

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Vegetarisch

2010-2011

131 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

Inhalt

Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Creme	1
Artischocken-Carpaccio	1
Asia-Nudeln	2
Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade	3
Auberginen-Bruschetta	4
Auberginen-Carpaccio	4
Auberginen-Schnitzel mit Pflaumen-Kompott	5
Bärlauch-Pfannkuchen-Schnecken mit Frühling-Salat	5
Bündner-Pizokel mit Minze und Winter-Gemüse	6
Basilikum-Panna-Cotta, Kirsch-Tomaten und Mozzarella	7
Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti	8
Brezen-Knödel mit Kräuter-Rahm-Pilzen	8
Brokkoli-Salat mit Gnocchi	9
Crêpes Suzette	10
Creme-Risotto	10
Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen	11
Falafel mit Gelber Bete und Holunder-Emulsion	12
Falafel mit scharfer Tomaten-Soße	13
Favette mit Ricotta-Gnocchi, confierten Kirsch-Tomaten	14
Frittierte, pochierte Eier	14
Gebackene Apfel-Knödel mit Mandel-Sabayon	15
Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino	16
Gebackenes, pochiertes Ei auf Dill-Koriander-Spinat	17
Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse	18
Gefüllte Zucchini-Blüte auf Zucchini-Salat	19
Gefüllte Zucchini-Blüten mit Tomaten-Vinaigrette	20

Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus	21
Gegrillte Avocado	22
Gegrillte Wasser-Melone mit Curry-Salz	22
Gekochter Spargel mit holländischer Soße	22
Gemüse-Curry mit Naan	23
Gemüse-Gratin mit roter Linsen-Soße	24
Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße	25
Gemüse-Lasagne	26
Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße	27
Geschmorter Kürbis im Filo-Teig mit Kürbiskern-Pesto	27
Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis	28
Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße	29
Grünes Curry mit Minze und Bockshorn-Klee	30
Grünkern-Küchle mit Kohlrabi-Gemüse	31
Gratinierte Mangold-Ricotta-Crespelle	32
Handgemachte Kürbis-Ravioli	33
Käse-Knödel mit Kraut-Salat	34
Käse-Ravioli auf Würztomaten-Kompott	35
Käse-Spätzle	36
Käse-Spätzle	36
Kürbis-Gnocchi mit Kaffee-Soße	37
Kürbis-Ravioli in Kreuzkümmel-Soße	38
Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern	39
Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott	40
Kartoffel-Gnocchi mit Salbei und Parmesan	41
Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade	42
Kartoffel-Plätzchen mit Pilz-Ragout	43
Kartoffel-Puffer	43
Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen	44
Kernöl-Pasta mit Kürbis-Bolognese	45
Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips	46
Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir	47

Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck	48
Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat	49
Lasagne mit grünem Spargel und Lauch	50
Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf	51
Lorbeer-Gnocchi mit Paprika-Aprikosen-Ragout und Rucola	52
Möhren-Panna-Cotta mit Salat von jungem Spinat	53
Mariniertes gebratenes Sommer-Gemüse mit Parmesan-Chip	54
Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln	55
Mittelscharfe Gemüse-Pfanne	55
Mozzarella-Pizza	56
Nudel-Auflauf	56
Obatzda	57
Ofen-Schlupfer mit Quitten	57
Offene Lasagne mit Gemüsen und Pfirsich	58
Omas Pillekuchen mit Rübenkraut	59
Omelett mit Pfifferlingen	60
Orecchiette mit Enoki-Pilzen	61
Püree mit Eiern in Senf-Soße und Kopfsalat	61
Paprika-Auberginen-Auflauf	62
Parmesan-Blinis und süß-scharfe Ingwer-Brombeeren	62
Parmesan-Polenta mit Ratatouille	63
Pasta alla Genovese	64
Pasta mit Rahm-Pfifferlingen	64
Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten	65
Pasta mit Steinpilzen	66
Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark	66
Petersilien-Graupen mit geschmolzenem Greyezer	67
Pfannkuchen-Säckchen aus dreierlei Kürbis	68
Pilz-Ragout	68
Quark-Keulchen	69
Quark-Knödel mit Mango-Salat	69
Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney	70

Radi	70
Ragout von bunten Linsen mit Kokos-Reis	71
Ragout von Mai-Rübchen, Morcheln, Kartoffel-Pfannkuchen	71
Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln	72
Ratatouille-Maultaschen in Oliven-Kräuter-Sud	73
Ravioli von Kräuter-Nudeln mit Ziegen-Frischkäse	74
Ricotta-Käse-Kuchen	74
Risotto mit Sommer-Gemüse und Parmesan-Keks	75
Risotto von Muskat-Kürbis und Zitronengras	75
Safran-Erbesen-Risotto	76
Salat von Bulgur mit Zitrone, Oliven und Schafskäse-Börek	76
Salbei-Nudel-Blatt mit Maronen-Füllung, Rosenkohl-Ragout	77
Schafskäse mit Oliven und Zitronen	78
Scharfes Gemüse-Curry mit Reis	79
Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse	79
Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen	80
Schnee-Eier mit grünem Tee und Kaffee-Vanille-Soße	80
Schwarzwurzel-Salat mit Nüssen und Käse-Toast	81
Scones zum Frühstück	82
Semmel-Knödel mit Pilz-Soße gefüllt und Lauch-Creme	83
Sommer-Gemüse Tarte	84
Spaghetti mit frischen Cherry-Tomate	85
Spargel mit Blutrorangen-Hollandaise, Wildkräuter-Salat	86
Spargel mit holländischer Soße, Kartoffeln, Nuss-Butter	87
Spargel-Mikado	88
Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse	89
Spinat-Risotto mit pochiertem Eigelb und Mimolette	90
Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen	90
Spitzkohl-Roulade mit Couscous und Kokos-Schaum	91
Spitzkohl-Wickel mit Dattel-Kartoffel-Püree	92
Tatar von Pfifferlingen mit Artischocken	93
Variationen vom Blumenkohl	94

Vegie Tower mit mediterraner Soße	95
Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade	96
Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln	97
Wurzel-Röstis mit in Apfelwein geschmortem Gemüse	98
Zucchini-Curry	99
Zucchini-Kartoffel-Gratin	99
Zuppa-Inglese	100
Zweierlei von der Artischocke mit Pistazien-Emulsion	100
Zwiebel-Tarte	101

Index	102
--------------	------------

Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Creme

Für 4 Personen

Für den Clafoutis:

12 frische Aprikosen	40 g Mandeln	Butter
2 Eier	3 Eigelb	80 g Zucker
40 g Mehl	140 g Crème-fraîche	150 ml Milch
1 EL Puderzucker		

Für die Weinschaumcreme:

3 Eigelb	40 g Zucker	5 EL Weißwein
----------	-------------	---------------

Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Mandeln schälen und fein reiben oder mahlen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 4) vorheizen. Auflaufform ausfetten.

Eier, Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Mehl und Mandeln einrieseln lassen und gut unterarbeiten. Crème-fraîche und Milch dazugießen und alles gut vermischen. Die Hälfte des Teigs in die Auflaufform geben. Aprikosen darauf verteilen, mit dem restlichen Teig bedecken und ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Der Auflauf ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt und wieder herausgezogen wird, kein Teig mehr klebt. Vor dem Servieren den Clafoutis mit Puderzucker bestreuen. In der Zwischenzeit für die Weinschaumcreme die Eigelbe mit Zucker und Weißwein in einem Schlagkessel vermischen und über eine heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Crème bindet. Dann vom Wasserbad nehmen und in eine Schale umfüllen. Den Auflauf mit der Weinschaumcreme servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juni 2011

Artischocken-Carpaccio

Für 6 Personen

3 Zitronen	1 Tomate	1 Bund Petersilie
6 kleine Artischocken	4 El Olivenöl	1 Knoblauchzehe
Meersalz	Pfeffer	

2 Zitronen auspressen und den Saft mit 500 ml Wasser in einer Schüssel mischen. Tomate ca. 1 cm groß würfeln. Petersilie grob hacken. Die Artischockenstiele bis auf 5 cm zurückschneiden, Artischocken putzen, die äußeren harten Blätter und ca. 2 Drittel der Spitze mit einem Sägemesser entfernen. Die Artischocken auf den Kopf stellen, die äußeren Blätter rundum den Boden abschneiden. Die Stiele mit einem kleinen Messer bis zum Artischockenboden schälen. Mit einem kleinen Löffel die inneren Blätter mit dem Heu bis zum Boden herauslösen. Die geputzten Artischocken sofort in das Zitronenwasser legen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch andrücken. Die Artischocken trocken tupfen, längs halbieren und im heißen Öl hellbraun anbraten. Salzen, pfeffern, Tomatenwürfel und Knoblauch zugeben und 2 Min. mitbraten. Petersilie untermischen und mit geschlossenem Deckel, bei milder Hitze 3-4 Min. gar ziehen lassen. Mit Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 23. 10. 2010

Asia-Nudeln

Für 4 Personen

150 ml Qystersoße	75 ml Chili Chicken-Soße	60 ml Pflaumensoße
4 g Dayong (chin. Gewürz)	1 TL Sesamöl	150 ml Geflügelbrühe
1 EL Ketchup Manis Sojasoße	1 EL Reissessig	5 g gekörnte Brühe
Salz	50 g Möhren	50 g Stangensellerie
2 Schalotten	60 g Champignons	50 g Zuckerschoten
3 EL Pflanzenöl	300 g japanische Eiernudeln	1/2 Bund frischer Koriander
10 g frischer Ingwer		

Qystersoße, Chili Chicken-Soße, Pflaumensoße, Dayong, Sesamöl, Geflügelbrühe, Sojasoße, Reissessig, gekörnte Brühe und etwas Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Möhre und Sellerie in feine Streifen schneiden. Schalotten und Pilze vierteln. Die Zuckerschoten ganz lassen. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen, das Bratfett abgießen und die vorbereitete Soßenmischung untermischen und kurz auf dem Herd durchschwenken. Die Eiernudeln in kochendem Salzwasser garen, abschütten, kurz abschrecken, abtropfen lassen und unter das Gemüse mischen. Koriander fein schneiden, Ingwer schälen und fein hacken oder reiben und mit dem Koriander unter die Nudeln mischen. Anrichten und Servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 18. Januar 2010

Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade

Für 2 Personen

Für die Sesammarinade:

20 g Sesam, geschält	1/2 Bund frischer Koriander	1 kleine Schalotte
10 g frischer Ingwer	2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
2 EL Reiswein	1 EL Zitronensaft	3 EL Olivenöl
1 TL Akazienhonig	Salz	1 Spritzer Chiliöl

Für das Asiagemüse:

3 Tomaten	50 g Shiitakepilze	50 g Namekopilze
50 g Zuckererbsenschoten	100 g Chinakohl	1 Knoblauchzehe
10 g frischer Ingwer	1/2 Bund frischer Koriander	30 g Toastbrot ohne Rinde
7 EL Olivenöl	1/2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
1 Msp. Anapurnacurry	2 EL Reiswein	1 EL Reissessig
1 EL Crème-fraîche	1 TL Chiliöl	Salz
4 Reisblätter	1 Eiweiß	20 g Shisokresse

