

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Lanz kocht

2012

182 Rezepte

Alexander Herrmann	Alfons Schuhbeck
Ali Güngörmüs	Andreas C. Studer
Andreas Caminada	Bernd Siefert
Chakall	Cornelia Poletto
Horst Lichter	Johannes King
Kolja Kleeberg	Lea Linster
Mario Kotaska	Nelson Müller
Sohyi Kim	Stefan Marquard
Steffen Henssler	Tim Mälzer

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

Inhalt

Beilagen	1
Basilikum-Risotto	2
Beluga-Linsen	2
Erbsen-Möhren-Gemüse	2
Esskastanien-Püree	3
Kartoffel-Risotto	3
Koriander-Gemüse	3
Linsen-Grünkohl-Gemüse	4
Pommes frites	4
Radicchio-Linsen-Ragout	5
Safran-Kartoffel-Stampf	5
Schmelzkraut	5
Speck-Kas-Knödel	6
Speck-Knödel	6
Dessert	7
Ananas-Fenchel-Salat mit Bananen-Safran-Eis	8
Crêpes mit Soße aus Rosenwasser, Anis-Likör, Orange	9
Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'	10
Die Kuh frisst sonntags nur Sauerklee	11
Dreimal Erdbeere	12
Eckball	13
Eis-Bombe mit Himbeer-Eis	14
Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta	15
Fränkische Nonnen-Fürzchen	16

Frühling-Gefühle	17
Gebratener Gewürz-Kuchen, Mango-Chili-Sorbet	18
Geeister Apfel	19
Geschmorte Ananas mit Whiskey und Vanille-Eis	21
Heiße Kirschen mit Vanille-Eis	22
Joghurt-Sorbet mit Blutorangen und Macadamia-Nüssen	23
Juwelen-Milch-Reis	24
Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream	25
Milchschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse	26
Orientalische Patisserie	27
Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade	29
Quark-Soufflé mit Rhabarber und Limonen-Sauer-Rahm-Eis	30
Schoko-Schnitte	31
Schokoladen-Éclaires, Vanille-Crème, Pfirsich, Vanille-Eis	32
Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum	34
Schokoladen-Party	35
Schwarzwälder Kirsch-Törtchen	36
Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein	38
Windbeutel mit Crème Pâtissière	39
Winterliches Karotten-Beet	40
Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum	41
Zwetschgen-Suppe, Topfen-Schaum, Zimt-Strudel-Blättern	42
Fisch	43
Bouillabaisse	44
Bratkartoffeln mit Räucher-Forelle und Radieschen	45
Curry-Lachs mit Gurken-Salat	45
Fisch-Auflauf - very british	46
Forellen-Filet Müllerin mit Zitronen-Nuss-Butter	47
Gebratene Seezungen-Filets mit Nordsee-Krabben-Soße	48
Gedämpfter Rotbarsch mit Fenchel	49
Gefüllter Bach-Saibling auf Kartoffel-Dill-Soße	50
Hamburger Aal-Suppe ohne Aal	51

Käse-Soufflé mit gebratenem Lachs und feinem Sößchen	52
Königsmakrele im Parma-Schinken auf Koriander-Gemüse	53
Kabeljau mit Muschel-Safran-Soße	54
Lauwarmer Brot-Salat mit Seeteufel und Roter-Bete-Soße	55
Matjes 'Hausfrauen Art' mit Speckbohnen, Bratkartoffeln	56
Pochierter Schellfisch mit Bratkartoffeln und Senf-Soße	57
Pochierter Zander mit Beluga-Linsen und Meerrettich	58
Sardinen mit Gamba-Calamaretti-Füllung	59
Sauerbraten vom Kabeljau mit Vanille-Kohlrabi	60
Seeteufel mit Harissa Rhabarber und Orangen-Hollandaise	61
Seeteufel-Bäckchen mit Schmorzitronen-Vinaigrette	62
Seezunge im Safran-Gewürz-Sud mit Kaviar	63
Spinat-Gurken-Ensemble, Butter-Kartoffeln mit Lachs	64
Steinbutt mit Erbsen, Tomaten, Venusmuschel-Vinaigrette	65
Waller aus dem Wurzel-Sud mit Meerrettich-Senf-Soße	66
Wolfsbarsch in Meersalz-Kruste	67
Wolfsbarsch mit Basilikum-Risotto und Tomaten-Schaum	68
Geflügel	69
Ente á l'orange auf Radicchio-Linsen-Ragout	70
Ente, weil sie da war	71
Flucht aus Cádiz mit Hähnchen-Brust	72
Huhn Za'tar mit Fadennudel-Reis, Joghurt-Dressing	73
Panierte Honig-Ente mit Chili-Soße und Esskastanien-Püree	74
Schokoladen-Hähnchen mit Süßkartoffel-Püree	75
Hack	77
Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade	78
Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat	79
Orientalische Lamm-Bällchen und Hähnchen-Brust	80
Innereien	83
Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Crème, Bratapfel	84
Glasierte Geflügel-Leber mit lauwarmem Kraut-Salat	85

Kalb	87
Allerlei Kalb mit Bohnen	88
Gesurte Kalb-Haxe auf Chili-Rahm-Kraut	90
Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites	91
Kalb-Koteletts mit Knoblauch und Zwiebel-Gemüse	92
Kalb-Tafelspitz mit Rote Bete, Rosenkohl	93
Saltimbocca von Kalb-Schnitzel, Spargel-Soufflé	95
Lamm	97
Lamm-Filet, Minz-Soße, Karotten, Parmentier-Kartoffeln	98
Lamm-Koteletts mit Ratatouille	99
Studis Tajine aus Lamm-Lachs mit Kräuter-Couscous	100
Zweierlei von Lamm-Schulter mit Bohnen-Cannelloni	101
Meer	103
Cloudy Bay Clams (Muscheln) Pasta	104
Kalmar gebacken mit confiierten Tomaten	105
Sepia-Nudeln mit kandierten Orangen und Tinte	106
Spaghetti mit Miesmuscheln und Bottarga	106
Zweimal Sellerie, zweimal Sankt Jacobsmuschel	107
Rind	109
Argentinisches Steak, Chimichurri-Soße, Mais-Kürbis-Quiche	110
Boeuf bourguignon	111
Entrecôte mit Ofen-Kartoffeln Soße Béarnaise und Spinat	112
Grillteller mit Roastbeef, Riesen-Garnelen, Hähnchen	113
Herrn-Gulasch von Rinder-Filet	114
Lutscher von der Ochsen-Brust mit Wurzelgemüse-Lasagne	115
Rinder-Cordon bleu mit Südtiroler Schinken, Tomme Suisse	116
Rinder-Gulasch mit Speck-Knödeln	117
Roastbeef mit Schmelzkraut und Röstbrot	118
Rumpsteak, japanische Art	119
Sashimi vom Wagyu Beef mit Auberginen-Miso-Püree	120
T-Bone-Steak (Fiorentina) mit Rosmarin-Kartoffeln	121
Ziemlich geiler Teller mit Wagyu Beef	122
Zweierlei Rind-Fleisch von Tim Mälzer	123
Zwiebel-Rostbraten mit Wurzel-Gemüse	124

Salat	125
Brot-Salat mit Avocado, Meerrettich, Kresse, Champignons	126
Daikon-Kresse-Salat	126
Geräucherter Kartoffel-Salat	126
Langustinen mit Avocado-Grapefruit-Salat	127
Lauwarmer Kraut-Salat	127
Lauwarmer Salat mit Spargel und Karotten	128
Salat vom Cinta Senese und karamellisierten Tomaten	129
Salat von Hähnchen mit Macadamia-Nüssen und Aprikosen	130
Spargel-Salat in Champagner-Safran-Vinaigrette mit Lachs	131
Schwein	133
Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein	134
Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand	135
Soßen	137
Chimichurri-Soße	138
Kartoffel-Dill-Soße	138
Orangen-Soße	138
Rote-Bete-Soße	139
Tamarinden-Soße	139
Suppen	141
Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto	142
Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente	142
Gazpacho mit gefülltem Seeteufel	143
Kartoffel-Suppe mit schwarzem Knoblauch und Fenchel	144
Minestrone di pollo	145
Vegetarisch	147
Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus	148
Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante	149
Mais-Kürbis-Quiche	149
Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto	150
Tagliatelle mit Pomodore, Chili und Kräuterseitling	151

Verschiedenes	153
Mango-Curry-Dip	154
Vorspeisen	155
Brotzeit	156
Curry-Wurst und Kartoffel-Chips mit Rauch-Salz	158
Drei Kurze vorweg	159
Forelle mit Krebs-Schwänzen, Portulak, Radieschen	161
Fränkische Garnelen-Fantasie	162
Garnelen mit Mango-Curry-Dip und Daikon-Kresse-Salat	163
Gebackener Karpfen mit Bratkartoffel-Blaukraut-Salat	164
Gebackener Zander auf Rote-Bete-Soße mit Karotte	165
Gefüllte Fleischkäse-Schnitten	167
Gerapptes Surf and Turf	168
Hors d'oeuvre, Consommé Olga	169
Kartoffel-Kürbis-Gulasch an Avocado-Topinky	170
Labskaus mit pochiertem Lachs	170
Lachs mit Salat von Äpfeln, Radieserl und Avocados	171
Lasagne vom Bison und Gemüse auf Studentenfutter-Joghurt	172
Lauwarmer Salat, Krebsschwänze, Gewürz-Kräuter-Butter	173
Pita-Brot mit Kichererbsen-Dip und arabischer Soße	174
Pulpo mit Chorizo-Chips, Paprika-Mayonnaise	175
Roh mariniertes Rinder-Filet Der Pate	176
Rumpsteak-Tatar mit frittierter Petersilie	177
Sashimi vom Hamachi, Couscous-Peperoni, Olivenöl-Butter	178
Sashimi vom Steinbutt, Tomaten-Salsa, Shiitake-Pilze	179
Taboulé mit Hummus	180
Vitello tonnato	181
Wachtel auf Spargel mit Alge und Sesam	182
Zweierlei vom Tatar	183

Wild	185
Australian Barbecue	186
Beschwipste Kaninchen-Keule auf Kartoffel-Morchel-Gemüse	188
Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen	190
Fasanen-Brust im Spitzkohl-Mantel mit Ei und Trüffel	192
Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse	193
Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete	194
Kaninchen-Ragôut mit schwarzen Champignons	195
Reh-Rücken auf orientalischem Milch-Reis, Mandel-Wirsing	197
Reh-Rücken im Speck-Mantel mit Sellerie-Püree	198
Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln	199
Wurst-Schinken	201
Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style	202
Curry-Wurst	202
Kartoffel-Pizza mit Tiroler Speck	203
Süßsaurer Pilzgulasch mit kleinen Klößen	204
Schmorgurken mit Blutwurst-Nuggets auf Endivien-Salat	205
Spaghetti alla carbonara mit Pancetta	206
Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl	206
Weißwurst-Radeln, Kalbszünge, Linsen-Grünkohl-Gemüse	207
Index	208

Beilagen

Basilikum-Risotto

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	50 g Risottoreis
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	100 g Parmesan
1 EL Pesto	1 Bund Basilikum	Frittierfett
Sahne, geschlagen		

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und einem Schuss Brühe ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und Zugabe der restlichen Brühe so lange kochen, bis er weich, aber innen noch al dente ist. Den geriebenen Parmesan und Pesto unterrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern. Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in 160 Grad heißem Fettbad knusprig frittieren, auf ein Küchenpapier geben und leicht salzen. Die frittierten Blätter zum Garnieren verwenden.

Nelson Müller am 13. Januar 2012

Beluga-Linsen

Für vier Personen

180 g Belugalinsen	1 Schalotte	4 cl Aceto Balsamico, alt
250 ml Brühe	1 Scheibe Speck	1 TL Weizenstärke
Pfeffer, Butter, Salz		

Die Linsen in einem kleinen Topf mit etwas leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Schalotte klein schneiden und mit etwas Butter in einer kleinen Sauteuse anschwitzen. Jetzt die Linsen hinzugeben, mit Aceto Balsamico sowie Brühe aufgießen und somit abschmecken. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Speck hinzu und noch etwas mitziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Belugalinsen mit etwas angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden.

Alexander Herrmann am 23. März 2012

Erbsen-Möhren-Gemüse

Für 4 Personen

12 Fingermöhren	1 Schalotte	1 EL Butter
200 g Erbsen, TK	Geflügelfond, Salz	1 kg Kartoffeln, mehlig
Erdnussöl, Salz		

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

Esskastanien-Püree

Für vier Personen

200 g Esskastanien	2 Stangen Staudensellerie	1 Kartoffel
50 g Mehl	2 Kapseln Kardamom	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 TL Rosa Pfeffer	50 g Butter
Salz		

Kartoffel, Esskastanien und Staudensellerie weich kochen. Dann zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Kardamom und dem Pfeffer in einen Topf geben und zerstampfen. Dann die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Butter in den Topf geben und alles zusammen erhitzen.

Chakall am 13. April 2012

Kartoffel-Risotto

Für 4 Personen

2 Schalotten	200 g Kartoffeln	50 g Butter
4 cl Wermut	50 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
20 g Sahne	Majoranblätter	Pfeffer, Salz

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Dabei immer vorsichtig rühren. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu weich werden. Die Kartoffel gibt Stärke ab und somit entsteht eine wunderbar sämige Bindung. Mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Den geriebenen Parmesan und die geschlagene Sahne unterheben.

Johannes King am 13. Januar 2012

Koriander-Gemüse

Für vier Personen

1 Schalotte	1 Süßkartoffel	1 – 2 Knollen Fenchel
2 Zehen Knoblauch	200 g Blattspinat, jung	4 EL Olivenöl
5 Zweige Koriander	Pfeffer, Meersalz	

Die Schalotte, die Süßkartoffel, die Fenchelknollen und die Knoblauchzehe putzen. Die Schalotte fein würfeln. Die Süßkartoffel und den Fenchel in feine Streifen und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat putzen und waschen. Das ganze Gemüse, bis auf den Spinat, in Olivenöl anbraten und bissfest garen. Den Spinat dazugeben, einmal durchschwenken und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander fein schneiden und dazu geben.

Cornelia Poletto am 09. März 2012

Linsen-Grünkohl-Gemüse

Für 4 Personen

150 g Berglinsen, klein, grün	30 g Karotte	30 g Lauch
0,5 Zwiebel	30 g Knollensellerie	1 EL Öl
1 EL Tomatenmark	80 ml Rotwein, kräftig	500 ml Geflügelbrühe
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt
1 Zimtsplitter	2 Scheiben Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Butter, kalt	2 EL Butter, braun	1 Prise Majoran
1 Prise Chili, mild, gemahlen	0,5 – 1 EL Balsamicoessig, mild	2 Blätter Grünkohl
Chilisalز, mild	Salz	

Die Linsen zwei Stunden in Wasser einweichen, danach abtropfen lassen. Karotte, Lauch, Zwiebel und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Das ganze Gemüse, bis auf die Lauchwürfel, in einem Topf im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und mitschwitzen lassen. Die eingeweichten Linsen dazu geben, mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und 45 bis 50 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach einer Viertelstunde das Lorbeerblatt einlegen. Gegen Ende der Garzeit den Lauch, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimtsplitter, Knoblauch und Ingwer dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss entfernen. Die kalte Butter und einen Esslöffel braune Butter hinein rühren und mit Salz, Majoran, Chili und Essig abschmecken. Inzwischen den Grünkohl waschen, die feinen Blättchen zwischen den Blattrippen heraus zupfen und in Salzwasser einige Minuten bissfest kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem kleinen Topf mit einem Esslöffel brauner Butter erwärmen und mit Chilisalز würzen.

Alfons Schuhbeck am 20. Januar 2012

Pommes frites

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig Erdnussöl, Salz

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

Radicchio-Linsen-Ragout

Für vier Personen

Radicchio-Linsenragout:

1 Kopf Radicchio	10 g Schalotten	20 g Zucker
3 g Salz	30 g Butter	25 g Himbeeressig
100 g Portwein	35 g Geflügelbrühe	35 g Geflügeljus
40 g Linsen	20 g Graupen	Butter, Zitrone
Schnittlauch	Zucker, Salz	

Den Radicchio putzen und zehn Minuten in warmes Zitronenwasser legen, dadurch gehen die Bitterstoffe weg. Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Die Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und circa 20 Minuten kochen. Die Linsen abgießen und in eine Schüssel geben. Die Graupen circa 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend in einem Sieb abgießen. Für den Schmorfond Butter und Zucker leicht karamellisieren. Mit Himbeeressig ablöschen und reduzieren. Den Portwein dazugeben und reduzieren, danach die Jus dazugeben. Den gezupften Radicchio unterheben und garen. Zum Schluss die Linsen und Graupen dazugeben und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ali Güngörmüs am 26. Oktober 2012

Safran-Kartoffel-Stampf

Für vier Personen

4 Kartoffeln, klein, fest	25 g Butter	1 Prise Safranfäden
1 EL Sesamsamen	Pfeffer, Salz	

Die Kartoffeln weich kochen, ausdampfen und mit Butter, Safranfäden und Sesam grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. September 2012

Schmelzkraut

Für 4 Personen

0,25 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel, weiß	1 TL Zucker, braun
1 Scheibe Speck	200 ml Brühe	0,5 TL Kümmel
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 Kartoffel	Butterschmalz, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schmelzkraut:

Das Weißkraut sowie die Zwiebel schälen und in feinste Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter mit etwas Butterschmalz gut anschwitzen. Dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Weißkraut geben. Nun mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben, einen Deckel daraufsetzen und zunächst im eigenen Dampf etwas schmoren. Anschließend noch mal etwas Brühe angießen und mit Aceto Balsamico finalisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel auf einer feinen Reibe feinst raspeln und zu dem Kraut geben, sodass dieses verkocht bzw. durch die Stärke in der Kartoffel leicht sämig abbindet.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2012

Speck-Kas-Knödel

Für 4 Personen

250 g Laugenbrötchen	1 Zwiebel	180 g Gruyère
125 ml Milch	50 g Weichweizengrieß	80 g Schinken-Nuggetz
10 g Butter	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Eier
3 l Rinderbouillon	2 Lorbeerblätter	Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Grieß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyewürfeln und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012

Speck-Knödel

Für vier Personen

0,5 Zwiebel	200 g Bauchspeck	1 – 2 EL Öl
300 g Semmeln	400 ml Milch	4 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz	Muskatnuss

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig braun braten. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd ziehen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Zwiebeln mit Speck und geschnittener Petersilie hinzufügen und das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Vier Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa drei Zentimetern 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

Alfons Schuhbeck am 28. Dezember 2012

Dessert

Ananas-Fenchel-Salat mit Bananen-Safran-Eis

Für vier Personen

Ananas-Fenchelsalat:

2 Limonen, unbehandelt	2 Stück Babyananas	2 Knollen Fenchel, mittel
2 EL Olivenöl	1 cl Balsamico, weiß	Zucker

Bananensafraneis:

1 Orange, unbehandelt	10 g Ingwer	200 ml Schmand
1 Banane, reif	0,5 g Safran	0,5 Schote Chili

Basilikum, Stevia

Kokos-Pannacotta:

1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Kokosflocken	0,5 l Kokosmilch
6 Blatt Gelatine	100 g Zucker	2 cl Rum, braun

Salz

Ananas-Fenchelsalat:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Ananas und Fenchel putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einem erhitzten Topf etwas Zucker karamellisieren und den Fenchel darin circa drei Minuten anschwitzen. Den Saft und Abrieb der Limonen sowie die Ananasscheiben dazugeben. Nun das Ananas-Fenchelgemüse mit Essig und Öl marinieren und kaltstellen.

Bananensafraneis:

Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer fein reiben. Den Schmand mit der Banane, dem Safran, der halben Chilischote, etwas geschnittenem Basilikum, etwas Stevia, Ingwer und dem Saft und Abrieb der Orange in einem Bechermixer fein pürieren und in die Eismaschine geben.

Kokos-Pannacotta:

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Einen Topf erhitzen, Zucker karamellisieren und mit einem Teil Kokosmilch ablöschen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben, die restliche Kokosmilch, den Rum mit dem Zitronensaft und dem Abrieb abschmecken und in nasse Förmchen füllen. Nach dem Stürzen der Pannacotta diese großzügig mit den Kokosflocken bestreuen

Stefan Marquard am 21. September 2012

Crêpes mit Soße aus Rosenwasser, Anis-Likör, Orange

Für vier Personen

Crêpes:

0,5 Orange, unbehandelt	3 Eier	250 ml Milch
100 g Mehl	50 g Butter, flüssig, warm	1 EL Rosenwasser
Öl, Salz		

Soße:

7 Orangen	1 Blatt Gelatine	1 Granatapfel, klein
1 – 2 EL Honig	1 Msp. Vanillemark	0,5 Stange Zimt
40 g Butterflöckchen, kalt	1 – 2 EL Ouzo	1 Zweig Thymian, klein
50 g Marzipan		

Crêpes::

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale, Butter und Rosenwasser zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und aus dem Crêpeteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen, zu Dreiecken zusammen falten und zugedeckt warm stellen.

Soße:

Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets heraus lösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der restlichen vier Orangen hinzufügen. Den Granatapfel halbieren und mit Hilfe eines Kochlöffels oder Schöpfkelle die Kerne ausklopfen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit dem Honig aufkochen, das Vanillemark mit dem Zimt hinzufügen und bei kleiner Hitze etwas einköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in dem Orangensaft auflösen. Die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren. Mit dem Ouzo abschmecken, den Thymianzweig einlegen und bei Bedarf mit Honig oder Zucker abschmecken, nun die Orangenfilets zugeben und kurz erwärmen. Die Crêpes auf vorgewärmte Teller legen und die Orangenfilets mit den Orangensoße darüber verteilen. Das Marzipan in kleine Stücke zerpfücken, mit den Marzipanstücken und Granatapfelkernen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 15. Juni 2012

Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'

Für vier Personen

Törtchen:

50 g Cranberries, getrocknet	100 ml Calvados	4 Äpfel, rotschalig
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Butter	200 g Zucker
4 Eier	250 g Mehl	1,5 TL Backpulver
Puderzucker	Butter zum Ausreiben	Salz

Ahorn-Preußen:

1 Blätterteig, frisch	50 g Sbrinz	100 ml Ahornsirup
-----------------------	-------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Cranberries in Calvados marinieren. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Salz dazugeben und weiterrühren. Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver ebenfalls dazu geben. Die Äpfel und Cranberries dazu geben. In gebutterte Förmchen oder Tassen geben. Die Törtchen circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Ahorn-Preußen:

Den Teig entrollen. Die Hälfte des fein geriebenen Käses darauf verteilen, mit einem Nudelholz leicht andrücken, wenden und wiederholen. Von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf ein Gitter geben und mit dem Ahornsirup bestreichen.

Andreas C. Studer am 05. Oktober 2012

Die Kuh frisst sonntags nur Sauerklee

Für vier Personen

Soße:

1 Zitrone, unbehandelt 50 ml Amaretto Zucker

Blätterteighippen:

1 Platte Blätterteig Puderzucker

Oxalisschäumchen:

15 Blätter Oxalis 100 g Zucker 4 Eier

Eis:

500 ml Sahne 8 Karamellbonbons 1 Schote Vanille

3 Eier 2 EL Zucker

Soße:

Von der Zitrone Zesten abreißen und den Saft auspressen. Den Amaretto in einen Topf geben und reduzieren lassen. Etwas Zucker dazu geben und zu einem Karamell kochen. Etwas Zitronensaft und die Zitronenzesten dazu geben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Blätterteighippen:

Den Blätterteig aufrollen und noch etwas mit dem Nudelholz plattrollen. Zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen. Für circa sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Oxalisschäumchen:

Die Oxalixblätter in einem Mixer mit dem Zucker klein hacken. Vier Eiweiß steif schlagen und mit zwei Drittel des Oxalis-Zuckers vermengen.

Eis:

Die Sahne mit den Karamellbonbons und der aufgeschlitzten Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Drei Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse rühren, dann zur Rose abziehen. Durch ein Sieb streichen und in die Eismaschine geben. Die Blätterteighippen mit dem Eis und der Karamellsoße in ein Schälchen geben. Den Oxalisschaum daneben setzen und mit dem übrig gebliebenem Oxaliszucker bestreuen.

Lea Linster am 09. November 2012

Dreimal Erdbeere

Für vier Personen

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt	300 g Erdbeeren, TK	2 EL Zucker, braun
2 cl Cachaca-Rum	0,2 l Prosecco	

Vanillepudding-Gratin:

0,5 Zitrone	1 Schale Erdbeeren	1 EL Puderzucker
400 g Vanillepudding, kalt	1 Schote Vanille	2 Eier
2 EL Zucker		

Erdbeertiramisu:

0,5 Orange, unbehandelt	8 Löffelbiskuits, gezuckert	3 Tässchen Espresso, kalt
2 cl Amaretto	150 g Mascarpone	0,5 Schote Vanille
2 EL Zucker	0,5 Schale Erdbeeren	1 TL Zimtpulver
Erdbeermark		

Erdbeer-Caipirinha-Shooter::

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren. Tiramisu Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.

Alexander Herrmann am 04. Mai 2012

Eckball

Für vier Personen

Mousse au Chocolat:

2 Eier	0,5 Schote Vanille	240 g Kuvertüre, weiß
1,5 – 2 Blatt Gelatine	2 cl Orangenlikör	350 g Sahne

Sablé:

130 g Butter	100 g Puderzucker	50 g Eigelb
240 g Mehl	12 g Kakao	

Maltodextrin:

1 Schote Vanille	270 ml Öl	50 g Zucker
105 g Maltosec		

Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
Vanille, Salz		

Eis:

400 ml Milch	600 ml Sahne	230 g Zucker
260 g Eigelb	200 g Kuvertüre, dunkel	

Dekoration:

Honey Cress	Lemon Cress	Atsina Cress
-------------	-------------	--------------

Mousse au Chocolat: Ein Ei mit einem Eigelb und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen und kalt stellen. Im Wasserbad die Kuvertüre zergehen lassen. Die Gelatine einweichen, in Orangenlikör auflösen und zu der Eimasse geben, dann das Ganze passieren. Jetzt die Eimasse zu der Kuvertüremilch geben und in kaltem Wasserbad kalt schlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, nach und nach die steif geschlagene Sahne unterheben. In eine Form oder den vorgesehenen Teller geben, abdecken und bis zum Anrichten kalt stellen. Den Backofen auf 165 Grad vorheizen. Sablé: Butter, Puderzucker, Eigelb, Mehl und Kakao gut miteinander vermischen und anschließend auf einem Blech ausrollen. Dieses im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Die Masse anschließend auskühlen lassen und bröseln.

Maltodextrin: Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Öl und dem Zucker vermischen. Anschließend das Maltosec hinzu geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck: Für die Hippenflagge Eier, Zucker, Butter, Mehl, Abrieb der Zitrone und Orange und jeweils etwas Vanille und Salz miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Form auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind.

Eis: Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Den Zucker so lange mit der Milch und Sahne verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Jetzt das Eigelb unterrühren und anschließend die gesamte Masse in die Eismaschine geben. Die Kuvertüre auflösen und kurz bevor die Eismasse fertig gefroren ist, die flüssige Kuvertüre in die Masse hineinlaufen lassen.

Dekoration: Das weiße Mousse in tiefe Teller füllen, darauf die Sablé-Brösel geben. Die verschiedenen Kresse-Sorten dicht auf das Schokoladenbeet „pflanzen“. Jetzt mithilfe eines Lineals eine Maltodextrin-„Eckmarkierung“ auf den Teller streuen. Die Hippenflagge einsetzen und eine Nocke Eis als Eckball dazugeben.

Nelson Müller am 01. Juni 2012

Eis-Bombe mit Himbeer-Eis

Für vier Personen

Himbeersorbet:

0,25 Zitrone 0,5 Orange 500 g Himbeeren
100 g Zucker

Pistazienmarzipan:

35 g Marzipan 35 g Pistazien 1 EL Puderzucker
1 EL Kirschwasser 1 EL Eiweiß

Pistazienparfait:

100 g Zucker 4 Eier 150 g Sahne
1 Rezept Pistazienmarzipan

Vanilleeis:

1 Schote Vanille 250 ml Milch 110 g Zucker
4 Eier 250 g Sahne

Himbeersorbet:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Himbeeren, Zucker, Zitronen- und Orangensaft zusammen in einem Mixer glatt pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Hilfe einer Eismaschine zu einem Sorbet rühren. Fertiges Sorbet in einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und bis zum Gebrauch in das Gefrierfach stellen.

Pistazienmarzipan:

Marzipan, Pistazien, einen gehäuften Esslöffel Puderzucker, etwas Kirschwasser und flüssige Eiweiß zusammen in den Blitzhacker geben und zu einer grünen Marzipanpaste verarbeiten.

Pistazienparfait:

Zucker mit 30 Milliliter Wasser in einem kleinen Topf so lange kochen, bis ein heller Zuckersirup entsteht. Vier Eigelbe in einen Schlagkessel aus Metall geben und mit dem Schneebesen des Handrührers verrühren. Dabei den Zuckersirup eintröpfeln lassen. Die Eismasse so lange schlagen, bis sie hellgelb und luftig ist. Erst dann das Pistazienmarzipan darunter rühren und zum Schluss noch die steif geschlagene Sahne.

Vanilleeis:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, die Vanilleschote und das Mark dazu geben. Zugedeckt etwa zehn Minuten ziehen lassen und die Schote wieder herausnehmen. Die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker mit dem Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen. Die heiße Milch darunter rühren und die Masse bei kleiner Hitze so lange erwärmen, bis sie dicklich wird. Dabei muss man ständig mit dem Holzlöffel rühren und die Masse darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Crème vom Herd nehmen, die kalte Sahne darunter rühren, durch ein Haarsieb passieren und ganz abkühlen lassen. Erst dann in die Eismaschine füllen.

Lea Linster am 28. Dezember 2012

Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta

Für 4 Personen

Panna-Cotta:

3 Orangen, unbehandelt	1 l Sahne	60 g Zucker
1 – 2 Schoten Vanille	20 g Pfeffermischung	7 Glatt Gelatine

Orangenhippe:

3 Orangen, unbehandelt	300 g Puderzucker	120 g Mandelgrieß
120 g Mehl	120 ml Butter, flüssig	

Vanille-Malto:

270 g Sonnenblumenöl	50 g Zucker	2 Schoten Vanille
150 g Malto		

Zabaglione:

6 Eier	120 g Zucker	150 ml Espresso, doppelt
100 ml Champagner	50 ml Marsala	40 ml Kaffeelikör

Orangenfilets:

3 Orangen	2 Sternanis	50 ml Orangenlikör
1 Schote Vanille		

Anrichten:

8 Himbeeren	3 Zweige Minze	
-------------	----------------	--

Panna-Cotta:

Die Schale der Orangen abreiben. Die Sahne mit Orangenabrieb, Zucker, Vanillemark und Pfeffer aufkochen, eingeweichte Gelatine hinzugeben und zum Abkühlen in kleine Eiernäpfchen füllen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Orangenhippe:

Die Schale von drei Orangen abreiben und den Saft von zwei Orangen auspressen. Puderzucker, Orangensaft- und abrieb, Mandelgrieß, Mehl und flüssige Butter miteinander verkneten, auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Vanille-Malto:

Öl mit Zucker und dem Mark der Vanilleschoten verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.

Zabaglione:

Zwei Eier, vier Eigelbe, Zucker, Espresso, Champagner, Marsala und Kaffeelikör über einem Wasserbad schaumig schlagen und im Cocktailglas servieren.

Orangenfilets:

Die Orangen filetieren und mit Sternanis, Orangenlikör und Vanillemark einkochen.

Anrichten:

Die Panna-Cotta auf einem großen Teller stürzen. Das Cocktailglas mit der Zabaglione auf den Teller stellen. Die Orangenhippen, das Vanille-Malto und die Orangenfilets dekorativ anrichten. Mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Mario Kotaska am 13. Januar 2012

Fränkische Nonnen-Fürzchen

Für 4 Personen

Teig:

3 Eier	2 EL Honig	50 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl	1 Prise Salz	

Weincreme:

0,5 l Weißwein, fruchtig	2 Eier	3 – 4 EL Zucker
2 EL Wasser, heiß	1 Pck. Vanille-Puddingpulver	250 ml Sahne

Fertigstellung:

Fett

Teig:

Zwei Eier mit einem Eiweiß und Honig kräftig aufschlagen. Mandeln, Mehl und Salz unterarbeiten und zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Weincreme:

Den Weißwein zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Zwei Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen dann zwei Esslöffel heißes Wasser unterrühren. Mit dem Vanille-Puddingpulver gut schaumig schlagen. Anschließend die Eigelbmasse in den Weißwein geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und immer wieder rühren. Zwei Eiweiße zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Weincreme heben.

Fertigstellung:

Den Teig etwa fingerdick ausrollen und Rauten oder Quadrate mit zwei bis drei Zentimeter Seitenlänge ausschneiden. Die Nonnefürzchen heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken, abtropfen lassen, anrichten und mit der Soße überzogen servieren.

Stefan Marquard am 20. Januar 2012

Frühling-Gefühle

Für vier Personen

Smoothie:

1 Gurke	0,5 Ananas	1 Bund Basilikum
1 Limette	1 Orange	Minze
Ingwer		

Sorbet:

1 Zitrone	500 g Johannisbeeren, schwarz	120 g Zucker
200 g Wasser	Brombeersaft	

Obstsalat mit Gewürzsirup:

80 g Zucker	1 TL Koriandersamen	1 TL Kardamomkapseln
120 ml Wasser	1 Mango	1 Apfel, grün
1 Melone, klein	1 Orange	1 Zitrone
1 Granatapfel	2 Zweige Rosmarin	

Smoothie (grün)::

Die Gurke und Ananas schälen. Basilikum, Minze und ein kleines Stück Ingwer grob hacken. Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Alle Zutaten im Mixer pürieren.

Sorbet (dunkelrot):

Den Saft der Zitrone auspressen. Johannisbeeren, Zucker, Wasser, Zitronensaft und einen Schuss Brombeersaft mischen, mixen, passieren und gefrieren.

Obstsalat mit Gewürzsirup (gelb):

Den Zucker, die Koriandersamen und die grob zerstoßenen Kardamomkapseln mit dem Wasser zu einem feinen Sirup kochen. Den Sirup abkühlen lassen und durch ein Haarsieb passieren. Mango, Apfel und Melone schälen, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden. Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen und über den Obstsalat geben. Mit Granatapfelkernen und Rosmarin garnieren.

Lea Linster am 27. April 2012

Gebratener Gewürz-Kuchen, Mango-Chili-Sorbet

Für vier Personen

Kuchen:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone	240 g Zucker
4 Eier	1 Schote Vanille	0,5 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Fenchelkörner, gemahlen	100 g Butter, sehr weich	150 g Olivenöl, mild
50 ml Milch	220 g Mehl	25 g Kakaopulver
4 g Backpulver	Butter und Mehl	Zucker und Butter

Tränke und Fertigstellung:

0,5 l Wasser	1 EL Chai	150 ml Milch
Zucker	Zucker	Butter, braun

Sorbet:

0,5 – 1 Zitrone	150 ml Wasser	80 g Zucker
2 kg Mangos, reif, weich	1 TL Chiliflocken, mild	Puderrucker

Anrichten:

Himbeermark	Himbeeren	Feigen
Minzeblättchen		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kuchen:

Einen Teelöffel Schale der Orange abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zucker, Eier, Orangenabrieb, Vanillemark, Zimt und Fenchel mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Nach und nach die Butter hineinrühren. Mit einem Stabmixer das Olivenöl mit Milch und Zitronensaft durchrühren und mit dem Schneebesen unter die Schaummasse rühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen versieben und unter die Schaummasse heben. Drei Zentimeter hoch in ein gebuttertes und bemehltes Backblech füllen und im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen.

Tränke und Fertigstellung:

Das Wasser aufkochen, den Tee hinein geben, vom Herd nehmen, fünf bis sieben Minuten ziehen lassen, die Milch hinzufügen und durch ein Sieb gießen. Den Kuchen in Stücke schneiden, in Chai-latte tränken, in einem Gemisch aus Zucker und braunem Zucker wälzen und in einer Pfanne rundherum braten.

Sorbet:

Den Saft der Zitrone auspressen. Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Mangofleisch vom Kern schneiden und mit einem kleinen scharfen Messer schälen. Das Fleisch klein schneiden, mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, gegebenenfalls noch etwas Puderrucker abschmecken und die Chiliflocken hinein streuen. Das Mangomark in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Mangosorbet in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Anrichten:

Je ein oder zwei kleine Stückchen Kuchen auf Desserttellern anrichten, eine Nocke Mango-Chili-Sorbet daneben setzen und mit Himbeermark, Himbeeren, Feigen und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. März 2012

Geeister Apfel

Für vier Personen

Apfelchips:

1 Apfel, Granny Smith 50 g Kristallzucker 0,5 Zitrone
50 ml Wasser

Staudenselleriechips:

1 St. Staudensellerie, mit Grün Apfelsud

Apfelparfait:

400 g Äpfel, Gala 1 Blatt Gelatine, weiß 3 Eier
75 g Kristallzucker 0,5 Schote Vanille 2 Äpfel, Gala
300 g Sahne, flüssig 100 g Crème-fraîche Calvados

Apfelsorbet:

500 g Äpfel, Granny Smith 8 g Vitamin-C-Pulver 115 g Apfelsaft
90 g Kristallzucker 50 g Glucosesirup

Knollensellerie:

0,5 Knolle Sellerie 150 ml Mineralwasser 50 ml Vollmilch
50 g Kristallzucker 0,5 Zitrone Salz

Walnussstreusel:

50 g Weizenmehl 50 g Walnusskerne, gemahlen 50 g Kristallzucker
30 g Butter, flüssig Salz

Anrichten:

1 Apfel, Boskoop 1 Stange Staudensellerie 100 ml Rapskernöl
1 Zitrone 12 EL Apfelpüree

Den Backofen auf 55 Grad Umluft vorheizen.

Apfelchips:

Den Apfel halbieren und mit einem scharfen Messer oder auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Apfelscheiben hineinlegen und fünf Minuten darin ziehen lassen. Die Apfelscheiben mit dem Sud in einen Vakuumierbeutel füllen, vakuumieren und abkühlen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Vakuumierbeutel nehmen. Den Apfelsud für die Staudenselleriechips beiseite stellen. Die Apfelscheiben mit Küchenpapier trocknen, dann auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech oder auf eine Silikonbackmatte legen und im vorgeheizten Backofen 24 Stunden oder in einem Dörrgerät trocknen lassen. Die Apfelscheiben nach zwölf Stunden vorsichtig wenden.

Staudenselleriechips:

Von der Staudensellerie stange mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. Diese in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Die Staudenselleriestreifen in einem Dörrgerät bei 55 Grad einige Stunden trocknen. Das Selleriegrün ebenfalls in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen und im Dörrgerät einige Stunden trocknen.

Apfelparfait:

Die geschälten und entkernten Äpfel in Stücke schneiden und in einem geschlossenen Topf weich dünsten. Die weichen Äpfel mit dem Stabmixer fein pürieren, 100 Gramm Apfelpüree abwägen und den Rest bis zum Anrichten beiseite stellen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ein Ei, zwei Eigelbe, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark in eine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad auf 76 Grad aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Parfaitmasse rühren. Die Parfaitmasse in der Küchenmaschine kalt schlagen. Die zwei übrigen Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel

mit einem guten Schuss Calvados in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfelwürfel kurz ziehen lassen. Die Apfelwürfel herausnehmen, abkühlen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und unter die abgekühlte Parfaitmasse heben. 100 Gramm Apfelpüree ebenfalls unterziehen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Crème-fraîche cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Diese Apfelparfaitmasse auf einem Blech verteilen und einfrieren.

Apfelsorbet:

Die Äpfel waschen, von den Kerngehäusen befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese mit dem Vitamin- C-Pulver in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Das Apfelpüree durch ein feines Sieb passieren. Den Apfelsaft mit dem Zucker und dem Glucosesirup in einen Topf geben und aufkochen, dann abkühlen lassen. Diesen Apfelfond mit dem Apfelpüree verrühren. Die gut gekühlte Masse in der Eismaschine zu cremigem Sorbet gefrieren.

Knollensellerie:

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Diese mit dem Wasser, der Milch, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Salz in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Den Beutel in ein Wasserbad geben und den Sellerie bei konstanten 95 Grad 45 Minuten weich garen. Die Selleriestücke vor dem Anrichten aus dem Beutel nehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnussstreusel:

Das Mehl in einer Schüssel mit den gemahlene Walnusskernen, dem Zucker und dem Salz vermengen. Die flüssige Butter hinzufügen, dann alles zusammen zu einem Streuselteig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und darauf gleichmäßig die Streusel verteilen. Die Streusel im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

Anrichten:

Den Apfel und die Selleriestange in sehr kleine Würfel schneiden. Etwas Rapskernöl mit etwas Zitronensaft vermengen und die Apfel- und Selleriewürfel darin marinieren. Auf sechs Teller je zwei Esslöffel Apfelpüree (siehe Teilrezept Apfelparfait) geben. Das gefrorene Apfelparfait mit einem Löffel in grobe Stücke brechen und anrichten. Daneben je eine Nocke Apfelsorbet setzen. Die marinierten Apfel- und Selleriewürfel auf das Parfait geben. Auf jeden Teller fünf Knollenselleriestücke setzen und einige Walnussstreusel setzen. Die gedörrten Apfel- und Selleriechips und das gedörrte Selleriegrün »wild« auf den Tellern verteilen. Mit etwas Rapskernöl vollenden.

Johannes King am 19. Oktober 2012

Geschmorte Ananas mit Whiskey und Vanille-Eis

Für vier Personen

Ananas:

1 Ananas	50 g Butter	30 g Zucker
100 ml Orangensaft	1 Schote Vanille	1 Stange Zitronengras
Ingwer	Whiskey	

Eis:

500 ml Milch	500 ml Sahne	2 Schoten Vanille
150 g Zucker	20 g Honig	250 g Eigelb

Zitronen-Crème-fraîche:

1 Zitrone, unbehandelt	300 g Crème-fraîche	Puderzucker
------------------------	---------------------	-------------

Anrichten:

Haselnüsse	Walnüsse	Pistazien
Puderzucker	Granatapfelkerne	

Ananas::

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und die Mitte mit einem Ausstecher entfernen. Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Ananasscheiben darin langsam von beiden Seiten leicht anbraten. Mit einem Schuss Whiskey ablöschen, flambieren und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Anschließend mit Orangensaft auffüllen und mit der Vanilleschote, Zitronengras und etwas Ingwer circa 15 bis 20 Minuten langsam schmoren lassen.

Eis:

Milch, Sahne, das Mark der Vanilleschoten und den Zucker mit dem Honig aufkochen. Anschließend kellenweise und unter ständigem Rühren die Eigelbe zugeben und die Masse zur Rose abziehen. Abkühlen lassen und abpassieren, dann in der Eismaschine frieren.

Zitronen-Crème-fraîche:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Crème-fraîche mit dem Zitronenabrieb vermengen und am Ende mit Puderzucker (nach Wunsch) abschmecken.

