Ganze zügig unter die Schokoladen-Nougat-Masse arbeiten. In eine große Schale Crushed Ice geben und dieses salzen. Darauf die Schüssel mit der Mousse geben. Die Sahne kalt aufschlagen und locker unter die nun abgekühlte Nougatmasse heben. Die Mousse mit einem Schuss Rum und Champagner und einer Prise Pfeffer und Ingwer abschmecken. Kühl stellen.

Ananas:

Die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der Orangen abreiben und den Saft auspressen. Mit Rum, Vanille, Ingwer, etwas Brandy und Champagner, Rohrzucker und etwas Pfeffer aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Ananasstücke circa zehn Minuten darin marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen, abtrocknen und in einer Grillpfanne anbraten.

Anrichten:

Mousse und Ananas in der Hohlkugel schichtweise anrichten. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und den Rauch in die Kugel blasen. Sofort verschließen und servieren. Mit Minzezweigen servieren.

Kolja Kleeberg am 27. Mai 2011

Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis

Für 4 Personen

Gewürzclementinen:

100 g Zucker	400 ml Orangensaft	1 Gewürznelke
0,5 Stange Zimt	1 Sternanis	1 Pimentkorn
0,5 Vanilleschote	1 TL Speisestärke	4 cl Orangenlikör
12 Clementinen		

Panettoneküchlein:

130 g Panettone	70 g Kuvertüre, weiß	100 g Butter, weich
50 g Zucker	5 Eier	50 g Mehl
Puderrucker	Zucker	Butter

Eis:

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Gewürzclementinen:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Gewürznelke, Zimt, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark mit Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangenlikör anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Die Clementinen filieren und in eine Schüssel geben. Mit dem noch heißen Fond übergießen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Panettoneküchlein:

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Eis:

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderrucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

Passionsfrucht-Margarita mit Kokos-Eis, gebackener Ananas

Für 4 Personen

Margarita:

0,5 Zitrone	2 Blatt Gelatine	200 ml Passionsfruchtmark
150 g Läuterzucker	35 ml Tequila	15 ml Orangenlikör
80 ml Wasser		

Kokoseis:

360 ml Vollmilch	60 g Sahne	50 g Milchpulver
95 g Zucker	35 g Trockengluco-	20 g Invertzucker
260 ml Kokosmark		

Ananas:

100 g Butter	1 Paket Kataifi	20 g Zucker
1 Stück Babyananas	100 g Läuterzucker	

Margarita:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Passionsfruchtmark, Läuterzucker, Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft und Wasser in einer Schüssel vermischen. Anschließend die ausgedrückte Gelatine mit einem Viertel der Margarita in einem Topf erwärmen bis sich die Gelatine auflöst. Nun den Rest der Margarita unter ständigem Rühren langsam hinzu gießen und kalt stellen.

Kokoseis:

Die Vollmilch und die Sahne in einem Topf aufkochen. Das Milchpulver, Zucker, Trockengluco- se und Invertzucker gut vermischen und unter ständigem Rühren langsam zu der aufgekochten Milch geben. Das Ganze noch einmal aufkochen und dann vom Herd nehmen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist (circa zwei Stunden) das Kokosmark hinzugeben und die Masse pürieren. Anschließend für circa 15 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Ananas:

Die Butter zum Schmelzen bringen. Den Kataifi in länglichen Bündeln ausbreiten und mit geschmolzener Butter tränken. Anschließend Zucker darauf streuen. Nun die geschälte und ent- strunkte Babyananas in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in den Kataifi einwickeln. Die eingewickelten Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten goldgelb backen. Den Läuterzucker über die heißen Kataifi geben.

Anrichten:

Die Margarita in einer Cocktailschale gießen und eine Nocke vom Kokoseis in die Cocktailschale geben. Die Ananas-Kataifi auf einem Plastikspieß (oder Holz) aufspießen und dekorativ über den Rand der Schale legen.

Tipp:

Auf Wunsch kann man die Margarita mit Mangowürfel verfeinern. Als Deko können weiße Scho- koladendrops bei 200 Grad für circa sieben Minuten geröstet werden. Die Drops zu dem Dessert reichen.

Ali Güngörmüs am 08. Juli 2011

Pralinen-Mousse mit Mangostanen-Salat

Für 4 Personen

Pralinenmousse:

0,5 Limette	40 g Kuvertüre, dunkel	40 g Nougat, dunkel
2 Eier	25 g Zucker	1 Blatt Gelatine
1 TL Rum	1 TL Orangenlikör	165 g Sahne
Zucker		

Weißer Kaffeeschaum:

100 g Sahne	2 EL Kaffeebohnen	1 TL Zucker
-------------	-------------------	-------------

Mangostanensalat:

0,5 Zitrone	8 Mangostanen	0,25 Mango, groß, reif
Orangenlikör	Puderzucker	

Honighippen:

65 g Puderzucker	40 g Butter	30 g Honig
30 g Mehl		

Garnitur:

4 Zweige Minze	Blattgold
----------------	-----------

Pralinenmousse:

Mit einem angeritzten Limettenviertel den Glasrand von vier Martinigläser befeuchten und kopfüber auf einen Teller mit Zucker stellen, damit ein feiner Zuckerrand entsteht. Kuvertüre klein hacken, mit Nougat in eine Stahlschüssel geben und auf einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Ein Ei und ein Eigelb mit dem Zucker in einen Schlagkessel geben und auf dem heißen Wasserbad zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen das geschmolzene Schokoladen-Nougat-Gemisch darunter rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum und Orangenlikör erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, im Alkohol auflösen und in die Schokoladenmasse rühren. Lauwarm abkühlen lassen oder auf kaltem Wasser rühren, bis die Masse lauwarm ist. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Mit der Masse die vier Martinigläser dreiviertel hoch befüllen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

Weißer Kaffeeschaum:

Die Sahne mit Kaffeebohnen und Zucker verrühren und über Nacht gekühlt ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und cremig aufschlagen.

Mangostanensalat:

Saft der Zitrone auspressen. Von den Mangostanen den Deckel großzügig abschneiden, mit einem kleinen Löffel das Fruchtfleisch heraus nehmen und in die einzelnen Segmente zerteilen. Dabei die großen Kerne entfernen. Die Mango schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Mangostanenfleisch mischen. Mit einem Schuss Orangenlikör, Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Honighippen:

Den Puderzucker mit einem feinen Schneebesen in die zerlassene Butter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Honig hinein geben und wieder rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Das Mehl hinein rühren und in einen Dressierbeutel mit kleiner runder Lochtülle füllen. Ein Backblech mit einer Backmatte belegen und von der Masse teelöffelgroße Portionen in einem Abstand von mindestens zehn Zentimeter aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa vier Minuten backen, bis die Hippen schön gebräunt sind. Mit einer Winkelpalette vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Die Hippen können in einer Dose trocken einige Tage gelagert werden.

Garnitur:

Je einen Löffel Kaffeesahne auf die Pralinenmousse geben, darauf den Mangostanensalat geben und eine Honighippe anlegen. Mit Goldblatt und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. September 2011

Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis

Für 4 Personen

Pumkin Pie:

150 g Mehl	50 g Kürbiskerne, geröstet	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	3 Eier	500 g Kürbis, Butternut
0,25 TL Salz	1 TL Zucker	100 g Zucker
2 TL Ingwer	1 TL Zimt	0,25 TL Muskat
1 Msp. Nelkenpulver	100 g Kondensmilch, gezuckert	600 g Bohnen, rote/weiße
Salz		

Kuchen:

1 Zitrone, unbehandelt	120 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker
100 g Butter	100 g Zucker	2 Eier
2 EL Wasser, heiß	125 g Mehl	0,5 TL Backpulver
2 TL Ingwer	Puderzucker	Salz

Maroneneis:

1 Zitrone, unbehandelt	250 g Crème-fraîche	200 g Maronenpüree, gesüßt
100 ml Sahne	150 g Zucker	100 g Walnüsse
6 EL Zucker		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pumkin Pie:

Aus Mehl, Kürbiskernen, drei Esslöffel Zucker, Butter und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. 30 Minuten kalt stellen. Den Kürbis 20 Minuten mit Salz und einem Teelöffel Zucker weich kochen, danach pürieren und auskühlen lassen. Mit 100 Gramm Zucker, geriebenem Ingwer, Zimt, Muskat, Nelkenpulver, restlichen Eiern und Kondensmilch gut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und in eine gebutterte Form geben. 15 Minuten mit den Hülsenfrüchten im vorgeheizten Backofen blind backen. Leicht auskühlen lassen und die Hülsenfrüchte entfernen. Die Masse auf den Teigboden verteilen und 30 Minuten bei 180 Grad backen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kuchen:

Die Schale der Zitrone abreiben. Cranberries mit zwei Esslöffel Zucker aufkochen und fünf Minuten zugedeckt ziehen lassen, abkühlen. Butter, 100 Gramm Zucker, Eier und Wasser schaumig schlagen, salzen. Mehl, Backpulver, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb dazu geben. In vier gebutterte Gläser verteilen. Zum Schluss die Cranberries darauf verteilen. Die Gläser auf ein Blech geben und bei 180 Grad circa 35 Minuten backen.

Maroneneis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche, Maronenpüree, Sahne und 150 Gramm Zucker in einem hohen Behälter fein pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Die Walnüsse grob hacken. Sechs Esslöffel Zucker karamellisieren. Die Nüsse dazu geben, mischen, auf Backpapier auskühlen lassen, fein hacken und am Schluss zum Eis geben. Die Kuchen und das Eis zusammen anrichten.

Andreas C. Studer am 28. Oktober 2011

Schokoladen-Kuchen mit Ingwer und Himbeer-Sabayon

Für 4 Personen

Schokoladenkuchen:

0,5 Orange, unbehandelt	125 g Butter	60 g Puderzucker
5 Eier	110 g Zartbitterschokolade 70%	1 TL Ingwer, gemahlen
1 EL Ingwer, kandiert	0,5 Schote Vanille	100 g Mehl
4-6 Ingwertrüffel	Salz	

Schokoladensoße:

200 g Kuvertüre, dunkel	200 g Sahne	Ingwer, gemahlen
Kardamomsamen, gemahlen		

Himbeersabayon:

70 ml Prosecco	30 g Zucker	2 Eier
0,25 Blatt Gelatine	150 g Himbeermark	1 EL Granatapfelsirup, süß
0,5 Zitrone	1 EL Granatapfelkerne	

Anrichten:

200 g Himbeeren	Minzezweige	Ingwertrüffel
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Schokoladenkuchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Zwei Eigelbe und drei Eier nach und nach zugeben. In der Zwischenzeit die Schokolade in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen lassen, dabei soll sie nicht wärmer als 50 Grad werden. Die Schokolade mit den Gewürzen und dem klein gehackten Ingwer unter die Buttermasse rühren und das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse in gebutterte und gezuckerte Förmchen dreiviertel voll füllen, je einen Ingwertrüffel hineindrücken und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Die Schokoladenkuchen etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Schokoladensoße:

Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Schokoladensoße verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Himbeersabayon:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Prosecco, Zucker und Eigelb zur Bindigkeit (75 bis 78 Grad) schaumig aufschlagen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Das Himbeermark zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Die Sabayon in tiefe Teller verteilen, den Kuchen stürzen und in die Mitte setzen. Die Schokoladensoße darüber geben und mit frischen Himbeeren, Ingwertrüffeln und je einem Minzezweig garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. September 2011

Schokoladen-Mousse auf Himbeer-Granatapfel-Soße, Quitten

Für 4 Personen

Mousse:

180 g Kuvertüre, zartbitter	2 Eier	1 – 2 TL Rum
1 – 2 TL Weinbrand	400 g Sahne	

Soße:

200 g Himbeeren	2 EL Granatapfelsirup	0,5 Zitrone
-----------------	-----------------------	-------------

Quitten:

1 Orange	0,5 Zitrone	40 g Zucker
75 ml Weißwein	2 – 3 EL Portwein, weiß	75 ml Prosecco
0,25 Rinde Zimt	0,25 Schote Vanille	1 Quitte, groß
1 TL Speisestärke	1 TL Fenchelkörner	1 TL Puderzucker

Apfelsaft

Anrichten:

Schokoladenstäbchen	Minzspitzen	Blattgold
---------------------	-------------	-----------

Mousse:

Die Kuvertüre klein hacken, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Ein Ei und ein Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf hellschaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Rum und Weinbrand in die Schokoladenmasse rühren. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Soße:

Die Himbeeren mit dem Granatapfelsirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmarm mit einigen Tropfen Zitronensaft und gegebenenfalls noch ein wenig Sirup abschmecken.

Quitten:

Den Saft der Orange und der Zitrone herauspressen. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Weißwein, Portwein und Prosecco dazu geben. Zimt und Vanille einlegen und einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat und vom Herd ziehen. Die Quitte schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit einem Schuss Apfelsaft in den Sud geben und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Den Quittensaft aufkochen lassen, die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach unter den Quittensaft rühren, zwei Minuten leise köcheln lassen, die Quitten dazu geben und auskühlen lassen. Den Fenchel in einer Pfanne bei milder Temperatur schonend erhitzen, den Puderzucker darüber stäuben, schmelzen lassen und sofort aus der Pfanne nehmen. Den Fenchel in das Quittenragout streuen.

Anrichten:

Aus dem Mousse mit einem großen Esslöffel Nocken ausstechen und auf Dessertteller setzen. Den Löffel dabei zwischendurch in heißes Wasser tauchen. Mit einem Holzstäbchen jeweils ein klein wenig Blattgold auf das Schokomousse setzen. Die Himbeer-Granatapfel-Soße außen herum träufeln, die Quittenwürfel dazwischen setzen und mit Schokoladenstäbchen und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Februar 2011

Schwarz-weiße Verführung

Für 4 Personen

Dunkle Schokoladenmousse:

150 g Schokolade, 70% 4 Eier, frisch 1 EL Zucker
200 g Schlagsahne

Weißer Schokoladenmousse:

0,5 – 1 Blatt Gelatine 200 g Schokolade, weiß 75 g Joghurt
125 g Schlagsahne 1 EL Zucker

Himbeersoße:

600 g Himbeeren, frisch 0,5 Zitrone Zucker
Piment-d'Espelette

Dunkle Schokoladenmousse:

Die Schokolade zerbröckeln und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und danach abkühlen lassen. Das Eiweiß und den Zucker zu einem schönen festen Schnee schlagen und unter die flüssige Schokolade heben. Die Sahne halb fest schlagen und unter die Schokoladen-Masse heben.

Weißer Schokoladenmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen. Die weiße Schokolade zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Darunter den Joghurt rühren. Nun die Gelatine ausdrücken und mit zwei Esslöffel Sahne in einer kleinen Kasserolle vermengen, bis sich die Gelatine auflöst und nicht mehr klumpt. Die Mischung in die flüssige, abgekühlte Schokolade rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die weiße Mousse in die Herzförmchen füllen und anschließend zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. In die herzförmigen Schälchen zuerst die dunkle Mousse bis zur Hälfte füllen, dann folgt die weiße Mousse. Das Ganze circa eine halbe Stunde kalt stellen.

Himbeersoße:

Die Hälfte der Himbeeren mit etwas Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft pürieren und durch ein Haarsieb drücken. Noch einmal mit etwas Zucker abschmecken und eventuell etwas Piment d' Espelette als Scharfmacher dazu geben. Das Ganze mit den frischen Himbeeren und der Himbeersauce dekorieren und wieder kalt stellen oder gleich servieren.

Lea Linster am 11. Februar 2011

Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel

Für 4 Personen

Pumpernickel-Crumble:

50 g Pumpernickel 50 g Nüsse, gehackt 1 EL Zucker

Dörrobstkompott:

4 Feigen 1 Vanilleschote 10 Datteln
1 EL Zucker 5 cl Rotwein 0,5 TL Weizenstärke
0,5 Zitrone

Eis:

0,5 Zitrone, unbehandelt 100 ml Sahne 100 ml Joghurt
100 ml Quark 2 – 3 EL Zucker

Pumpernickel-Crumble:

Den Pumpernickel in feinste Würfel schneiden und mit den gehackten Nüssen in eine beschichtete Pfanne geben. Mit dem Zucker bestreuen und langsam unter stetigem Rühren den Zucker karamellisieren lassen. Parallel dabei die Nüsse und den Pumpernickel rösten, so dass karamellisierte Brot-Nuss-Brösel entstehen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Dörrobstkompott:

Von den Feigen das obere Stück abschneiden und die Feigen nun einschneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und für das Eis beiseite stellen. Die ausgekratze Vanilleschote in vier Stücke schneiden und vier Feigen damit spicken. Im vorgeheizten Backofen auf einem Teller abgedeckt mit Alufolie circa 18 Minuten schmoren. Die getrockneten Datteln in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und diesen um zweidrittel einkochen lassen. Nun mit etwas in Wasser angerührten Weizenstärke leicht sämig abbinden, abkühlen lassen und die gewürfelten Dattelstücke hineinlegen. Kurz ziehen lassen und gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Eis:

Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahne, Joghurt und Quark zusammen mit etwas Zitronenabrieb, sowie Zitronensaft und dem Mark der Vanille abschmecken und mit Zucker in der Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Zum Anrichten die Rotweindatteln auf dem Teller verteilen, die Pumpernickel-Nuss-Brösel ebenfalls darauf setzen, eine Nocke von dem Eis abstechen und die geschmorten Feigen daneben setzen.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2011

Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis

Für 4 Personen

Teig:

200 g Mehl	0,5 TL Salz	100 g Butter, kalt
4 EL Milch	Mehl	

Vanille-Nidlewähe:

1 Teig-Rezept	1 Zitrone, unbehandelt	350 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	4 EL Zucker
1 Vanilleschote	Puderzucker	Salz

Rhabarber-Wähe:

1 Teig-Rezept	4 Stangen Rhabarber	200 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	0,5 Vanilleschote
4 EL Zucker	Puderzucker	

Rhabarber-Erdbeereis:

200 g Erdbeeren	3 Stangen Rhabarber	5 EL Zucker
200 g Crème-fraîche	150 ml Sahne	

Teig:

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke scheiden, dazu geben und zwischen den Handflächen zu einer krümeligen Masse verreiben. Die Milch dazu geben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig flach drücken und auf Mehl drei Millimeter dünn, rund ausrollen. In ein gefettetes Blech (32 Zentimeter Durchmesser) legen und Rand andrücken. Mit einer Gabel dicht einstechen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Vanille-Nidlewähe:

Die Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Teelöffel Saft auspressen. Sahne, Eier, Zitronenabrieb- und Saft mit Maisstärke, Zucker, Vanillemark und Salz luftig schlagen. Auf den Teigboden gießen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rhabarber-Wähe:

Den Rhabarber putzen, längs halbieren und in einen Zentimeter große Stücke schneiden. Auf den Teig verteilen. Sahne, Eier, Maisstärke, Vanillemark und Zucker luftig schlagen. Auf die Rhabarberstücke verteilen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Rhabarber-Erdbeereis:

Die Erdbeeren und die Rhabarberstangen mit Zucker aufkochen und zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Pürieren und vier Esslöffel der Masse beiseite stellen. Den Rest mit Sahne und Crème-fraîche mischen und in der Eismaschine gefrieren. Die Wähen mit dem Eis anrichten und mit etwas Fruchtpüree umsprengeln.

Andreas C. Studer am 06. Mai 2011

Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen

Für 4 Personen

Ziegenkäsemousse:

1 Zitrone, unbehandelt	150 g Ziegenfrischkäse	50 g Ziegenquark
1 Schote Vanille	1,5 Blatt Gelatine	1 Ei
1 – 2 EL Zucker	100 g Sahne, geschlagen	

Apfelkompott:

6 Äpfel, sauer	100 g Zucker	4 cl Calvados
500 ml Weißwein	0,5 Stange Zimt	

Butterstreusel:

1 Orange, unbehandelt	100 g Mehl	75 g Butter
75 g Zucker	8 kleine, eingelegte Walnüsse	

Ziegenkäsemousse:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Ziegenkäse mit Quark glattrühren, das Mark der Vanille und den Zitronenabrieb dazugeben. Den Saft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und abwechselnd mit der geschlagenen Sahne unter den Ziegenkäse heben. Die Masse kaltstellen.

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Schale aufbewahren. Den Zucker karamellisieren und mit Calvados ablöschen. Weißwein hinzugeben und den Zucker loskochen. Zimtstange und Apfelschalen mitkochen, ziehen lassen und wieder abpassieren. Grobe Apfelstücke mit dem Fond zu einem Kompott verarbeiten und zum Schluss feine Apfelwürfel unter das heiße Kompott heben. Sofort abkühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butterstreusel:

Die Schale der Orange abreiben. Mehl, Butter, Zucker und Orangenabrieb kneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuseln. Im vorgeheizten Backofen in circa zehn Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen. Die Nüsse in feine Scheiben schneiden und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011

Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon

Für 4 Personen

Eis:

2 Zitronen, unbehandelt 450 g Joghurt 1 Schote Vanille de Tahiti
70 g Puderzucker

Melonenkaltschale:

1 Limone, unbehandelt 0,25 Wassermelone 1 Melone, Cavaillon
30 g Puderzucker 1 Orange 3 cl Wodka
Crushed Ice

Gebackener Estragon:

0,25 Bund Estragon 1 TL Butterschmalz Puderzucker

Eis:

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Den Joghurt mit Vanillemark, Zitronensaft und - abrieb sowie dem Puderzucker abschmecken und in der Eismaschine frieren.

Melonenkaltschale:

Von der Limone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von den Melonen feine Würfel schneiden, diese mit Limonensaft und -abrieb, Puderzucker, Orangensaft und Wodka marinieren. Die Melonenabschnitte fein mixen und ebenfalls mit Limonen und etwas Puderzucker abschmecken, anschließend auf Crushed Ice kühlen.

Gebackener Estragon:

Den Estragon bei wenig Hitze in der Pfanne mit Butterschmalz langsam kross backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben. Zum Anrichten die Kaltschale samt Melonenwürfel in tiefe Teller füllen. Vom Joghurteis Nocken abstechen, darauf geben und mit dem Estragon dekorieren.

Tipp:

Als Zusatz kleine Orangen-Karamell-Hippen backen.

Alexander Herrmann am 15. Juli 2011

Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren

Für 4 Personen

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Dickmilch	1 Vanilleschote
2 Eier	150 g Zucker	200 ml Sahne
5 Blatt Gelatine	8 – 12 Löffelbiskuits	50 g Macadamianüsse
100 g Zitronenbonbons, gelb	50 g Brombeeren	5 Blatt Esspapier
Pfeffermischung, gemörsert	Chili	

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Dickmilch mit der ausgekratzten Vanilleschote, Eigelb, Zitronenabrieb und 50 Gramm Zucker verrühren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sahne leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Dickmilch rühren. Kalt stellen. Die Löffelbiskuits in eine Form nebeneinander legen und mit dem Zitronensaft tränken. Mit den gehackten Macadamianüssen bestreuen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die leicht gestockte Dickmilch heben. Alles über die Löffelbiskuits gießen und wieder kalt stellen. Die Zitronenbonbons in einer Küchenmaschine zu Pulver zermahlen, die Hälfte in einen Topf geben und schmelzen lassen. Chili und eine Prise Pfeffer nach Geschmack dazugeben und die Brombeeren damit überziehen. Das Esspapier in kleine Stücke zupfen und mit dem restlichen Zitronenpulver fein mahlen. Das Zitronentiramisu aus dem Kühlschrank nehmen, mit den Chilibrombeeren und dem Zitronen-Esspapierpulver bestäuben. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 04. März 2011

Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis

Für 4 Personen

Zwetschgen:

0,5 Orange	0,5 Zitrone	75 g Zucker, braun
0,15 l Portwein, rot	0,15 l Rotwein	1 Schote Vanille
1 EL Zwetschgenmarmelade	12 Zwetschgen	1 TL Weizenstärke
1 Msp. Zimt		

Streusel:

0,5 Zitrone	20 g Zucker	30 g Butter
40 g Mehl	1 Prise Backpulver	10 g Haselnüsse, gemahlen
10 g Haselnüsse, gehackt		

Eis:

0,5 Orange, unbehandelt	50 g Zucker	300 ml Schwarzbier
50 ml Pils	200 ml Sahne	2 Eier
Zimt		

Zwetschgen:

Schale der Orange und Zitrone abreiben. Den braunen Zucker, Portwein, Rotwein, die ausgekratzte Vanilleschote und Marmelade um die Hälfte reduzieren. Die Zwetschgen entkernen, vierteln und im Schmortopf vorsichtig gar ziehen lassen. Mit angerührter Weizenstärke abbinden und mit Orangen- und Zitronenschale sowie Zimtpulver abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Streusel:

Schale der Zitrone abreiben. Zucker, Butter und Zitronenschale verrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse unterrühren, kalt stellen und zu Streuseln bröseln. Ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Eis:

Schale der Orange abreiben. Den Zucker langsam bernsteinfarben karamellisieren lassen. Währenddessen das Bier und das Pils um die Hälfte einkochen und den Karamell damit ablöschen. Die Sahne aufgießen, aufkochen und rasch auf das Eigelb gießen. Dabei gut unterrühren, stocken und abkühlen lassen. Mit Zimt und Orangenschalen abschmecken und in der Eismaschine frieren. Die warmen geschmorten Zwetschgen in ein Glas füllen, die Streusel darauf verteilen und eine Nocke von dem Eis darauf geben.

Alexander Herrmann am 18. November 2011

Fisch

Aalerlei mit Ei

Für 4 Personen

2 Artischocken	200 g Champignons	1 EL Weißwein
1 EL Pflaumenschnaps	1 EL Zuckerrübensirup	1 Straußenei
3 Paprika	1 Aal, geräuchert	1 Pflaume
4 Wachteleier	Rosmarin	Blattpetersilie
Weißweinessig	Olivenöl	Butter
Kerbel	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Artischocken putzen, mit etwas Butter, Olivenöl, etwas gehacktem Rosmarin und Blattpetersilie goldgelb anbraten. Nach circa drei Minuten die halbierten Champignons dazugeben. Mit Weißwein und Pflaumenschnaps ablöschen und kurz vor dem Servieren etwas Zuckerrübensirup dazugeben. Das Straußenei vorsichtig in einen großen Topf schlagen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Kerbel, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Nun nur das Eiweiß in die Pfanne geben und circa eine Minute bei mittlerer Hitze anbraten lassen. Dann im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten garen lassen. In dieser Zeit das Eigelb, Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas weiche Butter glatt rühren. Nun das Eigelb auf das gestockte Eiweiß gießen und ebenfalls circa acht Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Die Paprika in feine Streifen schneiden, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl und einem Spritzer Weißweinessig anmachen. Den Aal von Gräten und Haut befreien. Das Fett auf der Filetoberfläche vorsichtig mit einem Esslöffel abstreichen. Den Aal fünf bis sechs Minuten im vorgeheizten Backofen temperieren. Dann die Ofentür öffnen und nachziehen lassen. In der Zwischenzeit die Pflaume in feine Scheiben schneiden. Die Wachteleier in einer Pfanne zu kleinen Spiegeleiern braten.

Am Ende alles zu einer „Tarte“ servieren: Nach unten kommt das Straußenei, dann die Champignons und

Artischocken, dann folgt als nächste Schicht der Aal. Auf den Aal die Pflaume und die Wachteleier legen. Mit der Paprika garnieren. Fertig!

Stefan Marquard am 21. Januar 2011

Blackened Catfish (Wels) mit Maque-Choux

Für 4 Personen

Cajun Gewürzmischung:

2 EL Paprikapulver	1 EL Oregano, getrocknet	1 EL Thymian, getrocknet
1 EL Cayennepfeffer	1 TL Pfeffer, schwarz	1 TL Pfeffer, weiß
1 TL Knoblauch	1 TL Zwiebel	

Maque-Choux:

400 g TK-Mais	1 Zwiebel	1 Schote Paprika, rot
1 Stange Staudensellerie	1 EL Butter	100 ml Sahne
3 – 4 Tomaten	1 Zweig Thymian	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Basilikum	4 Welsfilets, a 150 g	3 EL Butter, geklärt
Tabasco	Pfeffer, schwarz	Salz

Cajun Gewürzmischung:

Die trockenen Zutaten für die Gewürzmischung in einem Mörser fein zerstoßen und mit fein gehacktem Knoblauch und der sehr fein geschnittenen Zwiebel vermengen.

Maque-Choux:

Die Maiskolben putzen und kochen. Zwiebel, Paprika und Sellerie fein würfeln und in Butter anschwitzen. Zwischenzeitlich die Maiskörner von den Kolben schneiden und mit in den Topf geben. Nach und nach etwas Sahne angießen und in zehn bis 15 Minuten weich garen. Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Tobasco abschmecken. Die Kräuter waschen, zupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse heben. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und durch die flüssiger Butter ziehen. Eine gusseiserne Pfanne sehr stark erhitzen. Die Fischfilets in der Cajun-Gewürzmischung wälzen und in die Pfanne geben, geklärte Butter dazu gießen. Circa zwei Minuten von beiden Seiten anbraten und kurz ruhen lassen, der Kern sollte glasig sein.

Kolja Kleeberg am 26. August 2011

Cacciucco

Für 4 Personen

100 g Tintenfische	250 ml Vongolefond	500 ml Geflügelfond
500 ml Schälto­maten	2 g Safran	120 g Doradenfilet
120 g Meeresche­filet	120 g Rotbarbenfilet	8 Gambas
1 Baguette, klein	4 Zehen Knoblauch	100 g Knollensellerie
100 g Karotte	5–6 Zweige Thymian	4 cl Olivenöl, gutes
2 Schoten Chili	2 cl Wermut	250 ml Weißwein
1 EL Blatt­petersilie	Koriander	Zucker
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die geputzten Tintenfische in grobe Ringe schneiden. Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Karotte fein mixen und zusammen mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Thymian, Knoblauch, Safran und fein geschnittene Chilischoten dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Das Ganze mit Wermut und Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Den Vongole- und Geflügelfond und die Schälto­maten darauf geben und wieder bis auf ein Viertel sämig einkochen. Nun die Fische in kleine Happen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Koriander würzen. Danach in die eingekochte Soße setzen und mit etwas Olivenöl beträu­feln. Jetzt die geschnittene Blatt­petersilie darüber streuen und zugedeckt zehn bis zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Baguette in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten rösten und mit einer halbierten Knoblauchzehe von beiden Seiten abreiben.

Stefan Marquard am 09. September 2011

Cannelloni vom Bach-Saibling mit Tintenfisch-Bolognese

Für 4 Personen

Tintenfisch-Bolognese:

10 Tomaten, frisch	1 Flasche Tomatensaft	400 g Tintenfischtuben
2 Schalotten	2 Möhren	2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Lauch	3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
50 g Butter	1 TL Zucker	1 Bund Basilikum
Chili	Pfeffer	Salz

Teig:

300 g Weizenmehl	3 Eier	5 EL Spinatmatte
5 EL Rotebetefarbe	Olivenöl	Salz

Lachsfarce:

200 g Lachs	100 g Sahne	60 g Eiklar
4 Saiblingfilets	Pfeffer	Salz

Tintenfisch-Bolognese:

Die Tomaten blanchieren, filetieren und würfeln. Die Tomaten fein hacken und samt dem Saft in einen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Die Tintenfischtuben waschen, trocken tupfen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten, Möhren, und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tintenfischringe zusammen mit den Schalotten, Möhren, klein geschnittenen Lauch und dem Knoblauch in heißem Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Tomatensaft und den frischen Tomaten alles zusammen einkochen. Die Bolognese mit Butter, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zucker abschmecken. Die Basilikumblätter abzupfen, zwei Drittel davon fein schneiden und zugeben, die restlichen Blätter zum Garnieren reservieren.

Teig:

100 Gramm Mehl, ein Ei, etwas Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. 100 Gramm Mehl, ein Ei, Spinatmatte, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Restliches Mehl, ein Ei, rote Bete-Farbe, etwas Olivenöl und Salz vermengen und ebenfalls zu einem Teig verkneten. Alle drei Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Die drei Teigsorten mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den roten und den grünen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den Italia-Teignoch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Lachsfarce:

Den Lachs pürieren, mit Sahne weitermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiklar unterziehen. Die Farce auf die linke Seite des Nudelteiges geben. Das Saiblingfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den mit Farce bestrichenen Nudelteig geben und zu einer Cannelloni einwickeln. In sprudelndem Wasser circa fünf Minuten kochen und mit der Bolognese anrichten.

Nelson Müller am 20. Mai 2011

Club-Sandwich mit Fisch-Frikadelle

Für 4 Personen

Clubsandwich:

0,5 Limette, unbehandelt	6 EL Mayonnaise	5 Stiele Koriandergrün
0,5 Mango	2 Tomaten	0,5 Salatgurke
0,5 Kästchen Gartenkresse	0,5 Zwiebel	0,5 Schote Chili, rot
350 g Seelachsfilet	40 g Semmelbrösel	50 g Sahne
1 Ei, Größe M	5 EL Sonnenblumenöl	4 TL Butter
8 Scheiben Tramezzini	Salz	

Avocadodip:

1 Schote Chili, klein	2 Avocados, reif	1,5 Zitronen
1 TL Chilisoße, scharf	5 EL Crème-fraîche	Pfeffer
Salz		

Salsa Verde:

1 Zehe Knoblauch, groß	1 Schote Chili, grün, klein	400 g Salatgurke
1 Bund Petersilie	1,5 EL Salz	1 TL Pfeffer, schwarz
4 Limetten	100 ml Olivenöl	Sesamsamen, hell

Clubsandwich: Etwa einen Teelöffel Saft der Limette auspressen und einen Teelöffel Schale abreiben. Die Mayonnaise mit Limettensaft und -abrieb verrühren. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schüssel mit der Mayonnaise vermischen und kalt stellen. Die Mango schalen, Fruchtfleisch ablösen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Gurke schälen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden. Die Zwiebel schalen und die Chilischote waschen. Beides fein hacken. Die Fischfilets in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Chili und Fisch mit Semmelbröseln, Sahne und Ei in einen Blitzhacker geben. Mit einem Limettensaft und Salz würzen und zu einer feinen Masse verarbeiten. Aus der Fischmasse mit feuchten Händen vier dünne Frikadellen formen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa drei Minuten braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne auswischen, wieder auf den Herd stellen und die Butter darin erhitzen. Die Rinde von den Toastscheiben abschneiden. Jeden Toast in der Pfanne auf einer Seite goldgelb rösten. Die Mangoscheiben auf vier Toasts verteilen. Mit je einer Fischfrikadelle belegen. Die Tomaten- und Gurkenscheiben darauf legen. Die Mayonnaisesoße darüber träufeln. Alles mit der Kresse bestreuen. Mit den restlichen vier Toastscheiben abdecken. Die Sandwiches mit Zahnstochern fixieren. Wem das zu umständlich ist: In die

Hand nehmen und reinbeißen.

Avocadodip: Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Avocados halbieren, entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Die Avocadostücke durch ein feines Sieb streichen und mit der Chilischote, fünf Esslöffel Zitronensaft, Chilisoße und Crème-fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsa Verde: Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Salatgurke schälen und klein schneiden. Petersilie oder Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Salz, Pfeffer und sechs Esslöffel Limettensaft in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß mittelfein pürieren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit hellen Sesamsamen bestreuen.

Steffen Henssler am 15. Juli 2011

Doraden-Filet, Kichererbsen-Püree, Garnelen, Pampelmusen

Für 4 Personen

Doradenfilets:

4 Doradenfilets	1 Limette	8 Pflaumen, getrocknet
6 EL Olivenöl	1 EL Koriander, frisch	1 Zehe Knoblauch
4 EL Panko-Paniermehl	Salz	

Kichererbsenpüree:

2 Limetten	450 g Kichererbsen, gekocht	4 EL Olivenöl
4 Zehen Knoblauch	50 g Butter	8 Eiswürfel, mittelgroß

Garnelen-Pampelmusen-Beilage:

12 Garnelen, groß	2 Pampelmusen	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	4 TL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Paprikapulver, süß	2 cm Ingwer	8 Tomaten, getrocknet
1 EL Koriander, frisch	8 Eiswürfel, mittelgroß	

Den Backofen auf 185 Grad vorheizen.

Doradenfilets:

Etwa zwei Esslöffel Saft der Limette auspressen. Die Doradenfilets mit dem Limettensaft beträufeln und eine Stunde stehen lassen. Die entkernten Pflaumen in einer Schüssel pürieren und mit Knoblauch, Koriander, Olivenöl und einer Prise Salz vermengen. Diese Masse mit dem Panko-Paniermehl vermischen, daraus eine ein Zentimeter dicke Kruste bilden und damit den Fisch bedecken. Für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Kichererbsenpüree:

Drei Esslöffel Limettensaft auspressen. Kichererbsen, Olivenöl, Knoblauchzehen, Limettensaft und Butter in einen Thermomixer geben und vier Minuten bei 90 Grad erhitzen. Danach die Eiswürfel dazugeben und langsam mit der Masse vermischen.

Garnelen-Pampelmusen-Beilage:

Die Garnelen drei Minuten kochen und dann in einer Schüssel mit Eiswürfelwasser abschrecken. Die Pampelmusen in kleine Stücke schneiden und abwechselnd mit den Garnelen schichten. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Ingwer, Tomaten, Koriander, Eiswürfeln und etwas Limettensaft in einem Mixer pürieren. Diese Masse über die Garnelen und Pampelmusen geben und mit frischem Koriander garnieren.

Chakall am 15. Juli 2011

Dreierlei vom Fisch-Stäbchen

Für 4 Personen

Fischstäbchen:

2 Eier	400 g SeeLachsfilet	1 EL Mehl
100 g Pankomehl	100 g Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln	0,25 Gartengurke	1 EL Butter
1 TL Senf, grob, körnig	1 TL Senf, mittelscharf	1 Zweig Petersilie

Salz

Tomaten:

4 Strauchtomaten	1 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian		

Zucchini:

2 Zucchini	1 Schalotte	2 Zweige Basilikum
------------	-------------	--------------------

Olivenöl

Curry-Lauchgemüse:

1 TL Sesam	1 TL Curry	4 cl Weißwein
100 ml Brühe	8 Stangen Frühlingslauch	Butter

Fischstäbchen:

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das SeeLachsfilet in längliche Scheiben schneiden und mit Mehl, Ei und Panko zu „Fischstäbchen“ panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln kochen, pellen und stampfen. Die Gurke schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter weich dünsten. Mit dem Senf und der gehackten Petersilie zu den Stampf geben und mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tomaten:

Die Tomaten häuten, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel mit Olivenöl, Knoblauch und Thymian im Ofen zehn Minuten schmoren.

Zucchini:

Die Zucchini und die Schalotte in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl rasch braten und gehackte Basilikumblätter dazugeben.

Curry-Lauchgemüse:

Den Sesam in einem Topf mit Butter rösten, mit Curry stäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe hinzugeben. Geputzten, in Ringe geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben und fertig schmoren. Die Fischstäbchen auf Kartoffelstampf, mit Tomatenhaube auf Zucchini und auf Curry-Lauchgemüse als „Dreierlei“ anrichten.

Alexander Herrmann am 10. Juni 2011

Forelle blau, Sahne-Meerrettich und süßer Salat

Für 4 Personen

Forelle:

4 Forellen, a 400 g	250 ml Weißweinessig	4 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner	1 Bund Suppengrün	

Dressing:

2 Zitrone	1 Orange	200 g Crème-fraîche
50 g Zucker	Salz	Pfeffer

Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, fest	1 Bund Petersilie, kraus	Butter, Salz
------------------------	--------------------------	--------------

Sahnemeerrettich:

200 ml Sahne	1 kl. Glas Sahnemeerrettich	
--------------	-----------------------------	--

Anrichten:

250 g Butter	1 Kopfsalat	
--------------	-------------	--

Forelle:

Die unbeschädigten Forellen (die natürliche Schleimschicht muss intakt sein, sie muss sich glatt anfühlen und schön glänzen) über einem Topf mit dem Essig übergießen, den Essig auffangen. Den Essig mit Wasser, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und dem Suppengrün aufsetzen. Das Wasser darf nur simmern. Die Forellen vorsichtig einsetzen und in zehn bis zwölf Minuten in dem 70 Grad heißen Sud gar ziehen lassen.

Dressing:

Den Saft der Zitronen und der Orange auspressen. Aus Crème-fraîche, dem Saft der zwei Zitronen, der Orange und dem Zucker ein Salatdressing zubereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Die Petersilie fein hacken und mit den Kartoffeln vermengen. Etwas Butter dazugeben.

Sahnemeerrettich:

Aus der geschlagenen Sahne und dem Meerrettich eine Crème bereiten.