Für die Sesammarinade Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl, Sojasauce, Reiswein, Zitronensaft, Olivenöl, Akazienhonig, Schalotten, gerösteten Sesam und Koriander gut vermischen. Mit Salz, Chiliöl und etwas geriebenem Ingwer abschmecken. Die Tomaten am Stieleinsatz einritzen, kurz in heißem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Schale abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Dreiecke von 2 cm Kantenlänge schneiden. Pilze putzen. Zuckererbsen und Chinakohl waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pilze in einem Wok oder einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit etwas Knoblauch, Ingwer und Sesamöl würzen. Erbsenschoten zugeben und kurz mit den Pilzen anschwanken. Sojasauce, 2 EL Olivenöl sowie Curry zugeben und alles schwenken. Zuletzt Tomate und Chinakohl zugeben, alles noch mal schwenken. Das Gericht mit Reiswein, Reissessig, Crème-fraîche, Chiliöl und Salz abschmecken. Koriander fein schneiden und untermischen. Geröstete Brotwürfel und unter das Asiagemüse geben. Die Reisblätter in feuchten Tüchern einschlagen. Wenn sie weich sind, das Gemüse darauf verteilen, die Seiten einschlagen und aufrollen. 1 Reisblatt ergibt zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser und 5-6 cm Länge. Die Rollen mit Eiweiß bestreichen. Die Gemüserollen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Gemüserollen anrichten, mit etwas Shisokresse garnieren und die Marinade separat dazu reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. März 2011

Auberginen-Bruschetta

Für 2 Personen

2 Auberginen	ca. 100 g grobes Salz	500 ml Geflügelbrühe
1 Fleischtomate	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer, Zucker	1/2 Bund glatte Petersilie	250 g Kastenweißbrot
2 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 80 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Auberginen waschen, mehrfach mit einer Gabel einstechen. Auf einem Backblech eine gute Handvoll grobes Salz verteilen, darauf die Auberginen legen und im Backofen ca. 45 Minuten garen. Die Geflügelbrühe aufkochen. Die Tomate am Stielansatz einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen. Die Tomate halbieren, die Kerne entfernen und die Kerne mit der anderen Tomatenhälfte mit einer halben geschälten Knoblauchzehe, der Brühe und 2 EL Olivenöl fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die andere Tomatenhälfte fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Restliche Knoblauchzehe mit etwas Salz fein zerdrücken. Die gegarten Auberginen der Länge nach aufschneiden und das Fruchtfleisch herauskratzen. Die Hälfte des Fruchtfleischs fein hacken und mit etwas zerdrückten Knoblauch, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl vermischen und abschmecken. Die andere Hälfte Auberginenfruchtfleisch mit den Petersilienblättern, etwas zerdrücktem Knoblauch, 2 EL Olivenöl in einen Cutter geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Weißbrot entrinden und längs in Scheiben schneiden, daraus Streifen von 6 x14 cm Größe schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Brotstreifen knusprig braten. Die Tomatenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Auberginenmassen auf den Brotstreifen verteilen und mit den Tomatenwürfeln bestreuen. Den Tomatensud nochmals aufmixen und in ein Milchkaffeeglas füllen, die Auberginen-Bruschetta obenauf legen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 31. August 2011

Auberginen-Carpaccio

Für 2–4 Personen

1 Aubergine (ca. 250 g)	Salz	2–3 El Zitronensaft
1–2 El flüssiger Honig	6 El gutes Olivenöl	Pfeffer
50 g Rauke	30 g Parmesan	

Aubergine mit einer Gabel rundum einstechen. Die Aubergine in kochendem Salzwasser 4–5 Min. kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Im Gefrierfach 10–15 Min. kühlen. Zitronensaft, Honig, Olivenöl und etwas Salz kräftig verrühren. Aubergine in dünne Scheiben schneiden und auf eine gekühlte Platte legen und für weitere 5–10 Min. ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren mit der Vinaigrette beträufeln, salzen und pfeffern. Rauke grob schneiden und über den Auberginenscheiben verteilen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Auberginen-Schnitzel mit Pflaumen-Kompott

Für 2 Portionen

1 Aubergine	150 g Pflaumen	1/2 TL Korianderkörner
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	150 g Panko
1 Ei	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer	3 cl Madeira	Pflanzenöl
2 EL Mehl		

Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Pflaumen entkernen und vierteln. Nun die Korianderkörner zerdrücken. Eine Zwiebel abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Anschließend das Ganze zu dem Zucker in den Topf geben. Eine Prise Salz hinzufügen und mit Madeira ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Ei in eine Schüssel geben und aufschlagen. Die Aubergine mehlieren, im Ei und anschließend im Panko wenden und panieren. Nun in die Pfanne geben und goldbraun braten. Abschließend aus der Pfanne nehmen und noch einmal nachsalzen. Auberginenschnitzel auf Tellern anrichten und mit Pflaumenkompott servieren.

Steffen Henssler am 05. 09. 2011

Bärlauch-Pfannkuchen-Schnecken mit Frühling-Salat

Für 4 Personen

210 g Mehl	3 Eier	7 EL Olivenöl
ca. 250 ml Milch	Salz	Pfeffer
1 Bund Bärlauch	ca. 3 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch
300 g Ziegenfrischkäse	1 TL Honig	3 junge Möhren
1 TL scharfer Senf	2 EL weißer Balsamico	200 g gemischte Frühlingsblattsalate
1-2 EL Semmelbrösel	1 EL Sonnenblumenkerne	

200 g Mehl, 2 Eier, 2 EL Olivenöl und 300 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch dazugeben.) Bärlauch abspülen und trocken schütteln. Aus dem Teig in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach Pfannkuchen ausbacken. Dabei jeweils 3-4 Bärlauchblätter miteinbacken, dazu den Teig in die Pfanne gießen, die Kräuterblätter gleich auf den noch feuchten Teig legen. Dann wie gewohnt die Pfannkuchen wenden und ausbacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, 1 Prise Salz und Honig vermischen und abschmecken. Etwas angemachten Ziegenfrischkäse auf die Pfannkuchen streichen und einrollen. Die Pfannkuchen mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Restlichen angemachten Ziegenfrischkäse zu kleinen Kugeln formen, diese ebenfalls abgedeckt kalt stellen. Die Möhren schälen und in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. In einer Schüssel Senf mit Essig und 3 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Möhrenstreifen zugeben und mit der Vinaigrette marinieren. Blattsalate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Käsekugeln in 1 EL Mehl wenden, durch ein verquirktes Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rasch goldbraun ausbraten. Blattsalate zu den marinierten Möhren geben und untermischen. Die Pfannkuchenrollen in Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten, die gebratenen Kugeln dazu legen. Salat daneben anrichten und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 06. April 2011

Bündner-Pizokel mit Minze und Winter-Gemüse

Für 4 Personen

Wintergemüse:

150 g Wirsing	2 Karotten	1 Zwiebel, rot
2 EL Butter	150 g Blattspinat, jung	Salz
Pfeffer		

Bündner-Pizokel:

200 g Buchweizenmehl	150 g Weizenmehl	200 ml Milch
3 Eier	0,5 Bund Minze	2 EL Butter
4 EL Paniermehl	100 g Bündner-Bergkäse	Salz
Pfeffer	Eiswasser	Muskatnuss

Wintergemüse:

Wirsing und Karotten in Streifen schneiden und drei Minuten blanchieren. Zwiebel in Streifen schneiden und in Butter fünf Minuten andünsten. Wirsing, Karotten und geputzten Spinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bündner Pizokel:

Beide Mehlsorten mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit Milch und Minze fein pürieren. Das Püree zu der Mehlmasse geben, zu einem Teig verrühren und 20 Minuten quellen lassen. Den Teig auf einem feuchten Brett mit einem Spachtel in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Pizokel an die Oberfläche steigen mit Hilfe einer Schaumkelle in das Eiswasser geben. Butter erhitzen und die Pizokel darin anbraten. Das Paniermehl mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Gemüse mischen und mit Käse bestreuen.

Andreas C. Studer am 05. März 2010

Basilikum-Panna-Cotta, Kirsch-Tomaten und Mozzarella

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine, weiß	430 ml Schlagsahne	1 Topf Basilikum
1,5 EL Zucker	3 EL Balsamico bianco	300 g Kirschtomaten
12 Kugeln Mini-Mozzarella	50 g Mehl	1 Ei
100 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
Fett		

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Blättchen des Basilikums abzupfen, dabei einige Blätter für die Dekoration beiseite legen. Etwa zwei Drittel der Sahne mit dem Basilikum in einer Küchenmaschine fein pürieren. Von der verbliebenen Sahne 30 Milliliter aufbewahren, den Rest erwärmen. Die Gelatine in der warmen Sahne auflösen und unter die Basilikumsahne rühren. Mit Salz, Pfeffer, einem halben Esslöffel Zucker und zwei Esslöffeln Balsamico abschmecken. Nun die Sahnemischung auf Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen, bis sie leicht dicklich wird. Die Mischung anschließend auf vier gekühlte flache Teller verteilen und 30 Minuten kalt stellen. Die Kirschtomaten waschen. Einen Esslöffel Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen und die Tomaten darin unter Schwenken aufplatzen lassen. Das Ganze mit einem Esslöffel Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Die zuvor aufbewahrte Sahne leicht anschlagen und mit dem Ei verquirlen. Die Mozzarellakugeln nun zuerst in Mehl, dann in der Ei-Sahne wenden und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Das Fett erhitzen und die Kugeln darin ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Tomaten und den Mozzarella mit der Basilikum-Panna-Cotta zusammen anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 31. Juli 2010

Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti

Für 2 Personen

Für den Bohnensalat:

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Für die Mozzarella-Rösti:

400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Mozzarella
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen scheiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest anschlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pellkartoffeln grob raspeln. In eine beschichtete Pfanne 2 EL Butter geben und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Den Schnittlauch und den Käse darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nur sanft zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Bei mittlerer Hitze das Rösti von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Rösti halbieren und je Teller ein halbes Rösti mit Bohnensalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011

Brezeln-Knödel mit Kräuter-Rahm-Pilzen

Für 2 Personen

3 Laugenbrezeln vom Vortag	150 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	300 g frische Speisepilze	2 Schalotten
2 EL Butter	2 Eier	2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat	60 ml Sahne	60 ml Gemüsebrühe

Die Laugenbrezeln in Stücke schneiden bzw. zerbrechen. Die Milch aufkochen, über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Petersilie und Kerbel abwaschen, trockenschütteln und fein hacken. Pilze putzen und evtl. etwas klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter eine gewürfelte Schalotte anschwitzen. Anschließend zu den Brezeln geben, Eier, Eigelb und Petersilie zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verkneten. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. (Es empfiehlt sich einen Probeknödel zu machen, wenn er im Wasser zerfällt noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen.) Restliche Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchschwenken. Sahne und Gemüsebrühe angießen und 4-5 Minuten köcheln lassen. Kerbel untermischen und abschmecken. Rahmpilze anrichten und die Knödel dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. März 2010

Brokkoli-Salat mit Gnocchi

Für vier Portionen:

500 g Brokkoli	100 g Eichblattsalat	300 g Gnocchi
150 g gelbe Cocktail-Tomaten	100 g weiße Champignons	60 g Schalotten
2 EL Rapsöl	1 EL Honig	4 EL Pinienkerne
Kräutersalz		

Vinaigrette:

6 EL Olivenöl	3 EL weißer Balsamico	30 g schwarze Oliven
20 g getr. Tomaten	Salz, Pfeffer	Zitronenmelisse

Den Eichblattsalat waschen, abtropfen lassen, auf vier Teller verteilen. Dann die Tomaten und Champignons in feine Scheiben schneiden.

Die feingeschnittenen Schalotten und gepressten Knoblauchzehen in Öl in einer Pfanne anbraten. Einen Esslöffel Honig zum Karamellisieren hinzugeben, dann das Gemüse auf die Teller geben.

Den Brokkoli putzen, anschließend in Salzwasser kurz bissfest garen.

Die Gnocchi in Öl kurz anbraten und mit etwas Kräutersalz würzen. Danach Pinienkerne in der Pfanne anrösten.