Anrichten:

Haselnüsse mit Walnüssen und Pistazien mischen. Mit Puderzucker bestäuben und bei niedriger Hitze langsam karamellisieren. Die Ananasscheiben auf Tellern verteilen, die geschmorte Sauce darauf verteilen und zusammen mit dem Vanilleeis, der Crème-fraîche, den karamellisierten Nüssen und einigen Granatapfelkernen servieren.

Ali Güngörmüs am 09. März 2012

Heiße Kirschen mit Vanille-Eis

Für vier Personen

Thymiankirschen mit Orangen:

1 Orange, unbehandelt	125 g Zucker	200 g Sauerkirschen
1 Zweig Thymian	1 Schote Vanille	Kirschsafft

Speisestärke

Balsamico-Karamell:

50 g Zucker	40 ml Balsamicoessig
-------------	----------------------

Eis:

200 ml Vollmilch	0,5 Tonkabohne	1 Schote Vanille
4 Eier	25 g Zucker	50 g Honig
300 ml Sahne		

Schokoladenkuchen:

90 g Bitterschokolade, 70%	50 ml Olivenöl	30 g Butter
30 g Mehl	0,5 TL Thymian, fein gehackt	1 Prise Meersalz
30 g Zucker, feinst	2 Eier	

Hippen:

1 Pck. Filoteig	Öl	Puderzucker
-----------------	----	-------------

Spinnzucker:

200 g Zucker

Anrichten:

2 Zweige Thymian, frisch	Puderzucker
--------------------------	-------------

Thymiankirschen mit Orangen::

Die Schale der Orange abreiben und das Fruchtfleisch filetieren. Den Zucker karamellisieren und mit dem Sauerkirschsafft nach und nach ablöschen. Den Thymian zugeben und kurz aufkochen. Zuerst Kirschen und dann die Orangenfilets- und Abrieb und die aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Falls gewünscht kann man den Saft auch gerne mit etwas kaltem Kirschsafft und angerührter Speisestärke vor der Zugabe der Orangenfilets abbinden.

Balsamico-Karamell:

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und nach und nach mit circa 40 Milliliter Balsamicoessig ablöschen. Die Menge je nach gewünschter Soßenkonsistenz variieren.

Eis:

Die Milch mit fein geraspelter Tonkabohne und Vanillemark aufkochen. Eigelb mit Zucker und Honig schaumig rühren, Milch zugießen dann alles im Wasserbad zur Rose abziehen. Die Sahne zugeben, in der Eismaschine frieren. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Schokoladenkuchen:

Bitterschokolade mit Olivenöl und Butter im Wasserbad schmelzen. Mehl mit Thymian fein gehackt und Meersalz mischen und unter die Schokoladenmasse rühren ohne die Masse schaumig zu rühren. Zucker mit Eiern zu einem stabilen Schaum schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Die Masse zum Beispiel in gefettete und gezuckerte Espressotassen oder Silikonförmchen gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Eine Minute auskühlen lassen dann ausformen.

Hippen:

Den Filoteig in Quadrate von circa zehn mal zehn Zentimeter schneiden und in 160 Grad heißem Öl ausbacken, auf Küchenpapier geben, leicht mit Puderzucker absieben.

Spinnzucker:

Zucker nach und nach in der Pfanne goldgelb karamellisieren sofort auf honigartige Konsistenz abkühlen. Dann mit einer Gabel oder einem abgesägten Schneebesen Fäden herausziehen und

Juwelen-Milch-Reis

Für 4 Personen

Milchreis:

500 g Milchreis	1 l Milch	250 ml Kokosmilch
0,5 Schote Vanille	1 Zimtrinde	5 Kardamomkapseln
10 Safranfäden	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
50 g Zucker	1 TL Rum	100 g Sahne, geschlagen
Salz		

Anrichten:

1 – 2 EL Granatapfelkerne	1 EL Pistazien	1 EL Mandelblättchen, gebräunt
1 EL Mangowürfel	1 EL Papayawürfel	

Milchreis:

Den Reis waschen, abtropfen lassen, mit Milch, Kokosmilch, Vanille und einer Prise Salz in einem Topf langsam aufkochen lassen. Unter häufigem Rühren gut 25 bis 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Zimtrinde mit Kardamom und den Safranfäden dazu geben. Einen Teelöffel Schale der Zitrone und etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Am Ende der Garzeit vom Herd nehmen, den Zucker mit dem Zitronenabrieb, Orangenabrieb und Rum hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zimt und Vanille mit dem Kardamom entfernen. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

Anrichten:

Den Milchreis in Dessertschalen füllen und mit Granatapfelkernen, Pistazien, Mandelblättchen und Fruchtwürfelchen garnieren.

Tipp:

Nach Belieben kann der Reis noch mit einigen kleinen Flöckchen Blattgold garniert werden. Zucker wird dem Reis erst am Ende der Zubereitung hinzugefügt, dadurch wird der Reis schneller weich.

Alfons Schuhbeck am 10. Februar 2012

Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream

Für vier Personen

Mürbeteig:

2 Limetten, unbehandelt	50 g Butter, kalt	50 g Zucker
2 Eier	100 g Mehl	Erbsen, getrocknet

Limettencreme:

6 Limetten, unbehandelt	140 g Zucker	2 Blatt Gelatine
120 g Eigelb	160 g Crème-fraîche	

Baiser:

6 Eier	175 g Zucker	0,25 TL Weinstein
Eis	50 g Pinienkerne	250 ml Sahne
125 g Mascarpone	3 EL Honig	Limettensaft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Die Schale der Limetten abreiben. Die Butter mit Zucker, Eigelb und Limettenabrieb vermischen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen, hineinlegen und den überstehenden Rand abschneiden. Die Erbsen auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten blind backen. Der Teig sollte goldgelb sein. Den Mürbeteig auskühlen lassen und die Erbsen entfernen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Limettencreme:

Von den Limetten Zesten abreißen und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit Zucker aufkochen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Eigelb und Crème-fraîche miteinander verrühren und dazu geben. Nach Geschmack noch mit dem Limettenabrieb abschmecken. Die Masse in den Mürbeteigboden gießen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten stocken lassen. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Baiser:

Das Eiweiß zu einem steifem Schnee schlagen, zuletzt nach und nach den Zucker und Weinstein einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Kuchen geben und mit einem Löffel wolkenförmig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen in knapp fünf Minuten goldbraun werden lassen. Den Kuchen auskühlen lassen und noch am gleichen Tag verzehren.

Eis:

Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Sahne mit Mascarpone, Honig, Pinienkernen und etwas Limettensaft verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Jeweils eine Kugel Eis zur Tarte reichen.

Cornelia Poletto am 10. August 2012

Miltschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse

Für vier Personen

Törtchen:

100 g Miltschokoladen-Kuvertüre	100 g Butter	100 g Zucker
3 Eier	75 g Mehl	50 g Schokolade, dunkel, 75%
Puderzucker	Salz	

Pinselstrich:

50 g Kuvertüre, dunkel

Mousse:

150 g Kuvertüre, weiß	1 EL Kirsch	200 ml Sahne, steif geschlagen
10 g Rosenblätter, gem. Farben	100 g Himbeeren	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad in einer Chromstahlschüssel schmelzen. Zucker, Eier, Salz und Mehl mit einem Schwingbesen gut verrühren. Die Butter-Schokomasse und grob gehackte dunkle Schokolade dazu geben. Sechs Törtchenformen buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse darauf verteilen. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Pinselstrich:

Die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Mit einem breiten Pinsel Striche auf Backpapier malen, fest werden lassen. Sechs Teller mit je einem Pinselstrich vorbereiten.

Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen. Den Kirsch begeben, unter die Sahne ziehen und 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Mit einem in heißem Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen. Neben die Törtchen arrangieren, mit je einem „Pinselstrich“ Schokolade belegen und mit leicht zerbröselten Rosenblättern bestreuen. Himbeeren halbieren und dazu legen.

Andreas C. Studer am 13. April 2012

Orientalische Patisserie

Für vier Personen

Baklava:

4 – 6 Blätter Filoteig, à 30 x 30 cm	80 g Butter, braun (warm)	30 g Pistazien, gehackt
30 g Mandeln, gehäutet, gehackt	30 g Pinienkerne	1 EL Rosenblütenwasser
0,5 TL Chiliflocken, mild	1 Msp. Vanille, gemahlen	0,5 Orange, unbehandelt
50 g Zucker	25 ml Wasser	Kardamom

Kardamom-Nougat-Hörnchen:

4 – 6 Blätter Brikteig	80 g Butter, braun (warm)	40 g Mandeln, gehackt
100 g Vollmilchkuvertüre	250 g Nussnougatmasse	100 g Butter, weich
0,5 Orange, unbehandelt	Kardamom	

Safran-Milch-Pudding:

200 ml Milch	0,5 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
0,5 Stange Zimt	2 Kapseln Kardamom	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	25 g Zucker	80 g Pistazien, gemahlen
2,5 Blatt Gelatine	1 – 2 TL Rosenwasser	100 g Sahne, geschlagen
1 – 2 EL Mandelblättchen	2 – 3 EL Granatapfelkerne	

Safrangelee:

1 Blatt Gelatine	100 ml Wasser	1 EL Zucker
5 Safranfäden		

Anrichten:

1 – 2 EL Mandelblättchen	2 – 3 EL Granatapfelkerne
--------------------------	---------------------------

Rosenblüten-Feigen-Tee:

5 Feigen, getrocknet	1 EL Apfeltee	1 EL Mandelblättchen
0,5 – 1 EL Hibiskusblüten	1 EL Rosenblüten	1,1 – 1,2 l Wasser
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Baklava:

Etwa einen Teelöffel Schale der Orange abreiben. Die Filoteigblätter jeweils mit brauner Butter bestreichen, mit Kardamom aus der Mühle bestreuen. Das oberste Blatt trocken belassen. Mit einem Ausstecher kleine Teigscheiben von fünf Zentimetern ausstechen. Die Miniförmchen mit brauner Butter einpinseln und mit den Teigscheiben auskleiden. Pistazien, Mandeln und Pinienkerne mit einem Esslöffel brauner Butter, Rosenblütenwasser, Chiliflocken, Vanille und Orangenabrieb vermischen. Gleichmäßig in den Teigförmchen verteilen. Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen in circa 20 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Zucker mit Wasser unter Rühren langsam aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen und in eine kleine Dressierflasche (z.B. für Dessertsoßen) füllen. Die fertig gebackene Baklava aus dem Ofen nehmen, den Zuckersirup gleichmäßig darauf träufeln und die Baklava abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kardamom-Nougat-Hörnchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Teigblätter jeweils mit brauner Butter bestreichen, mit Kardamom aus der Mühle bestreuen. Das oberste Blatt ebenfalls mit Butter einpinseln. Den Teig nach und nach mit runden Holzstöckchen von circa eineinhalb Zentimeter einmal einrollen, die Teig-Enden dabei nur circa einen halben Zentimeter übereinander legen, gut andrücken und abschneiden. Samt den Holzstöckchen mit der Nahtseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Stöckchen heraus ziehen und die Teigröllchen abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Die Vollmilchkuvertüre klein hacken, in einer

Metallschüssel auf dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und vom Wasserbad nehmen. Den Nougat klein schneiden, Butter und Nougat mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen und dabei nach und nach die handwarme Kuvertüre hinein laufen lassen. Den Orangenabrieb hinzufügen und noch etwas schlagen, bis eine schaumige, möglichst dressierfähige Masse entsteht. Zum Schluss die gerösteten, ausgekühlten Mandeln darunter ziehen. Ist sie zu weich, lässt man sie noch etwas abkühlen, ist sie zu fest, stellt man sie noch einmal kurz auf das warme Wasserbad. Die Pralinenmasse in einen Dressierbeutel mit Lochtülle von circa einem Zentimeter einfüllen und die Röllchen damit füllen. Einige Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Fülle fest wird.

Safran-Milch-Pudding:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote, Vanillemark, Ingwer, Zimt, Kardamom, Zitronen- und Orangenschale und dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürzmilch durch ein Sieb gießen und mit den Pistazien mixen. Die Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren in der warmen Gewürzmilch auflösen und abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Das Rosenwasser hinein rühren. Die Schlagsahne unter die gelierende Crème heben. Die Masse in kleine Förmchen füllen und abkühlen lassen. Mit gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen bestreuen.

Safrangelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen, Gelatine und Safran hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sobald die Crème fest ist, das abgekühlte, jedoch noch flüssige Gelee auf die Crème gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Anrichten:

Die Crème nach Belieben mit gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen bestreuen.

Rosenblüten-Feigen-Tee:

Die Feigen in kleine Stückchen schneiden, mit Apfeltee, Mandeln, Hibiskusblüten und Rosenblüten in einen Teefilter geben und in eine Teekanne hängen. Mit kochendem Wasser auffüllen und fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Den Teefilter entfernen. Nach Belieben mit Zucker oder Agavendicksaft süßen.

Alfons Schuhbeck am 20. April 2012

Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade

Für vier Personen

Schokoladen-Mousse:

200 g Kuvertüre, 70 – 75%	500 ml Schlagsahne	3 Eier
25 g Zucker	4 cl Schokoladenlikör	

Schokoladenschwamm:

100 ml Milch	70 g Zucker	15 g Kakaopulver
10 g Kuvertüre, dunkel	30 g Mehl	4 Eier
Salz		

Exotischer Fruchtsalat:

1 Kiwi	1 Mango, klein	6 Physalis
0,25 Ananas	0,5 Limette	Puderzucker
Kokosnusslikör		

Kokoseis:

8 Eier	500 ml Milch	500 ml Sahne
200 g Zucker	6 cl Kokosnusslikör	

Weinteig für Trüffel:

2 Eier	250 g Mehl	40 g Butter, flüssig
20 g Zucker	250 ml Weißwein	Salz

Schokoladentrüffel:

200 ml Sahne	400 g Kuvertüre, zartbitter	200 g Milchkuvertüre
50 ml Rum	1 Schote Vanille	60 g Kakaopulver
Öl		

Passionsfruchtganache:

30 g Schokolade, 70 – 75%	8 ml Wasser	17 g Passionsfruchtmark
50 g Nappage		

Schokoladen-Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und die Sahne schlagen. Ein Ei und zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem Schokoladenlikör zur Rose abziehen, die geschmolzene Kuvertüre zugeben und kalt schlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladenschwamm:

Die Milch mit 20 Gramm Zucker, dem Kakaopulver und der Kuvertüre erwärmen und in einem Mixer mit Heizfunktion mit dem Mehl, den Eiern, dem restlichen Zucker und etwas Salz mixen. Die Masse in eine Siphonflasche füllen. Zwei Patronen darauf geben und vier Stunden kaltstellen. In Plastikbecher halbvoll abfüllen und circa 60 Sekunden in der Mikrowelle backen.

Exotischer Fruchtsalat:

Kiwi, Mango, Physalis und Ananas in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, etwas Puderzucker und Kokosnusslikör marinieren.

Kokoseis:

Acht Eiweiße, Milch, Sahne, Zucker und Kokosnusslikör zusammen in die Eismaschine geben und gefrieren.

Weinteig für gebackene Trüffel:

Zwei Eigelbe mit dem Mehl, der flüssigen Butter, dem Zucker, Weißwein und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Schokoladentrüffel:

Die Sahne mit der Kuvertüre, Milchkuvertüre, Rum und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. Die Masse kalt stellen, kirschgroß abstechen und zu Kugeln rollen. In Kakaopulver wälzen und

kühl lagern. Kurz vor dem Anrichten durch den Weinteig ziehen und kurz in neutralem Öl ausbacken.

Schokoladen-Passionsfruchtganache:

Die Schokolade auf dem Wasserbad bei 45 Grad schmelzen lassen. Wasser, Passionsfruchtmark und Nappage aufkochen und auf die Schokolade emulgieren. Anschließend kalt stellen.

Nelson Müller am 30. November 2012

Quark-Soufflé mit Rhabarber und Limonen-Sauer-Rahm-Eis

Für vier Personen

Soufflé:

3 Eier	50 g Zucker	200 g Quark, 20 %
0,25 Schote Vanille	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
4 Souffléformen		

Rhabarber:

3 Stangen Rhabarber	400 g Zucker	110 ml Wasser
20 Himbeeren	0,5 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	Zimt	

Limonen-Sauerrahmeis:

180 g Sauerrahm	140 g Puderzucker	180 g Joghurt
100 g Sahne	40 ml Limonensaft	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Soufflé:

Eiweiß mit Zucker zusammen aufschlagen. Den Quark mit dem Eigelb vermischen, die ausgekratzte Vanilleschote und Orangen- und Zitronenabrieb vorsichtig unterarbeiten. Die Soufflémasse mit dem aufgeschlagenen Eiweiß vorsichtig vermischen und in die vorbereiteten Souffléformen füllen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten im Wasserbad backen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Rhabarber:

Die Rhabarberstangen putzen und waschen. Anschließend in schräge Stücke schneiden und auf einem Backblech verteilen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, Vanillemark, Ingwer, Orangenabrieb und etwas Zimt dazugeben und zusammen mit den Himbeeren auf den Rhabarber gießen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten weich schmoren.

Limonen-Sauerrahmeis:

Den Sauerrahm mit dem Puderzucker glatt rühren, anschließend Joghurt, Sahne und Limonensaft unterheben und in der Eismaschine frieren.

Das Anrichten:

Den Rhabarber und die Himbeeren auf Tellern verteilen, das Eis und das Soufflé darauf setzen.

Tipp:

Das Dessert zusätzlich mit Vanillesahne servieren.

Ali Güngörmüs am 16. März 2012

Schoko-Schnitte

Für vier Personen

Boden:

180 g Pralinenmasse, Nougat 70 g Milchkuvertüre 170 g Cornflakes

Japonais:

250 g Eiweiß, steif 200 g Haselnüsse 60 g Zucker
10 g Butter, geschmolzen

Ganache:

200 g Kuvertüre, dunkel 200 g Milchkuvertüre 120 g Eigelb
60 g Zucker 550 g Sahne

Boden:

Die Pralinenmasse und Milchkuvertüre zusammen schmelzen. Die zerbröselten Hippen dazugeben und dünn in eine Form ausgießen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Japonais:

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit den Haselnüssen, dem Zucker und der geschmolzenen Butter mischen und circa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den fertigen und ausgekühlten Japonais- Boden auf die obige Masse drauflegen.

Ganache:

Die Kuvertüren schmelzen. Eigelb und Zucker verrühren und zur heißen Sahne geben. Auf 82 Grad aufkochen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben und auf den Japonais-Boden gießen. Mindestens zwölf Stunden kühl stellen. Beliebig schneiden und servieren.

Andreas Caminada am 14. September 2012

Schokoladen-Éclaires, Vanille-Crème, Pfirsich, Vanille-Eis

Für vier Personen

Französische Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Schote Vanille	6 Eier
125 g Zucker	50 g Mehl	600 ml Sahne

Éclaires:

250 ml Milch	5 g Zucker	1 Prise Salz
150 g Butter	150 g Mehl	6 Eier

Glasur:

200 g Schokolade, zartbitter	100 ml Schlagsahne	1 EL Butter
1 EL Puderzucker		

Chartreuse-Gelee:

120 ml Chartreuse-Likör, grün	50 g Zucker	180 ml Wasser
1 – 2 Blatt Gelatine		

Vanilleeiscreme:

500 ml Milch	130 g Zucker	6 Eier
1 Schote Vanille		

Anrichten:

8 Pfirsichhälften, aus dem Glas	8 Erdbeeren, frisch	1 EL Puderzucker
---------------------------------	---------------------	------------------

Vanillecreme::

400 Milliliter Milch mit der längs aufgeschlitzten Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel kräftig aufschlagen. Mehl und 100 Milliliter kalte Milch einrühren. Es dürfen sich keine Klümpchen bilden. Anschließend die gekochte Milch einrühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Masse wieder zurück in den Topf geben, aufkochen lassen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen drei Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Éclaires:

Milch, Zucker, Salz und die klein geschnittene Butter in eine Kasserolle geben und langsam zum Kochen bringen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das gesiebte Mehl zugeben und bei schwacher Hitze mit einem Holzspatel kräftig rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ein bis zwei Minuten abbrennen. Wenn er sich gut vom Spatel löst, vom Herd nehmen und die Eier einzeln, nacheinander zufügen und gut verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teig circa zehn Zentimeter lange und zweieinhalb Zentimeter breite Liebesknochen (Éclaires) spritzen. Genügend Abstand lassen. Die Éclaires nun für etwa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, dann die Hitze auf 180 Grad herunterschalten und den Teig dabei gut trocknen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und vorsichtig quer durchschneiden.

Die steif geschlagene Sahne unter die bereits abgekühlte Vanillecreme heben und die Unterseite der Éclaires mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle füllen. Die obere Hälfte wieder darauf setzen und leicht andrücken.

Glasur:

Die Schokolade klein hacken. Ein Wasserbad erhitzen (nicht zu heiß!) und die klein gehackte Schokolade darin schmelzen. Nach und nach die Sahne, die Butter und den Puderzucker einarbeiten und alles zu einer cremigen Masse glatt ziehen. Die Eclairs mit der Schokoladenglasur großzügig verzieren.

Chartreuse-Gelee:

Den Kräuterlikör zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und Wasser sowie Zucker unter Rüh-

ren zufügen. Der Zucker muss vollständig aufgelöst sein. Die Flüssigkeit abmessen und entsprechend eingeweichte Blatt- Gelatine in die noch warme Kräuterlikörmischung rühren. Das Ganze in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ins Gefrierfach stellen. Kurz vor dem Anrichten stürzen und in kleine Würfel schneiden.

Vanilleiscreme:

Die Milch zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker zu einer Schaummasse schlagen. Das ausgekrazte Mark der Vanilleschote zur Milch geben. Die Milch nun zur Eiermasse gießen und verrühren. Für drei Minuten bei 90 Grad köcheln, kurz abkühlen, in die Eismaschine füllen und fest werden lassen.

Anrichten:

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Kräuterlikör-Geleewürfel verteilen und die Pfirsichspalten fächerförmig darauf setzen und mit jeweils zwei Éclaires und einer Kugel Vanilleeis anrichten. Die Teller mit frischen Erdbeeren und Puderzucker garnieren.

Horst Lichter am 30. März 2012

Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum

Für 4 Personen

Dunkles Schokoladenmousse:

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, dunkel
2 cl Rum, braun	250 g Kuvertüre, dunkel	600 g Sahne, geschlagen

Weißes Schokoladenmousse:

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, hell
2 cl Rum	3 Blatt Gelatine	250 g Kuvertüre, weiß
600 g Sahne, geschlagen		

Sorbet:

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

Passionsfruchtespuma:

350 ml Passionsfruchtpüree	100 ml Sahne	75 g Zucker
3 Blatt Gelatine		

Knusperblätter:

6 Blätter Filoteig	30 g Kakaobohnenbruch	100 g Puderzucker
50 ml Butter, zerlassen		

Anrichten:

6 Passionsfrüchte, ganz	10 Himbeeren	4 Zweige Minze
100 g Zucker		

Dunkles Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben und geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzebeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Weißes Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben und die geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzebeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Sorbet: Kuvertüre und Kakao auflösen. Wermut, weißen Portwein, Wodka, Läuterzucker und Glukose zugeben und alles mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Passionsfruchtespuma: Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren. Die eingeweichte Gelatine auflösen, hinzugeben und alles in eine ISI-Flasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen. Im Kühlschrank aufbewahren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Knusperblätter: Den Filoteig mit zerlassener Butter einstreichen, mit Puderzucker und zerstoßenem Kakaobohnenbruch bestreuen und so ein zweites Mal verfahren. In gleichmäßige Formen schneiden und zwischen zwei Silpatmatten im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten goldgelb backen.

Anrichten: Die Knusperschichten abwechselnd mit der Schokoladenmousse füllen. Den Passionsfruchtschaum in kleine Gläschen füllen und Schokoladensorbet abknocken. Mit Passionsfrüchten, Himbeeren und Minze dekorieren. Zucker karamellisieren und zu Spiralen formen.

Mario Kotaska am 24. Februar 2012

Schokoladen-Party

Für vier Personen

Mürbeteig:

275 g Mehl	150 g Butter, kalt	100 g Zucker
1 Ei	2 g Salz	

Schokoladenmus:

180 g Eiweiß	60 g Zucker	240 g Eigelb
60 g Butter, flüssig	250 g Kuvertüre, dunkel	

Schnellstes Eis der Welt:

200 g Milch, mind. 3,5 %	100 g Zucker	300 g Sahne, mind. 33 %
--------------------------	--------------	-------------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde bilden. Butterwürfel, Zucker, das Ei und Salz in die Mulde geben und alles sehr rasch verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank lagern. Zur weiteren Verarbeitung eine glatte Fläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig in circa einen halben Zentimeter Stärke ausrollen. Mit einem Ausstechen die gewünschte Form ausstechen und danach im vorgeheizten Backofen auf Backpapier goldbraun ausbacken. Die Reste auch mitbacken und später zerrieben, als „Einlage“ für das Eis verwenden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokoladenmus:

Das Eiweiß aufschlagen und wenn es cremig ist den Zucker vorsichtig einrieseln lassen und den Schnee steif schlagen. Das Eigelb sehr gut aufschlagen. Die Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen. Das lauwarme Butter-Kuvertüregemisch vorsichtig unter das Eigelb geben und gut verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Am besten gelingt dies mit den bloßen Händen. Jetzt kann man das Mus entweder in Gläser abfüllen und bei Raumtemperatur schon auf den „Partytisch“ stellen oder man nimmt die ausgestochenen Mürbeteigböden, legt sie in eine feuerfeste Form und füllt das Mus nach Belieben oben auf. Danach gibt man das Ganze für circa acht bis neun Minuten in den vor geheizten Backofen. Das warme Mus darf nach dem Backen ruhig ein wenig flüssig in der Mitte sein.

Schnellstes Eis der Welt:

Milch und Zucker sehr kalt und so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach die Milch-Zucker-Masse in die eiskalte Sahne mixen und in einer Eismaschine frieren. Wer will, kann kurz vor dem Herausnehmen der Eismasse die Mürbeteigbrösel dazu geben.

Tim Mälzer am 18. Mai 2012

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen

Für vier Personen

Schokoladenbiskuit:

80 g Zartbitterschokolade	20 g Kakaopulver	5 Eier
110 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse	Salz

Kirschen:

500 g Sauerkirschen	1 TL Puderzucker	180 ml Rotwein
70 ml Portwein	1 EL Speisestärke	3 EL Zucker
1 Splitter Zimtrinde	1 Gewürznelke	0,5 Orange, unbehandelt
1 TL Honig		

Kirschsahne:

500 g Sahne	50 g Puderzucker	2 Blatt Gelatine
50 ml Kirschwasser		

Pistazien-Eis:

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

Anrichten:

Schokoladenröllchen	Mandelblättchen, geröstet	Rahmjoghurt
---------------------	---------------------------	-------------

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Schokoladenbiskuit:

Die Schokolade mit dem Kakaopulver in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen, dabei nicht über 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Marzipanrohmasse auf der Küchenreibe grob raspeln und mit den Eigelben schaumig rühren. Den Eischnee unter die Marzipan-Eigelb-Masse ziehen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren. Den Schokoladenbiskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Kirschen:

Die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Von dem Kirschsafte ein Viertel Liter abmessen. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsafte glatt rühren. Den restlichen Kirschsafte, den Zucker, die Zimtrinde, die Gewürznelke, einen Streifen Orangenschale und den Honig hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Die glatt gerührte Speisestärke hineinrühren und alles weitere zwei Minuten köcheln lassen. Die Mischung durch ein Sieb gießen, die Kirschen in den Sud geben und mit Honig abschmecken. Die Kirschen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (man kann sie etwa drei Tage aufbewahren).

Kirschsahne:

Die Sahne mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf das Kirschwasser erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterrühren. Die Kirschsahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Aus dem Teig mit einem Ring (acht Zentimeter Durchmesser) zwölf Kreise ausstechen. Je einen Teigkreis als Boden in einen Ring legen. Einen zwei Zentimeter hohen Sahnering am inneren Rand aufspritzen. Die Mitte mit Kirschen auffüllen und einen zweiten Boden drauflegen. Nochmals einen Sahnering aufspritzen und mit Kirschen füllen. Die Törtchen mit Sahne, Kirschen und nach Belieben mit Schokoladenspänen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Pistazien-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 Pistazienpaste hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Rum und Orangenlikör abschmecken. Die Vanillecreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Eis in einem gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Anrichten:

Mit der Kirschsoße einen Spiegel auf Tellern verteilen, mit Rahmjoghurt Punkte darauf setzen und mit Hilfe eines Schaschlikspießes die Punkte verziehen. Die Törtchen darauf setzen und mit Schokoladenröllchen und den Mandelblättern verzieren.

Alfons Schuhbeck am 23. November 2012

Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein

Für vier Personen

Glühwein:

1 Flasche Rotwein	500 ml Roséwein	100 g Akazienhonig
2 EL Rohrzucker	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
4 Nelken	8 Stangen Zimt, halbiert	2 Sternanis
Cayennepfeffer		

Zitronenherzli:

150 g Butter	100 g Zucker	1 Ei
1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mehl	150 g Puderzucker
2,5 EL Zitronensaft	Dekoperlen, silber	Salz

Rosinenhöckli:

200 g Butter, zimmerwarm	200 g Zucker	3 Eier
250 g Korinthen	400 g Mehl	Salz

Brunsli:

250 g Zucker	3 Eier	250 g Haselnüsse
250 g Schokolade, 75%	1 TL Zimt	Nelkenpulver

Glühwein:

Die Schale der Zitrone und einer Orange in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, Roséwein, Akazienhonig, Rohrzucker, Nelken, zwei Zimtstangen, Sternanis und Cayennepfeffer aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. In Tassen verteilen, je mit einer Zimtstange und Orangenscheibe servieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zitronenherzli:

Die Butter weich rühren, Zucker, Salz Ei und Zitronenabrieb dazu geben,iterrühren bis die Masse hell wird. Mehl dazu mischen, Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf Mehl auswallen (circa fünf Millimeter) Herzen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zehn Minuten kühl stellen. Acht Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, auskühlen. Glausur aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren, die Herzen darin eintauchen, abtropfen auf Gitter antrocknen lassen, mit Perlen verzieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rosinenhöckli:

Die Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben. Salz und Eier dazurühren und mit einem Handmixer gut vermengen. Das Mehl langsam dazugeben und die Korinthen dazumischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Kleine Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinenhöckli 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Brunsli:

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach begeben. Geriebene Nüsse, geriebene Schokolade und Gewürze dazu geben, zu einem Teig mischen und kurz kneten, gegebenenfalls noch Nüsse dazugeben. Der Teig soll relativ trocken sein. Mit einem Nudelholz einen Zentimeter dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Fünf Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Andreas C. Studer am 14. Dezember 2012

Windbeutel mit Crème Pâtissière

Für 4 Personen

Brandteig:

100 ml Milch	100 ml Wasser	90 g Butter
4 g Zucker	2 g Salz	100 g Mehl
3 Eier	Zucker	

Crème Pâtissière:

0,5 l Milch	125 g Zucker	4 Eier
80 – 90 g Mehl	1 Vanilleschote	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und das Mehl dazugeben. Alles gut verrühren und noch mal zwei bis drei Minuten erhitzen. In der Küchenmaschine glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. Erst ein Ei darunter schlagen, dann das zweite Ei und danach das dritte Ei. So entsteht der zähflüssige Teig. Auf einem Silikonblatt kleine Häufchen in der Größe einer Zwei-Euro-Münze formen, mit etwas Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen. Das Blech nach circa sechs Minuten drehen damit der Teig gleichmäßig gebacken wird.

Crème Pâtissière:

Drei Esslöffel Milch, 40 Gramm Zucker, Eigelbe und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Vanillemark unterheben. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen. Etwas von der heißen Milch zur Eicrème geben, verrühren und dann alles in die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen lassen und dabei mit dem Schneebeseniterrühren. Dann die Crème vom Herd nehmen. Mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen. Zum Schluss die Crème noch durch ein Haarsieb streichen.

Lea Linster am 27. Januar 2012

Winterliches Karotten-Beet

Für vier Personen

Mascarpone-Crème:

2 Blutorange(n) 250 g Mascarpone 150 g Schokolade, weiß
Puderzucker

Glasierte Karotten:

1 Orange, unbehandelt 2 Karotten 1 Schote Vanille

Haselnüsse:

200 g Haselnüsse Zucker, Wasser

Trockenobstoblaten:

100 g Trockenobst 100 g Lebkuchen Butter, Oblaten

Anrichten:

4 Spekulatiuskekse

Mascarpone-Crème:

Den Saft der Blutorange(n) auspressen und mit der Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren. Die Schokolade sehr fein hacken und unterheben. Nach Geschmack noch mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Masse bis zum Servieren kalt stellen.

Glasierte Karotten:

Den Saft der Orange auspressen und etwas Schale abreiben. Die Karotte schälen und in nicht zu dünne Stifte zurechtschneiden. Mit Orangensaft- und Abrieb blanchieren. Die aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Die Karotte sollte noch etwas Biss haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Haselnüsse:

Die Haselnüsse circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Zucker und Wasser karamellisieren.

Trockenobstoblaten:

Das Trockenobst und den Lebkuchen sehr fein hacken. Etwas Butter zum Schmelzen bringen und die feinen Würfelchen dazu geben. Kurz anschmelzen, sodass eine homogene Masse entsteht. Je zwei Teelöffel der Masse zwischen zwei Oblaten geben.

Anrichten:

Die Mascarpone-Crème auf einen Teller streichen. Die Spekulatiuskekse darüber bröseln. Dazu die karamellisierten Haselnüsse und die glasierten Karotten anrichten.

Alexander Herrmann am 07. Dezember 2012

Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum

Für vier Personen

Schokoladen-Joghurtschaum:

1 Zitrone	90 g Schokolade, weiß	200 ml Sahne
200 g Joghurt	3 EL Puderzucker	

Zwetschgen-Fruchtfleisch:

10 Zwetschgen	1 EL Zwetschgengelee	50 ml Portwein
1 Schote Vanille	2 EL Puderzucker	1 TL Weizenstärke
10 Amaretti-Kekse, klein	1 Orange	

Schokoladen-Joghurtschaum:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die weiße Schokolade mit der Hälfte der Sahne auf dem Herd auflösen. Mit der restlichen Sahne, Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. In eine Espumafflasche füllen, 30 Minuten kaltstellen und anschließend zwei Gaspatronen aufdrehen.

Zwetschgen-„Fruchtfleisch“:

Die Zwetschgen vierteln und die Haut runter schneiden. Mit Zwetschgengelee, Portwein, Vanillemark und Puderzucker in einem Töpfchen fünf Minuten schmoren. Mit angerührter Weizenstärke etwas abbinden und in dekorative Gläser füllen. Die Kekse mit etwas Orangensaft tränken, auf die Zwetschgen geben und den Schoko-Joghurtschaum aufspritzen.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2012

Zwetschgen-Suppe, Topfen-Schaum, Zimt-Strudel-Blättern

Für vier Personen

Topfenschaum:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Quark
25 g Zucker	1 Msp. Vanillemark	250 g Sahne
2 Eier	50 g Zucker	Salz

Geeiste Zwetschgensuppe:

500 g Zwetschgen, reif	80 – 100 g Zucker	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	300 ml Weißwein	2 Blatt Gelatine

Kataifiteigrolle:

100 g Kataifiteig	Öl	Fett
-------------------	----	------

Zimtstangen:

2 Blätter Strudelteig	50 g Butter, flüssig	2 EL Zimtzucker
1 Ei		

Anrichten:	1 – 2 TL Pistazien, gehackt	4 Zweige Minze
-------------------	-----------------------------	----------------

Topfenschaum:

Jeweils eine Messerspitze Orangen- und Zitronenschale abreiben und einen Esslöffel Saft auspressen. Quark mit Zucker, Zitronenabrieb, Orangenabrieb, Zitronensaft, Orangensaft und Vanillemark glatt rühren. Die Sahne halbsteif schlagen, das Eiweiß mit Zucker und einer kleinen Prise Salz cremig schlagen und beides unter die Quarkmasse heben. In ein Sieb ein Küchentuch legen, das Sieb in eine Schüssel hängen und die Quarkmasse hinein füllen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mehrere Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen, so dass sich die Konsistenz stabilisiert.

Geeiste Zwetschgensuppe: Die Zwetschgen entkernen und vierteln. In einem Topf Zucker, Vanillemark mit Schote dem Zimt und Weißwein aufkochen lassen und die Zwetschgen zufügen. Bei milder Hitze circa 30 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der heißen Zwetschgensuppe auflösen. Die Suppe am Besten auf Eiswasser kalt rühren bis die Gelatine leicht zu gelieren beginnt. Eine Friteuse auf 180 Grad vorheizen.

Kataifrolle: Einen Anrichtering aus Edelstahl von circa vier Zentimeter Durchmesser mit Öl einpinseln, mit Backpapier umlegen, mit Öl einpinseln und mit Kataifiteig umhüllen. Etwas antrocknen lassen. Den Ring mit zwei Küchenpinzetten anfassen, vorsichtig in das heiße Fett tauchen und darin in circa einer Minute goldbraun braten. Kurz abtropfen, etwas abkühlen lassen und den knusprigen Teigring vorsichtig ablösen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zimtstangen: Die Strudelteigblätter mit Butter einpinseln, mit Zimtzucker bestreuen und circa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Je zwei aufeinander legen, von zwei Seiten nach innen einrollen, so dass die Form einer Zimtstange dabei entsteht und dabei zwischen die zwei Rollen etwas Eiweiß pinseln, damit es beim Backen hält. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten kross backen.

Anrichten: Den Kataifring in tiefe Teller setzen, den Quarkschaum in einen Dressierbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Kataifiteigrolle dressieren. Die Zwetschgensuppe außen herum verteilen, die Zimtstangen anlegen, mit Pistazien bestreuen und mit Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2012

Fisch

Bouillabaisse

Für vier Personen

Bouillabaisse:

500 g Fischfilets, gemischt	300 g Muscheln	1 Artischocke, groß
2 Tomaten	0,5 Knolle Fenchel	2 EL Olivenöl
1 TL Anislikör	4 EL Weißwein	1 l Gemüsebrühe
8-10 Safranfäden	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Salz		

Rouille:

0,5 Kartoffel, klein	1 Lorbeerblatt, klein	6-8 Safranfäden
100 ml Gemüsebrühe	2 Zehen Knoblauch	1 TL Dijon-Senf
1 Ei	0,5 TL Meersalz, grob	150 ml Olivenöl
Pfeffer		

Bouillabaisse:

Die Fischfilets in mundgerechte Würfel schneiden. Die Muscheln gründlich waschen und bürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. In kochendes Salzwasser geben und nur so lange garen, bis sie sich öffnen, etwa eine halbe bis eine Minute. In einem Sieb abtropfen lassen, das Fleisch aus den Schalen lösen, geschlossene Muscheln dabei entfernen. Die Artischocke putzen und den Boden in schmale Spalten schneiden. Die Tomate entstrunken, die Oberseite über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln, die Kerne entfernen und die Tomatenfilets in ein bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Fenchel gründlich waschen und putzen. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Fenchel und Artischockenboden darin anschwitzen. Mit Anislikör und Weißwein ablöschen, mit dem Fischfond aufgießen und das Gemüse darin bissfest garen. Die Safranfäden mit der halbierten Knoblauchzehe und einem Thymianzweig hinzufügen. Die Fischstücke in einer Pfanne im Öl eine Minute anbraten und in die Fischsuppe geben. In weiteren zwei bis drei Minuten darin durchziehen lassen. Die Muscheln mit den Tomatenstückchen hinzufügen und kurz erhitzen. Knoblauch und Thymian aus der Suppe entfernen.

Rouille:

Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Lorbeer und Safran in der Brühe zehn bis 15 Minuten weich köcheln, anschließend abgießen und den Safransud aufbewahren. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Kartoffeln und Knoblauch, Senf, Eigelb, Meersalz und Pfeffer im Mixer pürieren. Dabei nach und nach Olivenöl und so viel Safransud einlaufen lassen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Die Brotscheiben damit bestreichen und zur Bouillabaisse servieren.

Alfons Schuhbeck am 21. September 2012

Bratkartoffeln mit Räucher-Forelle und Radieschen

Für vier Personen

1 EL Essig	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Schmand
1 TL Senf, grob	200 g Radieschen, ohne Grün	1 Kopfsalat
1 Bund Schnittlauch	600 g Kartoffeln, La Ratte	2 Zwiebeln, rot
500 g Forellenfilets, geräuchert	4 Stangen Frühlingslauch	8 Wachteleier
20 g Butter	Pfeffer, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Kümmel
Zucker, Salz		

Aus Essig, Saft und Abrieb der Zitrone, Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatmarinade herstellen. Die Radieschen mit einem Hobel in dünne Scheibchen schneiden. Den Kopfsalat waschen, schleudern und in dem Dressing marinieren. Den fein geschnittenen Schnittlauch erst zum Schluss unterheben. Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu oft geschwenkt wird und die Kartoffeln auch wirklich braten können! Wenn die Kartoffeln schon schön gebräunt sind kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird schön kross weitergebraten. Erst jetzt mit Salz und Muskat würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Kartoffeln noch mal auf Küchenpapier geben und entfetten. Zurück in die Pfanne und erst jetzt die Forelle und den fein geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben. Er soll nur mit erwärmt werden, nicht zu lange, da das Räucheraroma sonst zu penetrant wird. Die Wachteleier in einer beschichteten Pfanne wie Spiegeleier braten. Sofort servieren!

Mario Kotaska am 04. Mai 2012

Curry-Lachs mit Gurken-Salat

Für vier Personen

Currylachs:

1 Limone, unbehandelt	300 g Lachsfilet, Sushiqualität	0,5 EL Curry
0,5 EL Sesam	0,5 Pack Strudelteig, fertig	400 g Butterschmalz
Salz		

Gurkensalat:

1 Zitrone	1 Gartengurke	2 EL Crème-fraîche
1 Msp. Cayennepfeffer	0,5 Schale Shisokresse	Salz

Currylachs::

Die Schale der Limone abreiben. Den Lachs in Würfel schneiden und mit Salz, Curry, Limonenabrieb und Sesam anrühren. Die Masse zu Kugeln formen, den Strudelteig in Streifen schneiden und die Lachskugeln darin rollen. Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und die Kugeln rasch darin ausbacken.

Gurkensalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Gurken schälen, breite Gurkenstreifen abziehen und in einem Topf kurz andünsten. Mit Crème-fraîche, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit der Kresse garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012

Fisch-Auflauf - very british

Für vier Personen

Auflauf:

750 g Kartoffeln, mehlig	500 g Blattspinat	4 Eier
2 Zwiebeln	30 g Butter	250 g Crème-double
250 g Cheddarkäse	1 – 1,5 EL Senf, scharf	0,5 Zitrone, unbehandelt
500 g Seelachs	100 g geräuch. Makrelenfilet	80 ml Sahne
2 – 3 EL Olivenöl	2 EL Semmelbrösel	Pfeffer, Muskatnuss
Salz		

Salat:

1 Kopfsalat	4 EL Weißweinessig	1 – 2 TL Honig
1 – 2 TL Senf	1 Bund Kräuter, gemischt	8 EL Olivenöl
1 Frühlingszwiebel	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 220 bis 230 Grad vorheizen.