Anrichten:

Die geklärte Butter über die Forelle geben, damit sie den Glanz nicht verliert. Den Kopfsalat putzen, klein schneiden und mit dem Dressing vermengen. Die Petersilienkartoffeln dazu reichen.

Steffen Henssler am 24. Juni 2011

Fränkischer Gruß an Laos (Peterfisch)

Für 4 Personen

Fisch:	600 g St. Petersfisch	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
3 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch	Mehl, Salz	
Salat:	200 g Staudensellerie	0,25 Bund Basilikum	Olivenöl, Essig, Salz
Fenchel:	1 Knolle Fenchel	1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch
Brühe	Safran-Fäden	Olivenöl	
Reis:	250 ml Weißwein	250 ml Brühe	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Schote Chili	200 g Reis, lila	1 EL Butter, kalt
Olivenöl			
Birne:	1 Nashibirne	Butter	Pfeffer, schwarz
Puderzucker			
Soße:	0,5 TL Zucker	0,25 l Rotwein	100 g Johannisbeeren
20 g Lakritz	Pfeffer	Salz	

Fisch: Den Fisch auf der Hautseite leicht mehlieren und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Circa fünf Minuten in Olivenöl langsam braten, so dass die Haut leicht knusprig wird. Kurz vor dem Servieren einmal wenden und die Butter, die Thymianzweige und die Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

Salat: Den Staudensellerie schälen, in lange Stäbe schneiden und diese in leicht salzigem Wasser wie gewohnt bissfest blanchieren. Anschließend herausnehmen, ganz kurz abschrecken und in eine kleine Schüssel geben. Mit etwas Essig, Olivenöl und fein geschnittenen Basilikumblättern zu einem lauwarmen Salat marinieren.

Fenchel: Den Fenchel in Achtel schneiden, diese in eine Pfanne legen und mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Nun einige Safran-Fäden, Thymian und Knoblauch hinzufügen. Mit einem kleinen Schuss Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und circa drei Minuten lang leicht einköcheln. Anschließend den Deckel entfernen, die Fenchelstücke wenden und den Sud fast komplett einkochen.

Reis: Einen Sud aus 250 Milliliter Weißwein und der Brühe aufkochen. Knoblauch, Thymian und die Chili-Schote hinzufügen. Den Reis in einem extra kleinen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen, einen Deckel darauf geben, beiseite ziehen und fünf Minuten quellen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und nach und nach den heißen Sud aufgießen und so lange einköcheln lassen, bis ein sämiges Risotto entsteht. Nach circa 18 Minuten hat der Reis noch leicht Biss, dann noch die kalte Butter unterrühren.

Birne: Die Nashibirne in Spalten scheiden. Das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenspalten in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter von allen Seiten leicht anbraten. Großzügig mit schwarzem Pfeffer und einer kleinen Prise Puderzucker bestäuben, so dass der Zucker außen karamellisiert und der Pfeffer an der Birne haften bleibt.

Soße: Den Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen. Die Johannisbeeren sowie kleingeschnittene Lakritze hinzugeben und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Nashibirne, den Staudensellerie Salat und den Safran-Fenchel auf einer Platte dekorativ anrichten. Das lila Risotto in die Mitte geben, den gebratenen Fisch darauf setzen und mit der Johannisbeer- Lakritz-Jus umträufeln.

Alexander Herrmann am 04. März 2011

Gefüllter Zander in Speckhaut

Für 4 Personen

Zander:

1 Limone	4 Zander	10 Scheiben Speck
200 g Sauerkraut	Pfeffer	Salz

Linsen:

150 g Linsen	0,5 Schalotte	1 Scheibe Speck
Brühe	Tomatenmark	Balsamico
Pfeffer	Salz	

Traubensensaum:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
3 – 4 EL Traubensenf	Pfeffer	Salz

Dekoration:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zander:

Den Saft der Limone auspressen. Den Fisch in vier gleich große Stücke schneiden. Die Fischstücke auf der Hautseite gleichmäßig mit Speck belegen und eine Tasche hinein schneiden. Dann mit Sauerkraut füllen und von der Speckseite anbraten. Im vorgeheizten Backofen fertig garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limonensaft würzen.

Linsen:

Die Linsen mit ungefähr der doppelten Menge Brühe sowie einer halben Schalotte und eventuell einer Scheibe Speck aufsetzen, und weich kochen lassen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark abschmecken.

Traubensensaum:

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

Dekoration:

Die Kartoffel schälen und hauchdünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Anschließend in feine Streifen schneiden und bei 160 Grad knusprig frittieren.

Nelson Müller am 07. Oktober 2011

Hecht-Mousse mit pochierten Austern

Für 4 Personen

Hechtmousse:

300 g Hechtfilet	3 Scheiben Toastbrot	1 Ei
300 g Sahne	Milch, Cognac	Pfeffer, Salz

Austern:

12 Austern	1 dl Champagner	100 g Butter
1 Limette, unbehandelt	Pfeffer, Salz	Schnittlauch

Hechtmousse:

Das Hechtfilet zerkleinern und leicht anfrosten. Das Toastbrot entrinden und in etwas Milch einlegen. Die angefrorenen Hechtstückchen in einem Kutter auf mittlerer Stufe zu einer Mousse mixen. Das Ei und das eingeweichte Toastbrot zugeben und ebenfalls mixen. Die Sahne nach und nach unter ständigem Mixen zugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Nun die Masse durch ein Sieb streichen, dann einen Teil der Masse in einen Schlagkessel auf Eis geben, salzen und mit einem Kochlöffel aufmontieren. Peu a peu die restliche Hechtmousse zugeben. Zum Schluss mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hechtmousse zwei Mal in Klarsichtfolie rollen und bei 75 Grad 15 Minuten im Dampf garen.

Austern:

Die Austern öffnen, den Saft in einen Topf sieben und mit etwas Champagner reduzieren. Dann mit Butter aufmontieren und mit Salz, Pfeffer und Limettenzesten abschmecken. Nun die Austern für eine Minute in der Soße pochieren und servieren. Mit Schnittlauch garnieren.

Lea Linster am 07. Januar 2011

Kabeljau im Krabben-Sud mit Schmorgurken

Für 4 Personen

Kabeljau:

1 Limone	150 g Gemüsefond	40 ml Wermut
80 g Butter	1 Zweig Estragon	6 Kabeljaufilet a 120 g
Meersalz	Pfeffer, weiß	

Krabbensud:

500 g Krabben in der Schale	50 g Butter	30 g Fenchel
30 g Staudensellerie	30 g Champignons	30 g Schalotten
1 Tomate	1 TL Tomatenmark	80 ml Wermut
400 ml Fischfond	80 ml Sahne	40 g Butterstücke, eiskalt
Fenchelsamen	Senfsaatkörner	Pfeffer, weiß
Meersalz	Koriander	

Morsumer Kartoffeln und Schmorgurken:

12 Morsumer Kartoffeln, klein	Meersalzwasser
-------------------------------	----------------

Anrichten:

2 Schmorgurken, klein	Pfeffer, weiß	Meersalz, grob
-----------------------	---------------	----------------

Kabeljau:

Den Saft der Limone auspressen. Den Fond mit Wermut aufkochen und die Butterstückchen einmischen. Estragon dazugeben und mit Meersalz, weißem Pfeffer und etwas Limonensaft würzen. Die Kabeljaufilets in dem heißen Butterfond circa fünf bis acht Minuten ziehen lassen.

Krabbensud:

Die Krabben vom Schwanz her pulen und erst zum Schluss den Kopf abdrehen. Einige Krabbenschwänze mit Kopf aufbewahren. Das fein geschnittene Gemüse mit den Krabbenschalen in einen Topf geben und in der Butter bei milder Hitze vorsichtig anschwitzen. Darauf achten, dass die Krabbenschalen nicht anbrennen – sie sind sehr dünn. Das Tomatenmark dazugeben und nochmals anschwitzen, bis sich am Topfboden eine Röstschrift abzeichnet. Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen, Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein feines Sieb geben, dabei die Schalen sehr gründlich ausdrücken. Nochmals aufkochen, abschmecken und die eiskalten Butterstückchen mit dem Stabmixer einmischen. Den Fond nicht mehr kochen.

Morsumer Kartoffeln und Schmorgurken:

Die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen, heiß pellen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Anrichten:

Die mild gewürzten Schmorgurken würfeln. Die Kartoffelscheiben fächerförmig auf einem Teller anrichten. Die Schmorgurken in die Mitte geben, darauf das abgetupfte Kabeljaufilet legen. Alles mit etwas grobem Meersalz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Krabben in einem Sieb ganz kurz in der Soße erwärmen und dazugeben. Das Ganze mit dem aufgemixten Krabbensud übergießen. Auf den Kabeljau als Dekoration die vorher beiseite gestellten Krabben geben. Tipp Wenn Sie die Kabeljaufilets in den heißen Fond legen, müssen Sie den Topf nochmals auf die Herdplatte schieben. Es ist besser, die Filetstücke etwas länger ziehen zu lassen, als den Fond zu stark zu erhitzen, sonst gerinnt das Eiweiß, der Kabeljau wird trocken und zerfällt.

Johannes King am 14. Oktober 2011

Kabeljau-Filet auf einem Gewürz-Risotto

Für 4 Personen

Gewürzrisotto:

0,5 Zwiebel, klein	1 EL Olivenöl	150 g Risottoreis
3 EL Weißwein	0,5 l Geflügelbrühe	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Zehe Knoblauch	0,5 Döschen Safran	2 Scheiben Ingwer
0,25 Vanilleschote	50 g Nussmischung	1 EL Butter
Cayennepfeffer	Salz	

Spinatsoße:

200 g Blattspinat	0,5 Zitrone, unbehandelt	2 – 3 Zehen Knoblauch
50 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne	1 EL Butter, kalt
1 EL Butter, braun	Muskatnuss	Chilipulver, mild
Salz		

Kabeljau:

4 Kabeljaufilets, entgrätet	1 EL Olivenöl, mild	Chilisalzt, mild
-----------------------------	---------------------	------------------

Sirup:

0,5 – 1 TL Puderzucker	50 ml Balsamico	0,5 – 1 EL Granatapfelsirup
------------------------	-----------------	-----------------------------

Anrichten:

1 EL Rosinen

Gewürzrisotto: Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem breiten Topf bei milder Hitze in dem Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben und solange mitschwitzen lassen, bis die Reiskörner heiß sind. Mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und etwas heiße Geflügelbrühe aufgießen. Unter häufigem Rühren immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben und vom Reis aufsaugen lassen, bis die Reiskörner nach 15 bis 20 Minuten weich sind, aber noch Biss haben. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Nach gut 15 Minuten Safran, Knoblauch, Ingwer, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronenschale mit in das Risotto geben. Sobald der Reis fertig ist, alle ganzen Gewürze wieder entfernen. Die grob gehackten Nüsse mit der Butter darunter ziehen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Spinatsoße: Den Spinat verlesen, waschen und die groben Stiele entfernen. Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Den Spinat mit Knoblauch in der Brühe kurz erhitzen, die Sahne angießen und nur kurz köcheln lassen. In einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren, wieder in den Topf gießen. Mit Zitronenabrieb und Muskatnuss würzen. Butter und braune Butter hinein mixen und mit Chilipulver und Salz abschmecken.

Kabeljau: Die Kabeljaufilets trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze im Olivenöl beidseitig insgesamt circa sechs bis sieben Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch in der Nachhitze noch einige Minuten saftig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalzt würzen.

Sirup:

In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und sirupartig einköcheln lassen. Mit dem Granatapfelsirup verrühren.

Anrichten: Die Rosinen klein hacken. Die Spinatsoße auf vertieften warmen Tellern verteilen, das Risotto in die Mitte setzen, je ein Kabeljaufilet darauf setzen, nach Wunsch Rosinen darauf streuen und den Sirup außen herum träufeln.

Alfons Schuhbeck am 01. Juli 2011

Konfiertes Bio-Ei, Red-King Lachs, Spinat, Bianchetti

Für 4 Personen

Trüffelsoße:

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe	500 ml Sahne
3 EL Trüffelpaste	Pfeffer	Salz

Konfiertes Bio-Ei:

1 Flasche Olivenöl	4 Eier, Bio
--------------------	-------------

Rahmspinat:

2 kg Spinat	500 ml Sahne	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Lachs:

0,5 Zitrone	1 Seite Lachs, Red-King	50 ml Weißwein
50 ml Fischfond	50 g Kaviar	1 Knolle Bianchetti
Meersalz	Butter	

Trüffelsoße:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Mit Limonensaft, Trüffelpaste und Salz und Pfeffer abschmecken.

Konfiertes Bio-Ei:

Das Olivenöl in einer Sauteuse auf 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eigelbe im Öl warm legen.

Rahmspinat:

Den Spinat putzen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend ausdrücken und entweder klein schneiden oder in einer Küchenmaschine fein durchlassen. Die Sahne reduzieren lassen und den Spinat damit glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lachs in Würfel schneiden (drei mal drei Zentimeter) mit etwas Butter, Fischfond, Zitronensaft und Weißwein vakuumieren und circa 15 Minuten bei 63 Grad im Wasserbad garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen und kurz im Ofen warm legen. Mit Meersalz würzen und zum Anrichten mit Kaviar garnieren. Zum Anrichten den Spinat in die Mitte des Tellers geben. Darauf das konfierte Bio-Ei geben, die Lachswürfel außen rum verteilen. Die Trüffelsoße aufschäumen und nappieren. Zum Schluss den Trüffel darüber hobeln.

Nelson Müller am 16. September 2011

Rösti mit Lachs

Für 4 Personen

Rösti:

800 g Kartoffeln

4 EL Erdnussöl

Pfeffer, Salz

Lachs:

2 Scheiben Räucherlachs, groß

1 Zitrone, unbehandelt

1 EL Sahne, geschlagen

120 g Crème-fraîche

50 g Kaviar

0,5 Pck. Kresse

Pfeffer

Salz

Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Lachs:

Den Räucherlachs möglichst in der selben Größe wie die Rösti ausstechen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abziehen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sahne unter die Crème-fraîche rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die eine Hälfte der Reibekuchen die Lachstaler, jeweils einen Teelöffel der Crème-fraîche und etwas Kaviar geben. Ganz zum Schluss noch die Schale der Zitrone und etwas Kresse auf die Rösti geben.

Lea Linster am 25. Februar 2011

Rotbarbe mit Austern-Soße und Spargel-Nudeln

Für 4 Personen

Spargelnudeln:

8 Stangen Spargel, weiß	8 Stangen Spargel, grün	120 g Spaghetti
Zucker	Salz	

Rotbarbe:

4 Rotbarbenfilets, a 100 g	100 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
4 Zehen Knoblauch	50 g Butter	Mehl
Pfeffer	Salz	

Austernsoße:

100 g Schalotten	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	2 g Piment-d'Espelette	8 Austern, Sylter Royal
1 Bund Estragon	Fischkarkassen	Butter, Kerbel

Spargelnudeln:

Den Spargel schälen. Anschließend mit dem Schäler dünne Streifen vom Spargel „weilerschälen“ und mit Salz und Zucker marinieren. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Spargelnudeln im entstandenen Fond dünsten.

Rotbarbe:

Die Rotbarbenfilets putzen und die Karkassen für die Soße aufbewahren. Die Filets würzen. Die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben und in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Butter knusprig auf der Haut braten.

Austernsoße:

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Mit Rotbarbenkarkassen in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Mit Fischfond auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. Sahne und Crème-fraîche hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Piment d'espelette in die Soße geben. Mixen und warm halten. Die geöffneten Austern und den gezupften Estragon in die Soße mixen und passieren. Die Soße darf jetzt nicht mehr aufkochen! Die Spargelnudeln zusammen mit der Soße und den Spaghetti anrichten. Die Rotbarbenfilets darauf setzen und mit Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 13. Mai 2011

Seeteufel geschmort mit Vanille-Blutorangen-Peperonata

Für 4 Personen

Seeteufel:

100 g Butter 3 Zweige Rosmarin 800 g Seeteufel, ohne Knochen
Meersalz

Peperonata:

3 Schoten Paprika, rot 2 Schalotten 100 ml Blutorangensaft, frisch
1 Vanilleschote Olivenöl Meersalz

Mangopüree:

1 Mango 100 ml Grapefruitsaft 0,5 TL Ingwer

Kartoffeln:

6 Kartoffeln, violett Olivenöl Meersalz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

80 Gramm Butter erwärmen und zwei Zweige Rosmarin darin ziehen lassen. Den Seeteufel in Medaillons schneiden, in der Butter wenden und ein paar Minuten in dem vorgeheizten Backofen garen, ab und zu mit der Butter übergießen. Den Seeteufel anschließend unter Alufolie ziehen lassen. Die restliche Butter mit einem Zweig Rosmarin aufschäumen und die Medaillons nochmals darin wenden, salzen.

Peperonata:

Die Paprika schälen und in Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Die Paprikawürfelchen dazu geben und mit Blutorangensaft ablöschen. Die Vanilleschote auskratzen, dazu geben und salzen. Zugedeckt zehn Minuten schmoren.

Mangopüree:

Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit Grapefruitsaft und fein geriebenem Ingwer aufkochen, fünf Minuten garen. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auf Backpapier ohne Fett etwa zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen garen, salzen. Etwas Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Medaillons auf Mangopüree anrichten, Peperonata und Kartoffeln dazu servieren.

Andreas C. Studer am 15. April 2011

Seeteufel im Wasabi-Honig-Mantel, Pfifferlinge

Für 4 Personen

Seeteufel:

1 Ei	100 g Tempura-Mehl	4 Seeteufelfilets, a 140 g
50 g Panko-Mehl	Salz	

Pfifferlinge:

2 Zehen Knoblauch	2 cm Ingwer, frisch	2 Schalotten
2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Sojasoße	0,5 EL Zucker
400 g Pfifferlinge	4 EL Balsamico, süß	4 EL Kürbiskernöl

Wasabi-Honig-Soße:

1 Zitrone	1 EL Wasabi-Pulver	100 ml Blütenhonig
Salz		

Anrichten:

4 EL Pistazien	2 Schoten Chili, frisch	
----------------	-------------------------	--

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Ein Eigelb in etwas kaltem Wasser dünn verrühren (Die Masse soll in etwa die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben). Dazu zwei Drittel des Tempura-Mehls einrühren. Die Fischfilets etwas salzen und im verbliebenen Tempura-Mehl wälzen, dann in den Teig geben und zuletzt im Panko-Mehl wälzen. Das Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Fischfilets im heißen Fett goldgelb herausbacken. Im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Pfifferlinge:

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Sojasoße ablöschen und mit Zucker karamellisieren. Den Knoblauch und Ingwer dazu geben und eine weitere Minute ziehen lassen. Die geputzten Pfifferlinge dazu geben, kurz anbraten und mit Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Kürbiskernöl zu den Pfifferlingen geben.

Wasabi-Honig-Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Etwas Wasser mit Wasabi zu einer dicklichen Paste verrühren und zehn Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Blütenhonig verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Anrichten:

Auf vier Tellern die Pfifferlinge verteilen. Den Seeteufel aus dem Backofen nehmen und darauf legen. Die Wasabi-Honig-Soße darüber fließen lassen. Die klein gehackten Pistazien darüber streuen. Nach Geschmack mit frischem Chili abrunden.

Sohyi Kim am 09. Dezember 2011

Seeteufel-Filet in Rotwein pochiert, Rosenkohl-Blättern

Für 4 Personen

Seeteufel:

2 l Rotwein	1 Schote Vanille	8 Sternanis
2 g Pfefferkörner, schwarz	4 Kapseln Kardamom, grün	4 Nelken
5 g Korianderkörner, geröstet	8 Lorbeerblätter	2 Stangen Zimt
4 Orangen, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Thymian
0,5 Bund Blattpetersilie	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Estragon
800 g Seeteufelfilet		

Beurre Blanc:

4 Schalotten	1 Knolle Knoblauch	5 g Fenchelsamen
500 ml Weißwein	250 ml Wermut	100 g Butter
50 g Crème-fraîche	0,5 Bund Estragon	0,5 Bund Basilikum
Pfeffer	Muskatnuss	Meersalz

Rosenkohl:

300 g Rosenkohlblätter	3 Schalotten, länglich	50 g Bacon
50 g Butter	Eiswürfel	

Crôutons:

4 Scheiben Toast	50 ml Sonnenblumenöl	20 g Butter
2 g Quatre-Épices	Kerbel	

Seeteufel:

Den Pochiersud mit Rotwein und allen Gewürzen und Kräutern circa fünf Minuten reduzieren lassen. Anschließend das Seeteufelfilet von Haut, Knochen und Flexen befreien. Das Filet alle zwei Zentimeter binden und in den auf 80 Grad abgekühlten Sud legen. Das Seeteufelfilet von allen Fäden befreien und aufschneiden. Erst jetzt mit Meersalz und Pfeffer auf der Schnittfläche würzen.

Beurre Blanc:

Aus den Abschnitten (Haut, Knochen und Flexen) mit Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen, Weißwein und Wermut einen Fischfond ansetzen. Nach zehn Minuten abpassieren und mit Butter, Crème-fraîche, Estragon und Basilikum aufmixen. Anschließend passieren und vor dem Servieren noch mal aufschäumen.

Rosenkohl:

Die Rosenkohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Aus Schalottenwürfelchen, Baconwürfelchen und 50 Gramm Butter eine Panaché herstellen und die Rosenkohlblätter kurz durchschwenken.

Crôutons:

Die Toastbrotstücken in kleine Würfelchen schneiden und in Sonnenblumenöl mit Butter kross zu Crôutons rösten. Entfetten und mit Quatre Épices bestreuen. Das Gericht mit Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2011

Steinbutt mit Pfeffer-Soße, Kaiserschoten, Chips

Für 4 Personen

Steinbutt:

4 Steinbuttfilet	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Zitronenthymian
25 g Butter	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Pfeffersoße:

50 g Pfefferkörner, schwarz	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Kalbsfond	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelstärke
Butterschmalz	Zucker	Salz

Kaiserschoten:

250 g Kaiserschoten	1 Zehe Knoblauch	Butterschmalz
Butter	Pfeffer	Zucker, Salz

Kartoffelchips:

4 Kartoffeln, lila	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

Anrichten:

Kapuzinerkresse	Enokipilze	Erbsen, frisch, in der Schote
Brunnenkresse		

Steinbutt:

Das Steinbuttfilet würzen und in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die angedrückte Knoblauchzehe, Thymian und Butter dazugeben und von der Flamme nehmen (der Fisch sollte noch etwas glasig sein).

Pfeffersoße:

Die Pfefferkörner in heißem Butterschmalz so lange anbraten, bis die Körner pitschen. Die Schalotte in grobe Stücke schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian zu den Pfefferkörnern geben, kurz mit braten und mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig, etwas Salz und eine Prise Zucker dazu geben und um die Hälfte reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelstärke abbinden.

Kaiserschoten:

Die Kaiserschoten in feine Streifen schneiden und in wenig Butterschmalz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss noch ein kleines Stück Butter und die angedrückte Knoblauchzehe dazu geben und kurz durchschwenken. Lila Kartoffelchips Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen (nicht schälen) und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Anrichten:

Das Gericht mit Kapuzinerkresse, Enokipilzen, frischen Erbsen und Brunnenkresse anrichten.

Sybille Schönberger am 17. Juni 2011

Stremel-Lachs mit Graupen, Birne und Backpflaume

Für 4 Personen

Stremellachs:

4 Stück Stremellachs a 100 g 80 ml Wodka Rapsöl

Graupen:

100 g Graupen, fein 50 ml Birnensaft 300 ml Geflügelfond
2 – 3 Birnen, klein 1 EL Butter 1 EL Majoran, frisch gezupft
Birnenessig Pfeffer Salz

Soße:

300 ml Portwein, rot 1 Schalotte 1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian 5 Backpflaumen 1 EL Butter
Geflügelfond

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Stremellachs:

Den Stremellachs mit etwas Rapsöl einstreichen und im vorgeheizten Backofen leicht erwärmen. Den Wodka leicht erwärmen. In einer kleinen Schöpfkelle entzünden und über den Stremellachs gießen. Diesen Vorgang wiederholen.

Graupen:

Die Graupen anschwitzen und mit Birnensaft ablöschen. Den Geflügelfond angießen und die Graupen bissfest garen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, entkernen, grob schneiden, am Ende der Garzeit unter die Graupen geben und darin weich garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Birnenessig abschmecken. Die Butter einrühren und den gezupften Majoran unterheben.

Soße:

Den Portwein mit einer halbierten Schalotte, Lorbeer und Thymian auf ein Drittel reduzieren. Passieren, die Backpflaumen zugeben und weich kochen. In einem Mixer mit Butter glatt pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz mit heißem Geflügelfond auffüllen. Den Lachs auf den Birnen-Graupen anrichten und mit der Soße nappieren.

Kolja Kleeberg am 14. Oktober 2011

Törtchen vom gebeizten Saibling

Für 4 Personen

Saibling:

400 g Saiblingfilet	1 Zitrone	0,5 Orange
1 Zweig Estragon	0,25 Bund Kerbel	2 cl Weißwein
0,5 TL Wasabipaste	1 TL Butter	Pfeffer, Salz

Salat:

0,5 Bund Spargel, weiß	0,5 Gartengurke	1 Schalotte
1 EL Sonnenblumenöl	3 cl Weißweinessig	Kerbel, Salz

Kartoffelgitter:

1 Kartoffel, groß	1 TL Butterschmalz
-------------------	--------------------

Anrichten:

1 EL Crème-fraîche	0,5 Zitrone	2 EL Saiblingkaviar
Kerbel	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingfilets in zweieinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden. Zitronen- und Orangenschale abreiben, mit gehacktem Estragon und Kerbel, sowie Salz, Pfeffer, Weißwein und Wasabi vermischen. Die Saiblingsstreifen damit marinieren. Ausstechringe (sieben Zentimeter Durchmesser) mit Butter austreichen, die Saiblingfilets hinein legen, mit etwas Butter bestreichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten glasig garen.

Salat:

Den Spargel schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, vierteln, das Kerngehäuse wegschneiden und ebenfalls in schräge Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten und die Gurken kurz in einem kleinen Topf mit Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Spargel hinzugeben, mit Salz würzen und langsam im eigenen Saft garen. Am Schluss mit etwas Weißweinessig abschmecken. Kurz abkühlen lassen und mit gezupftem Kerbel vermengen.

Kartoffelgitter:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. In einer mit Butterschmalz bestrichenen Pfanne kleine Kartoffelgitter legen, mit Backpapier belegen und einem Topf beschweren. Bei kleiner Hitze langsam kross braten.

Anrichten:

Saft der Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Törtchen in die Mitte des Tellers setzen und mit dem Spargel-Gurkensalat belegen. Kerbel, Crème-fraîche und Kaviar darauf geben und die Kartoffelgitter dekorativ darauf legen.

Alexander Herrmann am 29. April 2011

Torsk mit gestowtem Spitzkohl-Gemüse, Kräuter-Senf-Soße

Für 4 Personen

Torsk:

480 g Dorschfilet	1 Lorbeerblatt	1 Zitrone
Petersilie	Pfeffer	Salz

Kräutersenfsoße:

30 g Schalotten	2 dl Sahne	15 g Schnittlauch
10 g Kerbel	10 g Dill	30 g Butter
1 dl Weißwein	1,5 dl Fischfond	20 g Honig
10 g Apfelessig	40 g Senfkörner, grob	20 g Senf, scharf
20 g Senf, normal		

Spitzkohlgemüse:

50 g Schalotten	600 g Spitzkohl	0,25 TL Kümmel
50 ml Rapsöl	Pfeffer	Salz

Garnitur:

4 Kräuterbouquets

Torsk:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Fischfilet-Stücke in vier gleiche Portionen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Den Fisch mit dem Lorbeerblatt und etwas Petersilie in den Dampfgarer geben und etwa drei Minuten dämpfen, warm stellen.

Kräutersenfsoße:

Die Schalotten pellen und würfeln. Ein Drittel der Sahne aufschlagen. Schnittlauch, Kerbel und Dill waschen, abtropfen, jeweils vier Bouquets für die Garnitur zupfen und den restlichen Teil jeweils fein schneiden. Die Schalotten-Würfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Dann die Sahne, Honig und Apfelessig zugeben, alles aufkochen, mixen und passieren. Kurz vor dem Servieren den Senf und die Kräuter zugeben, alles ganz kurz erhitzen und aufschlagen. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit die Soße leicht marmoriert ist.

Spitzkohlgemüse:

Die Schalotten pellen und fein würfeln. Den Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten-Würfel und den Kümmel in Raps-Öl anschwitzen. Die Spitzkohl-Streifen zugeben und etwa zwei bis drei Minuten kurz garen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Garnitur:

Das Gemüse auf die Teller verteilen. Den gedämpften Dorsch oben auflegen, die Kräutersenfsoße anbei geben. Zum Schluss mit den Kräuter-Bouquets attraktiv garnieren.

Tipp:

Den Senf für die Soße erst kurz vor dem Servieren zugeben. Denn wenn Senf länger erhitzt wird, verliert dieser seine Finesse.

Heinz Wehmann am 01. April 2011

Warmes Wolfsbarsch-Carpaccio mit Soße a la Porquerolaise

Für 4 Personen

Carpaccio:

0,5 Limone	80 ml Olivenöl, fruchtig	1 kg Wolfsbarsch, mit Haut
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Couscous:

150 g Couscous (moyen)	280 ml Gemüsefond	80 g Tomatenwürfel, abgezogen
2-3 Blättchen Majoran	Estragon	Thymian
Basilikum	Raz-el-Hanout	Koriander
Pfeffer, schwarz	Chili	Meersalz

Sauce:

0,5 Orange	0,5 Zitrone	150 ml Olivenöl
30 g Karotten	30 g Lauch	30 g Fenchel
30 g Schalotten	30 g Staudensellerie	60 g Tomatenfilets
1 Zehe Knoblauch	10 ml Wermut	10 ml Orangensaft, frisch
400 ml Fischfond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Lorbeerblatt	1 TL Blattpetersilie	1 TL Minze
1 TL Estragon	3 EL Tomatenwürfel	Safran
Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz	Chili

Carpaccio: Den Saft der Limone auspressen, mit Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den Teller damit einpinseln. Mit einem ganz scharfen Messer feine Scheibchen vom Loup de mer abschneiden (dabei den Fisch von der Haut lösen), auflegen, dünn mit der Olivenöl-Marinade bepinseln und dann den ganzen Teller mit Klarsichtfolie bedecken.

Couscous: Den Couscous mit den Gewürzen mischen, den kalten Gemüsefond dazugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Der Couscous sollte noch Biss haben, aber nicht zu hart sein. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen und erneut quellen lassen. Kurz vor dem Anrichten den Couscous in einer heißen Pfanne schwenken und mit den Tomatenwürfeln, Majoran und jeweils einem Teelöffel fein geschnittenen Estragon, Thymian und Basilikum mischen. Nochmals vorsichtig mit einer großen Prise Raz el Hanout abschmecken.

Sauce: Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten, Lauch, Fenchel, Schalotten, Sellerie, Tomaten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, den Orangensaft dazugeben und mit Fischfond aufgießen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale sowie etwas Safran dazugeben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich, aber nicht verkocht ist. Kräuterzweige, Lorbeerblatt und die Zitruschalen entfernen. Mit einem Mixstab anmixen, so dass die Sauce eine leichte Bindung erhält, ein Teil des Gemüses aber noch erkennbar ist. Mit Meersalz, grobem schwarzem Pfeffer und ganz wenig Chili abschmecken. Direkt vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter und die Tomatenwürfel dazugeben.

Anrichten: Die Teller mit dem abgedeckten Loup de mer an einem warmen Ort oder im Backofen bei höchstens 50 Grad circa zehn Minuten stehen lassen. Die Folie entfernen, dann das Couscous darauf geben und die Sauce über das warme Carpaccio gießen. Mit etwas fein gehacktem Fenchelkraut garnieren.

Johannes King am 09. September 2011

Wolfsbarsch in der Salz-Kruste mit Sommer-Salsa

Für 4 Personen

Wolfsbarsch:

1 Wolfsbarsch, groß 4 Zweige Thymian 2 – 3 kg Meersalz, grob

Salsa:

5 Tomaten	1 Schalotte	1 Zitrone
1 Limette	Piquillos	Basilikum, frisch
Minze, frisch	Olivenöl	Zucker
Tabasco	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Wolfsbarsch:

Die Kiemen des Wolfsbarschs entfernen. Den Fisch unter fließendem Wasser kurz abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Thymianzweige in die Bauchhöhle legen. Meersalz mit soviel Wasser (circa 200 Milliliter) mischen, dass es gerade feucht ist. Ein Viertel der Salzmenge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem, der Fischgröße entsprechend großen, knapp einen Zentimeter hohen Sockel formen. Den Fisch darauf legen und großzügig mit dem restlichen Salz bedecken. Im vorgeheizten Backofen gute 15 bis 20 Minuten backen, bis der Fisch innen heiß ist beziehungsweise die gewünschte Gartemperatur von 55 bis 60 Grad Celsius erreicht hat. Den Wolfsbarsch aus dem Ofen nehmen. fünf Minuten ruhen lassen, die Salzkruste mit einem großen Küchenmesser aufschlagen und den Fisch zum Filetieren vorsichtig aus der Salzkruste lösen und auf eine vorgewärmte Platte heben.

Salsa:

Tomaten schälen und entkernen. Die Kerne in einem Topf mit dem Stabmixer aufmixen, Salz hinzufügen und aufkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Abkühlen lassen. Die geschälten Tomaten und die Schalotte würfeln, die Schale der Zitrone und der Limone abreiben und die Früchte ausdrücken. Die Piquillos waschen und würfeln. Die Minze und das Basilikum in feine Streifen schneiden und alles zusammenmischen. Mit Salz, Zucker, Tabasco und Piment abschmecken. Olivenöl dazugeben. Kalt bis lauwarm servieren.

Lea Linster am 19. August 2011

Wolfsbarsch mit Winter-Trüffel, Garnelen und Lauch

Für 4 Personen

8 Garnelen, ohne Kopf	50 ml Cognac	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	200 ml Geflügelfond	150 g Schälto­maten
1 Bund Basilikum	10 Schalotten	1 Bund Estragon
10 Zweige Thymian	2 Knollen Knoblauch	100 g Butter
100 ml Sahne	2 Bund Frühlingslauch	60 Wintertrüffel
200 g Tagliatelle, frisch	4 Wolfsbarschfilets, a 80 g	Olivenöl
Sternanis	Korianderkörner	Pfeffer
Muskatnuss	Butter	Mehl
Salz	Zucker	

Als erstes die Garnelen ausbrechen und die Schalen in Olivenöl anrösten. Mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen, einreduzieren und mit Geflügelfond und Schälto­maten auffüllen. Zusammen mit Basilikum, Schalotten, Estragon, etwas Thymian, Sternanis, Korianderkörnern und etwas Knoblauch kochen. Anschließend abpassieren und mit Butter und Sahne aufmixen. Den Lauch in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und Muskatnuss marinieren. Später in Butter andünsten. Die Garnelen fein würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Mit dem Lauch vermengen und zum Schluss den in Würfelchen geschnittenen Trüffel kurz mit anschwitzen. Alles zusammen mit einem Schuss der Soße vermengen. Tagliatelle al dente garen und alles zusammen vermischen. Den Wolfsbarsch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Die Hautseite leicht mehlieren und auf der Haut in Olivenöl kross braten. Zum Schluss mit etwas Butter, restlichem Thymian und Knoblauch aromatisieren. Restliche Soße noch mal aufmixen und anrichten.

Mario Kotaska am 14. Januar 2011

Zander mit krossem Rosmarin und lauwarmen Lauch-Salat

Für 4 Personen

Zander:

50g Butter	2 Zweige Rosmarin	1 kg Zanderfilet
Pfeffer	Salz	

Lauchsalat:

1 Zitrone	2 Stangen Lauch	80ml Gemüsebrühe
1 Vakuumbbeutel	50 ml Olivenöl	Cayennepfeffer
Salz		

Anrichten:

50 g Erbsensprossen

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Zander:

Die Butter mit Rosmariennadeln aufschäumen lassen, bis der Rosmarin kross ist, diesen auf Küchenkrepp abtropfen lassen, die Butter über die mit Salz und Pfeffer gewürzten Zanderfilets verteilen, im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen.

Lauchsalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lauch putzen, mit Brühe, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz vakuumieren, im heißen Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Lauch abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, den Schmorsud mit Salz, restlichem Zitronensaft, Cayennepfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

Anrichten:

Den noch warmen Lauch in tiefen Tellern anrichten, die Vinaigrette darüber geben, den Zander darauf setzen, den krossen Rosmarin darüberstreuen und mit den Erbsensprossen dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2011

Zander-Filet auf Apfel-Ingwer-Wirsing und Rote Bete

Für 4 Personen

Wirsing:

0,5 Kopf Wirsing	1 Apfel, rotbackig	2 EL Ingwer, eingelegt
2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
1 EL Butter, braun	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Muskatnuss	Salz	

Rote Bete:

750 g Rote Bete	0,5 TL Kümmel, ganz	1 EL Butter, braun
Chilisalز	Salz	

Zander:

500 g Zanderfilet, mit Haut	1 EL Öl	Pfeffer
Salz		

Eingelegter Ingwer:

200 g Ingwer	100 ml Reissessig	130 g Zucker
Salz		

Wirsing:

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in Rauten schneiden oder klein hacken. Den Apfel waschen, vierteln und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Die Apfelwürfel in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter bei milder Hitze zwei Minuten andünsten. Brühe und Sahne mit dem blanchierten Wirsing und dem Ingwer in die Pfanne geben und erhitzen. Die übrige Butter (einen Esslöffel) mit der braunen Butter hineinrühren und mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Muskatnuss würzen.

Rote Bete:

Die Rote Bete in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, schälen und in etwa zwei Millimeter dicke Scheiben, in Spalten oder in einen Zentimeter breite Stifte schneiden. Die Rote Bete in etwas brauner Butter erhitzen und mit Chilisalز würzen.

Zander:

Die Zanderfilets in acht gleich große Stücke schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl mit der Hautseite nach unten einlegen, drei bis vier Minuten kross anbraten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, salzen und pfeffern.

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. Je zwei Zanderfilets auf warme Teller geben, den Apfel-Ingwer-Wirsing und die Rote Bete daneben anrichten und sofort servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2011

Geflügel

Überraschung-Ananas mit Hühnchen

Für vier Personen

300 g Nudelteig, frisch	1 Hühnchen, ganz	90 ml Olivenöl
300 ml Geflügelfond	1 Ananas, frisch	2 Chili, rot
30 g Tomaten, getrocknet	1 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Zucker
100 ml Weißwein	50 g Pistazien, in Schale	50 g Butter
Koriander	Pfeffer	Salz

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Tagliatelle ausrollen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Das Hühnchen in Stücke teilen und in 40 Milliliter heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Chilischoten halbieren, entkernen und zusammen mit den getrockneten Tomaten ebenfalls klein würfeln. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingslauch, Chili, getrocknete Tomaten und Ananas darin anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Weißwein und 100 Milliliter Geflügelfond angießen und alles etwa fünf Minuten leise köcheln lassen. Die Hühnchenteile zugeben und einmal aufkochen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pistazien aus der Schale lösen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pistazien zugeben. Die Tagliatelle abgießen und in der Pistazienbutter schwenken. Die Tagliatelle mit dem Ananasragout anrichten und die Hühnchenstücke darauf verteilen. Mit frischem Koriander bestreuen.

Johann Lafer am 21. Januar 2011

Alm-Hähnchen im Bauern-Brot auf Champagner-Chili-Kraut

Für 4 Personen

Almhähnchen:

0,5 Zitrone, unbehandelt	8 dünne Scheiben Bauernbrot	150 g Kalbsbrät
3 EL Sahne	0,5 Bund Petersilie	4 Hähnchenbrustfilets
2 EL Öl	Muskatnuss	Pfeffer schwarz
Salz		

Kraut:

1 Zwiebel, groß	50 ml Gemüsebrühe	1 TL Puderzucker
100 ml Champagner	800 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
0,5 TL Korianderkörner	0,5 TL Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 TL Pimentkörner	2 EL Apfelmus	50 g Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	2 Scheiben Ingwer	2 EL Butter
0,25 Vanilleschote	Chiliflocken, mild	Zucker
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Hähnchen:

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Jeweils zwei Brotscheiben überlappend nebeneinander legen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit Zitronenabrieb, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Farce mit Hilfe einer Palette auf die Brotscheiben streichen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in die Brotscheiben wickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Hendlbrüste zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei milder Hitze goldbraun anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen.