Für die Vinaigrette Olivenöl mit Balsamico verrühren. Oliven, klein geschnittene getrocknete Tomaten, Zitronenmelisse und Gewürze einrühren. Die Vinaigrette erst kurz vor dem Servieren über die Teller geben - sonst fällt der Salat zusammen.

Tipps:

Frischer Brokkoli muss kräftig grün aussehen, seine Schnittflächen sollen frisch sein. Holzige Teile werden nicht mit verarbeitet. Er ist lagerempfindlich, hält sich tiefgefroren jedoch prima.

Viele der Vitamine im Brokkoli sind hitzeempfindlich. Darum den Brokkoli am besten nur kurz in wenig Flüssigkeit garen, so bleibt er knackig. Wer ihn zarter mag, lässt ihn auf der ausgestellten, aber noch heißen Herdplatte weiter ziehen - je nach Röschengröße für fünf bis zehn Minuten.

Gnocchi aus dem Kühlregal sind fast immer vorgegart, sie müssen nur kurz in Wasser kochen oder angebraten werden. Die kleinen italienischen Kartoffelklöße selbst zu machen, ist sehr aufwendig.

Dieser Salat funktioniert auch wunderbar mit Radicchio anstelle von Eichblattsalat sowie Kartoffeln anstelle von Gnocchi. Die Kartoffeln werden dazu gekocht, der Länge nach halbiert und in einer Pfanne mit Öl goldbraun angebraten. Wer mag, kann Hähnchenfleisch ergänzen.

test Juni 2010

Crêpes Suzette

Für 2 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL abgeriebene Orangenschale

Für die Sauce:

1 Bioorange	1 Biozitrone	50 g Zucker
50 g Butter	40 ml Orangenlikör	

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch unterrühren. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Orangenlikör angießen und flambieren. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Otto Koch Freitag, 24. Juni 2011

Crema-Risotto

Für 4 Personen

1 Zwiebel, klein	2 EL Olivenöl	50 g Butter
250 g Risottoreis	200 ml Sekt	600 ml Hühnerfond
50 g Parmesan	50 g Sahne	Pfeffer
Meersalz		

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Olivenöl und 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben, salzen und den Reis unter ständigem Rühren dünsten, das dauert etwa zwei Minuten. Mit Sekt ablöschen und ganz einkochen lassen. Nach und nach den heißen Hühnerfond dazugeben und immer wieder umrühren. Wer mag, kann jetzt schon einen oder zwei Esslöffel fein geriebenen Parmesan ins Risotto streuen. Den Risotto zugedeckt bei kleiner Hitze mindestens 18 Minuten kochen lassen. Der Reis soll noch etwas Biss haben, also zwischendurch immer mal wieder probieren. Zum Schluss Butter und frisch geriebenen Parmesan unterheben. Die Sahne schlagen und unter den Reis heben. Mit Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Lea Linster am 15. Oktober 2010

Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen

Für 4 Personen

4 festfleischige Birnen a 200 g	4 El Zucker (60 g)	2 Lorbeerblätter
3 kleine Rosmarinzweige	2 Gewürznelken	200-250 ml Weißwein
1 El Butter	1 Scheibe Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	170 g Polenta (Maisgrieß)	600 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne	1-1 Bund Rauke	50 g Parmesan (gerieben)
1 El Butter	120 g Gorgonzola	eventuell 1-2 El Olivenöl
Muskat		

Birnen schälen, längs vierteln und entkernen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Birnen, Kräuter und Nelken zugeben und 2 Min dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei milder Hitze 12-15 Min. garen. Butter und Zitronenscheiben untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe und Sahne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Polenta unter Rühren mit einem Schneebesen zugeben und bei milder Hitze 10 Min. quellen lassen, dabei häufig mit einem Kochlöffel umrühren. Inzwischen die Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern. Parmesan und 1 El Butter unter die Polenta rühren. Auf einem feuchten Holzbrett oder auf einer großen Platte verteilen. Gorgonzola in Stücke zupfen und auf der Polenta verteilen. Rauke darübergeben und eventuell mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit den Birnen servieren.

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Falafel mit Gelber Bete und Holunder-Emulsion

Für 4 Personen

1 EL Blaumohn	4 EL Rapsöl	grobes Meersalz
400 g Gelbe Bete	300 ml Holundersaft	400 g getrocknete Kichererbsen
6 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
1 Biozitrone	1/2 Bund frischer Koriander	1 Prise Mumbaicurry
1 Prise Chili, gemahlen	feines Meersalz	300 g Pflanzenöl
4 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mohn in eine Pfanne ohne Fett geben und bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Dann den Mohn in einem Cutter fein mixen, in eine kleine Schüssel geben und mit dem Rapsöl aufgießen. In eine kleine Auflaufform ca. 1 cm hoch grobes Meersalz geben. Die Gelbe Bete waschen, auf das Salz setze und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten weich garen. Dann herausnehmen, erkalten lassen, schälen und in Spalten schneiden. Holundersaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die eingeweichten Kichererbsen abgießen und durch den Fleischwolf drehen (grobe Scheibe) drehen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen, anschließend zu den vorbereiteten Kichererbsen geben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, anschließend den Saft auspressen. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitronenschale, -saft und Koriandergrün mit dem restlichen Olivenöl ebenfalls zu den Kichererbsen geben. Mit Curry, Chili und Salz würzen und alles gut vermischen. Aus der Masse tischtennisballgroße Kugeln formen und diese in 160 Grad heißem Pflanzenöl langsam goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den eingekochten Holundersaft wieder erhitzen, mit 2 EL kalter Butter montieren und mit Salz abschmecken. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die gelbe Bete darin warmschwenken. Gelbe Bete auf Teller geben, Holunderemulsion und Mohnöl dazwischen anrichten, Falafel dazwischen setzen.

Michael Kempf Freitag, 25. Februar 2011

Falafel mit scharfer Tomaten-Soße

Für 2 Personen

200 g Kichererbsen	ca. 300 ml Gemüsebrühe	100 g schnittfester Schafskäse
1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 TL Kreuzkümmel	1 Prise Chilipulver	Salz
1/2 TL Backpulver	ca. 300 ml Pflanzenöl	1 Zwiebel
1 grüne Chilischote	3 Fleischtomaten	4 EL Olivenöl
Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	100 g griechischer Joghurt
2 Zweige frische Minze		

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann abschütten und 2/3 der Kichererbsen durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die restlichen Kichererbsen in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen, anschließend abschütten. Den Schafskäse in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Petersilie, Dill und Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Lauchzwiebeln grob schneiden, Knoblauch schälen und grob hacken. Kräuter, vorbereitete Lauchzwiebeln und Knoblauch mit den durchgedrehten Kichererbsen mischen und ein zweites Mal durch den Wolf drehen. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotten mit der Kichererbsenmasse mischen, mit Kreuzkümmel, Chilipulver und Salz abschmecken und Backpulver zugeben. Mit feuchten Händen daraus kleine Bällchen von 2 cm Durchmesser formen. Die Schafskäsewürfel hineindrücken. In eine Pfanne ca. 1 cm hoch Pflanzenöl geben und die Falafel darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, die Hälfte der gehackten Chilischote zugeben. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und diese zu den Zwiebeln mit in die Pfanne geben. Die Tomatenviertel beiseite stellen. Die Soße mit Salz und Zucker würzen und abschmecken, mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren und restliche gehackte Chili untermischen. Das Tomatenfleisch kleinschneiden, mit den gekochten Kichererbsen mischen mit Salz, Zitronensaft und 2-3 EL Olivenöl abschmecken. Den Joghurt glatt rühren, Minze fein hacken und darunter ziehen, mit Salz abschmecken. Falafel mit Tomatensoße, Kichererbsen-Tomaten-Salat und Joghurt anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. August 2010

Favette mit Ricotta-Gnocchi, confierten Kirsch-Tomaten

Für 2 Personen

1 kg Saubohne	300 g Kirschtomaten	1 Orange
1 Zitrone	2 Eier	660 g Ricotta
1 Bund Minze	1 Bund Estragon	2 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum	70 g Mehl	2 EL Butter
4 EL Sahne	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kerne der Saubohnen aus der Schale herauslösen und in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend im gesalzenen Eiswasser abschrecken und die Kerne einzeln von ihrer dünnen Haut befreien. Die Schale der Zitrone und der Orange reiben. Das Olivenöl in einem flachen Topf mit Deckel erhitzen, die Orangen- und Zitronenzesten sowie die Tomaten am Zweig hineingeben und braten bis die Tomaten aufplatzen. Das Basilikum und den Thymian zupfen und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Pfeffer würzen und zum warmhalten in den Ofen geben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Den Ricotta mit den Eiern, Mehl und dem Estragon vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von zwei Löffeln werden kleine Klöße geformt. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi darin gar kochen. Die Gnocchi in Eiswasser abschrecken. Die Butter in einer Pfanne anbräunen und die Gnocchi darin schwenken. Die Minze zupfen und fein hacken. Die Favette tropfnass in eine Sauteuse geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten die Sahne und die Minze zugeben. Gnocchi und Favette auf Tellern anrichten. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit auf die Teller geben. Das Ganze mit Soße übergießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 30. Juli 2010

Frittierte, pochierte Eier

Für 4 Personen

3 El Apfelessig	1 Tl Salz	5 Eier (Kl. M)
30 g Mehl	100 g Pankobrösel	Öl zum Frittieren

2 l Wasser mit Essig und Salz in einem mittelgroßen, flachen Topf aufkochen. Hitze herunterschalten. 4 Eier nacheinander in eine Tasse geben und vorsichtig am Rand des Topfes in das leicht siedende Wasser gleiten lassen, 2 Minuten pochieren. Das Eigelb soll noch flüssig sein. Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das restliche rohe Ei in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Pankobrösel jeweils getrennt in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die pochierten Eier vorsichtig in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eimischung ziehen und anschließend in den Pankobröseln panieren. Die Panade dabei nur leicht andrücken. Öl in einem Topf erhitzen und die pochierten Eier darin in 1 bis 2 Minuten goldbraun ausbacken.

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Gebackene Apfel-Knödel mit Mandel-Sabayon

Für 2 Personen

2 Äpfel	1 Lage Filoteig	3 Eier
1 Vanilleschote	2 EL Mandelgrieß	2 EL Biskuitbrösel
100 g gerösteter Mandelgrieß	40 ml Amaretto	100 ml Weißwein
1 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 Prise Zimt
3 EL weiche Butter	Pflanzenöl	

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter, den Zucker, Zimt und das Vanillemark schaumig rühren. Die Biskuitbrösel und den Mandelgrieß zugeben. Zum Schluss die Apfelwürfel unterheben und kalt stellen. Einen Topf zum Frittieren aufstellen. Die Eier aufschlagen und trennen. Den Filoteig in etwa acht Zentimeter lange Streifen schneiden. Zwei Eiweiße leicht aufschlagen. Anschließend aus der Apfelmasse kleine Knödel formen und in dem gerösteten Mandelgrieß wälzen. Durch das Eiweiß ziehen, mit den Filoteig-Streifen panieren und in dem heißen Pflanzenöl knusprig ausbacken. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. In einem Wasserbad die Eigelbe, mit Weißwein, Zucker und Amaretto schaumig schlagen. Die Knödel auf Tellern anrichten und mit der Mandel-Sabayon servieren.

Kolja Kleeberg am 08. April 2011

Gebackene Steinpilz-Frühling-Rolle mit Tomaten-Cappuccino

Für 4 Personen

Frühlingsrolle:

200 g Steinpilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	1 TL Olivenpaste	4 Blatt Frühlingsrollenteig
1 Ei	300 ml Butterschmalz	

Tomaten-Cappuccino:

6 Strauchtomaten	3 Zweige Basilikum	0,1 l Brühe
4 Blatt Gelatine	0,2 l Milch	1 Zehe Knoblauch
1 Limone	Salz	Pfeffer, schwarz

Frühlingsrolle:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe putzen und in feine Würfel schneiden. Die Steinpilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian rasch anbraten, abkühlen lassen, mit Olivenpaste abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einstreichen. Die Steinpilzwürfel zu Frühlingsrollen einschlagen und im heißen Butterschmalz rasch ausbacken.