Auflauf:

Die Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Blattspinat in einem Topf kurz zusammenfallen lassen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen und danach gut ausdrücken. Die hart gekochten Eier pellen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, mit Crème double aufgießen und kurz zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Den geriebenen Cheddarkäse und Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Fischfilets abbrausen und in Streifen oder Stücke schneiden. Den geräucherten Fisch ebenfalls zerkleinern. Die ofenfesten Formen mit Butter ausfetten. Den Fisch mit Spinat und Eiern darin verteilen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Dann die Soße darüber verteilen. Die Kartoffeln abgießen und mit Sahne und Olivenöl zu Püree zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Kartoffelpüree auf die übrigen Zutaten geben und glatt streichen. Mit Semmelbröseln bestreuen und für etwa 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.

Salat:

Den Kopfsalat putzen, abbrausen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette den Essig mit Honig und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken, untermischen. Unter Rühren das Öl einfließen lassen. Das Dressing über den Salat geben, vorsichtig mit der in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebel vermengen und separat zum Fischeauflauf servieren.

Horst Lichter am 01. Juni 2012

Forellen-Filet Müllerin mit Zitronen-Nuss-Butter

Für vier Personen

Forelle:

4 Forellenfilets, groß 1 EL Mehl, doppelgriffig 1 TL Butterschmalz
Pfeffer Salz

Zitronen-Nussbutter:

100 g Butter 1 EL Mandeln, gehobelt 1 Zitrone, unbehandelt
Cayennepfeffer Salz

Kartoffelstampf:

5 – 6 Kartoffeln 0,5 Bund Blatt Petersilie Butterschmalz
Butter Salz

Forelle:

Die Forellenfilets in 80 Gramm große Stücke portionieren und mit etwas Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Auf der Hautseite etwas doppelgriffiges Mehl aufstreuen. Nun in einer großen Pfanne mit etwas Butterschmalz langsam und nur von der Hautseite kross und knusprig braten.

Zitronen-Nussbutter:

Die Butter in einen Topf geben. Die Mandeln hinzugeben und langsam, unter stetigem Rühren, die Butter leicht aufschäumen lassen. Anschließend mit etwas geriebener Zitronenschale sowie etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Cayennepfeffer abrunden.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, anschließend abgießen. Mit Hilfe des Kartoffelstampfers zerdrücken, Butter und eine Prise Salz hinzugeben. Zwei Drittel der Blatt Petersilie abzupfen, fein schneiden und zu dem Kartoffelstampf geben. Die restliche Petersilie mit Hilfe von etwas Butterschmalz in einer Sauteuse ganz kurz frittieren und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Zum Anrichten den Stampf auf den Teller geben und die Forellenfilets mit der knusprigen Hautseite nach oben darauf setzen. Nun die Zitronenmandelbutter darüber und drum herum träufeln. Mit der frittierten Petersilie garnieren.

Alexander Herrmann am 02. März 2012

Gebratene Seezungen-Filets mit Nordsee-Krabben-Soße

Für vier Personen

1 Seezunge (800 g)	300 g Nordseekrabben	0,25 Knolle Sellerie
1 Stange Porree	1 Tomate	1 Zitrone
4 Platten Blätterteig	Petersilie	Schnittlauch
Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Seezunge filetieren. Die Filets waschen und trocken tupfen. Die Krabben aus der Schale pulen. Die Schalen der Krabben mit gewürfelten Sellerie, Petersilie, gewürfeltem Porree in einen Top geben. Wasser dazu geben und circa 20 Minuten kochen. Zehn Minuten ziehen lassen, passieren und noch etwas reduzieren. Butter in eine Pfanne geben und die Seezungenfilets darin zum Schmelzen bringen. Salzen und dann wenden. Mit der Krabbenreduktion ablöschen und mit kalter Butter binden. Die Krabben und Tomatenstücken hinzufügen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und mit Schnittlauch dekorieren. Aus den Blätterteigplatten Sterne ausstechen und mit Butter einpinseln. Für circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Tipp:

Um die Sterne aufzupeppen, können sie noch mit verschiedenen Gewürzen abgeschmeckt werden.

Lea Linster am 14. Dezember 2012

Gedämpfter Rotbarsch mit Fenchel

Für vier Personen

1 Rotbarsch ca. 2 kg	0,5 Zitrone	1 Knolle Fenchel, groß
50 ml Kalbsfond, hell	1 EL Fenchelsaat	105 g Butterwürfel, kalt
2 Knollen Fenchel	50 g Fenchelsaat	60 g Wasser
25 g Kristallzucker	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Rotbarsch schuppen, filetieren und von den Gräten befreien. Aus den Mittelstücken der beiden Filets je drei etwa 130 Gramm schwere Tranchen schneiden. Diese sechs Tranchen beiseite legen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die große Fenchelknolle waschen, in grobe Stücke schneiden und im Entsafter entsaften. Den Fenchelsaft mit dem Kalbsfond, dem Zitronensaft, einem Esslöffel Fenchelsaat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. 100 Gramm Butter mit dem Stabmixer in den Fenchelsud mixen. Den Fenchelsud anschließend durch ein Sieb passieren. Das Fenchelgrün und die Blüten dolden von den beiden Fenchelstängeln zupfen und bis zum Anrichten in einem feuchten Tuch aufbewahren. Die Fenchelstängel in lange Stücke schneiden und waschen, anschließend nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Die Fenchelknollen vierteln oder je nach Größe achteln, vom Strunk befreien und in einzelne Segmente teilen. Die Fenchelstücke eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, dann über die Fenchelstängel geben. 50 Gramm Fenchelsaat auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen sechs Minuten leicht rösten. Das Wasser mit dem Zucker in eine Pfanne geben und auf 115 Grad erhitzen. Sofort die geröstete Fenchelsaat hineingeben. Den Zuckersirup so lange erhitzen, bis der Zucker karamellisiert und die Fenchelsamen komplett umhüllt sind. Abschließend die restlichen fünf Gramm Butter hinzufügen und die karamellisierten Fenchelsamen auf einem Blech abkühlen lassen. Die Rotbarschtranchen auf das Fenchelgitter und die blanchierten Fenchelstücke legen. Den Fenchelsud angießen. (Der Fisch soll nicht mit dem Sud bedeckt sein.) Die Form mit einem Deckel oder fest mit Alufolie verschließen und den Fisch im vorgeheizten Backofen (jetzt Umluft) garen. (Die exakte Garzeit hängt von der Dicke der Rotbarschtranchen ab.) Nach dem Garen den Rotbarsch leicht salzen. Einige Fenchelblütendolden und etwas Fenchelgrün in der Form verteilen. Die karamellierte Fenchelsaat über den gegarten Rotbarsch geben und servieren.

Johannes King am 21. September 2012

Gefüllter Bach-Saibling auf Kartoffel-Dill-Soße

Für vier Personen

Soße:

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Kartoffel, klein, ca. 80 g	250 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 Schote Chili	1 Scheibe Ingwer
1 Scheibe Knoblauch	50 ml Sahne	1 EL Butter, kalt
1 EL Butter, braun	1 – 2 TL Dillspitzen	Chilipulver, mild

Salz

Kartoffelwürfel:

1 Kartoffel, fest	1 EL Butter, braun	Chilisalzt, mild
-------------------	--------------------	------------------

Saibling:

4 Saiblingsfilets, dick	1 Apfel	0,5 Zitrone
2 TL Meerrettich, frisch	1 Prise Zucker	1 Prise Zimt
1 EL Butter, braun (warm)	Olivenöl	Chilisalzt, mild

Brotchip:

1 Baguette, altbacken	2 – 3 EL Olivenöl, mild	1 TL Zatar
-----------------------	-------------------------	------------

Kräutersalat:

20 g Kräuterblätter	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl
---------------------	--------------------------	---------------

Chilisalzt, mild

Soße::

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffel schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in 15 bis 20 Minuten weich ziehen lassen. Nach zehn Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Lorbeer, Chili, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Kartoffeln mit der Brühe und Sahne pürieren. Die Butter und braune Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss den Dill hinein rühren.

Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und in sechs bis acht Millimeter große Würfelchen schneiden. In einer Pfanne in der braunen Butter bei kleiner Hitze goldbraun braten. Mit Chilisalzt würzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Saibling:

Die Saiblingsfiletstücke quer soweit durchschneiden, dass die dabei entstehenden beiden Hälften am Rand noch zusammen halten. Zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie etwas nachklopfen. Für die Fülle den Apfel schälen, auf einer Vierkantreibe grob raspeln und mit Zitronensaft und dem Meerrettich vermischen. Mit einer kleinen Prise Zucker und wenig Zimt würzen. Die Saiblingsscheiben mit Chilisalzt würzen, den Apfel-Meerrettich darauf verteilen und das Ganze zu Rollen formen. Die Rollen je mit der runden Seite auf ein gebuttertes Backblech stellen, mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten saftig durchziehen lassen. Mit brauner Butter betupfen. Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Brotchip:

Das Baguette in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldbraun braten, mit Zatar würzen. Wahlweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen, noch mal mit Zatar würzen.

Kräutersalat:

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben und einen Teelöffel Saft auspressen. Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl vermischen und mit Chilisalzt würzen. Die Kräuterblätter

damit marinieren.

Anrichten:

Die Soße nochmals kurz aufschäumen und in warmen tiefen Tellern verteilen. Je eine Saiblingsrolle hinein stellen, obenauf den Brotchip legen und ein kleines Bouquet Kräutersalat darauf setzen, außen herum Kartoffelwürfel streuen.

Alfons Schuhbeck am 27. April 2012

Hamburger Aal-Suppe ohne Aal

Für 4 Personen

1 kg Rinderknochen	1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1 Stück Schinkenknochen
300 ml Weißwein	2 Forellen, klein, geräuchert	1 Schalotte
2 TL Butter	8 Backpflaumen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran	2 Zweige Bohnenkraut	400 g Pökelfleisch
1 Möhre	1 Kohlrabi	100 g Erbsen
Pfefferkörner, schwarz	Aalkruut	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Fleischbrühe:

Die Rinderknochen im vorgeheizten Backofen unter mehrmaligem Wenden goldgelb anrösten. Das Suppengrün putzen und würfeln. Die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und der Nelke sticken. Die gerösteten Knochen ohne Fett mit dem Schinkenknochen, Suppengrün, der Zwiebel und einigen Pfefferkörnern in einen großen Topf geben. Mit 250 Milliliter Weißwein und kaltem Wasser bedecken, langsam zum Kochen bringen und circa eine Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abnehmen. In der Zwischenzeit die Räucherforellen häuten und filetieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Teelöffel schäumender Butter glasig anschwitzen, vier grob gehackte Backpflaumen und Thymian, Majoran und Bohnenkraut dazugeben. Die Räucherforellenhaut und Gräten dazugeben, mit dem restlichen Weißwein ablöschen und mit Wasser bedecken. Langsam zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, noch circa 30 Minuten ziehen lassen und passieren. Die Räucherforellenfilets in Würfel schneiden und zur Seite stellen. Das Pökelfleisch dazugeben und circa 45 bis 60 Minuten mitköcheln lassen. Das Pökelfleisch herausnehmen und die restliche Brühe durch ein feines Sieb passieren. Das Pökelfleisch würfeln und mit Brühe bedecken und zur Seite stellen. Die Möhre und den Kohlrabi schälen und würfeln und mit den Erbsen in einem Teelöffel schäumender Butter anschwitzen, leicht salzen. Die restlichen Backpflaumen fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Das Aalkruut fein schneiden und unterheben. Das Gemüse in vorgewärmte, tiefe Teller anrichten. Die Forellenbrühe mit der Fleischbrühe erhitzen, abschmecken und das Pökelfleisch und die Forellen kurz darin ziehen lassen und in die Teller verteilen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2012

Käse-Soufflé mit gebratenem Lachs und feinem Sößchen

Für vier Personen

Käsetörtchen:

0,5 Zitrone	0,5 Bund Schnittlauch	150 g Bergkäse
50 g Pinienkerne	125 g Speisestärke	125 g Mehl
0,5 TL Salz	1 Päckchen Backpulver	3 – 4 Öl-Tomaten
1 EL Kerbelblätter, gehackt	160 ml Milch	1 Ei
4 EL Pflanzenöl	Butter	

Soße:

12 grüne Spargelspitzen	2 Tomaten	1 Schalotte
120 ml Weißwein, Riesling	500 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
250 g Butter, kalt	1 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer, Salz

Lachs:

4 Tranchen Lachsfilet, à 100 g	0,5 Zitrone	1 EL Olivenöl
0,5 Bund Kerbel	Pfeffer aus der Mühle	Meersalz

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Käsetörtchen:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch in vier bis fünf Zentimeter große Halme schneiden. Den Bergkäse grob raspeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann grob hacken. Speisestärke, Mehl, Salz und Backpulver verrühren. Eingelegte Tomaten fein hacken. Pinienkerne, 100 Gramm geraspelten Käse, Tomaten und Kräuter (Schnittlauch und Kerbel) unter die Mehlmischung rühren. Milch mit Ei und Öl verquirlen, zur Mehlmasse geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Teigmasse gleichmäßig gebunden ist. Die Förmchen mit Butter ausfetten und den Teig in die Förmchen verteilen, den übrigen geraspelten Käse darüber streuen und für etwa 15 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Soße:

Die Spargelspitzen kurz blanchieren. Die Schalotte schälen und fein hacken. Tomaten in kochendes Wasser tauchen, enthäuten und entkernen sowie fein würfeln. Schalotte und den Weißwein einkochen, Geflügelfond und Sahne dazugeben und um zwei Drittel reduzieren. Für die Bindung die kalten Butterstücke bei schwacher Hitze unter die Soße rühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, durch ein feines Sieb passieren. Dann die Schnittlauchhalme, die Tomaten und die Spargelspitzen in die Soße geben.

Lachs:

Das Lachsfilet abrausen, gut trocken tupfen, beidseitig mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachstranchen darin beidseitig je drei bis vier Minuten braten. Die Käsetörtchen aus den Formen lösen, je zwei Stück auf Tellern verteilen und mit dem gebratenen Lachs sowie der Spargelsoße anrichten. Mit Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren

Horst Lichter am 27. April 2012

Königsmakrele im Parma-Schinken auf Koriander-Gemüse

Für vier Personen

Königsmakrele:

4 Makrelenfilets, à 150 g 8 Scheiben Parma-Schinken Korianderkörner
Pfefferkörner, verschiedene

Gemüse:

1 Schalotte 1 Süßkartoffel 1 – 2 Knollen Fenchel
2 Zehen Knoblauch 200 g Blattspinat, jung 4 EL Olivenöl
5 Zweige Koriander Pfeffer Meersalz

Soße:

1 Schalotte 1 EL Korianderkörner 1 Limone
40 g Butter 50 ml Wermut 50 ml Weißwein
250 ml Fischfond 150 ml Sahne Meersalz

Fertigstellung:

Olivenöl Pfeffer Meersalz

Königsmakrele::

Die Fischfilets abwaschen und trocken tupfen. Die verschiedenen Pfeffer- und Korianderkörner fein mörsern. Die einzelnen Fischfilets damit würzen und mit dem Parma-Schinken umwickeln.

Gemüse:

Die Schalotte, die Süßkartoffel, die Fenchelknollen und die Knoblauchzehe putzen. Die Schalotte fein würfeln. Die Süßkartoffel und den Fenchel in feine Streifen und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat putzen und waschen. Das ganze Gemüse, bis auf den Spinat, in Olivenöl anbraten und bissfest garen. Den Spinat dazugeben, einmal durchschwenken und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander fein schneiden und dazu geben.

Soße:

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Korianderkörner fein mörsern. Aus der Limone vier Filets ausschneiden. Die Schalottenwürfel in schäumender Butter anbraten, den Koriander dazugeben und leicht anrösten. Mit den Limonenfilets, Weißwein und Wermut ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Fischfond und der Sahne angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen und mit Meersalz abschmecken.

Fertigstellung:

Die Fischfilets in Olivenöl von beiden Seiten circa drei Minuten anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Fisch darauf setzen. Die Soße einmal aufkochen lassen, aufschäumen und um den Fisch gießen.

Cornelia Poletto am 09. März 2012

Kabeljau mit Muschel-Safran-Soße

Für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln	300 g Kabeljau, ohne Haut	1 Bund Schnittlauch
1 Tomate, fest	1 Karotte, mittel	1 Zwiebel, mittel
1 Stange Staudensellerie	1 Tasse Basmatireis	1,5 Tassen Wasser
1 dl Weißwein	50 g Butter	1 TL Mehl
2 EL Sahne, geschlagen	Safranfäden	Piment-d'Espelette
Salz		

Die Muscheln waschen, abkratzen und kalt stellen. Den Kabeljau in Würfel von circa 20 Gramm schneiden. Den Schnittlauch fein schneiden. Die Tomate schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Karotte in feine Brunoise schneiden. Die Zwiebel und die Staudensellerie in kleine Würfel schneiden. Den Basmatireis waschen, in dem Wasser zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Karotte, und Staudensellerie dazu geben und bei mittlerer Hitze garen (eventuell etwas Wasser dazugeben). Dreiviertel des Gemüses herausnehmen. Man benötigt es später für die Soße. Nun die Muscheln dazugeben, einmal umrühren und nach etwa einer Minute den Weißwein dazugeben. Den Deckel darauf geben und noch mal zwei Minuten garen lassen. Dazwischen immer wieder umwälzen. Fertig ist es, wenn alle Muscheln geöffnet sind. Den Sud abseihen. Dann die Muscheln herausnehmen, und aus der Schale lösen (zur Seite stellen). Den Sud etwas einkochen lassen und mit der Mehlbutter binden. Dann ein paar Safranfäden und das Gemüse dazugeben. Mit Piment d'Espelette abschmecken. Die Sahne unterheben. Zum Schluss die Tomatenwürfel und den Schnittlauch zugeben. Die Muscheln in die Soße geben und erhitzen. Den Kabeljau separat zwei Minuten in der Dunstrose garen und anschließend dazugeben. In tiefen Tellern anrichten.

Tipp:

Die Soße nach Wunsch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Lea Linster am 03. Februar 2012

Lauwarmer Brot-Salat mit Seeteufel und Roter-Bete-Soße

Für vier Personen

Apfelspalten:

1 Apfel, groß 1 – 2 TL Puderzucker 1 EL Butter, kalt

Rote-Bete-Soße:

2 Knollen Rote Bete, frisch 1 Schalotte 1 – 2 TL Zucker
150 ml Rote Bete-Saft 2 Scheiben Ingwer 1 Scheibe Knoblauch
0,25 Rinde Zimt 0,5 Orange, unbehandelt 0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Himbeeressig 1 TL Speisestärke 1 Knolle Rote Bete, gekocht
Kümmel, gemahlen Salz

Brotsalat:

2 Laugenstangen 2 Tomaten 1 TL Zatar (arab. Gewürz)
1 – 2 TL Petersilieblätter 1 EL Butter, kalt Romanasalatherzen
Chilisalz, mild

Seeteufel:

400 g Seeteufel 2 – 3 EL Butter, braun 1 Zehe Knoblauch, klein
1 TL Petersilie, geschnitten Chilisalz, mild

Dekoration:

4 Kirschtomaten 2 Scheiben Gurke, von ca. 1 cm 2 Handvoll Feldsalat
1 Prise Zatar 0,5 Zitrone 1 EL Olivenöl, mild
1 – 2 TL Fenchelkörner Chilisalz, mild

Apfelspalten::

Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Rote-Bete-Soße:

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und in den kochenden Saft rühren, bis dieser sämig bindet. Durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen und zugedeckt warm halten. Die Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in die Soße rühren.

Brotsalat:

Die Laugenstange in kleine Würfel von circa einen halben Zentimeter schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln, die Lauchzwiebel putzen und klein würfeln. Die Tomaten entstrunken und über Kreuz einritzen. 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Brezenwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun anrösten. Schalotten- und Lauchzwiebelwürfel dazu geben und noch kurz mitrösten. Mit Zatar und Chilisalz würzen. Zum Schluss die Tomatenwürfel mit der Petersilie und der Butter dazu geben, erhitzen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Das Brot muss dabei knusprig bleiben. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel schräg in vier große Medaillons schneiden, in ein bis zwei Teelöffel brauner Butter auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die übrige braune Butter mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe und Petersilie dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Dekoration:

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Gurke schälen und klein schneiden. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Den Feldsalat mit Kirschtomaten, Gurken und Zatar mischen. Mit einem Teelöffel Zitronensaft und Olivenöl mischen und mit Chilisalzwürzen.

Anrichten:

Den Brotsalat mithilfe eines Anrichteringes von acht bis zehn Zentimeter mittig auf vier Teller verteilen. Den Feldsalat darauf verteilen, die Seeteufelscheiben darauf anrichten, die Rote Bete außen herum verteilen und die Apfelspalten darauf anrichten. Mit karamellisiertem Fenchel bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2012

Matjes 'Hausfrauen Art' mit Speckbohnen, Bratkartoffeln

Für vier Personen

Matjes:

300 g Keniabohnen	1 Bund Bohnenkraut	1 Zwiebel
1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Crème-fraîche
4 Matjes Doppelfilets	20 Scheiben Frühstücksspeck	1 Stange Meerrettich, frisch
Sonnenblumenöl	Salz	

Bratkartoffeln:

1 Zwiebel, rot	200 g Kartoffeln	0,5 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl	Butter, Kümmel	Lorbeer, Salz

Matjes:

Die Keniabohnen putzen, die Enden so abschneiden, dass sie gleichmäßig lang sind. In kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut bissfest garen, in Eiswasser abschrecken. Die Zwiebel sehr fein würfeln, den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Crème-fraîche und Zitronenabrieb vermengen. Die Matjesfilets vom Schwanz befreien und mit Apfel-Zwiebel-Crème-fraîche füllen. Jeweils vier Scheiben Speck knapp überlappend zu einer Fläche auslegen, die Bohnen eng aneinanderliegend darauf auslegen und etwas von der Crème-fraîche-Masse draufgeben. Gefülltes Matjesfilet in den Speck-Bohnenmantel einrollen. Die Bohenschicht sollte rund um das gefüllte Matjesfilet einen schönen Ring ergeben. Gegebenenfalls Bohnen ergänzen oder wegnehmen. Die Rollen in wenig Sonnenblumenöl zuerst mit der Verschlussseite nach unten, dann rundherum vorsichtig anbraten. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Meerrettich garnieren.

Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln mit Kümmel, Salz und Lorbeer in der Schale kochen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kross anbraten. Mit Butter, roten Zwiebelwürfelchen und Schnittlauch fertig braten. Übrig gebliebene Hausfrauensoße dazu servieren.

Mario Kotaska am 23. November 2012

Pochierter Schellfisch mit Bratkartoffeln und Senf-Soße

Für vier Personen

Schellfisch:

600 g Schellfischfilet	200 ml Weißwein	Butter
Pfeffer	Salz	

Senfsoße:

3 Frühlingszwiebeln	2 EL Butter	1 EL Mehl
300 ml Milch	400 g Sahne	10 TL Wasabipulver
2 EL Senf, körnig	0,5 Zitrone	Pfeffer, Salz

Bratkartoffeln:

3 Frühlingszwiebeln	400 g Pellkartoffeln	100 g Speck, durchwachsen
1 EL Butterschmalz	1 Bund Koriandergrün	Salz

Spinat:

200 g Blattspinat, jung	1 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
-------------------------	--------------------	---------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Schellfisch:

Den Fisch mit Pfeffer und Salz würzen. Auf ein gebuttertes Backblech legen, den Weißwein dazu geben und circa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Senfsoße:

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Die Frühlingszwiebeln darin zwei Minuten andünsten. Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Milch und Sahne unter Rühren zugießen. Alles aufkochen und unter Rühren zehn Minuten köcheln. Mit Wasabipulver, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Soße mit dem Stabmixer fein pürieren.

Bratkartoffeln:

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in halbe Ringe schneiden. Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und einen Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten, etwas salzen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, drei Minuten mitbraten. Den Speck wieder dazugeben, umrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Bratkartoffeln aus der Pfanne nehmen, mit dem Koriander vermengen und warm halten.

Spinat:

Den Spinat waschen und trocken schleudern. In der Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Den Spinat dazu geben und unter Rühren zerfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Spinat und die Bratkartoffeln auf Tellern verteilen. Den Schellfisch auf den Spinat legen, mit der Soße begießen und sofort servieren.

Steffen Henssler am 23. November 2012

Pochierter Zander mit Beluga-Linsen und Meerrettich

Für vier Personen

Zander:

600 g Zanderfilet	0,5 Zitrone	0,25 Bund Dill
Butter	Salz	

Meerrettich:

2 EL Sahnemeerrettich	1 EL Joghurt	Salz
-----------------------	--------------	------

Linsen:

180 g Belugalinsen	1 Schalotte	4 cl Aceto Balsamico, alt
250 ml Brühe	1 Scheibe Speck	1 TL Weizenstücke
Pfeffer	Butter	Salz

Anrichten:

0,25 Stange Meerrettich

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Zander:

Zunächst etwas Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen. Die Zanderfilets in 80 Gramm große Stücke portionieren, einen Teil der Butter auf einer großen Porzellanplatte mit einem Pinsel ausstreichen, die Filets darauf setzen und mit etwas Salz sowie Abrieb der Zitrone würzen. Etwas Butter großzügig um die Filets herum träufeln. Den Dill darauf legen, mit Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten glasig garen.

Meerrettich:

Den Sahnemeerrettich mit etwas Joghurt verfeinern und mit einer Prise Salz abschmecken.

Linsen:

Die Linsen in einem kleinen Topf mit etwas leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Schalotte klein schneiden und mit etwas Butter in einer kleinen Sauteuse anschwitzen. Jetzt die Linsen hinzugeben, mit Aceto Balsamico sowie Brühe aufgießen und somit abschmecken. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Speck hinzu und noch etwas mitziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Belugalinsen mit etwas angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden.

Anrichten:

Die abgebundenen Linsen auf den Teller geben und die abgetropften Zanderfilets (ohne Dill) dekorativ darauf setzen. Den Joghurt mit dem Meerrettich drumherum träufeln und den frischen Meerrettich großzügig auf den Fisch raspeln.

Alexander Herrmann am 23. März 2012

Sardinen mit Gamba-Calamaretti-Füllung

Für vier Personen

Sardinen:

8 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	8 Garnelen
4 Calamaretti	0,5 Zitrone	Olivenöl
Butter	Cayennepfeffer	Salz

Ragout:

3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	60 g Fregola Sarda
1 Orange, unbehandelt	500 ml Geflügelfond	5 Strauchtomaten
Zitronenthymian	Butter	Olivenöl
Cayennepfeffer	Zucker	Pfeffer, Salz

Kräuterbrösel:

40 g Petersilie	20 g Estragon	7 g Rosmarin
2 EL Pinienkerne, geröstet	80 g Panko	

Fertigstellung:

8 Sardinenfilets	0,5 Zitrone	Rucola, Salz
------------------	-------------	--------------

Sardinen:

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl und Butter zerlassen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und bei milder Hitze glasig (farblos) dünsten. Die Garnelen und Calamaretti in kleine Stücke schneiden und zu den Schalotten geben. Anschließend vom Herd nehmen und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, dann auf die Seite stellen.

Ragout:

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Streifen schneiden und in etwas Butter und Olivenöl farblos anschwitzen. Fregola Sarda dazugeben und kurz mit anschwitzen. Orangenabrieb und Zitronenthymian dazugeben und mit der Tomatenessenz auffüllen. Das Ganze aufkochen lassen und circa 20 Minuten ziehen (quellen) lassen. Die Strauchtomaten häuten, vierteln und in grobe Stücke schneiden. Das Olivenöl leicht erhitzen, die Tomatenstücke dazugeben und mit Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei milder Hitze ohne Deckel schmoren.

Kräuterbrösel:

Petersilie, Estragon, Rosmarin, Pinienkerne und Panko in eine Küchenmaschine geben und fein mixen, so dass die Brösel grün sind. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Fertigstellung:

Die Sardinenfilets mit Salz und Zitrone würzen. Die Garnelen und die Calamarettimasse auf die Innenseite der Sardinen verteilen und zusammenlegen. Die restliche Masse auf den Sardinen verteilen und mit Kräuterbröseln bestreuen. Die Sardinen circa drei Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Fregola Sarda mit Tomaten und etwas Rucola vermischen. Auf einem Teller anrichten und die gefüllten Sardinen darauf servieren.

Ali Güngörmüs am 21. September 2012

Sauerbraten vom Kabeljau mit Vanille-Kohlrabi

Für vier Personen

Fond:

0,25 l Riesling	0,5 l Fischfond	3 EL Essig
-----------------	-----------------	------------

Kabeljau:

4 Kabeljaufilets, à 180 g	Salz, Pfeffer	Mehl, Öl
---------------------------	---------------	----------

Vanille-Kohlrabi:

0,5 Schote Vanille	3 EL Zucker	2 Kohlrabi
2 EL Butter	1 Schote Peperoni, klein, rot	1 Bund Koriander
2 EL Sahne, geschlagen	Zucker	Salz

Soße:

250 g Trauben, kernlos, dunkel	0,25 ml Portwein, rot	1/8 l Rotwein
3 EL Zucker		

Fond:

Den Riesling auf die Hälfte reduzieren und mit dem Fischfond und Essig mischen.

Kabeljau:

Die Kabeljaufilets zwölf Stunden im Fond einlegen. Kabeljaufilets salzen und pfeffern, mehlieren und anschließend in Öl beidseitig anbraten. Nach dem Braten die Filets in der Hälfte des Fonds pochieren.

Vanille-Kohlrabi:

Die andere Hälfte des Fonds mit der halben Vanilleschote, dem ausgekratzten Mark und Zucker verkochen. Den Kohlrabi würfeln und in Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Anschließend in Butter farbig anbraten und mit in Ringe geschnittener Peperoni und Korianderstreifen vermengen. Das Ganze mit dem „Vanille-Fond“ ablöschen und reduzieren. Unter ein Achtel „Vanille-Fond“ (Rest vom Ablöschen) mit dem Stabmixer zwei Esslöffel geschlagene Sahne mixen, so dass eine schaumige Soße entsteht.

Soße:

Die Trauben waschen und halbieren. Portwein, Rotwein und Zucker zusammen zu einer dickflüssigen Flüssigkeit reduzieren. Die zubereiteten Trauben darin erwärmen.

Steffen Henssler am 11. Mai 2012

Seeteufel mit Harissa Rhabarber und Orangen-Hollandaise

Für vier Personen

Seeteufel:

500 g Seeteufelfilet	70 g Butter	1 TL Harissa
Olivenöl	Rosmarin	Thymian
Knoblauch	Pfeffer	Salz

Reduktion:

300 ml Orangensaft, frisch gepresst	1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian		

Hollandaise:

90 ml Orangensaft, reduziert	4 Eier	250 g Butter, zerlassen
Cayenne	Pfeffer	Salz

Rhabarber:

2 Stangen Rhabarber	2 Stücke Babymangold	50 g Butter
40 g Macadamia Nüsse, geröstet	Ingwer	Zucker
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Seeteufel salzen, pfeffern und anschließend in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Für circa acht bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Butter mit den Kräutern, Knoblauch und Harissa in die Pfanne geben, Seeteufel aus dem Ofen nehmen und in der Butter nochmals von allen Seiten wenden und mit Butter immer wieder übergießen.

Reduktion:

Orangensaft, Lorbeerblatt, die angedrückte Knoblauchzehe und den Thymianzweig in einem Topf auf 90 Milliliter einreduzieren und anschließend durch ein Sieb gießen.

Hollandaise:

Die Reduktion mit dem Eigelb auf einem Wasserbad aufschlagen und die temperierte zerlassene Butter langsam einrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken und auf die Seite stellen.

Rhabarber:

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, Babymangold in Butter bei milder Hitze weich garen, Rhabarber und die Macadamia Nüsse dazugeben mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Anrichten:

Rhabarbergemüse auf Tellern verteilen, den Seeteufel in Scheiben schneiden und zusammen mit der Orangenhollandaise servieren.

Ali Güngörmüs am 13. April 2012

Seeteufel-Bäckchen mit Schmorzitronen-Vinaigrette

Für vier Personen

Seeteufelbäckchen:

4 Scheiben Toastbrot	0,5 Bund Blatt Petersilie	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Basilikum	12 Seeteufelbäckchen	1 EL Mehl
2 Eier	50 g Butterschmalz	Pfeffer, Meersalz

Vinaigrette:

1-2 Zitronen, unbehandelt	100 g Hagelsalz, grobkörnig	2 Schalotten
50 ml Olivenöl		

Safran-Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln, klein, fest	25 g Butter	1 Prise Safranfäden
1 EL Sesamsamen	Pfeffer, Salz	

Seeteufelbäckchen:

Das Toastbrot entrinden. Blatt Petersilie, Estragon und Basilikum zupfen und mit dem Toastbrot im Mixer fein pürieren. Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch die verquirlten Eier ziehen, mit den Kräuterbröseln panieren und in heißem Butterschmalz backen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Zitronen samt Salz in eine Auflaufform geben, im vorgeheizten Backofen schmoren, abkühlen lassen und anschließend den Saft auspressen. Die Schalotten in Würfel schneiden, kurz anschwitzen und mit dem Schmorzitronensaft und Olivenöl verrühren.

Safran-Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln weich kochen, ausdampfen und mit Butter, Safranfäden und Sesam grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. September 2012

Seezunge im Safran-Gewürz-Sud mit Kaviar

Für vier Personen

Seezunge:

12 Seezungenfilets, à 40 g 1 EL Öl 2 EL Butter, braun
Chilisalز

Safran-Gewürzsud:

500 ml Fischfond 2 Scheiben Ingwer 1 Zehe Knoblauch
1 Döschen Safran, 0,1 g 100 ml Sahne 0,5 Zitrone, unbehandelt
50 g Butter, kalt Speisestärke Curry, mild
Chilisalز

Kaiserschoten:

200 g Kaiserschoten 4 EL Geflügelbrühe Chilisalز
Butter, braun Salz

Ofentomaten:

4 Tomaten 1 Zehe Knoblauch 3 Zweige Rosmarin
2 TL Puderzucker 100 ml Olivenöl, mild Salz

Anrichten:

4 TL Kaviar

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seezunge:

Die Seezungenfilets mit Chilisalز würzen und zu einer Schnecke eindrehen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und je nach Dicke des Fisches, mindestens 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend salzen und mit brauner Butter bestreichen.

Safran-Gewürzsud:

Den Fischfond um ein Drittel einköcheln lassen. Ingwer, halbierte Knoblauchzehe und Safran in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen, Ingwer und Knoblauch anschließend entfernen. Die Sahne hinzufügen. Schale der Zitrone abreiben und etwas Saft auspressen. Den Fond mit angerührter Speisestärke abbinden und mit Curry, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Chilisalز würzen. Die Butter mit Hilfe eines Stabmixers einmischen.

Kaiserschoten:

Die Kaiserschoten der Länge nach in halbe Zentimeter dicke Streifen schneiden. In reichlich Salzwasser einige Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Bei Bedarf die Streifen in vier Esslöffel Geflügelbrühe erwärmen, mit Chilisalز und brauner Butter abschmecken. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Ofentomaten:

Von den Tomaten den Stielansatz herausschneiden und die gegenüberliegenden Seiten kreuzweise einritzen. Die Tomaten etwa eine halbe Minute in siedendes Wasser legen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Haut vorsichtig abziehen und die Tomaten vierteln. Nach Belieben die Kerne und die Innenwände entfernen. Die Tomatenfilets mit der runden Seite nach oben dicht nebeneinander auf ein Backblech legen, dazwischen den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und den Rosmarin legen, mit dem Puderzucker bestäuben, etwas salzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa eine bis eineinhalb Stunden trocknen.

Anrichten:

Den Sud noch mal aufmischen und mit den Kaiserschoten und Ofentomaten in tiefen Tellern anrichten, die Seezunge mit dem Kaviar und den Kaiserschoten garniert darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. November 2012

Spinat-Gurken-Ensemble, Butter-Kartoffeln mit Lachs

Für vier Personen

Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone	2 EL Sahne, geschlagen
Pflaumen, frisch	Olivenöl	Pfeffer, Dill, Salz

Blattspinat:

4 Scheiben Serranoschinken	1 Schalotte	300 g Blattspinat
20 g Butter, kalt	Pfeffer, Olivenöl	Muskat, Salz, Chili

Lachs:

600 g Lachsfilet	1 Bund Schnittlauch	1 Zehe Knoblauch
Olivenöl	Dill	

Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, klein	Butter, Salz	Pfeffer, Muskat
-------------------------	--------------	-----------------

Gurkensalat:

Die Gurke schälen, entkernen, klein schneiden und salzen. Die Pflaumen entkernen, schälen und klein würfeln. Den Dill fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, geschlagener Sahne und Dill vermengen. Die Gurkenwürfelchen etwas auspressen und alles miteinander vermengen, ziehen lassen.

Blattspinat:

Den Serranoschinken klein würfeln und in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben. Die Schalotte schälen, würfeln und mit den Schinkenwürfeln braten. Den Blattspinat putzen, dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chilipulver abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unterheben. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs auf ein Backblech geben. Dill, Schnittlauch, die Knoblauchzehe und Olivenöl miteinander vermengen und auf den Fisch geben. Für circa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser circa 20 Minuten kochen. Zwei mal durch die Kartoffelpresse drücken und dann mit reichlich Butter vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 15. Juni 2012

Steinbutt mit Erbsen, Tomaten, Venusmuschel-Vinaigrette

Für vier Personen

Steinbutt:

1 Steinbutt, ca. 2 kg	4 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
4 Zweige Basilikum	Olivenöl	Meersalz, Piment-d'Espelette

Erbsenpüree:

12 Tomatenfilets, abgezogen	4 Blätter Minze	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
800 g Erbsen, gepalt, frisch	1 EL Zucker	2 EL Wermut
4 EL Weißwein	0,5 l Fischfond	2 EL Sahne, geschlagen
1 EL Olivenöl	16 Tomatenfilets, abgezogen	Pfeffer, schwarz
Minzeblätter	Meersalz	

Minzöl:

1 Bund Minze, frisch	100 ml Pflanzenöl, neutral
----------------------	----------------------------

Muschelsud:

1 kg Venusmuscheln, frisch	3 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili, rot
4 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl	10 Safranfäden
100 ml Weißwein	50 ml Pernod	50 ml Wermut
Piment-d'Espelette	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Steinbutt:

Den Steinbutt waschen und trocken tupfen. Mit Thymian, Estragon und Basilikum füllen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten garen. Die Haut entfernen und den Steinbutt filetieren. Die Filets mit Meersalz und Piment d'espelette würzen und im Ofen mit der Restwärme warm halten.

Erbsenpüree:

Die Tomatenfilets fein würfeln. Die Minze in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe putzen und fein würfeln. Die Schalotten und Knoblauchwürfel mit dem Thymianzweig in drei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Vier Esslöffel Erbsen abnehmen und separat in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die restlichen Erbsen zur Schalottenmischung geben. Mit Meersalz und Zucker würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Den Fischfond angießen, aufkochen lassen und die Erbsen weich garen. Den Thymianzweig herausnehmen, die Erbsen fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Minzöl:

Die Minzeblätter von den Stielen zupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit dem Öl fein pürieren. Das Öl durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Muschelsud:

Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser reinigen, die Chilischote dazugeben und die Muscheln gegeneinander reiben, bis wirklich der letzte Sand heraus gespült ist. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die abgetropften Venusmuscheln, Schalotten, Knoblauch und Thymianzweig dazugeben. Umrühren und mit dem Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen, aufkochen lassen und die Muscheln bei geschlossenem Deckel am Herdrand ziehen lassen, bis alle geöffnet sind.

Zum Anrichten:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomatenwürfel dazugeben und köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Erbsenpüree mit der Sahne und den blanchierten Erbsen abschmecken und auf vier vorgewärmte

Teller anrichten. Das Steinbuttfilet daran setzen und den Muschelsud erhitzen und angießen. Mit Minzöl und frischer Minze ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 27. April 2012

Waller aus dem Wurzel-Sud mit Meerrettich-Senf-Soße

Für vier Personen

1 Zwiebel, weiß	2 Karotten, mittelgroß	2 Stangen Staudensellerie
1 l Gemüsebrühe	6 Minikartoffeln	0,25 TL Kurkuma
2 Lorbeerblätter	2 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili, rot, getrocknet
1 EL Puderzucker	50 ml Rotweinessig	0,5 TL Senfkörner
3 Wacholderbeeren	5 Pimentkörner	1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 EL Zucker	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Scheibe Ingwer
4 Wallerfilets (à ca. 120 g)	2 EL Butter, braun (warm)	30 g Butter, kalt
1 TL Dijonsenf	0,5 – 1 TL Sahnemeerrettich	1 EL Schnittlauchröllchen
Meerrettich, frisch	Chilipulver, mild	Zucker
Salz		

Die Zwiebel und Karotten schälen. Den Staudensellerie putzen, waschen und alles in zwei Zentimeter große Rauten schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, auf ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in drei bis vier Esslöffel Brühe erhitzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser mit Kurkuma, einem Lorbeerblatt, einer halbierten Knoblauchzehe und Chili weich kochen, abgießen. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Mit Essig ablöschen, mit der übrigen Brühe auffüllen, ein Lorbeerblatt mit den Senfkörnern, Wacholder, Piment und schwarzen Pfeffer hinzufügen und 20 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Mit Zucker, Chilipulver und etwas Salz abschmecken und vom Herd ziehen. Die übrige halbierte Knoblauchzehe, einen Streifen Zitronenschale und Ingwer hinzufügen und fünf Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Wallerstücke einlegen und in acht bis zehn Minuten darin glasig durchziehen lassen. Heraus heben, auf einen warmen Teller setzen und mit brauner Butter bestreichen. Die Wallerfilets aus dem Sud nehmen und kurz warm halten. Den Sud durch ein Sieb gießen, die kalte Butter mit Senf und Sahnemeerrettich in den Sud mixen. Gegebenenfalls mit etwas Zucker, Salz und Essig nachschmecken. Die Wallerfilets in warme tiefe Teller legen, das Gemüse mit den Kartoffeln außen herum anrichten und den schaumig gemixten Sud darüber ziehen. Mit Schnittlauch und frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.

Tipp:

Besonders fein schmeckt der Waller, wenn man die Marinade auskühlen lässt, die rohen Fischfilets über Nacht darin durchziehen lässt und anschließend wie beschrieben im heißen Sud fertig stellt.

Alfons Schuhbeck am 02. März 2012

Wolfsbarsch in Meersalz-Kruste

Für vier Personen

Loup de mer:

2 Wolfsbarsch, à 1 kg	4 Zweige Basilikum	4 Zweige Estragon
4 Zweige Petersilie	4 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
4 kg Meersalz	8 Eier	200 g Mehl
100 g Speisestärke		

Kartoffel-Steinpilzsud:

400 g Kartoffeln, klein	250 g Steinpilze	500 ml Geflügelbrühe
3 Zweige Majoran	2 EL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Pfeffer, Meersalz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Loup de mer:

Den Loup de mer waschen und mit Küchenpapier trocknen. Die Flossen mit einer Küchenschere abschneiden (damit sie nicht am Salzteig festkleben). Den ausgenommenen Bauch mit Basilikum, Estragon, Petersilie, Thymian und Knoblauch füllen. Das Meersalz mit den Eiern, dem Mehl und der Speisestärke in der Küchenmaschine zusammenrühren. Alufolie auf ein umgedrehtes Blech geben und den Fisch gleichmäßig in die Salzkruste einpacken. Im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Salzkruste ringsherum auf der Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Sägemesser aufschneiden und den Fisch tranchieren.