Kraut:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüber stäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Champagner ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfefferkörner und Pimentkörner in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Das Apfelmus und die Sahne unter das Champagnerkraut mischen. Mit etwas Orangenabrieb, Ingwer, Salz, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Soße ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen. Das Kraut auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Hendlbrust schräg halbieren und darauf anrichten.

Tipp:

Zu dem Gericht kann man noch zusätzlich Curryschaum reichen. Hierfür einfach nur 300 Milliliter Brühe mit 50 Milliliter Sahne und einer Prise Curry erhitzen. Etwas Butter hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 25. Februar 2011

Alm-Hähnchen

Für 4 Personen

0,5 Zitrone, unbehandelt	8 dünne Scheiben Bauernbrot	150 g Kalbsbrät
3 EL Sahne	0,5 Bund Petersilie	4 Hähnchenbrustfilets
2 EL Öl	Muskatnuss	Pfeffer schwarz
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Jeweils zwei Brotscheiben überlappend nebeneinander legen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit Zitronenabrieb, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Farce mit Hilfe einer Palette auf die Brotscheiben streichen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in die Brotscheiben wickeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Hendlbrüste zunächst auf der Nahtseite, dann rundum bei milder Hitze goldbraun anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter circa 15 Minuten saftig durchziehen lassen.

Alfons Schuhbeck am 25. Februar 2011

Coq au Vin Rouge mit Poularde

Für 4 Personen

1 Poularde, ca. 1,6 kg	12 Zwiebeln, klein, weiß	125 g Speck, durchwachsen
50 g Butter	2 EL Öl	5 EL Cognac
750 ml Rotwein	1 Bouquet garni	2 Zehen Knoblauch
200 g Champignons, klein	1 TL Mehl	30 g Butter, eisgekühlt
3 St. Petersilie, glatt	Pfeffer	Salz

Die Poularde in sechs Teile zerlegen, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen und schneiden, den Speck in dünne Streifen schneiden. Einen Esslöffel Butter und das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten, dann den Speck hinzufügen. Alles heraus nehmen und beiseite legen. Im selben Fett die Hühnerstücke kräftig anbraten und dann mit Cognac flambieren. Mit der Hälfte des Rotweins angießen, das Bouquet garni und die geschälten Knoblauchzehen hinzu geben. Bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Dann den restlichen Rotwein hinzugeben und nochmals mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und die Stiele ganz kurz abschneiden. Kurz in einem Esslöffel Butter anbraten, salzen und pfeffern. Sobald das Huhn gar ist, wird es aus dem Topf genommen und auf eine warme Platte gelegt. Einen Esslöffel weiche Butter mit dem Mehl vermischen und etwas Soße hinzufügen. Die Soße im Topf weiter köcheln lassen und nach und nach mit der Mehlbutter binden. Abschmecken und passieren. Ein paar Stücke eiskalte Butter darunter rühren, Zwiebeln und Champignons dazu geben und alles noch mal aufkochen lassen. Die Soße mit dem Speck auf das Huhn geben und mit der gehackten Petersilie dekorieren.

Lea Linster am 01. April 2011

Ente mit gezupftem Rotkohl und böhmischen Knödeln

Für 4 Personen

Rotkohl:

0,5 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg	0,5 l Rotwein	300 ml Portwein, rot
0,5 l Apfelsaft	1 Stange Zimt	5 Nelken
5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß
2 Sternanis	2 Pimentkörner	2 EL Gänseschmalz
2 Zwiebeln	2 Äpfel, säuerlich	2 Kartoffeln, mehlig kochend
4 EL Wildpreiselbeeren, kalt gerührt	Zucker	Salz

Ente:

1 Ente, küchenfertig	2 Äpfel	2 Zwiebeln
1 Orange, unbehandelt	250 ml Apfelsaft	1 Zweig Beifuß
Pfeffer	Pflanzenöl	Salz

Knödel:

250 ml Vollmilch	42 g Hefe	1 EL Zucker
350 g Mehl	2 Eier	150 g Grieß
20 g Salz	4 Brötchen, altbacken	50 g Butter

Rotkohl:

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, mit den Händen in zwei Euro-Stück große „Flecken“ zupfen. In einer Schüssel salzen und zuckern, mit Rotwein, Portwein, Apfelsaft übergießen und gut durchkneten. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel füllen und zugeben. Abgedeckt eine Woche ziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in Gänseschmalz anschwitzen. Den Rotkohl aus der Marinade nehmen und mit anschwitzen. Nach und nach mit der Marinade ablöschen. Die Äpfel und Kartoffeln gerieben zugeben. Weiter garen, bis die Kartoffeln verkocht sind. Die Wildpreiselbeeren unterrühren, mit Salz und Zucker nachschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Ente:

Die Ente waschen, die unteren Flügel am Gelenk trennen und im Innern großzügig mit Salz einreiben. Äpfel und Zwiebeln grob würfeln und in einer Schüssel mit Pfeffer, 50 Milliliter Apfelsaft, dem Saft einer Orange, sowie dem klein geschnittenen Beifuß marinieren. Alles, auch den Saft, in die Ente füllen und die Bauchlappen mit Holzspießen „zunähen“. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Die Ente in einen Bratschlauch geben, diesen verschließen, etwas einschneiden und auf ein tiefes Blech (Saftpfanne) mit der Brustseite nach unten legen. Drei Stunden im Ofen bei 80 Grad garen. Anschließend die Ente aus dem Ofen nehmen, vorsichtig den Bratschlauch aufschneiden und die Ente entnehmen. Das ausgetretene Fett, sowie den Fleischsaft auffangen. Die Füllung entfernen und für den Saucenansatz aufbewahren. Die Haut der Ente vorsichtig trocken tupfen und auf einem Gitter, mit der Brustseite nach oben 45 Minuten goldbraun backen. Für die Sauce die Innereien, sowie die abgetrennten Flügel der Ente walnussgroß hacken und mit Pflanzenöl in einem großen flachen Topf goldbraun rösten. Die Zwiebel-Apfel-Füllung aus der Ente zufügen und anrösten. Mit dem restlichen Apfelsaft ablöschen. Wenn dieser vollständig reduziert ist, sparsam salzen und Wasser oder Geflügelfond, am besten natürlich Entenfond angießen. Köcheln lassen, durch ein Sieb abgießen, zum gewünschten Geschmack reduzieren und mit etwas Stärke binden.

Knödel:

Vier Esslöffel leicht erwärmte Milch mit Hefe, Zucker und vier Esslöffeln Mehl vermengen und gehen lassen. Das restliche Mehl mit den Eiern, Grieß, der restlichen Milch und Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. An einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden,

in einer Pfanne rösten und unter den Teig kneten. Den Teig walzenförmig ausrollen, nochmals leicht gehen lassen und in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser, alternativ in ein über den Topf gespanntes Tuch geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach 30 Minuten die Knödel herausnehmen. Die Knödel mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödelscheiben gießen.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011

Enten-Brust, Dörrobst-Oliven-Chutney und Kartoffel-Spänen

Für 4 Personen

Entenbrust:

0,5 Orange, unbehandelt	4 Barberieentenbrüste, a 180 g	1 TL Butter
1 TL Pfeffer, geschrotet	0,5 Stange Zimt	Meersalz

Chutney:

60 g Aprikosen, getrocknet	geschwefelt	60 g Apfelscheiben, getrocknet
geschwefelt	80 g Zwetschgen, getrocknet	3 Schalotten
1 TL Olivenöl	0,15 l Rotwein	0,15 l Brühe
1 Lorbeerblatt	4 Zweige Thymian	2 EL Balsamico, sämig

1 EL Oliventapenade

Kartoffelspäne:

2 Kartoffeln, groß	150 g Butterschmalz	Meersalz
--------------------	---------------------	----------

Soße:

0,5 Orange	150 ml Milch	0,5 TL Raz-el-Hanout
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Entenbrust:

Die Schale der Orange abreiben. Die Entenbrust würzen und ohne Fett von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen und auf der Hautseite erneut ohne Fett braten, bis die Haut kross ist. Das Fleisch wenden, Butter, Pfeffer, Zimt und Orangenabrieb zum Aromatisieren hinzugeben und drei bis fünf Minuten ziehen lassen.

Chutney:

Die Aprikosen, Apfelscheiben und Zwetschgen in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Die Obststücke, Lorbeerblatt und Thymianzweige hinzugeben. Den Deckel darauf geben und zehn Minuten quellen lassen. Anschließend mit Balsamico und der Oliventapenade abschmecken.

Kartoffelspäne:

Die Kartoffeln schälen und Späne abziehen. In Butterschmalz knusprig frittieren, abtropfen lassen und würzen.

Soße:

Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Orangenabrieb und einer Prise Salz aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen, mit Raz el Hanout abschmecken und aufschäumen

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011

Enten-Filets in Ahorn-Sirup mit karamellisierten Äpfeln

Für 4 Personen

Entenfilets:

250 ml Ahornsirup 1 Limette, unbehandelt 4 Entenfilets

Ingwer, frisch

Soße:

6 EL Portwein 6 EL Balsamico

Äpfel:

3 Äpfel 2 – 3 EL Butter, geklärt 1 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Entenfilets:

Den Ahornsirup erhitzen, Limettenzesten und geriebenen Ingwer dazu geben. Abkühlen lassen und in einer Flasche im Kühlschrank aufbewahren. Die Entenfilets putzen, Sehnen und überflüssiges Fett entfernen, dann mit einem scharfen Messer ganz fein, rautenförmig einschneiden. Den Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen. Die Entenfilets richtig schön heiß auf der Hautseite darin karamellisieren lassen. Das Fleisch ab und an anheben, damit die Filets auch tatsächlich im Sirup sind. Wenn die Haut karamellisiert ist, nur noch kurz auf der Fleischseite braten. Die Filets in der Pfanne auf ein Gitterrost legen und für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Soße:

Portwein und Balsamico so lange in einem kleinen Topf sirupartig einkochen, bis nur noch drei bis vier Esslöffel Flüssigkeit im Topf sind.

Äpfel:

Die Äpfel in Achtel schneiden und das Kerngehäuse herausnehmen. Dann die Butter klären. Zwei bis drei Esslöffel geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke mit dem Zucker darin abraten. Nur kurz, sie sollen goldbraun und nicht zu weich werden. Die Apfelstücke auf einem vorgewärmten Teller anrichten und dann etwas Portwein-Balsamico rüber träufeln.

Tipp:

Geschmacklich und optisch passen dazu noch Granatapfelkerne.

Lea Linster am 25. November 2011

Gebackene Hähnchen-Brust

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier	4 Hähnchenbrüste a 120 g
80 g Mehl, doppelgriffig	100 g Weißbrotbrösel	200 ml Öl
1 EL Butter, kalt	Pfeffer	Muskatnuss
Salz		

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa drei Teelöffel des Saftes auspressen. Die Eier verquirlen, mit einem Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und der Hälfte des Zitronenabriebes 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. In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen, den restlichen Zitronenabrieb und den übrigen Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebackenen Hendlstücke nochmals kurz darin wenden.

Alfons Schuhbeck am 01. April 2011

Hähnchen-Frikassee mit Fluss-Krebsen in Safran-Soße

Für 4 Personen

Soße:

1 EL Puderzucker	100 ml Champagner, brut	250 ml Geflügelbrühe
0,5 Döschen Safran-Fäden	100 g Sahne	2 TL Speisestärke
1 Scheibe Knoblauch	1 EL Butter, kalt	Kurkuma
Chilipulver, mild	Salz	

Gemüse:

0,5 Bund Spargel, grün	1 Bund Minikarotten	1 Bund Frühlingszwiebeln
80 g Egerlinge, sehr klein	Salz	

Huhn:

4 Hähnchenbrüste, enthäutet	1 EL Butter, braun
-----------------------------	--------------------

Fertigstellung:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
3 – 4 EL Gemüsebrühe	2 Scheiben Ingwer	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	100 g Flusskrebsfleisch	1 EL Butter, braun
Chilisalz, mild		

Anrichten:

1 Trüffel, klein	Kapernäpfel
------------------	-------------

Soße: In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker goldbraun karamellisieren, mit Champagner ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Den Safran dazu geben, den Topf vom Herd nehmen und fünf Minuten ziehen lassen bis sich die Farbe entwickelt hat. Dann die Sahne zu der Soße geben und einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die köchelnde Soße rühren, bis die Soße leicht sämig ist. Die Knoblauchscheibe mit der Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und einer Prise Kurkuma würzen.

Gemüse: Den Spargel im unteren Drittel schälen, das holzige Ende entfernen und schräg in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den kleinen Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter abschneiden, die Karotten putzen und schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Egerlinge putzen. Spargel, Karotten und Frühlingszwiebeln nacheinander in kochendem Salzwasser jeweils bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Huhn: Die Hähnchenbrust in eineinhalb bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne in der braunen Butter bei mittlerer Hitze rundherum einige Minuten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen. In die Safransoße geben, erwärmen, aber nicht kochen lassen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Fertigstellung: Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone heraus schneiden. Spargel, Karotten und Frühlingszwiebeln in einer großen Pfanne in der Brühe mit Knoblauch, Ingwer, Vanille, Zimt, Zitronenschale und Orangenschale erhitzen. Zum Schluss die Egerlinge und das Krebsfleisch dazu geben, die braune Butter hinzufügen und mit Chilisalz würzen. Die ganzen Gewürze vor dem Anrichten entfernen.

Anrichten: Das Hühnerfrikassee auf vertieften warmen Tellern anrichten und mit Gemüse, Krebsen und Kapernäpfeln garnieren. Etwas Trüffel darüber reiben.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2011

Königshahn-Tortelli mit Périgord-Trüffel

Für 4 Personen

Nudelteig:	125 g Mehl	75 g Nudelgrieß	2 Eier, Salz
Füllung:	2 Kapaunkeulen	750 g Gänseschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei	4 EL Geflügeljus	1 TL Thymian, gehackt
1 TL Blattpetersilie	1 Ei	Trüffel, weiß	Pfeffer, Salz
Pfefferkraut:	200 g Sauerkraut	2 Schalotten	2 EL Gänseschmalz
2 EL Kastanienhonig	1 Gewürzsäckchen	1 Nelke	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	1 TL Pfeffer, weiß	50 ml Asti	
50 ml Apfelsaft	50 ml Orangensaft	Pfeffer, Salz	
Trüffelsoße:	1 Schalotte	20 g Butter	25 g Périgordtrüffel
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	50 ml Sahne, flüssig	2 EL Sahne, geschlagen

Nudelteig: Mehl, Grieß, Eier und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Füllung: Die Kapaunkeulen salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin rundum anbraten. Das restliche Schmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Keulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. (Wichtig ist, dass sie vom Gänseschmalz bedeckt sind). Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden confieren. Die Keulen sind fertig gegart, wenn das Fleisch butterweich ist und sich leicht vom Knochen löst. Die Keulen herausheben und leicht auskühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Mit Geflügeljus, einem Esslöffel Thymian, Blattpetersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Trüffel klein hacken und unter die Masse heben. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Quadrate von acht Zentimetern Kantenlänge ausschneiden. In die Mitte der Nudelblätter circa einen Teelöffel Kapaunfüllung geben. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln, die Nudelblätter zu Dreiecken verschließen, die Spitze nach hinten klappen und die Enden vorne verschließen. Zur Fertigstellung das Nudelwasser zum Kochen bringen, salzen und die Tortelloni darin circa vier Minuten garen.

Pfefferkraut: Das Sauerkraut kurz abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in dem Gänseschmalz glasig anschwitzen. Den Kastanienhonig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Gewürzsäckchen mit der Nelke, den Lorbeerblättern, den Pimentkörnern und dem weißen Pfeffer füllen. Asti, Apfel- und Orangensaft und das Gewürzsäckchen zu dem Kraut geben, aufkochen lassen und das Sauerkraut auf mittlerer Temperatur circa drei Stunden köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen entnehmen und das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Trüffelsoße: Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfelm Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen. Das Sauerkraut auf vier vorgewärmte Teller verteilen, die Tortelloni darauf setzen, mit der aufgeschäumten Trüffelsoße umgießen und mit frischen Trüffelhobeln garnieren.

Cornelia Poletto am 28. Januar 2011

Maronen-Cappuccino mit schwarzem Trüffel

Für 4 Personen

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
60 ml Portwein, weiß	200g Maronen, gedämpft	1 l Brühe
0,3 l Sahne	4 cl Trüffelsaft	0,5 l Milch
4 Zweige Thymian	1 Prise Zimtpulver	100 g Entenfleisch
1 Ei	100 ml Sahne, eiskalt	1 Birne
3 cl Portwein, rot	2 Scheiben Tramezzini	2 EL Butter
30 g Trüffel, eingelegt, schwarz		

Die Schale der Orange abreiben. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit weißem Portwein ablöschen und Maronen und Brühe hinzugeben. Etwas einköcheln, Sahne, Trüffelsaft und etwas Milch aufgießen, fein pürieren. Die restliche Milch aufkochen, mit Orangenschale, Thymian und Zimt abschmecken. Das Entenfleisch fein schneiden, kurz im Tiefkühlfach anfrieren und anschließend mit Eiweiß und eiskalter Sahne zu einer Farce mixen. Die Birne schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem roten Portwein und etwas Trüffel unter die Farce geben. Mit Salz abschmecken, auf Tramezzinibrot aufstreichen, zusammenklappen und in einer Pfanne mit Butter kross braten. Die Maronensuppe in dekorative Gläser geben, die Milch aufschäumen und darauf geben, mit gehacktem Trüffel und Crostini garnieren.

Alexander Herrmann am 25. November 2011

Zitronen-Kardamom-Hähnchen auf Avocado-Tomaten-Salat

Für 4 Personen

Zitronen-Kardamomhähnchen:

4 Hühnerbrüste, enthäutet	1 – 2 Salzzitronen, eingelegt	1 EL Kardamomkapseln
1 EL Olivenöl	Chilisalz	Kardamom
Zimt		

Gurkenschäum:

0,5 Zehe Knoblauch	0,5 Orange, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt
1 Salatgurke, kalt	125 ml Wasser, kalt	1 TL Weißweinessig, mild
3 TL Sahne	Dill, frisch	Cayennepfeffer
Salz	Zucker	

Avocado-Tomatensalat:

6 Tomaten, vollreif	1 Avocado	1 Zehe Knoblauch
0,25 Schote Vanille	0,25 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Zimt	Ingwer
Chiliflocken	Zucker	Salz

Zitronen-Kardamomhähnchen:

Von den Hühnerbrüsten die Sehnen entfernen. Die Salzzitronen in dünne Scheiben schneiden. Die Hühnerbrüste in je einem Vakuumbutel mit drei Salzzitronen pro Seite belegen, einige Kardamomkapseln und das Olivenöl zugeben. Den Betel vakuumieren, in einen Topf mit heißem Wasser (circa 70 bis 80 Grad) legen und bei gleichbleibender Temperatur je nach Dicke der Hühnerbrüste etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

Gurkenschäum:

eine Messerspitze Orangenschale und Limettenschale abreiben. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Gurken in einen Mixer geben. Wasser, Essig, Salz, Zucker, fein geriebene Knoblauchzehe, Orangen- und Limettenabrieb hinzufügen. Alles schaumig aufmixen und zuletzt die Sahne, einen Teelöffel frisch geschnittenen Dill und etwas Cayennepfeffer unterrühren. In kleine vorgekühlte Glasstässchen füllen und mit einer Dillspitze garnieren. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Avocado-Tomatensalat:

Von den Tomaten den Strunk entfernen, die Oberfläche über Kreuz einritzen, die Tomaten 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel auf ein Backblech legen und 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie warm sind. Die Avocado schälen, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Tomaten und Avocado mit Knoblauch, Ingwer, einer Prise Chili, einer Prise Zucker, Basilikumblättern, Olivenöl, Zitronenabrieb und Salz marinieren. Mit Zimtabrieb abschmecken. Den Avocado-Tomatensalat mittig auf einem großen Teller anrichten. Die Vakuumbutel mit den Hühnerbrüsten aufschneiden und die Zitronenscheiben entfernen, dabei den Fond auffangen. Die Hühnerbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Nach Bedarf mit Chilisalz und Kardamom und Zimt aus der Mühle würzen. Den aufgefangenen Hühnerfond mit einem Löffel um den Salat träufeln. Das Glasstässchen mit dem Gurkenschäum ebenfalls mit auf den Teller stellen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 15. Juli 2011

Hack

Kohl-Rouladen mit Salzkartoffeln

Für 4 Personen

Kohlrouladen:

1 Wirsing	3 Zwiebeln	0,5 Bund Petersilie, kraus
800 g Hackfleisch, gemischt	2 Brötchen, altbacken	2 Eier
2 EL Senf	100 g Speck	100 g Schmalz
0,5 EL Kümmel	0,5 l Gemüsebrühe	Öl
Salz	Pfeffer	

Salzkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, fest	2 EL Butter	Salz
-----------------------	-------------	------

Kohlrouladen:

Die ganz äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Sechs schöne Blätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken, in einem Handtuch einschlagen und mit dem Nudelholz plattieren. Die Petersilie putzen und hacken. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Die gehackte Petersilie dazu geben und mit dem Hackfleisch vermischen. Das Brötchen einweichen, ausdrücken und zum Hack geben. Eier und Senf hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles vermengen und in die Wirsingblätter füllen. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. Die restlichen Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in einem Bräter mit dem Schmalz anschwitzen. Einen halben Esslöffel Kümmel dazu geben und mit der Brühe auffüllen. Die Rouladen auf den Wirsing legen, den Deckel drauf geben und circa 40 Minuten garen.

Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und die Butter dazu geben.
© Spiegel TV infotainment/

Steffen Henssler am 04. Februar 2011

Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten, Waldpilzen, Rührei-Brot

Für 4 Personen

Wildgewürz:

3 Kapseln Kardamom	5 g Piment	2 g Zimtstange
10 g Pfeffer, weiß	10 g Pfeffer, schwarz	5 g Senfkörner
10 g Wacholder	0,5 Sternanis	4 g Kaffeebohnen
Vanille		

Pflanzerl:

500 g Rehhack	100 g Speck, grün	1 Zwiebel
1 Apfel	0,25 Bund Petersilie	1 Prise Wildgewürz
Pfeffer	Salz	Öl

Waldpilze:

2 Schalotten	0,25 Bund Petersilie	200 g Waldpilze, gemischt
50 ml Kalbfond	1 Zitrone	Butter
Cayennepfeffer	Pfeffer	Salz

Rühreibrot:

2 Scheiben Brot	4 Eier	1 EL Sahne
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter	Pfeffer
Salz		

Wildgewürz:

Kardamom, Piment, Zimtstange, weißen und schwarzen Pfeffer, Senfkörner, Wacholder, Sternanis, Kaffeebohnen und etwas Vanille zusammen in einer Pfanne langsam rösten und anschließend in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Pflanzerl:

Rehhack mit grünem Speck vermischen. Die Zwiebel und den Apfel putzen und fein würfeln, die Petersilie fein hacken. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig braten, Apfelwürfel und fein gehackte Petersilie dazugeben und alles zusammen in der Pfanne gut vermischen. Anschließend zu der Hackmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken und abdrehen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die abgedrehten Pflanzen darin von beiden Seiten braten.

Waldpilze:

Die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Pilze in Butter anbraten. Schalotten dazugeben und mit Kalbsfond ablöschen. Mit Petersilie, Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und einem Schuss Zitrone abschmecken.

Rühreibrot:

Aus den Brotscheiben vier Taler ausstechen und von beiden Seiten rösten. Eier mit geschlagener Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach in einer Pfanne mit zerlassener Butter zum Rührei verrühren. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch verfeinern und auf den Brottalern verteilen.

Anrichten:

Pilze mit Rühreibrot und Rehpflanzerln auf Tellern verteilen und auf Wunsch mit karamellisierten Apfelspalten servieren.

Ali Güngörmüs am 02. Dezember 2011

Innereien

Apfel-Cox Orange mit Trüffel und Gänse-Stopf-Leber

Für 4 Personen

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Cox Orange:

4 Cox-Orange Äpfel, wahlweise	Golden Delicious	200 g Gänsestopfleber, bio
4 Mangoldblätter, klein	20 g Perigordtrüffel	100 g Hühnchenfarce
Süßwein	Portwein	Cognac
Pfeffer	Zucker	Salz

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen, Butter unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Cox Orange:

Von den Äpfeln am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit dem Parisienneausstecher aushöhlen und dabei einen Zentimeter breiten Rand stehen lassen. Die Gänseleber mit Pfeffer, Zucker, Salz und dem Wein, dem Portwein und dem Cognac marinieren. Die Mangoldblätter blanchieren und die Gänseleber darin einwickeln. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und unter die Hühnchenfarce heben. Etwas von der Farce in den Apfel streichen und den Gänseleberwürfel eindrücken. Mit wenig Farce bedecken und den Deckel wieder aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen und bei geöffneter Tür noch fünf Minuten ziehen lassen. Den Apfel halbieren und mit dem Kartoffelpüree und nach Wunsch mit einer dunklen Soße (Portwein,-Tüffeljus) anrichten.

Nelson Müller am 26. August 2011

Kalb-Leber Berliner Art

Für 4 Personen

Gewürzapfeljus:

1 Apfel, Boskop	1 EL Imkerhonig	50 ml Apfelsaft
30 ml Calvados	100 ml Kalbsjus	Quatre épices

Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln, mehlig	100 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Meersalz	

Chicorée:

4 Chicorée	2 EL Imkerhonig	100 ml Weißwein
2 EL Essig, Trockenbeerenauslese	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer		

Leber:

8 Scheiben Kalbsleber, a 75g	2 EL Butter	Meersalz
Pfeffer		

Gewürzapfeljus:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Honig in einem kleinem Topf karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft und Calvados ablöschen. Quatre épices dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Apfelwürfel zwei Minuten mit kochen und mit der Kalbsjus auffüllen. Nochmals aufkochen und warm stehen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Durch ein Sieb abgießen und ausdämpfen lassen. Die Milch mit der Butter aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung grob stampfen und nochmals nachschmecken. Warm halten.

Chicorée:

Den Chicorée waschen und vierteln. Den Honig in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Trockenbeerenausleseessig ablöschen. Sirupartig einkochen lassen, die Chicoréeviertel dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Die Butter zum „glasieren“ dazugeben und den Chicorée immer wieder überglänzen.

Leber:

Die Kalbsleberscheiben in schäumender Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Meersalz und Pfeffer würzen. Jeweils vier Chicoréeviertel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kalbsleber an den Chicorée legen und alles mit heißer Gewürzapfeljus übergießen. Den Kartoffelstampf extra servieren.

Cornelia Poletto am 18. November 2011

Kalb-Nieren

Für 4 Personen

1 Kalbsniere	2 Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 EL Butter	1 Bund Thymian	50 g Butter, geklärt
3 cl Gin	1 EL Wacholderbeeren	50 g Butter
1 dl Kalbssoße	1 Bund Blumenkresse	Meersalz
Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Niere aus dem Fett holen und putzen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln halbieren, die Hälfte fein schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer und Thymian schmoren. Die Kartoffeln in feine Taler schneiden, und kreisförmig übereinanderlegen, salzen, mit 30 Gramm geklärter Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen lassen. Die Wacholderbeeren zerstoßen. In einer nicht zu großen Pfanne 20 Gramm geklärte Butter erhitzen. Die ungewürzte Niere im Ganzen darin braten bis sie goldbraun ist. Sobald das geschehen ist, das überflüssige Fett entfernen und noch 50 Gramm Butter hinzufügen. Leicht salzen und pfeffern und mit einem Löffel das Fleisch in der Pfanne übergießen. Nun die zerstoßenen Wacholderbeeren hinzugeben, mit dem Gin übergießen und mit einem Streichholz anzünden. Sofort die Nieren herausnehmen und auf ein Gitterrost legen. Die Soße, die sich in der Pfanne gebildet hat, in eine kleine Kasserolle tun, das Gitterrost mit den Nieren über die Pfanne stellen und bei 120 Grad warmhalten. Die Soße aufkochen, den Kalbsjus hinzugeben, aufkochen, eine Nuss Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. von den Zwiebeln auf große warme Teller verteilen. Die krossen Kartoffeln auf die Zwiebeln legen und das Loch mit Zwiebeln und fein gehackter Petersilie füllen. Die Kalbsnieren in feine Scheiben schneiden und auch kreisförmig über die Kartoffel dressieren. In der Mitte etwas Kresse platzieren und die Nieren mit Fleur de Sel bestreuen. Dazu die Soße reichen.

Lea Linster am 04. November 2011

Kalb

Carpaccio vom Kalb mit Spargel-Vinaigrette

Für 4 Personen

Vinaigrette:

300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß	6 EL Traubenkernöl
2 EL Weißweinessig	1 EL Kerbel, frisch	1 EL Estragon, frisch
1 – 2 TL Honig	Butter	Pfeffer
Meersalz		

Carpaccio:

400 g Kalbsfilet	4 EL Olivenöl
------------------	---------------

Anrichten:

2 EL Pinienkerne	50 g Parmesan, frisch gehobelt	Pfeffer
------------------	--------------------------------	---------

Meersalz

Vinaigrette:

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, den weißen Spargel ganz. Die Enden abschneiden und in feine, schräge Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Traubenkernöl erhitzen und die Spargelscheiben so lange darin andünsten, bis sie bissfest gar sind. Das restliche Traubenkernöl mit Weißweinessig, etwas Butter und Kerbel und Estragon gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und zu den Spargelscheiben geben und unterheben.

Carpaccio:

Das Kalbsfilet etwa 30 Minuten vor der Zubereitung anfrieren. Vier Teller oder eine Anrichteplatte mit Olivenöl bepinseln. Das angefrorene Kalbsfilet mit einem scharfen Messer oder auf einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden, dann zwischen Klarsichtfolie legen und hauchdünn plattieren. Die Kalbsscheiben auf Tellern dicht nebeneinander legen und schön verteilen.

Anrichten:

Das Kalbs-Carpaccio mit Pfeffer aus der Mühle und Meersalz würzen. Die Pinienkerne in einer ungefetteten Pfanne rösten. Die Spargelvinaigrette auf dem Fleisch verteilen und mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen.

Horst Lichter am 17. Juni 2011

Crépinette vom Kalb-Filet, Minz-Spinat und Rotwein-Butter

Für 4 Personen

Crépinette:

8 – 12 Blätter Spinat, groß	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
350 g Kalbsbrät	2 – 3 EL Sahne, kalt	1 Tl Senf, scharf
1 Prise Koriander	4 Kalbsfilet a 40 g	3 – 4 EL Kräuter, (Petersilie, Kerbel)
Pfeffer	Cayennepfeffer	Muskatnuss
Zimt	Salz	

Spinat:

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

Rotweinbutter:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker, gesiebt
200 ml Rotwein, kräftig	100 g Butter, sehr kalt	1 Scheibe Ingwer, frisch
1 Scheibe Knoblauch	Pfeffer	Salz

Den Dampfgarer auf 80 Grad vorheizen.

Crépinette: Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und leicht überlappend zu vier großen Kreisen auf ein Küchentuch legen. Ein zweites Küchentuch darüber legen und mit einem Rollholz glatt ausrollen, sodass der übrige Saft der Blätter von den Tüchern aufgesaugt wird. Die Knoblauchzehe und ein kleines Stück Ingwer fein reiben. Die Kalbsfarce mit der Sahne glatt rühren und mit Knoblauch, Ingwer, Senf, Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz und einer Prise Zimt abschmecken. Die Filetstücke in den frisch geschnittenen Kräutern wenden. Die Spinatmatte mit der Farce bestreichen und die Filetstücke darin einrollen. Mit jeweils einer Schicht Klarsichtfolie und Alufolie einrollen. Die Crépinette circa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Dampfgarer garen.

Spinat: Einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone herausschneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Die Spinatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Brühe und Sahne mit den Zitruschalen, ausgekratzter Vanilleschote, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und brauner Butter würzen. Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen. Den Spinat mixen. Die Minze in feine Streifen schneiden und unter den Spinat ziehen.

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

Tipp: Das Gericht lässt sich noch durch Trompetenpilze und gehackte Pistazien aufpeppen.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2011

Gekochte Kalb-Brust mit Waldpilzen und Butter-Klößchen

Für 4 Personen

Kalbsbrust:

1,5 kg Kalbsbrust, mager	2,5 l Kalbsfond, hell	300 ml Silvaner, trocken
2 Lorbeerblätter	6 Nelken	2 Gemüsezwiebeln, klein
100 g Champignons, weiß	0,25 Knolle Fenchel	1 Stange Staudensellerie
1 Bund Estragon	5 Pimentkörner	1 EL Senfkörner
1 EL Pfefferkörner, weiß	1 TL Korianderkörner	

Crèmesoße:

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frisch gemahlener weißer Pfeffer

Butterklößchen:

120 g Butter	3 Eier	1 TL Mehl
125 g Semmelbrösel, frisch	Pfeffer, weiß	Muskat
Meersalz		

Waldpilze:

200 – 300 g Waldpilze	Butter	Pfeffer
Salz		

Anrichten:

Estragon	Kapernäpfel
----------	-------------

Kalbsbrust:

Das Kalbfleisch in grobe Stücke schneiden und in den kalten Kalbsfond legen. Den Weißwein dazugeben. Die Flüssigkeit langsam zum Köcheln bringen, dabei immer wieder den weißen Schaum abschöpfen. Den Fenchel und Staudensellerie in Würfel schneiden. Die mit je einem Lorbeerblatt und drei Nelken gespickten Gemüsezwiebeln, die Champignons, den Fenchel, den Sellerie und den Estragon sowie die Gewürze (am besten in einen Teebeutel einwickeln) hinzugeben. Alles mindestens eineinhalb Stunden leise köcheln lassen, bis das Kalbfleisch weich ist. Das gare Fleisch aus dem Fond nehmen und sofort mit einem feuchten Tuch bedecken.

Crèmesoße:

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

Butterklößchen:

Die Butter schaumig rühren, bis sie ganz weiß ist. Ein Ei mit dem Handrührgerät einrühren. Dann eine kleine Prise Mehl dazugeben, dann das nächste Ei einrühren, wieder eine Prise Mehl dazugeben und das letzte Ei und Mehl einrühren. Die Semmelbrösel dazugeben, gut verrühren und mit etwas frisch geriebenem Muskat, Meersalz und Pfeffer leicht würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben, den Topf wieder bedecken, das Wasser wieder aufkochen, drei Minuten ziehen lassen und erneut eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Waldpilze:

Die Pilze putzen und in etwas Butter kurz anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Das Kalbfleisch in der weißen Crèmesoße langsam erhitzen, dann drei bis vier Fleischstücke in einen tiefen Teller geben. Die Butterklößchen abtropfen lassen und ebenfalls drei bis vier Stück pro Portion dazugeben. Die Pilze großzügig zwischen Fleisch und Klößchen verteilen. Das Fleisch und die Butterklößchen mit der kurz aufgemixten Soße nappieren. Jeden Teller mit Estragon und einigen Kapernäpfeln garnieren. Tipp Schneiden Sie das rohe Fleisch in großzügige Stücke – beim Kochen verliert es etwa 50 Prozent seines Umfangs. Sie können das Kalbfleisch auch mit kaltem Wasser ansetzen und den so entstandenen Kalbsfond nochmals auf die Hälfte einkochen, wenn Sie das gare Fleisch herausgenommen haben. Verwenden Sie bei den Butterklößchen keine fertig gekauften Semmelbrösel, sondern stets frische Brösel vom Bäcker oder selbst geriebene von den trockenen Sonntagsbrötchen.

Johannes King am 02. Dezember 2011

Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln

Für 4 Personen

600 g Kalbsfilet	1 Bund Salbei	1 l Kalbsfond, kräftig
1 Bund Suppengrün	10 Pfefferkörner, weiß	5 Pimentkörner
1 Bund Liebstöckel	1 Lorbeerblatt, frisch	50 – 100 ml Kalbsjus
200 g Weißbrot, altbacken	1 Zwiebel	40 g Butter
100 g Graukäse	100 ml Milch	2 Eier
20 g Mehl	200 g Sauerkraut	1 Bund Schnittlauch
Butter, braun	Pfeffer	Salz

Das Kalbsfilet salzen, pfeffern, dabei die Gewürze gut einreiben, mit Salbei belegen und mit einem Kochfaden binden. Kalbsfond mit grob geschnittenem Suppengrün, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Liebstöckel und Lorbeer aufkochen, eventuell nochmals kräftig nachschmecken. Einmal aufkochen, das Filet einlegen, dann 20 bis 25 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Dabei mehrmals drehen. Vom Feuer nehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen. Die Hälfte des Pochierfonds durch ein feines Tuch passieren und mit der Kalbsjus kurz aufkochen. Eventuell abschäumen. Das Weißbrot klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Graukäse in feine Würfel schneiden und die Milch zum Kochen bringen. Anschließend das Weißbrot, die Zwiebeln, die Käse-Milch-Masse, die Eier und das Mehl zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Anschließend in brauner Butter von allen Seiten anbraten. Sauerkraut und fein geschnittenen Schnittlauch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Knödeln in die Teller geben. Die Bouillon angießen.

Kolja Kleeberg am 25. Februar 2011

Kalb-Filet in Zitronen-Zesten mit Karotten und Chicorée

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

800 g Kalbsfilet	1,5 Zitronen, unbehandelt	1,5 Limetten, unbehandelt
4 Sorten Pfeffer, geschrotet	Erdnussöl, geschmacksneutral	Meersalz

Chicorée:

2 Chicorée	Butter	Salz
Zucker		

Karotten:

8 Babykarotten	400 ml Karottensaft	200 ml Orangensaft
1 Zehe Knoblauch	Butter, kalt	Safran

Kalbsfilet:

Das Filet putzen, mit Öl bestreichen und auf einer heißen Grillplatte von allen Seiten grillen. Auf einer Arbeitsfläche Frischhaltefolie ausbreiten. Die Schale der Zitronen und Limetten abreiben. Nun großzügig Meersalz und den geschroteten Pfeffer verteilen. Das Kalbsfilet darauf legen und in der Frischhaltefolie einrollen. Nun zwölf Minuten im Dampf bei circa 90 Grad garen. Danach zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Folie entfernen und das Filet portionieren.

Chicorée:

Den Chicorée putzen, in Scheiben schneiden und ihn in etwas Butter mit einer Prise Salz und Zucker braten.

Karotten:

Die Karotten putzen und in einer Pfanne kurz schmoren lassen. Mit Karotten- und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den Knoblauch kurz in der Soße ziehen lassen. Etwas kalte Butter und eine Prise Safran in die Soße geben.

© Spiegel TV infotainment

Lea Linster am 28. Januar 2011

Kalb-Haxe mit Bohnen-Dill-Gemüse

Für 4 Personen

Kalbshaxe:

2 Zwiebeln	1 Karotte	120 g Knollensellerie
1 Kalbshaxe, ca. 3 kg	2 – 3 EL Öl	2 TL Puderzucker
150 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark	500 ml Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	0,5 Schote Vanille	1 TL Senfkörner
2 TL Korianderkörner	2 TL Kardamomkapseln, grün	2 TL Fenchelsamen
1 Zimtrinde	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	0,5 Zitrone
0,5 Orange	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	2 TL Speisestärke	1 Trüffel, schwarz
Pfeffer	Salz	

Bohnen-Dillgemüse:

200 g Bohnen, fein und grün	200 g Bohnen, breit	5 EL Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone	100 g Kirschtomaten, klein
1 EL Bohnenkraut	2 EL Dillspitzen	Chilisalز, Salz

Kartoffeln:

1 Zehe Knoblauch	100 g Kartoffeln, klein	0,5 TL Kümmel
1 EL Butter, braun	1 TL Bratkartoffelgewürz	Chilisalز, Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Zwiebeln, Karotte und Knollensellerie schälen und klein schneiden. Die Kalbshaxe in einem Bräter in ein bis zwei EL Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und heraus nehmen. Das übrige Fett aus dem Bräter tupfen, Puderzucker hineinstäuben und darin hell karamellisieren lassen. Das Tomatenmark hinein rühren, anbräunen, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen, sämig einköcheln lassen, den übrigen Rotwein angießen und ebenfalls einköcheln. Das Gemüse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im übrigen Öl glasig anschwitzen, in den Bräter geben, die Brühe angießen und die Kalbshaxe darauf setzen. Einen Deckel auflegen und mit mehrmaligem Wenden in viereinhalb Stunden im vorgeheizten Ofen weich garen. Nach zwei Stunden den Deckel abnehmen und die Kalbshaxe gelegentlich mit der Soße übergießen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und Orange herausschneiden. Die Kalbshaxe heraus nehmen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in die Soße geben und die Soße etwas einreduzieren lassen. Die restlichen Gewürze einlegen und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei etwas mit durch drücken, mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit etwas in Wasser glatt gerührter Speisestärke abbinden. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und in die Soße rühren.