Tomaten-Cappuccino:

Zwei Tomaten in heißes Wasser tauchen, abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, und beiseite legen. Die restlichen Tomaten klein schneiden, mit Brühe und Basilikum grob mixen. In einem Topf aufkochen, durch ein Tuch passieren, den klaren Sud mit Salz abschmecken, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, auf Eiswasser kalt rühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel dazu geben und in Gläser füllen. Die Schale der Limone abreiben. Die Milch samt Knoblauch, Limonenschale, Salz und schwarzem Pfeffer erwärmen, kurz vor dem Servieren aufschäumen, auf den gestockten Tomatensud geben und mit der Frühlingsrolle servieren.

Fokus:

Der aromastarke Steinpilz ist gleichzeitig eher schwer und dumpf im Geschmack. Die Tomate verleiht ihm die nötige Frische und Fruchtigkeit - noch verstärkt durch das Spiel der Temperaturen, denn durch die eisigflüssige Konsistenz wird die erfrischende Wirkung noch verstärkt. Zudem lässt die heiße, krosse Hülle der Frühlingsrolle den Steinpilz sein pures Aroma noch besser entfalten.

Alexander Herrmann am 23. Juli 2010

Gebackenes, pochiertes Ei auf Dill-Koriander-Spinat

Für 4 Personen

Ei:

8 EL Essig	5 Eier, möglichst frisch	50 g Mehl, doppelgriffig
50 g Weißbrotbrösel	Curry	Senf, scharf
Öl	Pfeffer	Zucker
Salz		

Rahmspinat:

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

Ei:

In einem breiten Topf Wasser aufkochen und einen Schuss Essig hinein geben. In vier kleine Schälchen je einen Esslöffel Essig geben und jeweils ein rohes Ei vorsichtig hinein schlagen, den Dotter dabei nicht verletzen. Das siedende Wasser vom Herd nehmen, mit einem Kochlöffel kreisförmig in eine Richtung rühren, bis es sich dreht. Die Eier nacheinander aus den Schälchen in das sich drehende Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß wickelt sich dabei um das Eigelb und je nach Temperatur des Wassers wird es in acht bis zehn Minuten pochiert. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Das übrige Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf kräftig würzen und in einen tiefen Teller füllen. Die Weißbrotbrösel mit etwas Curry, Zucker und Salz vermengen. Mehl und Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Teller füllen. Die pochierten Eier zuerst in Mehl, dann in Ei und in den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne bei milder Temperatur circa einen Zentimeter hoch Öl erhitzen und die Eier darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rahmspinat:

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

Tipp:

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

Alfons Schuhbeck am 27. Mai 2011

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

2 mittelgroße Zucchini	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch	2 EL Pinienkerne
1 Peperoni	1 Tomate	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Ziegen-Frischkäse
Salz, Pfeffer	150 ml Gemüsebrühe	6 Kirschtomaten
2 EL Crème-fraîche	3 Stiele Basilikum	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Zucchini halbieren, mit einem Löffel aushöhlen. Das Innere der Zucchini fein hacken. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, gehackte Zucchini zugeben. Das Brötchen in Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und fein würfeln. Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zu den eingeweichten Brotwürfeln die angeschwitzten Zwiebeln, Peperoni, Pinienkerne, Frischkäse, Tomatenwürfeln, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch geben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zucchinihälften mit der Masse füllen, in eine Auflaufform setzen, Gemüsebrühe angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren. Nach dem Garen den ausgetretenen Saft aus der Auflaufform in eine Pfanne gießen, etwas reduzieren lassen, die gewürfelten Tomaten zugeben und einkochen lassen. Die Soße mit Crème-fraîche binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch gehacktes Basilikum untermischen. Die Soße zu den gefüllten Zucchini reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Juni 2010

Gefüllte Zucchini-Blüte auf Zucchini-Salat

Für 2 Personen

3 Tomaten	1 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
2 Zucchini	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
50 g Schafskäse	2 Zucchiniblüten	1 Zweig Basilikum
Zucker	1 EL Pinienkerne	

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen (das Tomateninnere aufheben) und das Fruchtfleisch würfeln. Senf, Essig und 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen, diese Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini längs in sehr dünne Scheiben schneiden, dann in feine Streifen schneiden, die ca. 7 cm lang sein sollten. Die Hälfte der Zucchinistreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, Knoblauch zugeben und mit Salz würzen. Die andere Hälfte der Zucchinistreifen mit der Vinaigrette marinieren. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Schafskäse zerbröseln und mit Thymian, einem Teil der Tomatenwürfel und der Schalotte mischen. Die Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und die Blütenstempel entfernen. Die Käsemischung vorsichtig in die Zucchiniblüten füllen. Die gefüllten Blüten vorsichtig von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Das Tomateninnere mit 1,5 EL Olivenöl, Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen Mixbecher geben, fein pürieren und anschließend passieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Für den Zucchini-salat die gebratenen Zucchini mit den rohen marinierten Zucchinistreifen und den restlichen Tomatenwürfeln mischen. Salat auf Tellern anrichten, Tomaten-Basilikumsoße angießen und daneben die gebratene Zucchiniblüte legen. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. August 2010

Gefüllte Zucchini-Blüten mit Tomaten-Vinaigrette

Für 4 Personen

4 Scheiben Kastenweißbrot	80 ml Milch	3 Eigelbe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	1 TL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	12 kleine Zucchini mit Blüte	2 Tomaten
1 EL Pinienkerne	2 Lauchzwiebeln	8 grüne Oliven ohne Kerne
1 TL Zitronensaft	2 EL Weißwein	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker		

Das Kastenweißbrot sehr fein würfeln, mit Milch und Eigelben vermengen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Petersilie unter die Schalotten mischen, alles zu den Brotwürfeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einer feinen Farce vermengen. Von den Zucchini-Blüten vorsichtig die Stempel entfernen, die Zucchini in Streifen schneiden, dass man sie auffächern kann, die Blüte an der Zucchini dran lassen. Die Farce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, vorsichtig in die Zucchini-Blüten füllen und mit den überstehenden Blütenblättern verschließen. In einem Topf mit leise köchelndem Salzwasser die gefüllten Zucchini-Blüten ca. 5 Minuten garen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und anschließend die Tomaten in feine Würfel schneiden. Pinienkerne, grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Lauchzwiebel waschen, putzen und fein schneiden. Oliven fein hacken. Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Oliven, Pinienkerne, Zitronensaft, Weißwein und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die gefüllten Zucchini-Blüten auf Tellern anrichten und mit der Tomatenvinaigrette begießen.

Vincent Klink Montag, 4. Juli 2011

Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus

Für 4 Personen

Gefüllter Blätterteig:

50 g Egerlinge	20 g Morcheln, getrocknet	100 g Kirschtomaten, am Strauch
75 g Minifenchel	75 g Mini Rote Bete	75 g Mini Aubergine
75 g Navetten	50 g Mini Mais	1 Mini Brokkoli
1 Mini Blumenkohl	3 Stangen Spargel, grün	75 g Fingermöhren
2 Stangen Frühlingslauch	100 g Butter	1 kg Blätterteig
2 Eier, M, braun	Salz	Pfeffer

Petersiliensoße:

0,1 l trockener Wermut	0,1 l Weißwein	0,5 l Geflügelfond
0,25 l Sahne	1 EL Butter	0,2 kg Crème double
1 Zitrone	2 Bund Petersilie, glatt	Cayennepfeffer

Salz

Pfeffer

Auberginenmus:

4 Auberginen	1 Knolle Knoblauch
3 Schalotten	0,5 Bund Thymian
1 Zitrone	0,5 Bund Rosmarin
	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gefüllter Blätterteig:

Egerlinge, Morcheln, Kirschtomaten, Mini Fenchel, Mini Rote-Bete, Mini Aubergine, Navetten, Mini Mais, Mini Brokkoli, Mini Blumenkohl, Spargel, Fingermöhren und Frühlingslauch putzen, gegebenenfalls blanchieren und kurz vor dem Anrichten in Butter erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig jeweils zweimal rund ausstechen. Einen der ausgestochenen Blätterteigplatten nochmals mit einem kleineren Ausstecher innen ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Blätterteigplatte am Rand damit bestreichen. Anschließend den Blätterteigring darauf legen und etwas andrücken. Den Ring von oben ebenfalls mit Eigelb einstreichen und das Ganze im vorgeheizten Backofen anbacken und nach circa zwei Minuten auf 150 Grad für circa vier Minuten zu Ende backen. Den Blätterteig mit dem Gemüse füllen.

Petersiliensoße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Wermut in einem Topf reduzieren. Weißwein zugeben und ebenfalls reduzieren, bis ein dünner Film entsteht. Geflügelfond hinzufügen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème double zugeben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayennepfeffer und der Butter abschmecken. Die Petersilienblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken, etwas klein schneiden und anschließend Petersilie und die Soße in einem Mixer bei höchster Stufe mixen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auberginenmus:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Auberginen längs halbieren und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Schalotten und Knoblauch in Würfel schneiden. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Innere herauskratzen und mit den gewürfelten Schalotten und Knoblauch in Olivenöl vorsichtig angehen lassen. Thymian und Rosmarin nach Belieben klein hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gegebenenfalls mit dem Pürierstab pürieren. Auberginenpüree auf Teller geben, gefüllten Blätterteig darauf setzen und mit der Petersiliensoße nappieren.

Tim Mälzer am 05. März 2010

Gegrillte Avocado

Für 2 Personen

40 g gemahlene Mandeln 1 festk. Avocado 60 g Ziegenkäserolle
3 El Olivenöl

Gemahlene Mandeln auf einen flachen Teller geben. Avocado längs halbieren, den Stein entfernen und, wenn möglich, schälen. Ziegenkäse in die Kernmulden füllen und mit einem Messer glatt streichen. Die Avocadohälften nochmals vorsichtig halbieren. Die Avocadovierteil mit der einen Schnittfläche in die gemahlene Mandeln drücken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Avocadovierteil 30 Sek. auf der panierten Seite braten. Auf dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Gegrillte Wasser-Melone mit Curry-Salz

Für 4-6 Personen

3 El Meersalz 1 El Currypulver 1 Wassermelone

Salz und Currypulver mischen. Melone in ca. 3 bis 4 cm breite Spalten schneiden. In einer leicht geölten Grillpfanne oder auf dem heißen Grill 5 bis 6 Minuten grillen. Mit Currysalt bestreut servieren.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Gekochter Spargel mit holländischer Soße

Für 4 Personen

1,8 kg Spargel 1/2 Zitrone Salz
1/2 TL Zucker 270 g Butter 3 Eigelb
3 EL Weißwein Pfeffer

Spargel von den Köpfen nach unten schälen. Die harten Spargelenden großzügig abschneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. In einem großen Topf Wasser mit 1/2 TL Salz, Zucker, 20 g Butter und 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel bündeln, ins kochende Wasser geben und ca. 10- 12 Minuten kochen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße 250 g Butter erhitzen und klären (Schaum abschöpfen und Bodensatz entfernen). In einem kleinen Topf oder Schlagkessel die Eigelbe mit Weißwein im Wasserbad aufschlagen. Darauf achten, dass die Eigelbe nicht gerinnen. Dann den Topf vom Wasserbad nehmen und die geklärte Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Soße Hollandaise mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren. Dazu passen gut Kräuterpfannkuchen oder Pellkartoffeln. (Die Soße Hollandaise ist eine Grundsoße, die sich noch vielfältig variieren lässt. So kann man beispielsweise noch etwas geschlagene Sahne unterheben, oder man verfeinert mit Kerbel, Estragon und etwas Kalbsfond. Eine weitere Variante ist Tomatenmark und Tomatenwürfel unterzumischen.)