Kartoffel-Steinpilzsud:

Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Geflügelbrühe mit den Kartoffelspalten und zwei Majoranzweigen in einen Topf geben. Mit Salz abschmecken und die Kartoffeln al dente garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten. Die Steinpilze putzen und in zwei Esslöffel Olivenöl goldgelb anbraten, salzen und pfeffern. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds, die Majoranzweige entnehmen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Steinpilze, die Blätter von einem Majoranzweig und Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Kartoffel-Steinpilzgemüse in vier vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Den Loup filetieren und auf dem Kartoffel-Steinpilzsud anrichten. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto am 28. Dezember 2012

Wolfsbarsch mit Basilikum-Risotto und Tomaten-Schaum

Für 4 Personen

Wolfsbarsch:

1 Wolfsbarsch	1 Limette	Pfeffer
Salz	Öl	

Gratiniermasse:

1 Schote Paprika, gelb	1 Schote Paprika, rot	5 Tomaten
1 Zucchini	100 g Kalamata-Oliven	100 g Parmesan
Olivenöl	Pfeffer	Salz

Basilikumrisotto:

2 Schalotten	1 EL Butter	50 g Risottoreis
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	100 g Parmesan
1 EL Pesto	Sahne, geschlagen	

Tomatenschaum:

10 Tomaten	1 Schalotte	50 ml Weißwein
250 ml Sahne	50 g Butter, kalt	50 g Crème-fraîche

Anrichten:

1 Bund Basilikum	Frittierfett	Salz
------------------	--------------	------

Wolfsbarsch:

Den Fisch entschuppen und filetieren. Die Gräten heraus ziehen und die Haut abziehen. Den Saft der Limette auspressen. Den Fisch in vier Stücke teilen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und von beiden Seiten in etwas Öl kurz anbraten. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Gratiniermasse: Die Paprikaschoten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und die Haut abziehen. Danach ebenfalls würfeln. Die Zucchini und die Oliven auch in Würfel schneiden. Die Paprika und Zucchiniwürfel nun in Olivenöl anschwitzen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Tomatenwürfel und das Olivenöl dazugeben. Die Masse nun auf den Wolfsbarsch streichen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze gratinieren.

Basilikumrisotto: Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und einem Schuss Brühe ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und Zugabe der restlichen Brühe so lange kochen, bis er weich, aber innen noch al dente ist. Den geriebenen Parmesan und Pesto unterrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern.

Tomatenschaum: Die Tomaten vierteln und in einem Mixer pürieren. Am besten über Nacht, auf ein mit einem Küchentuch ausgelegtem Sieb, abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf kurz angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Tomatensaft auffüllen und fast komplett reduzieren lassen. Am Schluss die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Zum Servieren mit der kalten Butter und der Crème-fraîche aufmontieren.

Anrichten: Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in 160 Grad heißem Fettbad knusprig fritieren, auf ein Küchenpapier geben und leicht salzen. Den Risotto in einen tiefen Teller geben und den Fisch darauf anrichten. Den Tomatenschaum nappieren und jeweils ein Basilikumblatt in die Kruste stecken.

Nelson Müller am 13. Januar 2012

Geflügel

Ente á l'orange auf Radicchio-Linsen-Ragout

Für vier Personen

Ente:

1 Ente, ca. 1500 g Pfeffer, Salz

Radicchio-Linsenragout:

1 Kopf Radicchio	10 g Schalotten	20 g Zucker
3 g Salz	30 g Butter	25 g Himbeeressig
100 g Portwein	35 g Geflügelbrühe	35 g Geflügeljus
40 g Linsen	20 g Graupen	Butter, Zitrone
Schnittlauch	Zucker, Salz	

Orangensoße:

2 Würfel Zucker	400 ml Orangensaft, frisch	200 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör	300 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Preiselbeeren
Speisestärke	Butter, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ente:

Die Ente von innen und außen waschen und trocken tupfen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend von außen salzen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Die Ente in einem Bräter mit der Brust nach oben legen und mit Wasser circa zwei Zentimeter auffüllen. Im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten garen. Anschließend den Backofen auf 220 Grad hoch schalten und die Ente nochmals circa 20 Minuten weitergaren. Dadurch bekommt sie eine schöne Farbe und eine krosse Haut.

Radicchio-Linsenragout:

Den Radicchio putzen und zehn Minuten in warmes Zitronenwasser legen, dadurch gehen die Bitterstoffe weg. Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Die Linsen dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und circa 20 Minuten kochen. Die Linsen abgießen und in eine Schüssel geben. Die Graupen circa 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend in einem Sieb abgießen. Für den Schmorfond Butter und Zucker leicht karamellisieren. Mit Himbeeressig ablöschen und reduzieren. Den Portwein dazugeben und reduzieren, danach die Jus dazugeben. Den gezupften Radicchio unterheben und garen. Zum Schluss die Linsen und Graupen dazugeben und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangensoße:

Den Würfelzucker karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Das Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Geflügelfond dazugeben und nochmals einkochen lassen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Das Anrichten:

Die Ente mit einem scharfen Messer tranchieren. Das Radicchio-Linsenragout auf einen Teller geben und die Ente darauf anrichten. Die Soße mit einem Löffel verteilen und nach Belieben Preiselbeeren dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 26. Oktober 2012

Ente, weil sie da war!

Für vier Personen

Süßkartoffelpüree:

0,5 Ananas	1 EL Zucker	800 g Süßkartoffeln
1 Stange Zimt	Brühe, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Ente:

2 Wildentenbrüste	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
4-6 Datteln	Pfeffer, Salz, Öl	

Soße:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	2 Datteln
1 Limette	Abschnitte der Wildentenbrüste	Wacholder, Geflügelfond
Öl, Salz		

Gemüse:

200 g Kaiserschoten	8 Tomatenfilets, getrocknet, eingelegt	Öl, Salz, Zucker
---------------------	--	------------------

Süßkartoffelpüree:

Die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Die Ananaswürfel mit dem Zucker karamellisieren. Mit Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser und etwas Brühe weich kochen. Eine Zimtstange kurz mit rein geben. Die Zimtstange wieder entfernen und die Süßkartoffelwürfel zerstampfen. Mit Muskatnuss abschmecken. Das Püree mit den Ananaswürfeln vermengen. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz nachwürzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ente:

Die Wildentenbrüste putzen, die Abschnitte für die Soße aufbewahren. Die Schalotte schälen und mit dem Rosmarin und den Datteln sehr fein hacken, in Öl anschwitzen. In einen Spritzsack füllen. In die Wildentenbrust eine kleine Tasche schneiden, mit der Masse füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Ente anschließend von der Hautseite in etwas Öl anbraten, sodass die Haut knusprig wird.

Soße:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und die Wildentenbrustabschnitte dazu geben. Wacholder und Datteln mit hinein geben. Mehrfach mit Geflügelfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Soße durch ein Sieb geben und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Gemüse:

Die Kaiserschoten putzen und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und mit den Kaiserschoten mit etwas Zucker und Öl in einer Pfanne glasieren. Das Gemüse auf den Teller geben, die Wildentenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen. Das Süßkartoffelpüree daneben setzen. Mit der Soße abrunden.

Mario Kotaska am 07. Dezember 2012

Flucht aus Cádiz mit Hähnchen-Brust

Für vier Personen

Percebes-Krebse:

1 kg Percebes-Krebse 2 l Jus de Mer Pfeffer, Olivenöl

Hähnchenbrüste:

2 Hähnchenbrüste 1 Mango 200 g Polentagrieß
Butter, Pfeffer Salz

Fenchel-Mango-Salat:

1 Knolle Fenchel 1 Zitrone 1 Mango
Olivenöl, Pfeffer, Salz

Anrichten:

200 g Schmand Olivenöl

Percebes-Krebse:

Die Muscheln etwa drei Minuten im Jus de Mer kochen. Das Fleisch anschließend aus den Muscheln lösen. Mit etwas Olivenöl und schwarzem Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hähnchenbrüste:

In die Hähnchenbrüste eine Tasche schneiden. Die Mango schälen und jeweils etwas Fruchtfleisch in die Fleischtaschen schieben. Das Fleisch würzen, im Polentagrieß panieren und in Butter anbraten. Dann für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Fenchel-Mango-Salat:

Den Fenchel putzen und fein hobeln. Den Saft einer Zitrone auspressen und mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fenchel damit Anmachen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden und zu dem Fenchel geben.

Anrichten:

Schmand mit etwas Olivenöl verrühren und dekorativ auf dem Teller verteilen. Daneben den Fenchel-Mango-Salat setzen. Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden und auf den Schmand setzen. Die Muscheln auf dem Teller verteilen.

Kolja Kleeberg am 07. Dezember 2012

Huhn Za'tar mit Fadennudel-Reis, Joghurt-Dressing

Für vier Personen

4 Hähnchenkeulen	4 EL Za'tar-Gewürzmischung	2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	1 TL Kurkuma
100 ml Geflügelbrühe	200 g Basmatireis	30 g Fadennudeln
100 g Berberitzen	2 EL Butterschmalz	2 EL Zucker, braun
0,5 Stange Zimt	100 ml Joghurt, natur	2 EL Pistazien
Pflanzenöl	Olivenöl	Safran
Salz		

Die Hähnchenkeulen an den Gelenken teilen und die Knochen auslösen. In etwas Öl anbraten, Za'tar- Gewürzmischung mit Olivenöl zu einer Paste vermischen, die Hähnchenkeulen aus der Pfanne nehmen und nicht zu dick bestreichen. Die Zwiebeln glasig schwitzen und das Hähnchenfleisch darauf legen. Lorbeer, Kurkuma und etwas Safran dazu geben und die Brühe angießen. Abgedeckt schmoren lassen. Den Reis unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die Fadennudeln in Olivenöl braun anrösten, überschüssiges Öl abgießen. Reis und Salz in den Topf geben, kurz mitrösten und 400 Milliliter heißes Wasser zugeben. Kurz aufkochen lassen, mit einem Deckel fest verschließen und circa 15 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Die Berberitzen kurz in heißem Butterschmalz wenden, braunen Zucker zufügen und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Etwas Schmorfond angießen, Zimt zugeben, ein bis zwei Minuten köcheln lassen und unter den fertigen Reis mengen. Joghurt und etwas Salz verrühren, mit gehackten Pistazien bestreuen und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 20. April 2012

Panierte Honig-Ente mit Chili-Soße und Esskastanien-Püree

Für vier Personen

Honig-Ente:

2 Entenbrust-Filets	100 g Panko-Mehl	100 g Eier
2 EL Honig	1 EL Koriander, frisch	3 EL Olivenöl
Salz		

Esskastanienpüree:

200 g Esskastanien	2 Stangen Staudensellerie	1 Kartoffel
50 g Mehl	2 Kapseln Kardamom	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 TL Rosa Pfeffer	50 g Butter
Salz		

Chili-Soße:

1 Zehe Knoblauch	1 Schote Chili, rot	1 Limette
1 TL Koriander	Pfeffer, grün	Salz

Honig-Ente::

Die Entenbrust-Filets trocken tupfen. Eier, geschnittenen Koriander, Honig und Salz in eine Schüssel geben und alles gut verquirlen. Das Panko-Mehl in einen flachen Teller geben. Die Ente in Stücke schneiden, durch die Eiermasse ziehen und dann im Panko-Mehl wenden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Entenbrust-Filets salzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Esskastanienpüree:

Kartoffel, Esskastanien und Staudensellerie weich kochen. Dann zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Kardamom und dem Pfeffer in einen Topf geben und zerstampfen. Dann die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Butter in den Topf geben und alles zusammen erhitzen.

Chili-Soße:

Die Chilischote grob hacken, die Knoblauchzehe pressen und die Limette auspressen. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und gründlich mixen. Die Soße zu der Honig-Ente servieren.

Chakall am 13. April 2012

Schokoladen-Hähnchen mit Süßkartoffel-Püree

Für 4 Personen

Hähnchenschenkel:

150 g Mehl	1 TL Zimt	4 Hähnchenschenkel, ohne Kn.
2 EL Olivenöl	Salz	

Schoko-Soße:

1 Schote Chili	1 Zwiebel, rot	100 g Butter
1 Zehe Knoblauch	50 g Zartbitterschokolade	1 EL Tomatenmark
150 g Kakaopulver	200 ml Rotwein	1 Stange Zimt
100 g Rosinen	100 g Mandelblättchen	100 ml Sahne
Pfeffer	Zucker	Salz

Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel	1 Apfel
1 EL Olivenöl	Koriandergrün, frisch	Zucker
Salz		

Hähnchenschenkel:

Das Mehl mit dem Zimtpulver mischen, zusammen mit den Hähnchenschenkeln in einen Gefrierbeutel geben und gut schütteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Hähnchenschenkel salzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hähnchenschenkel aus der Pfanne nehmen. Das Öl in der Pfanne lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schoko-Soße:

Die Chilischote und die Zwiebel fein hacken und zusammen mit der Butter und dem Knoblauch zum Öl in die Pfanne geben und anbraten. Die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen und zusammen mit dem Tomatenmark und dem Kakaopulver ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und zwei Minuten köcheln. Dann die Zimtstange, Rosinen, Mandelblättchen und Sahne hinzugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken. Die Hähnchenschenkel in eine feuerfeste Auflaufform oder Pfanne geben, die Soße darüber gießen und zehn Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffeln, die Zwiebel und den Apfel schälen, in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen. Dann alles in den Mixer geben und mit Olivenöl, Salz und Zucker abschmecken. Das Schokoladen-Hähnchen mit dem Süßkartoffelpüree servieren und mit frischem Koriandergrün garnieren.

Chakall am 24. Februar 2012

Hack

Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade

Für vier Personen

Königsberger Klopse:

2 Zwiebeln	2 – 3 Sardellenfilets	1 EL Petersilie
1 Zitrone, unbehandelt	1 Brötchen, vom Vortag	100 ml Milch
500 g Kalbshackfleisch	3 Eier	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	750 ml Geflügelbrühe	50 g Butter
30 g Mehl	100 ml Weißwein, trocken	100 ml Schlagsahne
4 EL Kapern	Pflanzenöl, Worcestersoße	Pfeffer, Salz

Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Crème-fraîche, Salz		

Rote Bete:

3 – 4 Knollen Rote Bete, vorgegart	100 ml Rote-Bete-Saft	1 EL Rotweinessig
2 – 3 EL Orangenmarmelade, englisch	3 Zweige Dill	3 Zweige Estragon
Pfeffer, Stärke, Salz		

Königsberger Klopse:

Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Sardellenfilets und die Petersilie hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Brötchen in der Milch quellen lassen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Mit den Zwiebelwürfeln und einem Ei verkneten. Mit Sardellen, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Zwiebel schälen, halbieren, mit einem halbierten Lorbeerblatt und Nelken spicken, in die heiße Brühe geben und leise köcheln lassen. Den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen, diese in die Brühe einlegen und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Die Brühe durchseihen. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Unter weiterem Rühren die Brühe angießen und die Soße einmal kräftig aufkochen lassen. Dann bei kleiner Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestershiresoße pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Zwei Eigelbe mit der Sahne verquirlen und in die Soße rühren.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit die Butter bräunen und mit der Milch vorsichtig ablöschen. Leicht salzen. Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und die heiße Milch zugeben. Alles glatt rühren, eventuell noch einen Esslöffel Crème fraîche untermengen. Die Kapern bei mäßiger Hitze in Pflanzenöl knusprig ausbacken, abtropfen, leicht salzen und unter das Kartoffelpüree geben.

Rote Bete:

Die rote Bete würfeln im Rote Bete Saft erhitzen. Mit Essig, Salz, Pfeffer sowie der Orangenmarmelade abschmecken. Den Fond eventuell mit etwas angerührter Stärke binden und Dill, sowie die Estragonblätter feingehackt untermengen. Die Soße erneut auf den Herd stellen und die Klößchen darin noch mal erwärmen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Soße. Klößchen mit Soße, Kartoffelpüree und Roter Bete anrichten.

Tipp:

Das Kartoffelpüree kann noch durch geröstete Kapern abgerundet werden.

Kolja Kleeberg am 02. März 2012

Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat

Für vier Personen

Buletten:

2 Brötchen, vom Vortag	250-300 ml Milch	2 Zwiebeln
2 EL Öl	1 Zehe Knoblauch	500 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier, Kl. M	2 TL Senf, mittelscharf	2 EL Petersilie, gehackt
2 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Majoran, gehackt	2 – 3 EL Butterschmalz
Pfeffer, Salz		

Kartoffelsalat:

1,5 kg Kartoffeln, fest	8 Stangen Spargel	10 Radieschen
100 ml Gemüsebrühe	4 EL Apfelessig	6 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel	Muskatnuss, Pfeffer, Salz	

Buletten:

Die Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Milch übergießen und zehn Minuten einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl zwei Minuten anschwitzen. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu acht Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten zehn bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Räuchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2012

Orientalische Lamm-Bällchen und Hähnchen-Brust

Für vier Personen

Lammbällchen:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel, weiß, groß
100 ml Gemüsebrühe	80 g Toastbrot	2 Eier
1 – 2 TL Dijonsenf	1 Zehe Knoblauch, groß	0,5 TL Ingwer, gerieben
0,25 TL Kreuzkümmel, gerieben	250 g Lammhackfleisch	250 g Kalbshackfleisch
3 EL Petersilie, frisch	Öl	Muskatnuss
Chilipulver, mild	Pfeffer, schwarz	Salz

Joghurt:

0,5 Zitrone, unbehandelt	200 g Joghurt, griechisch	2 EL Sahne
1 EL Minzeblättchen	1 EL Pistazien, gehackt	Chilisalzt, mild
Okraschoten	200 g Okraschoten, klein	1 EL Olivenöl
Salz		

Tamarindensoße:

0,5 Limette, unbehandelt	1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser
1 Schote Chili, rot	50 g Zucker	1 TL Salz
3 EL Weißweinessig	1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch
0,5 TL Ingwer	1 TL Tamarindenpaste	4 EL Sojasoße, hell
1 TL Korianderblätter		

Hähnchenbrust:

4 Hähnchenbrüste	1 EL Öl	Chilisalzt, mild
------------------	---------	------------------

Spargel:

0,5 Bund Spargel, grün

Lammbällchen::

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in der Brühe weich köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der Milch vermischen. Die Eier mit Senf, Orangen- und Zitronenabrieb, der fein geriebenen Knoblauchzehe, Ingwer und Gewürzen mit einem Stabmixer durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lammhackfleisch mit Kalbshackfleisch, Zwiebeln, eingeweichtem Brot, Eiern und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ein kleines Probepflanzerl braten und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Mit befeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze braten.

Joghurt:

Etwa einen Teelöffel Schale der Zitrone abreiben. Den Joghurt mit der Sahne glatt rühren. Den Zitronenabrieb mit der Minze und den Pistazien hinein rühren und mit Chilisalzt würzen.

Okraschoten:

Die Okraschoten waschen, trocken tupfen und in einer großen Pfanne im Öl rundherum heiß anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Anrichten:

Den Joghurt in warmen Schälchen verteilen, die Bällchen darauf anrichten und mit den Okraschoten garnieren. Diese dazu gegebenenfalls halbieren oder dritteln.

Tamarindensoße:

Etwa einen Teelöffel Schale der Limette abreiben. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. die Chilischote entstricken, längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, klein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung

hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht.

Hähnchenbrust:

Die Hähnchenbrust in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne einige Minuten durchziehen lassen. Mit Chilisalz würzen.

Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen. In Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden, in Brühe erhitzen, die Butter dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Anrichten:

Die Hähnchenbrustwürfel in Schälchen füllen, je etwas Soße darauf träufeln und mit dem Spargel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Mai 2012

Innereien

Gepökelter Gänse-Magen mit Mandel-Gewürz-Crème, Bratapfel

Für vier Personen

Gänsemägen:

8-12 Gänsemägen	1 Zwiebel, weiß	1 Karotte
0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie	1 l Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	3 Zweige Blattpetersilie
6 EL Mandeln, gehobelt	3 EL Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Lebkuchengewürz	100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot
2 EL Nussöl	1 TL Ras el-Hanout	2 Äpfel, Cox Orange
1 EL Puderzucker	Salz	

Die Gänsemägen 48 Stunden in einer Lake pökeln lassen. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einen großen Topf mit der Geflügelbrühe geben, eineinhalb Liter Wasser zusätzlich mit angießen, den Topf auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen. Nun beiseite ziehen. Die Gänsemägen unter fließendem Wasser kurz abspülen, in den heißen Fond geben, Lorbeer, Pfefferkörner und Blattpetersilie ebenfalls dazugeben. Den Topf erneut einmal aufkochen. Nun die Temperatur soweit senken, dass die Gänsemägen knapp unterhalb des Siedepunkts ein bis eineinhalb Stunden gar ziehen. Ein Viertel der gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Butter in eine kleine Sauteuse geben und bei milder Temperatur unter gelegentlichem Rühren die Mandeln in der Butter langsam braun rösten. Anschließend vom Herd nehmen. Bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mit Abrieb der Zitrone, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz würzen. Die restlichen Mandeln in einen kleinen Topf geben. Mit der Milch gut bedeckt aufgießen. Einmal aufkochen. Beiseiteziehen. Währenddessen vom Toastbrot die Rinde abschneiden und das Toastbrot in grobe Würfel schneiden, in die noch heiße Milch geben. Die restliche Butter hinzugeben. Einen Schuss Nussöl aufgießen. Mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer sämigen Crème mixen. Mit Salz und dem Gewürz Ras el-Hanout abschmecken. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die geviertelten Äpfel erneut halbieren. In einer Pfanne mit der Butter bei milder Temperatur von allen Seiten langsam braten. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Karamellisieren lassen, dabei großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Bratäpfel auf die Teller verteilen. Die Mandelgewürzcreme darauf träufeln. Die Gänsemägen vorsichtig aus dem Sud nehmen, etwas abtropfen lassen. Dekorativ auf die Teller setzen. Die gerösteten Mandeln samt Butter über die Gänsemägen träufeln.

Alexander Herrmann am 14. Dezember 2012

Glasierte Geflügel-Leber mit lauwarmem Kraut-Salat

Für vier Personen

Sesamstangerl:

1 Platte Blätterteig	1 Ei	1 EL Sahne
0,5 EL Sesam	Mehl zum Ausrollen	

Krautsalat:

0,25 Kopf Spitzkohl	1 Karotte	4 EL Butter, braun
5 EL Gemüsebrühe	1 – 2 EL Rotweinessig	1 EL Salatöl, mild
1 EL Dillspitzen	1 EL Cognac	100 ml Kalbsfond
5 g Trüffel, schwarz	Zimt	Chilusalz, mild
Kümmel, gemahlen	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Birne:

1 Birne, rotschalig	1 – 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
---------------------	----------------------	-------------

Rotweinessig:

1 – 2 TL Puderzucker	50 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein
50 g Butter, kalt	1 Splitter Zartbitterschokolade	Salz

Leber:

0,5 Orange, unbehandelt	300 g Geflügelleber	1 TL Öl
1 – 2 EL Butter	Chilusalz, mild	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sesamstangerl:

Die Blätterteigplatte 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die doppelte Größe ausrollen. Den Teig mit Folie bedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren, die Teigplatte damit einpinseln und kurz antrocknen lassen. Den Teig mit Hilfe eines nassen Messers in 15 Zentimeter lange, einen Zentimeter breite Streifen schneiden und mit Sesam bestreuen. Die Teigstreifen eindrehen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste in etwa acht Minuten knusprig braun backen.

Krautsalat:

Den Spitzkohl in feine Streifen hobeln, den Strunk dabei entfernen. Die Karotte schälen und ebenfalls in Streifen hobeln. Kraut und Karotten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ein bis zwei Esslöffel brauner Butter leicht anbraten, mit Chilusalz würzen und den Kümmel dazu geben. Die Brühe mit Essig, der übrigen braunen Butter und dem Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Marinade über das Kraut geben und den Dill dazu geben. Einige Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Den Cognac und Kalbsfond auf zwei bis drei Esslöffel einköcheln, mit etwas frisch geriebenem Zimt und Chilipulver würzen, den Trüffel hinein reiben oder hobeln, kurz ziehen lassen und unter den Krautsalat mischen.

Birne:

Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Rotweinessig:

Den Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein fünftel einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, die kalten Butterstückchen nach und nach hinein rühren, die Schokolade hinein schmelzen lassen und leicht salzen.

Leber:

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orange abreiben. Die Leber putzen, trocken tupfen und

bei milder Hitze in einer Pfanne in ein bis zwei Teelöffel Öl sanft anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinein schmelzen lassen, mit Chilisalzwürzen und den Orangenabrieb hinzufügen. Den Krautsalat mittig auf warmen Tellern anrichten, Leber und Birne außen herum verteilen, die Rotweinsauce darüber träufeln. Die Sesamstangerl anlegen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2012

Kalb

Allerlei Kalb mit Bohnen

Für vier Personen

Filet:

1 Knolle Knoblauch	1 Karotte	3 Schalotten
1 Zitrone, unbehandelt	600 g Kalbsfilet, hell, schier	2 l Geflügelfond, ohne Glutamat
1 Bund Estragon	1 Bund Basilikum	1 Bund Blattpetersilie
10 Wacholderkörner	2 Nelken	1 TL Pfefferkörner, schwarz
5 Pimentkörner	Meersalz	Thymian

Rosmarin

Bäckchen:

8 Kalbsbäckchen	1 l Rotwein	0,5 l Geflügelfond
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knolle Knoblauch	1 Karotte
3 Schalotten	1 Bund Estragon	1 Bund Basilikum
1 Bund Blattpetersilie	10 Wacholderkörner	2 Nelken
1 TL Pfefferkörner, schwarz	5 Pimentkörner	Thymian, Rosmarin, Öl
Speisestärke, Pfeffer	Meersalz	

Bries:

600 g Kalbsherzbries	0,5 l Geflügelfond	2 Eier
150 g Panko	Mehl, Olivenöl	Pfeffer, Salz

Anrichten:

3 Tomaten	200 g Bohnen, grün, breit	1 Bund Bohnenkraut
200 g Steinpilze	50 ml Olivenöl	2 Schalotten
100 g Bohnenkerne, weiß	50 g Butter, kalt	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	Salz	

Filet:

Die Knoblauchknolle, die Karotte und die Schalotten putzen und klein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Das Filet mit Metzgergarn im Abstand von einem Zentimeter binden. Geflügelfond mit klein geschnittenem Gemüse, Estragon, Basilikum, Blattpetersilie, Zitronenabrieb, Wacholderkörnern, Nelken, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Thymian und Rosmarin aufkochen und auf 80 Grad abkühlen lassen. Filet einlegen und circa 35 Minuten rosa pochieren. Nach dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

Bäckchen:

Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In Öl von allen Seiten im Schnellkochtopf anbraten, mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben. Knoblauch, Karotte, Schalotten, Estragon, Basilikum, Blattpetersilie, Zitronenabrieb, Wacholderkörner, Nelken, Pfefferkörner, Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzugeben und bei mittlerer Hitze weich schmoren. Anschließend aus dem Fond nehmen und diesen reduzieren. Zum Schluss leicht mit Speisestärke abbinden.

Bries:

Das Bries in kräftig abgeschmecktem Geflügelfond kurz pochieren und zum Abtropfen auf ein Geschirrtuch legen. Kleine Röschen abzupfen und diese mit Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. Goldgelb ausbacken und entfetten.

Anrichten:

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen fein schneiden und in Salzwasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Die Steinpilze in Olivenöl scharf anbraten, zum Schluss mit Schalottenwürfelchen durchschwenken. Grüne und weiße Bohnen mischen, Tomatenwürfel hinzugeben und mit etwas Schmorfond der

Bäckchen und einem Stück Butter abschlotzen. Mit Orangen- und Zitronenschale abschmecken.
Die Steinpilze darauf anrichten.

Mario Kotaska am 28. September 2012

Gesurte Kalb-Haxe auf Chili-Rahm-Kraut

Für vier Personen

Kalbshaxe:

0,5 Kalbshaxe, gepökelt 100 g Speck, durchwachsen 1 Zwiebel
50 g Butter, braun 0,5 Zitrone, unbehandelt

Rahmkraut:

1 Zwiebel, groß 50 ml Gemüsebrühe 1 TL Puderzucker
100 ml Weißwein 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 Schote Vanille Chilisalز, mild Zucker

Spitzkohl:

0,25 Spitzkohl 1 EL Puderzucker 1 EL Butter, kalt
Chilisalز, mild

Apfelspalten:

1 Apfel, groß 1-2 TL Puderzucker 1 EL Butter, kalt

Kalbshaxe: Die Kalbshaxe in einem entsprechend großen Beutel vakuumieren und in heißem Wasser bei 90 bis 100 Grad circa drei Stunden gar ziehen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne im Öl knusprig braten und auf einem Sieb abgießen. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in der Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Den Speck und etwa einen halben Teelöffel Zitronenabrieb dazu geben. Die Kalbshaxe aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in der Speck-Zwiebel-Butter wenden.

Rahmkraut: Für das 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 Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfeffer und Piment 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 einem halben Teelöffel Orangenabrieb, Ingwer, Chilisalز, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen.

Spitzkohl: Vom Spitzkohl den Strunk entfernen und den Spitzkohl in zwei Zentimeter große Blätter schneiden. In einer großen, tiefen Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Die Spitzkohlblätter darin anbraten, die Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen.

Apfelspalten: Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Anrichten: Das Rahmkraut auf warmen Tellern verteilen, die Kalbshaxenscheiben darauf anrichten, die Spitzkohlblätter außen herum verteilen und die Apfelspalten dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 19. Oktober 2012

Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites

Für 4 Personen

Jägerschnitzel:

4 Kalbsschnitzel, à 150 g	1 EL Butter	300 g Pilze der Saison
1 Schalotte	2 EL Weißweinessig	100 ml Kalbsfond
50 ml Kalbsjus	50 g Steinpilze, getrocknet	3 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Estragon	2 EL Sahne, geschlagen	Pfeffer
Salz		

Möhren-Erbsen-Gemüse:

12 Fingermöhren	1 Schalotte	1 EL Butter
200 g Erbsen, TK	Geflügelfond	Salz

Pommes:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Erdnussöl	Salz
-------------------------	-----------	------

Jägerschnitzel:

Die Schnitzel in Butter von beiden Seiten sanft anbraten. Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und die Pilze darin bei mäßiger Hitze anbraten. Die Schalottenwürfel zugeben und glasig schwitzen. Mit Essig ablöschen. Kalbsfond und Kalbsjus zugeben und die Pilze ein bis zwei Minuten darin schmoren. (Noch intensiver wird die Soße, wenn Sie vorher ein paar getrocknete Steinpilze im kalten Kalbsfond ziehen lassen.) Zum Schluss die gehackten Kräuter und Sahne untermengen und über das Schnitzel geben.

Möhren-Erbsen Gemüse:

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

Pommes:

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

Kalb-Koteletts mit Knoblauch und Zwiebel-Gemüse

Für 4 Personen

Zwiebelgemüse:

1 kg Zwiebeln	1 Zweig Thymian	1 Glas Weißwein
1 Tasse Gemüsebrühe	2 EL Crème-fraîche	Majoran
Butter	Salz	Pfeffer

Kalbskotelettes:

4 Zehen Knoblauch	1 EL Butter	1 TL Zucker
1 Kalbskotelett, mit Kn. (450 g)	2 EL Butter, geklärt	3 – 4 Zweige Thymian
Meersalz	Pfeffer	

Zwiebelgemüse:

Die Zwiebeln fein schneiden und in etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran und dem Thymianzweig würzen. Dann mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren. Die Crème-fraîche unterrühren.

Kalbskotelettes:

Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Knoblauch in der heißen Pfanne mit Butter glasig dünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Etwas Salz darüber geben. Das Kalbskotelett kurz unter kaltem Wasser abspülen, damit keine Knochensplitter auf dem Fleisch sind. Mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. In der sehr heißen, geklärten Butter von jeder Seite anbraten und dabei zwei Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Mit einem Löffel die Thymianbutter ausschöpfen und das Fleisch während des Bratens immer wieder damit übergießen. Den Knoblauch in die Pfanne dazugeben und erhitzen. Schließlich den Knoblauch auf dem Fleisch drapieren und mit frischem Thymian dekorieren.

Lea Linster am 24. Februar 2012

Kalb-Tafelspitz mit Rote Bete, Rosenkohl

Für 4 Personen

Tafelspitz:

1 Milchkalbstaftelspitz	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch	Pfeffer
Salz		

Meerrettich-Brotchips:

0,5 Graubrot	2 EL Meerrettich	100 ml Olivenöl
1 Bund Schnittlauch		

Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	20 g Butter	Muskatnuss
Zucker	Salz	

Apfel-Rosmarinpüree:

2 Äpfel	50 ml Apfelsaft	1 Zweig Rosmarin
Zucker	Butter	

Rote Bete:

10 Rote-Bete, klein	30 g Butter	40 ml Himbeeressig
100 – 200 ml Geflügelbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	1 Tonkabohne
Zucker	Salz	

Soße:

300 g Rote Bete	150 g Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch, jung
2 EL Butter	1,5 g Cumin	1,5 g Sumach
1 Lorbeerblatt	50 ml Apfelsaft	50 g Himbeermark
1 l Geflügelbrühe	1 EL Sahne, geschlagen	1 EL Butter, braun
0,5 Zitrone	Cayennepfeffer	Zucker
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Den Tafelspitz von beiden Seiten in Butter anrösten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und das Fleisch arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten garen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Meerrettich-Brotchips:

Das Brot der Länge nach halbieren und im Froster anfrieren. Anschließend auf der Aufschnittmaschine (Stufe zwei) in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nebeneinander auslegen. Im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten backen. Den Meerrettich mit dem Öl mixen und in einem Glas zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Brotchips vor dem Servieren mit Meerrettichöl beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter abzupfen. Anschließend kühl aufbewahren, damit diese nicht welk werden. Vor dem Servieren in Butter schwenken. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen.

Apfel-Rosmarinpüree:

Die Äpfel schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Apfelstücke in etwas Butter farblos anschwitzen und mit ein wenig Zucker bestreuen. Den Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und mit Rosmarin aromatisieren. Anschließend alles zusammen leise köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind. Den Rosmarin entfernen und das Ganze fein mixen. Den Backofen auf 180 bis 200 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete:

Die Rote Bete schälen und vierteln. In einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und mit dem Himbeeressig ablöschen. Danach mit der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz und Zucker abschmecken. Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden, dazugeben und ein wenig Tonkabohne reinreiben. Die Pfanne mit Deckel auf einem Gitter circa eineinhalb bis zwei Stunden in den Ofen schieben. Zwischendurch immer wieder schwenken und gegebenenfalls Flüssigkeit nachfüllen.

Soße:

Die Rote Bete zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einem Esslöffel Butter hell anschwitzen. Cumin, Sumach, Lorbeerblatt, eine Prise Salz und Zucker zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen, das Himbeermark dazugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen. Das Ganze 45 Minuten leise kochen lassen. Anschließend alles mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren aufkochen, mit Sahne, einem Esslöffel Butter, der braunen Butter, Cayennepfeffer und einem Spitzer Zitronensaft aufmixen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Ali Güngörmüs am 20. Januar 2012

Saltimbocca von Kalb-Schnitzel, Spargel-Soufflé

Für vier Personen

Spargelsoufflé:

250 g Spargel, grün	50 g Butter	3 EL Semmelbrösel
40 g Mehl	200 ml Milch	3 Eier
80 g Parmesan	Cayennepfeffer, Salz	

Saltimbocca:

12 Blättchen Salbei	4 Kalbsschnitzel, dünn	4 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Parma-Schinken	2 Zehen Knoblauch	100 g Butter
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
6 EL Limettensaft	100 ml Olivenöl	Sesamsamen, hell

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spargelsoufflé: Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Den übrigen Spargel schräg in Scheiben schneiden. Zwei große Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln aussteuern. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Die Milch unter Rühren aufkochen. Die Mehlbutter in kleinen Stücken in die Milch rühren, bis die Masse glatt ist. In eine Schüssel schütten. Die Eier trennen, Eigelbe und 60 Gramm vom Parmesan, Cayennepfeffer und Salz unter die Buttermasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eimasse heben. Die Spargelspitzen an den Rand der Souffléförmchen stellen. Die Spargelscheiben unter die Parmesanmasse heben und alles in die Förmchen einfüllen. Mit dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Auf der zweiten Schiene von unten in den heißen Ofen stellen und Soufflés 30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort auf Teller stürzen.

Saltimbocca: Den Salbei waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel halbieren, mit etwas Öl bestreichen, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie packen und mit dem Fleischklopfer (notfalls geht auch eine schwere Pfanne) schön dünn klopfen. Auf jede Kalbfleischscheibe eine halbe Scheibe Schinken legen. Die Hälfte der Salbeiblättchen auf dem Schinken verteilen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Mit Pfeffer und Salz würzen. Vorsichtig salzen, der Parma-Schinken ist an sich schon salzig. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel bei starker Hitze von jeder Seite eine Minute braten. Den Knoblauch mit dem Handballen andrücken und mit braten. 50 Gramm Butter dazugeben und aufschäumen. Das Fleisch zwei Minuten weiter braten und die Schnitzel dabei mit der Butter übergießen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch rausfischen. Die restlichen Salbeiblätter dazugeben und kurz in der Butter braten, salzen und zu den Schnitzeln servieren.

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 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 23. März 2012

Lamm

Lamm-Filet, Minz-Soße, Karotten, Parmentier-Kartoffeln

Für vier Personen

Lamm:

1 Lammfilet	Pfeffer	Salz
Öl		

Soße:

1 Schalotte	150 ml Weißweinessig	25 g Zucker
50 ml Wasser	100 g Pfefferminze, frisch	Salz

Parmentierkartoffeln:

500 g Kartoffeln	40 g Butter	Pfeffer
Salz		

Rahmkarotten:

500 g Karotten	100 g Butter, geklärt	30 g Zucker
0,25 Bund Petersilie	Schlagsahne	Salz

Anrichten:

4 Blätter Minze

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Lamm:

Das Lammfilet mit Salz und Pfeffer einreiben und in Öl stark anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa zehn bis zwölf Minuten garen lassen.

Soße:

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel, Weinessig, Zucker und eine Prise Salz in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Wasser dazugeben und etwas reduzieren lassen. Die Pfefferminze hacken, zugeben und sämig einrühren.

Parmentierkartoffeln:

Die Kartoffeln würfeln, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Butter anbraten. Die Pfanne dann in den Ofen stellen, damit die Kartoffeln weitergaren, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmkarotten:

Die Karotten würfeln und in der geklärten Butter garen. Zucker, Salz und Petersilie zugeben. Anschließend nach Wunsch noch etwas Sahne einrühren.

Anrichten:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Minzsoße dazugeben und mit den Karotten und Kartoffeln garnieren. Die frischen Minzeblätter auf das Fleisch legen.

Tipp:

Statt der Parmentierkartoffeln kann man die Kartoffeln auch kochen, grob stampfen, mit etwas Sahne vermengen und mit Gewürzen nach Wahl abschmecken. Die Masse dann in Metallringe füllen und von beiden Seiten in etwas brauner Butter anbraten. Das Gericht kann noch mit einer feinen Soße abgerundet werden.

Lea Linster am 30. März 2012

Lamm-Koteletts mit Ratatouille

Für vier Personen

Lammkoteletts:

1 Kg Lammcarré	2 EL Olivenöl	4 – 6 Zehen Knoblauch
4 – 6 Stängel Thymian	Meersalz	

Ratatouille:

750 g Zucchini	1 Aubergine, 200 g	2 Zwiebeln
700 g Tomaten	2 Zehen Knoblauch	200 g Paprika, grün
3 – 4 EL Olivenöl	Piment	Salz

Lammkoteletts::

Das Lammcarré putzen und in einzelne Koteletts teilen. In der Grillpfanne das Öl erhitzen und die Lammkoteletts sehr heiß braten. Die Knoblauchzehen und den Thymian hinzugeben. Zwei Minuten braten, umdrehen und salzen. Noch mal circa zwei Minuten auf dieser Seite braten.

Ratatouille:

Die Zucchini waschen und ungeschält in Taler schneiden. Die Aubergine schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten in jeweils sechs Stücke teilen, häuten und entkernen. Die Knoblauchzehen entkeimen und zerdrücken, die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Alles zusammen in drei bis vier Esslöffel Olivenöl etwa 30 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Piment würzen und heiß mit den Lammkoteletts servieren.

Lea Linster am 14. September 2012

Studis Tajine aus Lamm-Lachs mit Kräuter-Couscous

Für vier Personen

Tajine:

800 g Lammlachse	2 Zwiebeln	1 EL Ingwer
1 Stange Zimt	1 TL Kreuzkümmel	1 g Safranfäden
100 g Kichererbsen	2 Zweige Thymian	200 ml Rinderbrühe
200 g Dörrpflaumen	1 Orange	1 EL Akazienhonig
0,5 EL Orangenblütenwasser	1 Bund Petersilie	2 EL Sesamsamen
Muskat	Pfeffer	Salz

Couscous:

150 g Couscous	200 ml Wasser	1 Zwiebel
0,25 TL Kreuzkümmel	50 g Pistazien, geschält	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Rucola	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Dill	0,5 Bund Pfefferminze	100 ml Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	Olivenöl	Salz

Tajine::

Das Fleisch in drei Zentimeter Würfel schneiden. Mit der Hälfte der Gewürzen mischen und anbraten. Die Tajine im Ofen erhitzen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, mit Olivenöl in der Tajine andünsten und die restlichen Gewürze dazu geben. Die Kichererbsen und Brühe dazugeben, 15 Minuten zugedeckt schmoren. Die Dörrpflaumen entsteinen und dazu geben. Die Orange dünn abschälen und mit wenig Saft dazu geben, 15 Minuten weiter schmoren. Fleisch dazu geben und fünf Minuten schmoren. Dann mit Honig, Muskat, Orangenblütenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit fein gehackter Petersilie und geröstetem Sesam bestreuen, servieren.

Couscous:

Couscous mit heißem Wasser angießen, zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl hellbraun dünsten, Kümmel begeben, salzen. Pistazien grob hacken und dazu geben, anrösten. Kräuter mit Olivenöl fein pürieren. Zum Couscous geben, vorsichtig mit grob gehackter Rucola, Pistazien und Zwiebel vermengen. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abrunden, salzen.