Die Bohnen putzen, die breiten Bohnen schräg in circa drei Zentimeter lange Rauten schneiden, die feinen Bohnen halbieren. Beide in Salzwasser weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren. Zwei Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Die Bohnen in etwas Brühe erhitzen. Die Knoblauchzehe schälen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Zitronenschalenstreifen zu den Bohnen geben. Die Kirschtomaten noch kurz erhitzen und mit Bohnenkraut, Dill und Chilisalز würzen.

Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser mit dem Kümmel in zehn bis 15 Minuten weich kochen. Anschließend gut auskühlen lassen und vierteln. In der braunen Butter anbraten und mit Knoblauch, Bratkartoffelgewürz und etwas Chilisalز abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 18. November 2011

Ménage a trois aus Kalb-Filet mit Rahm-Spinat

Für 4 Personen

Kalb:

1 – 2 Kalbsfilets	3 l Brühe	Olivenöl
Thymian	Kerbel	Majoran

Gefüllte Minipaprika:

150 g Kalbshackfleisch	0,5 Brötchen, getrocknet	0,5 Zwiebel
4 Schoten Paprika, klein	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver	Pfeffer
Salz		

Rahmspinat:

1 l Sahne	2 kg Blattspinat	2 Schalotten
50 g Butter	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl
Muskat	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kalb:

Kerbel, Thymian und Majoran putzen und fein hacken. Einen Teil des Kalbsfilets parieren (von Fett und Sehnen befreien) und in vier Portionsstücke von circa 140 Gramm schneiden. In Olivenöl wenden und in den gehackten Kräutern wälzen. Anschließend zunächst in Klarsichtfolie dann in Alufolie eindrehen. Für circa sechs bis sieben Minuten in siedende Brühe geben. Anschließend circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Das restliche Kalbsfilet ebenfalls parieren, in circa halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden und kurz von beiden Seiten in etwas Olivenöl anbraten oder grillen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Gefüllte Minipaprika:

Das Hackfleisch mit der Hälfte der gewürfelten Zwiebel, Speckwürfeln und in Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran kräftig würzen. Von der Paprika vorsichtig den Deckel abschneiden, entkernen, waschen. Mit der Fleischmasse füllen. Nun die gefüllten Paprika mit der offenen Seite nach unten anbraten. Paprika umdrehen, Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Rahmspinat:

Die Sahne reduzieren lassen bis sie sehr dickflüssig ist. Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Spinat mit fein geschnittenen Schalotten dazu geben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken. Den Spinat ein wenig durch hacken und in die Sahnereduktion geben.

Tipp:

Waschen Sie den Spinat unbedingt so lange, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist. Lassen Sie das Öl ruhig ein wenig heißer werden als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 11. Februar 2011

Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Für 4 Personen

Geschnetzeltes:

1 Kalbsfilet, am Stück	300 g Champignons, braun	3 Schalotten
300 ml Weißwein, trocken	500 ml Kalbsfond	500 ml Sahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	Öl
Mehl	Pfeffer	Meersalz

Rösti:

800 g Kartoffeln, fest	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
Salz		

Geschnetzeltes:

Das Kalbsfilet fein schnetzeln. Öl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. In derselben Pfanne die fein geschnittenen Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Die restliche Sahne leicht schlagen und jeweils einen Klecks auf das Geschnetzelte geben. Die Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Rösti:

Die optimalerweise am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Butterschmalz erhitzen und sechs kleine Häufchen flach drücken, beidseitig je fünf Minuten goldgelb backen. Am Schluss Butter dazugeben und zum Geschnetzelten servieren.

Tipp:

Sollte das Geschnetzelte zu dünnflüssig sein, kann man noch etwas Mehl-Butter-Mischung dazu geben. Als kleine Beilage können noch mit Olivenöl besprenkelte und im Backofen erhitzte Cherrytomaten gereicht werden.

Andreas C. Studer am 01. April 2011

Piccata vom Kalb auf Spinat

Für 4 Personen

Piccata:

4 Kalbsschnitzel, a 125 g 40 g Butter Salz

Spinat:

500 g Blattspinat 10 g Butter 50 ml Hühnerfond

Salz

Anrichten:

0,25 Bund Petersilie 0,5 Zitrone Pfeffer

Piccata:

Die Kalbsschnitzel plattieren. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schnitzel nur leicht an der Oberseite salzen und mit der gesalzenen Seite nach unten in die Butter legen. Einmal anheben und die Oberseite auch leicht salzen. Erst wenn die Unterseite Farbe hat, die Scheibchen drehen und von der anderen Seite genauso anbraten.

Spinat:

Den Blattspinat putzen, waschen und trocken schleudern. In einer großen Pfanne die Butter mit dem Hühnerfond anrühren und mit Salz abschmecken. Den Spinat darin kurz durchschwenken, bis er zusammenfällt. Abgießen, auf vorgewärmte Teller verteilen und im Backofen warm halten.

Anrichten:

Die Petersilie putzen und fein hacken. Die Schnitzelchen auf dem Spinat anrichten. Das verbliebene Bratfett der Picatta mit etwas Zitronensaft ablöschen und einen Esslöffel fein gehackte Petersilie über die Schnitzelchen geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Lea Linster am 20. Mai 2011

Spargel im Kalbskopf-Sud

Für 4 Personen

Spargel:

1 Bund Spargel	2 EL Butter	250 ml Kalbskopfschmorsud
2 Schalotten	200 g Kalbskopf, gepökelt, gekocht	2 cl Himbeeressig

Kartoffeln:

4 Kartoffeln, klein	2 Zweige Thymian	0,5 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Blattpetersilie	Butter	Salz

Wolfsbarsch:

400 g Wolfsbarschfilet	1 EL Mehl	3 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	Butter	

Schmortomaten:

8 Kirschtomaten mit Rispe	Olivenöl
---------------------------	----------

Spargel:

Den Spargel schälen und vierteln. In einem Topf mit Butter kurz anbraten und mit dem Kalbskopfschmorsud auffüllen. Den Deckel draufgeben und acht Minuten bei wenig Hitze fertig schmoren. Anschließend den Spargel herausnehmen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in den Sud geben. Diesen etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren fein gewürfelten Kalbskopf sowie Himbeeressig hinzugeben.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, anschließend pellen und grob zerstampfen. Etwas Butter mit Thymian und Knoblauch aufschäumen und durch ein Sieb auf die Kartoffeln gießen. Die Petersilie hacken, hinzugeben und durchrühren.

Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch portionieren und die Hautseite mehlieren. In eine Pfanne mit etwas Olivenöl von der Hautseite kross braten und wenden. Etwas Butter und Rosmarinnadeln hinzugeben und gar ziehen lassen. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Schmortomaten:

Die Kirschtomaten häuten, auf einen Teller mit etwas Olivenöl setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten schmoren. Den Spargel mit den Kartoffeln und dem Wolfsbarsch anrichten. Die Schmortomaten dekorativ auf den Tellern verteilen.

Tipp:

Zur Deko kann man einen Teil des Kalbskopfes in hauchdünne Scheiben schneiden und in heißem Fett ausbacken.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2011

Tranchen vom Kalb-Rücken und Brotchip-Kräuter-Lasagne

Für 4 Personen

Kalbsrücken:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Schalotten	0,25 Stange Lauch
100 ml Weißwein, trocken	1 l Kalbsbrühe, kräftig	2 Strauchtomaten
0,25 Bund Blattpetersilie	1 Zehe Knoblauch	600 g Kalbsrücken
2 EL Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste	Meersalz
Pfeffer	Butterschmalz	

Vinaigrette:

250 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 TL Butterschmalz
4 cl Weißweinessig	4 cl Rapsöl, kalt gepresst	

Kräuterpüree:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 Kartoffeln, klein	1 EL Butter
0,25 Bund Estragon	0,25 Bund Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Meersalz	

Brotchips:

100 g Sauerteigbrot, altbacken

Anrichten:

1 EL Kürbiskerne	1 TL Kürbiskernöl	Kräuter, frisch
------------------	-------------------	-----------------

Kalbsrücken:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Schalotten und den Lauch putzen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die halbierten Strauchtomaten, Blattpetersilienzweige und Knoblauch hinzugeben, kräftig abschmecken und aufkochen. Den mit Salz und Pfeffer gewürzten Kalbsrücken hineinlegen und bei wenig Temperatur circa 30 Minuten rosa pochieren. Die Crème-fraîche mit Salz, Zitronensaft und -abrieb und Wasabipaste abschmecken.

Vinaigrette:

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfeln in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Essig ablöschen, etwas Pochierfond vom Kalb hinzugeben und ziehen lassen. Zum Schluss mit Rapsöl abrunden.

Kräuterpüree:

Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffeln kochen, pellen und ausdampfen lassen. Die Butter zerlaufen lassen und mit den Kartoffeln zerstampfen. Estragon, Kerbel und Schnittlauch fein schneiden und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Brotchips:

Das Brot dünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten rösten.

Anrichten:

Den Kalbsrücken in dünne Tranchen schneiden und auf einer Platte dekorativ auflegen. Die Pfifferlingsvinaigrette darauf verteilen und Crème-fraîche darauf träufeln. Die Brotchips mit der Kräutermasse schichtweise stapeln, mit Kürbiskernen, -Öl und gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011

Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 TL Paprika	0,5 TL Chiliflocken	0,5 Tasse Cranberrys
50 ml Pflaumenwein, japanisch	600 g Kalbsfilet	8 Scheiben Frühstücksspeck
Pfeffer	Salz	

Spargel:

1 Bund Spargel, grün	2 EL Olivenöl	Salz
----------------------	---------------	------

Risotto:

1 Zwiebel	1 EL Butter	350 g Risottoreis
250 ml Weißwein, trocken	1 l Hühnerbrühe	

Erbsen:

300 g Erbsen	50 g Butter	150 g Crème-fraîche
100 g Sbrinz		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Paprika, Chiliflocken und eine Prise Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die Cranberrys mit Pflaumenwein mischen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Das Filet in acht Medaillons schneiden, mit Speckscheiben umwickeln und in der Gewürzmischung wenden. Die Cranberrys auf ein Blech verteilen, die Medaillons darauf geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen braten.

Spargel:

Den Spargel mit Olivenöl beträufeln und salzen. 15 Minuten im Ofen mit den Medaillons garen.

Risotto:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Reis dazu geben, glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig einkochen. Nach und nach heiße Brühe dazu geben und unter ständigem Rühren 20 Minuten garen.

Erbsen:

Die Erbsen blanchieren, danach in Butter andünsten. Crème-fraîche dazu geben, pürieren und zum Risotto dazu geben, abschmecken und mit Sbrinz und Butter vollenden.

Andreas C. Studer am 27. Mai 2011

Zweierlei Kalb-Filet vom schwarzen Trüffel

Für 4 Personen

Trüffelmedaillons:

50 g Wintertrüffel 400 g Kalbsfilet, Mittelstück 50 g Butter
2 Schalotten 2 cl Trüffelsaft

Lauch:

1 Bund Frühlingslauch 50 ml Brühe 1 Birne
Butter Salz Pfeffer

Trüffelsandwich:

200 g Kalbsfilet 1 Ei 50 ml Sahne, kalt
30 g Wintertrüffel 1 Scheibe Tramezzinibrot Butter
Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Trüffelmedaillons:

Den Trüffel in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet in übliche Medaillons schneiden, quer mit einem kleinen Messer eine Tasche hinein schneiden und zwei bis drei dünne Trüffelscheiben hinein schieben, so dass diese ganz im Fleisch verschwinden und komplett in der Mitte vom Kalbsmedaillon sitzen. Die Medaillons in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter vorsichtig von beiden Seiten leicht braun anbraten, auf ein Gitter in den vorgeheizten Backofen setzen und rosa garen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Schalottenwürfel in etwas Butter angehen lassen, anschließend mit etwas Trüffelsaft vorsichtig aufgießen, leicht etwas einköcheln und die Kalbsmedaillons darin noch einmal anschwemmen.

Lauch:

Den Frühlingslauch putzen und in schräge Scheiben schneiden, in einer kleinen Sauteuse mit etwas Butter langsam anschwitzen, mit einem Hauch Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und langsam weich schoren. Kurz vor dem Servieren den Deckel abnehmen, so dass noch etwas Flüssigkeit einkocht und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ebenfalls von einer geschälten und entkernten Birne feinste Würfel schneiden und die unter den Frühlingslauch heben und kurz mit ziehen lassen. Nun den Lauch in die Mitte des Tellers geben und die Kalbsfiletmedaillons dekorativ darauf setzen.

Trüffelsandwich:

Das Kalbsfilet in feine Würfel schneiden und zusammen mit einem Eiweiß und dem gleichen Anteil Sahne in einem Mixer zu einer Farce pürieren. Anschließend feinste Trüffelwürfel unter die Farce heben und mit etwas Salz abschmecken. Tramezzinibrot nun entrinden und mit der Farce jeweils zwei Millimeter dick einstreichen. Mit einer weiteren Brotscheibe belegen. Nun in Dreiecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Butter langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Servieren abtropfen lassen und dekorativ zu dem Lauch und den Trüffelmedaillons setzen.

Alexander Herrmann am 16. September 2011

Lamm

Flambierter Lamm-Rücken im orientalischen Gewürz-Mantel

Für 4 Personen

Lammrücken:

0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer	350 g Geflügelfarce
2 – 3 EL Sahne, kalt	3 – 4 EL frische Kräuter	4 Lammrücken a 40 g
Paprika, edelsüß	Kurkuma, Kreuzkümmel, Zimt	

Soße:

1 TL Puderzucker	3 EL Portwein, rot	125 ml Rotwein
400 ml Lammfond	1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Scheibe Ingwer	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter, kalt	Pfeffer, schwarz	Salz

Spinat:

800 g Blattspinat, jung	150 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer	0,25 Vanilleschote
1 EL Butter, kalt	1 EL Butter, braun	Chilipulver, mild
Muskatnuss	Salz	

Couscous:

100 g Couscous, libanesisch	1 Lorbeerblatt	1 EL Butter, braun
Chiliflocken, mild	Salz	

Den Dampfbackofen auf 80 Grad vorheizen.

Lammrücken: Knoblauchzehe und Ingwer fein reiben. Die Geflügelfarce mit der Sahne glatt rühren und mit Knoblauch, Ingwer, einer Prise Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zimt abschmecken. Die Lammrückenstücke in den Kräutern wenden. Vier Silikon-Halbkugel-Formen mit Klarsichtfolie auslegen, je einen Löffel der Farce hinein geben, den in Kräutern gewälzten Lammrücken hinein setzen und mit der Geflügelfarce bedecken. Mit der Folie verschließen. Die Lammrücken im vorgeheizten Dampfbackofen in der Silikonform circa 15 Minuten garen. Aus der Folie wickeln und mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen.

Soße: Den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Mit Lammfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er leicht sämig bindet. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Zitronenschale einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hineinrühren.

Spinat: Den Spinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Die Brühe in eine heiße tiefe Pfanne gießen. Etwa die Hälfte vom Spinat in der Brühe kurz zusammenfallen lassen. Die Sahne angießen und nur kurz köcheln lassen. Das Ganze in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne gießen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer auf einer Zestenreibe fein reiben. Die restlichen ganzen Spinatblätter unter die Masse ziehen, die Vanilleschote einlegen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Mit Muskatnuss würzen, Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz und Chili würzen, Gewürze entfernen.

Couscous: Den Couscous in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ein bis eineinhalb Stunden weich kochen, auf einem Sieb abgießen und in einer Pfanne in brauner Butter mit Chili schwenken.

Anrichten: Den Spinat auf warmen Tellern anrichten, außen herum den Lammjus träufeln, den Couscous auf den Spinat streuen und je ein Lammrückenstück darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 18. März 2011

Gefüllte Lamm-Filet-Lungenbraten-Roulade mit Mangopolenta

Für 4 Personen

Mangopolenta:

1 Mango, reif	0,5 Zitrone	1 cm Ingwer, frisch
1 Zehe Knoblauch	4 Schalotten, klein	1 EL Sesamöl, dunkel
2 EL Sonnenblumenöl	330 g Mangomark	0,5 l Kokosmilch
125 ml Wasser	2 EL Fischsoße	0,5 TL Chiliflocken
2 EL Soße, süßsauer	250 g Schnellpolenta	Szechuanpfeffer
Sojasoße	Salz	

Roulade:

4 Lammlungenbratenfilets, a 100 g	4 Shiitakepilze, frisch	1 Zehe Knoblauch
4 Frühlingszwiebeln	4 Riesen-Garnelen	1 TL Sesamöl
1 EL Sojasoße	1 EL Apfelbalsam, süß	1 EL Sonnenblumenöl
Butter		

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Mangopolenta:

Das Fruchtfleisch der Mango in Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Ingwer und die Knoblauchzehe fein reiben. Die Schalotten fein würfeln. Sesamöl und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anrösten. Schalotten, Ingwer- und Knoblauchwürfel, Zitronensaft, Mangomark, Kokosmilch, Wasser, Chiliflocken, süßsaure Soße, Szechuanpfeffer, Sojasoße, einen Teil der Mangowürfel und die Fischsoße in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Polenta darunter mischen und gut verrühren. Die restlichen Mangowürfel nun auch dazugeben und warm stellen.

Roulade:

Die Lammfilets jeweils noch einmal quer einschneiden (nicht ganz durchschneiden) und die Teile auseinander klappen. Innen etwas mit dem Messer einschneiden. Die Shiitake in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebel und Riesen-Garnelen ebenso in feine Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die zerkleinerten Garnelen mit der Knoblauchzehe darin anbraten. Sojasoße und Balsamessig zugeben und die Shiitake und Frühlingszwiebel darin eine Minute braten. Den Bratsud aufbewahren. Die Füllung aus der Pfanne nehmen und das Lamm damit zu einem Drittel belegen. Das Lamm zu einer festen Roulade formen und mit einem Kochfaden zubinden. Eine weitere Pfanne heiß machen, Sonnenblumenöl und etwas Butter darin erhitzen und die Rouladen goldbraun braten. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen etwa zehn bis 15 Minuten ruhen lassen. Die Mangopolenta auf vier Tellern anrichten. Die Fäden von der Lamm-Roulade entfernen. Die Roulade in fingerbreite Scheiben quer durchschneiden und auf die Polenta legen. Etwas Bratsud rüber träufeln. Mit je einer Prise geschrotetem Szechuanpfeffer garnieren.

Sohyi Kim am 07. Januar 2011

Königliche Lamm-Schulter mit Spargel

Für 4 Personen

Lamm-Ragout:

800 g Lammschulter, entbeint	1 Karotte	400 g Schalotten
0,25 Gemüsefenchel	1 Stange Staudensellerie	2 Tomaten
1 – 2 EL Öl	1 TL Puderzucker	350 ml Rotwein, kräftig
1 EL Tomatenmark	1 l Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	2 Scheiben Ingwer
2 – 3 Zweige Thymian	20 g Butter, kalt	Cayennepfeffer

Lammrücken:

2 Lammrücken	1 EL Kokosfett	2 EL Butter, braun
1 Stange Zimt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Vanilleschote, klein	Chilisalz	

Spargel:

300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß	1 – 2 TL Puderzucker
70 ml Gemüsebrühe	1 – 2 EL Butter	0,25 Bund Petersilie
Chilipulver	Pfeffer, Salz	

Lamm-Ragout: Das Lammfleisch in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Karotte und die Schalotten schälen. Die Schalotten vierteln und die Karotte in Scheiben schneiden. Den Fenchel und Staudensellerie putzen. Den Sellerie schräg in einen halben Zentimeter dicke Scheiben und den Fenchel in ein bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Tomaten etwa 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Das Lammfleisch in einem Schmortopf in Öl bei mittlerer Hitze portionsweise anbräunen und aus dem Topf nehmen. Den Puderzucker hineinstäuben, hell karamellisieren lassen, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen, das Tomatenmark hineinrühren und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein hinzufügen und nochmals einköcheln lassen. Bis auf die Tomatenwürfel alle Gemüsesorten hineinrühren, die Fleischwürfel hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Einen Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt und zwei Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Nach eineinhalb Stunden den Deckel abnehmen und das Lorbeerblatt einlegen. Zum Schluss die Tomatenwürfel hineinrühren. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Geschälte und halbierte Knoblauchzehen, Ingwer, Thymian und Zitronenschale einlegen, die Gewürze einige Minuten darin ziehen lassen und samt dem Lorbeerblatt anschließend entfernen. Die Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lammrücken: Die Lammrücken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Kokosfett rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in etwa 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen rosa durchziehen lassen. Braune Butter mit Zimtstange, dem Knoblauch, der Ingwerscheibe, der Vanilleschote und Chilisalz in einer Pfanne erwärmen. Die Lammrücken darin wenden.

Spargel: Den Spargel schälen. Den grünen Spargel dabei nur im unteren Drittel schälen und die Spargelstangen in schräge Stücke von circa einen halben Zentimeter Dicke schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker farblos karamellisieren, den Spargel darin kurz anschwitzen, die Brühe dazu geben und in sechs bis acht Minuten bei milder Hitze bissfest garen. Butter und Petersilie dazu geben, mit Salz und Pfeffer oder Chilipulver würzen.

Anrichten: Das Lamm-Ragout auf warmen Tellern anrichten, den Lammrücken schräg in breite Scheiben schneiden, an das Ragout anlegen und mit dem Spargel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 29. April 2011

Lamm-Karree mit Butter-Brösel-Bohnen

Für 4 Personen

Lamm:

2 Lammcarrée, mit Knochen	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
Pfeffer	Salz	

Tomaten:

12 Kirschtomaten, mit Grün	100 ml Olivenöl	50 ml Wermut
Sternanis	Lorbeerblätter, frisch	Korianderkörner
Kubebenpfeffer		

Frühlingsrollenteig:

2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	Kreuzkümmel
Salz		

Bohnen:

250 g Bohnen, breit	250 g Keniabohnen	1 Bund Bohnenkraut
200 g Butter	200 g Panko	Muskatnuss
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lamm:

Das Lammcarrée von allen Seiten würzen, anbraten und zusammen mit Rosmarin und Knoblauch im vorgeheizten Backofen rosa garen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Tomaten:

Die Tomaten unten über Kreuz einschneiden und in Olivenöl zusammen mit Sternanis, Lorbeer, Koriander und Kubebenpfeffer anbraten. Mit Noilly Prat ablöschen und so im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten schmoren. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Frühlingsrollenteig:

Den Frühlingsrollenteig dünn mit Ei einstreichen. Mit Kreuzkümmel aus der Mühle und Salz würzen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend in Stücke brechen.

Bohnen:

Die Bohnen putzen und in ausreichend Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren. Etwas Bohnenkraut aufheben und zum Schluss unter die fertigen Bohnen geben. Unmittelbar vor dem Servieren die Butter in einem flachen Topf bräunen und das Panko darin anrösten. Leicht mit Salz und Muskat würzen und die blanchierten Bohnen mit Bohnenkraut durchschwenken. Das Lamm mit geschmorten Tomaten umlegen und etwas von dem „Schmor-Gewürzöl“ umgießen. Dazu die Bohnen servieren und mit den Frühlingsrollenteigstücken dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 06. Mai 2011

Lamm-Rücken in der Mais-Kruste mit Speck-Bündchen

Für 4 Personen

Lammrücken:

2 Stränge Lammrücken 1 Zehe Knoblauch

Maiskruste:

100 g Cornflakes 50 g Parmesan 60 g Butter, weich

1 Ei

Speckbündchen:

150 g Keniabohnen, frisch Speck, in Scheiben Brühe

Butter Salz

Pesto:

2 Bund Basilikum 70 g Nüsse 50 g Parmesan, frisch

1 Zehe Knoblauch Olivenöl Pfeffer

Chili Salz Zucker

Reis:

100 g Reis, zwei Sorten 0,5 Schote Chili, rot 1 Stange Zitronengras

Paprikapulver

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und rundum anbraten, danach für circa drei Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend circa 20 Minuten bei 70 Grad ruhen lassen, damit sich das Fleisch wieder entspannt und einen gleichmäßigen Garpunkt erhält. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Maiskruste:

Die Butter aufschlagen. Die Cornflakes zermahlen und mit dem geriebenen Parmesan und dem verquirlten Ei unter die Butter rühren. Die Masse als Kruste auf den fertig gegarten Lammrücken geben und kurz unter dem Grill gratinieren.

Speckbündchen:

Die Bohnen putzen und auf eine Länge schneiden. Die Bohnen in reichlich Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Speckscheiben ausbreiten und die Bohnen quer und mittig platzieren. Anschließend zu Bündchen wickeln und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit etwas Butter und Brühe abgelöscht legt sich ein appetitlicher Film um die Bohnen.

Pesto:

Die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Die Nusskerne anrösten und auskühlen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Den Parmesankäse fein reiben. Basilikum, Nüsse, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben. Zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Reis:

Die beiden Reissorten jeweils mit der dreifachen Menge an Wasser körnig garen. Eine Reissorte mit etwas Pesto einfärben und abschmecken. Die andere Sorte mit etwas klein gehacktem Chili, Zitronengras und Paprikapulver abschmecken und färben. Den Lammrücken in Scheiben schneiden und mit den Speckbündchen, dem Pesto und den beiden Reissorten servieren.

Nelson Müller am 21. Januar 2011

Lamm-Rücken mit karamellisierendem Spitzkohl

Für 4 Personen

Lammrücken:

2 Lammrücken, ca. 600 g 1 – 2 TL Öl Pfeffer
Öl

Apfel-Dattel-Spitzkohl:

700 g Spitzkohl 1 Zwiebel, mittelgroß 1 Karotte
1 Sellerie 0,5 Apfel 1 TL Puderzucker
100 ml Weißwein 150 ml Apfelsaft 1 Schote Vanille
20 g Walnüsse 20 g Pistazien 4 Datteln
1 TL Dillspitzen Ingwer Chilisalز
Sahne Kümmel

Ras-el-Hanout-Dip:

200 ml Joghurt, griechisch 1 – 2 TL Ras el Hanout Chilisalز

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Ein Ofengitter auf die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Die beiden Lammrücken quer halbieren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in etwa 40 Minuten darin rosa durchziehen lassen. Anschließend salzen und pfeffern.

Apfel-Dattel-Spitzkohl:

Den Spitzkohl entstrunken, vierteln, in einzelne Blätter teilen und in drei Zentimeter große Rauten schneiden. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Apfel schälen, den Apfel entkernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen breiten Topf stäuben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel und Spitzkohl dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Den Spitzkohl bei milder Hitze in acht bis zehn Minuten weich dünsten. Nach circa fünf Minuten die Apfelwürfel unterziehen. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und einreduzieren lassen. Unter den Spitzkohl ziehen und mit Kümmel, der Vanilleschote, Ingwer und Chilisalز würzen. Die Nüsse sowie die in Streifen geschnittenen Datteln unterrühren und mit den fein gehackten Dillspitzen garnieren.

Ras el Hanout-Dip:

Den Joghurt mit einem Schneebesen oder einer Gabel glatt rühren, das Gewürz dazu geben und mit dem Chilisalز abschmecken.

Anrichten:

Den Ras el Hanout-Dip auf vier Tellern als Spiegel verteilen, je ein Lammrückenstück darauf setzen und das Spitzkohlgemüse daneben geben.

Alfons Schuhbeck am 02. Dezember 2011

Lamm-Rücken mit Schmorschalotten-Vinaigrette und Sellerie

Für 4 Personen

Lammrücken:

600 g Lammrückenstränge	1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Pfeffer
Salz		

Sellerie:

0,5 Knolle Sellerie	0,5 Zitrone, unbehandelt	Olivenöl
---------------------	--------------------------	----------

Cashewkerne:

100 g Cashewkerne	1 Sternanis	1 EL Butter
Pfeffer	Puderzucker	

Vinaigrette:

8 Schalotten	200 g Meersalz	100 ml Rotwein
100 ml Brühe	1 Lorbeerblatt	1 EL Weizenstärke
1 EL Balsamico, alt	Olivenöl	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Die Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen. Das Lamm in einer Pfanne mit aufschäumender Butter, Rosmarinnadeln und Knoblauch kurz vor dem Servieren eine Minute von allen Seiten erneut anbraten, kurz abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Sellerie:

Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Zitronenschale in Olivenöl langsam gar schmoren.

Cashewkerne:

Die Cashewkerne mit den Sternanis und Butter in einem kleinen Topf geben die Nüsse braun rösten. Mit Pfeffer und Puderzucker abschmecken, anschließend gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Schalotten samt Schale auf ein Blech mit Meersalz geben, im vorgeheizten Backofen 30 Minuten schmoren und anschließend das weiche Schalotten-Mittelstück aus der Schale „drücken“. Rotwein mit Brühe und Lorbeerblatt einkochen, anschließend mit etwas Stärke sämig binden, mit Balsamico abschmecken, Olivenöl unterrühren und die Schalotten darin anschwemmen. Den Lammrücken mit der Vinaigrette, dem Sellerie und den Cashewkernern servieren.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2011

Meer

Croustillant vom Taschenkrebs auf Karotten-Kompott

Für 4 Personen

Croustillant:

50 g Zanderfarce	50 g Krustentierfarce	400 g Taschenkrebsfleisch
30 g Fenchel	30 g Staudensellerie	1 Zitrone
1 TL Kerbel, fein gehackt	1 TL Estragon, fein gehackt	1 EL Sahne, geschlagen
2 EL Wermut, reduziert	1 Päckchen Kataifi-Teig	Erdnussöl, wahlweise
Sonnenblumenöl	Zitronenpfeffer	Meersalz

Krustentierjus:

700 g Taschenkrebsschalen	50 g Butter	50 g Fenchel
50 g Staudensellerie	50 g Champignons	50 g Schalotten
1 Tomate	1 TL Tomatenmark	100 ml Wermut
800 g Fischfond, leicht	1 Zweig Estragon	1 Zweig Kerbel
Senfsaatkörner	Pfeffer, weiß	Meersalz
Koriander	Fenchelsamen	Knoblauch

Karottenkompott:

300 g Karotten	2 Schalotten	30 g Butter
20 ml Wermut	100 ml Kalbsfond	0,5 Zitrone
20 g Butterstückchen, eiskalt	0,5 TL Pfeffer, grün	0,5 TL Ingwer
1 TL Estragon, frisch gehackt	Koriander, frisch gemahlen	Zucker

Croustillant: Fenchel und Staudensellerie putzen, in Würfel schneiden und blanchieren. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Zander- und Krustentierfarce in einer Metallschüssel auf Eis glatt rühren. Die grob gewürfelte Krabbenfleischstücke, Gemüse, Gewürze und Kräuter vorsichtig unterheben. Abschmecken und die geschlagene Sahne und den Wermut unterheben. Die Masse gut kühlen, damit sie glänzend und cremig bleibt. Von der gekühlten Masse mit einem Suppenlöffel grobe Nocken abstechen und sofort locker in den Kataifi-Teig einrollen. Die Croustillants kurz bei 175 Grad in Erdnuss- oder Sonnenblumenöl frittieren. Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst bakt das Croustillant zu schnell und die Masse ist innen nicht gar.

Krustentierjus: Die Krustentierschalen etwas zerstoßen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa zehn Minuten vorrösten. Die gerösteten Schalen in einen großen Topf mit etwas frischer Butter geben und langsam anschwitzen. Das fein geschnittene Gemüse dazugeben und bei schwacher Hitze vorsichtig weiter anschwitzen, damit die Krustentierschalen nicht anbrennen. Das Tomatenmark dazugeben und nochmals anschwitzen, bis sich am Topfboden eine Röstschrift abzeichnet. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen, die Gewürze dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Den Jus durch ein feines Sieb geben, dabei die Schalen gründlich ausdrücken. Nochmals aufkochen, abschmecken. Den Fond bei Bedarf noch etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Butter einrühren.

Karottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die Karotten schälen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die fein geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen. Karotten und eine Prise Zucker hinzufügen und alles anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen und etwas grünen Pfeffer hinein geben. Mit Kalbsfond aufgießen, zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten. Wenn die Möhren weich sind, sollte der Fond verdunstet sein. Die weichen Karotten mit einigen kalten Butterstückchen stampfen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit grünem Pfeffer, einem Hauch gemahlenen Koriander, dem frisch geriebenen Ingwer und einigen Tropfen Limonensaft abschmecken. Mit der gehackten Minze und dem Estragon vermengen.

Johannes King am 19. August 2011

Feuriges Vulkan-Risotto mit Riesen-Garnelen

Für 4 Personen

Tomatenrisotto:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 Tomaten
0,5 l Tomatenbrühe, klar	200 ml Geflügelbrühe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	50 ml Weißwein	1 Bund Frühlingslauch
8 Tomatenfilets, getr. in Öl	8 Filets Ofentomaten, halbtrocknet	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 EL Butter	40 g Parmesan
Meersalz	Piment d'espelette	Peperoncini
Zucker		

Riesen-Garnelen:

4 Riesen-Garnelen	Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette		

Tomatenrisotto:

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Tomatenbrühe und die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann das Risotto mit der heißen Tomatenbrühe bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten fünf Minuten im Risotto mitkochen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Streifen schneiden. Estragon und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und mit den Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Piment d'espelette, Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Fein gehackte Peperoncini nach Geschmack dazugeben.

Riesen-Garnelen:

Die Riesen-Garnelen putzen und halbieren. In einer Pfanne, in ein wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze, auf der Schalen- und anbraten, kurz von der anderen Seite Farbe nehmen lassen. Die Riesen-Garnelen wieder umdrehen und in der Pfanne ziehen lassen, bis sie gar sind. Mit Meersalz und Piment d'espelette würzen. Das Risotto anrichten und mit den Riesen-Garnelen garnieren.

Cornelia Poletto am 18. März 2011

Jacobsmuscheln auf Roter Bete

Für 4 Personen

600 g Rote Bete, gekocht	500 ml Rote Bete-Saft	12 Jacobsmuscheln
200 g Butter	1 Schalotte	0,5 Bund Schnittlauch
Portwein	Balsamico	Rotweinessig
Butterwürfel, kalt	Nussbutter	Pfeffer
Zucker, Salz		

Die Hälfte der Roten Bete in Würfel schneiden und mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer in einen Topf geben. Portwein und den Rote-Bete-Saft zugeben und zehn Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Jacobsmuscheln öffnen und putzen. Etwas Balsamico zu der Roten Bete geben und abermals fünf Minuten kochen lassen, dann abpassieren und die Rote Bete in einen Mixer geben. Die Flüssigkeit so lange reduzieren, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat. Nun etwas Rotweinessig hinzugeben und die Hälfte des Sirups zu der Roten Bete geben und mixen. Nun die Butter in Würfel schneiden, ebenfalls zugeben, nochmals abschmecken und durch ein Sieb passieren. Den verbliebenen Sirup aufkochen und mit ein paar kalten Butterwürfel aufmontieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und zugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürfelten Schalotten und Butterwürfel zugeben und nochmals abschmecken. Die restliche Rote Bete in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl langsam vor sich hin schmoren lassen. Die Jacobsmuscheln in einer Pfanne mit Nussbutter, Salz und Pfeffer goldbraun anbraten. Die Rote Bete- Scheiben mit dem Püree, der Soße und den Jacobsmuscheln anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Lea Linster am 18. Februar 2011

Jacobsmuscheln

Für vier Personen

0,5 Limone	0,5 Orange	4 Scheiben Baguette
1 EL Sonnenblumenöl	4 Jacobsmuscheln	50 ml Olivenöl
2 EL Sojasoße	0,5 Bund Koriander	Pfeffer
Salz		

Den Saft der Limone und der Orange auspressen. Das Baguette in dem Sonnenblumenöl knusprig braten. Die Jacobsmuscheln in Scheiben schneiden, mit Limonensaft, Orangensaft, Olivenöl und der Sojasoße vermengen. Koriander hacken und dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Baguettescheiben verteilen.

Steffen Henssler am 07. Januar 2011

Trippa a la Romana mit Kamm-Muscheln und Bottarga

Für 4 Personen

Rahmspinat:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	750 g Blattspinat, frisch
40 g Butter	4 EL Sahne, geschlagen	Pfeffer, weiß
Meersalz	Muskat	

Trippa:

2 Schalotten	4 Tomaten	450 g Kutteln, weiß, frisch gekocht
30 g Butter	40 ml Wermut	60 ml Spumante, trocken
Zitronensaft	Meersalz	Pfeffer, weiß
Piment		

Kammuscheln:

48 Kammuscheln, ausgelöst	Bottarga	Pfeffer
Salz		

Rahmspinat:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Den Blattspinat von den Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Die Butter aufschäumen, die Schalotten darin glasig dünsten, die Knoblauchzehe kurz mitschwenken und wieder herausnehmen. Jetzt die Spinatblätter dazugeben, nur ganz kurz anschwitzen, sofort die Sahne untermischen und leicht würzen. Nur ganz kurz kochen lassen, sonst wässert der Spinat und verliert sehr viel Eigengeschmack.

Trippa:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Tomaten abziehen, entkernen und würfeln. Die Kutteln in ganz feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten dazugeben und anschwitzen. Die Kutteln bei nicht zu starker Hitze mitschwitzen, dann die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Wermut ablöschen und ganz einkochen lassen. Jetzt den Spumante dazugeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Etwas Saft der Zitrone auspressen und mit dazu geben. Mit etwas Meersalz, weißem Pfeffer und einem Hauch Piment abschmecken.

Kammuscheln:

Die Kammuscheln auf Zimmertemperatur bringen und leicht salzen und pfeffern. Erst den Rahmspinat und dann die Kutteln nacheinander auf einen Teller geben, die roh marinierten Kammuscheln dazu geben und mit etwas gehobeltem Bottarga bestreuen.

Johannes King am 20. Mai 2011

Vanille-Graupen mit Garnelen auf Tomaten-Orangen-Sugo

Für 4 Personen

4 Jacobsmuscheln	8 Seawatergarnelen	200 g Kirschtomaten
10 Schalotten	2 Vanilleschote	150 g Parmesan
100 g Perlgraupen, mittel	300 ml Geflügelfond	1 Bund Blattpetersilie
50 ml Weißwein	50 ml Wermut	2 Schoten Chili, rot, klein
2 Orangen, unbehandelt	1 Knolle Knoblauch	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Für die Graupen die Hälfte der Schalottenwürfel ohne Farbe anschwitzen, Vanillemark und -schote kurz mitschwitzen, Graupen hinzugeben, mit etwas Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond weich kochen. Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Saft der Orangen auspressen, die Schale abreiben. Das Tomatensugo mit den restlichen Schalotten, geschnittenen Kirschtomaten, Chili und Orangensaft ansetzen. Kurz vor dem Servieren noch den Abrieb der Orangen zugeben. Die Seawatergarnelen in einer Pfanne in Olivenöl heiß anbraten, mit dem restlichen Weißwein und Wermut ablöschen und bei geschlossenem Deckel mit Knoblauch circa fünf Minuten köcheln lassen. Auf ein Sieb gießen und den Fond mit zum Tomatensugo geben. Vor dem Servieren mit geschnittener Blattpetersilie mischen und um die Graupen verteilen. Mit Tomaten-Orangensugo anrichten. Die Jacobsmuschel würzen und in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und auf die Graupen setzen.

Tipp:

Falls man Garnelen mit Schale kauft, kann man daraus mit noch etwas angedünsteten Zwiebeln, einem Schuss Weißwein und kalter Butter eine Soße zubereiten.

© Spiegel TV infotainment/

Mario Kotaska am 11. Februar 2011

Rind

Asiatische Rinder-Roulade mit Frühlingsrolle und Dip

Für 4 Personen

Roulade:

400 g Rinderfilet	100 g Shiitake	100 g Pak-Choi
100 g Baby-Mais	2 Spitzpaprika, rot	1 Thai-Chili
1 Bd Koriander, klein	20 g Sesamkerne	4 cl Sojasoße, hell
4 cl Austernsoße	1 cl Sesamöl, geröstet	50 g Sojasprossen
2 Limonen, unbehandelt	50 g Panko	Pflanzenöl
Salz	Zucker	

Frühlingsrollen:

200 g Rettich	1 Bd Frühlingszwiebel	1 Thai-Chili
100 g Ingwer	1 Limone, unbehandelt	100 g Sojasprossen
50 g Cashew-Kerne	150 g Panko	2 Eier
1 l Palmöl		

Soße:

1 EL Peta-Zeta	2 EL Essigpulver	20 g getr. Oliven, schwarz
1 Bund Schnittlauch, klein	Sesamöl	Salz
Zucker		

Roulade:

Das Rinderfilet in einen Zentimeter starke Scheiben schneiden und auf die doppelte Größe plattieren. Salzen, zuckern und anschließend in Pflanzenöl einseitig sehr scharf anbraten. Shiitake, Pak-Choi, Babymais, Spitz-Paprika und etwas Thai Chilis in Streifen schneiden, salzen und heiß an sautieren und mit Koriander, Sesamkerne, Soja- und Austersoße, geröstetem Sesamöl etwas Sojasprossen und Limonenabrieb verfeinern. Die Füllung in das angebratene Filet geben und einrollen, vor dem servieren mit etwas gerösteten Panko bestreuen.