NN 06. Oktober 2010

Gemüse-Curry mit Naan

Für 2 Personen

Für das Naan:

50 ml Milch	1 TL Zucker	1 TL Trockenhefe
200 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Joghurt, leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl	Butterschmalz	

Für das Gemüse:

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsestücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in der Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Wenn das Gemüse bissfest ist, Curry zugeben, gut unterrühren und noch etwas köcheln lassen. Die Bohnen zweimal durchschneiden und ebenfalls zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse mit Naan anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011

Gemüse-Gratin mit roter Linsen-Soße

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Tomaten	1 Zucchini
4 EL Olivenöl	1 Aubergine	1 Knoblauchzehe
150 g rote Linsen	150 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
30 g Parmesan	1/2 Bund Petersilie	

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Kartoffeln kochen, pellen, etwas abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser brühen, dann die Haut abziehen, in Viertel schneiden und die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. (Anschließend den Backofen auf 200 Grad vorheizen.) Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Aubergine in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Die Linsen mit der Gemüsebrühe und dem Knoblauch in einen Topf geben und weich kochen, dann Sahne angießen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. Eine Auflaufform ausbutteren. Die Kartoffeln, Zucchini, Tomaten- und Auberginenscheiben jeweils leicht salzen und pfeffern und abwechselnd in die Auflaufform einschichten. Parmesan reiben, über das Gemüse streuen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Gemüsegratin auf Tellern anrichten, mit der Linsensoße umgießen und gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 06. August 2010

Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	80 g Butter	50 ml Wasser
1 Ei	1 Prise Salz	

Für den Belag:

1 Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie	1 Fenchel
1 Karotte	80 g Emmentaler	100 g Gruyère
50 g Pecorino	4 Eier	200 g Crème-fraîche
80 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Soße:

200 g Quark	200 g Joghurt, natur	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Lauch, Sellerie, Fenchel und Karotte putzen, in feine Würfel schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Danach etwas abkühlen lassen. Alle Käsesorten reiben. Den Boden dünn ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Durchmesser 26 cm) legen, den Rand etwas hoch ziehen. Gemüsestücke auf dem Teigboden verteilen, mit Käse bestreuen. Eier mit Crème-fraîche und Sahne verquirlen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse über das Gemüse gießen. Im vorgeizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Für die Soße Quark und Joghurt verrühren, Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, unter die Quarkmasse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Januar 2010

Gemüse-Lasagne

Für 6 Personen

2 El Butter	2 El Mehl	Salz
Pfeffer	Muskat	ca. 900 ml Milch
300 g Hokkaidokürbis	1 Zucchini (300 g)	10-11 El Öl
3 Tomaten	200 g Champignons	1 Stange Lauch
1 kleiner Spitzkohl (ca. 300 g)	80 g geriebener Parmesan	17 Lasagneplatten
200 g mittelalter Gouda (geraspelt)		

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 15–20 Min. köcheln lassen.

Kürbis entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zucchini putzen und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen, mit 3 El Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad Oberhitze auf der 2. Schiene von oben 15–18 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Danach das Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze regulieren.

Inzwischen Tomaten in Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, längs vierteln und grob schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohlhälfte halbieren, Strunk herausschneiden. Spitzkohl zuerst in Streifen, dann in grobe Stücke schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und aus der Pfanne nehmen. 2 El Öl in die Pfanne geben, Lauch und Spitzkohl darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Erst etwas Olivenöl, dann eine dünne Schicht Béchamelsauce in eine Auflaufform (28 x 23 cm) geben und mit 21 Lasagneplatten auslegen. Darauf die Hälfte der Tomaten verteilen und mit 1-2 El Parmesan bestreuen. Etwas Béchamel darauf verteilen, mit 3 Lasagneplatten belegen, Pilze daraufschichten, mit Parmesan bestreuen. Mit der restlichen Béchamel, den restlichen Gemüsesorten, Lasagneplatten und Parmesan genauso verfahren und in die Form schichten. Die letzte dünne Schicht besteht aus Béchamel. Alles großzügig mit Gouda bestreuen, gut andrücken und mit 1-2 El Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der unteren Schiene 35-45 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 12. 03. 2011

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen

100 g Karotten	100 g Sellerie	100 g Lauch
100 g Zwiebeln	100 g Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	ca. 1 EL flüssige Butter
1 Strudelteig	1 Eigelb	200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1 Bund gemischte Kräuter	Salz, Pfeffer

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Champignons putzen bzw. schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und pressen. Basilikum fein schneiden. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter untermischen. Den Strudelteig ausrollen, die Gemüsemischung darauf verteilen und einrollen. Den Gemüsestrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Im Ofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Für die Soße die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit einem Pürierstab die Soße aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Soße anrichten

Otto Koch Freitag, 05. März 2010

Geschmorter Kürbis im Filo-Teig mit Kürbiskern-Pesto

Für 2 Personen

400 g Kürbisfruchtfleisch	1 Zwiebel	60 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	50 g Greyezer Käse
1 Knoblauchzehe	1 EL Kürbiskerne	40 ml Kürbiskernöl
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Koriander	1 Spritzer Zitronensaft
4 EL Butter	80 g Filoteig	150 g Frittierfett

Das Kürbisstück schälen, 60 g Kürbisfruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Den Rest Kürbis in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Sonnenblumenöl anschwitzen. Die Kürbisstücke zugeben, 2-3 EL Wasser oder Gemüsebrühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weich schmoren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und grob die Blätter abzupfen. Käse grob reiben. Knoblauch schälen, grob hacken und mit Käse, Petersilienblättern, Kürbiskernen, 40 ml Sonnenblumenöl und Kürbiskernöl in einen Cutter geben und zu einem Pesto mixen, mit Salz abschmecken. Schnittlauch und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Geschmorten Kürbis anpürieren und je die Hälfte Schnittlauch, Koriander und den Zitronensaft untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 EL Butter in einem Topf schmelzen. Filoteig in 20 x 15 cm große Rechtecke schneiden und jeweils 2 Teigstücke aufeinander legen. Darauf flüssige Butter streichen, Kürbismasse darauf geben und zu Stangen formen oder zu Teigpäckchen packen. Die Päckchen in einem Topf mit heißem Frittierfett goldbraun ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und salzen. Die Kürbispäckchen auf Tellern anrichten, die gebratenen Kürbiswürfel dazugeben und etwas Pesto angießen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 28. September 2011

Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis

Für 6 Personen

Für die Grießknödel:

1/2 Vanillestange	500 ml Milch	120 g Butter
4,5 EL Zucker	125 g Grieß	2 Eier
6-12 Gewürzschokoladenkugeln	1/2 Biozitrone	1/2 Bioorange
2 EL Paniermehl	1 Prise Zimt	Puderzucker

Für die marinierten Beeren:

1 EL Mandelblättchen	1 Vanilleschote	1 Zitrone
500 g gemischte Beerenfrüchte	50 g Puderzucker	50 g Himbeermark
20 ml Orangenlikör	6 Kugeln Vanilleeis	

Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Butter, 3 EL Zucker und Vanillemark und ausgekratzte Schale der Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen. Die Eier unterheben. Vanilleschale herausnehmen und die Masse zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen. Schale von der Zitrone und Orange abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser, dem Zitronen- und Orangensaft und je einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. 1 EL Zucker, Paniermehl, Zitronen- und Orangenabrieb und Zimt mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone auspressen. Die Beerenfrüchte mit Puderzucker und Zitronensaft, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote, Himbeermark und Orangenlikör in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Die marinierten Beeren auf 6 Teller verteilen, die Knödel darauf setzen, Mandelblättchen als Eisstopper auf den Teller geben und je 1 Kugel Vanilleeis daraufsetzen.

Cornelia Poletto Montag, 27. Juni 2011

Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße

Für 4-6 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Mehl
50 g Weichweizengrieß	Salz	Muskat
2 Eigelb (Kl. M)	Mehl zum Bearbeiten	1 rote Pfefferschote
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Basilikum	6 EL Olivenöl
Zucker	1 Dose Tomatenstücke (400 g Ew)	2 EL Zitronensaft

Die Kartoffeln mit Schale waschen und 25 Minuten in Salzwasser kochen. In einem Sieb abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 5 Minuten ausdämpfen lassen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse nochmals durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Gries, Salz und etwas Muskat zu den abgekühlten Kartoffeln geben und locker untermischen. Eigelbe zugeben und alles mit einem Holzlöffel zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Kartoffelteig vierteln. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu 4 ca. 25 cm langen Rollen formen. Diese in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke über die Zinken einer Gabel rollen und durch leichtes Drücken mit dem Daumen zu Gnocchi formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi bei mittlerer Hitze ca. 2 bis 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Eiswasser kalt abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Pfefferschote und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfefferschote und Knoblauch darin mit einer Prise Zucker andünsten. Tomatenstücke und Basilikum zugeben, salzen und 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin 3 bis 4 Minuten von allen Seiten anbraten. Die Gnocchi mit der Soße mischen und servieren.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Grünes Curry mit Minze und Bockshorn-Klee

Für 4 Personen

1 EL Mandelblättchen	40 g Petersilie	40 g Blattspinat
1 EL Minzeblätter	1 EL Korianderblätter	2 EL Kerbelblätter
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl, mild	0,5 – 1 TL Sesamöl
800 ml Gemüsebrühe	300 g Brokkoli	1 Zucchini
1 Fenchel	2 Stangen Staudensellerie	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Erbsen	120 g Kartoffeln	1 Lorbeerblatt
2 Schoten Chili, rot	0,5 TL Kardamomkörner	0,25 TL Bockshornkleesamen
0,5 TL Kurkuma	1 TL Ingwer	1 Schote Vanille
1 Splitter Zimtrinde	Chili, mild (gemahlen)	Salz

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell bräunen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen. Den Spinat putzen, waschen und mit den Petersilienblättern eine Minute in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken, das Wasser ausdrücken und klein schneiden. Mit Minze, Koriander, Kerbel, einer halben Knoblauchzehe und gerösteten Mandeln in einen elektrischen Zerkleinerer geben. Olivenöl, Sesamöl und drei Esslöffel Gemüsebrühe dazu geben und pürieren. Den Brokkoli in einzelne Röschen teilen, die Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini halbieren und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Fenchel halbieren und in einen Zentimeter große Blätter schneiden. Den Staudensellerie waschen und schräg in einen Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Brokkoli, Zucchini, Fenchel, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie in Salzwasser bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit den Erbsen in der Brühe mit Lorbeerblatt und Chilischote in circa 30 Minuten weich köcheln. Lorbeerblatt und Chili anschließend entfernen und leicht sämig pürieren. Mit Kurkuma, Kardamom und Bockshornklee aus der Mühle, Salz und Chili würzen. Das Gemüse zugeben, mit Ingwer, einer halben Knoblauchzehe, der aufgekrazten Vanilleschote, Zimt und der Kräuterpaste verfeinern. Die ganzen Gewürze nach fünf Minuten wieder entfernen.