Andreas C. Studer am 20. April 2012

Zweierlei von Lamm-Schulter mit Bohnen-Cannelloni

Für vier Personen

Lammschulter:

1 Lammschulter	5 Schalotten	2 Möhren
4 Stangen Staudensellerie	4 Zehen Knoblauch	1 EL Tomatenmark
2 EL Taggiascaoliven, schwarz	5 Zweige Bohnenkraut	100 ml Weißwein
50 ml Portwein, weiß	600 ml Geflügelfond	Pfeffer, Meersalz, Olivenöl

Lammrücken:

1 Lammrückenfilet, ca. 300 g	4 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Pfeffer	Meersalz

Bohnencannelloni:

300 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten	100 g Schneidebohnen
100 g Cannellinibohnen, vorgekocht	8 Tomatenfilets, halbgetrocknet	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	20 g Butter	1 EL Bohnenkraut
4 Scheiben San Daniele Schinken	2 EL Mehl	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	1 EL Parmesan	Pfeffer
Olivenöl	Meersalz, grob	Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Lammschulter: Die Lammschulter leicht salzen, von allen Seiten in Olivenöl anbraten und aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse putzen, grob würfeln und in dem gleichen Bräter mit Farbe anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen. Einen Esslöffel Oliven und das Bohnenkraut dazugeben und mit dem Weiß- und Portwein ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Lammfond aufgießen. Die Lammschulter auf das Gemüse legen, alles noch einmal aufkochen lassen und mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben. Die Lammschulter eine Stunde auf 160 Grad, eine Stunde auf 140 Grad und eine Stunde auf 120 Grad schmoren lassen. Die Lammschulter sollte so weich sein, dass sie sich leicht vom Knochen lösen lässt. Den Fond durch ein Sieb gießen und in einem Topf bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die restlichen Oliven in die Soße geben. Die Lammschulter vom Knochen lösen, portionieren und warm halten. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Lammrücken: Das Lamm leicht salzen und von beiden Seiten circa fünf Minuten anbraten. Den ungeschälten Knoblauch und die Rosmarinzweige dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie circa zehn Minuten am Herdrand ruhen lassen. Salzen und pfeffern.

Bohnencannelloni: Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe putzen und würfeln. Das Bohnenkraut fein schneiden. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Zwei Drittel der Keniabohnen gleichmäßig auf die vier Scheiben Schinken verteilen und einwickeln. Mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln und Parmesan panieren. In Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen und schräg halbieren. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen. Die restlichen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, salzen und pfeffern. Das Bohnengemüse auf vier Tellern anrichten, die verschiedenen Lammstücke aufschneiden und darauf geben. Mit den Cannelloni und Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 16. März 2012

Meer

Cloudy Bay Clams (Muscheln) Pasta

Für vier Personen

3 Schalotten	150 ml Weißwein	200 ml Brühe
0,5 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili
1 kg Cloudy Bay Clams	20 g Butter	20 g Mehl
500 g Spaghetti, schwarz	Austernsoße, Fischfond	Safranfäden, Olivenöl

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein auffüllen, etwas einkochen lassen und mit der Brühe auffüllen. Die Brühe vom Herd nehmen. Die Petersilie und die Chilischote putzen und fein hacken. Die Muscheln auslösen. Die Butter mit dem Mehl vermengen. Die Spaghetti in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Muscheln separat in einer mit etwas Olivenöl anbraten. Die Brühe noch mal erwärmen. Petersilie, Chili, Safranfäden und die Mehl-Butter dazugeben und alles noch mal aufkochen lassen. Mit einem Schuss Austernsoße und Fischfond abschmecken. Die Spaghetti abgießen und mit der Soße vermengen. Die Muscheln dazu anrichten.

Tim Mälzer am 09. November 2012

Kalmar gebacken mit confierten Tomaten

Für vier Personen:	4 Kalmare, à 700 g	
Gebackener Kalmar:		
100 g Panko	1 Ei	Erdnussöl, Salz
Sautierter Kalmar:		
50 g Butter	1 Zweig Thymian	0,5 Limone
Meersalz, Pfeffer, weiß		
Kräuterpüree:		
80 g Brunnenkresse	50 g Rauke, scharf	50 g Spinatsalat
Tinte:		
Kalmartinte	Sonnenblumenöl	Zitronensaft
Pfeffer, Salz		
Kirschtomaten:		
80 g Olivenöl	30 Kirschtomaten, klein	350 g Tomatensaft
3 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1,5 EL Korianderkörner	1 EL Senfkörner	1 Lorbeerblatt
2 – 4 Schoten Chili, klein	2 EL Ingwer	Tabasco
Zitronenpfeffer (Sancho)	Pfeffer, Meersalz	

Die Kalmare und Tentakel voneinander trennen. Die Innereien und das Schwert aus den Tuben entfernen, diese gut waschen. Die Tentakel vom „Gebiss und Auge“ befreien und an den Saugnäpfen die knorpeligen Teilchen entfernen.

Gebackener Kalmar: Die Tentakel leicht salzen. Zuerst in Eiweiß und dann in Panko panieren. In 180 Grad heißem Erdnussöl ausbacken.

Sautierter Kalmar: Die andere Hälfte der Tuben und einige Tentakel mit Thymian in der Butter kurz und heiß sautieren. Mit einem Spritzer Limonensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Kräuterpüree: Kresse, Rauke und Spinatsalat blanchieren und sofort abschrecken. In einem kräftigen Küchenmixer fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb streichen.

Tinte: Drei Teile Tinte mit einem Teil Sonnenblumenöl aufmixen. Mit etwas Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Kirschtomaten: Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kirschtomaten dazugeben und kurz anbraten, so dass diese ganz leicht aufplatzen. Mit dem Olivenöl zusammen in eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Jetzt den Tomatensaft aufkochen und die geschälten Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian, Korianderkörner, Senfkörner, Lorbeerblatt, Chili, Ingwer, Tabasco und jeweils eine Prise Zitronenpfeffer, Pfeffer und Salz dazugeben. Das Ganze etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen und pikant abschmecken. Diese Marinade soll pikant, aber nicht zu scharf sein. Süße und Schärfe sollen gut ausgewogen sein. Alles durch ein feines Sieb passieren, dann die Kirschtomaten mit dem Olivenöl dazugeben und alles zusammen nochmals aufkochen. Mindestens zwei Tage durchziehen lassen.

Anrichten: Kräuterpüree und Tinte in langen Streifen auf den Teller geben. Die verschiedenen Kalmarzubereitungen darauf anrichten und mit der Bratbutter beträufeln und die confierten Tomaten dazwischen legen.

Tipp: Diese pikanten Tomaten lassen sich sehr gut auf Vorrat herstellen und halten mindestens acht bis zehn Tage.

Johannes King am 01. Juni 2012

Sepia-Nudeln mit kandierten Orangen und Tinte

Für vier Personen

4 Stück Sepia	2 Schalotten	11 Zehen Knoblauch
0,25 Knolle Fenchel	1 Lorbeerblatt, frisch	0,1 l Weißwein
4 cl Wermut	200 ml Fischfond	1 Tütchen Sepiatinte
50 g Orangenschalen, kandiert	Olivenöl, Pflanzenöl, Pfeffer	Salz

Die Sepien putzen, die Fangarme abtrennen und den festen Chitinstreifen herausziehen. Eine Pfanne erhitzen, die Sepiatuben aufschneiden, leicht einölen und mit der Außenseite nach unten in die heiße Pfanne geben. Sofort mit einem kleineren Topf beschweren, damit sie sich nicht zusammenrollen. Circa eine Minute von beiden Seiten anbraten und den Topf wieder abnehmen. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und in feine nudelartige Streifen schneiden. Beiseite stellen. Die Sepia-Köpfe mit den Fangarmen in Olivenöl anschwitzen, die Schalotten und eine Knoblauchzehe geschält und halbiert zugeben. Fenchel würfeln und zugeben, Lorbeerblatt ebenfalls zugeben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Mit Fischfond auffüllen, die Sepiatinte zufügen und alles 30 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und nach Geschmack weiter einkochen. Mit einem Schneebesen oder Pürrierstab Olivenöl einarbeiten und dabei binden. Die restlichen Knoblauchzehen in feine Scheiben hobeln und in reichlich Pflanzenöl goldbraun rösten. Abtropfen lassen und leicht salzen. Die Sepianudeln in einer Pfanne erhitzen, die kandierten Orangenschalen zugeben und abschmecken. Mit schwarzer Soße anrichten und mit geröstetem Knoblauch bestreuen.

Kolja Kleeberg am 28. September 2012

Spaghetti mit Miesmuscheln und Bottarga

Für vier Personen

1 kg Miesmuscheln	200 ml Brühe	2 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter	1 Blutorange	100 ml Weißwein
0,5 Knolle Sellerie	2 Möhren	300 g Spaghetti
150 g Meeräsche-Rogen	Zitronenthymian	Pfeffer, Chili, Salz

Die Miesmuscheln putzen und in der Brühe zum Kochen bringen. Eine Zehe Knoblauch, die Lorbeerblätter und etwas Zitronenthymian dazu geben. So lange köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Anschließend mit dem Saft der Blutorange und Weißwein ablöschen. Die Möhren und den Sellerie putzen und sehr fein hobeln. Mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und durchschwenken. Eine Zehe Knoblauch zugeben. Die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen und mit dem Gemüse zu den Muscheln geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Meeräsche-Rogen in feine Scheiben schneiden und dazu geben.

Cornelia Poletto am 15. Juni 2012

Zweimal Sellerie, zweimal Sankt Jacobsmuschel

Für vier Personen

Selleriepüree:

4 Schalotten	100 g Butter	1 Knolle Sellerie, klein
500 ml Geflügelfond, ohne Glutamat	200 g Crème-fraîche	2 Limonen, unbehandelt
Muskatnuss	Zucker	Salz

Selleriesalat:

1 Bund Staudensellerie	4 Kirschtomaten	50 ml Olivenöl
20 ml Sherryessig	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Zitronen, unbehandelt
150 g Parmesan, am Stück	Salz	

Gebratene Jacobsmuscheln:

4 Sankt Jacobsmuscheln, ausgelöst	20 g Périgord-Trüffel, frisch	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Jacobsmuscheln:

4 Sankt Jacobsmuscheln, ausgelöst	1 Limone	20 g Alba-Trüffel, frisch
Olivenöl	Pfeffer	Salz

Selleriepüree::

Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter zusammen mit klein gewürfeltem Knollensellerie ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss würzen und mit Geflügelfond bedeckt im Schnellkochtopf auf Stufe eins 15 Minuten garen. Anschließend auf ein Sieb schütten und ohne Fond nur mit Crème fraiche im Standmixer pürieren. Mit Limonenabrieb abschmecken und warm halten.

Selleriesalat:

Den Staudensellerie schälen und hauchdünn schneiden. In Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Auf einem Geschirrtuch gut abtropfen lassen. Jetzt mit geviertelten Kirschtomaten, Olivenöl, Sherryessig, geschnittener Blattpetersilie, Zitronenabrieb und gehobeltem Parmesan anmachen.

Gebratene Jacobsmuscheln:

Vier Jacobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Périgord-Trüffel behobeln und auf dem Selleriepüree anrichten.

Jacobsmuscheln:

Die Jacobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und ähnlich einem Carpaccio mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Limonensaft würzen. Mit weißem Alba-Trüffel garnieren.

Mario Kotaska am 23. März 2012

Rind

Argentinisches Steak, Chimichurri-Soße, Mais-Kürbis-Quiche

Für 4 Personen

Steaks:

4 Entrecôte, à 200 – 250 g 2 EL Olivenöl 1 EL Meersalz, grob

Chimichurri-Soße:

1 Schote Chili, rot 2 Zehen Knoblauch 1 Bund Petersilie, glatt
100 ml Olivenöl 50 ml Weißweinessig 25 g Oregano, getrocknet
Pfeffer Salz

Mais-Kürbis-Quiche:

150 g Emmentaler Käse 1 Zwiebel, rot 0,25 Bund Petersilie
1 EL Olivenöl 200 g Mais 350 g Kürbis
50 g Butter 2 Eier

Steaks:

Die Steaks mit dem Meersalz würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Steaks einlegen und auf höchster Stufe von jeder Seite so lange braten, bis das Fleisch den gewünschten Gargrad erreicht

hat. Als Faustformel gilt bei einem zwei Zentimeter dicken Steak:

Zwei Minuten pro Seite für „rare“ (rosa bis blutig), drei Minuten pro Seite für „medium“ (halb durch) und je vier Minuten für „well done“ (durchgebraten). Bitte die Steaks regelmäßig wenden. Die Pfanne wieder erhitzen und die beiden anderen Steaks auf die gleiche Weise braten. Die Steaks ruhen lassen und warm stellen.

Chimichurri-Soße:

Die Chilischote halbieren und fein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und in eine Schüssel pressen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie und die gehackte Chilischote zu den Knoblauchzehen geben und gut verrühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mais-Kürbis-Quiche:

Den Käse reiben. Die Zwiebel fein hacken und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel- und Kürbiswürfel in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen. Mais, Butter und den geriebenen Käse in einer Schüssel vermischen. Die Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen. Dann die Zwiebeln, den Kürbis, gehackte Petersilie und die Eier unter die Mais-Käse-Masse heben und alles in vier kleine, feuerfeste Auflaufförmchen füllen. Für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Chakall am 03. Februar 2012

Boeuf bourguignon

Für vier Personen

Ragout:

1 Zwiebel	1 Karotte	150 g Knollensellerie
600 g Rinderfilet	1 EL Öl	1 EL Tomatenmark
50 ml Portwein, rot	250 ml Rotwein	0,75 l Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	0,5 TL Korianderkörner
0,5 TL Pimentkörner	0,5 TL Wacholderbeeren	1 TL Speisestärke
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde, klein
1 EL Butter	Puderzucker, Pfeffer, Salz	

Garnitur:

80 g Perlzwiebeln	80 ml Geflügelbrühe	1 Prise Kurkuma
5 Fäden Safran	1 Splitter Zimtrinde	0,25 Schote Vanille
1 Kardamomkapsel	0,5 Orange, unbehandelt	80 g Champignonköpfe, klein
1 EL Butter, braun	100 g Speckscheiben, dünn	1 EL Öl
1 Bund Minikarotten	2 Kopfsalatherzen	Butter, Chilisalz, Salz

Ragout: Die Zwiebel, die Karotte und den Knollensellerie schälen und in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Das Rindfleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden, in einem Topf im Öl bei mittlerer Hitze anbraten und wieder heraus nehmen. Das Bratfett entfernen und etwas Puderzucker hinein stäuben. Das Tomatenmark hinein rühren, etwas anbräunen, mit dem Portwein und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Wein dazu geben und ebenfalls einköcheln lassen. Das geschnittene Gemüse in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen und in den Topf geben. Die Brühe angießen, einen Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt und ein bis eineinhalb Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen. Nach 40 Minuten das Lorbeerblatt mit Pfeffer, Koriander, Piment und Wacholder in die Soße geben. Die Soße durch ein Sieb gießen, das Lorbeerblatt dabei entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und zwei Minuten köcheln lassen. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Aus der Orange und der Zitrone jeweils einen Streifen Schale herausschneiden. Knoblauch, Ingwer, Orangenschale, Zitronenschale, Vanilleschote und Zimtsplitter hinein geben, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Soße zum Fleisch geben, die Butter hinein rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur: Von den Perlzwiebeln die Wurzeln abschneiden. Die Zwiebeln ein bis zwei Minuten in kochendes Wasser legen, abschrecken, abgießen, abtropfen lassen und aus der Schale pellen. Die Perlzwiebeln in circa 50 Milliliter Brühe mit Kurkuma, Safran, Zimt, Vanille und ange-drückter Kardamomkapsel einige Minuten weich dünsten. Die Orangenschale mit etwas Butter dazu geben und mit Chilisalz würzen. Die Champignons putzen, in einer Pfanne in der braunen Butter rundherum anbraten, mit Chilisalz würzen. Den Speck in breite Blätter schneiden, in einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Minikarotten putzen und blanchieren. In drei Esslöffel Brühe erhitzen und mit etwas Butter und Chilisalz fertig stellen. Das Rinderragout auf warmen Tellern verteilen, mit Perlzwiebeln, Champignons, Minikarotten, Speck, geputzten Kopfsalatherzen und Rosmarinzwig garnieren.

Alfons Schuhbeck am 26. Oktober 2012

Entrecôte mit Ofen-Kartoffeln Soße Béarnaise und Spinat

Für vier Personen

Entrecôte:

1 Entrecôte, (1,2 kg)	2 EL Öl	Pfeffer
-----------------------	---------	---------

Salz

Ofenkartoffeln:

12 Drillinge	1 kg Meersalz	5 Zweige Rosmarin
--------------	---------------	-------------------

Spinat:

200 g Spinat, blanchiert	1 Schalotte	0,5 Schote Chili
--------------------------	-------------	------------------

70 g Butter	1 EL Chilipaste	
-------------	-----------------	--

Sauce Béarnaise:

100 ml Weißwein	0,5 Bund Estragon	1 Lorbeerblatt
-----------------	-------------------	----------------

1 Schalotte	3 Eier	200 g Butter, lauwarm
-------------	--------	-----------------------

Pfefferkörner, weiß	Zucker	Salz
---------------------	--------	------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Entrecôte:

Fleisch in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Öl von allen Seiten anbraten und dann etwa 25 Minuten auf den Rost in den vorgeheizten Backofen legen. Herausnehmen, vor dem Aufschneiden zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ofenkartoffeln:

Die Rosmarinblätter von den Zweigen ablösen. Die Rosmarinblätter mit dem Meersalz mischen und in eine Auflaufform geben. Die Kartoffeln auf die Rosmarin-Meersalz-Mischung legen. Das Ganze für 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Spinat:

Die Butter in einen Topf geben und erwärmen bis sie braun wird. Die geschnittene Schalotte, Chilischote und den gehackten Spinat dazu geben. Das Ganze zusammen anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Chilipaste abschmecken.

Sauce Béarnaise:

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

Steffen Henssler am 13. April 2012

Grillteller mit Roastbeef, Riesen-Garnelen, Hähnchen

Für vier Personen

400 g Roastbeef	0,5 TL Pfeffer, geschrotet	8 Riesen-Garnelen, nur Schwänze
1 TL Curry, kräftig	2 Zehen Knoblauch	2 Hähnchenbrüste
400 g Schweinefilet	2 Schoten Paprika, rot	4 Zweige Rosmarin, dick
60 ml Olivenöl	0,5 Bund Thymian	3 Tomaten
1 TL Cayennepfeffer	1 Zitrone	1 Zweig Basilikum
200 g Joghurt	1 Limone, unbehandelt	0,5 Kopfsalat
Olivenöl, Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Roastbeef würzen und von allen Seiten angrillen. In Klarsichtfolie wickeln und 45 Minuten im vorgeheizten Backofen rosa garen. Anschließend aus der Folie wickeln, erneut kurz angrillen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer bestreuen. Die Garnelen putzen. Mit Curry, Salz und einer Knoblauchzehe marinieren. Die Hähnchenbrüste halbieren, eine Tasche hinein schneiden und mit den Garnelen spicken. Das Fleisch würzen, auf dem Grill garen gegebenenfalls noch im vorgeheizten Backofen fertig garen. Die Schweinefilets in Medaillons scheiden. Die Paprika schälen und in Stücke schneiden. Beides abwechselnd auf die Rosmarinzweige stecken, würzen und auf dem Grill garen. Das Olivenöl mit Thymian und einer Knoblauchzehe kurz erwärmen und auf das Fleisch träufeln. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit Cayennepfeffer, Salz, Zitronensaft, gehacktem Basilikum und Olivenöl marinieren. Den Joghurt mit Salz, Limonensaft und Abrieb schaumig aufmixen und über den geputzten Kopfsalat träufeln.

Alexander Herrmann am 01. Juni 2012

Herren-Gulasch von Rinder-Filet

Für vier Personen

Gulasch:

4 Zwiebeln	1 EL Öl	1 EL Tomatenmark
0,5 l Geflügelbrühe	1 Zehe Knoblauch, klein	0,5 TL Kümmel, ganz
0,5 TL Majoran	0,5 Zitrone, unbehandelt	2 TL Paprikapulver, edelsüß
500 g Rinderfilet, küchenfertig	1 EL Öl	2 – 3 EL Sahne
Chilisalز, mild		

Eingelegte Zwiebel:

1 Zwiebel, weiß	300 ml Gemüsebrühe	1 – 2 EL Weißweinessig, mild
1 EL Olivenöl, mild	Chilipulver, mild	Zucker
Salz		

Ochsenmaulsalat:

2 Schalotten	80 ml Gemüsebrühe	1 – 2 EL Weißweinessig, mild
0,5 – 1 TL Dijonsenf	3 – 4 EL Salatöl, mild	400 g Ochsenmaul, gekocht
6 Radieschen	4 – 6 Cornichons	1 EL Schnittlauchröllchen
Zucker	Chilisalز, mild	

Garnitur:

4 Wachteleier	4 Stangen Spargel, weiß	4 Stangen Spargel, grün
1 Stange Staudensellerie	1 Bund Minikarotten	4 Minizucchini
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Butter, braun	4 Cornichons
1 Handvoll Kräuterblättchen	2 EL Schmand	Chilisalز, mild
Salz		

Gulasch::

Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl hell anbraten. Das Tomatenmark hinein rühren und etwas mitschwitzen, bis am Topfboden ein brauner Film anlegt. Mit der Brühe auffüllen und am Siedepunkt 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Kümmel, Knoblauch, Zitronenschale und Majoran zusammen fein hacken. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren. Die Gewürzmischung mit dem angerührten Paprikapulver in die Soße rühren und mit Chilisalز abschmecken. Nach Belieben noch zwei bis drei Esslöffel Sahne hinein rühren. Das Rinderfilet in zwei bis zweieinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl rundherum anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Resthitze noch einige Minuten nachziehen lassen. Die Fleischwürfel in die Soße mischen und eventuell mit mildem Chilisalز nachwürzen.

Eingelegte Zwiebel:

Von der Zwiebel die Enden etwas abschneiden, die Zwiebel quer halbieren und die äußeren zwei Ringe jeweils von den Hälften ablösen. In Salzwasser fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb abgießen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Für die Marinade die Brühe mit Essig und Olivenöl verrühren und mit Chilisalز und Zucker abschmecken. Die Zwiebelschalen darin einige Stunden marinieren.

Ochsenmaulsalat:

Für die Marinade die Schalotten schälen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. In Wasser eine Minute kochen, auf ein Sieb abgießen, kalt abwaschen und abtropfen lassen. Brühe mit Essig und Senf in einen Mixbecher geben, mit Chilisalز und Zucker würzen und das Öl hinein mixen. Mit den Schalotten verrühren. Das gepresste Ochsenmaul in hauchdünne Scheiben und diese in zwei bis drei Zentimeter große Blätter schneiden. Das Ochsenmaul mit der Marinade mischen und etwas ziehen lassen. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Cornichons,

Schnittlauch mischen und gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

Garnitur:

Die Wachteleier knapp drei Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Den weißen Spargel schälen, die holzige Enden entfernen und die Spargelstangen schräg vierteln oder dritteln. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die holzige Enden entfernen und die Spargelstangen in drei bis vier Stücke schneiden. Den Staudensellerie putzen, schräg in eineinhalb Zentimeter breite Stücke schneiden, von den Minikarotten das Grün bis auf einen Zentimeter kürzen, die Karotten schälen. Die Minizucchini putzen und längs halbieren. Weißen und grünen Spargel, Sellerie, Karotten und Zucchini nacheinander in Salzwasser einige Minuten gerade weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse in der Brühe erhitzen, die braune Butter hinein geben und mit Chilisalzwürzen. Das Gulasch auf warmen Tellern anrichten, daneben jeweils eine marinierte „Zwiebelschale“ setzen und diese mit dem Ochsenmaulsalat füllen. Das Gulasch mit je einem halbierten Wachtelei, einem Cornichon, dem Gemüse, kleinen Kräuterblättchen und einem Tupfen Schmand garnieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Mai 2012

Lutscher von der Ochsen-Brust mit Wurzelgemüse-Lasagne

Für vier Personen

600 g Wurzelgemüse	1 Lorbeerblatt	2 – 4 Wacholderbeeren
1 TL Vadouvan	1 kg Ochsenbrust, gekocht	4 cl Essig
1 TL Senf	2 Bund Schnittlauch	150 g Crème-fraîche
1 Zitrone	20 Schaschlikspieße	100 g Meerrettich, frisch
4 EL Cornflakes	Pfefferkörner	Piment
Petersilienstiele	Fenchelsamen	Liebstöckel
Rapsöl, Pfeffer	Zucker, Salz	

Das Wurzelgemüse schälen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren, ein paar Pfefferkörner, Piment, Petersilienstiele, Vadouvan, Fenchelsamen, etwas Salz und den Liebstöckel kurz aufkochen. Die Ochsenbrust salzen, pfeffern und zuckern, von allen Seiten goldgelb anbraten und in den Fond geben. In diesem Fond circa zwei bis zweieinhalb Stunden garen. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, einem Schöpfer der Brühe und Rapsöl eine Salatsoße herstellen und das Wurzelgemüse darin marinieren. Die Nudelplatten (kann man auch selber machen) circa eine Minute in Salzwasser kochen, etwas Wurzelgemüse darauf setzen, oben zusammenhalten und mit etwas kurz blanchiertem Schnittlauch oben zusammenbinden. Crème-fraîche mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Ochsenbrust in 30 mundgerechte Stückchen schneiden und auf Schaschlikspieße aufspießen. Zum Verzehr taucht man die Ochsenbrust zuerst in Crème-fraîche und anschließend in den geraspelten Meerrettich, Schnittlauch und Cornflakes.

Stefan Marquard am 18. Mai 2012

Rinder-Cordon bleu mit Südtiroler Schinken, Tomme Suisse

Für vier Personen

Cordon bleu:

4 Entrecôte, à 160 g	4 Scheiben Landrauchschinken	1 Tomme Suisse
100 g Mehl	1 Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	100 g Semmelbrösel	1 Ei
4 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz	

Bratkartoffeln:

400 g Pellkartoffeln	2 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
----------------------	--------------------	---------------

Erbsenpüree:

1 Zitrone, unbehandelt	400 g Erbsen, TK	50 g Sahne
0,5 Bund Minze	Salz	

Cordon bleu:

In das Fleisch eine Tasche schneiden. Mit Schinken und Käse füllen, mit Zahnstochern verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Petersilie, Rosmarin und Thymian fein hacken und mit den Semmelbröseln mischen. Das Ei verquirlen. Die Entrecôte erst im Ei und dann in den Kräuterbröseln wenden. In Butterschmalz von jeder Seite drei Minuten braten.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree:

Den Saft der Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Erbsen weich garen und mit Sahne und Minze pürieren. Mit Salz und dem Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken.

Andreas C. Studer am 26. Oktober 2012

Rinder-Gulasch mit Speck-Knödeln

Für vier Personen

Gulasch:

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 kg Rindfleisch	1 kg Zwiebeln
1 Schote Paprika, rot	2 EL Öl	1 EL Tomatenmark
1 l Hühnerbrühe	2 Zehen Knoblauch	1 TL Kümmelsamen
1 TL Majoran	0,5 EL Paprikapulver	Salz, Chilipulver, mild

Knödel:

0,5 Zwiebel	200 g Bauchspeck	1 – 2 EL Öl
300 g Semmeln	400 ml Milch	4 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz	Muskatnuss

Anrichten:

2 Eier	8 Cornichons
--------	--------------

Gulasch:

Einen Teelöffel Schale der Zitrone abreiben. Das Rindfleisch von Fett und groben Sehnen befreien und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und quer in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten entstrunken, entkernen, mit Hilfe eines Sparschälers die Schale entfernen und die Paprikastücke in gleich große Rauten schneiden. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Rindfleischwürfel darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas mitdünsten. Die Rindfleischwürfel wieder in den Schmortopf geben, Paprikarauten zugeben und die Brühe angießen. Das Fleisch sollte gerade bedeckt sein. Den Deckel so auf den Schmortopf auflegen, dass ein Spalt offen bleibt, und das Gulasch bei milder Hitze vier Stunden schmoren, aber nicht kochen lassen. Nach zweieinhalb Stunden den Deckel abnehmen. Für das Gulaschgewürz den Knoblauch schälen und mit Kümmel, Majoran und Zitronenschale fein hacken. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren. Am Ende der Garzeit das angerührte Paprikapulver und das Gulaschgewürz in das Gulasch rühren. Fünf bis zehn Minuten ziehen lassen und das Gulasch mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Knödel:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig braun braten. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd ziehen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Zwiebeln mit Speck und geschnittener Petersilie hinzufügen und das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Vier Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa drei Zentimetern 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

Anrichten:

Die Eier hart kochen. Das Gulasch auf Tellern verteilen, den Semmelknödel darauf anrichten und mit Eierspalten und Cornichons garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. Dezember 2012

Roastbeef mit Schmelzkraut und Röstbrot

Für 4 Personen

Roastbeef:

400 g Roastbeef	2 TL Butterschmalz	1 EL Butter
0,5 Bund Thymian	1 TL Majoran, getrocknet	0,5 Orange
Pfeffer	Salz	

Röstbrot:

0,25 Stück Sauerteigbrot	2 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	2 EL Sahnemeerrettich	Salz

Schmelzkraut:

0,25 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel, weiß	1 TL Zucker, braun
1 Scheibe Speck	200 ml Brühe	0,5 TL Kümmel
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 Kartoffel	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Roastbeef:

Das Roastbeef von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten und in den vorgeheizten Backofen auf ein Backgitter legen. Circa 40 Minuten rosa garen. Anschließend in einer großen Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen. Mit Thymian, Majoran und Abrieb von der Orange das Fleisch darin ein zweites Mal nachbraten. Nun aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Röstbrot:

Das Brot in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten langsam braun rösten. Dabei mit etwas Knoblauch sowie Salz abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahnemeerrettich mit etwas Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

Schmelzkraut:

Das Weißkraut sowie die Zwiebel schälen und in feinste Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter mit etwas Butterschmalz gut anschwitzen. Dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Weißkraut geben. Nun mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben, einen Deckel daraufsetzen und zunächst im eigenen Dampf etwas schmoren. Anschließend noch mal etwas Brühe angießen und mit Aceto Balsamico finalisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel auf einer feinen Reibe feinst raspeln und zu dem Kraut geben, sodass dieses verkocht bzw. durch die Stärke in der Kartoffel leicht sämig abbindet. Zum Anrichten das Roastbeef in dünne Tranchen schneiden. Den Sahnemeerrettich auf das leicht ausgekühlte, aber noch lauwarmer Brot streichen. Nun auf einen Teller setzen, das Weißkraut darauf geben und mit dem dünn aufgeschnittenen Roastbeefstreifen belegen.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2012

Rumpsteak, japanische Art

Für 4 Personen

1 kg Geflügelklein	2 cm Ingwerwurzel, 10 g	1 Zehe Knoblauch
1 TL Pfefferkörner, schwarz	120 g Möhren	80 g Zwiebeln
60 g Shiitakepilze, frisch	120 g Zuckerschoten	1 Stange Staudensellerie
2 Rumpsteaks, à 220 g	2 EL Sesamsamen, hell	1 EL Sesamsamen, schwarz
Sojasoße	Sesamöl, dunkel	Salz
Pfeffer	Zucker	

Das Geflügelklein mit Ingwer, Knoblauch, Pfefferkörnern, etwas Sojasoße und zwei Liter Wasser in einen Topf füllen, salzen und aufkochen. Zwei Stunden sieden. Die Möhren waschen, schälen, längs halbieren und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Shiitakepilze putzen und vierteln. Die Zuckerschoten waschen und halbieren. Den Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rumpsteaks quer in dünne Scheiben schneiden. Die Sesamsamen in einer Pfanne rösten. Den Geflügelsud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Erhitzen und mit Sesamöl, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Möhren und den Sellerie in der Brühe zehn Minuten garen. Die Zuckerschoten, Zwiebeln und die Pilze zugeben und fünf Minuten garen. Die rohen Fleischscheiben portionsweise bei Tisch in der heißen Brühe garen und mit Sesamsamen bestreuen. Die Brühe am Schluss trinken.

Steffen Henssler am 10. Februar 2012

Sashimi vom Wagyu Beef mit Auberginen-Miso-Püree

Für vier Personen

Rind:

500 g Wagyu Beef 50 g Butter Maiskeimöl, Pfeffer, Salz

Auberginen-Misopüree:

2 Auberginen, ca. 400 g 0,5 Zitrone 10 g Misopaste

1 EL Ducca Olivenöl, Cayennepfeffer Butter, Salz

Eigelb:

500 ml Butter, braun 4 Eier, bio Meersalz, Pfeffer

Soße:

230 ml Sojasoße 160 ml Limettensaft 50 ml Mirin

50 ml Pflaumenwein 8 Bonitoflocken 200 ml Butter, braun

2 EL Tobiko Kaviar 2 EL Schnittlauchröllchen Speisestärke

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Rind:

Zuerst das Fleisch parieren (von Sehnen und Fett befreien). Anschließend salzen, in Öl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten warm halten. Das Fleisch pfeffern und in einer Pfanne in zerlassener Butter von allen Seiten wenden.

Auberginen-Misopüree:

Den Zitronensaft auspressen. Die Auberginen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft würzen. Anschließend in einer Pfanne langsam weich schmoren. Danach die Auberginen in einer Küchenmaschine mit der Misopaste und einigen Butterflocken pürieren. Das Ganze mit Ducca, etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Eigelb:

Die Butter in einer Kasserolle auf circa 60 Grad erhitzen. Die Eier trennen, das Eigelb vorsichtig mit einer Schaumkelle in die Butter geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb herausnehmen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Soße:

Die Sojasoße mit Limettensaft, Mirin und Pflaumenwein aufkochen. Mit etwas Speisestärke leicht eindicken. Die Bonitoflocken dazugeben und 24 Stunden ziehen lassen. Das Ganze passieren und zum Schluss mit der braunen Butter, dem Kaviar und den Schnittlauchröllchen vermischen. Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf das Misopüree geben. Mit dem Eigelb und der Soße anrichten.

Ali Güngörmüs am 10. August 2012

T-Bone-Steak (Fiorentina) mit Rosmarin-Kartoffeln

Für vier Personen

Fiorentina:

1 T-Bone-Steak, ca. 2 Kg	50 ml Olivenöl	50 g Butter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch

Pfeffer, Meersalz, Salz

Barolosoße:

4 Schalotten	40 g Butter	0,5 TL Rotweingewürz
2 Zweige Rosmarin	200 ml Rotwein	100 ml Portwein

400 ml Kalbsfond, dunkel Pfeffer, Salz

Rosmarinkartoffeln:

200 g Kartoffeln, klein	8 Zehen Knoblauch, jung	2 EL Olivenöl
-------------------------	-------------------------	---------------

2 Zweige Rosmarin Pfeffer, Salz

Bohnensalat:

100 g Saubohnenkerne	100 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten
100 g Gradoli	4 Tomaten	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	4 Zweige Bohnenkraut	5 EL Olivenöl

2 EL Sherryessig Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fiorentina:

Das Fleisch leicht salzen in von allen Seiten in Olivenöl scharf anbraten. Das Olivenöl abgießen. Butter, Rosmarin, Thymian und zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 50 bis 55 Grad betragen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und am Herdbrand, zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen.

Barolosoße:

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Das Rotweingewürz mit den Rosmarinzweigen dazu geben, alles mit dem Rot- und Portwein ablöschen. Fast sirupartig einkochen lassen. Mit dem Kalbsfond auffüllen und nochmals bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rosmarinkartoffeln:

Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Bohnensalat:

Die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Die Keniabohnen und Zuckerschoten putzen und waschen. Die beiden Bohnensorten und die Zuckerschoten nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Abgießen, in gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln, entkernen und in spalten schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne einen Teelöffel Olivenöl erhitzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Essig, das restliche Olivenöl, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen, Zuckerschoten und Tomaten mit der Vinaigrette in einer Schüssel mischen und gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bohnenkraut erst kurz vor dem Servieren unterheben. Das Fiorentina mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen,

vom Knochen lösen und in Scheiben aufschneiden. Mit den Rosmarinkartoffeln, dem Bohnensalat und der Soße servieren.

Cornelia Poletto am 14. September 2012

Ziemlich geiler Teller mit Wagyu Beef

Für vier Personen

Salat:

1 Stange Porree 4 Scheiben Ingwer 1 Passionsfrucht
Olivenöl, Salz

Portweinschalotten:

4 Schalotten 200 ml Portwein 0,5 Zitrone, unbehandelt
Olivenöl Zitronenthymian, Salz

Auberginenmus:

2 Zwiebeln, rot 2 Auberginen 1 Zehe Knoblauch
Olivenöl, Meersalz

Beef:

600 g Wagyu Beef Butter, Pfeffer, Salz

Salat:

Porree putzen und in Ringe schneiden. In etwas Olivenöl andünsten und den Ingwer mit rein geben. Aus dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht etwas Olivenöl eine Marinade herstellen und mit dem Porree vermengen. Mit Salz abschmecken.

Portweinschalotten:

Die Schalotten schälen, sehr fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, fein geschnittenem Zitronenthymian und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Auberginenmus:

Die roten Zwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl dünsten. Die zwei Auberginen halbieren und auf ein mit Meersalz bestreutes Backblech legen, mit der Schnittfläche nach unten. Für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und das Fleisch herausschaben. Mit den roten Zwiebeln und etwas Knoblauch vermengen.

Beef:

Das Fleisch in Würfel schneiden und kurz in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen großen Teller geben. Den Salat neben das Fleisch setzen. Die Auberginenmus dazu geben und darauf die Portweinschalotten träufeln.

Steffen Henssler am 07. Dezember 2012

Zweierlei Rind-Fleisch von Tim Mälzer

1 Zitrone:

2 Schalotten	600 g Rinder-Filet (Namibia)	1 Ei
80 g Parmesan	40 g Kürbiskerne	200 g Champignons
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	1 Limette
Olivenöl	Pfeffer, Meersalz	Pflaumen, Koriander
Zucker, Zimt, Chili		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 300 Gramm Rindfleisch sehr fein würfeln und mit einem Eigelb, Zitronensaft, einem Schuss Olivenöl, Schalottenwürfeln, Salz und Pfeffer anmachen. Den Parmesankäse reiben und mit den gehackten Kürbiskernen auf ein Backblech streuen. Im vorgeheizten Backofen gelbgold ausbacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In heißem Olivenöl kräftig anbraten und mit Salz abschmecken. Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Jeweils eine Handvoll frische und trockene Pflaumen dazugeben. Mit Olivenöl, Zimt, Salz, dem Saft der zweiten Zitronenhälfte und Chili säuerlich pikant abschmecken und pürieren. Das restliche Fleisch im Stück rundherum anbraten. Mit etwas Zimt und Salz würzen, in eine Folie wickeln und ruhen lassen. Gegebenenfalls noch etwas im Backofen durchziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten dünn aufschneiden und mit der Pflaumensoße servieren. Den Saft der Limette auspressen und mit etwas Olivenöl, Zucker und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den geputzten Feldsalat damit anmachen. Die einzelnen Komponenten des Gerichts zusammen servieren. Mit frischem Koriander garnieren.

Tim Mälzer am 15. Juni 2012

Zwiebel-Rostbraten mit Wurzel-Gemüse

Für vier Personen

Zwiebelrostbraten:

500 g Rostbraten, 4 Tranchen	3 Gemüsezwiebeln	1 TL Paprikapulver
Pfeffer	Salz	Öl

Püree:

2 Petersilienwurzeln	200 ml Sahne	1 Bund Petersilie
50 g Butter	250 g Sauerrahm	Pfeffer
Salz		

Schmorgemüse:

0,25 Sellerie	2 Karotten	1 Urmöhre
0,25 Kohlrabi	Butter	Brühe

Soße:

1 EL Tomatenmark	30 ml Rotwein	30 ml Portwein
100 ml Kalbsjus	Zucker, braun	Stärke
Butter, kalt		

Anrichten:

Erbsenkresse	Blutampfer	Knoblauchkresse
--------------	------------	-----------------

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zwiebelrostbraten:

Das Fleisch würzen und anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten garen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Paprikapulver würzen und in Öl goldgelb anschwitzen.

Püree:

Die Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Mit einer Püriermaschine oder einem Pürierstab zu Brei pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter zu Nussbutter schmelzen lassen und das Petersilienwurzelpüree mit der Nussbutter und Sauerrahm verfeinern. Das Bund Petersilie pürieren und für eine schön sättigende Farbgebung unterrühren.

Schmorgemüse:

Das Gemüse in die gewünschte Form bringen. Die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und darin das Gemüse anschwitzen. Mit etwas Brühe ablöschen und weich schmoren.

Soße:

Die Pfanne mit den Bratrückständen aufbewahren, Tomatenmark dazu geben und braunen Zucker darüber streuen. Das Ganze karamellisieren lassen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. In einen Topf geben, mit Kalbsjus auffüllen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren lassen. Mit Stärke leicht abbinden. Abschließend mit kalten Butterflocken verfeinern.

Anrichten:

Das Püree auf den Teller ziehen, das Schmorgemüse in der Mitte anrichten. Mit Kresse garnieren, das Fleisch dazu geben. Soße auf den Teller ziehen und die Zwiebeln oben auf das Fleisch geben.

Nelson Müller am 04. Mai 2012

Salat

Brot-Salat mit Avocado, Meerrettich, Kresse, Champignons

Für vier Personen

200 g Sauerteigbrot, altbacken	1 EL Butter	1 Avocado, reif
1 TL Wasabi	1 Zitrone	150 g Steinchampignons
3 EL Olivenöl	0,5 Schale Knoblauchkresse	0,5 Schale Shiso Kresse, purple
0,5 Schale Daikon Kresse	0,5 Schale Atsina Kresse	1 EL Meerrettich
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Brot in dünne Scheiben schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen rösten. Die Avocado schälen, zerdrücken und mit Salz, Wasabi und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Die Pilze putzen, vierteln und ohne Fett in einer Pfanne braten. In eine Schüssel geben und mit Salz, restlichem Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Das Avocadopüree auf den Teller spritzen und die Kresse dekorativ hineinstecken, Brotchips, Meerrettich und Pilze dazu geben.

Alexander Herrmann am 19. Oktober 2012

Daikon-Kresse-Salat

Für vier Personen

1 EL Erdnüsse, leicht karamellisiert	1 Stange Rettich, klein	3 Schalen Daikonkresse
1 Schale Enokipilze	1 Apfel, Granny Smith	1 Limone
Erdnussöl	Sojajus	

Die karamellisierten Erdnüsse grob hacken. Die restlichen Zutaten nach Belieben schneiden und mit etwas Limettensaft, Sojajus und Erdnussöl leicht säuerlich abschmecken.

Ali Güngörmüs am 11. Mai 2012

Geräucherter Kartoffel-Salat

Für vier Personen

1,5 kg Kartoffeln, fest	8 Stangen Spargel	10 Radieschen
100 ml Gemüsebrühe	4 EL Apfelessig	6 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel	Muskatnuss, Pfeffer, Salz	

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Rauchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2012

Langustinen mit Avocado-Grapefruit-Salat

Für vier Personen

Orangenvinaigrette:

2 Orangen, unbehandelt	2 TL Dijon-Senf	4 EL Melfor-Essig
4 EL Weißweinessig	150 ml Traubenkernöl	Pfeffer
Meersalz		

Langustinen:

1 Grapefruit, rosa	1 Avocado, reif	12 Langustinen
2 EL Olivenöl	Limettensaft	Meersalz

Orangenvinaigrette::

Die Orangen waschen, mit der Käseibe die Schale von einer halben Orange abreiben. Die Orangen halbieren und auspressen. Den Saft von drei Hälften mit der Orangenschale zu einem Sirup einkochen. In den Sirup den restlichen Saft geben, den Senf und die Essige darunter rühren, Meersalz und Pfeffer dazugeben. Das Traubenkernöl unterschlagen.