Frühlingsrollen:

Rettich blättrig schneiden, die Frühlingszwiebel und Thai Chilis länglich schneiden, Zeste und Saft von der Limone, geriebener Ingwer, Sojasprossen, grob gehackte Cashewkerne mit Panko vermengen. Frühlingsrollen mit Eiweiß bestreichen, die Füllung darauf geben zusammenrollen und in Palmöl goldgelb frittieren.

Soße:

Sesamöl mit Peta-Zeta, Essigpulver, fein geschnittenen schwarzen Oliven und fein geschnittenem Schnittlauch verrühren und anschließend mit Salz und Zucker abschmecken und fertig ist die knackige Soße.

Stefan Marquard am 19. August 2011

Ein Teller für zwei

Für 4 Personen

Rinderfiletwürfel:

2 Würfel Rinderfilet, a 2 cm	1 TL Öl	2 EL Bratensoße, fertig
Pfeffer , schwarz	Salz	

Garnelen:

1 Mango, klein	1 Lauchzwiebel	4 EL Chilisoße, sweet-hot
2 Riesen-Garnelen	1 – 2 EL Olivenöl, mild	0,5 Zehe Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	0,25 Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde
Chilisal, mild		

Hendlbrustwürfel:

1 Artischocke, klein	0,5 Zitrone	2 Eier
1 TL Rotweinessig	1 TL Senf, scharf	100 ml Öl,neutral
2 Würfel Hendlbrust	1 – 2 EL Butter, braun	0,5 Zehe Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	0,25 Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde
3 Kardamomkapseln	Chilisal, mild	Chilipulver, mild
Worcestershiresoße	Salz	

Austern:

2 Austern, groß	2 – 4 Sch Ingwer, eingelegt
-----------------	-----------------------------

Lachs:

1 Pastinake, klein	250 ml Gemüsebrühe	1 EL Butter
1 EL Butter, braun	3 Kardamomkapseln	0,5 TL Zimtsplitter, klein
0,5 TL Vanilleschote	3 Pimentkörner	2 EL Würfel Lachs, gebeizt
2 Zweige Dill	Muskatnuss	Salz

Wachtelei:

2 Wachteleier	1 Handvoll Portulaksalat	0,5 Zitrone
1 EL Olivenöl, mild	Pfeffer, schwarz	Zucker
Salz		

Klare Kardamomessenz:

200 ml Kraftbrühe	5 Kardamomkapseln	1 Splitter Zimtrinde
0,25 Vanilleschote	1 Schote Chili, klein	1 – 2 Scheiben Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	Sherry, halbtrocken	Salz

Rinderfiletwürfel:

Die Rinderfiletwürfel in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze in einigen Minuten rosa braten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Je einen kleinen Löffel Bratensauce in zwei Vertiefungen verteilen und die Rinderfiletwürfel darauf anrichten.

Garnelen auf Mango-Chilisoße:

Die Fruchtfleisch der Mango in sehr kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebel putzen und sehr fein schneiden. Die Mangowürfel und Lauchzwiebeln in die Chilisoße rühren. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen, entdarmen und an der dicken Seite bis zur Hälfte einschneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in einem Teelöffel Olivenöl etwa zwei Minuten sanft braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, in der Nachhitze noch kurz ziehen lassen. Das restliche Olivenöl mit Knoblauch, Ingwer, der ausgekratzten Vanilleschote und Zimt dazu geben und mit Chilisal würzen. Die Mango-Chili-Sauce in zwei Vertiefungen verteilen und die Garnelen darauf anrichten, die Gewürze dabei heraus nehmen.

Hendlbrustwürfel auf Artischockenblättern:

Saft der Zitrone auspressen. Die Artischocke in Salzwasser mit dem Zitronensaft je nach Größe in etwa 20 Minuten weich kochen, bis sich die Blätter abzupfen lassen. Zwei große Blätter

abzupfen und den Rest anderweitig verwenden. Für die Mayonnaise ein Eigelb mit Salz verrühren und eine Minute stehen lassen. Rotweinessig, einige Tropfen Worcestershiresoße, Senf und etwas mildes Chilipulver hinein rühren. In einem dünnen Strahl das Öl hinein rühren, zuerst nur tropfenweise, später etwas zügiger. Mit Salz und Chili nachschmecken. Für das Gelingen der Mayonnaise ist wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Ein Ei hart kochen, schälen, klein hacken und unter die Mayonnaise rühren. Die Hendlbrustwürfel in einer Pfanne in einem Teelöffel brauner Butter rundherum insgesamt etwa zwei Minuten anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig durch ziehen lassen. Die braune Butter mit Knoblauch, Ingwer, Zimt, ausgekratzter Vanilleschote und dem angedrückten Kardamom dazu geben, mit Chilisalz würzen und die Hendlbrustwürfel darin wenden. Etwas Mayonnaise in zwei Vertiefungen geben, je ein Artischockenblatt hinein stecken und einen Hendlbrustwürfel darauf legen.

Austern:

Die Austern mit einem Austernmesser aufbrechen, das Austernfleisch heraus nehmen und in eingelegte Ingwerscheiben wickeln. Etwas Mayonnaise in zwei Vertiefungen geben und die Austern darauf verteilen.

Gebeizter Lachs auf Pastinakenpüree:

Die Pastinaken schälen und klein schneiden. In Brühe weich kochen, abtropfen lassen und mit Butter und brauner Butter zu einem sämigen Püree mixen. Die Vanilleschote klein hacken, die Pimentkörner zerdrücken. Angedrückten Kardamom, Zimt, Vanille und Piment in eine Gewürzmühle füllen und das Püree damit ein wenig würzen. Einen Hauch Muskatnuss hinein reiben und mit Salz abschmecken. Je einen Löffel Pastinakenpüree in zwei Vertiefungen füllen und die Lachswürfel darauf verteilen. Mit Dill garnieren.

Wachtelei auf Portulaksalat:

Die Wachteleier zweieinhalb bis knapp drei Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Etwa einen Teelöffel Saft der Zitrone auspressen. Den Portulaksalat waschen, verlesen und abtropfen lassen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Salat in je zwei Vertiefungen verteilen, die Wachteleier halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Salat legen.

Klare Kardamomessenz:

Die Kraftbrühe erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Kardamomkapseln andrücken und mit Zimt, ausgekratzter Vanilleschote, Chili, Knoblauch und Ingwer einige Minuten in der Brühe ziehen lassen. Mit einigen Tropfen Sherry und einer Prise Salz abschmecken und in vorgewärmte Glas-Mokkatassen füllen.

© Spiegel TV infotainment/

Alfons Schuhbeck am 11. Februar 2011

Geschmorte Ochsen-Backe

Für 4 Personen

Ochsenbacke:

4 Ochsenbacken, à 200 g	2 Karotten	0,25 Knolle Sellerie
2 Zwiebeln, klein	100 g Champignons	1 Tomate, frisch
30 g Tomatenmark	1,5 l Rinderfond	Rotwein
Madeira	Sherry	Sonnenblumenöl
Lorbeerblätter	Pfefferkörner, schwarz	Senfkörner
Pimentkörner	Thymian	Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Dattelgemüse:

100 g Datteln, gefroren	Butter	Kümmel
Birnenessig, alt		

Rote Betegemüse:

20 Stck. Rote-Bete, klein	20 g Butter	50 ml Mineralwasser
Pfeffer	Salz	

Zwiebelsegmente:

6 Zwiebeln, klein	Butter	Thymian
Zucker	Pfeffer	Salz

Selleriepüree:

300 g Knollensellerie	100 ml Milch	50 ml Wasser
0,5 Zitrone	Meersalz, grob	Pfeffer, weiß
Zucker		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Ochsenbacke:

Die Ochsenbacken von allen Seiten in heißem Sonnenblumenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Tomaten putzen, schälen, klein schneiden und ebenfalls bei schwacher Hitze langsam anbraten. Sobald das Gemüse Farbe angenommen hat, das Tomatenmark hinein geben. Jetzt die angebratenen Ochsenbacken wieder dazugeben, mit anschwitzen und mit jeweils einem Schuss Rotwein, Madeira und Sherry ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Rinderfond auffüllen. Die Ochsenbacke in eine feuerfeste Form geben. Zwei Lorbeerblätter, jeweils etwas Pfeffer-, Senf- und Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzufügen und mit dem entstandenen Bratenfond auffüllen. Im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Stunden garen. Die Ochsenbacke aus der Form nehmen. Den Fond leicht anmischen, damit die Soße schön sämig wird. Durch ein Sieb passieren, eventuell noch etwas einkochen lassen und abschmecken.

Dattelgemüse:

Die gefrorenen Datteln abziehen, halbieren, entkernen und in frischer Butter kurz anbraten. Etwas fein gehackten Kümmel und ein paar Spritzer alten Birnen- oder Apfelessig dazugeben.

Rote Betegemüse:

Die Rote Bete säubern, leicht salzen und pfeffern. In einen Vakuumbbeutel geben. Butter und Mineralwasser dazugeben, vakuumieren und im Ofen mit Dampf garen. Danach die Bete im eigenen Saft glacieren und eventuell noch mal etwas nachwürzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Zwiebelsegmente:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in eine beschichtete Pfanne geben. So lange erhitzen, bis die Zwiebelhälften leichte Röststoffe bekommen. Jetzt etwas Butter und Thymian dazugeben, etwas salzen, zuckern und pfeffern. Den Deckel auf die Pfanne geben und für 15 Minuten in den

vorgeheizten Backofen schieben. Danach die Zwiebel in die einzelnen Segmente teilen.

Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zuge-
deckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüs-
sigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren.
Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer, einigen Tropfen frischem Zitronensaft
und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Johannes King am 04. November 2011

Porterhouse-Steak mit Barbecue-Soße und Cesar Salad

Für 4 Personen

Steak:

1 kg Porterhousesteak	1 EL Öl	6 EL Butter, braun
1 Schote Vanille	3 Zehen Knoblauch	6 Scheiben Ingwer, klein
4 Splitter Zimtrinde	1 TL Kardamom, grün	1 Schote Chili, rot, frisch
1 Schote Chili, grün, frisch	Thymian	Rosmarin
Pfeffer, schwarz	Salz, grob	

Barbecue-Soße:

0,5 Orange, unbehandelt	100 ml Ananassaft	100 ml Espresso
300 g Tomatenketchup	1 EL Zucker	1 TL Paprikapulver, geräuchert
10 g Rauchsatz	2 Zehen Knoblauch	1 Msp. Ingwerpulver
Chiliflocken		

Dressing:

1 Ei	2 – 3 EL Zitronensaft	1 TL Senf, scharf
1 – 2 EL Tomatenketchup	1 Zehe Knoblauch	3 Sardellenfilets
1 EL Parmesan	1 Prise Zucker	1 Prise Cayennepfeffer
120 ml Maiskeimöl	50 ml Olivenöl, mild	50 ml Gemüsebrühe
Orangenabrieb	Ingwer	Salz
Worcestershiresoße		

Salat und Fertigstellung:

2 – 3 Romanasalatherzen	4 Tomaten	2 Scheiben Toastbrot
50 g Butter	1 Zehe Knoblauch	4 EL Parmesanspäne

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Steak:

Ein Ofengitter mit Abtropfblech drunter in den Backofen schieben. Das Porterhousesteak in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. In den vorgeheizten Backofen legen und in 50 bis 60 Minuten rosa durch ziehen lassen. Die Vanilleschote in vier Stücke schneiden und auskratzen. Währenddessen in einer Pfanne bei milder Hitze braune Butter erwärmen, die geschälten und halbierten Knoblauchzehen, Ingwerscheiben, Zimtsplitter, Vanillestangen, Kardamom und Chilischoten einlegen und darin ziehen lassen. Das Steak aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gewürzbutter beträufeln.

Barbecue-Soße:

Schale der Orange abreiben. Den Ananassaft und den Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Das Ketchup und den Honig dazugeben und glatt rühren. Die Soße mit Paprikapulver, Rauchsatz, Chiliflocken und Orangenschale würzen und nochmals erwärmen. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Dressing:

Eigelb, Zitronensaft, Senf, Worcestershiresoße, Ketchup, gehackten Knoblauch, etwas geriebener Ingwer, gehackte Sardellenfilets und geriebenen Parmesan mit einer Prise Salz, Zucker und Cayennepfeffer in einen Mixer geben. Den Mixer bei kleiner Drehzahl einschalten und das Maiskeimöl in einem feinen Strahl dazugießen, so dass eine glatte gebundene Soße entsteht. Das Olivenöl nach und nach hinzufügen, zum Schluss die Brühe hineinmischen. Gegebenenfalls mit etwas Orangenabrieb nachschmecken.

Salat und Fertigstellung:

Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Tomaten waschen, entstrunken und achteln. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden, in der Butter mit der ungeschälten Knoblauchzehe gleichmäßig und goldbraun braten, auf einem Sieb abgießen und

auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe dabei entfernen. Den Salat mit Tomaten und Dressing mischen, auf tiefen Tellern anrichten und mit den Croutons und Parmesanspänen bestreuen.

Anrichten:

Das Fleisch vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden und auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Die Barbecue-Soße mit auf den Teller geben und den Ceasars Salad dazu servieren.

Alfons Schuhbeck am 26. August 2011

Rinder-Roulade mit Gemüse und Schinken

Für 4 Personen

Rouladen:

4 Scheiben Rouladen, a 160 g	150 g Kalbsbrät	1 TL Senf, scharf
2 EL Sahne	2 Karotten	170 g Knollensellerie
1 Gewürzgurke	1 Scheibe Schinken, gekocht	1 EL Öl
1 Zwiebel	1 TL Puderzucker	1 – 2 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein	0,5 l Geflügelfond	5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner	1 – 2 Lorbeerblätter	1 Schote Chili, rot
0,5 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	1 – 2 EL Speisestärke
Pfeffer	Chilipulver	Salz

Püree:

2 EL Senfkörner, gelb	1 kg Kartoffeln, mehlig	0,5 TL Kümmelsamen
250 ml Milch	1 EL Butter	2 EL Butter, braun
Muskatnuss	Salz	

Rouladen: Das Fleisch auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Kalbsbrät mit Senf und Sahne verrühren und mit einer Prise Chilipulver würzen. Das Brät auf die Rouladen streichen. Die Karotten und den Sellerie putzen und schälen. Eine Karotte und 50 Gramm Sellerie mit der Gurke und dem Schinken in Stifte schneiden und quer auf den Fleischscheiben verteilen. Die Längsseiten der Rouladen etwas einschlagen und das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen. Mit Rouladennadeln oder kleinen Holzspießen feststecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten. Die Zwiebel schälen und mit der restlichen Karotte und dem übrigen Sellerie in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen Topf stäuben und hell karamellisieren. Das Gemüse hinzufügen und ohne Fett darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und vier bis fünf Minuten sämig einköcheln lassen, dann zwei Drittel Fond angießen. Den Bratensatz der Rouladen mit dem restlichen Fond ablöschen und dazugießen. Die Rouladen in den Topf geben und zugedeckt zwei bis zweieinhalb Stunden schmoren. Nach 40 Minuten Garzeit die Wacholderbeeren und Pimentkörner sowie die Lorbeerblätter, zerkleinerte Chili-Schote, den geschälten Knoblauch und den Ingwer hinzufügen. Die Rouladen herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb streichen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren. Unter die Soße rühren und einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen in der Soße nochmals erhitzen.

Püree: Die Senfkörner in Salzwasser in 20 Minuten weich kochen, in ein Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abspülen. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Die Butter und die braune Butter untermischen. Die Senfkörner hineinrühren und das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

Anrichten: Die Rouladennadeln entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße und dem Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp: Wenn Sie kein Kalbsbrät bekommen, können Sie die Rouladen stattdessen auch dünn mit scharfem Senf bestreichen.

Alfons Schuhbeck am 10. Juni 2011

Wagyu-Filet mit Champignons

Für 4 Personen

3 Zehen Knoblauch	200 g Schalotten	600 g Champignons, braun
2 Schoten Chili	400 g Wagyu-Filet	100 ml Olivenöl
2 Limetten	1 TL Zucker	1 – 2 EL Sojasoße
2 EL Nussbutter	Koriander, frisch	Frühlingslauch
Chili	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Zwei Zehen Knoblauch und die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben, die Chilischoten in Ringe schneiden. Das Rinderfilet mit Salz würzen und in einer großen Pfanne in 20 Milliliter Olivenöl von allen Seiten circa zwei Minuten anbraten. Es soll innen noch blutig sein. Im vorgeheizten Backofen kurz ziehen lassen. Im Bratfett weitere 20 Milliliter Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin anbraten. Die Champignons zugeben und alles circa fünf Minuten braten. Knoblauch und Chili zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und weitere zehn Minuten schmoren. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Koriander und Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Den Saft der Limetten auspressen und mit Zucker, Sojasoße, Nussbutter, Chili, Knoblauch, Koriander, Frühlingslauch und dem restlichen Olivenöl zu einer Marinade verrühren, würzen. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Pilzmischung darauf verteilen, mit der Marinade beträufeln und servieren.

Tim Mälzer am 16. September 2011

Zwiebel-Rostbraten mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Zwiebelrostbraten:

1 kg Rinderrücken	2 EL Öl	750 ml Geflügelbrühe
3 Zwiebeln	4 EL Butter	1 TL Puderzucker
1 – 2 TL Tomatenmark	150 ml Rotwein	1 Prise Majoran, getrocknet
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	20 g Butter, kalt
Öl für die Folie	Pfeffer	Salz

Selleriepüree und Vanille-Apfel:

350 g Knollensellerie	1 Apfel	100 ml Sahne, wahlweise Milch
50 g Butter, braun	1 Apfel	0,5 Schote Vanille
0,5 Orange, unbehandelt	Salz, wahlweise Chilisal	Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss		

Zwiebelrostbraten:

Die Fleischscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Bratfett abgießen und den Bratensatz mit der Brühe ablöschen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Schmorpfanne mit der Butter und dem Puderzucker bei mittlerer Hitze hell bräunen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein einköcheln lassen. Den Bratenfond in die Schmorpfanne gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch hineinlegen und knapp unter dem Siedepunkt etwa eine Stunde weich schmoren. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Nach 50 Minuten eine Prise Majoran hinzufügen. Vor dem Servieren Knoblauch- und Ingwerscheiben einlegen und die Butter in der Soße zerlassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree und Vanille-Apfel:

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne erhitzen, die Selleriestücke hinein geben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie mit einem Blitzhacker pürieren, dabei soviel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die braune Butter hinein rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Orangenabrieb abschmecken. Den Apfel waschen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Apfelspalten in etwas brauner Butter von beiden Seiten anbraten. Die Vanille zugeben und kurz mitziehen lassen. Die Apfelspalten auf dem Püree anrichten.

Alfons Schuhbeck am 25. November 2011

Salat

Artischocken-Salat, Tomaten-Vinaigrette, Focaccia

Für 4 Personen

Artischockensalat:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Artischocken, klein	1 Artischocke, groß
2 Schalotten	4 cl Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Thymian	10 Oliven, schwarz	Pfeffer
Salz		

Vinaigrette:

4 Strauchtomaten	8 cl Olivenöl
------------------	---------------

Focaccia:

200 g Focaccia	1 EL Butter
----------------	-------------

Anrichten:

1 Romanasalatherz, klein	4 cl Aceto Balsamico	Olivenöl
--------------------------	----------------------	----------

Artischockensalat:

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Artischocken putzen und vierteln, die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, beides mit Olivenöl, Knoblauchzehe, Thymian und Zitronenschale in der Pfanne braten. Die Oliven entkernen, mit den Artischocken in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Von den Tomaten die Haut abziehen, vierteln, entkernen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten schmoren.

Focaccia:

Das Focaccia in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne anbraten

Anrichten:

Den Romanasalat wie gewohnt putzen. Das Focaccia und die Salatblätter auf die Teller legen, Artischockensalat und Tomaten darauf verteilen, mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2011

Artischocken-Salat

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	4 Artischocken, klein	1 Artischocke, groß
2 Schalotten	4 cl Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
0,25 Bund Thymian	10 Oliven, schwarz	Pfeffer
Salz		

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Artischocken putzen und vierteln, die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, beides mit Olivenöl, Knoblauchzehe, Thymian und Zitronenschale in der Pfanne braten. Die Oliven entkernen, mit den Artischocken in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Alexander Herrmann am 08. Juli 2011

Avocado-Orangen-Spargel-Salat mit Hummer-Mayonnaise

Für 4 Personen

Soße:

3 TL Senf	6 Eier, sehr frisch	425 ml Traubenkernöl
6 Tomaten	10 Stängel Estragon	9 EL Hummerfond
Pfeffer	Salz	

Salat:

4 Orangen, unbehandelt	2 TL Honig	1 EL Dijon-Senf
100 ml Melforessig	50 ml Cherryessig	250 ml Traubenkernöl
1 kg Spargel	2 Avocados, nicht zu reif	Blätter, grün
Tabasco	Piment-d'Espelette	Schnittlauch
Pfeffer	Salz	

Soße:

Senf und Eigelb miteinander verrühren. Das Öl ganz langsam, unter ständigem Rühren in feinem Strahl hinzu gießen. Die Tomaten überbrühen, abziehen und halbieren. Die Kerne hinaus nehmen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Die Estragonblättchen in Streifen schneiden und mit den Tomaten zu der Mayonnaise geben. Nun noch so viel Hummerfond hinzugeben, bis die richtige Konsistenz entsteht.

Salat:

Alle vier Orangen auspressen und von zweien die Schale klein reiben, dann zwei Teelöffel Honig hinzugeben und zur Hälfte einkochen, etwas abkühlen lassen. Den Senf und beide Essigsorten hinzufügen und langsam das Traubenkernöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Piment d'Espelette abschmecken und einmal mit dem Stabmixer durchgehen. Spargel schälen, schräg in kleine Scheiben schneiden und etwas salzen. Den Spargel zwei bis drei Stunden wässern, mit der Vinaigrette marinieren und etwas Schnittlauch drüber streuen. Anschließend die Avocado in kleine Spalten schneiden und mit den grünen Blättern unter den Spargelsalat heben.

Lea Linster am 09. September 2011

Avocado-Tomaten-Salat

Für 4 Personen

6 Tomaten, vollreif	1 Avocado	1 Zehe Knoblauch
0,25 Schote Vanille	0,25 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Zimt	Ingwer
Chiliflocken	Zucker	Salz

Von den Tomaten den Strunk entfernen, die Oberfläche über Kreuz einritzen, die Tomaten 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel auf ein Backblech legen und 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie warm sind. Die Avocado schälen, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Tomaten und Avocado mit Knoblauch, Ingwer, einer Prise Chili, einer Prise Zucker, Basilikumblättern, Olivenöl, Zitronenabrieb und Salz marinieren. Mit Zimtabrieb abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 15. Juli 2011

Fruchtig-herzhafter Sommer-Salat

Für 4 Personen

Dressing:

1 Zitrone	1 – 2 TL Honig	6 EL Olivenöl, fein
Pfeffer, schwarz	Salz	

Salat:

300 g Blattsalate	1 Chiccorée	3 Stangen Frühlingslauch
3 Stiele Minze	250 g Büffelmozzarella	2 Apfelsinen
200 g Kirschtomaten, gelb und rot	Pfeffer schwarz	Salz

Anrichten:

1 Ei	50 g Mehl	2 – 3 EL Weißwein
4 Zucchini Blüten	0,5 l Öl	12 Scheiben Schinken, roh
Chili	Salz	

Dressing:

Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl unterrühren.

Salat:

Die Blattsalate putzen, grob zupfen, abbrausen und trocken schleudern. Den Chiccorée abbrausen, die Enden abschneiden, halbieren und den bitteren Strunk entfernen, ebenfalls in mundgerechte Stücke zupfen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die Minze von den Stielen entfernen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Apfelsinen filetieren. Den gemischten Salat, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Minzblätter auf Tellern oder einer Anrichteplatte verteilen. Die Mozzarellascheiben mit den Apfelsinen schön dekorativ darauf legen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Alles großzügig mit dem Zitronen- Olivenöldressing beträufeln.

Anrichten:

Aus Ei, Mehl, Weißwein und einer Prise Salz und Chili einen Teig anrühren. Die Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und den Stempel herausbrechen. Die Blüten in den Teig tauchen und in heißem Öl kurz ausbacken. Die frittierten Zucchini Blüten und den Schinken als Garnitur verwenden.

Horst Lichter am 15. Juli 2011

Herbstlicher Gemüse-Salat mit Gewürz-Hähnchen

Für 4 Personen

Gemüsesalat:

2 Karotten, klein	1 Pastinake	1 Stange Staudensellerie
100 g Bohnen	120 g Steinpilze, fest	120 g Kirschtomaten
1 – 2 TL Puderzucker	80 ml Geflügelbrühe	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Öl	0,25 Bund Petersilie
Chilialisz, mild	Kümmel, gemahlen	Pfeffer, schwarz
Zucker	Salz	

Gewürzhähnchen:

4 Hähnchenbrüste	2 EL Olivenöl	0,25 TL Paprika, gemahlen
2 Scheiben Ingwer	2 EL Butter	Kreuzkümmel
Koriander	Kurkuma	Kardamom
Zimt, gemahlen	Chilialisz	

Gemüsesalat:

Die Karotten und die Pastinake schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Selleriestange waschen und schräg in Scheiben schneiden. Von den Bohnen die Enden entfernen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Steinpilze mit einem feinen Pinsel trocken säubern und in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Einen Streifen Schale aus der Zitrone ausschneiden. Den Puderzucker in einen breiten Topf sieben und bei mittlerer Temperatur klar schmelzen lassen. Karotten, Spargel und Sellerie hineinrühren und einige Minuten sanft anschwitzen. Mit Geflügelbrühe aufgießen, eine halbierte Knoblauchzehe und Zitronenschale einlegen, bei geschlossenem Deckel circa acht Minuten knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen, Knoblauch und Zitronenschale herausnehmen und vom Herd ziehen. Die Bohnen in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben und zwei Esslöffel Saft auspressen. Die Pilze in einer Pfanne in einem Teelöffel Öl bei mittlerer Hitze ein bis Minuten anbraten, mit Chilialisz, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und frisch geschnittener Petersilie würzen und mit den Kirschtomaten und den Bohnen zum Gemüse geben. Zitronensaft dazugeben und mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen

Gewürzhähnchen:

Ein Gitter mit untergelegtem Abtropfblech auf die unterste Schiene des vorgeheizten Backofens schieben. Die Hähnchenbrüste in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten kurz anbraten, auf den Ofenrost legen und je nach Dicke in 25 bis 30 Minuten saftig durchziehen lassen, anschließend Paprikapulver, Ingwer und jeweils eine Messerspitze Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Kardamom und Zimt in einer Pfanne mit der Butter schmelzen lassen. Die Hühnerbrüste darin wenden, mit Chilialisz würzen und schräg in dicke Tranchen schneiden. Den Salat auf warmen Tellern anrichten und die Hähnchenbrüste darauf legen.

Alfons Schuhbeck am 30. September 2011

Kartoffel-Salat mit Ochsenherz-Tomaten und Ziegenkäse

Für 4 Personen

3 Süßkartoffeln, orange	2 EL Erdnussöl	1 Limette
2 Avocado, reif	2 Rollen Ziegenkäse	2 Ochsenherztomaten
6 Scheiben Parma-Schinken	0,5 Thaichili	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Minze	Olivenöl	Meersalz
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in einen Zentimeter Scheiben schneiden. Für zehn bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft einer halben Limette auspressen. Die Avocados in Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen leicht erwärmen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Den Schinken schräg halbieren und für fünf bis sieben Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der anderen Limettenhälfte mit Olivenöl, Puderzucker, Chili, gehacktem Koriander, Minze und Salz anrühren. Ein Türmchen aus Kartoffelscheiben, Tomate, Avocado und Ziegenkäse bauen. Mit Dressing beträufeln. Parma-Schinken-Segel daneben stellen.

Andreas C. Studer am 24. Juni 2011

Marinierter Spargel

Für 4 Personen

1 Zitrone	1 Orange	500 g Spargel, weiß
2 Schalotten	1 EL Senf	1 Ei
2 EL Balsamico, weiß	80 ml Öl	1 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Zucker	Salz

Den Saft der Zitrone und Orange auspressen. Die Spargelstangen schälen und circa einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Im Anschluss die Spargelstangen in Zitronen- und Orangenwasser circa sieben bis acht Minuten blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit Senf, Spargelfond, Eiweiß und Essig mixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und dann die noch heißen Spargelstangen hinein geben und für einige Zeit (am besten über Nacht) darin ziehen lassen. Den Schnittlauch kurz blanchieren und jeweils drei Spargelstangen damit zu einem Bund zusammenzubinden.

Nelson Müller am 13. Mai 2011

Salat Hubertus mit Reh, Wachtel und Hase

Für 4 Personen

Dressing:

1 Ei	100 ml Pflanzenöl	1 EL Senf
3 EL Himbeeressig	20 ml Walnussöl	30 ml Geflügelbrühe
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Salat:

1 Birne	3 EL Zucker, braun	100 ml Weißwein
500 ml Birnensaft	100 g Wildkräutersalat	0,5 Kopf Lolo Rosso
0,5 Kopf Lolo Bianco	0,5 Kopf Friese-Salat	500 g Ackersalat
0,5 Kopf Radicchio	5 Steinchampignons	200 g Räuchermehl
4 Wachtelbrüste	1 Rehfilet	0,5 Hasenrücken
500 g Kürbiskerne	8 Wacholderbeeren	4 Wachteleier
Brühe	Balsamico, weiß	Honig
Traubenkernöl	Salz	Pfeffer

Dressing:

Das Ei aufschlagen und langsam das Öl eingießen, so dass es schön cremig wird. Anschließend Senf, Himbeeressig, Walnussöl, Geflügelbrühe und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen.

Salat:

Die Birnen zurechtschneiden. Einen Esslöffel braunen Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein und Birnensaft ablöschen. Die Birnen in dem Sud kochen lassen. Wildkräutersalat, Lolo Rosso, Lolo Bianco, Friese-Salat, Ackersalat und Radicchio zupfen und alles zusammen kurz waschen. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit etwas Brühe, weißem Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer und Traubenkernöl marinieren. Das Räuchermehl kurz erhitzen und in einen verschließbaren Räuchertopf geben. Die Wachtelbrüste in dem Topf circa 20 bis 30 Minuten kalt räuchern. Anschließend von der Hautseite anbraten und in dem vorgeheizten Backofen ziehen lassen. Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und im Backofen ziehen lassen. Den Hasenrücken ebenso anbraten und ziehen lassen. Die Kürbiskerne in dem restlichen Zucker karamellisieren und erkalten lassen. Anschließend mit ein paar Wacholderbeeren zerkleinern und die Hasenfilets darin wälzen. Die Champignonscheiben fächerartig auf einen Teller geben, den Salat darauf anrichten und mit dem Fleisch und den Birnen servieren. Die Wachteleier pochieren und noch warm auf den Salat geben. Mit dem Dressing marinieren.

Nelson Müller am 14. Januar 2011

Schwarzwurzel-Salat mit Mohn und Reh-Filet

Für 4 Personen

Schwarzwurzelsalat:	2 Schwarzwurzeln	2 Handvoll Rosenkohlblätter
0,5 Orange, unbehandelt	80 ml Gemüsebrühe	1 TL Senf, scharf
1 – 2 EL Rotweinessig	4 EL Öl	1 – 2 TL Mohn
Pfeffer	Chilipulver, mild	Zucker, Salz
Wacholderpimentjoghurt:	6 EL Sahne	1 TL Wacholderbeeren
0,5 TL Pimentkörner	200 g Naturjoghurt	0,5 Zitrone, unbehandelt
Rehsoße:	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
125 ml Rotwein	3 EL Portwein, rot	400 ml Wildfond
1 – 2 TL Speisestärke	1 EL Balsamico, alt	1 Splitter Zimtrinde
1 Scheibe Ingwer	1 EL Butter, kalt	Wildgewürz, Salz
Rehfilet:	1 TL Pfefferkörner, schwarz	1 TL Pimentkörner
1 TL Korianderkörner	0,5 Orange, unbehandelt	8 Rehfilets, küchenfertig
1 TL Öl	3 EL Butter, braun	5 Wacholderbeeren, angedrückt
2 Scheiben Ingwer	Chilisalz, mild	

Schwarzwurzelsalat: Die Schwarzwurzeln gründlich reinigen und schälen. Die geschälten Schwarzwurzeln schräg in Scheiben schneiden. In Salzwasser zwei bis drei Minuten bissfest blanchieren und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Rosenkohlblätter in Salzwasser ein bis zwei Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Brühe mit Senf, Orangenabrieb, Essig und Öl mixen und mit Salz, Pfeffer und jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Den Mohn anquetschen. Die Schwarzwurzeln und die Rosenkohlblätter in der Marinade wenden.

Wacholderpimentjoghurt: Die Wacholderbeeren kurz ohne Fett in einer Pfanne erhitzen und dann ausdrücken. Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Sahne mit den angedrückten Wacholderbeeren und Piment auf die Hälfte einköcheln lassen und durch ein Sieb gießen. Mit dem Joghurt verrühren und mit Salz, einer Prise Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Rehsoße: Den Puderzucker hell karamellisieren und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er sämig bindet. Mit dem Wildgewürz und Salz würzen und mit etwas Balsamico abschmecken. Die Zimtrinde und die Ingwerscheibe dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und die Soße durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hinein rühren. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehfilet: In die untere Einschubleiste des Backofens ein Abtropfblech und darüber ein Ofengitter schieben. Pfeffer, Piment und Koriander in eine Gewürzmühle füllen. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Die Rehfilets in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, auf das Gitter in den Ofen legen und in zehn Minuten rosa durchziehen lassen. In einer anderen Pfanne bei milder Temperatur die braune Butter mit den Wacholderbeeren, Ingwer und Orangenschale erwärmen und mit den Gewürzen aus der Mühle und dem Chilisalz würzen. Den Schwarzwurzelsalat in die Mitte eines warmen Tellers setzen. Die Rehsoße außen herum ziehen und mit der Joghurtsoße einen Streifen hinein ziehen. Mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes Kreise durch beide Soßen ziehen, so dass ein hübsches Muster entsteht. Die Rehfilets schräg in Stücke schneiden und an den Schwarzwurzelsalat anlegen, mit dem Mohn bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 15. April 2011

Spargel-Rucola-Salat an Birne und Flusskrebse anno 1911

Für 4 Personen

Salat:

300 g Spargel, grün	150 g Rucola	300 g Flusskrebse, gegart
Zucker	Salz	

Dressing:

1 Birne	1 EL Walnüsse	4 EL Spargelsud
Olivenöl	Balsamico	Salz
Pfeffer	Zucker	

Anrichten:

50 g Pecorino	20 g Schokolade, zartbitter
---------------	-----------------------------

Salat:

Den Spargel schälen und in etwas gezuckertem und gesalzenem Wasser blanchieren. Den Spargel in Stifte schneiden, dabei die Köpfe ganz lassen. Den Spargelsud für das Dressing aufbewahren. Den Rucola putzen. Die Flusskrebse auslösen und mit den Spargelstiften und dem Rucola vermengen.

Dressing:

Die Birne schälen und sehr fein schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Spargelsud, etwas Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker und die Birnen- und Walnusswürfelchen dazu geben.

Anrichten:

Das Dressing über den Salat geben und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Die Schokolade ebenfalls fein reiben und den Tellerrand damit garnieren.

Horst Lichter am 01. Juli 2011

Schwein

Gefülltes Schweine-Filet Drecksau

Für 4 Personen

Schweinefilet:

1 Schweinefilet	1 Brötchen, vom Vortag	20 g Cranberries
20 g Pistazien	Calvados	Brühe
Pfeffer	Salz	Öl

Chips:

2 Kartoffeln, groß	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

Bohngemüse:

2 Stangen Staudensellerie	100 g Bohnen, weiß	0,5 Bund Petersilie
Tomaten, getrocknet	Butter	Pfeffer
Salz		

Püree:

300 g Kartoffeln	70 g Sahne	20 g Butter
Kräutermix	Pfeffer	Muskat
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig ein Loch in das Schweinefilet bohren. Das Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Die Cranberries und geputzten Pistazien mit in die Pfanne geben. Das Ganz mit einem Schuss Calvados ablöschen. Nach Wunsch noch etwas Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend das Schweinefilet damit füllen. Das Filet für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend etwas ruhen lassen.

Chips:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett frittieren und salzen.

Bohngemüse:

Den Staudensellerie putzen, die Fäden abziehen und in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit dem Staudensellerie kurz in etwas Butter anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und mit den Bohnen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse geben und mit Butter und 50 Gramm Sahne vermengen. Mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter putzen, klein schneiden und kurz blanchieren. Die restliche Sahne hinzufügen, mit dem Mixer pürieren und zu dem Kartoffelpüree geben.

Nelson Müller am 01. Juli 2011

Schweine-Koteletts mit Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

Schweinekoteletts:

4 Schweinekoteletts, a ca. 300 g	1 – 2 EL Dijonsenf, grob	2 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Thymian
Pfeffer	Meersalz	

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln, fest	3 Zweige Thymian	100 g Pancetta
2 Zehen Knoblauch	2 Äpfel, säuerlich, mürbe	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	Schnittlauch	Meersalz

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 140 Grad vorheizen.

Schweinekoteletts:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Die Koteletts leicht salzen und auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Koteletts darin auf jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. In die ofenfeste Form legen, mit etwas Pfeffer würzen. Den Knoblauch, den Rosmarin und den Thymian darum herum verteilen. Die Koteletts 15 bis 20 Minuten im Backofen gar ziehen lassen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdämpfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abstreifen. In einer anderen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin einige Minuten anbraten, herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel und den Thymian zugeben und kurz mit anbraten. Den Weißwein oder Cidre dazugießen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Pancetta wieder zugeben und die Stampfkartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl zufügen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 04. Februar 2011

Soßen

Austern-Soße

Für 4 Personen

100 g Schalotten	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
200 ml Fischfond	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
1 Zitrone	2 g Piment-d'Espelette	8 Austern, Sylter Royal
1 Bund Estragon Kerbel	Fischkarkassen	Butter

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Mit Rotbarbenkarkassen in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Mit Fischfond auffüllen und ebenfalls einköcheln lassen. Sahne und Crème-fraîche hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Piment d'espelette in die Soße geben. Mixen und warm halten. Die geöffneten Austern und den gezupften Estragon in die Soße mixen und passieren. Die Soße darf jetzt nicht mehr aufkochen!

Mario Kotaska am 13. Mai 2011

Barbecue-Soße

Für 4 Personen

0,5 Orange, unbehandelt	100 ml Ananassaft	100 ml Espresso
300 g Tomatenketchup	1 EL Zucker	1 TL Paprikapulver, geräuchert
10 g Rauchsalz Chiliflocken	2 Zehen Knoblauch	1 Msp. Ingwerpulver

Schale der Orange abreiben. Den Ananassaft und den Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Das Ketchup und den Honig dazugeben und glatt rühren. Die Soße mit Paprikapulver, Rauchsalz, Chiliflocken und Orangenschale würzen und nochmals erwärmen. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Alfons Schuhbeck am 26. August 2011

Crème-Soße

Für 4 Personen

60 g Schalotten	60 g Staudensellerie	60 g Champignons
40 g Butter	50 ml Wermut	400 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Sahne, geschlagen
Meersalz	Pfeffer, weiß	frischer weißer Pfeffer

Das Gemüse fein schneiden und in der frischen Butter kräftig anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, danach mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend mit Sahne aufgießen. Nochmals circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen, so dass das Gemüse vollständig püriert ist. Das Püree nochmals durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und die Soße nochmals kurz aufmixen.