Alfons Schuhbeck am 19. März 2010

Grünkern-Küchle mit Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Grünkernküchle:

200 g Grünkern	ca. 1 l Gemüsebrühe	2 Schalotten
3 EL Olivenöl	2 Eier	100 g Bergkäse, gerieben
2 EL Petersilie, gehackt	Muskat	Salz und Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

500 g Kohlrabi	1 EL Butter	1 TL Zucker
70 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer, Muskat

Den Grünkern über Nacht in Wasser einweichen. Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, den Grünkern dazugeben und ca. 10 Minuten kochen. Wenn der Grünkern vorher nicht eingeweicht wurde, diesen ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze in der Brühe köcheln lassen, bis die Körner weich sind. Je weicher sie sind, desto besser. Restliche Flüssigkeit abschütten, die gegarten Körner zum Abkühlen auf einem Blech mit einem Küchentuch verteilen, trocknen und dann in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, fein hacken und mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Eier, Schalotten, den geriebenen Käse und Petersilie unter den Grünkern geben und alles gut vermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken, zu Buletten ähnlichen Küchle formen und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Tipp: Zu den Grünkernküchle passt auch gut ein Quarkdip. Dafür 150 g Magerquark, 70 ml Milch und 1 EL Olivenöl gut verrühren, eine gewürfelte Tomate und fein geschnittenen Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Ist die Masse für die Grünkernküchle noch zu feucht, Semmelbrösel untermischen, damit sie besser stockt.

Vincent Klink Donnerstag, 04. März 2010

Gratinierte Mangold-Ricotta-Crespelle

Für 4 Personen

90 g Mehl	3/8 l Milch	3 Eier
30 g flüssige Butter	Zucker, Salz	1 Knoblauchzehe
1,5 EL Olivenöl	250 g gehackte Tomaten	300 g Mangold
1 Schalotte	Muskat	2-3 EL Butterschmalz
200 g Ricotta	4 Blätter Salbei	3 Stängel Basilikum
100 g Parmesan	Pfeffer	2 EL Butter

60 g Mehl mit 1/8 l Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Zucker und Salz den Teig würzen und 1/2 Stunde quellen lassen. Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen, die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, zuerst die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, dann die Mangoldblätter. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crespelle (Pfannkuchen) ausbacken. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Angeschwitzten Mangold mit Ricotta mischen. Salbei und Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen. Parmesan fein reiben, die Hälfte davon unter den Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen lassen, 30 g Mehl dazugeben und mit der restlichen Milch aufgießen, gut verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Crespelle mit der Ricottamasse füllen, aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform schichten. Dann erst mit der Tomatensauce und der Bechamelsauce begießen. Restlichen Parmesan darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten garen.

Otto Koch Freitag, 12. August 2011

Handgemachte Kürbis-Ravioli

Für 4 Personen

Nudelteig:

75 g Mehl 125 g Nudelgrieß 2 Eier
Salz

Füllung:

1 kg Muskatkürbis 1 Ei 50 g Parmesan
Salz Muskatnuss Pfeffer

Sud:

500 ml Geflügelbrühe 125 g Butter, kalt 4 – 6 Salbeiblätter
Meersalz, fein Pfeffer

Fertigstellung:

1 Ei Nudelgrieß Meersalz, grob
Parmesan

Nudelteig:

Mehl, Grieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Füllung:

Den Muskatkürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 40 Minuten weich garen. Den Kürbis leicht auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und in einem Leinentuch circa eine Stunde abtropfen lassen. Die Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Sud:

Die Geflügelbrühe aufkochen, die Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder herausnehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Für die Ravioli eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je einen Teelöffel Kürbisfüllung mit etwas Abstand daraufgeben. Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Kürbisravioli hineingeben und circa fünf Minuten ziehen lassen. (Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen) Den Salbeisud erhitzen, die abgetropften Ravioli hineingeben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto am 30. September 2011

Käse-Knödel mit Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Knödel:

400 g Schichtkäse	175 g Kastenweißbrot	100 g Butter
3 Eigelb	1 Ei	1 Msp. Zitronenschale
Salz, Pfeffer, Muskat	50 g Emmentaler am Stück	

Für den Salat:

500 g Weißkraut	2 EL Apfelessig	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für die Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	125 ml Crème-fraîche	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Butter in einer Schüssel schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Zitronenschale, eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Schichtkäse heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken. Knödel mit der Soße und dem Krautsalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010

Käse-Ravioli auf Würztomaten-Kompott

Für 4 Personen

300 g Mehl	3 Eier	Salz
1 Prise Muskat	400 g Gaperonkäse	80 g fein geriebenes Weißbrot
Pfeffer	1 Eigelb	2-3 Stängel Kerbel
6 Tomaten	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
130 ml Olivenöl	100 ml Weißwein	Cayennepfeffer
4 Fleischtomaten	2 Zitronen	3 EL Balsamico
1 Bund Basilikum		

Für den Teig Mehl, Eier, 1 Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig kneten (ist der Teig zu trocken, evtl. ganz wenig Wasser zugeben), diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Käse entrinden und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Käse mit Brotbröseln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit Eigelb einstreichen, dann die Teigbahn halbieren, auf eine Hälfte Käsehäufchen darauf setzen. Je ein Kerbelblatt darauf geben und mit der zweiten Teighälfte bedecken, gut andrücken und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl die Schalotten und eine gehackte Knoblauchzehe glasig anschwitzen, Tomatenwürfel und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Für die Pistousauce Fleischtomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Von den Zitronen den Saft auspressen. Fleischtomatenwürfel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Balsamico, 100 ml Olivenöl und der fein gehackten Knoblauchzehe vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten sanft köcheln und anschließend 2 Minuten ziehen lassen. Basilikumblätter fein schneiden und sowohl unter die Gewürztomaten als auch unter die Pistousauce mischen. Tomatenkompott auf Tellern anrichten, Ravioli und Pistousauce darauf geben und servieren.

Harald Wohlfahrt Montag, 21. März 2011

Käse-Spätzle

Für 4 Personen

500 g Mehl	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
7 Eier	2 Gemüsezwiebeln	2 EL Butter
1 Prise Zucker	250 g Bergkäse	

Das Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Die Eier dazugeben und alles zu einem zähen Teig verarbeiten. Mit der Hand so lange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Den Teig portionsweise von einem Holzbrett mit Hilfe einer Palette in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Spätzle dazugeben und mitbraten. Den Käse reiben und darüber streuen. Falls gewünscht, kann man die Pfanne noch kurz in den Ofen geben und unter dem Grill überbacken.

Tipp:

Das Holzbrett in heißes Wasser tauchen, bevor der Spätzleteig aufgetragen wird, dann lässt es sich schaben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. Februar 2010

Käse-Spätzle

Für 2 Personen

200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Zwiebeln	150 g Bergkäse	2,5 EL Butter
100 ml Milch	Pfeffer	

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben. Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Spätzle ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Die Pfanne unter den Grill stellen und den Käse schmelzen lassen. Die restlichen Zwiebeln obenauf geben und servieren. Dazu passt gut grüner Salat.

NN 09. Oktober 2010

Kürbis-Gnocchi mit Kaffee-Soße

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	500 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
ca. 10 g Ingwer	3 EL Butterschmalz	Kreuzkümmel
1 Schalotte	1,5 EL Butter	200 ml Espresso
500 ml Gemüsebrühe	2 Eigelb	1-2 EL Kartoffelstärke
Salz	Pfeffer	2 EL Kürbiskerne

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln gut abwaschen und auf ein Backblech legen. Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne austreichen. Kürbishälften ebenfalls mit auf das Backblech geben und im Ofen ca. 40 Minuten garen. Zwiebel und Ingwer schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit einer Prise Kreuzkümmel würzen. Für die Soße Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Schalotte anschwitzen, mit Espresso ablöschen, Gemüsebrühe zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die weichgegarten Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, weichen Kürbis in Stücke schneiden und mit den Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Unter die noch warme Masse 2 Eigelb, die angeschwitzten Zwiebeln und 1-2 EL Kartoffelstärke mischen, mit etwas Salz würzen. Dann den Teig zu langen Rollen formen, diese in Nocken schneiden und mit einer Gabel eindrücken. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Gnocchi vorsichtig in Butterschmalz braten. (Die Gnocchi können auch in Salzwasser kurz gekocht werden und dann bis zu zwei Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden). Die eingekochte Soße mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kürbiskerne grob hacken, kurz in der heißen Pfanne anrösten. Gnocchi mit der Soße anrichten und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. September 2010

Kürbis-Ravioli in Kreuzkümmel-Soße

Für 2 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

Mehl

Für die Füllung:

300 g Kürbisfruchtfleisch	Zucker	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	1 Zwiebel	2 EL Butter
2 Eigelb	1 Prise Kreuzkümmel	1 TL Bio Gemüsebrühe-Pulver

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

3 Stängel glatte Petersilie	1 Schalotte	1 EL Butter
1 TL Mehl	150 ml Milch	1 Prise Muskat
1 Prise Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.)

Für die Füllung:

Das Kürbisfleisch in größere Stücke schneiden und in leicht gesüßtem Wasser wie Salzkartoffeln weichkochen. Das Wasser abschütten und die Kürbisstücke im Topf noch etwas ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerkleinern. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zwiebel und Kräuter zum Kürbispüree geben, die Eigelb untermischen und mit Kreuzkümmel, Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in vier Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Teigquadrate 1 TL Kürbis-Füllung geben. Die Ränder mit einem feuchten Pinseln einstreichen. Mit einem Teigquadrat abdecken und die Ränder gut andrücken.

Für die Sauce:

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mehl untermischen und unter Rühren die Milch zugeben, aufkochen lassen und mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen, Petersilie untermischen. Die Ravioli in Salzwasser weich kochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in einem Topf mit etwas Butter anschwemmen und mit der Kreuzkümmelsauce servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. September 2011

Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern

Für 2 Personen

300 g Muskatkürbis	1 Vanilleschote	5 g frischer Ingwer
250 ml Süßwein	1 Msp. Kardamom	3 Blatt Gelatine
3 EL brauner Zucker	1 Msp. Orangeat	1 Msp. Zitronat
ca. 100 g Strudelteig	ca. 50 g flüssige Butter	Puderzucker
1 EL Butter	1 EL Kürbiskerne	2 Stängel Zitronenmelisse
2 Zweige Thymian		

Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in gleichmäßige Spalten schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Ingwer schälen und fein reiben. In einem Topf Süßwein, Vanilleschote – und Mark, Kardamom und Ingwer aufkochen. Die Kürbisspalten in den Sud geben und langsam weich garen lassen, dabei die Kürbisspalten mehrmals wenden. Sobald der Kürbis gar ist, diesen herausnehmen und auskühlen lassen. Den Süßweinfond passieren und ebenfalls kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Süßweinfond zur Seite stellen. Restlichen Süßweinfond mit 1 EL braunem Zucker, Orangeat und Zitronat verrühren und erhitzen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und den Gelatinefond 2 mm hoch darauf gießen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Dann in 10 Rechtecke schneiden, die 1,5 cm breit und 14,0 cm lang sind, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 bis 7 Minuten backen bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Aus dem Ofen nehmen und die Streifen in noch heißem Zustand vom Blech nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Butter und 2 EL braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die ausgekühlten Kürbisspalten darin glacieren, etwas Süßweinfond zugeben und kurz durchschwenken. Das ausgekühlte Gelee in 2 cm breite und 8 cm lange Streifen schneiden. Die Kürbisspalten auf Tellern anrichten und das Gelee dazulegen. Anschließend je 5 karamellierte Strudelblätter in der Mitte des Tellers platzieren. Zum Schluss das Ganze mit Kürbiskernen, Zitronenmelisse und Thymianblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Mittwoch, 17. November 2010

Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 TL Speisestärke	4 Eier
1 Vanilleschote	150 g Esskastanien, gekocht	1 Prise Salz
150 – 200 ml Milch	100 g Mehl	70 g Zucker
3 EL Rosinen	10 ml Rum	3 EL Mandelblättchen
4 EL Butter		