Langustinen:

Die Grapefruitfilets auslösen. Die Avocado halbieren, den Stein und das Fruchtfleisch herauslösen. Das Avocadofleisch in circa einen Zentimeter dicke Spalten schneiden. Die Spalten und die Grapefruitfilets abwechselnd auf den Tellern drapieren. Die Langustinen mit einer Schere am Rücken aufschneiden, aus der Schale lösen, den schwarzen Darm entfernen und ein wenig auseinanderklappen. Im heißen Olivenöl circa zwei Minuten anbraten. Mit Meersalz und Limettensaft würzen. Auf die Avocado-Grapefruitscheiben legen und die Orangenvinaigrette darüber geben.

Lea Linster am 23. März 2012

Lauwarmer Kraut-Salat

Für vier Personen

0,25 Kopf Spitzkohl	1 Karotte	4 EL Butter, braun
5 EL Gemüsebrühe	1 – 2 EL Rotweinessig	1 EL Salatöl, mild
1 EL Dillspitzen	1 EL Cognac	100 ml Kalbsfond
5 g Trüffel, schwarz	Zimt	Chilisalز, mild
Kümmel, gemahlen	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Den Spitzkohl in feine Streifen hobeln, den Strunk dabei entfernen. Die Karotte schälen und ebenfalls in Streifen hobeln. Kraut und Karotten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ein bis zwei Esslöffel brauner Butter leicht anbraten, mit Chilisalز würzen und den Kümmel dazu geben. Die Brühe mit Essig, der übrigen braunen Butter und dem Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Marinade über das Kraut geben und den Dill dazu geben. Einige Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Den Cognac und Kalbsfond auf zwei bis drei Esslöffel einköcheln, mit etwas frisch geriebenem Zimt und Chilipulver würzen, den Trüffel hinein reiben oder hobeln, kurz ziehen lassen und unter den Krautsalat mischen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2012

Lauwarmer Salat mit Spargel und Karotten

Für vier Personen

0,5 Bund Spargel, grün	2 Bund Minikarotten	1 Kohlrabi
80 g Zuckerschoten	2 kl. Rote Bete, geschält	1 – 2 TL Puderzucker
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,25 Schote Vanille
5 Kapseln Kardamom	80 ml Gemüsebrühe	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Dijonsenf	3 EL Olivenöl, mild	Chilisalz, mild
Salz		

Den Spargel im unteren Drittel schälen und das holzige Ende entfernen. Die Stangen schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter kürzen, die Karotten schälen. Den Kohlrabi schälen, die holzigen Teile abschneiden, in Spalten schneiden und diese formschön zuschneiden. Von den Erbsenschoten die Enden abschneiden, schräg halbieren, in Salzwasser zwei Minuten bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Rote Bete in Spalten schneiden, einmal kurz in Salzwasser aufkochen und abtropfen lassen. Etwa einen bis zwei Esslöffel Saft der Zitrone auspressen und eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schmorpfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Spargel, Karotten und Kohlrabi mit Knoblauch, Ingwer, angeprückelten Kardamomkapseln und ausgekratztter Vanilleschote dazu geben, darin farblos anschwitzen, die Brühe angießen, einen Deckel aufsetzen und das Gemüse darin fast weich garen. Auf ein Sieb gießen und den Sud auffangen. Zitronensaft, Senf, Zitronenabrieb und Olivenöl hinein mixen und mit Chilisalz würzen. Das gedünstete Gemüse mit Zuckerschoten und Rote Bete-Spalten damit marinieren.

Alfons Schuhbeck am 16. März 2012

Salat vom Cinta Senese und karamellisierten Tomaten

Für vier Personen

Cinta Senese:

500 g Cinta Senese, Rücken	1 Loomi Limette	1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner	2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian
Meersalz, grob	Olivenöl	

Crostini:

8 Scheiben Ciabatta	4 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch
16 Tomatenfilets, abgezogen	8 Tomatenfilets, halbtrocken	2 EL Taggiascaoliven
8 Blätter Basilikum	Olivenöl, Pfeffer	Meersalz

Salat:

50 ml Himbeeressig	100 ml Rapsöl	2 EL Nussöl
2 EL Macadamianüsse, geröstet	12 Himbeeren	0,25 Bund Petersilie
1 TL Thymianblätter	4 Römersalatherzen	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Cinta Senese:

Die Schwarte vom Cinta Senese rautenförmig einschneiden. Die Limette vierteln und mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und einer Prise Meersalz in circa 250 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Das Stück Fleisch mit der Schwarte nach unten in die Flüssigkeit „stellen“. Die Hitze reduzieren und die Schwarte darin weich köcheln. Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und von beiden Seiten leicht salzen. Mit wenig Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Knoblauchzehen und Thymianzweige dazugeben und im vorgeheizten Backofen auf circa 60 Grad Kerntemperatur garen.

Crostini:

Die Ciabattascheiben mit den Thymianzweigen in Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer geschälten Knoblauchzehe abreiben. Die Tomatenfilets und die halbtrockenen Tomatenfilets in Würfel schneiden. Die Oliven sehr fein würfeln. Die frischen Tomatenfiletwürfel mit den getrockneten Tomatenfiletwürfeln, Oliven und fein geschnittenen Basilikumblättern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Ciabattascheiben verteilen.

Salat:

Himbeeressig, Rapsöl, Nussöl, Macadamianüsse, Himbeeren, gehackte Petersilie und fein gehackte Thymianblätter miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern.

Anrichten:

Die Römersalatblätter mit der Vinaigrette marinieren und auf vier Teller verteilen. Das Fleisch nochmals salzen und pfeffern, in dünne Scheiben schneiden und zwischen die Salatblätter geben. Mit den Tomatencrostini und der Vinaigrette fertig stellen.

Cornelia Poletto am 09. November 2012

Salat von Hähnchen mit Macadamia-Nüssen und Aprikosen

Für vier Personen

2 Hähnchenbrüste	1 TL Butterschmalz	0,5 Bund Thymian
0,5 Zehe Knoblauch	2 EL Macadamianussöl	80 g Macadamianüsse, ungesalzen
2 Romanasalatherzen, klein	1 EL Aceto Balsamico	2 EL Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	60 g Sauerrahm	4 Aprikosen
1 TL Cayennepfeffer	1,5 EL Butter	Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrüste würzen und in Butterschmalz anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen und erneut mit Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne circa zwei Minuten fertig garen. Die Hähnchenbrüste auf Küchenpapier abtropfen lassen, der Länge nach halbieren und mit dem Nussöl marinieren. Die Macadamianüsse im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten rösten und mit Salz würzen. Den Romanasalat putzen, in Streifen schneiden und mit Balsamico, Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und mit Sauerrahm und Pfeffer glattrühren. Die Aprikosen vierteln, mit Butter und Cayennepfeffer in einer Pfanne kurz anbraten.

Alexander Herrmann am 28. September 2012

Spargel-Salat in Champagner-Safran-Vinaigrette mit Lachs

Für vier Personen

Spargelsalat:

1 Bund Spargel, weiß	1 Bund Spargel, grün	10 – 15 Safranfäden
400 ml Gemüsebrühe	4 EL Champagneressig	0,5 – 1 TL Dijonsenf
4 – 5 EL Salatöl, mild	0,5 Orange, unbehandelt	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Lachs:

400 g Ikarimi-Lachsfilet	2 EL Butter, braun	Butter für das Blech
Chilisalز, mild		

Wachteleier:

4 Wachteleier

Anrichten:

Kräuterblättchen

Spargelsalat::

Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Den Spargel nacheinander in Salz-Zucker-Wasser fast weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Safran zehn Minuten in der warmen Brühe einweichen. Die Safranbrühe mit Champagneressig und Senf in einen Mixbecher geben, mit Salz etwas Orangenabrieb und je eine Prise Chili und Zucker würzen und das Öl hinein mixen. Den gekochten Spargel darin marinieren und mindestens 30 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lachs:

Den Lachs in eineinhalb bis zwei Zentimeter breite Stücke schneiden, auf ein gebuttertes Backblech setzen und mit Klarsichtfolie bedecken. Circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen saftig durchziehen lassen. Mit brauner Butter bepinseln und mit Chilisalز würzen.

Wachteleier:

Die Wachteleier drei Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und kurz vor dem Anrichten halbieren.

Anrichten:

Den grünen und weißen Spargel gemischt auf ovalen Tellern anrichten und mit etwas Safran-Vinaigrette beträufeln. Die Lachsstückchen daneben setzen und das Gericht mit kleinen Kräuterblättchen und gekochten

Alfons Schuhbeck am 30. März 2012

Schwein

Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein

Für vier Personen

Gemüse:

1 Baby-Blumenkohl	200 g Zuckerschoten	12 Baby-Karotten
50 g Butter	1 Bund Blattpetersilie	3 EL Kapern, abgetropft

Salz

Schweinebauch:

200 g Schweinebauch	1 EL Chilipulver	2 EL Majoran, getrocknet
Olivenöl	Salz	

Koteletts:

4 Schweinekoteletts, à 100 g	2 Zweige Thymian	100 g Polentagrieß
Pflanzenöl	Salz	

Soße:

1 Zitrone	100 g Brombeeren	1 EL Puderzucker
1 EL Currypulver	2 EL Olivenöl, kalt gepresst	Pfeffer, schwarz

Salz

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Gemüse:

Den Blumenkohl, die Zuckerschoten und die Baby-Karotten gründlich unter fließendem Wasser reinigen. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Mit den Zuckerschoten ebenso verfahren. Die Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen, kalt abschrecken und die Schale abreiben. In einer Pfanne die Butter bräunen. Fein geschnittene Petersilie, Salz und Kapern zugeben. Das Gemüse auf einem Teller anordnen und die warme Kapernbutter darüber geben. Im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Schweinebauch:

Das Fleisch ausstechen, abtropfen lassen, kräftig salzen und mit Chili und Majoran einreiben. In heißem Olivenöl auf der Schwartenseite anrösten. Das Fleisch in der Pfanne mit einem Topf beschweren und für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Koteletts:

Die Koteletts salzen und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze vier Minuten von beiden Seiten anbraten. Zwischenzeitlich den Thymian hacken und mit dem Polentagrieß vermengen. Das Fleisch darin panieren und in einer zweiten Pfanne goldbraun ausbraten. Ruhen lassen.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gewaschenen Brombeeren mit dem Puderzucker, Currypulver, Olivenöl und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer stückigen Soße verrühren, dabei die Beeren leicht zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaperngemüse auf einem Teller geben, die Brombeersoße daneben angießen. Koteletts und Bauch tranchieren und auf der Soße anrichten. Die restliche Kapernbutter über das Gemüse träufeln und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. März 2012

Wirsberger Schnitzel mit Zitronen-Meerrettich-Schmand

Für vier Personen

Schnitzel:

500 g Schweinefilet	300 g Bratwurstbrät	1 Tube Senf, mittelscharf
3 Eier	200 g Butterschmalz	Mehl
Semmelbrösel	Salz	

Schmand:

1 Zitrone	1 Glas Sahnemeerrettich	1 Glas Schmand
Pfeffer, Salz		

Bratkartoffeln:

10 Kartoffeln, klein	1 Zwiebel, weiß	50 g Speck
Butter, Pfeffer, Salz		

Schnitzel:

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und salzen. Das Bratwurstbrät mit Senf vermengen und die Schweinefiletscheiben damit bestreichen. Die Schnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Fett von beiden Seiten ausbacken.

Schmand:

Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Sahnemeerrettich und dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann den Schmand noch mit Kräutern verfeinern.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden, mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit heißer Butter kross braten. Die Kartoffeln dazu geben und schön knusprig braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alexander Herrmann am 28. Dezember 2012

Soßen

Chimichurri-Soße

Für 4 Personen

1 Schote Chili, rot	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
100 ml Olivenöl	50 ml Weißweinessig	25 g Oregano, getrocknet
Pfeffer	Salz	

Die Chilischote halbieren und fein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und in eine Schüssel pressen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie und die gehackte Chilischote zu den Knoblauchzehen geben und gut verrühren.

Chakall am 03. Februar 2012

Kartoffel-Dill-Soße

Für vier Personen

0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Kartoffel, klein, ca. 80 g	250 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 Schote Chili	1 Scheibe Ingwer
1 Scheibe Knoblauch	50 ml Sahne	1 EL Butter, kalt
1 EL Butter, braun	1 – 2 TL Dillspitzen	Chilipulver, mild
Salz		

Etwa eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Die Kartoffel schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in 15 bis 20 Minuten weich ziehen lassen. Nach zehn Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Lorbeer, Chili, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Kartoffeln mit der Brühe und Sahne pürieren. Die Butter und braune Butter hinein mixen und mit Salz, Chili und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss den Dill hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 27. April 2012

Orangen-Soße

Für vier Personen

2 Würfel Zucker	400 ml Orangensaft, frisch	200 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör	300 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Preiselbeeren
Speisestärke	Butter, Pfeffer, Salz	

Den Würfelzucker karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Das Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Geflügelfond dazugeben und nochmals einkochen lassen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden und mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Ali Güngörmüs am 26. Oktober 2012

Rote-Bete-Soße

Für vier Personen

2 Knollen Rote Bete	1 Schalotte	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	1-2 TL Zucker	150 ml Rote Bete-Saft, aus der Flasche
2 Scheiben Ingwer	0,25 Rinde Zimt	1 EL Himbeeressig
1 TL Speisestärke	Kümmel, gemahlen	Salz

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen, Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, bis dieser leicht sämig bindet, durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen, abkühlen lassen.

Alfons Schuhbeck am 05. Oktober 2012

Tamarinden-Soße

Für 4 Personen

1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser	1 Schote Chili, rot
50 g Zucker	1 TL Salz	3 EL Weißweinessig
1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
1 Limette, unbehandelt	0,25 Bund Koriander	1 TL Tamarindenpaste
4 EL Sojasoße, hell		

Asiatisches Tatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	2 EL Ingwer, eingelegt
1 EL Koriandergrün, gehackt	2 EL Sojasoße	1 Msp. Wasabi
0,5 TL Dijonsenf	0,5 TL Tamarindenpaste	1 TL Tomatenketchup
1 EL Sesamöl	Nori-Algenblätter	Knoblauchkresse
Ingwer, eingelegt	Chilisalz, mild	Zucker
Salz		

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Chilischote entstrunken, längs halbieren und entkernen. Den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, fein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Etwa einen Teelöffel Schale der Limone abreiben. Die Korianderblätter fein hacken. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht. Übrige Soße kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Asiatisches Tatar:

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2012

Suppen

Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto

Für vier Personen

3 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Mehl
150 ml Riesling	750 ml Gemüsebrühe	3 EL Mandelstifte
1 Bund Petersilie	0,5 Zitrone	6 EL Olivenöl, extra vergine
3 Scheiben Kastenbrot, weiß	250 g Emmentaler	1 Schälchen Rote Bete Sprossen
Pfeffer, Meersalz		

Die Schalotten schälen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Mit dem Riesling und der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten leicht einkochen lassen. Inzwischen ein Pesto aus angerösteten Mandelstiften, gezupfter Petersilie, etwas Zitronensaft und Olivenöl machen. Mit Meersalz abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden und langsam in der restlichen Butter goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Emmentaler reiben und in die Suppe mixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In Teller verteilen. Pesto darüber träufeln, mit den Rote Bete Sprossen und den Croûtons bestreuen.

Tipp:

Die Suppe kann nach Geschmack mit etwas Sahne abgerundet werden.

Andreas C. Studer am 23. November 2012

Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente

Für 4 Personen

4 Rote Bete, mittelgroß (vorgegart)	2 Karotten	2 Kartoffeln, fest
1 Zwiebel	1 Apfel	0,25 Kopf Weißkohl
0,5 TL Kümmel	500 g Confit-de-Canard	1 TL Zucker, braun
750 ml Entenbrühe, kräftig	150 ml Rote-Bete-Saft	50 g Sauerkirschen, gedörrt
2 EL Rotweinessig	4 EL Schmand	1 Bund Estragon
Dill	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rote Bete, Karotten, Kartoffeln, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die Blattrippen entfernen und in grobe Stücke zupfen. Das Confit in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Karotten und Kartoffelwürfel im Topf mit etwas Entenfett und braunem Zucker anschwitzen. Leicht karamellisieren lassen und den gezupften Kohl zufügen. Brühe und Rote Bete Saft auffüllen und leise köcheln lassen. Die Rote Bete und Sauerkirschen zugeben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Entenfleisch zupfen und in die Suppe geben. Schmand mit gehacktem Dill und fein geschnittenem Estragon vermengen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Borschtsch in tiefe Teller füllen und mit einer Nocke Schmand toppen.

Kolja Kleeberg am 10. Februar 2012

Gazpacho mit gefülltem Seeteufel

Für vier Personen

Gazpacho:

1 Salatgurke, klein	2 Schoten Paprika, rot	3 Tomaten
100 ml Gemüsebrühe	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
5 Fäden Safran	1 Scheibe Toastbrot	1 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl, mild	0,5 Orange, unbehandelt	Chilipulver, mild
Vanillezucker, Salz		

Croutons:

2 Scheiben Toastbrot 40 g Butter

Seeteufel:

100 g Seeteufelfilet 4 getr., eingel. Tomatenfilets 1 TL Olivenöl
Salz, Öl

Anrichten:

Basilikumblättchen

Gazpacho::

Die Salatgurke schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und schälen. Die Tomaten entstrunken, über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenkerne mit der Brühe in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Knoblauch schälen, halbieren und mit dem Ingwer fünf Minuten in der Brühe ziehen lassen. Die Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Anschließend den Safran hinein geben. Von allen Gemüsesorten so viel in kleine Würfel schneiden, dass sich jeweils ein bis zwei Esslöffel davon ergeben. Das restliche Gemüse grob zerkleinern, das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Gemüsestücke und Toastbrotwürfel mit 200 Milliliter kaltem Wasser, der Tomatenbrühe und dem Essig im Küchenmixer fein pürieren. Unter weiterem Mixen das Olivenöl hinzufügen und je nach Konsistenz noch Wasser untermixen. Mit Salz, einer Prise Chilipulver und einer Prise Vanillezucker würzen. Nach Belieben noch ein wenig gehackten Knoblauch und etwa eine Messerspitze Orangenabrieb dazugeben.

Croutons:

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In der Butter bei milder Hitze goldbraun anbraten, auf einem Sieb abgießen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Seeteufel:

Das Seeteufelfilet in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie noch etwas dünner klopfen. Für die Fülle die getrockneten Tomaten möglichst klein schneiden. Die Seeteufelscheiben minimal mit Salz bestreuen. In die Mitte der Seeteufelscheiben je einen halben bis einen Teelöffel Tomaten setzen, die Scheiben darüber zusammenlegen und die Ränder aneinander drücken. In einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Gazpacho in Suppentassen oder Suppenschälchen verteilen. Den gefüllten Seeteufel hinein legen und mit Croûtons bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 01. Juni 2012

Kartoffel-Suppe mit schwarzem Knoblauch und Fenchel

Für vier Personen

0,5 Zwiebel	300 g Kartoffeln	1 EL Butter, braun
0,5 TL Tomatenmark	750 ml Geflügelfond	150 g Sahne
2 Zehen Knoblauch, schwarz	1 TL Fenchelkörner	1 Zacken Sternanis
0,5 Zitrone	3-4 Zweige Fenchelgrün	1 EL Schnittlauchröllchen
Butter, Pfeffer, Salz		

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einem Topf bei milder Hitze in der braunen Butter anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und etwas mitschwitzen lassen. Die Kartoffeln dazu geben, mit Geflügelfond auffüllen und am Siedepunkt 20 bis 30 Minuten weich ziehen lassen. Die Sahne dazu geben und erhitzen. Eine schwarze Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, mit etwas Butter in die Suppe geben und zu einer cremigen Suppe pürieren. Fenchelkörner und grob zerstoßenen Sternanis in eine Gewürzmühle füllen. Die Suppe mit etwas frisch gemahlener Fenchel-Anis-Mischung aus der Mühle und einigen Tropfen Zitronensaft oder Himbeeressig würzen. Mit Salz und Pfeffer abrunden. Den Bronzefenchel fein schneiden, unter die Suppe ziehen und beim Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 09. November 2012

Minestrone di pollo

Für 4 Personen

Basilikumpesto:

1 Bund Basilikum	4 Zweige Minze	1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL Parmesan, gerieben	200 ml Olivenöl, bestes	Meersalz, fein

Pfeffer

Minestrone:

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	1 Freilandhähnchen, ca. 1 kg
100 ml Weißwein	2 – 3 l Geflügelbrühe	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian	2 Zweige Petersilie	10 Pfefferkörner
1 Nelke	3 Pimentkörner	1 Bund Spargel, grün
6 Stangen Staudensellerie	100 g Erbsen, gepahlt	100 g Saubohnen, gepahlt
4 Bundmöhren	1 Spitzkohl, klein	200 g Suppennudeln, klein

Meersalz

Basilikumpesto:

Die Blätter von den Stielen zupfen und alle Zutaten, bis auf den Parmesan im Mörser oder Mixer pürieren. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minestrone:

Das Suppengrün waschen und putzen. Die Gemüsezwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl dunkel bräunen. Das Freilandhähnchen waschen. Den Weißwein mit der Geflügelbrühe, dem Suppengemüse, der Zwiebel, den Lorbeerblättern, den Thymian- und Petersilienzweigen, den Pfefferkörnern, der Nelke und den Pimentkörnern in einen Topf geben, aufkochen und leicht salzen. Das Hähnchen hinein geben und auf kleiner Temperatur, kurz unter Siedepunkt, circa 45 bis 60 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Den Staudensellerie schälen und Fäden ziehen. In schräge Stücke von circa drei Zentimeter Länge schneiden. Die Erbsen und Saubohnen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und von den Saubohnen die dünne Haut entfernen. Die Bundmöhren schälen. Den Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Die restlichen Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Das fertige Hähnchen aus der Brühe heben und tranchieren. Die Hühnerbrühe durch ein Spitzsieb passieren und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Meersalz abschmecken. Die Nudeln in kochendem Salzwasser „al dente“ garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das blanchierte Gemüse und circa vier Esslöffel Pasta zurück in die Brühe geben, erhitzen und in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Hähnchenbrust in Scheiben aufschneiden und darauf setzen. Mit Basilikumpesto servieren.

Tipp:

Aus den Hühnerkeulen und den restlichen Nudeln lässt sich am nächsten Tag ein wunderbarer Nudelsalat herstellen. Dafür das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und in Streifen schneiden. Die restliche Pasta mit Pesto abschmecken, das Keulenfleisch dazugeben und mit ein paar Streifen Parma-Schinken, Rucola und Kirschtomaten abrunden. Mit mildem Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Cornelia Poletto am 10. Februar 2012

Vegetarisch

Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus

Für vier Personen

Buttermilch:

500 g Buttermilch 5 g Agar Agar 5 Blatt Gelatine

Dressing:

2 Kopfsalate 1 Bund Petersilie, glatt Olivenöl
Zucker Pfeffer Salz

Gemüse:

200 g Zuckerschoten, dick 100 g Eierradieschen 300 g Kohlrabi, klein, weich
100 g Fingermöhren, gelb 100 g Fingermöhren, beta 100 g Fingermöhren, Urkarotte
100 g Fingermöhren, orange 100 g Fingermöhren, weiß 2 Stück Staudensellerie, fein
Salz

Anrichten:

1 Bund Schnittlauch 1 Bund Zitronenmelisse 1 Bund Kerbel

Buttermilch::

Buttermilch abnehmen und das Agar Agar darin auflösen und danach vorsichtig erwärmen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die warme Buttermilch geben und auflösen. Nun die Buttermilch, zuerst tropfenweise, in die warme Buttermilch eingießen und alles gut verrühren. Diese Masse in ein beliebiges Gefäß füllen und im Kühlschrank kühl stellen und erstarren lassen.

Dressing:

Den Kopfsalat gründlich waschen und die Blätter etwas klein schneiden. Die Petersilie ebenfalls waschen und zupfen. Beides in einem Entsafter entsaften und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zucker abschmecken.

Gemüse:

Zuckerschoten, Eierradieschen, Kohlrabi, verschiedene Fingermöhren und Staudensellerie je nach Wunsch in kochendem Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken.

Anrichten:

Das Gemüse gefällig auf einem Teller drapieren und mit dem Dressing begießen. Das Buttermilchmus auf das Gemüse geben und mit Schnittlauch, Zitronenmelisse und Kerbel garnieren.

Tim Mälzer am 16. März 2012

Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante

Für vier Personen

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Butter
200 g Risottoreis	1 g Safranfäden	50 ml Asti
800 ml Geflügelbrühe	50 g Parmesan	50 g geräucherter Mozzarella
2 Eier	60 g Mie de pain	1 l Pflanzenöl
20 Lorbeerblätter	20 Muffin- oder Pralinenkapseln	Mehl
Pfeffer	Salz	

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Beides in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in eine Kasserole geben, aufschäumen lassen und die Schalotten-Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Safranfäden und den Reis dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Risotto mit heißer Geflügelbrühe angießen, einmal umrühren und weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Das Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Den Scamorza in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Das Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, einen Würfel Scamorza in die Mitte geben. Zum Panieren die Risottobällchen zuerst in Mehl, dann in der Eiermischung und am Schluss in dem geriebenen Toastbrot wälzen. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Arancini darin bei circa 160 Grad circa drei bis vier Minuten knusprig ausbacken. Die ausgebackenen Arrancini auf einem Küchentrepp abtropfen lassen, mit jeweils einem Lorbeerblatt garnieren und in Pralinenkapseln servieren. Dazu passt ein Glas Asti Spumante.

Cornelia Poletto am 18. Mai 2012

Mais-Kürbis-Quiche

Für 4 Personen

150 g Emmentaler Käse	1 Zwiebel, rot	0,25 Bund Petersilie
1 EL Olivenöl	200 g Mais	350 g Kürbis
50 g Butter	2 Eier	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Käse reiben. Die Zwiebel fein hacken und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel- und Kürbiswürfel in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen. Mais, Butter und den geriebenen Käse in einer Schüssel vermischen. Die Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen. Dann die Zwiebeln, den Kürbis, gehackte Petersilie und die Eier unter die Mais-Käse-Masse heben und alles in vier kleine, feuerfeste Auflaufförmchen füllen. Für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Chakall am 03. Februar 2012

Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto

Für 4 Personen

Malfatti:

150 g Spinat, jung	250 g Ricotta	750 g Kartoffeln, fest
50 g Mehl	80 g Kartoffelstärke	10 g Salz
70 g Parmesan	20 g Hartweizengrieß	Butter, braun
Salz		

Spinatcreme:

0,5 Zitrone	1 Schalotte	40 g Butter
200 g Blattspinat, frisch	0,5 Zehe Knoblauch	50 g Sahne, wahlweise Milch
Pfeffer	Salz	

Knusprige Spinatblätter:

12 Blätter Spinat, jung	Salz
-------------------------	------

Kartoffelrisotto:

2 Schalotten	200 g Kartoffeln	50 g Butter
4 cl Wermut	50 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
20 g Sahne	Majoranblätter	Pfeffer
Salz		

Malfatti:

Den Spinat putzen, blanchieren und fein hacken. Den Ricotta gut abtropfen lassen, ausdrücken und rühren. Die Kartoffeln kochen und mindestens fünf Stunden stehen lassen. Anschließend durchpressen und mit Spinat, Ricotta, Mehl, Kartoffelstärke, Salz, 50 Gramm geriebenem Parmesan und Hartweizengrieß vermengen. Aus der Masse ovale Gnocchi formen und nicht mehr kochendem Salzwasser drei Minuten ziehen lassen bis sie nach oben steigen. In brauner Butter schwenken und den restlichen Parmesan darüber streuen.

Spinatcreme:

Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalottenwürfel dazugeben und anschwitzen. Den geputzten Blattspinat mit dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft würzen. Die Sahne aufschäumen, dazu geben und alles zusammen fein mixen.

Knusprige Spinatblätter:

Die Spinatblätter putzen, mit etwas Salzwasser bepinseln und im Trockenautomaten trocknen.

Kartoffelrisotto:

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Dabei immer vorsichtig rühren. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu weich werden. Die Kartoffel gibt Stärke ab und somit entsteht eine wunderbar sämige Bindung. Mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Den geriebenen Parmesan und die geschlagene Sahne unterheben. Das Kartoffelrisotto großzügig auf einen Teller geben, Rahmspinat in die Mitte setzen. Darauf dann die Malfatti legen und mit den getrockneten Spinatblättern garnieren.

Tipp:

Milch mit frischem Rosmarin erwärmen. Den Rosmarin entfernen, die Milch aufschäumen und über das Gericht geben.

Johannes King am 13. Januar 2012

Tagliatelle mit Pomodore, Chili und Kräuterseitling

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	0,5 kg Cherry Tomaten	4 EL Balsamico, süß
2 Bund Basilikum, frisch	2 Schoten Chili, frisch	200 g Kräuterseitlinge, frisch
2 EL Sojasoße, dunkel	500 g Tagliatelle	Olivenöl
Salz		

Für die Pasta Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Tomaten putzen und vierteln. Einen Spritzer Balsamico über die Tomaten geben. Das Basilikum grob zupfen und die Chilischoten klein hacken. Die Kräuterseitlinge in sehr feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Die Pfanne erwärmen, Olivenöl darin erhitzen und die Zwiebelwürfelchen goldbraun anbraten. Die Sojasoße und den restlichen Balsamico kurz reduzieren. Die Tagliatelle in der Zwischenzeit al dente kochen und abseihen. Mit ein wenig Olivenöl schwenken. Die halbierten Tomaten und Chiliwürfelchen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und schwenken. Die Tagliatelle ebenfalls dazu geben und gut umrühren. Mit frischem Basilikum mischen und bis auf eine Handvoll Kräuterseitlinge alle unter die Pasta heben. Die fertig zubereiteten Tagliatelle auf vier Tellern anrichten und mit den restlichen gehobelten Steinpilzen garnieren.

Tipp:

Das Pastagericht kann noch mit einem Spritzer Zitronensaft aufgepeppt werden.

Sohyi Kim am 13. Januar 2012

Verschiedenes

Mango-Curry-Dip

Für vier Personen

1 Ei	1 Prise Anapurnacurry	1 TL Sojajus
1 TL Wasabipulver	2 EL Pflanzenöl	1 EL Crème-fraîche
2 EL Mayonnaise	1 EL Sauerrahm	1 EL Sahne
1 Limone	1 Thaimango, reif	Salz

Das Eigelb in eine Schüssel geben. Curry, Sojajus und Wasabipulver dazugeben. Alles mit einem Schneebesen langsam verrühren, dann nach und nach das Pflanzenöl unterrühren. Anschließend die Crème fraîche, die Mayonnaise, den Sauerrahm und die flüssige Sahne einrühren und zum Schluss mit etwas Salz und einem Spritzer Limettensaft und Mangowürfeln abschmecken.

Ali Güngörmüs am 11. Mai 2012

Vorspeisen

Brotzeit

Für 4 Personen

Eingelegter Almkäse:

1 Zwiebel, rot, klein	400 g Almkäse	1 EL Pinienkerne, geröstet
1 EL Rosinen	4 Radieschen	2 EL Weißweinessig
1 Prise Chiliflocken, mild	4 EL Olivenöl	1 – 2 EL Schnittlauch
Pfeffer, schwarz	Zucker	Salz

Speck, Feige:

50 ml Portwein, rot	50 ml Rotwein	1 EL Butter, kalt
2 Feigen	Speckscheiben, dünn	Feldsalat, klein
Walnüsse		

Brezenknödel:

0,25 Bund Petersilie	250 g Laugenstange	250 ml Milch
2 Eier	0,5 Zwiebel	1 EL Öl
Pfeffer	Muskatnuss	Salz

Dressing:

2 Schalotten	150 ml Brühe	1 – 2 TL Senf, scharf
2 – 3 EL Rotweinessig	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl, mild
1 TL Nussöl	Pfeffer	Salz

Salat:

1 Bund Lauchzwiebeln	100 g Essiggurken, klein	1 Bund Radieschen
100 g Bohnen, breit	100 g Cocktailtomaten	1 Rezept Brezenknödel
2 EL Öl	1 TL Butter	4 Wachteleier
Feldsalat	Salz	

Geräucherter Saibling:

1 Saiblingsfilet	500 g Weißkraut	1 EL Puderzucker
5 EL Rotweinessig, mild	275 ml Gemüsebrühe	2 EL Salatöl
Dill	Pfeffer	Kümmel, gemahlen
Chilipulver, mild	Zucker	Salz

Eingelegter Almkäse:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Käse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Für die Marinade 80 Milliliter Wasser mit Essig mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken würzen. Die Zwiebeln mit dem Käse, Pinienkernen, Rosinen und Radieschen mischen und einige Stunden ziehen lassen. Den Salat auf Tellern verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen.

Speck, Feige, Feldsalat und Walnüsse:

Portwein und Rotwein auf etwa zwei Esslöffel Flüssigkeit einköcheln lassen und die Butter hinein rühren. Die Feigen waschen, das harte Stielende entfernen und die Frucht in sechs Teile schneiden. Die Speckscheiben mit den Feigenspalten und Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Walnüssen bestreuen und die Weinreduktion darüber träufeln.

Brezenknödel:

Die Petersilie hacken. Von der Laugenstange das Salz entfernen und in einen halben bis 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 im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Mit der Petersilie 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:

Die Schalotten schälen, fein würfeln und eine Minute in Wasser köcheln. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Brühe mit dem Senf, Salz und Zucker gut verrühren. Öl und Nussöl hinein mixen, die Schalotten dazu geben und mit Pfeffer würzen. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen.

Salat:

Die Lauchzwiebeln und die Essiggurken in schräge Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in Salzwasser bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Cocktailtomaten halbieren. Den Brezenknödel in Scheiben schneiden. Die Brezenknödelscheiben in einer Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel vorsichtig miteinander mischen, mit dem Dressing übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, die Butter darin mit einem Pinsel verteilen und mit etwas Salz bestreuen. Die Wachteleier mit einem Sägemesser leicht einritzen, die Schalen öffnen und die Eier in die Pfanne gleiten lassen. Die Eier bei sanfter Hitze stocken lassen. Den Salat nochmals gut mischen, abschmecken und auf Teller verteilen. Ein Wachtelspiegelei auflegen, etwas Feldsalat putzen, darauf anrichten und gegebenenfalls noch etwas Dressing darüber träufeln. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Geräucherter Saibling auf Krautsalat mit Meerrettich:

Den Saibling im vorgeheizten Backofen erwärmen. Das Weißkraut putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Das Kraut in feine Streifen hobeln, in eine Metallschüssel geben und mit Salz würzen. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen und auf gut die Hälfte einköcheln lassen. 125 Milliliter Brühe angießen und einmal aufkochen lassen, den heißen Sud über das Kraut gießen und damit vermischen. Das Öl unterrühren und mit Salz, Pfeffer, je eine Prise Kümmel und Chilipulver sowie etwas Zucker abschmecken. Den Krautsalat zehn Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Eventuell Meerrettich aus dem Glas darunter ziehen. Die einzelnen Komponenten des Gerichts dekorativ auf einer Platte anrichten und mit Dill ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Januar 2012

Curry-Wurst und Kartoffel-Chips mit Rauch-Salz

Für 4 Personen

Soße:

10 Tomaten	1 Zehe Knoblauch	0,5 Schote Chili
2 Schalotten	1 EL Ingwer, gerieben	3 EL Orangensaft
5 EL Geflügelbrühe	Currypulver	Zucker
Senfkörner	Olivenöl	Pfeffer, Salz

Currywurst:

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Rauchsalz:

200 g Meersalz	Buchenholzspäne
----------------	-----------------

Kartoffelchips:

2 Kartoffeln, groß, fest	Frittierfett
--------------------------	--------------

Soße: Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Die Chilischote und die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Schalotten, etwa einen Teelöffel Chiliwürfel und den Knoblauch in Olivenöl leicht anschwitzen. Ingwer, Currypulver, Zucker und ein paar Senfkörner zugeben und kurz mitrösten. Danach mit dem Orangensaft und der Geflügelbrühe ablöschen und einmal aufkochen. Die Tomatenwürfel zugeben, kurz durchkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry-Wurst: Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörserter Gewürzen unter die Kalbsfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Rauchsalz: Buchenholzspäne in einem Topf zum Rauchen bringen. Das Salz in ein feuerfestes Gefäß füllen und anschließend in die rauchenden Späne stellen. Den Topf mit einem Deckel bedecken und das Ganze ohne Wärmezufuhr circa 30 Minuten ungeöffnet stehen lassen.

Kartoffelchips: Die Kartoffeln wahlweise mit oder ohne Schale (wenn sie mit Schale zubereitet werden sollen, müssen die Kartoffeln vorher gut gewaschen werden) in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend vorsichtig mit einem Tuch abtrocknen, so dass keine Flüssigkeit mehr auf den Kartoffelscheiben ist. Die Kartoffelscheiben in die nicht zu heiße Friteuse (circa 175 Grad) gegeben und goldbraun frittieren. Achtung - nicht zu dunkel werden lassen, sonst schmecken sie später bitter! Herausnehmen und abtropfen lassen. Je nach Bedarf mit dem Rauchsalz würzen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012

Drei Kurze vorweg

Für vier Personen

Kartoffel-Shooter:

150 g Zwiebeln	300 g Kartoffeln	8 Stängel Schnittlauch
125 g Butter	1 EL Salz	1 EL Zucker
50 ml Portwein, weiß	50 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
250 g Sahne	4 Zweige Rosmarin	1 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer		

Gazpacho-Shooter:

500 g Tomaten	300 g Salatgurke, unbehandelt	100 g Paprika, rot
100 g Paprika, gelb	1 Schote Chili, rot, klein	1 Zehe Knoblauch, klein
100 g Zwiebeln, rot	6 EL Balsamico	7 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Passionsfrucht-Shooter:

8 Passionsfrüchte (Maracujas)	3 Orangen	1 EL Puderzucker
3 EL Crème-fraîche	1 Blatt Frühlingsrollenteig	80 ml Sonnenblumenöl
4 Jacobsmuscheln	1 Limette	0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Salz	

Kartoffel-Shooter::

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, vier davon in ein Schälchen Wasser legen und abgedeckt beiseite stellen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin drei bis vier Minuten andünsten. Salz und Zucker dazugeben, alles gut umrühren. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze weich garen. Die Sahne zur Suppe geben, alles noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleine Glaser verteilen. Die vier Kartoffelwürfel gründlich trocken tupfen. Die Rosmarinzwige am Stiel mit dem Messer anspitzen und je einen Kartoffelwürfel aufspießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspieße etwa drei bis vier Minuten von allen Seiten anbraten. Die Shooter mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit den Kartoffelspießen servieren.

Gazpacho-Shooter:

Tomaten, Gurke und Paprikaschoten waschen, entkernen, Stielansätze entfernen und in Stücke schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Je ein Stück Zwiebel, ein Stück gelbe und ein Stück rote Paprikaschote auf einen Zahnstocher stecken. Das gesamte restliche Gemüse mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Balsamico und sechs Esslöffel Olivenöl dazugeben und kurz untermixen. Das Gemüsepuüre durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die fertige Gazpacho mindestens 30 Minuten kalt stellen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsespießchen darin zwei bis drei Minuten anbraten. Die Gazpacho mit den Gemüsespießen servieren.

Passionsfrucht-Shooter:

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Das Fruchtfleisch und den Orangensaft mit dem Stabmixer pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit dem Puderzucker und der Crème-fraîche verrühren. Den Shooter auf vier Glaser verteilen. Den Frühlingsrollenteig vierteln. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingsrollenblätter darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Jacobsmuscheln trocken tupfen, sehr fein hacken und mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft

wurzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen. Das Jacobsmuscheltatar auf die gebackenen Frühlingsrollenblätter geben und zusammen mit dem Passionsfrucht-Shooter servieren.

Steffen Hensler am 18. Mai 2012

Forelle mit Krebs-Schwänzen, Portulak, Radieschen

Für vier Personen

Forellenfilets:

1 Zitrone, unbehandelt	65 g Petersilie, mit Stielen	50 g Dill, mit Stielen
20 g Ingwer	15 g Pfefferkörner, schwarz	5 g Korianderkörner
1 Lorbeerblatt, klein	65 g Salz, fein	65 g Puderzucker
30 ml Gin	4 Forellenfilets à 150 g	4 EL Butter, braun

Butter für das Blech

Krebsschwänze:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
150 g Krebschwänze in Lake	1 – 2 EL Butter, braun	1 Scheibe Ingwer
Chilisalz, mild		

Salat:

2 Handvoll Portulak	2 Handvoll Feldsalat, klein	1 Handvoll Löwenzahn, gelb
2 EL Dillspitzen	6 Radieschen	4 EL Gemüsebrühe
0,5 TL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig	2 EL Salatöl, mild
Pfeffer, schwarz	Zucker, Salz	

Kartoffeln:

4 Minikartoffeln, ca. 80 g	Fett	Chilisalz
----------------------------	------	-----------

Buttermilch-Chili-Dip:

150 g Joghurt, griechisch	5 EL Buttermilch	50 ml Mineralwasser
0,5 Zitrone	Chiliflocken, mild	Zucker
Salz		

Anrichten:

Blütenblättchen, klein	Kräuterblättchen
------------------------	------------------

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Forellenfilets:

Die Schale der Zitrone in feine Streifen schneiden. Petersilie und Dill grob schneiden. Den Ingwer waschen und in Streifen schneiden. Pfefferkörner, Korianderkörner und Lorbeerblatt grob mörsern. Petersilie, Dill, Ingwer, Pfeffer-Koriander-Lorbeer-Gemisch, Zitronenzesten, Salz, Puderzucker und Gin mischen. Die Forellenfilets nebeneinander in eine große Auflaufform legen. Die Beize gleichmäßig darüber verteilen, einen Deckel aufsetzen oder mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank vier bis fünf Stunden durchziehen lassen. Die Beize anschließend entfernen, die Filets kalt abwaschen und trocken tupfen. Je zwei Filets mit der flachen Seite aneinander legen, dabei überstehende Enden gegebenenfalls abschneiden und je ein „Doppelfilet“ in Klarsichtfolie einwickeln. (Die Forelle kann so vorbereitet noch einige Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis sie im Ofen gegart wird.) Auf ein Backblech legen und circa 15 Minuten lauwarm und glasig durchziehen lassen. Die Fischfilets aus der Folie wickeln, in einen Zentimeter breite Stücke schneiden und beim Anrichten mit der braunen Butter bepinseln.

Krebsschwänze:

Jeweils eine Messerspitze Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Die Krebschwänze auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abwaschen und gut abtropfen lassen. Die braune Butter in einer Pfanne mit Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale erwärmen und mit Chilisalz würzen. Die Krebschwänze darin wenden.

Salat:

Portulak, Feldsalat und Löwenzahn verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln. Für das Dressing Brühe mit Senf und Essig in einen

Mixbecher geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit einem Stabmixer durchrühren und dabei das Öl hinein mixen, gegebenenfalls nachwürzen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Kartoffeln mit einem Sparschäler in Streifen schneiden, waschen und sorgfältig trocken tupfen. Eine Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Die Kartoffelstreifen darin goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalzwürzen. Portulak, Feldsalat, Löwenzahn, Dill und Radieschenscheiben mit dem Dressing marinieren und nach Belieben die Kartoffelstreifen darunter mischen oder diese separat zum Garnieren verwenden.