Johannes King am 02. Dezember 2011

Holländische Soße

Für 4 Personen

0,5 Zitrone	250 ml Weißwein	1 EL Weinessig
5 Pfefferkörner, schwarz	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
3 Eier, frisch	300 g Butter	Cayennepfeffer
Senfkörner	Salz	

Den Saft der Zitrone auspressen. Wein und Weinessig mit Zitronensaft, zerdrückten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Senfkörnern und einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen (auf circa fünf Esslöffel reduzieren) lassen. In einem Topf die Eigelbe mit der Weinreduktion und etwas Salz schaumig schlagen. Den Topf in das heiße Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen, eine dickcremige Masse schlagen. Die lauwarmer, flüssige Butter nach und nach darunter schlagen, bis eine stabile Bindung zustande kommt, dann die restliche Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Die fertige Soße mit Cayennepfeffer und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Stefan Marquard am 24. Juni 2011

Karotten-Koriander-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	2 Karotten	100 g Kirschtomaten
1 EL Butter	125 ml Gemüsebrühe	1 Kaffir-Limettenblatt, klein
0,5 Stange Zitronengras	0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Ingwer, klein	100 g Crème-double	Koriander, gemahlen
Chilipulver, mild	Pernod	Salz

Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Schalotten und Karotten in einem Topf in der Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Tomaten dazu geben, noch kurz mitschwitzen, die Brühe angießen, das Limettenblatt und halbierte Zitronengras zugeben und zugedeckt in 15 Minuten weich dünsten. Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Knoblauchzehe und ein kleines Stück Ingwer fein reiben. Crème double, Orangenabrieb, gemahlene Koriander und jeweils einen halben Teelöffel geriebenen Knoblauch und Ingwer hinzufügen und zu einer sämigen Soße pürieren. Mit Salz, Chili und einem Spritzer Pernod abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 08. Juli 2011

Kräuter-Senf-Soße

Für 4 Personen

30 g Schalotten	2 dl Sahne	15 g Schnittlauch
10 g Kerbel	10 g Dill	30 g Butter
1 dl Weißwein	1,5 dl Fischfond	20 g Honig
10 g Apfelessig	40 g Senfkörner, grob	20 g Senf, scharf
20 g Senf, normal		

Die Schalotten pellen und würfeln. Ein Drittel der Sahne aufschlagen. Schnittlauch, Kerbel und Dill waschen, abtropfen, jeweils vier Bouquets für die Garnitur zupfen und den restlichen Teil jeweils fein schneiden. Die Schalotten-Würfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Dann die Sahne, Honig und Apfelessig zugeben, alles aufkochen, mixen und passieren. Kurz vor dem Servieren den Senf und die Kräuter zugeben, alles ganz kurz erhitzen und aufschlagen. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit die Soße leicht marmoriert ist.

Heinz Wehmann am 01. April 2011

Lamm-Soße

Für 4 Personen

1 TL Puderzucker	3 EL Portwein, rot	125 ml Rotwein
400 ml Lammfond	1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Scheibe Ingwer	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter, kalt	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Mit Lammfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er leicht sämig bindet. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Zitronenschale einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hineinrühren.

Tipp:

Die Soße kann nach Geschmack auch noch mit Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel Zimt, Nelken, Piment, Muskatnuss und Vanille gewürzt werden.

Alfons Schuhbeck am 18. März 2011

Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

50 g Pfefferkörner, schwarz	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Kalbsfond	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelsstärke
Butterschmalz	Zucker	Salz

Die Pfefferkörner in heißem Butterschmalz so lange anbraten, bis die Körner pitschen. Die Schalotte in grobe Stücke schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian zu den Pfefferkörnern geben, kurz mit braten und mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig, etwas Salz und eine Prise Zucker dazu geben und um die Hälfte reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelsstärke abbinden.

Sybille Schönberger am 17. Juni 2011

Sauce a la Porquerolaise

Für 4 Personen

0,5 Orange	0,5 Zitrone	150 ml Olivenöl
30 g Karotten	30 g Lauch	30 g Fenchel
30 g Schalotten	30 g Staudensellerie	60 g Tomatenfilets
1 Zehe Knoblauch	10 ml Wermut	10 ml Orangensaft, frisch
400 ml Fischfond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Lorbeerblatt	1 TL Blattpetersilie	1 TL Minze
1 TL Estragon	3 EL Tomatenwürfel	Safran
Meersalz, grob	Pfeffer, schwarz	Chili

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten, Lauch, Fenchel, Schalotten, Sellerie, Tomaten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wermut ablöschen, den Orangensaft dazugeben und mit Fischfond aufgießen. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale sowie etwas Safran dazugeben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich, aber nicht verkocht ist. Kräuterzweige, Lorbeerblatt und die Zitruschalen entfernen. Mit einem Mixstab anmixen, so dass die Sauce eine leichte Bindung erhält, ein Teil des Gemüses aber noch erkennbar ist. Mit Meersalz, grobem schwarzem Pfeffer und ganz wenig Chili abschmecken. Direkt vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter und die Tomatenwürfel dazugeben.

Johannes King am 09. September 2011

Schokoladen-Soße

Für 4 Personen

200 g Kuvertüre, dunkel	200 g Sahne	Ingwer, gemahlen
Kardamomsamen, gemahlen		

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen. Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Schokoladensoße verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 09. September 2011

Speck-Soße

Für 4 Personen

4 Sch. Speck, mager	100 ml Sahne	Öl
Schnittlauch	Buttercroutons	Pfeffer
Salz		

Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Fett abgießen, ein Schluck Wasser und die Sahne dazu geben. Nach Geschmack würzen. Mit reichlich Schnittlauch und Buttercroûtons garnieren.

Lea Linster am 06. Mai 2011

Trüffel-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	20 g Butter	25 g Périgordtrüffel
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	50 ml Sahne, flüssig
2 EL Sahne, geschlagen	Salz	

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfeltem Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 28. Januar 2011

Suppen

Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Karotte	1 kg Kalbsbrust
0,5 Stange Lauch	50 g Knollensellerie	1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner, schwarz	100 g Rindermark	100 g Weißbrot, entrindet
5 Eier	2 TL Mehl	0,25 Bund Petersilie
150 g Bandnudeln, kurz	Brühe	Pfeffer
Muskat	Salz	Eiswürfel
Wasser		

Die Zwiebeln, putzen und in der Schale quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine mit Alufolie ausgelegte Pfanne geben und anrösten. Mit der Karotte genauso verfahren. Die Kalbsbrust in grobe Stücke schneiden, salzen und im Schnellkochtopf mit zwei Liter kaltem Wasser ansetzen. Einmal aufkochen und dabei abschäumen. Das angeröstete Gemüse, Lauch, Knollensellerie sowie Lorbeer, Salz und Pfefferkörner zugeben. Den Deckel fest verschließen und schnell erhitzen. Sobald Dampf aus dem Topf entweicht, Temperatur drosseln und 30 Minuten kochen. Vorsichtig öffnen. Die entstandene Brühe eventuell durch ein feines Sieb passieren, das Fleisch ausstechen und portionieren. Das Rindermark einige Minuten wässern und das Blut ausspülen. In einem Topf langsam schmelzen, durch ein Sieb streichen und etwas erkalten lassen (aus Zeitgründen im Eiswasser). Das Weißbrot bröseln, Rindermark zufügen, fünf Eigelbe und das Mehl einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwölf kleine Klöße mit angefeuchteten Händen formen und in etwas heißer, nicht kochender Brühe gar ziehen lassen. Die Nudeln, in einem separaten Topf mit kochendem Salzwasser, bissfest garen. Mit einer Schaumkelle die Klöße herausheben, zusammen mit den Nudeln, dem Fleisch und der Petersilie in tiefen Tellern verteilen und die heiße Brühe angießen.

Kolja Kleeberg am 06. Mai 2011

Geräucherter Saibling, Orangen-Kardamom-Suppe, Kaviar

Für 4 Personen

Saibling:

1 Saibling	1 l Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch	

Süß-Saure Karotten:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 kg Karotten
500 g Zucker	500 ml Wasser	250 ml Balsamicoessig
25 g Ingwer	25 g Korianderkörner	5 Sternanis
5 Nelken		

Alginbad:

6 g Algin	1 l Wasser
-----------	------------

Orangen-Kardamom-Sphären:

1 Orange	11 Sternanis	7 Kardamomkörner
12 g Xanthan	90 g Gluco	

Calcicbad:

4 g Calcic	130 ml Wasser
------------	---------------

Kaviar in Texturen:

70 ml Likör, blau	20 ml Kokossirup	2 g Algin
50 ml Wasser		

Anrichten:

4 Gloschen, klein	1 Rauchpfeife	Räuchermehl
-------------------	---------------	-------------

Saibling: Den Saibling putzen und in circa fünf Mal fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf circa 60 Grad erhitzen und den Saibling etwa sieben Minuten darin confieren.

Süß-Saure Karotten: Von der Orange und der Zitrone die Zesten abreißen. Die Karotten tournieren und blanchieren. Wasser, Balsamicoessig, Ingwer, Korianderkörner, Sternanis, Nelken und Zesten zusammen aufkochen, dann die Karotten hinzu geben.

Alginbad: Das Algin ins Wasser geben, mischen und dann passieren.

Orangen-Kardamom-Sphären: Den Saft der Orange auspressen. Den Orangensaft mit dem Sternanis und den Kardamomkörnern zusammen aufkochen und leicht reduzieren lassen. Mit Xanthan binden und danach das Gluco einmischen, die Masse in Halbkugelformen einfrieren. Wenn die Suppe gefroren ist, zehn Minuten ins Alginbad geben und danach in klarem Wasser säubern. In etwas Orangensaft ruhen lassen.

Calcicbad: Calcic in das Wasser geben, mischen und dann passieren.

Kaviar in Texturen: Den blauen Likör und den Kokossirup jeweils (getrennt voneinander) mit einem Gramm Algin mischen und in je eine Spritze aufziehen. In das Calcicbad (Kalziumchloridbad) tropfen lassen und für 30 bis 40 Sekunden darin belassen. Danach aussieben und in klarem Wasser waschen.

Anrichten: Alle Elemente des Gerichts auf einem Teller anrichten und mit einer Glosche verhüllen. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und Rauch unter die Glosche lassen und dem Gast direkt servieren.

Nelson Müller am 27. Mai 2011

Herz - Muschel - Suppe

Für 4 Personen

300 g Palbohnen, frisch	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	8 EL Olivenöl	1 Zucchini
1 Knolle Fenchel	2 Zehen Knoblauch	500 g Herzmuscheln
2 Schoten Chili, getrocknet	150 ml Weißwein	8 Riesen-Garnelen a 50 – 60 g
3 Zweige Thymian	200 g Kirschtomaten	1 – 2 Stiele Koriander
1 – 2 Stiele Estragon	1 – 2 Stiele Basilikum	Meersalz

Die Bohnen waschen (getrocknete Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen). Die Zwiebel schälen, die Nelke und das Lorbeerblatt hineinstecken. Die Bohnen mit der gespickten Zwiebel und zwei Esslöffel Öl in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. In etwa 20 Minuten bissfest garen (getrocknete Bohnen benötigen eine längere Garzeit), dabei mehrmals den an die Oberfläche steigenden Schaum abschöpfen. Mit Salz abschmecken. Zwiebel und Lorbeer entfernen. Eine Chilischote hacken und mit den Muscheln in einer Schüssel mischen. Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser waschen, dabei aneinander reiben, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare entfernen. Zucchini putzen, waschen, der Länge nach halbieren, das weiche Innere mit einem Teelöffel heraus kratzen und die Zucchini in Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden. Restliche Chilischote zerbröseln. In einem Topf drei Esslöffel Öl erhitzen. Den Fenchel, Knoblauch, Chili und Zucchini darin andünsten. Salzen, den Weißwein angießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt etwa fünf Minuten garen. Nicht geöffnete Exemplare aussortieren. Bohnen mit Sud zur Gemüse-Muschel-Mischung geben. Mit Salz abschmecken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Im restlichen heißen Öl mit der restlichen leicht zerdrückten Knoblauchzehe und den Thymianzweigen zwei bis drei Minuten braten. Zum Muscheltopf geben. Die Kräuterblätter abzupfen, fein schneiden und unterheben.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 11. Februar 2011

Kürbis-Chili-Suppe mit Jacobsmuschel

Für vier Personen

Suppe:

50 g Butter	60 g Zwiebel	300 g Kürbis, geschält
0,5 Schote Chili	1 TL Salz	1 TL Zucker
1 Stange Zimt	40 ml Madeira	40 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe	1 Apfel, rot	200 ml Sahne
50 ml Kürbiskernöl	50 g Kürbiskerne	Pfeffer
Salz	Muskat	

Jacobsmuschel:

0,5 Limone	0,5 Orange	4 Scheiben Baguette
1 EL Sonnenblumenöl	4 Jacobsmuscheln	50 ml Olivenöl
2 EL Sojasoße	0,5 Bund Koriander	Pfeffer
Salz		

Suppe:

Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebeln anschwitzen. Den Kürbis in Würfel schneiden und dazu geben. Zucker, Salz, Chili und eine Zimtstange dazu geben, mit Madeira und Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Den Apfel schälen und klein schneiden. Kurz bevor der Kürbis gar ist, den Apfel dazu geben, mit Sahne aufgießen und einmal aufkochen lassen. Danach pürieren und passieren. Die Kürbiskerne rösten. Mit Kürbiskernöl und den Kernen die Suppe verziern. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Jacobsmuschel:

Den Saft der Limone und der Orange auspressen. Das Baguette in dem Sonnenblumenöl knusprig braten. Die Jacobsmuscheln in Scheiben schneiden, mit Limonensaft, Orangensaft, Olivenöl und der Sojasoße vermengen. Koriander hacken und dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Baguettescheiben verteilen.

Steffen Henssler am 07. Januar 2011

Kürbis-Suppe mit Orange und Reh-Pflanzerl

Für 4 Personen

Kürbissuppe:

750 g Muskatkürbis	0,75 l Geflügelbrühe	150 g Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Splitter Zimtrinde	0,5 Schote Vanille	40 g Butter, kalt
Salz	Chilisalz	Curry, mild

Rehpflanzerl:

0,5 Orange, unbehandelt	1 Stück Ingwer, frisch	100 g Toastbrot
100 ml Milch	1 Zwiebel, klein	2 Eier
2 TL Senf, scharf	170 g Rehackfleisch	170 g Kalbshackfleisch
170 g Schweinehackfleisch	1 EL Preiselbeermarmelade	0,25 Bund Petersilie, glatt
Öl	Pfeffer	Cayennepfeffer
Majoran, getrocknet	Wildgewürz	Salz

Kürbissuppe:

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Etwa einen Teelöffel Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiswürfel in der Geflügelbrühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Etwa ein Viertel der Kürbiswürfel herausnehmen und in einem Topf warm stellen. Die restlichen Kürbiswürfel mit der Sahne, Orangenabrieb und Orangensaft pürieren. Die Knoblauchzehe halbieren und mit Ingwer, Zimt und der ausgekratzten Vanilleschote einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Butter hinein mixen und mit Salz oder Chilisalz und Curry abschmecken.

Rehpflanzerl:

Schale der Orange abreiben und etwa eine Messerspitze Ingwer fein hacken. Das Toastbrot entrinden und in der Milch einweichen, die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig andünsten. Eier mit Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, einer Prise Majoran, Orangenschale und Ingwer verrühren. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, Preiselbeermarmelade und Zwiebelwürfelchen vermischen und mit Salz und Wildgewürz würzen. Majoran, Orangenschale, Ingwer und grob gehackte Petersilie hinein geben. Mit feuchten Händen kleine Pflanzerl daraus formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im restlichen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Kürbiswürfel und die Suppe in warme Teller verteilen, die Pflanzerl in die Mitte setzen.

Alfons Schuhbeck am 07. Oktober 2011

Pichelsteiner Eintopf mit Tafelspitz und Spitzkohl

Für 4 Personen

Spitzkohlpäckchen:

150 g Hackfleisch	0,5 Zwiebel	0,5 Brötchen, trocken
4 Spitzkohlblätter, groß	0,5 Bund Majoran, frisch	30 g Speck, durchwachsen
250 ml Geflügelbrühe	Paprikapulver, Schnittlauch	Pfeffer, Salz

Tafelspitz:

1,5 kg Rindfleisch, Tafelspitz	1,5 l Rinderfond	2 Flaschen Weißwein, trocken
3 Lorbeerblätter	2 Zwiebeln	Pfeffer, Salz

Eintopf:

0,5 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Möhre
100 g Knollensellerie	1 Petersilienwurzel	200 g Kartoffeln, fest
0,5 Stange Lauch	8 Wirsingblätter	300 g geräuch. Schweinebauch
4 EL Rapsöl	1 l Kalbsfond	Schnittlauchröllchen
Petersilie, gehackt	Pfeffer, frisch gemahlen	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spitzkohlpäckchen:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schälen. Das Hackfleisch mit der Hälfte der Zwiebelwürfel und dem in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran kräftig würzen. Die Spitzkohlblätter blanchieren und abkühlen lassen. Die Blätter vorsichtig mit der Hackmasse füllen und mit Schnittlauch binden. Den Speck in Würfel schneiden und in einem Topf (mit Metallgriffen!) anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben. Nun die gefüllten Spitzkohlblätter leicht anbraten. Deckel aufsetzen, Topf mit Brühe auffüllen und alles im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, derweil den Fond und den Wein aufkochen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und die geschälten Zwiebeln hinzufügen. Wenn alles kocht das Fleisch vorsichtig hinzugeben. Den Deckel auf den Bräter setzen, in den Ofen geben und etwa drei Stunden garen. Nach eineinhalb Stunden das Fleisch einmal wenden. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Eintopf:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhre, den Knollensellerie, die Petersilienwurzel und die Kartoffeln zurechtschneiden. Den Lauch putzen und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter waschen und in etwa fünf Millimeter breite Streifen schneiden. Das Schweinefleisch in drei bis vier Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Öl oder Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mit rösten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt circa zehn Minuten weich dünsten. Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Kartoffeln, Wirsingstreifen sowie Lauch dazugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Eintopf mit Salz, frischem Pfeffer und einem Spritzer Weinbrand abschmecken und in vorgewärmten Schalen oder Tellern zusammen mit den Spitzkohlpäckchen und dem Tafelspitz anrichten. Nach Belieben mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

© Spiegel TV infotainment/

Nelson Müller am 04. Februar 2011

Rotkohl-Suppe

Für 4 Personen

Suppe:

300 g Rotkohl	0,5 Gemüsezwiebel	500 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Milch	Sonnenblumenöl	Balsamicoessig, weiß
Pfeffer	Salz	

Knusperspeck:

4 Scheiben Speck, dünn

Ziegenkäse:

4 Taler Ziegenfrischkäse	1 Ei	Mehl
Weckmehl	Walnüsse, gemahlen	Thymian, frisch
Butterschmalz	Pfeffer	Salz

Suppe:

Den Rotkohl und die Gemüsezwiebel putzen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die Rotkohlwürfel mit den Zwiebelwürfeln in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Brühe, Sahne und einem Schuss Milch auffüllen. Den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben und köcheln bis der Rotkohl weich ist. Den Thymianzweig wieder herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, mixen und passieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Knusperspeck:

Die Speckscheiben auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen.

Ziegenkäse:

Die Ziegenfrischkäsetaler in etwas Mehl wenden, dann in angeslagenem, mit Salz, Pfeffer und gewürztem Ei, wenden. Zum Schluss in etwas mit gemahlene Walnüssen und frischem Thymian verfeinertem Weckmehl wenden und in Butterschmalz goldbraun backen.

Sybille Schönberger am 18. November 2011

Schwarzwurzel-Suppe mit Saibling, Feld-Salat, Liebstöckel

Für 4 Personen

Suppe:

700 g Schwarzwurzeln	800 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
1 EL Butter, braun	30 g Butter	Chilipulver, mild
Muskatnuss, frisch gerieben	Salz	

Saibling:

2 Saiblingfilets, a 100 g	1 – 2 EL Butter, braun	Butter
Chilisalz		

Garnitur:

1 Handvoll Feldsalat, klein	2 Liebstöckelblätter
-----------------------------	----------------------

Suppe:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schwarzwurzeln in der Brühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich köcheln lassen. Für die Einlage mit einer Schaumkelle etwa ein Viertel der Schwarzwurzelscheiben heraus nehmen. Nach Belieben ganz lassen oder mit etwas Butter zu Püree verarbeiten. Die Sahne zur Suppe geben, erhitzen, braune Butter und Butter dazu geben und alles in einem Mixer pürieren. Mit Salz, Chili und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingfiletstücke auf ein gebuttertes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen zwölf bis 15 Minuten saftig durchziehen lassen. Anschließend mit brauner Butter bepinseln und mit Chilisalz würzen.

Garnitur:

Feldsalat und Liebstöckel gründlich waschen und abtropfen lassen. Ein paar schöne Feldsalatsträußchen beiseitelegen und die übrigen mit dem Liebstöckel fein schneiden.

Anrichten:

Die Schwarzwurzelscheiben oder das Schwarzwurzelpüree in die Mitte von warmen Suppentellern setzen. Die Suppe nochmals aufschäumen und außen herum ziehen. Die Saiblingfilets in die Mitte setzen, mit dem Feldsalat-Liebstöckel-Gemisch bestreuen und mit ganz kleinen Feldsalatsträußchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 14. Januar 2011

Vegetarisch

Frische Morcheln mit Spargel in Sherry a la Crème

Für 4 Personen

Spargel:

20 Stangen Spargel 1 EL Butter Zucker
Salz

Morcheln:

150 g Morcheln, frisch 1 Schalotte 1 EL Butter
100 ml Sherry, trocken 200 ml Geflügelfond 250 g Sahne
4 EL Geflügeljus 1 Zitrone Cayennepfeffer
Butterstückchen, kalt Salz

Erbsen:

70 g Erbsen, jung 1 EL Butter Geflügelfond
Zucker Salz

Seezungenfilets:

1 Zitrone 4 Seezungenfilets Butter
Salz

Spargel:

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Butter bissfest kochen. Anschließend in etwas Butter mit einer Prise Zucker glasieren und abschmecken.

Morcheln:

Die Morcheln putzen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in Butter ausschwitzen, die Morcheln zufügen und kurz andünsten. Danach mit Sherry ablöschen. Den Geflügelfond hinzugeben und leicht einkochen lassen. Die Sahne und die Jus hinzugeben und alles noch mal fünf Minuten köcheln lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Morcheln mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und ein paar kalten Butterstückchen abschmecken.

Erbsen:

Die Erbsen mit der Butter in einen Topf geben, mit etwas Geflügelfond aufgießen und darin circa zwei Minuten garen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Seezungenfilets:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Seezungenfilets mit Salz und Zitrone würzen. In etwas Butter kurz und heiß von beiden Seiten glasig braten. Den Spargel und die Seezungenfilets auf den Tellern verteilen. Die Morcheln mit den Erbsen darauf anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 13. Mai 2011

Gebackenes, pochiertes Ei auf Dill-Koriander-Spinat

Für 4 Personen

Ei:

8 EL Essig	5 Eier, möglichst frisch	50 g Mehl, doppelgriffig
50 g Weißbrotbrösel	Curry	Senf, scharf
Öl	Pfeffer	Zucker
Salz		

Rahmspinat:

500 g Blattspinat	300 g Dill, Kerbel und Korianderblätter	250 g Sahne
2 EL Butter	1 Vanilleschote	2 EL Butter, braun
Muskatnuss	Cayennepfeffer	Salz

Ei:

In einem breiten Topf Wasser aufkochen und einen Schuss Essig hinein geben. In vier kleine Schälchen je einen Esslöffel Essig geben und jeweils ein rohes Ei vorsichtig hinein schlagen, den Dotter dabei nicht verletzen. Das siedende Wasser vom Herd nehmen, mit einem Kochlöffel kreisförmig in eine Richtung rühren, bis es sich dreht. Die Eier nacheinander aus den Schälchen in das sich drehende Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß wickelt sich dabei um das Eigelb und je nach Temperatur des Wassers wird es in acht bis zehn Minuten pochiert. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Das übrige Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf kräftig würzen und in einen tiefen Teller füllen. Die Weißbrotbrösel mit etwas Curry, Zucker und Salz vermengen. Mehl und Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Teller füllen. Die pochierten Eier zuerst in Mehl, dann in Ei und in den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne bei milder Temperatur circa einen Zentimeter hoch Öl erhitzen und die Eier darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rahmspinat:

Die Spinatblätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in Salzwasser etwa drei Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dill, Kerbel und Korianderblätter waschen und trocken schleudern. Mit den Händen das überschüssige Wasser aus dem Spinat drücken, und etwas zerkleinern. Die Sahne erhitzen und mit dem Spinat und Butter in einem Mixer pürieren. In einen kleinen Topf füllen, Vanille einlegen, sanft erhitzen, die braune Butter hinein rühren und mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuterblätter grob schneiden und kurz untermixen. Den Rahmspinat mit den gebackenen, pochierten Eiern anrichten.

Tipp:

Nach Geschmack kann der Rahmspinat noch mit etwas Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel und Korianderkörnern abgeschmeckt werden.

Alfons Schuhbeck am 27. Mai 2011

Handgemachte Kürbis-Ravioli

Für 4 Personen

Nudelteig:

75 g Mehl 125 g Nudelgrieß 2 Eier
Salz

Füllung:

1 kg Muskatkürbis 1 Ei 50 g Parmesan
Salz Muskatnuss Pfeffer

Sud:

500 ml Geflügelbrühe 125 g Butter, kalt 4 – 6 Salbeiblätter
Meersalz, fein Pfeffer

Fertigstellung:

1 Ei Nudelgrieß Meersalz, grob
Parmesan

Nudelteig:

Mehl, Grieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Füllung:

Den Muskatkürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 40 Minuten weich garen. Den Kürbis leicht auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und in einem Leinentuch circa eine Stunde abtropfen lassen. Die Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Sud:

Die Geflügelbrühe aufkochen, die Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder herausnehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Für die Ravioli eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je einen Teelöffel Kürbisfüllung mit etwas Abstand daraufgeben. Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Kürbisravioli hineingeben und circa fünf Minuten ziehen lassen. (Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen) Den Salbeisud erhitzen, die abgetropften Ravioli hineingeben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto am 30. September 2011

Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf

Für 4 Personen

Auflauf:

2 Zwiebeln	1 Laugencroissant	100 g Harzerkäse
50 g Tofu	0,5 Bund Petersilie	100 g Sahne
3 Eier	Olivenöl	Butter
Pfeffer	Salz	

Bohnen:

200 g Bohnen, grün	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
30 g Bohnenkerne, weiß	30 g Bohnenkerne, rot	50 ml Weißwein
50 ml Sherry	150 ml Gemüsefond	Butter
Chili	Kresse	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Auflauf:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anbraten. Laugencroissant, Harzer Käse und Tofu würfeln und mit gehackter Petersilie und den angebratenen Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Sahne und Eier miteinander vermengen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen.

Bohnen:

Die grünen Bohnen blanchieren und abschrecken. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, würfeln, anbraten und die weißen und roten Bohnenkerne hinzugeben. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und mit Gemüsefond und etwas Butter schön schlotzig einkochen. Unmittelbar vor dem Servieren die grünen Bohnen unterheben und mit Chili pikant abschmecken. Zum Anrichten die Bohnen in einem tiefen Teller verteilen, den Auflauf stürzen und portioniert darauf anrichten. Mit Kresse garnieren.

Mario Kotaska am 04. März 2011

Offene Lasagne mit Gemüse und Pfirsich

Für 4 Personen

1 Zitrone	10 Lasagneblätter, frisch	1 Schote Paprika, rot
1 Aubergine	1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün
1 Pfirsich, gelbfleischig, reif	150 g Ricotta	5 Kirschtomaten
3 Steinpilze, frisch	Basilikum, frisch	Olivenöl
Meersalz		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Lasagneblätter in Salzwasser kurz kochen, in Eiswasser abschrecken, sofort herausnehmen und auf einem Tuch abtrocknen. Danach sofort auf ein Blech legen, mit Meersalz, Zitronensaft und Olivenöl von beiden Seiten marinieren, damit sie nicht zusammen kleben. Die Paprikaschote schälen, in der Größe der Lasagneblätter zuschneiden und in einer Grillpfanne kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und ebenfalls mit Zitrone, Salz und Olivenöl marinieren. Die Auberginen und Zucchini auf einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf die Größe der Lasagneblätter zuschneiden. Abwechselnd in der Grillpfanne braten. Den Pfirsich halbieren, den Kern entfernen und mit einem sehr scharfen Messer in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Nun ebenfalls in der Grillpfanne braten. Den Ricotta durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die Ricottamasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, braten und ebenfalls wie das Gemüse marinieren. Die Zutaten jetzt schichtweise zu einem kleinen Kunstwerk verbinden, wobei der Ricotta als aromatischer Mörtel dienen soll. Die halbierten Kirschtomaten, den Basilikum und die Steinpilze mit einbinden.

Nelson Müller am 28. Oktober 2011

Spaghetti mit frischen Cherry-Tomate

Für 4 Personen

1 kg Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie, glatt	2 EL Kapern	2 EL Oliven, schwarz
Olivenöl	Nudeln	Butter
Parmesan	Tomatensaft	Pfeffer
Zucker	Salz	

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und enthäuten. Danach das Tomatenfleisch in Würfel schneiden und die Kerne und den Saft in den Mixbecher der Küchenmaschine geben. Kurz mixen, den Tomatensaft durch das Sieb passieren und beiseite stellen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe fein hacken und sanft in zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl andünsten. Dann die Tomatenwürfel dazugeben, umrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Alles bei kleiner Hitze etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren, sollte die Soße zu dick werden, noch etwas Tomatensaft dazugeben. Die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und zur Soße geben. Zum Schluss die Kapern, ausgedrückt und gehackt mit ganz fein gewürfelten schwarzen Oliven dazugeben, sodass sie nur noch ein paar Minuten mitkochen. Die Nudeln in viel Salzwasser al dente garen und dann sofort abgießen. Mit der Soße vermischen und noch eine schöne Nuss Butter dazugeben. Auf einer heißen Platte oder auf heißen Tellern anrichten und Parmesan darübergeben.

Tipp:

Statt der Tomaten kann man auch Cherrytomaten nehmen.

Lea Linster am 10. Juni 2011

Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen

Für 4 Personen

2 Spitzkohlköpfe, jung	1 Zwiebel, weiß	2 EL Butter
1 TL Curry, mild, fruchtig	1 Kartoffel, groß	80 g Butterschmalz
100 g Cashewkerne, ungesalzen	1 TL Puderzucker	1 Limone
80 g Sauerrahm	Pfeffer	Salz

Den Spitzkohl und die Zwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Mit der Butter in einem Bräter unter gelegentlichem Rühren langsam leicht hellbraun braten. Mit Salz und Curry abschmecken. Die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden, mit dem Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen. Die Cashewkerne mit der Butter langsam braun rösten, anschließend mit Puderzucker bestäuben, sofort mit Pfeffer und Salz würzen und auf Küchencrepes abtropfen. Den Saft der Limone auspressen. Den Sauerrahm mit Salz und Limonensaft abschmecken. Den Spitzkohl in Metallring als Törtchen anrichten. Die Kartoffelcroutons und Cashewkerne darauf streuen und den Sauerrahm darum träufeln.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2011

Veggie Tower mit mediterraner Soße

Für 4 Personen

VeggieTower:

250 g Polenta	100 g Parmesankäse	50 g Butter
200 ml Olivenöl	1 Aubergine	1 Zucchini
1 Schote Paprika, rot	200 g Büffelmozzarella	

Soße:

0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Oliven, Kalamata	2 EL Tomaten, getrocknet
2 Tomaten, frisch	1 Zwiebel	50 ml Olivenöl
10 Blätter Basilikum, frisch	2 Zehen Knoblauch	1 TL Meersalz
1 TL Zucker	1 TL Oregano	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

VeggieTower:

Die Polenta in kochendem Wasser zwei Minuten quellen lassen. Parmesankäse und Butter unterheben. Die heiße Polenta auf einem geölten Backblech circa zwei Zentimeter dick auftragen. Acht Minuten im vorgeheizten Backofen mit Oberhitze backen. Die Aubergine in einen Zentimeter dicke Scheiben und die Zucchini und Paprika in lange Streifen schneiden. Das Gemüse in heißem Olivenöl in der Pfanne frittieren. Den Mozzarella in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die gebackene Polenta mit einer runden Form ausstechen. Danach die Zutaten in folgender Reihenfolge übereinander schichten:

Polenta, Zucchini, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Mozzarella und Polenta.

Soße:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die entkernten Oliven und die getrockneten Tomaten kleinhacken. Die frischen Tomaten und die Zwiebel in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Basilikumblätter frittieren. Den Basilikum herausnehmen und im gleichen noch heißem Öl den gehackten Knoblauch und die frischen Tomaten drei bis vier Minuten erhitzen. Danach die gehackten Oliven, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Oregano und Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Die Soße über den Veggie Tower geben und mit den frittierten Basilikumblättern garnieren.

Chakall am 28. Oktober 2011

Verschiedenes

Crêpe Teig

Für 4 Personen

0,25 Orange, unbehandelt	0,25 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote
3 Eier	110 g Mehl	280 g Milch
10 g Zucker	60 ml Bier	30 g Butter, braun, flüssig
Malzbier		

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Johannes King am 28. Januar 2011

Eis

Für 4 Personen

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzleimentinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

Panettone-Küchlein

Für 4 Personen

130 g Panettone	70 g Kuvertüre, weiß	100 g Butter, weich
50 g Zucker	5 Eier	50 g Mehl
Puderzucker	Zucker	Butter

Eis:

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

Pesto

Für 4 Personen

2 Bund Basilikum	70 g Nüsse	50 g Parmesan, frisch
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Pfeffer
Chili	Salz	Zucker

Reis:

100 g Reis, zwei Sorten	0,5 Schote Chili, rot	1 Stange Zitronengras
Paprikapulver		

Die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Die Nusskerne anrösten und auskühlen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Den Parmesankäse fein reiben. Basilikum, Nüsse, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben. Zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Nelson Müller am 21. Januar 2011

Remoulade

Für 4 Personen

1 Ei	2 TL Kapern	1 Sardellenfilet
1 Essiggurke	1 EL Kräuter, gemischt	150 g Schmand
1 TL Dijonsenf	Pfeffer, schwarz	Chilisalز

Das Ei hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Die Essiggurke ebenfalls fein würfeln und die frischen Kräuter fein hacken. Den Schmand mit Eiern, Kapern, Sardellen, Senf, Kräutern und Essiggurken verrühren und mit Chilisalز und Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 01. April 2011

Rum-Eis

Für 4 Personen

2 Vanilleschote	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	Kuba-Rum, braun
Salz		

Die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Vanilleschoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Sechs Eigelb und vier Eier mit dem übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und 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 etwa 75 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen, so bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Mit einem Schuss Rum abschmecken. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen.

Alfons Schuhbeck am 04. Februar 2011

Vorspeisen

Advent-Sterne, dazu Mandarinen-Dattel-Smoothie

Für 4 Personen

Adventssterne:

2 Scheiben Blätterteig, frisch	3 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
150 g Rote-Bete, gekocht	250 g Frischkäse	50 ml Rote Betesaft
10 g Rote-Betesprossen	150 g Lachs	0,5 Bund Dill
Pfeffer	Meersalz	

Smoothie:

7 Mandarinen	3 Äpfel	4 Datteln
3 cm Ingwer	0,25 TL Lebkuchengewürz	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Adventssterne:

Mit den Sternausstechern Blätterteig-Sterne ausstechen, auf ein Blech geben, mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Rote Bete mit 200 Gramm Frischkäse und Rote Betesaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf einen großen Stern verteilen und mit etwas Zitronenabrieb bestreuen. Einen kleineren Blätterteigstern darauf geben, mit wenig Masse bestreichen und einige Sprossen darauf geben. Den Lachs mit dem restlichen Frischkäse, Zitronensaft und der Hälfte des gezupften Dills fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Genauso wie die erste Version zusammenstellen, mit Dillsträußchen abschließen.

Smoothie:

Die Äpfel putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Datteln entkernen. Die Mandarinen schälen, mit allen

Andreas C. Studer am 09. Dezember 2011

Arabisches Fladenbrot auf Artischocken-Feigen-Salat

Für 4 Personen

Gefülltes arabisches Fladenbrot:

2 Zehen Knoblauch	1 TL Ingwer	300 g Rinderhackfleisch
1 Ei	2 TL Harissa	0,5 TL Salz
0,25 – 0,5 TL Kardamom, gemahlen	0,25 – 0,5 TL Ingwer, gemahlen	Minzeblätter
Fladenbrot, arabisch, dünn	Öl	Chilisalز

Salat:

4 Artischocken	1 – 2 Zitronen	150 ml Geflügelbrühe
4 Feigen, reif	0,5 Granatapfel	2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	60 ml Rotwein	40 ml Portwein, rot
1 EL Granatapfelsirup, sauer	1 EL Granatapfelsirup, süß	1 TL Balsamico, dunkel
5 EL Olivenöl, mild	Pfeffer	Chilisalز
Salz		

Minz-Joghurt:

200 g Joghurt	1 Zitrone, unbehandelt	1 – 2 TL Minzeblätter
1 Prise Puderzucker	Chilisalز	2 Handvoll Salatblätter

Gefülltes arabisches Fladenbrot: Den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Ingwer fein reiben. Etwa einen Teelöffel Minzeblätter fein schneiden. Das Fleisch mit den Gewürzen, Harissa, Ei und Salz verkneten und den geriebenen frischen Ingwer sowie die Knoblauchwürfelchen und die Minze zugeben und unterarbeiten. Das Fladenbrot kurz im Ofen aufbacken. Anschließend mit dem Messer rundum einschneiden und einmal aufklappen. Mit der Hackfleischmasse dünn füllen, den Brotdeckel wieder auflegen und mit den Händen festdrücken. Mit Klarsichtfolie aufrollen und kurz einfrieren. Bei Bedarf in Scheiben schneiden und mit Öl bei milder Hitze in einer Pfanne knusprig braun braten, mit Chilisalز würzen.

Salat: Von den Artischocken die Stiele ausbrechen, die holzigen äußeren Blätter weg schneiden und den Boden freilegen. Von innen das Heu entfernen, den Boden halbieren und in Ecken schneiden. Die Stiele schälen und in dünne schräge Scheiben schneiden. Zwischendurch mit Zitronensaft beträufeln und in Zitronenwasser einlegen. Anschließend in der Brühe in vier bis fünf Minuten weich dünsten, vom Herd nehmen und in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft, zwei Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Feigen waschen und in dünne Spalten schneiden. Von dem Granatapfel die Kerne mit Hilfe einer Schöpfkelle auslösen. Den Rotwein mit dem Portwein in einem kleinen Topf auf circa zwei Esslöffel einreduzieren lassen. Mit beiden Granatapfelsirupen und dem Balsamico in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, dabei nach und nach das Olivenöl in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Zum Schluss das Dressing mit Salz, Chilisalز und Pfeffer würzen und die Granatapfelkerne unterrühren. Anschließend die Feigen darin marinieren.

Minz-Joghurt: Etwa einen Teelöffel Zitronensaft auspressen und etwas Schale abreiben. Den Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und der Minze vermischen und mit Chilisalز und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten: Den Minzjoghurt als Spiegel auf vier kalte Teller verteilen. Marinierte Artischocken und Feigen darauf setzen und die gerösteten Fladenbrotscheiben anlegen. Mit den Salatblättern ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 19. August 2011

Austern im Speck-Mantel mit Stampf-Kartoffeln

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, La Ratte	12 Austern	1 Bund Schnittlauch
50 g Butter, gesalzen	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
12 Baconscheiben	2 Schalotten	Piment-d'Espelette
Sonnenblumenöl	Schnittlauchspitzen	Meersalz
Kümmel		

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Ausdämpfen und pellen. Die Austern öffnen, erstes Wasser wegschütten und anschließend in einem Sieb mit einer Schüssel drunter aufbewahren. Das so entstandene Austernwasser zu den Kartoffeln geben und diese mit fein geschnittenem Schnittlauch, der Butter und etwas Crème-fraîche mit einer Gabel „quetschen“. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Austern mit Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen und in Baconscheiben einwickeln. In Sonnenblumenöl braten oder unter dem Grill kurz grillen. Den Kartoffelstampf in die gewölbten Austernhälften füllen und die Austern darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren. Die verbliebene Crème-fraîche mit Schalottenwürfeln vermengen und a part servieren.