Kirschen aus dem Glas in eine Sieb geben und den Saft auffangen. 3 EL Saft mit der Stärke vermischen. Den restlichen Saft aufkochen, die angerührte Stärke mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Dann die Kirschen zugeben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen. Die gegarten Maronen pürieren. 150 ml Milch, Eigelb, eine Prise Salz und Vanillemark verquirlen. Das Mehl nach und nach in die Eier-Milch einrühren. Die pürierten Maronen untermischen, den Teig solange rühren bis er gleichmäßig glatt ist. Evtl. noch etwas Milch zugeben, der Teig sollte leicht flüssig sein. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Rosinen in Rum einweichen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. 2 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer großen beschichteten Pfanne (backofengeeignet) zerlaufen lassen. Den Teig in die Pfanne gießen und bei niedriger Temperatur einige Minuten stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen geben und solange backen bis der Teig eine goldbraune Oberfläche hat. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Holzschabern in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der restlichen Butter noch mal anbraten bis der Kaiserschmarrn von allen Seiten goldbraun und gar ist. Die Rosinen und Mandelblättchen über den Schmarrn verteilen. Mehrmals schwenken. Den Kaiserschmarrn anrichten und mit dem Puderzucker bestreuen. Das Kirschkompott dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 05. Februar 2010

Kartoffel-Gnocchi mit Salbei und Parmesan

Für 2 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	1/2 Bund Salbei	1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz	2 EL Rosinen	80 g Parmesan
2 Eigelb	4 EL Kartoffelstärke	Salz
1 Schalotte	2 EL Butter	1 Granatapfel
2 EL Pinienkerne		

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasheerd: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, auf ein Backblech legen und im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen bis sie weich sind. Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Gehackten Salbei zugeben und kurz mit anschwitzen. Rosinen fein hacken, die Hälfte des Parmesans fein reiben. Kartoffeln halbieren, aus der Schale kratzen und durch die Presse drücken. Eigelbe, Kartoffelstärke, Salbei-Zwiebeln, Rosinen und geriebenen Parmesan zugeben, leicht salzen und zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Evtl. noch etwas Kartoffelstärke untermischen. Aus dem Teig Stangen von ca. 2 cm Durchmesser formen, von diesen 3 cm lange Gnocchi abschneiden, mit einer Gabel ein Muster eindrücken und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Den Granatapfel halbieren, die Kerne auslösen, mit zu den Schalotten geben und anschwitzen. Ebenfalls die Pinienkerne mit in die Pfanne geben und leicht anrösten. Zuletzt die Gnocchi untermischen und alles gut schwenken. Die Gnocchi auf Tellern anrichten und Parmesan darüber hobeln.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 21. September 2011

Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade

Für 4 Personen

5 Bioorangen	200 g Zucker	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Biolimette	1 Vanilleschote	50 g Butter
1 Ei	1 EL Backpulver	250 g Mehl
1 Prise Salz	Mehl	150 g Sahne
Puderzucker		

Für die Marmelade die Orangen unter heißem Wasser waschen und abtrocknen. Mit einem Zestenreiser oder Sparschäler die Schale abziehen und fein schneiden. Die weiße Innenhaut der Orangen mit einem Messer wegschneiden und wegwerfen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit 100 g Zucker in einen Topf geben. Alles gut aufkochen, dann die vorbereiteten Zesten zugeben und alles weich- bzw. einkochen. Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abschütten und gut auskühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Von der Limette etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Butter schaumig rühren und zu den Kartoffeln geben. Ei, Backpulver, Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Limettenschale und Limettensaft sowie die Hälfte vom Vanillemark zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett ca. 5 mm dick auswellen und daraus ca. 12 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte der Teigquadrate je 1 EL Orangenmarmelade geben. Dann von einer Ecke aus die Quadrate zu Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Sahne mit restlichem Vanillemark steif schlagen. Die Hörnchen mit Puderzucker bestreut servieren. Dazu nach Belieben Vanillesahne reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Februar 2011

Kartoffel-Plätzchen mit Pilz-Ragout

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, groß	250 g Champignons	150 g Steinpilze
150 g Pfifferlinge	50 g Schalotten	6 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe	125 g Schlagsahne	3 Zweige Majoran
1 Ei	2 EL Mehl	2 EL Dijon-Senf
2 EL Weinbrand	Muskatnuss	3 Feigen
Gemischte Kräuter	Salz	Pfeffer

Die Champignons putzen und halbieren. Die Steinpilze und Pfifferlinge waschen und putzen. Die Steinpilze danach in Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotten und Pilze darin circa acht Minuten braten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe und Schlagsahne ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Blätter vom Majoran abzupfen. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Mit Ei und Mehl vermengen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Muskat würzen. Das restliche Öl nach und nach in einer großen Pfanne erhitzen. Die geriebenen Kartoffeln darin portionsweise zu kleinen Plätzchen braten. Den Dijon-Senf in das Ragout rühren. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken. Die Plätzchen und das Ragout auf Tellern anrichten. Die Feigen in Spalten schneiden. Das Gericht mit den Feigen und den Kräutern garnieren.

Horst Lichter am 20. März 2010

Kartoffel-Puffer

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

4 Äpfel (z.B. Boskoop)	100 ml Apfelsaft	50 g Zucker
1 Zimtstange	1 Zitrone	

Für die Kartoffelpuffer:

1 Zwiebel	500 g Kartoffeln	2 Eier
1 EL Mehl	Salz, Pfeffer, Muskat	Butterschmalz

Für das Apfelmus:

Die Äpfel mit Schale und Kerngehäuse in grobe Würfel oder Spalten schneiden. In einen Topf Apfelsaft, Äpfel, Zucker und Zimtstange geben und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Topf alles 15 Minuten dünsten. Zimtstange herausnehmen. Dann die weichen Äpfel durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen. Das Apfelmus mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken. Für die Kartoffelpuffer Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken oder reiben. Kartoffeln reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen. Dann mit Eiern und Mehl sowie der Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelpuffer von beiden Seiten knusprig goldgelb braten. Jeweils immer einen Löffel Teig in die Pfanne geben und nach den Seiten hin ausstreichen.

(Variante: Ausgelassene Speck, Schinkenwürfelchen oder fein gehackte Kräuter unter den Teig rühren.)

Kartoffelpuffer mit dem Apfelmus anrichten und servieren.

NN 08. Oktober 2010

Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen

Für 4 Personen

250 g Kastanienmehl	150 g Hartweizenmehl	Salz
4 Eier	100 g kleine Kartoffeln	100 g kleine grüne Bohnen
2 Maronen, geschält	1 Bund Basilikumblätter	50 g junger Pecorino
1 kleine Knoblauchzehe	75 ml Olivenöl	25 ml Nussöl
Pfeffer	Hartweizenmehl	Meersalz
ca. 50 g reifer Pecorino		

Für den Nudelteig Kastanienmehl, Hartweizenmehl und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für das Pesto die Maronen grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pecorino fein reiben. Knoblauch schälen und mit den Basilikumblättern, dem Olivenöl und Nussöl mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Maronen und den Pecorino zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Damit das Pesto nicht schnell grau wird, erst bei Bedarf salzen und pfeffern. Die Kartoffeln vierteln, die Bohnen halbieren. Zur Fertigstellung den Teig mit der Nudelmaschine in ca. 2 mm dicke Bahnen ausrollen und in Streifen „Tagliatelle“ schneiden. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Bohnen und Kartoffeln mit wenig Nudelwasser in einer Wokpfanne leicht erhitzen, die Tagliatelle hinein geben und mit dem Pesto durch schwenken. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Pasta zu dickflüssig sein, etwas Nudelwasser dazu geben. Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den reifen Pecorino darüber hobeln.

Cornelia Poletto Dienstag, 11. Januar 2011

Kernöl-Pasta mit Kürbis-Bolognese

Für 4 Personen

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	4 Eier (Kl. M)
1 EL Kernöl	2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel
1 Hokkaido-Kürbis, klein	2 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
50 g Kürbiskerne	1 Paprika, rot	30 g Butter
Salz	Pfeffer, weiß	Zucker
Mehl	Kernöl	

Mehl, Grieß und einen gestrichenen Teelöffel Salz in einer großen Knetschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Vier Eier mit einem Esslöffel Kernöl verquirlen und in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens zehn Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder fünf Minuten in der Küchenmaschine). Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln oder raspeln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Gemüse- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomatenmark zufügen und mit dem Gemüse zusammen anrösten. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Die Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben und die Soße offen 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. Danach die Kräuter wieder entfernen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Nun den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Bahnen ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Diese in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen. Die Paprikastreifen in der Butter anschwitzen und die Bandnudeln zugeben. Die Pasta mit den Kürbiskernen mischen und mit einigen Tropfen Kernöl beträufeln. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Bolognese anrichten.

Johann Lafer am 20. November 2010

Kichererbsen-Bällchen mit dreierlei Dips

Für 4 Personen

Kichererbsen-Bällchen:

400 g Kichererbsen, vorgegart	200 g Bohnen, weiß, vorgegart	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	3 Stängel Petersilie, glatt	1 TL Backpulver
80 g Semmelbrösel	40 g Speisestärke	2 Eier
50 g Sesam	100 g Panko	1 Gewürzmühle
1 Stange Zimt	Kreuzkümmel	Chili (getrocknet)
Koriandersamen	Salz	Pfeffer

Fett

Dip 1:

150 g Naturjoghurt	3 Stiele Minze	1 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	Zucker

Dip 2:

150 g Mangopüree	2 Frühlingszwiebeln	1 Schote Chili, klein, rot
Salz	Pfeffer	

Dip 3:

100 g Schmand	0,5 Bund Kerbel	1 Orange, unbehandelt
1 Bund Koriander	1 TL Paprika, edelsüß	1 Schote Paprika
Öl	Chili	Salz
Pfeffer		

Kichererbsen-Bällchen:

Die Gewürzmühle mit Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Koriandersamen, Salz und Pfeffer füllen. Kichererbsen und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in einer Küchenmaschine fein pürieren und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie abrausen, trocken schütteln und klein hacken. Alles zum Püree geben. Mit der Gewürzmischung und Salz abschmecken. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Dip 1:

Joghurt mit fein geschnittener Minze, abgeriebener Schale und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Dip 2:

Mangopüree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel putzen, waschen und klein schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Beides unter das Mangopüree rühren.

Dip 3:

Die Paprikaschote putzen und in Würfelchen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel anbraten und zur Seite stellen. Kerbel abrausen, trocken schütteln, fein hacken. Orangenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Zusammen mit dem Kerbel, Paprikapulver und den Paprikawürfeln unter den Schmand mischen und ebenfalls mit Salz, Chili, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken. Die ausgebackenen Bällchen mit den drei Dips zusammen servieren, mit einigen Korianderblättchen garnieren.