Buttermilch-Chili-Dip:

Joghurt mit Buttermilch und Mineralwasser aufmixen. Mit Salz, einigen Tropfen Zitronensaft, je einer Prise Chiliflocken und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Den Salat auf die Mitte von Tellern anrichten, den Buttermilchdip außen herum träufeln, die Forellenfilet-Scheiben anlegen und die Krebschwänze dazwischen streuen. Mit den Blüten- und Kräuterblättchen dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 13. April 2012

Fränkische Garnelen-Fantasie

Für vier Personen

400 g Garnelen	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
150 ml Weißwein	350 ml Kokosmilch	80 g Sahne
1 Mango	0,5 Zitrone	0,5 Grapefruit, unbehandelt
0,5 Bauernbrot, klein	1 Zehe Knoblauch	1 Kopf Radicchio
Ingwer, frisch	Currypasten (drei Farben)	Pfeffer
Olivenöl	Chili	Salz

Die Garnelen schälen und die Schalen samt Köpfen in einem kleinen Topf mit den geschälten und klein geschnittenen Schalotten in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Kokosmilch und der Sahne auffüllen. Einen Deckel darauf geben und zehn Minuten ziehen lassen. Nun mit den verschiedenen Currypasten, etwas geriebenem Ingwer, Chili und einem Drittel der Mango verfeinern. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße durch ein Sieb gießen und mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. Schale der Grapefruit abreiben. Nun die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer von allen Seiten braten und mit etwas Grapefruitabrieb vollenden. Das Bauernbrot in Croûtons schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und der geschälten Knoblauchzehe von allen Seiten knusprig braun rösten. Den Radicchio putzen und die äußeren Blätter entfernen. Anschließend das Herz in lauwarmes Wasser einlegen, sodass dessen Bitterstoffe etwas entweichen. Danach alles in kaltes Wasser legen (dadurch wird er wieder knackig). Abtropfen lassen und auf einem Teller dekorativ verteilen. Die restliche Mango in schöne Spalten schneiden und zu dem Radicchio legen. Zum Schluss die gebratenen Garnelen darauf setzen und mit dem aufgeschäumten Kokos-Garnelen-Curry-Schaum vollenden.

Alexander Herrmann am 09. März 2012

Garnelen mit Mango-Curry-Dip und Daikon-Kresse-Salat

Für vier Personen

Garnele:

8 Garnelen, ohne Schale	4 Reisblätter	1 Zehe Knoblauch, klein
4 Korianderblätter	1 TL Sojasoße	1 TL Sesamöl
0,5 Limone	Ingwer	Eiklar
Erdnussöl zum Frittieren		

Salat:

1 EL Erdnüsse, leicht karamellisiert	1 Stange Rettich, klein	3 Schalen Daikonkresse
1 Schale Enokipilze	1 Apfel, Granny Smith	1 Limone
Erdnussöl	Sojajus	

Mango-Curry Dip:

1 Ei	1 Prise Anapurnacurry	1 TL Sojajus
1 TL Wasabipulver	2 EL Pflanzenöl	1 EL Crème-fraîche
2 EL Mayonnaise	1 EL Sauerrahm	1 EL Sahne
1 Limone	1 Thaimango, reif	Salz

Garnele::

Die Garnelen entdarmen. Die Reisblätter diagonal halbieren und kalt stellen. Die Knoblauchzehe und Korianderblätter fein hacken und mit der Sojasoße, dem Sesamöl, einem Spritzer Limonensaft und etwas Ingwer zu einer Marinade verrühren. Die Garnelen darin circa fünf Minuten marinieren, anschließend in die Reisblätter einwickeln (dabei die Ecken mit dem Eiklar bepinseln) und im heißen Erdnussöl frittieren.

Salat:

Die karamellisierten Erdnüsse grob hacken. Die restlichen Zutaten nach Belieben schneiden und mit etwas Limettensaft, Sojajus und Erdnussöl leicht säuerlich abschmecken.

Mango-Curry Dip:

Das Eigelb in eine Schüssel geben. Curry, Sojajus und Wasabipulver dazugeben. Alles mit einem Schneebesen langsam verrühren, dann nach und nach das Pflanzenöl unterrühren. Anschließend die Crème fraîche, die Mayonnaise, den Sauerrahm und die flüssige Sahne einrühren und zum Schluss mit etwas Salz und einem Spritzer Limettensaft und Mangowürfeln abschmecken.

Anrichten:

Die Gambas mit dem Salat anrichten und zusammen mit dem Mango-Curry Dip servieren.

Ali Güngörmüs am 11. Mai 2012

Gebackener Karpfen mit Bratkartoffel-Blaukraut-Salat

Für vier Personen

Karpfen:

4 Karpfenfilets, à 700 g	400 g Tempuramehl	Asia-Gewürzmischung
Kardamom, gemahlen	Koriander, gemahlen	Pflanzenöl
Pfeffer	Zucker	Salz

Mayo:

2 Eier	1 TL Senf, scharf	2 EL Preiselbeeren, kalt
2 EL Meerrettich, frisch	4 cl Balsamico, weiß	2 Zitronen
0,25 l Pflanzenöl	1 EL Dill	50 g Ingwer
Zucker	Pfeffer	Salz

Salat:

500 g Drillinge	4 cl Pflanzenöl	0,25 Kopf Blaukraut
2 EL Korinthen	1 EL Schnittlauch	2 Schalotten
1 Orange, unbehandelt	4 cl Balsamico, weiß	Zucker, Salz

Karpfen:

Die Karpfenfilets so gut es geht von den Gräten befreien und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Für den Tempurateig, das Mehl mit Wasser verrühren um einen leicht fließenden Teig zu erhalten, die Asia- Gewürzmischung sowie gemahlene Kardamon und Koriander dazugeben. Die Filets durch den Teig ziehen und in Pflanzenöl ausbacken.

Mayo:

Zwei Eigelbe, den Senf, die Preiselbeeren, geriebener Meerrettich, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, den Zitronensaft in ein schlankes Gefäß geben, das Pflanzenöl vorsichtig darauf gießen. Mit dem Zauberstab die Zutaten am Boden verrühren und langsam nach oben ziehen. Anschließend den gehackten Dill und den fein gewürfelten Ingwer dazugeben.

Salat:

Die „Drillinge“ kochen und anschließend in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und in etwas Pflanzenöl goldgelb braten. Das Blaukraut in feine Streifen schneiden Salzen und Zuckern und gut mit den Fingern durchkneten dann das Blaukraut zu den Bratkartoffeln geben, Korinthen, geschnittenen Schnittlauch und Schalotten, Orangenabrieb und -Saft dazugeben und anschließend mit dem Weißen Balsamico Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dem Gericht kann man eine ganz andere Note geben, wenn das Asia-Gewürz durch Curry oder andere Gewürze ersetzt wird.

Stefan Marquard am 14. Dezember 2012

Gebackener Zander auf Rote-Bete-Soße mit Karotte

Für vier Personen

Karotte:

200 g Karotten	30 g Butter	1 Scheibe Ingwer
1,47 l Geflügelbrühe, fettarm	3 g Gemüsegewürz	1 Prise Chilipulver, mild
1 Blatt Gelatine	3 g Agar Agar	Salz

Rote Bete-Soße:

2 Knollen Rote Bete	1 Schalotte	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	1-2 TL Zucker	150 ml Rote Bete-Saft
2 Scheiben Ingwer	0,25 Rinde Zimt	1 EL Himbeeressig
1 TL Speisestärke	Kümmel, gemahlen	Salz

Ingwer-Joghurt:

100 g Rahmjoghurt	4-6 Tropfen Ingwer-Einlegesaft	Ingwer, frisch
-------------------	--------------------------------	----------------

Salz

Birnenspalten:

1 Birne, reif, fest	1-2 TL Puderzucker	1 EL Butter
---------------------	--------------------	-------------

Gemüse:

4 Minifenchel	1 Bund Minimöhren	1 Rote Bete, klein, gekocht
1 EL Butter, kalt	Salz	

Zander:

8 Zanderfilets, à ca. 70 g	50 g Mehl, doppelgriffig	2 Eier
50 g Weißbrotbrösel	Chilisalz, mild	Öl

Anrichten:

Karottengrün

Karotte:

Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und bei milder Hitze in der Butter glasig anschwitzen. Mit 1300 Milliliter Brühe auffüllen, den geschälten Ingwer dazu geben und leicht köcheln lassen, bis nach 15 bis 20 Minuten die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Die Karotten mit dem Ingwer in einem Blitzhacker fein pürieren. 170 Milliliter Brühe mit dem Gemüsegewürz und einer Prise Chilipulver erhitzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Einwegpassiertuch oder ein geruchsfreies Passiertuch filtern. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 170 Gramm Karottenpüree mit der abgeseihten Brühe aufkochen lassen, das Agar Agar einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken, in die heiße Karottenmasse rühren, mit Salz abschmecken, in die vorbereiteten Silikon-Karotten-Formen füllen und abkühlen lassen. (circa 80 Gramm pro Form)

Rote Bete-Soße:

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone ausschneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen, Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, bis dieser leicht sämig bindet, durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen, abkühlen lassen.

Ingwerjoghurt:

Den Joghurt mit einigen Tropfen des frischen Ingwers und Ingwer-Einlegesaft verrühren und salzen.

Birnenspalten:

Die Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Gemüsegar nitur:

Den Fenchel putzen, waschen und längs vierteln. Von den Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter stutzen, die Karotten schälen. Fenchel und Karotten in Salzwasser gerade bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Fenchel und Karotten in ein bis zwei Teelöffel Butter erwärmen und salzen. Die Rote Bete in Spalten schneiden, in einen Teelöffel Butter erwärmen und salzen.

Zander:

Die Zanderfilets mit Chilisalzwürzen, in Mehl, verquirltem Ei und Weißbrotbröseln panieren und in einer Pfanne in fingerbreit Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Anrichten:

Den Ingwerjoghurt mit der Rote Bete-Soße mittig auf Tellern verteilen, je eine Karotte darauf legen, mit einigen Zweigen Karottengrün und dem glasierten Gemüse und den karamellisierten Birnenspalten garnieren und je zwei Zanderfiletstücke daneben legen.

Alfons Schuhbeck am 05. Oktober 2012

Gefüllte Fleischkäse-Schnitten

Für vier Personen

Rettich:

300 g Rettich, weiß	0,5 Bund Radieschen	1 – 2 Stangen Frühlingslauch
0,5 TL Senf, mittelscharf	2 EL Weißweinessig	3 EL Sonnenblumenöl
Zucker, wahlweise Honig	Pfeffer	Salz

Fleischkäseschnitten:

2 Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Zucker
130 g Laugenbrezeln, altbacken	0,5 Bund Petersilie	4 Scheiben Fleischkäse, à 180 g
4 Scheiben Emmentaler	4 TL Senf, mittelscharf	8 Scheiben Baconspeck
2 Eier	4 EL Sahne	3 – 4 EL Mehl
2 EL Butterschmalz		

Rettich::

Den Rettich schälen, die Radieschen putzen und abbrausen. Beides in hauchdünne Scheiben hobeln oder mit dem Spiralschneider feine Streifen herstellen. Den Frühlingslauch in feine Röllchen schneiden. Aus Senf, Weißweinessig, Sonnenblumenöl, Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker oder Honig eine Vinaigrette herstellen. Rettich, Radieschen und Frühlingslauch mit der Vinaigrette vermengen und etwas durchziehen lassen.

Fleischkäseschnitten:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazu geben. Zwiebelringe in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis diese glasig sind und den Zucker angenommen haben. Beiseite stellen. Laugenbrezeln in einem Mixer zerkleinern und mit der klein gehackten Petersilie vermengen. Die Fleischkäsescheiben diagonal oder quer halbieren und je eine Tasche einschneiden. Die Käsescheiben ebenfalls halbieren. Die Öffnungen mit Senf ausstreichen und mit in feine Streifen geschnittenen Speckstreifen, Zwiebeln und Käse füllen. Fest zusammen drücken, hilfsweise mit Zahnstochern fixieren. Eier und Sahne verquirlen. Die Fleischkäseschnitten nacheinander in Mehl, Ei- und Bröselmischung wenden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fleischkäse darin auf jeder Seite etwa drei Minuten goldbraun braten. Den Fleischkäse mit dem Rettich auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Horst Lichter am 04. Mai 2012

Gerapptes Surf and Turf

Für 6 Personen

King Prawns:

4 King Prawns Öl, Pfeffer, Salz

Krustentierschaum:

50 g Zwiebeln 50 g Champignons 1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein 150 g Sahne 2 Blätter Basilikum
1 Limette Karkassen von King Prawns Öl, Butterflöckchen
Pfeffer, Salz

Rindfleischbällchen:

1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch 6 Scheiben Speck
750 g Rinderfilet 0,5 Tasse Semmelbrösel 1 Ei
Pfeffer, Salz, Öl

Geeister Melonenmix:

0,25 Wassermelone 0,5 Cantaloupe Melone 0,5 Honigmelone

Couscous-Salat:

200 ml Geflügelbrühe Raz el Hanout 1 Schote Paprika, rot
1 Schote Chili 2 Schalotten 100 g Couscous
Balsamicoessig, weiß Schnittlauch, Olivenöl

Champignons:

100 g Champignons 10 g Butter Öl, Pfeffer, Salz

Anrichten:

4 Zweige Kerbel

King Prawns:

Die King Prawns schälen und die Krusten aufbewahren. Die Karkassen der King Prawns für den Krustentierschaum aufbewahren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten scharf anbraten, sodass sie noch leicht glasig von innen sind und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Krustentierschaum:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Karkassen mit der Zwiebel und den Champignons in etwas Öl anschwitzen, mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne auffüllen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Limonensaft abschmecken. Zum Anrichten mit kalten Butterstücken aufschäumen.

Rindfleischbällchen:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Das Rinderfilet durch den Wolf drehen und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Semmelbröseln und dem Ei vermengen. Mit Salz abschmecken und zu Bällchen formen. Diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne mit Öl von jeder Seite braten. Anschließend ruhen lassen.

Geeister Melonenmix:

Die Melonen in zwei Mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Tiefkühler circa 40 Minuten gefrieren lassen. Von der Honigmelone acht schöne Spalten abschneiden und diese zur Dekoration beiseite stellen.

Couscous-Salat:

Die Brühe mit dem Raz El Hanout aufkochen lassen. Die Paprika, Chili und Schalotten in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Anschließend den Couscous in die Brühe einrühren und quellen lassen. Den Couscous auskühlen lassen und mit dem Gemüse, Essig,

Öl und Schnittlauch abschmecken.

Champignons:

Die Champignons putzen und vierteln. In einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter dazu geben und unterrühren.

Anrichten:

Den Couscous lang über den Teller ziehen, die geeisten Melonen und ein Melonenschiffchen darauf geben und in die Zwischenräume den King Prawn und das Rinderfiletbällchen stellen. Mit einem Kerbelzweig garnieren und den Krustentierschaum drauf geben.

Nelson Müller am 09. November 2012

Hors d'oeuvre, Consommé Olga

Für vier Personen

Consommé Olga:

1 Karotte	0,5 Stange Lauch	0,25 Knolle Sellerie
0,5 Gurke	1 l Kalbsconsommé	4 Jacobsmuscheln
4 cl Portwein, weiß	0,5 EL Butter	

Canapés á l'Amiral:

200 g Garnelenschwänze	0,5 EL Olivenöl	3 Stiele Frühlingslauch
1 Tomate	100 g Frischkäse	2 Stiele Basilikum
0,5 Baguette	1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
4 Wachteleier	1 EL Lachskaviar	1 Zweig Dill
Cayennepfeffer	Salz	

Consommé Olga::

Karotte, Lauch, Sellerie und Gurke putzen und in Julienne schneiden. In der Consommé garen, die Jacobsmuscheln hinein legen und mitgaren. Die Muscheln mit dem Gemüse in kleine Schälchen geben, den Sud mit Portwein abschmecken. Butter hinzugeben, aufmixen und den Schaum auf die Schälchen verteilen.

Canapés á l'Amiral:

Die Garnelen putzen, salzen und in Olivenöl anbraten. Anschließend in feine Würfel schneiden und mit Frühlingslauchringen abschmecken. Die Tomate abziehen, in Würfel schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Frischkäse mit Basilikum und Salz glattrühren. Das Baguette in Scheiben schneiden und in aufschäumender Butter mit Knoblauch anbraten. Die Wachteleier wachsw weich kochen, schälen, halbieren und den Lachskaviar darauf geben. Mit Dill dekorieren. Auf die Baguettescheiben den Frischkäse streichen und die Tomatenwürfel darüber streuen. Die Garnelenwürfel und Wachteleier dekorativ dazu anrichten.

Alexander Herrmann am 30. März 2012

Kartoffel-Kürbis-Gulasch an Avocado-Topinky

Für vier Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
8 cl Weißwein	1 l Geflügelbrühe	600 g Hokkaidokürbis
2 EL Butter, kalt	8 cl Kürbiskernöl	120 g Parmesan
2 EL Blattpetersilie	100 g Kürbiskerne, geröstet	6 Scheiben Ciabatta
4 cl Olivenöl	1 Avocado	Pfeffer, Zucker, Salz

Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in circa zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit einer angeschlagenen Knoblauchzehe, Thymian, Weißwein und wenig Salz so lange kochen, bis der Weißwein eingekocht ist. Nun die Geflügelbrühe angießen und auf höchster Stufe kochen. Den Hokkaidokürbis in kleine Würfelchen schneiden, salzen und zuckern. Sobald die Brühe auf die Hälfte eingekocht ist, die marinierten Hokkaidowürfel dazugeben. Nach weiteren drei Minuten Kochzeit ist die Geflügelsuppe eingekocht. Nun die kalte Butter, das Kürbiskernöl, den geriebenen Parmesan und die geschnittene Blattpetersilie zugeben. Vor dem Servieren den Knoblauch und den Thymianzweig entfernen und zum Schluss die gehackten Kürbiskerne unterheben. In der Zwischenzeit die Ciabattascheiben beidseitig goldgelb mit Olivenöl anbraten und anschließend mit einer Knoblauchzehe abreiben. Mit der circa fünf Millimeter dick geschnittener Avocado belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem Kartoffel-Kürbisgulasch reichen.

Stefan Marquard am 19. Oktober 2012

Labskaus mit pochiertem Lachs

Für vier Personen

2 Zwiebeln, weiß	1 Dose Corned Beef	2 EL Schweineschmalz
200 ml Kalbsbrühe	400 g Kartoffeln, mehlig	1 Glas Rote Bete, 425 g
500 ml Olivenöl, nativ	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
0,5 TL Fenchelsaat	4 Lachsfilets, à 100 g	4 Eier
25 g Butter	4 Cornichons	2 Zweige Dill
2 EL Gartenkresse	Pfeffer, Meersalz	

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Corned Beef grob würfeln. Die Zwiebeln im erhitzten Schmalz bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Das Corned Beef und die Brühe dazugeben, aufkochen lassen und anschließend durch den Fleischwolf drehen. Die Kartoffeln schälen, kochen und mit der Roten Bete ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Alles miteinander vermengen, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl mit dem Lorbeerblatt, Thymian und dem Fenchelsaat erhitzen und mit Pfeffer würzen. Die Lachsfilets hinein geben und bedeckt sieben bis zehn Minuten bei geringer Hitze pochieren. Die Eier in einer beschichteten Pfanne in der heißen Butter zu Spiegeleiern braten. Wer will, kann auch wachsweiße Eier kochen und diese halbiert dazugeben. Den Labskaus auf die Teller geben, den Lachs anrichten und mit den geschnittenen Cornichons, gehacktem Dill, Gartenkresse und dem Spiegelei dazu servieren.

Tim Mälzer am 28. Dezember 2012

Lachs mit Salat von Äpfeln, Radieserl und Avocados

Für vier Personen

Marinierter Lachs:

3 Limetten, unbehandelt	80 ml Gemüsebrühe	3-4 EL Sojasoße, hell
5 EL Pflanzenöl	1-2 EL Sesamöl	1 Schote Chili
700 g Lachs	200 ml Joghurt, cremig	Zucker
Salz		

Salat:

2 Avocados	1 Apfel	1 Grapefruit
0,5 Bund Radieschen	3 Limetten, unbehandelt	6 EL Olivenöl
Chilisalz	Zucker	

Tramezziniwürfel:

2 Scheiben Tramezzinibrot	1-2 EL Butter
---------------------------	---------------

Anrichten:

Kaviar, gepresst	Dillzweige
------------------	------------

Marinierter Lachs:

Vier Esslöffel Saft aus den Limetten auspressen und einen Teelöffel Schale abreiben. Die Brühe mit Limettensaft, Sojasoße und etwas Zucker in einem Mixbecher aufmixen. Das Öl nach und nach untermixen und mit Limettenabrieb und der klein geschnittenen Chilischote verrühren. Bei Bedarf mit Salz und Zucker nachwürzen. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Den Joghurt mit einem bis zwei Esslöffeln der Sojamarinade verrühren, mit Salz und Zucker verfeinern.

Salat:

Die Avocados halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und in einen halben Zentimeter dicke Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in einen halben Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Grapefruit schälen und die Filets auslösen. Die Radieschen putzen und vierteln. Vier Esslöffel Saft der Limetten auspressen und etwa eine Messerspitze Schale abreiben und mit Olivenöl, Zucker und Chilisalz verrühren. Damit die Avocados, Grapefruit, Apfelwürfel und Radieschen marinieren.

Tramezziniwürfel:

Das Tramezzinibrot in Würfel schneiden, in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun rösten und dann erst die Butter zugeben.

Anrichten:

Auf einer großen Platte einige Löffel Sojamarinade geben, den Lachs fächerartig darauf legen und mit der restlichen Marinade beträufeln. Den Avocado-Apfelsalat mit den Radieschen darauf verteilen, die Tramezziniwürfel darüber streuen und mit dem Joghurdip beträufeln. Zum Schluss den Bottarga darüber reiben und mit Dillzweigen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 07. Dezember 2012

Lasagne vom Bison und Gemüse auf Studentenfutter-Joghurt

Für vier Personen

500 g Bisonrücken	8 cl Olivenöl	2 Limonen
400 g Joghurt	1 Schote Chili	1 kg Gemüse
100 g Kürbiskerne	1 Bund Rucola	Borretschöl
Energiemix	Stevia	Kerbel
Schnittlauch	Pfeffer	Salz

Den Bisonrücken in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Olivenöl, Stevia und Limonensaft marinieren. Den Joghurt mit Salz, Stevia, Chili und Limonensaft abschmecken. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Stevia würzen und zugedeckt im eigenen Saft circa eine Minute garen. Anschließend mit Kürbiskernen, Rucola und Borretschöl marinieren. Den Joghurt auf Teller geben, Energiemix darauf streuen und dann aus den Bisonscheiben und dem Gemüse eine „Lasagne“ schichten. Zum Schluss die restlichen Kürbiskerne darüber streuen. Mit Kerbel und Schnittlauch garnieren.

Stefan Marquard am 27. April 2012

Lauwarmer Salat, Krebschwänze, Gewürz-Kräuter-Butter

Für vier Personen

Salat:

0,5 Bund Spargel, grün	2 Bund Minikarotten	1 Kohlrabi
80 g Zuckerschoten	2 kl. Rote Bete, geschält	1 – 2 TL Puderzucker
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,25 Schote Vanille
5 Kapseln Kardamom	80 ml Gemüsebrühe	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 TL Dijonsenf	3 EL Olivenöl, mild	Chilisalz, mild, Salz

Krebschwänze:

150 g Krebschwänze	5 EL Gemüsebrühe	1 Zehe Knoblauch
2 Scheiben Ingwer	1 TL Café de Paris	1 EL Butter
1 TL Butter, braun	1 EL Frühlingskräuter, gehackt	Chilisalz, mild

Schnittlauchsahne:

1 Bund Schnittlauch	1 EL Gemüsebrühe	100 g Sahne
Chilisalz, mild		

Anrichten:

2 Handvoll Friséesalatblättchen	1 EL Dillspitzen	Blüten
---------------------------------	------------------	--------

Salat: Den Spargel im unteren Drittel schälen und das holzige Ende entfernen. Die Stangen schräg in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Von den Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter kürzen, die Karotten schälen. Den Kohlrabi schälen, die holzigen Teile abschneiden, in Spalten schneiden und diese formschön zuschneiden. Von den Erbsenschoten die Enden abschneiden, schräg halbieren, in Salzwasser zwei Minuten bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Rote Bete in Spalten schneiden, einmal kurz in Salzwasser aufkochen und abtropfen lassen. Etwa einen bis zwei Esslöffel Saft der Zitrone auspressen und eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schmorpfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Spargel, Karotten und Kohlrabi mit Knoblauch, Ingwer, angedrückten Kardamomkapseln und ausgekratzer Vanilleschote dazu geben, darin farblos anschwitzen, die Brühe angießen, einen Deckel aufsetzen und das Gemüse darin fast weich garen. Auf ein Sieb gießen und den Sud auffangen. Zitronensaft, Senf, Zitronenabrieb und Olivenöl hinein mixen und mit Chilisalz würzen. Das gedünstete Gemüse mit Zuckerschoten und Rote Bete-Spalten damit marinieren.

Krebschwänze: Die Krebschwänze in einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Brühe mit Café de Paris erwärmen. Die Krebschwänze mit Knoblauch und Ingwer darin erhitzen, Butter, braune Butter und Kräuter dazugeben und noch kurz darin ziehen lassen. Mit mildem Chilisalz würzen.

Schnittlauchsahne: Den Schnittlauch putzen, in feine Röllchen schneiden und einen Esslöffel davon abnehmen. Den übrigen Schnittlauch fein pürieren und dabei nur so viel Flüssigkeit hinzugeben wie unbedingt notwendig. Die Sahne mit einem Esslöffel Schnittlauchpaste verrühren, die Schnittlauchröllchen darunterziehen und mit Chilisalz würzen. (Übrige Schnittlauchpaste kann eingefroren werden.)

Anrichten: Den Frühlingsgemüsesalat auf angewärmten Tellern verteilen, die Krebschwänze darauf anrichten und mit Friséesalat, Dill und Blüten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. März 2012

Pita-Brot mit Kichererbsen-Dip und arabischer Soße

Für vier Personen

Pita-Brot:

1 Rote Bete	250 g Mehl	1 TL Zucker
2,5 g Hefe	1 EL Olivenöl	Salz

Kichererbsen-Dip:

100 g Champignons, frisch	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
1 Dose Kichererbsen	2 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel
1 Granatapfel	Salz	

Arabische Soße:

1 Zehe Knoblauch	170 g Joghurt, griechisch	1 EL Tahini (Sesampaste)
Salz		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pita-Brot:

Die Rote Bete in kochendem Wasser weich kochen. Mehl, Zucker, Hefe, Olivenöl, Rote Bete und Salz zu einem glatten Teig vermengen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig kneten, glattziehen und mit einer runden Ausstechform oder dem Messer zu runden, flachen Broten (circa zehn bis 15 Zentimeter Durchmesser) formen. Den Teig für zwei bis drei Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Kichererbsen-Dip:

Die Champignons säubern und vierteln. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Die Zitrone pressen. Alles zusammen mit den abgetropften Kichererbsen, dem Olivenöl, dem Kreuzkümmel und Salz in ein Gefäß geben und mit dem Pürrierstab mixen. Den Dip abschmecken und mit Granatapfel-Spalten dekorieren.

Arabische Soße:

Die Knoblauchzehe pressen und zusammen mit dem Joghurt und der Paste gut vermischen. Je nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Chakall am 20. April 2012

Pulpo mit Chorizo-Chips, Paprika-Mayonnaise

Für vier Personen

Pulpo:

2 Pulpo, ca. 1 kg	1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	1 TL Meersalz, grob	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	Olivenöl	

Chorizochips:

8 Chorizos, klein, à ca. 45 g

Kartoffelscheiben:

2 Kartoffeln, groß	Paprikapulver	Pizzagewürz
Öl		

Paprika:

1 Paprika, rot	100 g Räuchermehl
----------------	-------------------

Paprika-Mayonnaise:

1 Ei	150 ml Öl	1 Zehe Knoblauch
150 g Vollmilchjoghurt	0,5 Limette, unbehandelt	Cayennepfeffer
Paprikapulver, geräuchert	Salz	

Pulpo::

Den Pulpo waschen und tropfnass mit dem Lorbeerblatt, einer angedrückten Knoblauchzehe und Olivenöl in einen großen Topf geben. Mit dem Deckel bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze eine bis eineinhalb Stunden köcheln lassen. Die Arme vom weichen Pulpo teilen und in Olivenöl knusprig anbraten. Zum Schluss mit dem Pulposud ablöschen und mit Meersalz und dem Paprikapulver bestreuen.

Chorizochips:

Die Chorizos in dünne Scheiben schneiden und portionsweise in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffelscheiben:

Die Kartoffeln schälen und mit dem Messer oder mit der Reibe in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Gewürzen vermischen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffelscheiben bestreichen, aufs Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Paprika:

Mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Das Räuchermehl in einem Topf zum Rauchen bringen. Ein Sieb mit der geschälten Paprika darüber hängen und mit einem Deckel versehen, ohne Hitzezufuhr. Nach 30 Minuten die Paprika entnehmen, das Fleisch vom Kerngehäuse lösen und mit einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Paprika-Mayonnaise:

Das Ei mit Öl und Knoblauch in einem schmalen Messbecher mit dem Schneidstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab kaum bewegen und nur langsam nach oben ziehen. Den Joghurt unterrühren. Mit Limettenabrieb und -saft, Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.

Tim Mälzer am 14. September 2012

Roh mariniertes Rinder-Filet Der Pate

Für 4 Personen

600 g Rinderfilet, Mittelstück	1 Zitrone, unbehandelt	2 TL Oliventapenade
1 TL Meersalz	1 Bund Rucola, jung	3 Stck. Pfeffer, lang
60 g Parmesan	1 Limone, unbehandelt	1 Schote Chili, groß, mild
0,5 Staudensellerie	4 Kirschtomaten, mit Grün	1 Zehe Knoblauch
Olivenöl	Cayennepfeffer	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Hälfte vom Filet in feinste Würfel schneiden und kalt stellen. Vom restlichen Mittelstück drei Millimeter dünne Scheiben abschneiden. Einen großen Vakuumbbeutel mit etwas Öl bepinseln, die Filetscheiben darin einschlagen und mit Hilfe des Plattiereisens dünn ausklopfen. Etwas Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Oliventapenade mit etwas Zitronenabrieb und Saft sowie etwas Olivenöl anrühren, vorsichtig auf die ausplattierten Filetstücke streichen und mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Vom Rucola großzügig die Stiele abschneiden, die Blätter auf die Filetscheiben legen und nun wie zu einem Cannelloni vorsichtig aufrollen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und etwas Olivenöl beträufeln. Den langen Pfeffer mit Hilfe einer Reibe darüber raspeln. Vom Parmesan mit Hilfe eines Sparschälers dünne Streifen abziehen und dekorativ darauf legen. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Die Fleischwürfel mit Limonenabrieb- und Saft, der fein geschnittenen Chilischote und etwas Cayennepfeffer anrühren. Zum Schluss mit Olivenöl finalisieren. Den Staudensellerie schälen und in feinste Streifen schneiden. Mit dem restlichen Limonensaft und Olivenöl marinieren. Nun das Fleisch in einen Ring hineindrücken und den Staudenselleriesalat darauf geben. Die Kirschtomaten kurz in heißes Wasser tauchen, danach in Eiswasser abschrecken und vorsichtig die Haut abziehen. Wenn möglich, das Grün an den Kirschtomaten dran lassen. Alles auf einen Teller setzen. Die Knoblauchzehe andrücken, dazu geben und mit Olivenöl beträufeln. Eine Prise Salz dazu und die Kirschtomaten im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten schmoren. Kurz vor dem Servieren die noch lauwarmen Kirschtomaten neben das Tatar setzen.

Alexander Herrmann am 24. Februar 2012

Rumpsteak-Tatar mit frittierter Petersilie

Für vier Personen

Tatar:

80 g Schalotten	1 EL Kapern	320 g Rumpsteak
20 g Dijon-Senf	1 EL Worcestersoße	4 EL Traubenkernöl
1 Ei	Pfeffer	Salz

Frittierte Petersilie:

1 Bund Petersilie, kraus	100 ml Sonnenblumenöl	4 EL Mehl
--------------------------	-----------------------	-----------

Anrichten:

100 g Crème-fraîche	4 Wachteleier	4 Scheiben Pumpernickel
2 EL Sonnenblumeöl		

Tatar:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kapern fein hacken. Das Fleisch trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und fein würfeln. Alles in einer Schüssel mit Senf, Worcestersoße, Traubenkernöl und Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frittierte Petersilie:

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Mehl auf einen Teller geben, die Petersilienblätter darin wenden und im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Crème-fraîche steif schlagen. Die Wachteleier pochieren. Auf die Pumpernickelscheiben jeweils etwas Tatar, Crème-fraîche, pochierte Wachteleier und frittierte Petersilienblätter geben.

Tipp:

Wer es würziger mag, kann das Tatar noch mit Sojasoße aufpeppen.

Steffen Henssler am 02. März 2012

Sashimi vom Hamachi, Couscous-Peperoni, Olivenöl-Butter

Für vier Personen

Marinade:

0,25 Bund Koriander	0,25 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Zitrone	1 TL Sojasoße	2 EL Olivenöl
300 g Hamachi	Pfeffer	Salz

Couscous:

1 Zucchini, klein, grün	1 Zwiebel, rot	1 Schote Paprika, rot
1 Tasse Couscous	1 Tasse Wasser	2 EL Olivenöl
3 EL Sojasoße	1 Zitrone	3 EL Traubenkernöl
0,5 Bund Petersilie, glatt	Pfeffer	Salz

Olivenölbutter:

150 ml Weißwein	2 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner, weiß
125 g Butter	3 EL Olivenöl	Pfeffer, Salz

Marinade::

Den Koriander und die Petersilie hacken. Den Schnittlauch fein schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kräuter mit Zitronensaft, Sojasoße und Olivenöl vermengen. Den Hamachi in lange dünne Streifen schneiden, salzen und pfeffern und anschließend mit der fertigen Marinade marinieren.

Couscous:

Die Zucchini, die Zwiebel und die Paprika putzen und in Würfel schneiden. Den Couscous gar kochen (nach Packungs-Anleitung). Zucchini, Paprika und Zwiebel schneiden und anschließend in Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. Den fertigen Couscous mit dem angebratenen Gemüse und Sojasoße, Zitronensaft, Traubenkernöl und gehackter Petersilie vermengen.

Olivenölbutter:

Den Weißwein mit den Lorbeerblättern und den weißen Pfefferkörnern auf die Hälfte reduzieren. Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer dazu mixen. Anrichten!

Steffen Henssler am 20. April 2012

Sashimi vom Steinbutt, Tomaten-Salsa, Shiitake-Pilze

Für vier Personen

Tomatensalsa:

1 Tomate	1 Limette	1 Schalotte
0,5 Gurke	75 ml Ponzu-Soße	1 Frühlingszwiebel
Pfeffer, Salz		

Shiitake-Pilze:

150 g Shiitake-Pilze	50 ml Sonnenblumenöl	Pfeffer, Salz
----------------------	----------------------	---------------

Sashimi:

1 Steinbutt, 3 kg	300 ml Olivenöl	100 ml Balsamico, alt
Pfeffer, Salz		

Tomatensalsa:

Die Tomate kreuzweise einritzen, zehn Sekunden in kochend heißes Wasser legen, herausnehmen und kalt abschrecken. Die Tomate häuten, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate, Frühlingszwiebel, Schalotte und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Gurke im Küchenmixer ganz fein pürieren, mit der Ponzu-Soße mischen und mit Pfeffer abschmecken. Den Gurkensaft unter die Tomatensalsa mixen.

Shiitake-Pilze:

Die Shiitake-Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl erhitzen, die Pilze circa zwei Minuten darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze aus der Pfanne nehmen.

Sashimi:

Den Steinbutt in dünne Scheiben schneiden und auf der Gräte verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl stark erhitzen und auf dem Steinbutt verteilen. Den Balsamico ebenfalls über das Sashimi geben. Den Fisch mit Gräte im Ganzen auf einem großen Teller anrichten. Zum Schluss noch die Tomatensalsa und die Pilze auf dem Fisch verteilen.

Steffen Henssler am 30. November 2012

Taboulé mit Hummus

Für vier Personen

Taboulé:

2 Zehen Knoblauch	1 Bund Thymian	250 g Couscous
0,5 Schote Paprika, rot	0,5 Schote Paprika, gelb	0,5 Schote Paprika, grün
2 Tomaten	1 Zwiebel, rot	1 Orange
1 Limette, unbehandelt	0,5 Grapefruit	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Koriander	3 EL Weißweinessig	3 – 4 EL Olivenöl
Meersalz		

Hummus:

1 Zehe Knoblauch	1 Dose Kichererbsen	2 EL Olivenöl
1 EL Sesam, geröstet	Kreuzkümmel, Kurkuma	Piment d'Espelette, Salz

Taboulé::

Knoblauch und Thymian in 500 Milliliter Salzwasser aufkochen und danach aus dem Wasser fischen. Nun das Couscous in das Wasser geben und fünf Minuten darin quellen lassen. Inzwischen die drei Paprikasorten, die Tomaten und die Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden. Die Orange dick schälen (die weiße Haut muss auch entfernt sein), dann die Orangenfilets mit einem kleinen, scharfen Messer aus den Trennwänden lösen. Die Filets in kleine Würfel schneiden. Die Limette heiß abwaschen, mit Küchenpapier trocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Das Gemüse, die Orangenfilets und die Limettenschale unter das Couscous geben und mit Limetten-, Grapefruitsaft und Salz abschmecken. Basilikum und Koriander waschen und fein schneiden. Zum Schluss etwas Melfor-Essig, das Olivenöl und die fein geschnittenen Kräuter darunter ziehen.

Hummus:

Die Knoblauchzehe putzen, entkeimen und fein hacken. Mit den Kichererbsen, dem Olivenöl, Sesam und jeweils einer Prise Kreuzkümmel, Kurkuma, Piment d'Espelette und Salz mischen und pürieren. Auf einem großen Teller anrichten.

Tipp:

Dazu passt ein frisches Fladenbrot.

Lea Linster am 10. August 2012

Vitello tonnato

Für 4 Personen

Gemüse:

1 Aubergine	1 Knolle Fenchel	1 Zucchini, gelb
1 Zucchini, grün	1 Schote Paprika, gelb	1 Schote Paprika, rot
1 Zwiebel	1 Glas Steinpilze, eingelegt	0,5 Zitrone
2 EL Olivenöl, mild	1 Granatapfel	200 g Walnüsse
200 g Pistazien	Chiliflocken, mild	Zucker
Pfeffer	Salz	

Kalbsrücken:

500 g Kalbsrücken	1 EL Öl	Pfeffer
Salz		

Soße:

0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Thunfisch, eingelegt	1 EL Kapern, eingelegt, klein
4 Sardellenfilets, eingelegt	40 ml Gemüsebrühe	100 g Crème-fraîche
1 EL Joghurt	2 EL Olivenöl, mild	Pfeffer, schwarz
Chili, mild	Zucker	Salz

Gemüse:

Die Aubergine waschen, putzen und längs vierteln. Anschließend in einen halben Zentimeter dicke Stücke schneiden. Den Fenchel putzen und in drei bis fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die beiden Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und schräg in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entstrunken, entkernen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in einen halben Zentimeter große Blätter schneiden. Die Steinpilze putzen. Die Gemüsesorten nach und nach in einer Pfanne in wenig Öl anbraten und in eine Schüssel geben. Etwa zwei Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Die Steinpilze dazu geben und Zitronensaft sowie das Olivenöl untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Kalbsrücken:

In die mittlere Einschubleiste des Backofens ein Ofengitter schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Den Kalbsrücken in einer heißen Pfanne im Öl rundherum anbraten. Auf das Gitter legen und darin in etwa eineinhalb Stunden rosa garen.

Soße:

Einen Esslöffel Saft und eine Messerspitze Schale der Zitrone abreiben. Den Thunfisch mit Kapern, Sardellen, Brühe, Crème-fraîche, Joghurt, Olivenöl und Zitronensaft in einem Mixer zu einer sämigen Soße pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili, einer Prise Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Anrichten:

Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden, leicht überlappend auf flache Teller legen, leicht salzen und pfeffern. In der Mitte reichlich Thunfischsoße verteilen, so dass noch etwas Rand frei bleibt. Das marinierte Gemüse rundherum verteilen und mit einigen Granatapfelkernen, Walnüssen und Pistazienkernen ausgarnieren.

Tipp:

Nach Wunsch mit essbaren Blüten dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 13. Januar 2012

Wachtel auf Spargel mit Alge und Sesam

Für vier Personen

1 Pck. Algen, getrocknet	1 Bund Spargel, grün	2 EL Sesam, hell
1 Tasse Wildreis	2 Wachteln	50 ml Portwein
Olivenöl, Butter	Zucker, Salz	

Die Algen circa zwei Stunden in kaltem Wasser einlegen. Den Spargel putzen und die Spargelspitzen in gesalzenem und gezuckertem Wasser blanchieren und kurz vor dem Anrichten in etwas Butter anrösten. Den Rest des Spargels schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Wildreis weich dünsten. Gegebenenfalls im Backofen warm halten. Die Wachteln putzen, ausbeinen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sesam wenden. In Olivenöl und Butter anbraten. Das Fleisch herausholen und warm halten. Den Bratansatz mit Portwein ablöschen und einköcheln lassen. Den Spargel mit den Algen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Algensalat mit den Wachteln und der Soße anrichten. Dazu den Wildreis servieren.

Lea Linster am 15. Juni 2012

Zweierlei vom Tatar

Für 4 Personen

Rindertatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	3 Sardellenfilets, eingelegt
1 Essiggurke, klein	1 – 2 TL Kapern	1 – 2 TL Ingwer, eingelegt
2 EL Olivenöl, mild	1 EL Tomatenketchup	1 TL Sojasoße
1 EL Essiggurkenwasser	1 TL Senf, scharf	1 Msp. Kurkuma, gemahlen
1 Msp. Paprikapulver, edelsüß	4 Wachteleier	4 Cocktailtomaten
8 Kapernäpfel	Pfeffer	Chiliflocken, mild
Zucker	Salz	

Vinaigrette:

80 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	0,5 TL Senf, scharf
3 EL Olivenöl, mild	200 g Salatblätter, gemischt	Petersilienblätter, klein
Pfeffer	Salz	Zucker

Variante mit Kartoffelwürfeln:

1 Kartoffel, mittelgroß	1 Lorbeerblatt	1 Schote Chili, rot
1 EL Butter, braun	Chilisalز, mild	Salz

Tamarindensoße:

1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser	1 Schote Chili, rot
50 g Zucker	1 TL Salz	3 EL Weißweinessig
1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
1 Limette, unbehandelt	0,25 Bund Koriander	1 TL Tamarindenpaste
4 EL Sojasoße, hell		

Asiatisches Tatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	2 EL Ingwer, eingelegt
1 EL Koriandergrün, gehackt	2 EL Sojasoße	1 Msp. Wasabi
0,5 TL Dijonsenf	0,5 TL Tamarindenpaste	1 TL Tomatenketchup
1 EL Sesamöl	Nori-Algenblätter	Knoblauchkresse
Ingwer, eingelegt	Chilisalز, mild	Zucker
Salz		

Rindertatar mit Sardellen und Wachteleiern:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Messer in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in einem Topf in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke, den Kapern und dem Ingwer fein hacken. Alles mit dem Rinderhackfleisch, den Schalottenwürfeln, Olivenöl, dem Ketchup, Sojasoße, Gurkenwasser, Senf, einer Prise Chiliflocken, Kurkuma und Paprikapulver mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Rindertatar zugedeckt kühl stellen. Die Wachteleier in kochendem Wasser knapp drei Minuten garen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Die Cocktailtomaten waschen und ebenso wie die Kapernäpfel halbieren.