© Spiegel TV infotainment/

Mario Kotaska am 28. Januar 2011

Backhendl mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Speck-Krusteln

Für 4 Personen

Backhendl:

1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier	4 Hähnchenbrüste a 120 g
80 g Mehl, doppelgriffig	100 g Weißbrotbrösel	200 ml Öl
1 EL Butter, kalt	Pfeffer	Muskatnuss
Salz		

Kartoffelvogersalat:

100 g Vogersalat, klein	100 g Frühstücksspeck	2 EL Öl
40 g Ingwer, eingelegt	1 kg Kartoffeln, vorw. fest	0,5 EL Kümmel, ganz
1 Zwiebel, klein	400 ml Geflügelbrühe	3 EL Butter, gebräunt
Chilipulver, mild	Zucker	Salz

Remoulade:

1 Ei	2 TL Kapern	1 Sardellenfilet
1 Essiggurke	1 EL Kräuter, gemischt	150 g Schmand
1 TL Dijonsenf	Pfeffer, schwarz	Chilisalز

Backhendl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Etwa drei Teelöffel des Saftes auspressen. Die Eier verquirlen, mit einem Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und der Hälfte des Zitronenabriebes 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. In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen, den restlichen Zitronenabrieb und den übrigen Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebackenen Hendlstücke nochmals kurz darin wenden.

Kartoffelvogersalat:

Den Vogersalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Den Speck in Streifen schneiden, in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl goldbraun anbraten, auf einem Sieb abgießen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. 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 Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Brühe erhitzen und mit Essig und Senf verrühren. Mit Salz, einer Prise 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 den Zwiebeln und dem Ingwer hinein rühren. Den Vogersalat mit dem Speck unter den Kartoffelsalat ziehen, dabei einen Teil für die Dekoration zurück behalten.

Remoulade:

Das Ei hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Die Essiggurke ebenfalls fein würfeln und die frischen Kräuter fein hacken. Den Schmand mit Eiern, Kapern, Sardellen, Senf, Kräutern und Essiggurken verrühren und mit Chilisalز und Pfeffer würzen. Den Kartoffelsalat auf lauwarmen Tellern anrichten, die Backhendl darauf legen und die Remoulade außen herum ziehen.

Alfons Schuhbeck am 01. April 2011

Birnen-Röllchen mit Brie, Pinien-Kernen und Honig

Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 Birnen	100 g Pinienkerne
100 g Butter	1 EL Honig	200 g Brie Käse
4 Filoteig-Blätter	1 Paket Rucola	1 TL Salz
1 TL Pfeffer		

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Zwiebel fein würfeln. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. 50 Gramm Butter zusammen mit dem Honig in einer Pfanne bei niedriger Temperatur unter Rühren erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Bei mittlerer Hitze unter Rühren drei bis vier Minuten weiterkochen, bis die Mischung leicht karamellisiert ist. Die Zwiebel dazugeben und goldbraun anbraten. Die Birnen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze die Masse etwas eindicken lassen. Pinienkerne unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Brie in mundgerechte Würfel schneiden und mit den abgekühlten Birnen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jedes Filoteig-Blatt in sechs gleich große Stücke schneiden. Die restliche Butter schmelzen lassen und die Teigblätter damit einpinseln. Ein wenig Butter zurückhalten. Auf das untere Ende der Blätter jeweils zwei Teelöffel Füllung geben. Die Seiten der Blätter einschlagen, dann die Röllchen von unten nach oben aufrollen. Die Rollen in eine gefettete, feuerfeste Form legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Sieben bis zehn Minuten backen, bis der Teig braun und knusprig ist.

Chakall am 25. November 2011

Brezen-Knödel-Salat mit Spargel

Für 4 Personen

Brezenknödel:

250 g Laugenstangen, weich	250 ml Milch	2 Eier
0,5 Zwiebel	1 EL Öl	0,25 Bund Petersilie
Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Dressing:

1 Ei, sehr frisch	0,5 TL Senf, scharf	100 ml Gemüsebrühe, lauwarm
0,5 Zehe Knoblauch	1 Msp. Ingwer	1-2 EL Weißweinessig
150 ml Salat-Öl, mild	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Salat:

1 Bund Lauchzwiebeln	100 g Essiggurken, klein	1 Bund Radieschen
100 g Spargel, grün	100 g Spargel, weiß	100 g Cocktailtomaten
1 Rezept Brezenknödel	2 EL Öl	500 g Wienerwürstchen
2 Eier	1 Zwiebel, weiß	Kopfsalat

Brezenknödel:

Von den Laugenstangen das Salz entfernen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Brezenwürfeln vermischen, dabei aber nicht drücken. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und in die Brezenmasse geben. Zwei Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Brezenknödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa fünf Zentimeter Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht. Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden

Dressing:

Ein Eigelb mit dem Senf in einen hohen Rührbecher geben. Brühe, Knoblauch, Ingwer und Weißweinessig dazu geben. Das Salat-Öl in einem dünnen Strahl dazugießen und untermixen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen.

Salat:

Die Lauchzwiebeln und die Essiggurken in schräge Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel schälen, schräg in Scheiben schneiden und im Dampfgarer weich garen. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Brezenknödelscheiben in einer Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Die Wiener Würstchen schräg in drei bis fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel miteinander mischen, mit dem Dressing übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Eier zehn Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden, ein bis zwei Minuten in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Salat nochmals gut mischen, abschmecken und auf Teller verteilen. Den Kopfsalat waschen und putzen, darauf anrichten und gegebenenfalls noch etwas Dressing darüber träufeln. Die Eier vierteln und damit garnieren.

Alfons Schuhbeck am 06. Mai 2011

Carne Cruda

Für 4 Personen

Grissinis:

10 Oliven, schwarz	60 g Parmesan, frisch, jung	100 g Mehl
1 EL Butter	2 Zweige Thymian	Salz

Carne Cruda:

1 Limone, unbehandelt	300 g Kalbsfilet	3 St. Staudensellerie
0,5 Zehe Knoblauch	4 cl Olivenöl	0,5 Bund Basilikum
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Grissinis:

Die Oliven hacken, den Parmesan reiben. Mehl, gehackte Oliven, Butter, Salz, etwas Wasser, Thymianblätter und geriebenen Parmesan zu einem raschen Teig verkneten und Stangen daraus formen. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen in einigen Minuten kross backen.

Carne Cruda:

Die Schale der Limone abreiben, den Saft auspressen. Das Kalbsfilet in feinste Würfel schneiden. Den Staudensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Beides mischen und mit Limonena-brieb und -Saft sowie Salz und Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Die Basilikumblätter in einer großen Pfanne mit wenig Olivenöl, langsam bei milder Hitze kross braten und mit Kü-chenpapier abtupfen. Nocken vom Tatar auf die Teller setzen, als Dekoration mit etwas frisch geschnittenem Basilikum sowie mit Parmesanspänen bestreuen. Die Grissinis dazu legen, mit den krossen Basilikum belegen und mit Staudensellerieblättern dekorieren.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2011

Egg Benedict

Für 4 Personen

Sauce Hollandaise:

0,5 Zitrone	250 ml Weißwein	1 EL Weißweinessig
5 Pfefferkörner, schwarz	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
3 Eier, frisch	300 g Butter	Cayennepfeffer
Senfkörner	Salz	

Spinat:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	4 Scheiben Schinken, gekocht
500 g Babyspinat, frisch	Pfeffer	Butter
Zucker	Muskat	Salz

Pochierte Eier:

3 EL Weißweinessig	4 Eier, frisch	Salz
--------------------	----------------	------

Anrichten:

4 Scheiben Toastbrot	Butter
----------------------	--------

Sauce Hollandaise:

Den Saft der Zitrone auspressen. Wein und Weinessig mit Zitronensaft, zerdrückten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Senfkörnern und einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen (auf circa fünf Esslöffel reduzieren) lassen. In einem Topf die Eigelbe mit der Weinreduktion und etwas Salz schaumig schlagen. Den Topf in das heiße Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen, eine dickcremige Masse schlagen. Die lauwarmer, flüssige Butter nach und nach darunter schlagen, bis eine stabile Bindung zustande kommt, dann die restliche Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Die fertige Soße mit Cayennepfeffer und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Spinat:

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Die zerdrückte Knoblauchzehe und den gewürfelten Schinken dazugeben. Mit Salz, Zucker, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Den frischen Spinat dazugeben und zusammen fallen lassen.

Pochierte Eier:

Einen Topf Wasser mit Weißweinessig leicht zum Sprudeln bringen. Währenddessen das Ei aufschlagen und vorsichtig in eine Tasse laufen lassen (das Eigelb muss dabei geschlossen bleiben). Nun das Ei in das leicht sprudelnde Essigwasser laufen lassen. Drei bis vier Minuten pochieren, sodass das Eigelb noch flüssig ist. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Anrichten:

Die Toastbrote mit etwas Butter bestreichen und für ein paar Minuten unter den Grill geben. Die Toastbrote mit Schinken und Spinat und anschließend mit dem pochierten Ei belegen und Sauce Hollandaise nappieren.

Stefan Marquard am 24. Juni 2011

Garnelen-Pflanzerl auf Grünkohl-Mango-Salat

Für 4 Personen

Pflanzerl:

1 EL Korianderkörner	1 EL Fenchelkörner	1 EL Pfefferkörner, schwarz
50 g Weißbrot, entrindet	50 ml Sahne	4 Frühlingszwiebeln
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Ingwer	0,5 Zehe Knoblauch
250 g Zanderfilet, enthäutet	250 g Riesen-Garnelen, geschält	1 Ei
0,5 TL Curry, mild	0,5 TL Senf, scharf	100 g Weißbrotbrösel
Öl	Pfeffer, schwarz	Salz

Soße:

2 EL Kokosmilch	1 TL Fischgewürz	200 g Crème double
Salz		

Salat:

0,5 Orange, unbehandelt	2 EL Weißweinessig	0,5 TL Senf, scharf
5 EL Olivenöl, mild	2 EL Granatapfelkerne	6 Zweige Grünkohl
0,5 Mango, klein, reif	1 Zwiebel, weiß, klein	0,5 Avocado, reif
Pfeffer	Zucker	Salz

Pflanzerl:

Den Koriander in einer Pfanne bei milder Hitze rösten, bis er zu duften beginnt und auskühlen lassen. Koriander mit Fenchel und Pfeffer in eine Gewürzmühle füllen. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Sahne einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe ebenfalls hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Zanderfilet und Garnelen in möglichst kleine Würfel schneiden und mit Eigelb, eingeweichtem Weißbrot und Frühlingszwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Senf, Ingwer, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Mit nassen Händen kleine Pflanzerl daraus formen, in den Weißbrotbröseln wenden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Soße: Die Kokosmilch mit dem Fischgewürz erwärmen und etwas abkühlen lassen. Mit der Crème double zu einer sämigen Soße schlagen und salzen.

Salat: Schale der Orange abreiben, etwas Saft auspressen. Essig mit einem Spritzer Orangensaft, Orangenabrieb, Senf und Olivenöl verrühren, die Granatapfelkerne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Ist Granatapfelsaft vorhanden, kann noch etwas davon zur Vinaigrette gegeben werden. Den Grünkohl waschen, abtropfen lassen und die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser fünf bis sechs Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser ein bis zwei Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Mango und Avocado schälen und klein schneiden.

Anrichten: Den Grünkohl mit Granatapfelkernen, Avocado und Zwiebeln in der Marinade vermengen und mit den Mangostücken auf Vorspeisentellern anrichten. Die Dippsauce außen herum ziehen und die Pflanzerl darauf setzen.

Tipp: Das Fischgewürz setzt sich aus Chili, Knoblauch, Koriander, Fenchel, Kardamom, Ingwer und Zimt zusammen.

Alfons Schuhbeck am 07. Januar 2011

Gebackene Kabeljau-Brandade

Für 4 Personen

1 Kabeljaufilet, ca. 800 g	300 g Meersalz, grau	1,5 l Milch
2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
400 g Kartoffeln, mehlig	1 Limone	3 Zweige Zitronenthymian
4 EL Crème-fraîche	Mehl	Ei
Paniermehl, fein	Pflanzenöl	Meersalz
Pfeffer weiß	Imperial-Kaviar	

Das Kabeljaufilet gleichmäßig mit dem grauen Salz bedecken und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen. Danach sorgfältig abwaschen. In der Zwischenzeit die Milch mit den angedrückten Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin erwärmen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, leicht ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Kabeljaufilet für zehn bis 15 Minuten in der Milch bei circa 60 Grad sanft ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen, in einer Schüssel mit einer Gabel zerpfücken und mit den Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und den gezupften Thymianblättern abschmecken. Zu Nocken formen und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. In Pflanzenöl bei 170 Grad langsam goldgelb ausbacken. Mit Crème-fraîche und Kaviar servieren.

Kolja Kleeberg am 04. November 2011

Gemüse-Tramezzini mit Kokos-Honig-Cappuccino und Speck

Für 4 Personen

Tramezzini:

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Frühlingszwiebel	4 Tomaten
1 Paprika	0,5 Gurke	1 EL Olivenöl
6 Wachteleier	4 Scheiben Toastbrot, groß	Sahne
Brühe	Chilisalز	Butter

Kokos-Cappuccino:

1 Kokosnuss, frisch	250 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne
1 TL Honig	Ingwer	Chili
Salz		

Parma-Schinken:

4 Scheiben Parma-Schinken

Tramezzini:

Schale der Zitrone abreiben. Die Frühlingszwiebel, Tomaten, Paprika und Gurke putzen und in feine Würfel schneiden. Tomaten-, Paprika- und Gurkenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und kurz schmoren lassen. Die Wachteleier mit einem Schuss Sahne und Brühe verschlagen und unter das Gemüse heben. Mit Chilisalز, Zitronenabrieb und Frühlingszwiebelwürfeln abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in heißer Butter in einer Pfanne kross ausbacken. Das gebratene Gemüse auf die Toastbrotsccheiben geben.

Kokos-Cappuccino:

Die Kokosnuss öffnen und das Kokosnusswasser aufbewahren. Brühe, Sahne, Honig und Kokoswasser aufkochen. Etwas Ingwer, Chili und Salz dazu geben und mit einem Mixer aufschäumen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parma-Schinken:

Den Parma-Schinken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa fünf bis sieben Minuten im vorgeheizten Backofen kross werden lassen. Die Suppe in Gläser füllen und mit den Schinkenscheiben garnieren. Dazu die Gemüsetramezzini reichen.

Kolja Kleeberg am 01. Juli 2011

Himmel und Äd mit getränktem Bauernbrot

Für 4 Personen

Zwiebelconfit:

2 Zwiebeln	3 Champignons	3 EL Balsamico
200 ml Kalbsjus	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
50 ml Madeira	1 Zweig Thymian	

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Salz	Pfeffer

Muskat

Äpfel:

100 g Zucker	200 ml Apfelsaft	2 Äpfel
--------------	------------------	---------

Blutwurst:

300 g Blutwurst	100 g Mehl	
-----------------	------------	--

Bauernbrot:

1 Graubrot

Anrichten:

1 Bund Kerbel

Zwiebelconfit:

Die Zwiebeln und die Champignons, getrennt voneinander, braun anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen. Mit Jus, Rotwein, Portwein und Madeira auffüllen. Kurz köcheln lassen und Thymian dazugeben.

Kartoffelpüree:

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

Äpfel:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft auffüllen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben in dem kochenden Sud pochieren und rechtzeitig heraus nehmen. Zum Servieren den Sud fast komplett reduzieren und die Apfelscheiben darin karamellisieren lassen.

Blutwurst:

Die Blutwurst pellen, in Scheiben schneiden und leicht bemehlen. Anschließend in einer Pfanne kross braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Bauernbrot:

Das Brot auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen backen.

Anrichten:

Das Püree mit dem Brot, der Blutwurst und den Äpfeln abwechselnd schichten. Eine Nocke Zwiebelconfit oben drauf geben und ein wenig Kalbsjus angießen. Mit einem Kerbelzweig dekorieren

Nelson Müller am 18. November 2011

Jacobsmuscheln nach Bunsenbrenner- Art

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	2 Jacobsmuscheln, ohne Schale	1 Salatgurke
2 Schalotten	4 ml Weißweinessig	50 ml Brühe
1 TL Wasabipaste	0,5 Bund Koriander	3 Blätter Frühlingsrollenteig, groß
200 g Butterschmalz	2 EL Crème-fraîche	1 TL Ras el-Hanout (arabische
Gewürzmischung)	Olivenöl	Meersalz, grob
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Jacobsmuscheln halbieren, die Schnittfläche etwas trocken tupfen. Nun mit den Bunsenbrennern die obere Seite rasch rösten und anschließend die gerösteten Jacobsmuschelscheiben auf einen kleinen Teller setzen. Mit etwas Zitronenabrieb und ein paar Tropfen Olivenöl sowie grobem Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten lang fertig garen. Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden, beides in einer kleinen Sauteuse mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Essig ablöschen, die Brühe hinzugeben, einen Deckel darauf setzen und kurz ziehen lassen. Die geschmorten Gurken mit Salz und Wasabipaste abschmecken, ein paar Tropfen Olivenöl unterrühren. Etwas fein gehackten Koriander unterrühren. Den lauwarmen Gurkensalat nun auf einen Teller geben, die Jacobsmuscheln darauf setzen. Crème-fraîche mit einer Prise Salz und Pfeffer anrühren, ein paar Tupfen auf die Jacobsmuscheln geben. Den Frühlingsrollenteig in feine Streifen schneiden, in einem kleinen Topf mit dem Butterschmalz kross frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Ras el-Hanout würzen. Die knusprig frittierten Frühlingsrollenteigstreifen dekorativ auf die Jacobsmuscheln samt der Crème-fraîche anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011

Knuspriges Landbrot mit Kaninchen und Taggiasca-Oliven

Für 4 Personen

Kaninchen:

2 Kaninchenrücken	100 g Kaninchennierchen	4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	Pfeffer	Salz

Salat:

1 Kopf Escarolsalat	4 Stangen Staudensellerie	1 EL Pinienkerne
1 Limone	100 ml Olivenöl	1 EL Aceto Balsamico
Pfeffer	Salz	

Landbrot:

4 EL Olivenöl	8 Scheiben Landbrot	1 Zehe Knoblauch
40 g Ziegenfrischkäse		

Anrichten:

8 getr. Öl-Tomaten	1 EL Oliven, schwarz	Pecorino zum Hobeln
--------------------	----------------------	---------------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kaninchen:

Die Kaninchenrückenfilets vom Knochen lösen. Die Bauchlappen abschneiden und das Rückenfilet sauber parieren. Die Nierchen von Fett und feiner Schutzhaut befreien. Die Bauchlappen in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl knusprig anbraten. Auf ein Küchenpapier geben. Die Kaninchenfilets in Thymian „panieren“, salzen und pfeffern und nicht zu heiß von allen Seiten gleichmäßig in Olivenöl anbraten. Die Nierchen ohne Salz und Pfeffer in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Kaninchenrückenfilets, Nieren und Bauchlappen im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten fertig garen. Nicht vergessen die Nierchen zu würzen.

Salat:

Den Escarolsalat putzen, waschen und vorsichtig trocken schleudern. Den Staudensellerie schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten. Die Limone auspressen und den Limonensaft durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel passieren. Salzen und pfeffern. Das Olivenöl einrühren und mit dem alten Balsamico abschmecken.

Landbrot:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin goldgelb von beiden Seiten braten. Auf ein Küchenpapier geben und mit der Knoblauchzehe leicht abreiben. Den Ziegenkäse auf die Brotscheiben streichen.

Anrichten:

Den Escarolsalat mit den Staudensellerie Scheiben in eine Schüssel geben. Vorsichtig mit dem Limonendressing marinieren und auf die Brotscheiben garnieren. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und die Oliven halbieren. Die Tomatenstreifen, Oliven und Pinienkerne darüber geben. Die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden, die Nierchen halbieren. Die halbierten Filets, Nierchen und Bauchlappen auf den Salat geben und sofort servieren. Mit gehobeltem Pecorino garnieren.

Tipp:

Nieren und Leber immer erst nach dem Braten würzen, sonst werden sie hart! Beim Würzen von Salatsoßen immer schon etwas Salz zum Limonensaft oder Essig geben, da sich bei Zugabe von Öl das Salz schlecht auflösen kann.

Cornelia Poletto am 02. Dezember 2011

Lachs-Tatar mit drei Garnituren und Wodka-Sahne

Für 4 Personen

Wodkasahne:

0,5 Zitrone	4 EL Crème-fraîche	2 EL Sahne, geschlagen
2 cl Wodka	Meersalz, fein	

Garnituren:

0,5 Zitrone	2 g Algen, getrocknet	100 g Nordseekrabben
4 – 6 Austern	20 g Kaviar	Olivenöl

Tatar:

400 g Wildlachsfilet	0,5 Zitrone	1 – 2 Schalotten
4 EL Olivenöl, extra nativ	1 – 2 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer

Meersalz, fein

Wodkasahne:

Ein paar Tropfen Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche und Sahne miteinander vermischen und mit Salz, Zitronensaft und Wodka abschmecken. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Garnituren:

Den Saft der Zitrone auspressen. Algen einmal aufkochen, quellen lassen, abkühlen und fein hacken. Die Krabben aus der Schale lösen, klein schneiden, mit den Algen vermischen und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft würzen. Die Austern öffnen, das Austernfleisch gut über einem Sieb abtropfen lassen, klein hacken und kalt stellen.

Tatar:

Das Lachsfilet kalt abwaschen, trocknen und das graue Fett sorgfältig entfernen. Das Filet erst in dünne Scheiben, dann in Streifen und anschließend in sehr kleine Würfel schneiden. Die Lachswürfel in eine Schüssel geben und diese auf Eis stellen, damit der Tatar schön kalt bleibt. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte schälen, halbieren und möglichst fein würfeln. Den Tatar zuerst mit den Schalotten und dem Olivenöl vermischen, dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und abschmecken. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterheben. Mit Hilfe eines kleinen Ringes jeweils drei Tatarportionen (ein bis zwei Esslöffel) auf vier Tellern anrichten, mit etwas Wodkasahne und je einem knappen Teelöffel Algen-Krabbenmischung, gehackten Austern und Kaviar je nach Geschmack garnieren und servieren.

Lea Linster am 16. Dezember 2011

Lachs-Variation mit Blinis, Sauer-Rahm und Kaviar

Für 4 Personen

Limonensauerrahm:

100 g Sauerrahm	2 Limonen	15 g Puderzucker
Pfeffer	Salz	

Lachs:

0,5 Lachs	4 Sch. Serrano Schinken	800 g Lachsfilet
1 Limone	1 TL Senf	1 Räucherlachs
Kaviar	Öl	Salbeiblätter
Weinbrand	Salz	Pfeffer

Blinis:

2 Eier	250 g Buchweizenmehl	0,5 Würfel Hefe
125 ml Milch	Sonnenblumenöl	Wasser
Zucker	Salz	

Limonensauerrahm:

Den Saft der Limonen auspressen. Sauerrahm, Limonensaft und Puderzucker gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in circa 60 Gramm schwere Portionsstücke schneiden, mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem feinen Streifen Schinken umwickeln. Von beiden Seiten in etwas Öl anbraten und im vorgeheizten Backofen kurz gar ziehen lassen. Den Saft der Limone auspressen. Aus dem Lachsfilet ein feines Tatar schneiden und mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Senf und etwas Weinbrand abschmecken. Das Tatar in Ausstechringe füllen und auf das Tatar jeweils etwas Limonensauerrahm und Kaviar geben. Den geräucherten Lachs in Tranchen schneiden. Jeweils drei Tranchen versetzt aufeinander legen und Rosen daraus formen.

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, etwas Salz und Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben, also eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, noch etwas warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Teigplätzchen goldgelb ausbacken. Die Lachsvariationen mit den Blinis dekorativ auf einem Teller anrichten.

Nelson Müller am 18. Februar 2011

Langostinos mit Mango, Spargel und Minz-Limetten-Joghurt

Für 4 Personen

Langostinos:

20 Langostinos	0,5 TL Kümmel, ganz	1 Packung Kataifiteig
Pflanzenöl	Chilisalz	Salz

Mango und Spargel:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Mango, reif	1 Bund Spargel, grün	50 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter, braun	2 Scheiben Ingwer	Chilisalz

Salz

Minz-Limettenjoghurt:

0,5 Limette, unbehandelt	150 g Joghurt, griechisch	Minzeblätter
Chilisalz	Zucker	

Langostinos:

Die Langostinos mit dem Kümmel für ein bis zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Langostinoschwänze und –scheren vom Körper trennen. Die Schwänze schälen und den Darm entfernen. Die Langostinoschwänze mit Chilisalz würzen und mit angefeuchteten Kataifiteigfäden einwickeln. Im Öl bei etwa 160 Grad goldbraun ausbacken. Nach Bedarf mit Salz würzen.

Mango und Spargel:

Von der Zitrone und der Orange etwa eine Messerspitze Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines Ausstechers sechs bis acht Zentimeter große Scheiben ausstechen. Den Spargel im unteren Drittel schälen, schräg in vier Zentimeter breite Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser (Eiswasser) abschrecken. Den Spargel in der Gemüsebrühe erwärmen, die braune Butter, Zitronen- und Orangenabrieb, Knoblauch und Ingwer zugeben, mit Chilisalz abschmecken.

Minz-Limettenjoghurt:

Von der Limette etwa eine Messerspitze Schale abreiben und einen Teelöffel Saft auspressen. Den Joghurt mit Limettensaft, Limettenabrieb und etwa zwei bis drei Teelöffeln frisch geschnittenen Minzeblättern vermischen und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten:

Die Mangoscheiben auf den Tellern verteilen, den Spargel, die Langostinos und den Minz-Limettenjoghurt darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 17. Juni 2011

Leber-Schaden für 4

Für 4 Personen

100 g Butter, kalt	500 g Geflügelleber	1 Zweig Rosmarin
4 Orangen	1 Granatapfel	2 EL Speckwürfel
2 EL Walnusskerne	50 ml Orangensaft	2 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	1 EL Sojasoße	10 Salzstangen
Feldsalat	Pfeffer schwarz	Zucker
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Leber von beiden Seiten mit etwas fein gehacktem Rosmarin kurz anbraten. (Etwas Rosmarin für die Orangenbutter aufbewahren.) Die Leber aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten ruhen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Orangen schälen. Die Filets auslösen, dabei den Saft aus dem Fruchtfleisch auffangen und zur weiteren Verwendung aufbewahren. Den Granatapfel kreuzförmig anschneiden und aufbrechen. Mit der Messerfläche auf die Schale klopfen und die Kerne somit auslösen. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die grob gehackten Walnüsse zugeben, kurz durchschwenken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Orangensaft aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Mit einem Schneebesen die restliche Butter und etwas Rosmarin einmischen. Essig, Öl, Sojasoße, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und damit den geputzten Salat marinieren. Die Orangenfilets und Granatapfelkerne untermengen. Die Salzstangen grob zerkleinern und über den Salat bröseln. Zusammen mit der Leber anrichten. Die Orangenbutter um den Salat angießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 21. Januar 2011

Marinierte Tauben-Brust mit Salat von Herbst-Gemüse

Für 4 Personen

4 Taubenbrüste	1 TL Olivenöl	2 EL Walnussöl
6 Walnusskerne	1 EL Preiselbeeren, kaltgerührt	0,5 Zitrone
3 EL Sauerrahm	1 EL Balsamico, alt und sämig	6 Steinpilze, mittelgroß
10 Maiskolben, klein	200 g Kürbis	1 EL Kürbiskerne
0,5 Bund Kerbel		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Taubenbrüste in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen rosa garen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz, gehackten Walnusskernen und -öl marinieren. Die Steinpilze in Olivenöl langsam braten. Den Kürbis in ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden, zusammen mit den Maiskolben in einer Pfanne mit aufschäumender Butter langsam garen. Den Sauerrahm mit den Preiselbeeren glatt rühren und dekorativ auf den Teller geben. Das Gemüse und die Pilze mit Aceto Balsamico beträufeln, darauf legen und die Taubentranchen samt Walnuss dazwischen legen. Mit Kürbiskernen und Kerbel dekorieren.

Alexander Herrmann am 07. Oktober 2011

Pizza Margherita

Für 4 Personen

Hefeteig:

10 g Hefe	200 g Mehl, doppelgriffig	Mehl
Olivenöl	Zucker	Salz

Belag:

1 Zwiebel	4 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
1 Dose Tomaten (400 g)	1 TL Oregano, getrocknet	1 TL Zucker
200 g Büffelmozzarella	1 Bund Basilikum	Pfeffer, schwarz
Salz		

Hefeteig:

Die Hefe mit einer Prise Zucker und zwei Esslöffeln lauwarmem Wasser verrühren. Zwei Esslöffel Mehl untermischen. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung in die Mitte träufeln, leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Einen halben Teelöffel Salz und zwei Esslöffel Olivenöl zum Mehl geben, nach und nach mit 125 Milliliter lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Auf einem Backbrett oder auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann den Teig wieder in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Eine Pizzaform mit Olivenöl ausstreichen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten und in die Form legen. Mit den Händen flachdrücken. Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Belag:

Die Zwiebel fein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch, Tomaten, Oregano, Zucker und eine Prise Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Teigoberfläche mit der Soße bestreichen. Die Pizza acht bis zehn Minuten backen, anschließend den Mozzarella zupfen, auf der Pizza verteilen und nochmals fünf Minuten backen. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter etwas mit dem restlichen Olivenöl zerstoßen und über die Pizza geben.

Kolja Kleeberg am 10. Juni 2011

Polettos Königsmakrele

Für 4 Personen

Tatar:

0,5 Zitrone	200 g Königsmakrelenfilet	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Schnittlauchröllchen	4 EL Olivenöl	Pfeffer
Meersalz		

Vinaigrette:

1 Zitrone	1 Römersalat, klein	2 Zweige Verveine (Eisenkraut)
1 TL Ingwer-Ahornsirup	100 ml Olivenöl	8 Stangen Thaispargel, klein
1 Avocado, reif	Zitronen Meersalz	Wasabi Meersalz
Salatblätter, z. B. Löwenzahn, Frisée	essbare Blüten	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Carpaccio:

2 Artischocken, violett	100 g Königsmakrelenfilet	4 EL Nussbutter
1 EL Verjus, reduziert	1 TL Balsamico, alt	4 Kirschtomaten, geräuchert
Kerbel, frisch	Pfeffer	Olivenöl
Maldon-Salt		

Pfeffermakrele:

1 Zitrone	2 EL Pfeffermischung	100 g Königsmakrelenfilet
1 EL Crème-fraîche	3 EL Mayonnaise	1 TL Curry Jaipur
1 EL Koriander, frisch	1 TL Läuterzucker	Olivenöl
Kräuter	Kresse	Meersalz

Tatar:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Königsmakrele in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und schälen, Fäden ziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Fischwürfel mit den Staudenselleriewürfeln und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Römersalat putzen und waschen. Das Salatherz für das Tatar aufbewahren. Die restlichen Salatblätter in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Salatblätter ausdrücken und in der Küchenmaschine mit den abgezapften Verveineblättern, dem Ahornsirup und Olivenöl fein pürieren. Den Thaispargel blanchieren. Das Römersalatherz in feine Streifen schneiden, die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Salatstreifen und Avocadowürfel mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Olivenöl separat abschmecken. Ganz am Schluss die Vinaigrette mit Zitronen Meersalz, Wasabi und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten das Tatar in vier Ringe schichten, beginnend mit den Römersalatstreifen, danach Tatar und beenden mit Avocadowürfeln. Die Salatvinaigrette angießen und mit den Salatblättern, Thaispargel und Blüten ausgarnieren.

Carpaccio:

Die Artischocken fein schneiden und in Olivenöl frittieren. Das Königsmakrelenfilet in Würfel schneiden und zwischen zwei Folien dünn plattieren. Die Nussbutter mit der Verjus, Balsamico und Pfeffer verrühren. Die warme Nussbutter auf vorgewärmte Teller dünn aufstreichen, das Carpaccio darauf legen. Erneut mit der Butter bepinseln, mit dem Maldon Salt würzen und mit den Kirschtomaten, Artischockenchips und Kerbel ausgarnieren.

Pfeffermakrele:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Pfeffermischung in einem Mörser zerstoßen. Das Makrelenfilet in der Pfeffermischung panieren und von allen Seiten kurz und knackig anbraten. Aus

der Pfanne nehmen und mit Meersalz würzen. Für die Currymayonnaise Crème-fraîche, Mayonnaise, Curry, fein geschnittenen Koriander und Läuterzucker miteinander verrühren und mit Salz abschmecken. Das Makrelenfilet in vier bis acht Stücke schneiden und mit der Mayonnaise servieren. Mit Kräutern und Kresse servieren.

Cornelia Poletto am 16. September 2011

Reh-Rücken auf Sellerie, Birne und Pfifferlinge

Für 4 Personen

Rehrücken:

500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Öl	4 EL Butter
2 TL Gewürze, orientalisch	Salz	

Dressing:

80 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	1 TL Senf, scharf
5 EL Olivenöl, mild	Pfeffer	Zucker
Salz		

Sellerie:

1 Knolle Sellerie, mittelgroß	1 l Gemüsebrühe
-------------------------------	-----------------

Pfifferlinge:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Pfifferlinge, klein, fest
1 EL Butter, braun	0,25 Bund Petersilie	1 EL Butter
Chilisalz		

Birne:

1 Birne, reif	1 TL Puderzucker	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	1 EL Butter	

Anrichten:

Salatblätter	Walnüsse
--------------	----------

Den Backofen auf 80 bis 90 Grad vorheizen.

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

Dressing: Brühe mit Essig, Senf und Olivenöl zusammen mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Sellerie: Von einer Sellerieknolle vier große, dünne Scheiben abschneiden, schälen, in Gemüsebrühe in acht bis zehn Minuten weich ziehen lassen und etwas auskühlen lassen. In der Marinade einlegen und bis zum Gebrauch zugedeckt kalt stellen. Die Gemüsebrühe kann zum Kochen von anderen Gerichten weiter verwendet werden.

Pfifferlinge: Von der Orange und Zitrone etwas Schale abreiben. Die Pilze bei mittlerer Hitze in der braunen Butter etwa zwei bis drei Minuten anbraten. Dann mit Chilisalz, geschnittener Petersilie und Zitronen- und Orangenabrieb würzen, die Butter einschmelzen lassen.

Birne: Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker schmelzen lassen und die Birnenspalten darin anbraten. Vanilleschote und Zimtstange zugeben und die Butter einschmelzen lassen.

Anrichten: Die Selleriescheiben auf den Tellern verteilen, den Rehrücken in Scheiben schneiden und darauf legen. Die Pfifferlinge und Birnenspalten darauf anrichten und mit Salatblättern und Walnüssen garnieren.

Tipp: Wer es etwas frischer mag, kann dazu noch einen Joghurt-Dipp reichen.

Alfons Schuhbeck am 14. Oktober 2011

Sausage Rolls

Für 4 Personen

50 g Champignons	2 Scheiben Toastbrot	2 EL Milch
2 Eier	200 g Sahne	200 g Hähnchenbrust
100 g Schinken, gekocht	350 g Blätterteig	Cognac
Trüffel	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen. Die Champignons kräftig mit einer Pilzbürste abscrubben und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Dann in Streifen und schließlich in kleine Würfelchen schneiden. Das Toastbrot entrinden und in Milch einweichen. Für die Farce die Hähnchenbrust und den gekochten Schinken in Würfel schneiden und dann mit der Küchenmaschine zerkleinern. Das in Milch eingeweichte Toastbrot und ein Eigelb hinzugeben. Nochmals alles zerkleinern und dann die Sahne hinzufügen. Um eine geschmeidige Farce zu bekommen, wird sie mit einem Holzlöffel in einer Metallschüssel, die auf Eis gestellt wird, geschlagen. Mit Salz abschmecken. Ist die Farce fest, wird ein Schuss Cognac, etwas Trüffel und eine Prise Pfeffer hinzugefügt. Den Blätterteig ausrollen und der Länge nach halbieren, sodass zwei lange Streifen entstehen. Die Farce in zwei Teile teilen, einen Teller der Farce als eine Wurst rollen und in die Mitte des Blätterteigs legen. Den Blätterteig zusammen rollen und die Kanten mit Eigelb bestreichen. Die Rolle in kleine Stücke von etwa zwei bis drei Zentimeter schneiden, auf ein Backblech legen und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen zwölf bis 15 Minuten backen.

Lea Linster am 29. April 2011

Shakshuka

Für 4 Personen

Couscous:

50 g Couscous, libanesisch	1 Lorbeerblatt	50 ml Gemüsebrühe
1 TL Couscousgewürz	1 EL Olivenöl, mild	Salz

Shakshuka:

2 Zwiebeln	1 Schote Paprika, rot	1 Schote Paprika, gelb
0,5 Zucchini, gelb	0,5 Zucchini, grün	6 Tomaten, vollreif
150 ml Gemüsebrühe	150 g Tomaten, stückig (Dose)	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	2 Scheiben Ingwer
1 EL Baharat	1 Zweig Petersilie	0,5 TL Dillspitzen, frisch
1 – 2 EL Olivenöl, mild	Salz	

Spiegeleier:

12 Wachteleier	1 – 2 TL Butter	Salz
----------------	-----------------	------

Anrichten:

150 g Schafskäse

Couscous: Den Couscous mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser circa 45 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Die Brühe mit Couscousgewürz erwärmen, den gekochten Couscous dazu geben, erhitzen und das Olivenöl dazu geben.

Shakshuka: Die Zwiebeln schälen und in eineinhalb Zentimeter große Rauten schneiden. Die Paprikaschoten entstrunken, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in eineinhalb Zentimeter große Rauten schneiden. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, längs vierteln und die Kerne herausschneiden. Die Zucchini viertel schräg in Rauten schneiden. Die Tomaten entstrunken, an der Oberseite über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und die Tomatenfilets vierteln. Die Kerne mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren, die Kerne entfernen. Jeweils einen halben Teelöffel Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Paprika und Zwiebeln in 50 Milliliter Gemüsebrühe fünf Minuten bei milder Hitze andünsten, bis das Gemüse fast weich ist. Dabei gegebenenfalls noch etwas Brühe nachgießen. Die Zucchinihauten dazu geben. Die Dosentomaten mit dem Tomatenfond aus den Kernen dazu geben. Knoblauch und Ingwer hinein geben und die übrige Brühe angießen. Einmal aufkochen und acht bis zehn Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Zum Schluss die Tomatenfiletstücke mit dem libanesischen Couscous dazu geben, mit Salz und Baharat würzen und noch einige Minuten ziehen lassen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln, Petersilie, Dill, Olivenöl, Zitronen- und Orangenabrieb in das Gericht rühren und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

Spiegeleier: Die Schale der Wachteleier mit einem Sägemesser vorsichtig in der Mitte ansägen und alle in eine Schüssel geben. Eine große Pfanne bei sanfter Temperatur erwärmen. Die Butter mit einem Pinsel darin verteilen und salzen. Die Eier vorsichtig aus der Schüssel hinein gießen, darauf achten, dass sie sich gut verteilen und darin bei sanfter Hitze einige Minuten stocken lassen

Anrichten: Den Schafskäse in Würfel schneiden und in den warmen Tellern verteilen. Das Shakshuka darauf verteilen und je drei Wachtelspiegeleier darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 28. Oktober 2011

Strammer Max de luxe

Für 4 Personen

4 Scheiben Bauernbrot	1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
4 EL Quark	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Schale Kresse
1 Zitrone	8 Wachteleier	12 Scheiben Landschinken
Pfeffer	Salz	

Das Brot in dekorative Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch rösten. Den Schnittlauch und die Kresse putzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Quark mit Schnittlauch, Kresse, Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wachteleier in einer Pfanne langsam braten. Den Schinken dünn aufschneiden, auf das Brot drapieren und mit Quarkknocken, Kresse und Schnittlauchspitzen dekorieren. Die Eier ausstechen und darauf setzen.

Tipp:

Die Brotscheiben können auch mit Butter bestrichen und für circa zehn Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gegeben werden.

© Spiegel TV infotainment/

Alexander Herrmann am 04. Februar 2011

Sushi-Rolle mit Rind

Für 4 Personen

Teriyakisoße:

250 ml Mirin	500 ml Geflügelbrühe	250 ml Sojasoße
250 g Zucker	35 g Speisestärke	

Sushi:

300 g Salatgurke, unbehandelt	1 Avocado	4 Frühlingszwiebeln
200 g Rumpsteak	50 g Tempura-Mehl	50 ml Eiswasser
50 g Mehl	2 Blätter Nori	360 g Sushi-Reis, gekocht
0,5 TL Wasabipaste	3 EL Sonnenblumenöl	100 ml Teriyaki-Soße
1 TL Chilipfeffer, japanisch	1 EL Sesamsamen, schwarz	Öl zum Frittieren
Pfeffer	Salz	

Teriyakisoße:

Den Mirin aufkochen und etwa 15 Sekunden stark kochen lassen. Mirin mit 250 Milliliter Wasser, Brühe und Sojasoße auffüllen und den Zucker unterrühren. Die Soße etwa zwei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Soße rühren. Die Soße einmal aufkochen lassen, bis sie leicht bindet. Im Kühlschrank ist Teriyakisoße unbegrenzt haltbar.

Sushi:

Die Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und ungeschält in dünne Streifen schneiden. Die Avocado schälen und das Fruchtfleisch in schmale Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und das Grün so kürzen, dass die Stangen auf ein Nori-Blatt passen. Das Steak quer in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Klarsichtfolie abdecken und flach klopfen. Das Tempura-Mehl in einem Schüsselchen mit dem Eiswasser verrühren. Das Mehl auf einen Teller schütten. Das Öl in einem weiten Topf auf etwa 160 Grad erhitzen. (Bei richtiger Temperatur bilden sich an einem Holzstäbchen kleine Bläschen.) Die Frühlingszwiebelstücke im Mehl wenden, durch den Tempura-Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und im heißen Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nori-Blätter halbieren. Den gekochten Reis mit angefeuchteten Händen darauf austreichen. Die Blätter auf einer mit Klarsichtfolie ausgelegten Arbeitsfläche umdrehen (die Reisseite liegt jetzt auf der Arbeitsfläche). Jeweils einen dünnen Strich Wasabipaste auf den Nori-Blättern ziehen. Entweder Gurkenstreifen oder Avocadostreifen und je eine Frühlingszwiebel in die Mitte legen. Die Nori-Blätter vorsichtig aufrollen und leicht andrücken. Die Rindfleischscheiben um die Rollen legen und mithilfe einer Bambusmatte in Form bringen. Ringsum salzen und pfeffern. Das Sonnenblumenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Rollen kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit einem scharfen Messer in fünf bis sechs Stücke schneiden. Teriyaki-Soße in einem kleinen Topf erhitzen und mit dem Chilipfeffer verrühren. Sushi-Rollen mit der Soße beträufeln und mit den Sesamsamen bestreuen. Tipp: Sushi-Reis wird am besten wie folgt zubereitet: 300 Gramm Sushi-Reis mit kaltem Wasser waschen, bis er

klar ist. Mit circa 300 Milliliter kaltem Wasser in einen Reiskocher geben und nach Anleitung kochen. Nach dem Koch in eine Plastikschißel geben. 200 Milliliter Reissessig, 170 Gramm Zucker und 60 Gramm Salz in einen Topf geben, leicht erwärmen und so lange rühren, bis sich das Salz und der Zucker aufgelöst haben. 40 Milliliter des abgekühlten Sushi-Sud zu dem Reis hinzufügen. Etwa eine Minute vorsichtig rühren und danach mit einem feuchten Handtuch abdecken.

Steffen Henssler am 26. August 2011

Törtchen von Räucher-Forelle, mariniertes Spargel

Für 4 Personen

Blinis:	2 Eier	250 g Buchweizenmehl	0,5 Würfel Hefe
	125 ml Milch, heiß	Sonnenblumenöl	Wasser, warm
Forellenmousse:	1 Limette	170 g Forelle, geräuchert	550 ml Sahne
	5 Blatt Gelatine	Pfeffer, Salz	
Gelee:	300 ml Geflügelfond	10 cl Weißwein	5 cl Sherry
	4 Blatt Gelatine	1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
	1 EL Crème-fraîche	1 Glas Forellenkaviar	
Spargel-Salat:	1 Zitrone	1 Orange	500 g Spargel, weiß
	2 Schalotten	1 EL Senf	2 EL Balsamico, weiß
	80 ml Öl	1 Bund Schnittlauch	Pfeffer, Zucker
Deko:	8 Wachteleier	Paniermehl	Fett
	Kapuzinerblüten	Shisokresse	

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, Salz und etwas Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Wenn der Teig bis zum Schlüsselrand gegangen ist, mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben; eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und darin Teigplätzchen goldgelb ausbacken.

Forellenmousse: Den Saft der Limette auspressen. Die Forelle mit 300 Milliliter Sahne aufkochen und mit einem Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Forellenmasse einrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Die restliche Sahne anschlagen und zunächst ein Drittel und dann den Rest unterheben. Die Blini mit einem Kuchenring ausstechen und der Länge nach halbieren. Anschließend Bliniteig mit Forellenmousse abwechselnd in die Kuchenringe schichten.

Gelee: Den Fond mit Weißwein und Sherry aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin aufwärmen. Den Fond auskühlen lassen und auf das Törtchen geben. Die Törtchen im Kühlschrank fest werden lassen und aus den Formen schneiden. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch putzen und fein hacken. Die Ränder des Törtchens mit den gehackten Kräutern garnieren und in Tortenstücke schneiden. Die Stückchen mit Crème-fraîche und Kaviar garnieren.

Spargel-Salat: Den Saft der Zitrone und Orange auspressen. Die Spargelstangen schälen und circa einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Im Anschluss die Spargelstangen in Zitronen- und Orangenwasser circa sieben bis acht Minuten blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit Senf, Spargelfond, Eiweiß und Essig mixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und dann die noch heißen Spargelstangen hinein geben und für einige Zeit (am besten über Nacht) darin ziehen lassen. Den Schnittlauch kurz blanchieren und jeweils drei Spargelstangen damit zu einem Bund zusammenzubinden.

Deko: Die Wachteleier zwei Minuten kochen. Anschließend panieren und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Das Gericht mit Kapuzinerblüten und Shisokresse garnieren.

Nelson Müller am 13. Mai 2011

Tomaten-Pizzetten mit Sardinen

Für 4 Personen

Perlzwiebeln:

400 g Perlzwiebeln	4 EL Zucker	4 Zweige Thymian
200 ml Weißwein	Pfeffer	Meersalz, fein

Blätterteig:

4 Scheiben Blätterteig	Mehl zum Ausrollen
------------------------	--------------------

Sardinenfilets:

0,5 Zitrone	8 – 12 Sardinenfilets	80 ml Olivenöl
4 Zweige Thymian	Pfeffer	Meersalz, fein

Fertigstellung:

200 ml Tomatensoße	32 Tomatenfilets	4 Spitzen Buschbasilikum
--------------------	------------------	--------------------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebeln in kaltem Wasser einweichen und schälen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und die Thymianzweige dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln anschließend auskühlen lassen und halbieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von circa 15 Zentimetern ausstechen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten vorbacken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Sardinenfilets:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sardinenfilets entgräten, vorsichtig abspülen und trocken tupfen. In eine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die Thymianzweige dazu geben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fertigstellung:

Die Pizzetten mit der Tomatensoße bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Backofen nochmals circa zehn Minuten backen. Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenfilets und dem Buschbasilikum belegen.

Cornelia Poletto am 09. Dezember 2011

Variationen von Krusten-Tieren

Für 4 Personen

Krustentierkroketten:

400 g Gambas	100 g Sahne	60 g Eiweiß
100 g Tortillachips	Fett	Pfeffer
Salz		

Krustentiersüppchen:

50 g Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
2 Basilikumblätter	200 ml Weißwein	150 g Sahne
1 Limette	Karkassen von Krustentieren	Butter, kalt
Öl	Pfeffer	Salz

Gambas natur:

4 Riesengambas	1 EL Olivenöl	1 Limone
Kräuter, nach Wahl	Pfeffer	Salz

Cocktailsoße:

150 g Sour-Cream	1 TL Tomatenmark	1 Tamarillo
100 g Krabben	Minze	Pinienkerne
Senf	Pfeffer	Salz

Krustentierkroketten:

Die Gambas schälen und die Karkassen für das Süppchen aufbewahren. Die Gambas pürieren und so lange mit Sahne mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen. Die Tortillachips zerkleinern. Aus der Gambamasse kleine Kroketten formen, mit der Tortillapanade panieren und bei circa 160 Grad im heißen Fettbad ausbacken.

Krustentiersüppchen:

Die Karkassen mit der klein gehackten Zwiebel anschwitzen und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen und circa 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und dem Saft einer Limette abschmecken. Zum Anrichten mit kalten Butterstücken aufschäumen. Den Backofen auf 80 bis 100 Grad vorheizen.

Gambas natur:

Den Saft der Limone auspressen. Die Gambas schälen, vom Kopf trennen und von vorne circa zwei Zentimeter einschneiden. Anschließend den Darm entfernen und die Gambas in Olivenöl und klein gehackten Kräutern anbraten. Im Ofen warm halten und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Cocktailsoße:

Die Sour Cream und das Tomatenmark mit dem Fruchtfleisch und dem Saft der Tamarillo verrühren und die Krabben unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken. Das Süppchen in kleine Gläser füllen und dekorativ mit den Kroketten, den Riesengambas und der Cocktailsoße anrichten. Mit Minze und Pinienkernen garnieren.

Nelson Müller am 04. März 2011

Yin-Yang von Heilbutt, Wild-Lachs, Orangen-Fenchel-Salat

Für 4 Personen

Heilbutt:

240 g Heilbuttfilet, ohne Haut	1 Limette	20 g Ingwer
1 TL Sojasoße, hell	20 ml Olivenöl	Meersalz

Wildlachs:

240 g Wildlachs, ohne Haut	1 Limette	1 Schote Chili
1 TL Sojasoße, hell	20 ml Sesamöl	Meersalz

Salat:

2 Orangen	1 Zitrone	4 Fenchel
1 g Safran-Fäden	2 EL Honig	Koriander, geröstet, gemahlen
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer, weiß

Garnitur:

20 g Lachskaviar	20 g Osietrakaviar	100 g Crème-fraîche
Zupfsalat oder Wildkräuter		

Heilbutt:

Den Fisch in hauchdünne Scheiben schneiden. Am besten mit einem scharfen Messer sehr schräg schneiden, um möglichst viel Fläche zu bekommen. Den Saft der Limette auspressen und den Ingwer fein schneiden. Aus Limettensaft, Ingwer, Sojasoße, Olivenöl und einer Prise Salz eine Vinaigrette herstellen und auf einen flachen Teller geben. Die Fischescheiben nebeneinander darauf legen und circa 20 Minuten marinieren.

Wildlachs:

Den Fisch in hauchdünne Scheiben schneiden. Am besten mit einem scharfen Messer sehr schräg schneiden, um möglichst viel Fläche zu bekommen. Den Saft der Limette auspressen und die Chili-Schote fein schneiden. Aus Limettensaft, Chili, Sojasoße, Sesamöl und einer Prise Salz eine Vinaigrette herstellen und auf einen flachen Teller geben. Die Fischescheiben nebeneinander darauf legen und circa 20 Minuten marinieren.

Salat:

Den Saft der Orangen und der Zitrone auspressen. Den Fenchel vom Strunk befreien und in die einzelnen Teile zerlegen. Diese werden dann vorsichtig geschält und in hauchdünne Scheiben geschnitten. (Sollten sie eine Aufschnittmaschine oder einen Küchenhobel haben, kann man die Fenchelstücke auch damit fein hobeln.) Den Fenchel nun mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten vorsichtig und gut damit massieren. Den Orangensaft auf die Hälfte reduzieren. Safran-Fäden, Honig und etwas Koriander circa zwei Minuten mitköcheln lassen. Danach den Fenchel auf ein Sieb geben, damit der Saft abtropft. Die Orangenreduktion dazu geben, gut durchrühren und mit etwas Olivenöl verfeinern.

Garnitur:

Auf einem Teller oder einer Platte aus Heilbutt und Wildlachs ein Yin und Yang Motiv legen. (Zur Erleichterung eine Schablone benutzen.) Auf das Heilbuttfilet kommt als „Auge“ der Lachskaviar und auf den Wildlachs der Osietrakaviar. Um das Yin und Yang einen feinen Kreis mit dem Fenchel-Orangensalat legen und diesen mit feinem Zupfsalat oder Wildkräutern bunt verzieren. Danach die Crème-fraîche in Form von Punkten kreisförmig rundherum spritzen.

Tipp:

Wer keinen Osietrakaviar bekommt, kann auch gerne Zuchtkaviar oder den Kaviar vom Seehasen verwenden.

Ralf Zacherl am 15. April 2011

Wild

Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel

Für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl	200 g Butter	50 g Zucker
50 g Salz	1 Ei	

Baeckeoffe:

12 Drillingskartoffeln, klein	200 g Bohnen, dick, grün	8 Karotten, jung, dünn
4 Stangen Frühlingslauch	4 Stangen Spargel, grün	4 Stangen Spargel, weiß
8 Bresse-Taubenbrüste, groß	100 ml Geflügelfond	4 Schalotten
200 g Spitzmorcheln	50 ml Sherry, trocken	100 ml Taubenjus
5 g Quatre Épices	1 Ei	Muskatnuss
Zucker	Butter	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Teig:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Eigelb einen Mürbteig (zum verschließen der Form) in der Küchenmaschine herstellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Baeckeoffe:

Die Kartoffeln tournieren. Die Bohnen, die Karotten, den Frühlingslauch und beide Spargelsorten putzen und zurechtschneiden. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Kaltstellen und den Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen. Darin das geputzte Gemüse kurz blanchieren und die Kartoffeln bissfest kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, waschen und in etwas gebräunter Butter mit den Schalottenwürfelchen anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Mit Quatre Épices, Muskatnuss und Zucker würzen. Anschließend alles zusammen in einen Römertopf geben. Die Taubenbrüste obendrauf legen und mit Taubenjus angießen. Den Deckel mit dem Mürbteig verschließen, mit Eistreiche einpinseln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten garen. Aus dem Topf servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2011

Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus

Für 4 Personen

2 Étouffée-Tauben, ganz	2 Wachteln, ganz	200 ml Sahne
1 kg Schweinenetz	30 g Trüffel, schwarz	300 g Petersilienwurzeln
2 Schalotten	1 Bund Blattpetersilie	200 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	50 g Crème-fraîche	2 Kartoffeln, groß, mehlig
4 Scheiben Toastbrot	100 ml Sonnenblumenöl	20 g Butter
4 Zehen Knoblauch	100 g Blutwurst	0,5 Bund Majoran
2 g Molé-Gewürzmischung	1 EL Honig	100 ml Portwein, rot
300 g Blutwurst	2 Schalotten, länglich	Kerbel
Pfeffer	Muskatnuss	Olivenöl
Butter	Zucker	Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Wachteln und Tauben auslösen und die Haut entfernen. Aus den Taubenkeulen den Unterschenkel entfernen. Aus den Wachtelkeulen (ohne Knochen) mit Sahne in einem Mixer eine Farce herstellen. Die Taubenkeulen, -brüste und Wachtelbrüste leicht plattieren, würzen und mit Farce einstreichen. Mit gehobeltem Trüffel belegen, zusammenklappen, in ausgedrücktem Schweinenetz einpacken, anbraten und im vorgeheizten Backofen rosa garen. Die Karkassen anbraten und zusammen mit Portwein zu einer Jus kochen. Mit gewürfeltem Trüffel zur Trüffeljus fertig kochen. Die Petersilienwurzeln und Schalotten schälen und mit Geflügelfond im Schnellkochtopf weich kochen, passieren und (ohne Fond) mit Sahne, Crème-fraîche und Blattpetersilie zu einem Püree verarbeiten. Die Kartoffeln dünn hobeln und in Mini-Streifen schneiden. In der Friteuse goldgelb backen und entfetten. Das Toastbrot in rechteckige Stücke schneiden und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldgelb braten. Ebenfalls entfetten. Für den Belag die Blutwurst mit Schalottenwürfeln schmelzen lassen. Taubenleber und -herzen kurz anbraten, kleinschneiden und alles zusammen vermengen. Mit Majoran, Honig und Molé abschmecken und auf den Crôuton streichen. Petersilienpüree abnocken und mit den Kartoffelstäbchen ausdekorieren. Die Crepinette auftranchieren, mit Crôuton anrichten und mit Trüffeljus nappieren. Mit Kerbel ausgarnieren.

Mario Kotaska am 04. November 2011

Damwild-Rücken, Grieß-Knödel, Zwiebelkraut, Steinpilzen

Für 4 Personen

Damwild:

4 Damwild-Medaillons, á 120 g 1 Zweig Rosmarin 5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Grießknödel:

0,5 Zitrone, unbehandelt 250 g Milch 60 g Butter
70 g Grieß 1 Ei Salz

Zwiebelkraut:

3 Zwiebeln, weiß, mittelgroß 150 ml Sahne, flüssig Cayennepfeffer
Kapernsaft, Zucker Butter, Salz, Öl

Steinpilze:

150 g Steinpilze 2 Schalotten 1 EL Petersilie
1 Zitrone Kalbsfond Salz, Pfeffer, Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Damwild:

Damwild mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl rundherum scharf aber kurz anbraten. Die Medaillons im vorgeheizten Backofen für circa sieben bis acht Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und circa vier bis fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend mit etwas Butter, dem Rosmarinzweig und den zerdrückten Wacholderbeeren in der Pfanne nochmals von allen Seiten kurz braten.

Grießknödel:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und die Masse bei milder Hitze „abbrennen“. In eine Schüssel umfüllen und ruhen lassen. Nacheinander das Ei und etwas Zitronenschale unterrühren. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank circa eine Stunde ruhen lassen. Danach die Masse zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Butter bestrichenen Teller legen. Mit dem Daumen eine Mulde drücken und anschließend in einem Dämpfer circa acht bis zehn Minuten garen.

Zwiebelkraut:

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In etwas Butter farblos glasig anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und circa fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Kapernsaft, Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten. Die Schalotten und Petersilie ganz fein schneiden und dazu geben. Mit etwas Kalbsfond, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Damwild in der Mitte durchschneiden und auf das auf Tellern verteilte Zwiebelkraut legen. Mit Steinpilzen und Grießknödeln servieren.

Tipp:

In die Grießknödelmulde kalt gerührte Preiselbeeren füllen. Passt hervorragend dazu.

Ali Güngörmüs am 14. Oktober 2011

Reh-Brezen-Gröstel mit Trompetenpilzen und Rosenkohl

Für 4 Personen

Soße:

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

Gröstel:

2 Laugenstangen	6 – 7 EL Butter	2 Handvoll Trompetenpilze
120 g Rosenkohl	500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butter, braun
0,5 Apfel	0,5 Birne	1 Handvoll Trauben, weiß, klein
1 TL Puderzucker	Wildgewürz	Chilisalz, mild
Salz		

Soße:

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.

Gröstel:

Die Laugenstangen in einen Zentimeter große Würfel schneiden und in zwei bis drei Esslöffel Butter bei milder Hitze goldbraun anbräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Trompetenpilze gründlich waschen, gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Rosenkohl in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Trompetenpilze in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Chilisalz würzen. Den Rehrücken in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne portionsweise in der braunen Butter rundherum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die angebratenen Fleischstücke wieder in die Pfanne geben, einen Esslöffel Butter hinzufügen und mit Wildgewürz würzen. Apfel und Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, Apfel- und Birnenspalten darin anbraten und einen Esslöffel Butter hinein schmelzen lassen. Die Trauben waschen, abtropfen, hinzufügen und darin erwärmen.

Anrichten:

Die Soße auf Tellern verteilen, die Rehfleischwürfel darauf anrichten, die Brezencroutons dazwischen stecken und mit Trompetenpilzen, Rosenkohl, Apfelspalten, Birnenspalten und Trauben garnieren.

Alfons Schuhbeck am 21. Oktober 2011

Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli

Für 4 Personen

Reh:

1 EL Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Rehkeule	2 EL Gin	3 EL Butterschmalz
600 g Hokkaido-Kürbis	3 EL Olivenöl	1 EL Pfeffer, lang
1 EL Meersalz	500 ml Wildfond	2 EL Butter

Knöpfli:

0,3 l Milch	200g Mehl	3 Eier
2 EL Butter	Muskat	Salz

Birnen:

500 ml Gewürztraminer	75 g Zucker	5 Wacholderbeeren
8 Forellen-Birnen	150 g Preiselbeerkonfitüre	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Reh:

Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin hacken. Die Rehkeule mit Gin beträufeln und mit Wacholder und den Kräutern einreiben. Zwölf Stunden marinieren. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen, die Keule von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten braten. Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit zerstoßenem Pfeffer und Meersalz würzen, neben die Keule in den Bräter geben. Die Hitze auf 150 Grad reduzieren und circa 20 Minuten weitergaren. Das Fleisch fünf Minuten unter der Folie ruhen lassen, dann tranchieren. Den Bratensatz mit Fond ablöschen, einreduzieren und absieben. Mit Butter montieren und abschmecken.

Knöpfli:

Zu der Milch einen Schuss Wasser geben. Mehl, Eier, verdünnte Milch und Salz verrühren und so lange klopfen bis der Teig Blasen wirft. 20 Minuten stehen lassen. Mit einer Knöpfleibe über knapp siedendem Wasser die Knöpfe ins Wasser gleiten lassen. Abschöpfen und in Eiswasser geben sowie sie an die Oberfläche treiben. Butter erhitzen, die Knöpfe darin goldgelb anbraten, mit Salz und Muskat würzen.

Birnen:

Gewürztraminer, Zucker und zerstoßene Wacholderbeeren aufkochen. Geschälte, halbierte und entkernte Birnen darin circa 15 Minuten garen. Mit der Preiselbeerkonfitüre zur Rehkeule servieren.

Andreas C. Studer am 07. Oktober 2011

Reh-Rücken mit Pflaumen-Soße und Kürbis-Grieß-Strudel

Für 4 Personen

Rehrücken:

600 g Rehrücken, geputzt	1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Butter	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Pflaumensoße:

1 Schalotte	50 g Pflaumen, getrocknet	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Rehfond	150 g Zwetschgen	Zucker, braun
Butterschmalz	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelstärke
Pfeffer, Salz		

Kürbis-Grießstrudel:

200 ml Milch	50 ml Geflügelbrühe	2 Zweige Thymian
2 Zehen Knoblauch	80 g Grieß	250 g Hokkaidokürbis
20 g Butter	1 Schalotte	1 Blatt Salbei
3 Eier	85 g saure Sahne	2 Blätter Strudelteig
Butter	Pfeffer, Muskat	Salz, Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Rehrücken: Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und sanft in etwas Butterschmalz anbraten. Kurz vor dem Herausnehmen Rosmarin, angeprügelte Knoblauchzehe und Butter dazugeben und das Fleisch mehrfach darin wenden. Herausnehmen und in den vorgeheizten Backofen schieben und für circa sieben Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und in Alufolie eingepackt an einem warmen Ort circa fünf Minuten ruhen lassen.

Pflaumensoße: Die Schalotte und Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit der angeprügelten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig dazugeben und um die Hälfte reduzieren, passieren und etwas mit Pfeilwurzelstärke abbinden. Die Zwetschgen waschen und in Spalten schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren die Zwetschgenspalten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Durchschwenken, bis die Zwetschgen einen schönen Glanz haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kürbis-Grießstrudel: Milch und Geflügelbrühe mit Salz, Pfeffer, Muskat, einem Thymianzweig und einer angeprügelten Knoblauchzehe zum Kochen bringen, den Grieß unter Rühren einrieseln. Am Herdrand 20 Minuten quellen lassen, Thymianzweig und Knoblauchzehe entfernen und den Grieß einmal durchrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen. Den Kürbis in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe in Würfel schneiden und mit Thymianzweig und Salbeiblatt dazugeben und mitschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Wenn der Kürbis weich ist, die Kräuter herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kürbiswürfel und zwei Eigelbe in die Grießmasse rühren und die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. Erst die saure Sahne und dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Ein Strudelblatt mit Butter bestreichen ein zweites darüber legen und die Grießmasse bis auf ein Drittel auf dem Strudelteig verteilen. Den Strudel einrollen und an den Seiten zusammenfalten. Den Strudel mit Eigelb- Milchgemisch einstreichen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten garen.

Sybille Schönberger am 30. September 2011

Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons

Für 4 Personen

Maibockrücken:

12 Rehmedaillons 1 Zweig Thymian Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz

Schalottenkompott:

0,5 Zitrone 300 g Schalotten 1 Lorbeerblatt
50 g Butter, frisch Sonnenblumenöl Thymian, fein gehackt
Rosmarin, fein gehackt Champagneressig Pfeffer, Zucker, Salz

Selleriepüree:

0,5 Zitrone 300 g Knollensellerie 100 ml Milch
50 ml Wasser 1 Prise Zucker Meersalz, Pfeffer

Bratbrot:

6 Sch. Sauerteigbrot, hell 200 g Gänsestopfleber, frisch 100 g Trüffel, schwarz (Glas)
Sonnenblumenöl Butter, geklärt Pfeffer, Meersalz

Anrichten:

100 ml Trüffeljus (Dose)

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maibockrücken: Die Rehmedaillons von beiden Seiten vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne zusammen mit einem Thymianzweig in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten leicht anbraten und dann im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten garen. Die Rehmedaillons auf ein Backblech legen und abgedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schalottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die ungeschälten Schalotten mit Sonnenblumenöl beträufeln, salzen, pfeffern und so lange im vorgeheizten Backofen garen, bis sie weich sind. Die Schalotten mit einer Schere „pellen“, dann zusammen mit einem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit frischer Butter leicht anbraten und glacieren. Mit etwas fein gehacktem Thymian und Rosmarin, sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und einem Spritzer Champagneressig abschmecken. Nun das Lorbeerblatt entfernen und alles andere mit dem Mixstab zu einem feinen Schalottenkompott mixen.

Selleriepüree: Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Bratbrot: Die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter von beiden Seiten knusprig braten. Abtropfen lassen und mit dünn geschnittener Gänsestopfleber belegen. Leicht mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Reichlich eingemachten schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Anrichten: Das Selleriepüree auf einen Teller geben. Etwas Schalottenkompott darauf häufen, die Rehmedaillons darauf setzen und mit der Bratbrotscheibe mit der Gänsestopfleber abschließen. Mit etwas Trüffeljus beträufeln.

Johannes King am 29. April 2011

Wachtel, Thai-Spaghettini und Kirsch-Tomaten-Kompott

Für 4 Personen

Wachteln:

4 Wachteln 2 EL Kartoffelstärke Sonnenblumenöl

Thai-Spaghettini:

2 Bund Thai-Basilikum 2 cm Ingwer 125 ml Olivenöl
1 Zehe Knoblauch 320 g Spaghettini 1 EL Sushi-Ingwer
Salz

Kompott:

2 Schalotten 1 Zehe Knoblauch 200 g Kirschtomaten
1 EL Sojasoße 4 EL Apfelbalsamico

Marinade:

1 TL Zucker 1 TL Sojasoße 1 TL Sesamöl (dunkel)
1 EL Sake 1 TL Ingwer, frisch 1 Zehe Knoblauch
1 Bund Basilikum

Wachteln:

Die Flügel der Wachteln vorsichtig mit einem scharfen Messer an der Brust heraustrennen. Die Wachteln in Kartoffelstärke wenden. In einer heißen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Wachtel-Brüstchen drei Minuten braten.

Thai-Spaghettini:

Thai-Basilikum, klein gehackten Ingwer, Olivenöl und Knoblauch so lange pürieren, bis die Konsistenz von Pesto entsteht. Die Spaghettini nach Packungsanleitung kochen. In einer Pfanne vier Esslöffel Pesto mit den Nudeln gut durchrühren und anschließend Sushi-Ingwer darunter mischen.

Kompott:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Die Kirschtomaten mit Schalotten und Knoblauch in Sojasoße und Apfelbalsamico kurz anbraten.

Marinade:

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit Zucker, Sojasoße, Sesamöl und Sake zu einer Marinade verrühren. Die Pesto-Nudeln auf vier Tellern anrichten. Je eine Wachtel mit den Flügeln nach oben darauf setzen. Mit etwas Marinade beträufeln. Cherry-Tomaten zusammen rund um die Wachtel setzen und mit grob gezupften Basilikum-Blättern garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann das Gericht noch mit Chili aufgepeppt werden.

Sohyi Kim am 18. Februar 2011

Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus

Für 4 Personen

Wildhasenrücken:

3 Hasenrücken	50 g Butter	40 g Sonnenblumenöl
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	Sternanis
Wacholderbeeren	Pfefferkörner, schwarz	Pfeffer
Salz		

Rotweinjus:

2 Flaschen Rotwein	1 Flasche Sherry, trocken	1 Flasche Madeira, trocken
--------------------	---------------------------	----------------------------

Röstkaffeejus:

4 EL Kaffeebohnen	200 g Wildjus	2 EL Rotweinjus
-------------------	---------------	-----------------

Rosenkohlblätter:

250 g Rosenkohl	30 g Butter	50 g Bauchspeck, geräuchert
1 Schalotte	Salz	

getrocknete Sommerbeeren:

Berberitzen	Maulbeeren	Cranberries
-------------	------------	-------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wildhasenrücken:

Den Hasenrücken in Butter und Sonnenblumenöl mit Rosmarin, Thymian, Sternanis, Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern sehr vorsichtig von allen Seiten circa eine Minute leicht anbraten. Den Hasenrücken an der dicksten Stelle mit dem Messer vorsichtig einschneiden, damit die Filets gleichmäßig gar werden. Mehrmals mit der heißen Butter-Ölmischung übergießen und circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Dann etwas gekräuselte Alufolie in die Pfanne legen den Hasenrücken darauf legen und an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

Rotweinjus:

Rotwein, Sherry und Madeira zusammen in einen Topf geben und auf eine Kaffeetasse einkochen. Vorsicht, ganz am Schluss brennt die Reduktion gerne an. Diese Reduktion können Sie über Wochen in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Röstkaffeejus:

Die Kaffeebohnen ganz leicht in einem Topf langsam und lange anrösten. Mit der Wildjus ablöschen und am Herdrand 20 Minuten ziehen lassen. Bohnen danach wieder absieben und dann zwei Esslöffel Rotweinjus dazugeben.

Rosenkohlblätter:

Den Bauchspeck und die Schalotte fein schneiden. Die Rosenkohlblätter im Ganzen ablösen, in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren – sofort in Eiswasser abschrecken und gleich trocken tupfen. Speckstreifen und Schalotten in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und nur ganz kurz darin schwenken.

Getrocknete Sommerbeeren:

Die Berberitzen, Maulbeeren und Cranberries nur ganz leicht erwärmen

Anrichten:

Den Hasenrücken leicht salzen und pfeffern, mit der Röstkaffeesoße übergießen und die leicht erwärmten Sommerbeeren und Rosenkohlblätter dazugeben.

Johannes King am 14. Januar 2011

Wurst-Schinken

Blutwurst-Teller

Für 4 Personen

Pilzsalat mit Blutwurst:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Bund Petersilie	200 g Pilze, gemischt
1 EL Butter, braun	50 ml Gemüsebrühe	0,5 TL Senf, scharf
2 EL Olivenöl, mild	150 g Blutwurst	Pfeffer, schwarz
Kümmel, gemahlen	Zucker	Salz

Polenta mit Blutwurst:

125 ml Gemüsebrühe	120 ml Milch	0,5 Lorbeerblatt
30 g Instantpolenta	2 EL Butter, braun	0,5 TL Schokolade, weiß (gehackt)
150 g Blutwurst, weich	Muskatnuss	Salz

Blutwurst auf Rotweinbutter:

1 TL Puderzucker	80 ml Portwein, rot	150 ml Rotwein
100 g Butter, sehr kalt	0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Blutwurst
Pfeffer	Salz	

Pilzsalat mit Blutwurst:

Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Esslöffel Saft auspressen. Die Petersilie putzen und fein hacken. Die Pilze putzen, nur wenn nötig waschen und zerkleinern. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in der braunen Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und Petersilie würzen. Die lauwarme Brühe mit dem Zitronensaft und dem Senf verrühren. Das Olivenöl erst tropfenweise, dann zügiger, unter kräftigem Rühren hinzufügen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Blutwurst Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln. Die gebratenen Pilze mit der Marinade und der Blutwurst vermischen.

Polenta mit Blutwurst:

Die Brühe mit der Milch und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Die braune Butter mit der Schokolade unterrühren und die Polenta mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Blutwurst darunter rühren und gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

Blutwurst auf Rotweinbutter:

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücken unter ständigem Rühren unterschlagen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden und kurz mitziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Die Blutwurst in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Pfanne in wenig brauner Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Die Rotweinbutter auf warmen Tellern verteilen und die Blutwurstscheiben darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. März 2011

Mehl-Klöße mit Speck-Soße

Für 4 Personen

Klöße:

500 g Mehl	6 Eier	200 ml Milch
20 g Butter	2 Sch. Weißbrot	1 EL saure Sahne
Salz		

Soße:

4 Sch. Speck, mager	100 ml Sahne	Öl
Schnittlauch	Buttercroûtons	Pfeffer
Salz		

Klöße:

Das Mehl mit Eiern, 100 Milliliter Milch, etwas Salz und zerlassener Butter zu einem halb festen Teig verrühren. Die Weißbrotscheiben in der restlichen Milch einweichen, ausdrücken und unter den Teig heben. Die saure Sahne ebenfalls dazu geben. Die Klöße mit einem Esslöffel ausstechen und kurz in reichlich Salzwasser kochen (nur solange, bis sie oben schwimmen). Dann noch zwei bis drei Minuten im Topf ziehen lassen.

Soße:

Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Fett abgießen, ein Schluck Wasser und die Sahne dazu geben. Nach Geschmack würzen. Mit reichlich Schnittlauch und Buttercroûtons garnieren.

Tipp:

Dazu schmeckt ein guter grüner Salat.

Lea Linster am 06. Mai 2011

Rösti mit Spiegeleiern und Schinken

Für 4 Personen

Rösti:

800 g Kartoffeln	4 EL Erdnussöl	Pfeffer
Salz		

Spiegeleier:

2 Sch. Kochschinken	1 Zwiebel	4 Eier
Butter	Salz	Pfeffer
Schnittlauch		

Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Spiegeleier:

Den Kochschinken in etwas Butter leicht anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in etwas Butter rösten und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie verfeinern. Die Spiegeleier ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der Reibekuchen mit dem Schinken, den Zwiebeln und den Spiegeleiern belegen.

Lea Linster am 25. Februar 2011

Index

- Aal, 50
Ananas, 35, 38
Apfel, 28
Aprikosen, 14, 28
Artischocke, 50, 129, 140, 183, 201
Aubergine, 174, 176
Auflauf, 28, 173
Austern, 184
Avocado, 54, 90, 141, 144, 190, 201, 207
- Bananen, 19
Barbecue, 154
Biskuit, 27, 46
Blutwurst, 224
Bohnen, 93, 105, 117, 118, 143, 150, 162, 173, 214, 222
Bratapfel, 13
Braten, 115
Bratklops, 93
Brombeeren, 46
Brot, 183, 193, 195
Brust, 102
- Carpaccio, 100
Chicoree, 97, 104
Coq-au-Vin, 82
Couscous, 2
Creme, 15, 19, 20, 37, 43
Crepe, 16, 17
- Doraden-Filet, 55
- Eintopf, 165
Eis, 13, 26, 34, 35, 37, 43, 45, 47
Ente, 83, 85
Enten-Brust, 84
Erbsen, 55, 69, 76, 111, 143, 170, 199
Erdbeeren, 15, 19, 43
- Feigen, 14, 42
Fenchel, 58, 61, 68, 73, 102, 105, 116, 122, 157, 162, 190, 211
Filet, 101, 103, 104, 106, 111, 112, 115, 136
Fisch, 54, 161, 167, 201, 211
- Fisch-Stäbchen, 56
Fleisch, 195, 207
Forelle, 57
Forellen, 208
Früchte, 19, 20, 32, 35, 45
Frikassee, 87
- Garnelen, 126, 190
Geflügel, 96, 143, 185
Geschnetzeltes, 107
Grünkohl, 190
Granatapfel, 13, 17, 29, 39
Grieß, 20
Gurke, 54, 56, 61, 71, 90, 135, 179, 185, 187, 192, 194, 207
- Hähnchen, 81, 82, 90
Hähnchen-Brust, 86
Hühnchen, 80
Hahn, 88
Hase, 222
Haxe, 105
Hecht, 60
Himbeeren, 10, 13, 19, 20, 39, 41
Hollandaise, 155
- Jacobsmuscheln, 124, 194
- Käse, 144, 173
Kürbis, 67, 110, 145, 163, 164, 172, 199, 218, 219
Kabeljau, 61, 72, 191
Kabeljau-Filet, 62
Kalb, 97, 98
Karree, 117
Kartoffel, 175
Kartoffeln, 144, 184, 185
Kirschen, 15, 26
Klößchen, 160
Klöße, 2
Knödel, 2, 22, 29, 187
Kohl-Roulade, 92
Kokos, 35, 192

Kotelett, 151
 Kräuter, 155
 Kraut, 105, 117, 216
 Krebse, 122
 Kuchen, 26, 34, 37, 39

 Lachs, 63, 64, 70, 196, 197, 211
 Lasagne, 174
 Lauch, 76, 80, 112, 142, 160, 214
 Linsen, 59

 Möhren, 3, 4, 52, 53, 73, 87, 104, 105, 116,
 119, 122, 131, 135, 143, 155, 157,
 160, 161, 165, 214
 Mandeln, 18–20, 28, 29, 38
 Mango, 19, 27
 Mangold, 96
 Maronen, 89
 Mascarpone, 27, 31
 Meeresfrüchte, 147, 210
 Mousse, 33, 36, 40, 44
 Muscheln, 125

 Obst, 42, 182, 186, 190, 198, 203, 211
 Ochse, 131
 Orangen, 10, 13–15, 23, 26–28, 32, 34, 35, 39,
 45, 47

 Püree, 6
 Pak-Choi, 128
 Paprika, 50, 51, 55, 66, 106, 111, 114, 118,
 128, 133, 143, 154, 165, 174, 176,
 179, 192, 205
 Pastinaken, 129, 143
 Peterfisch, 58
 Pfannkuchen, 34
 Pfeffer, 157
 Pfirsich, 29
 Pflaumen, 26, 47
 Piccata, 108
 Pilze, 50, 61, 67, 69, 82, 93, 102, 107, 110,
 115, 122, 128, 131, 136, 143, 145,
 154, 170, 174, 193, 199, 203, 204,
 214, 216, 217, 224
 Polenta, 4
 Porterhouse, 133
 Poularde, 82
 Pudding, 14

 Quark, 42

 Rüben, 50

 Rücken, 110, 114, 118–120
 Radicchio, 145
 Radieschen, 187
 Ravioli, 172
 Reh, 217, 218
 Reh-Medaillons, 220
 Reh-Rücken, 219
 Rettich, 57, 128
 Rhabarber, 43
 Riesen-Garnelen, 123
 Rind, 144
 Risotto, 3, 7
 Rosenkohl, 68, 146, 217, 222
 Rostbraten, 137
 Rotbarbe, 65
 Rote-Bete, 53, 77, 124, 131, 182
 Rotkraut, 6, 83, 166
 Roulade, 128, 135

 Sabayon, 39
 Sahne, 13–15, 18–20, 22, 25, 27–29, 31, 33–
 44, 46, 47
 Saibling, 53, 71
 Sauerkraut, 59, 81, 88, 103
 Schinken, 225
 Schmarrn, 23, 24
 Schoko, 10, 32, 38, 41
 Schoten, 52, 66, 67, 69, 106, 126, 136, 162
 Schulter, 116
 Schwarzwurzeln, 146, 167
 Schweine-Filet, 150
 Seeteufel, 66–68
 Sellerie, 3, 6, 51, 52, 58, 61, 73, 102, 105,
 116, 119, 120, 122, 131, 135, 137,
 143, 150, 154, 157, 160, 165, 188,
 195, 201, 203, 220
 Senf, 156
 Sommer, 142
 sonstige, 154, 156–158, 178, 179, 199, 206
 Sorbet, 31
 Spaghetti, 174
 Spargel, 65, 71, 87, 100, 109, 111, 116, 141,
 144, 147, 170, 187, 198, 201, 208, 214
 Speck, 158, 184, 185, 192, 225
 Spinat, 5, 53, 62, 63, 101, 106, 108, 114, 125,
 171, 189
 Spitzkohl, 3, 72, 119, 165, 175
 Stampf, 4
 Steinbutt, 69
 Strudel, 10, 11

Törtchen, 38
Tafelspitz, 165
Tarte, 12
Tatar, 196
Taube, 214, 215
Tiramisu, 27, 46
Tomaten, 2, 7, 51–56, 59, 61, 73–75, 80, 90,
105, 109, 110, 116, 117, 122, 123,
125, 126, 131, 133, 135, 137, 140–
144, 146, 150, 154, 155, 157, 162,
174, 176, 187, 192, 200, 201, 205,
209, 210, 221

Wachteln, 215, 221
Waffeln, 38
Wels, 51
Wild, 145, 146, 203, 211
Wirsing, 7, 77, 92, 165
Wolfsbarsch, 73–75

Zander, 59, 76
Zander-Filet, 77
Zitrone, 11, 13, 16, 19, 24, 25, 27, 35–47
Zucchini, 8, 56, 142, 162, 174, 176, 205