Vinaigrette:

Die Brühe mit dem Essig und dem Senf verrühren. Das Olivenöl langsam unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Salatblätter mit den Petersilienblättern putzen, waschen und trocken schleudern. Zum Servieren einen Metallring (etwa zehn Zentimeter Durchmesser) jeweils auf einen Teller setzen. Das Tatar nochmals würzen, ein Viertel der Hackfleischmasse in den Ring füllen, glatt streichen und den Ring abziehen. Die Salatblättchen in

der Marinade wenden, mit den Wachteleiern, den Cocktailtomaten und den Kapernäpfeln auf dem Tatar anrichten. Die restliche Vinaigrette um das Tatar herumträufeln und das Tatar mit Pfeffer bestreuen.

Variante mit gebratenen Kartoffelwürfeln: Die Kartoffel schälen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. In Salzwasser mit Lorbeer und Chili weich kochen, auf einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Gewürze entfernen. Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der braunen Butter anbraten und mit Chilisalzwürzen. Über das Gericht streuen.

Tamarindensoße:

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Chilischote entstrunken, längs halbieren und entkernen. Den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, fein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Etwa einen Teelöffel Schale der Limone abreiben. Die Korianderblätter fein hacken. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht. Übrige Soße kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Asiatisches Tatar:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Messer in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in einem Topf in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Ingwer fein hacken. Das Rindfleisch mit Schalotten, Ingwer, Koriandergrün, Sojasoße, Wasabi, Senf, Tamarindenpaste, Ketchup und Sesamöl vermischen und mit Chilisalzwürzen abschmecken. Zu zwei Zentimeter dicken und fünf Zentimeter langen Röllchen formen und in Nori-Algenblätter einwickeln. Die Tatarröllchen auf Tellern anrichten, die Tamarindensoße außen herum träufeln und mit Knoblauchkresse und eingelegtem Ingwer garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2012

Wild

Australian Barbecue

Für vier Personen

Ketchup:

1 Zwiebel, mittelgroß	750 g Tomatenstücke	25 g Tomatenmark
20 g Zucker, braun	0,5 Stange Zimt, klein	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner, gelb	2 Scheiben Ingwer	3 Kardamomkapseln
1 Gewürznelken	0,5 TL Koriander	7 g Puderzucker
100 ml Weißweinessig	2 TL Rosenwasser	2 TL Salz, 12 g
1 TL Curry, mild	0,5 TL Piment, gemahlen	1 – 2 EL Weißweinessig
Ananassaft, Mangosaft	Chilipulver, mild	

Senfketchup:

1 EL Senf, süß	1 EL Senf, scharf	6 EL Tomatenketchup
0,5 TL Wattleseed-Samen		

Ingwermayonnaise:

1 Ei	0,5 TL Dijonsenf	1 EL Einlegesaft vom Ingwer
150 ml Speiseöl, neutral	2 EL Ingwer, eingelegt	0,5 TL Knoblauch, gerieben
0,5 TL Ingwer, gerieben	1 – 2 EL Pistazien, gehackt	1 – 2 EL Macadamianüsse, gehackt
Chilisalz, mild		

Mango-Chili-Dip:

2 Mangos, vollreif	1 TL Ingwer, klein gehackt	1 TL Ingwer, kandiert
1 Lauchzwiebel	1 EL Olivenöl, mild	Chili, mild, Salz

Avocadospalten:

40 g Cornflakes	0,5 TL Zatar	1 Avocado, reif, fest
1 EL Öl	Zitronensaft	

Fleisch:

4 Rinderrückensteaks, 150 g	4 Straußenfiletstücke, 150 g	1 EL Öl
50 g Butter	Knoblauchscheiben	Ingwerscheiben
Zitruschalenstreifen	Rosmarin	Murray Riversalt
Tasmanischer Pfeffer	Buschtomaten, getrocknet	

Ketchup::

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Tomaten, Tomatenmark, braunem Zucker, Zimt, Lorbeerblatt und Senfkörner in einen Topf geben. Ingwer, Kardamom, Nelke und Koriander in einen Einwegteebeutel geben, verschließen und ebenfalls in den Topf geben. Bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen in einer Pfanne den Puderzucker zu einem hellen Karamell schmelzen, mit dem Essig ablöschen und auf gut die Hälfte einköcheln lassen. Das Tomatenmus mit einem Stabmixer pürieren. Mit der Essigreduktion, Rosenwasser, Salz, Curry, Chili, Piment und etwas frischem Essig abschmecken. Nach Belieben noch etwas Ananassaft und Mangosaft dazu geben und abkühlen lassen.

Senfketchup:

Je einen Esslöffel süßen und scharfen Senf mit zehn Esslöffeln des selbst gekochten Ketchups und dem vorgefertigten Ketchup vermischen. Mit gemahlene Wattleseed-Samen würzen. Den übrigen selbst gekochten Ketchup anderweitig verwenden.

Ingwermayonnaise:

Eigelb mit Senf und Ingwersaft in einen Mixbecher geben und mit Chilisalz würzen. Das Öl mit einem Stabmixer nach und nach unterrühren. Den Ingwer klein hacken mit dem fein geriebenen Knoblauch, geriebenem Ingwer, gehackten Pistazien und Macadamianüssen unterrühren. Gegebenfalls noch etwas nachwürzen.

Mango-Chili-Dip:

Das Mangofleisch vom Kern schneiden, die Schale mit einem Messer abschneiden und die Frucht in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Hälfte davon mit einem Stabmixer pürieren und mit den Würfeln vermischen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit beiden Ingwersorten und dem Olivenöl unter die Mango mischen. Mit Salz und Chili würzen.

Avocadospalten:

Die Cornflakes mit einem Rollholz zerbröseln und mit Zatar vermischen. Die Avokado halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten anbräunen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Fleisch:

In die mittlere Schiene des Backofens ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Rinderrückensteaks und Straußenfilets in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, auf das Gitter legen und circa 30 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter erwärmen, die Gewürze hinein geben, darin einige Minuten ziehen lassen, mit Murray Riversalt und Tasmanischem Pfeffer aus der Mühle würzen und das gebratene Fleisch darin wenden. Die Steaks auf warme Teller legen, die Dips in Schälchen füllen, außen herum stellen und die Buschtomaten aus der Mühle darüber mahlen. Wahlweise mit beliebigen Kressearten dekorieren.

Tipp:

Nach Belieben können die Steaks nach dem Braten auch hervorragend in Sweet Chilisoße gewendet werden.

Alfons Schuhbeck am 10. August 2012

Beschwipste Kaninchen-Keule auf Kartoffel-Morchel-Gemüse

Für vier Personen

Kaninchenkeulen:

4 Kaninchenkeulen	500 g Zwiebeln	100 g Dörr-Pflaumen
100 ml Zwetschgenbrand	Weißwein	Brühe
Rosmarin	Thymian	Knoblauch
Sternanis	Senfkörner	Pfeffer
Zucker	Salz	

Gemüse:

300 g Karotten	300 g Sellerie	200 g Lauch
Pfeffer	Olivenöl	Zucker
Muskat	Salz	

Kartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest

Morcheln:

100 g Morcheln	1 Zwiebel	Rosmarin
Thymian	Knoblauch	Pfeffer
Zucker	Salz	

Lorbeer-Olivenschaum:

400 ml Sahne	10 g Lorbeerblätter, frisch	100 g Oliven, schwarz
1 EL Butter, kalt	Pfeffer	Zucker
Muskat	Salz	

Anrichten:

Essig, hell	Olivenöl	Blattpetersilie
Schnittlauch	Pfeffer	Zucker
Salz		

Kaninchenkeulen:

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer marinieren. Die geschnittenen Zwiebeln leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, die marinierten Kaninchenkeulen dazugeben und weich kochen. Während des Kochvorgangs ein Gewürzsäckchen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Sternanis und Senfkörnern zugeben. Die Keulen in Sud garen und herausnehmen. Die Dörrpflaumen mit dem Zwetschgenbrand aufmixen, mit dieser Paste bestreichen und im Backofen warm halten.

Gemüse:

Die Karotten schälen und würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat marinieren. Im eigenen Saft mit etwas Olivenöl garen. Ebenso mit dem Sellerie und dem Lauch verfahren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln würfeln und im Kaninchensud garen.

Morcheln:

Die Morcheln circa drei Stunden in kaltem Wasser einweichen und gut waschen. Anschließend klein schneiden und zusammen mit einigen Zwiebelwürfeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Lorbeer-Olivenschaum:

Die Sahne mit Lorbeerblättern und den klein geschnittenen Oliven erhitzen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat nachschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Zauberstab und kalter Butter aufschäumen.

Anrichten:

Die Kaninchenbrühe mit dem hellen Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Olivenöl zugeben. In diesem Sud alle Zutaten heiß ziehen und mit frischen Kräutern (Blatt Petersilie und Schnittlauch) anrichten.

Stefan Marquard am 05. Oktober 2012

Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen

Für vier Personen

Bison:

1 Bund Suppengemüse	1 EL Gewürze	500 ml Rotwein
100 ml Portwein, rot	50 ml Balsamicoessig	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
800 g Bisonfilet	1 EL Olivenöl	Salz

Soße:

2 Schalotten	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
100 ml Marinade	160 ml Wildjus	1 TL Butter, kalt

Sellerieravioli:

1 Knolle Sellerie	100 ml Sahne	100 ml Milch
0,5 Zitrone, unbehandelt	20 g Butter	2 Eier
Mehl, Paniermehl	Olivenöl, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Baroloschalotten:

20 Schalotten	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
1 EL Zucker	200 ml Rotwein	100 ml Portwein, rot
Pfeffer, Salz		

Waldpilze:

100 g Waldpilze	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Bison:

Das Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Gemüse und die zerstoßenen Gewürze mit dem Rotwein, Portwein, Balsamicoessig, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Bräter geben. Das Bisonfilet mit Rollbratenband binden und in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Bisonfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten gar ziehen lassen. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Soße:

Das Bisonfilet herausnehmen und in Folie im vorgeheizten Backofen warm halten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen und mit Wildjus aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warm halten.

Sellerieravioli:

Den Sellerie schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel in zwölf dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen (circa sechs bis acht Zentimeter Durchmesser). Die ausgestochenen Selleriescheiben in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 250 Gramm Sellerie in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung, mit dem Saft der Zitrone weich garen. Den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren. Die blanchierten Selleriescheiben mit jeweils einem Teelöffel Püree füllen, diese zu Halbmonden zusammenklappen und zuerst in Mehl wenden, dann durch das aufgemixte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden. Die Sellerietaschen kurz vor dem Servieren in Olivenöl goldgelb braten. Das restliche Selleriepüree dazu reichen.

Baroloschalotten:

Die Schalotten schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben, aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben, um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die gegarten Schalotten herausnehmen und den Fond kräftig einkochen, die Schalotten wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Fond sollte die Schalotten nur noch „glasieren“.

Waldpilze:

Die Waldpilze putzen und mit einem feuchten Tuch reinigen. In einem Esslöffel schäumender Butter braten, salzen und pfeffern. Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten, die Waldpilze und die gebackenen Sellerieravioli drumherum legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Scheiben aufschneiden. Die Soße erhitzen und um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 30. November 2012

Fasanen-Brust im Spitzkohl-Mantel mit Ei und Trüffel

Für vier Personen

Fasanenbrust:

4 Blätter Spitzkohl, groß	4 Fasanenbrüste	8 EL Fasanenfarce
Schweinenetz	Pflanzenöl, Butter	Wacholderbeeren
Rosmarin	Pfeffer, Salz	

Soße:

3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	4 Schalotten
1 Apfel	100 ml Calvados	50 ml Cognac
400 ml Apfelsaft	600 ml Geflügelfond	0,5 Zitrone
Keulen, Karkassen der Fasane	Butterflocken, kalt	Butter
Sahne	Cayennepfeffer	Salz

Gebackenes Ei:

6 Eier, M	3 EL Essig	30 g Mehl
100 g Pankobrösel	Öl, Pfeffer, Salz	

Kartoffelmousseline:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend	50 g Butter	50 g Nussbutter
Milch	Muskatnuss	Salz

Anrichten:

1 Trüffel, weiß

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Fasanenbrust:

Die Spitzkohlblätter blanchieren und trocken tupfen. Die Fasanenbrüste von allen Sehnen befreien. Die Spitzkohlblätter auf die Arbeitsfläche legen und mit je zwei Esslöffeln Fasanenfarce bestreichen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Spitzkohlblätter legen und einwickeln. Das Schweinenetz ausbreiten und die Brust darin einwickeln. Etwas Pflanzenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Brust von allen Seiten darin anbraten und anschließend herausnehmen. Die Brust auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten langsam garen. Anschließend die Brust in etwas Butter mit zerdrückten Wacholderbeeren und etwas Rosmarin mehrmals wenden.

Soße:

Die Keulen und Karkassen klein schneiden und in etwas Butter von allen Seiten goldgelb rösten. Die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, fein geschnittene Schalotten und Apfelwürfel dazugeben, mit Calvados und Cognac ablöschen und reduzieren. Anschließend den Apfelsaft und den Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Einen Schuss Sahne hinzufügen und auf die gewünschte Konsistenz köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Soße zum Schluss mit ein paar kalten Butterflocken aufmontieren.

Gebackenes Ei:

Vier Eier vorsichtig in Tassen schlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Zwei Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Temperatur reduzieren. Die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen und circa zwei Minuten pochieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Eier verquirlen. Das Mehl und die Pankobrösel in getrennte Schüsseln geben und die Eier darin panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier goldbraun backen.

Kartoffelmousseline:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und im

Topf ausdämpfen lassen. Etwas Milch mit Butter, Nussbutter und Muskat aufkochen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der Milch vermengen und mit Salz abschmecken. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

Den weißen Trüffel drüberhobeln.

Ali Güngörmüs am 30. November 2012

Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse

Für vier Personen

Taube:

4 Tauben Olivenöl Pfeffer

Salz

Erbsenpüree:

5 Schalotten 200 g Erbsen, TK 1 Kartoffel, mehlig

50 g Butter 500 ml Geflügelfond 150 g Crème-fraîche

4 Blatt Minze Muskatnuss Meersalz

Zucker

Morcheln:

150 g Morcheln 50 ml Sherry, trocken 0,5 Bund Blattpetersilie

Nussbutter

Croûtons:

4 Scheiben Toastbrot 5 g Quatre Épices

Anrichten:

2 Schalen Affilakresse

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Taube:

Zuerst die Tauben auslösen und die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen schwebend rosa garen.

Erbsenpüree:

Schalotten, Erbsen und Kartoffel ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond bedecken und im Schnellkochtopf weich kochen. Auf ein Sieb gießen und mit Crème-fraîche und Minze im Standmixer pürieren. Mit etwas Muskatnuss, Meersalz und Zucker abschmecken.

Morcheln:

Die Morcheln in Nussbutter anschwitzen, mit Sherry ablöschen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Croûtons:

Das Toastbrot in Streifen schneiden, zu Croutons rösten und mit Quatre Épices würzen.

Anrichten:

Die Taubenbrüste auftranchieren, auf dem Erbsenpüree anrichten und mit Morcheln umlegen. Affilakresse und Croûtons dazwischen stecken.

Mario Kotaska am 30. März 2012

Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete

Für vier Personen

Hirschkalbsrücken:

600 g Hirschkalbsrücken	1 TL Butterschmalz	10 Wacholderbeeren
1 EL Butter	200 g Kürbiskerne, geschält	1 EL Kürbiskernöl
Pfeffer, Salz		

Rote Bete:

6 Rote Bete, jung	Butter	Salz
-------------------	--------	------

Orangen:

2 Orangen	1 EL Olivenöl	Kümmel, gemahlen
-----------	---------------	------------------

Kartoffeln:

1 Kartoffel, groß	100 g Butterschmalz	Salz
-------------------	---------------------	------

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Hirschkalbsrücken:

Das Fleisch in Medaillons schneiden, würzen, in Butterschmalz anbraten, im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen, anschließend die Wacholderbeeren mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen, Kürbiskerne, Öl und Fleisch hinzugeben und zwei Minuten fertig garen.

Rote Bete:

Die Rote Bete putzen, in leichtem Salzwasser blanchieren, abschmecken, halbieren, in Butter anschwanken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Orangen:

Die Orangen schälen, Filets herausschneiden, mit Olivenöl und Kümmel vermischen, im vorgeheizten Backofen zehn Minuten schmoren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen in Scheiben hobeln, in Butterschmalz frittieren, würzen, auf Küchenpapier abtropfen. Alles zusammen anrichten. Das Gericht kann nach Wunsch noch mit altem Balsamico abgerundet werden.

Alexander Herrmann am 05. Oktober 2012

Kaninchen-Ragôut mit schwarzen Champignons

Für vier Personen

1 Kaninchen, groß mit Innereien

Soße:

4 Schalotten	6 Champignons, frisch	80 g Knollensellerie
40 g Staudensellerie	1 Zehe Knoblauch	80 ml Wermut
40 ml Madeira	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 Blatt Salbei	3 Pfefferkörner, weiß	0,5 TL Senfsaat
0,5 TL Korianderkörner	80 g Butterschmalz	400 ml Wasser
160 ml Sahne	0,25 Zitrone	Meersalz
Pfeffer, weiß	Kaninchenknochen, gehackt	

Gemüse:

200 g Blumenkohlröschen	150 g Rettich	150 g Kohlrabi
200 g Möhren	Pfeffer	Salz
Zucker		

Schwarze Champignons:

500 g Champignons, weiß	2 Schalotten	20 g Butter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Kartoffelschaum:

200 g Kartoffeln, mehlig	250 ml Sahne	50 g Butter, braun
Muskat	Pfeffer	Salz

Das Kaninchen auslösen. Also das Rückenfilet ablösen und von sämtlichen Sehnen befreien. Die Keulen ablösen und komplett entbeinen. Die Bauchlappen abtrennen. Die Schultern ablösen, die restlichen Knochen klein hacken und mit zur Soße verwenden.

Soße:

Die Schalotten, Champignons und beide Selleriesorten putzen und grob schneiden. Die Knochen in Butterschmalz leicht anbraten, das Gemüse dazugeben und alles circa 20 Minuten zusammen anrösten. Mit dem Wermut und Madeira auf zweimal verteilt ablöschen und reduzieren. Alles mit kaltem Wasser knapp bedecken. Die Gewürze zugeben und circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Sahne zugeben und weitere zehn Minuten leicht köcheln lassen. Alles passieren, mit etwas Zitronensaft, Schale, Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig mit dem Mixstab durchmischen.

Gemüse:

Den Blumenkohl in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker blanchieren. Den Rettich als kleine Kugeln ausstechen, Den Kohlrabi in Scheiben schneiden und diese mit einem kleinen Ring in kleinere Kreise ausstechen. Die Möhren in Zylinder schneiden. Das restliche Gemüse genauso wie den Blumenkohl blanchieren. Das Kochwasser zur Seite stellen und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Darin das Gemüse glacieren.

Schwarze Champignons:

Die Schalotten putzen und sehr fein würfeln. Die Champignons roh durch einen Fleischwolf drehen oder von Hand fein hacken. Auf ein flaches Blech streichen und an der Luft oxidieren lassen. Ab und zu umrühren bis alles schwarz ist. Die Pilzmasse auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Champignons und Schalottenwürfel mit Butter in einer breiten Pfanne anschwitzen und abschmecken.

Kartoffelschaum:

Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser mit Deckel kochen bis sie weich sind. Abschütten und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit

Kochwasser, warmer Sahne und Butter übergießen. Würzen und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Konsistenz sollte die eines sehr dünnen Kartoffelpürees sein. Die Masse in eine Espuma Flasche füllen und mit zwei Gaspatronen befüllen – kräftig schütteln. Fleischzubereitung Die Kaninchenkeule und Rücken in 20 Gramm große Segmente schneiden. Die Leber und Nieren von allen

Häuten befreien. Die Bauchlappen konfieren:

In breite Streifen schneiden, kurz in Butter mit etwas Liebstöckel anbraten – würzen und dann in frischer Butter circa 30 Minuten sehr vorsichtig köcheln lassen. Verwenden sie so viel Butter, dass die Bauchlappen komplett in der Butter schwimmen. Sie können auch ein paar Kräuterzweige mit dazu geben und so den „Butterfond“ zusätzlich aromatisieren. Den Butterfond nach dem Garen im Kühlschrank aufbewahren. Diesen können sie dann mehrfach verwenden. Etwas geklärte Butter in die Pfanne und darin alle Fleischteile – bis auf die Bauchlappen – geben. Alles zusammen leicht anbraten und immer wieder schwenken – zwischenzeitlich etwas frische Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und mit schwenken. Nach etwa zwei Minuten die Leber und Niere herausnehmen – nach drei Minuten das übrige Fleisch.

Anrichten:

Die schwarze Champignons in eine tiefe Schale geben und darauf etwas Kartoffelschaum sprühen. Die verschiedenen Gemüse und das Kaninchenfleisch, sowie die Bauchlappen schön verteilen. Die Kaninchensoße noch mal aufmixen und alles damit nappieren. Alles mit wenig Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Johannes King am 11. Mai 2012

Reh-Rücken auf orientalischem Milch-Reis, Mandel-Wirsing

Für vier Personen

Milchreis:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	400 ml Milch
100 g Risottoreis	10 Kardamomkapseln, grün	2 Scheiben Ingwer
0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde	50 g Zucker
1 Prise Kaffeegewürz	2 EL Sahne, geschlagen	1 TL Berberitzen, getrocknet
1 TL Pistazien, gehackt	1 TL Aprikosen, getrocknet	1 TL Mandelblättchen, geröstet
Salz		

Rehrücken:

1 EL Öl	500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butter
1 TL Wildgewürz	Pfeffer	Salz

Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 g Sahne	3 EL Butter, kalt
2 EL Butter, braun	2-3 EL Mandelblättchen, geröstet	1 EL Sahnemeerrettich
Chilialz	Muskatnuss	Salz

Wildsoße:

1 TL Puderzucker	100 ml Portwein, rot	100 ml Rotwein
100 ml Wildfond	100 g Butter, sehr kalt	0,5 Zitrone, unbehandelt
Wildgewürz	Pfeffer, Salz	

Milchreis:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Milch mit dem Risottoreis aufkochen, nach zehn Minuten Kardamom, Ingwer, Vanille, Zimtrinde und jeweils einen Streifen Zitronen- und Orangenschale hinzugeben. Den Milchreis in etwa 20 bis 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Dann den Zucker zugeben und mit Salz würzen. Zum Schluss die getrockneten Früchte und Nüsse untermischen und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken und der geschlagenen Sahne verfeinern. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen, das Wildgewürz zugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden. Das Fleisch in Medaillons schneiden.

Rahmwirsing: 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 kleine Stücke schneiden. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Wirsing und die Butter hinein geben und mit Chilialz und Muskatnuss abschmecken, zum Schluss den Meerrettich und Mandelblättchen untermischen.

Wildsoße: Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Wildfond zugeben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstückchen unter ständigem Rühren unterschlagen. Eventuell eine Zitronenschale kurz mitziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 14. Dezember 2012

Reh-Rücken im Speck-Mantel mit Sellerie-Püree

Für vier Personen

Geflügelfarce:

1 Hähnchenbrust, gewürfelt 100 g Sahne Pfeffer, Salz

Rehrücken:

500 g Rehrücken, ausgelöst 6 - 8 Scheiben Speck, hauchdünn 4 – 5 EL Bratbutter

2 Wacholderbeeren 2 Lorbeerblätter 1 Zweig Rosmarin

1 dl Cassislikör 5 dl Wildfond Pfeffer, Salz

Gewürzbrot:

2 Scheiben Toastbrot 1 EL Marmelade Lebkuchengewürz

Butter, Pfeffer, Salz

Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie Butter, Rahm Pfeffer, Salz

Geflügelfarce::

Die Hähnchenbrustwürfel mit der Sahne und etwas Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einer feinen Masse aufmixen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Vom Rehrücken die Silberhäutchen entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck mit der Geflügelfarce bestreichen, den Rehrücken darauf legen und straff einrollen. Das Fleisch in der Bratbutter mit den Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin rundum drei bis vier Minuten anbraten, dabei fleißig mit einem Löffel Bratbutter über das Fleisch gießen. Danach fünf Minuten in der Ofenmitte im vorgeheizten Backofen garen. An einem warmen Ort zehn Minuten ruhen lassen. Den Bratansatz mit dem Likör und Wildfond ablöschen und einkochen, bis sich die Soße bindet. Durch ein Sieb in eine neue Pfanne gießen und warm stellen.

Gewürzbrot:

Die Toastbrote halbieren, mit Marmelade bestreichen und mit etwas Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. In Würfel schneiden und in einer Teflonpfanne mit etwas Butter knusprig braten.

Selleriepüree:

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ganz weich köcheln und kurz ausdämpfen lassen. Danach in einer Küchenmaschine mit Butter und etwas Sahne fein pürieren. In einen Topf geben, abschmecken und für das Anrichten bereithalten. Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Selleriepüree, der Soße und den Gewürzbrotwürfelchen anrichten.

Andreas Caminada am 10. August 2012

Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln

Für vier Personen

Rehschnitzel:

500 ml Wildfond	100 g Quittengelee	8 Rehschnitzel, à 60 g
100 ml Sahne	4 EL Quittengelee	2 Quitten
Öl zum Braten	Mehl	Pfeffer
Salz		

Pariser Kartoffeln:

6 Kartoffeln, groß, fest	3 EL Olivenöl	50 g Butter
Meersalz		

Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Zucker
Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz		

Rehschnitzel:

Wildfond auf ein Fünftel reduzieren, Quittengelee dazu geben und pürieren. Rehschnitzel in Mehl wenden, beidseitig circa zwei Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten unter Folie ruhen lassen. Einen Schuss Sahne in den Fond geben, abschmecken und aufschäumen. 200 Milliliter Wasser mit vier Esslöffeln Quittengelee aufkochen. Die Quitten schälen, in Spalten schneiden und 20 Minuten in dem Quitten-Geleewasser weich garen. Anschließend in einer Grillpfanne beidseitig kurz anbraten, salzen.

Pariser Kartoffeln:

Kartoffeln mit einem Pariserlöffel in kleine Bällchen schneiden. Zehn Minuten in Salzwasser garen. In Olivenöl und Butter goldbraun braten.

Rosenkohl:

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter ablösen, das Innere halbieren und zehn Minuten garen. Dann die Blätter dazu geben und ebenfalls garen. In Eiswasser abschrecken. Mit Zitronensaft- und Abrieb, Sonnenblumenöl und Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 19. Oktober 2012

Wurst-Schinken

Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style

Für vier Personen

1 Zwiebel	400 g Speck, durchwachsen	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner	100 g Panko
400 g Bohnen, grün, frisch	4 Kochbirnen	100 ml Weißwein
0,5 Stange Zimt	0,5 Schote Vanille	1 Bund Petersilie
1 TL Bohnenkraut, gehackt	1 Limette	Butterschmalz, Pfeffer
Olivenöl, Zucker, Salz		

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck, Thymian, Lorbeerblatt, Piment und Zwiebelwürfel in einen halben Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur circa 35 Minuten garen. Den Speck heraus nehmen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Panko wenden, fest andrücken und die Scheiben dann in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in reichlich kochendem, kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Birnen vierteln und entkernen. Den Weißwein mit 250 Milliliter Wasser in einen Topf gießen. Die Zimtstange, etwas Zucker und die Vanilleschote hinzugeben. Die Marinade kurz aufkochen und die Birnen bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel darin ziehen lassen. Die Bohnen mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Bohnenkraut und Limettensaft kräftig abschmecken und lauwarm auf den Teller geben. Die Birnenspalten zugeben und den gebratenen Speck darüber legen.

Tim Mälzer am 05. Oktober 2012

Curry-Wurst

Für 4 Personen

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörserten Gewürzen unter die Kalbfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012

Kartoffel-Pizza mit Tiroler Speck

Für vier Personen

0,5 Paket Blätterteig, TK	350 g Kartoffeln, fest	2 Zehen Knoblauch
2 Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin	5 EL Olivenöl
3 EL Crème-fraîche	5 Scheiben Tiroler Speck	1 Bund Petersilie
10 EL Olivenöl	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten überlappend nebeneinander legen und zum Rechteck ausrollen. Den Teig auf das Backpapier legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmischung auf dem Teig verteilen, dabei einen ein Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die Pizza auf der zweiten Schiene von unten zwölf bis 15 Minuten backen. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Crème-fraîche beträufeln und mit den Speckstreifen belegen. Sofort servieren.

Tipp:

Nach Wunsch mit Chili würzen.

Steffen Henssler am 16. März 2012

Süßsaures Pilzgulasch mit kleinen Klößen

Für 4 Personen

Gulasch:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	60 g Speckscheiben
1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun	3 cl Rotweinessig
600 ml Rinderbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
6 cl Aceto-Balsamico, alt	1 TL Kümmel, gemahlen	1 TL Paprikapulver
0,5 TL Cayennepfeffer	200 g Champignons	200 g Egerlinge
0,25 Bund Blattpetersilie	Weizenstärke	Pfeffer

Salz

Klöße:

300 g Kartoffeln, gekocht	2 TL Weizenstärke	2 EL Mehl
---------------------------	-------------------	-----------

Salz

Anrichten:

1 Schuss Essig	Pfeffer	Zucker
----------------	---------	--------

Salz

Gulasch:

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe hacken und den Speck in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Butterschmalz in einem großen Topf etwas anschwitzen. Nun braunen Zucker darüber streuen. Diesen kurz karamellisieren lassen, mit normalem Rotweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Etwas Aceto Balsamico sowie gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenabrieb sowie deren Saft, Paprikapulver und Cayennepfeffer mit in den Topf geben und beiseite ziehen. Die Pilze putzen, vierteln und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett langsam braten. Petersilie abzupfen und fein hacken. Nun Pilze und Petersilie in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit etwas angerührter Weizenstärke ganz leicht sämig abbinden.

Klöße:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und nun mit Stärke, Mehl sowie einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Knödel (Durchmesser zwei bis drei Zentimeter) abrollen und in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Diese circa fünf bis sechs Minuten ziehen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Topf heben.

Anrichten:

Die Knödel zu dem Pilzgulasch geben. Erneut einmal aufkochen. Gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer sowie Essig oder Zucker abschmecken und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2012

Schmorgurken mit Blutwurst-Nuggets auf Endivien-Salat

Für vier Personen

Schmorgurken:

1 Salatgurke	200 g Rinderhackfleisch	2 cl Pflanzenöl
4 cl Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Tomaten

Pfeffer, Zucker, Salz

Blutwurstnuggets:

250 g Blutwurst	100 g Mehl	1 Ei
100 g Panko	Öl	

Endiviensalat:

0,5 Kopf Endiviensalat	Zucker
------------------------	--------

Dressing:

1 Schalotte	4 cl Balsamico, weiß	1 TL Senf
4 cl Pflanzenöl	Blattpetersilie	Schnittlauch
Zucker	Pfeffer	Salz

Schmorgurken:

Die Gurke schälen, vom Kernhaus befreien und klein schneiden, salzen und zuckern. Das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen in Pflanzenöl scharf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die gewürzten Gurken, das Lorbeerblatt und die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und sämig kochen.

Blutwurstnuggets:

Die Blutwurst in Nuggets schneiden und klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl goldgelb ausbacken.

Endiviensalat:

Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und für circa zehn Minuten mit etwas Zucker in warmes Wasser geben.

Dressing:

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Balsamico, Senf, Pflanzenöl, Schalottenwürfel, Blattpetersilie und Schnittlauch mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren.

Stefan Marquard am 23. November 2012

Spaghetti alla carbonara mit Pancetta

Für 4 Personen

400 g Hartweizenspaghetti	150 g Pancetta	1 EL Butter
1 Zehe Knoblauch	2 – 3 Eier	50 g Pecorino
50 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie	Salz
Meersalz, grob	Pfeffer	

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen. In der Zwischenzeit den Pancetta würfeln und in der zerlassenen Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne knusprig ausbraten. Den Knoblauch heraus nehmen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Salz verquirlen. Den geriebenen Pecorino und Parmesan hinein rühren. Die Petersilie hacken. Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und zum Speck geben. Die Eier- Käsemischung dazugeben. Alles schnell miteinander verrühren und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2012

Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl

Für 4 Personen

Knödel:

250 g Laugenbrötchen	1 Zwiebel	180 g Gruyère
125 ml Milch	50 g Weichweizengrieß	80 g Schinken-Nuggetz
10 g Butter	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Eier
3 l Rinderbouillon	2 Lorbeerblätter	Pfeffer
Muskatnuss	Salz	

Krautfleckerl:

1 Zitrone, unbehandelt	150 g Kochschinken	2 Köpfe Spitzkohl (600 g)
40 g Butter	150 g Crème-fraîche	0,5 Bund Majoran
1 Stange Meerrettich, frisch		

Knödel:

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Grieß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyewürfeln und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Krautfleckerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Kochschinken in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème-fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb und etwas frischem Meerrettich abschmecken. Die Knödel darauf anrichten.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012

Weißwurst-Radeln, Kalbszünge, Linsen-Grünkohl-Gemüse

Für 4 Personen

Linsen-Grünkohl-Gemüse:

150 g Berglinsen, klein, grün	30 g Karotte	30 g Lauch
0,5 Zwiebel	30 g Knollensellerie	1 EL Öl
1 EL Tomatenmark	80 ml Rotwein, kräftig	500 ml Geflügelbrühe
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt
1 Zimtsplitter	2 Scheiben Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Butter, kalt	2 EL Butter, braun	1 Prise Majoran
1 Prise Chili, mild, gemahlen	0,5 – 1 EL Balsamicoessig, mild	2 Blätter Grünkohl
Chilisalz, mild	Salz	

Weißwurstradeln:

6 Weißwürste	2 Eier	100 g Mehl, doppelgriffig
100 g Weißbrotbrösel	Öl	Pfeffer
Salz		

Kalbszünge:

12 Scheiben Kalbszunge, gekocht	5 EL Gemüsebrühe
---------------------------------	------------------

Linsen-Grünkohl-Gemüse:

Die Linsen zwei Stunden in Wasser einweichen, danach abtropfen lassen. Karotte, Lauch, Zwiebel und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Das ganze Gemüse, bis auf die Lauchwürfel, in einem Topf im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und mitschwitzen lassen. Die eingeweichten Linsen dazu geben, mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und 45 bis 50 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach einer Viertelstunde das Lorbeerblatt einlegen. Gegen Ende der Garzeit den Lauch, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimtsplitter, Knoblauch und Ingwer dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss entfernen. Die kalte Butter und einen Esslöffel braune Butter hinein rühren und mit Salz, Majoran, Chili und Essig abschmecken. Inzwischen den Grünkohl waschen, die feinen Blättchen zwischen den Blattrippen heraus zupfen und in Salzwasser einige Minuten bissfest kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem kleinen Topf mit einem Esslöffel brauner Butter erwärmen und mit Chilisalz würzen.

Weißwurstradeln:

Die Weißwürste enthäuten und schräg in fünf dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Teller verteilen. Die Weißwurstscheiben nacheinander erst in Mehl, dann im Ei und den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur fingerhoch Öl erhitzen. Die Weißwurstscheiben erst auf einer Seite, dann auf der anderen Seite goldbraun braten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalbszünge:

Die Kalbzungenscheiben in der Brühe sanft erwärmen und dabei auf keinen Fall kochen lassen. Das Linsengemüse in tiefen Tellern verteilen und die Grünkohlblätter darauf streuen. Die Weißwurstradeln darauf anrichten und die Kalbzungenscheiben dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 20. Januar 2012

Index

- Aal, 51
- Ananas, 8, 17, 21, 29
- Apfel, 10, 19
- Artischocke, 44
- Aubergine, 99, 120, 122, 181
- Avocado, 126, 127, 170, 171, 186

- Bällchen, 80
- Bananen, 8
- Beef, 120, 122
- Biskuit, 12
- Bison, 190
- Blumenkohl, 134, 195
- Blutwurst, 205
- Bohnen, 51, 56, 88, 101, 121, 145, 156, 202
- Borschtsch, 142
- Bouillabaisse, 44
- Bourguignon, 111
- Bratklops, 79
- Brombeeren, 17
- Brot, 156, 174
- Bulgur, 180

- Carbonara, 206
- Creme, 19, 21, 39
- Crepe, 9
- Curry-Wurst, 202

- Dip, 154

- Eis, 8, 14, 30
- Ente, 70, 71, 74
- Entrecôte, 112
- Erbsen, 2, 51, 65, 91, 100, 116, 124, 145, 174, 180, 193
- Erdbeeren, 12, 32

- Fasan, 192
- Feigen, 27
- Fenchel, 3, 44, 49, 53, 55, 72, 106, 115, 144, 165, 170, 181
- Filet, 98
- Fisch, 46, 143, 165
- Fleisch, 123, 167
- Fleisch-Filet, 176
- Forellen, 161
- Forellen-Filet, 47
- Früchte, 17, 29, 34, 41

- Garnelen, 162, 163
- Gazpacho, 143
- Geflügel, 84, 85, 130, 142, 145, 172
- Grünkohl, 4, 207
- Granatapfel, 9, 17, 21, 24, 27
- Grieß, 15
- Gulasch, 114, 117
- Gurke, 45, 55, 64, 95, 143, 156, 159, 169, 179, 183, 205

- Hähnchen, 75
- Hähnchen-Brust, 72
- Haxe, 90
- Himbeeren, 14, 15, 30, 34
- Hirsch, 194
- Huhn, 73

- Jacobsmuscheln, 107
- Johannisbeeren, 17

- Käse, 142, 167
- Kürbis, 110, 123, 149, 170, 172, 194
- Kabeljau, 54, 60
- Kalb-Schnitzel, 95
- Kaninchen, 188, 195
- Kartoffel, 150
- Kartoffeln, 126, 144, 158, 164, 170
- Kirschen, 14, 22, 26, 36
- Klops, 78
- Knödel, 6
- Kohlrabi, 51, 60, 124, 128, 148, 173, 195
- Kokos, 8, 24, 29
- Kotelett, 92, 99
- Kräuter, 138
- Kraut, 5, 51, 56, 85, 88, 101, 118, 121, 127, 202, 206
- Kresse, 126
- Kuchen, 40

Lachs, 45, 52, 64, 131, 170, 171
 Lamm, 80
 Lamm-Lachs, 100
 Lauch, 84, 167
 Linsen, 2, 4, 5, 58, 70, 207

 Möhren, 2, 4, 51, 54, 66, 84, 85, 88, 91, 98,
 101, 106, 111, 114, 119, 124, 127,
 128, 134, 142, 145, 148, 165, 169,
 173, 188, 195, 207
 Müllerin, 47
 Makrele, 53
 Mandeln, 15, 16, 24, 27, 36
 Mango, 17, 24, 29
 Mangold, 61
 Mascarpone, 12, 25, 40
 Matjes, 56
 Meeresfrüchte, 161, 173, 175
 Miesmuscheln, 106
 Mousse, 26
 Muscheln, 104

 Nougat, 27, 31

 Obst, 40, 138, 163
 Ochse, 115
 Orangen, 8, 12–15, 17, 21, 22, 24, 27, 30, 34,
 36, 38, 40–42

 Püree, 3
 Pancetta, 206
 Paprika, 68, 79, 99, 113, 114, 117, 124, 143,
 159, 168, 175, 178, 180, 181, 183, 204
 Pfirsich, 32
 Pflaumen, 41
 Pilze, 67, 88, 91, 111, 119, 123, 126, 151, 163,
 168, 174, 179, 181, 188, 190, 193,
 195, 204
 Pizza, 203
 Pommes-frites, 4
 Porree, 48, 122
 Pudding, 12, 16

 Quark, 30

 Räucherfisch, 45
 Radicchio, 5, 70, 162
 Radieschen, 45, 79, 114, 126, 148, 156, 161,
 167, 171
 Ratatouille, 99
 Ravioli, 190
 Reh-Rücken, 197, 198

 Reh-Schnitzel, 199
 Rettich, 50, 56, 58, 66, 93, 115, 118, 126, 135,
 163, 164, 167, 195, 197, 206
 Rhabarber, 30
 Risotto, 2, 3, 150
 Roastbeef, 113, 118
 Rosenkohl, 93, 199
 Rostbraten, 124
 Rotbarsch, 49
 Rote-Bete, 55, 78, 93, 128, 139, 142, 165, 170,
 173, 174, 194
 Rotkraut, 164
 Rumpsteak, 119

 Sabayon, 15
 Sahne, 11, 13–16, 19, 21, 22, 24–27, 29–32,
 34–36, 41
 Saibling, 50
 Salat, 8, 205
 Saltimbocca, 95
 Sardinien, 59
 Sauerkraut, 90
 Schellfisch, 57
 Schnitzel, 91, 135
 Schoko, 22, 29, 31, 32, 34–36, 38, 41
 Schoten, 63, 71, 80, 101, 105, 113, 119, 121,
 128, 134, 143, 148, 151, 173
 Schulter, 101
 Seeteufel, 55, 61, 62
 Seezunge, 48, 63
 Sellerie, 3, 4, 48, 54, 66, 74, 84, 101, 106,
 107, 111, 114, 119, 124, 145, 148,
 169, 176, 188, 190, 195, 198, 207
 sonstige, 138, 149
 Sorbet, 18, 23
 Souffle, 30
 Spargel, 52, 79, 80, 95, 114, 126, 128, 131,
 145, 173, 182
 Speck, 202, 206
 Spinat, 3, 46, 53, 57, 64, 105, 112, 150
 Spitzkohl, 85, 90, 127, 145, 192, 206
 Stampf, 5
 Steak, 110, 121
 Steinbutt, 65
 Strudel, 42
 Surf-and-Turf, 168

 Törtchen, 10, 26, 36
 Tafelspitz, 93
 Tagliatelle, 151
 Tatar, 177, 183

Taube, 193
Tintenfische, 105, 106
Tomaten, 4, 44, 48, 52, 54, 55, 59, 63, 65, 68,
71, 75, 80, 88, 99, 101, 105, 107, 111,
113, 114, 117, 121, 124, 129, 139,
143, 144, 151, 156, 158, 159, 168,
169, 176, 179, 180, 183, 186, 205, 207

Vanille-Eis, 21, 22, 32
Vitello-Tonnato, 181

Weißkohl, 5, 118, 142, 156
Weißwurst, 207
Wels, 66
Wirsing, 197
Wolfsbarsch, 67, 68
Wurst, 158

Zander, 58
Zitrone, 8, 10, 11, 13, 14, 17, 19, 21, 24, 25,
27, 30, 38, 41, 42
Zucchini, 68, 99, 114, 178, 181