Johann Lafer am 04. Juni 2010

Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir

Für 4 Personen

4 – 8 Kartoffeln, klein	2 Äpfel	2 EL Zucker
1 TL Quatre-épices	4 cl Calvados	200 ml Apfelsaft
2 Stck. Boudin-noir	4 EL Rapsöl	2 EL Butter
2 Zweige Salbei	Mehl zum Bestäuben	Meersalz
Kümmel		

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Kümmel in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Apfelwürfel dazugeben und mit Quatre épices verrühren. Mit Calvados und Apfelsaft ablöschen, aufkochen lassen und die Apfelwürfel herausnehmen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen und wieder mit den Apfelwürfeln verrühren. Die Kartoffeln längs halbieren und von beiden Seiten in einem Esslöffel Rapsöl und der Butter anbraten. Im Ofen warm halten. Die Boudin noir in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und von beiden Seiten mit dem restlichen Rapsöl und den Salbeizweigen anbraten. Die Hälfte der Kartoffeln mit dem Apfelragout und jeweils einer Scheibe Boudin noir belegen und mit der zweiten Hälfte der Kartoffeln „bedecken“. Dazu passen gemischte Blattsalate.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2010

Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck

Für 2 Personen

Für den Teig:

180 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	1 TL Butter

Für das Pilzragout:

1 Schalotte	300 g gemischte Speisepilze	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 TL Mehl	1/8 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
Salz, Pfeffer	1 Kugel Mozzarella (125 g)	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Für das Pilzragout Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalottenwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Kräuter untermischen. Die Teigblätter in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschütten und in einer Pfanne mit 1 TL Butter schwenken. Eine Auflaufform oder kleine backofenfeste Förmchen mit Olivenöl auspinseln. Teigblätter und Pilzragout im Wechsel einschichten. Mit Teigblättern abschließen. Mozzarella in Scheiben schneiden und die oberste Schicht Teigblätter damit belegen. Im Backofen bei Oberhitze oder unter der Grillschlange den Mozzarella schmelzen lassen, dann servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 04. August 2010

Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	60 g Butter	30 ml Wasser
1 Eigelb	1 Prise Salz	Butter
Linsen		

Für den Belag:

3 Stängel glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Estragon
30 g Parmesan	150 g Frischkäse	2 Eier
80 ml Milch	80 ml Sahne	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für den Spinatsalat:

150 g Salatspinat	3 EL Pinienkerne	20 g getrocknete Öl-Tomaten
2 EL Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
4 EL kaltgepresstes Olivenöl	30 g Parmesankäse am Stück	

Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem festen homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. 4 kleine Tartelettformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausfetten. Den Teig dünn ausrollen und in die Förmchen legen. Ein Backpapier darauf geben und mit Bohnen oder Linsen zum Blindbacken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 8 Minuten blind backen. Herausnehmen und mit Hilfe des Backpapiers die Linsen entfernen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. Frischkäse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verdrücken und mit Parmesan, Eiern, Milch und Sahne gut vermischen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in die vorgebackenen Tartelettformen füllen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit für den Salat den Spinat gründlich waschen und in der Salatschleuder trocknen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl mit dem Schneebesen unterschlagen. Kurz vor dem Servieren die Spinatblätter mit dem Dressing anmachen, Pinienkerne und Tomatenstreifen untermischen und Parmesanspäne darüber hobeln.

Vincent Klink Mittwoch, 7. April 2010

Lasagne mit grünem Spargel und Lauch

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser

Für die Füllung:

2 Stange junger Lauch	600 g grüner Spargel	Salz
150 g Parmesan	80 g Butter	1 EL Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem Teigschneider 10 x 6 cm große Lasagneblätter ausschneiden. Die Teigblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütteln, abtropfen lassen, mit Öl beträufeln und warm halten. Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen. Herausheben und abtropfen lassen. Käse in feine breite Späne hobeln. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen und darin die Spargelstangen mit dem Lauch schwenken. Die grünen Spargelstangen abwechselnd mit den Nudelteigblättern, dem Lauch und dem Käse auf dem Teller schichten. Mit einem Nudelblatt abschließen. Den Balsamico in die restliche Bratbutter geben, über die Lasagne träufeln und mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Jörg Sackmann Freitag, 04. Juni 2010

Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf

Für 4 Personen

Auflauf:

2 Zwiebeln	1 Laugencroissant	100 g Harzerkäse
50 g Tofu	0,5 Bund Petersilie	100 g Sahne
3 Eier	Olivenöl	Butter
Pfeffer	Salz	

Bohnen:

200 g Bohnen, grün	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
30 g Bohnenkerne, weiß	30 g Bohnenkerne, rot	50 ml Weißwein
50 ml Sherry	150 ml Gemüsefond	Butter
Chili	Kresse	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Auflauf:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anbraten. Laugencroissant, Harzer Käse und Tofu würfeln und mit gehackter Petersilie und den angebratenen Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Sahne und Eier miteinander vermengen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen.

Bohnen:

Die grünen Bohnen blanchieren und abschrecken. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, würfeln, anbraten und die weißen und roten Bohnenkerne hinzugeben. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und mit Gemüsefond und etwas Butter schön schlotzig einkochen. Unmittelbar vor dem Servieren die grünen Bohnen unterheben und mit Chili pikant abschmecken. Zum Anrichten die Bohnen in einem tiefen Teller verteilen, den Auflauf stürzen und portioniert darauf anrichten. Mit Kresse garnieren.

Mario Kotaska am 04. März 2011

Lorbeer-Gnocchi mit Paprika-Aprikosen-Ragout und Rucola

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, mehlig	2 Eier	50 g Kartoffelstärke
100 g Butter	2 Blätter Lorbeer, frisch	2 Paprikaschoten, gelb
2 Paprikaschoten, rot	50 g Aprikosen, getrocknet	1 Zwiebel, weiß
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	150 g Rucola
20 ml Weißweinessig	60 ml Olivenöl	0,5 TL Senf
Zucker	Muskat	Salz
Pfeffer, schwarz	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten garen. Das weiche Kartoffelfleisch aus der Schale heben und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Das Eigelb und die Kartoffelstärke mit dem Kartoffelpüree zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Kartoffelteig mit Salz und Muskat kräftig würzen. Den Kartoffelteig zu langen Rollen formen und schräg in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin etwa fünf Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht mehr kochen. 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen. Den Lorbeer in sehr feine Streifen schneiden und diesen in der Butter leicht anrösten. Die Gnocchi aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Butter anschwanken. Die Paprika vierteln, von Strunk und Scheidewänden befreien, entkernen und auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 30 Milliliter Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen, anschließend zehn Minuten abgedeckt abkühlen lassen. Die Paprikaviertel schälen und in Streifen schneiden. Die Aprikosen in dünne Streifen schneiden sowie die Zwiebel schälen und klein würfeln. Anschließend die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln, die Paprika und die Aprikosen darin anschwitzen. Danach mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Anschließend die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Rucola abbrausen und trocken schleudern. Aus dem Weißweinessig, dem Senf und dem übrigen Olivenöl eine Vinaigrette bereiten, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend den Rucola damit marinieren. Die Gnocchi mit dem Paprikaragout auf Tellern anrichten, den Rucola darauf dekorativ anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2011

Möhren-Panna-Cotta mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

1 Zwiebel	600 g junge kleine Möhren	9 Blatt Gelatine
2 EL Butterschmalz	Salz, Zucker	400 g Crème-fraîche
1/2 Bund Estragon	1 Zitrone	600 g junger Blattspinat
4 EL Olivenöl	Baguette	150 g Ziegenfrischkäse

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Möhren putzen, waschen und bis auf 4 Stück alle würfeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anbraten, die ganzen und gewürfelten Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt weich dünsten. Die gedünsteten ganzen Möhren beiseite legen, die gewürfelten Möhren fein pürieren. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Möhrenpüree auflösen, alles mit Crème-fraîche mischen. Den Estragon abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Möhrencreme mischen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Möhrencreme mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Masse in kleine Förmchen füllen (Inhalt ca. 200 ml) , mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden kalt stellen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Aus restlichem Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, etwas Salz und Zucker eine Vinaigrette mischen. 500 g Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann mit der der Hälfte der Vinaigrette marinieren und flächig zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legen, mit einem Nudelholz glätten, so dass eine Art grüne Matte entsteht. Diese in 4 Rechtecke schneiden und diese auf den Tellern platzieren. Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, tosten und dünn mit Ziegenfrischkäse bestreichen, evtl. mit Estragon verzieren. Den restlichen Spinat mit dem Rest Vinaigrette marinieren und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Die Möhren Panna Cotta aus den Förmchen stürzen, mit anrichten, je eine ganze gedünstete und erkaltete Möhre und einen Käsetoast dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 20. April 2011

Mariniertes gebratenes Sommer-Gemüse mit Parmesan-Chip

Für 4 Personen

8 Minifenchel	4 Minizucchini	4 rote Minipaprika
4 gelbe Minipaprika	8 Shiitakepilze	4 Miniartischocken
6 EL Olivenöl	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
1 junge Knoblauchknolle	Meersalz, Pfeffer	200 g Sherrytomaten
50 g Parmesan	1 EL Pinienkerne	3 EL Balsamico
2 EL Walnussöl	2 EL Distelöl	4 Stängel Basilikum
50 ml Olivenöl		

Vom Fenchel das äußere Kraut entfernen, Spitzen abschneiden. Zucchini der Längen nach auf-fächern, so dass sie an der Blütenseite zusammenhalten. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprikahälften wieder halbieren. Die Stiele der Shiitakepilze entfernen und mit einem Tuch trocken putzen. Stiele der Artischocken auf 1,5 cm kurz abschneiden, Artischocken putzen, d.h. die äußeren harten Blattspitzen abschneiden, Stiel schälen. Die geputzten Artischocken halbieren, das Heu entfernen und vierteln. In einer Pfanne (wenn möglich eine Grillpfanne) etwas Olivenöl erhitzen, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und ein Stück Knoblauchzehe dazu geben und darin nacheinander die vorbereiteten Gemüsestücke und Pilze garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Artischocken beginnen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Tomaten in eine Auflaufform geben, eine Knoblauchzehe, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian zugeben und die Tomaten mit 1 TL Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen die Kirschen garen, bis die Haut zu springen beginnt, herausnehmen und die Haut abziehen. Vom gebratenen Paprika ebenfalls die Haut abziehen. Die mit geschmorten Knoblauchzehenschälen. Alle Gemüse mit den Knoblauchzehen in eine flache Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl begießen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Äußere Haut des Knoblauchs entfernen und im heißen Olivenöl mit Rosmarin- und Thymianzweig weich schmoren. Das gegrillte Gemüse und Knoblauch mit dem Olivenöl übergießen. Mindestens 24 Stunden einlegen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Parmesan fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im Ofen ca. 5 Minuten schmelzen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das eingelegte Gemüse aus dem Öl nehmen und im Ofen erwärmen.

Für die Vinaigrette Essig (Tipp: man kann die Hälfte des Essigs auch durch Trüffelsaft ersetzen) mit Salz und 1 EL Olivenöl, Walnuss- und Distelöl zu einer zu einer Vinaigrette vermischen, Pinienkerne unterheben und mit Pfeffer abschmecken.

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und in einem Topf mit heißem Olivenöl kurz frittieren, herausnehmen, salzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das erwärmte Gemüse auf Tellern dekorativ anrichten, die Vinaigrette darüber träufeln und mit Parmesanchip und frittiertem Basilikum servieren.

Harald Wohlfahrt Dienstag, 26. Juli 2011

Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln

Für 2 Personen

1 Vanilleschote	400 ml Milch	2 Zimtstangen
60 g Milchreis	abgerieben Zitronenschale	40 g Zucker
2 Eigelb	80 g Sahne	80 ml Weißwein
80 ml Apfelsaft	2 Äpfel	

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. Das Vanillemark, und auch die ausgekratzte Schote mit der Milch, einer Zimtstange und dem Reis zum Kochen bringen. Dann den Herd auf die kleinste Stufe schalten, Zitronenschale dazugeben und den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Kurz vor Schluss 20 g Zucker und eine Prise Salz unterrühren. Der Reis ist fertig, wenn er nicht völlig weich, sondern im Kern noch etwas fest ist. Den gekochten Reis vom Herd ziehen, Vanilleschote und Zimtstange wieder herausnehmen. Mit einem Holzlöffel das Eigelb einrühren. Die Sahne schlagen und auch unterheben. Für die Zimtäpfel Wein oder Apfelsaft in den Topf geben. Die Äpfel schälen und in kleine Spalten schneiden. 20 g Zucker und die Zimtstange hinzugeben. Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten dünsten. Je nach Belieben kann noch etwas Zucker dazu gegeben werden. Den Milchreis zusammen mit den Zimtäpfeln servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Januar 2010

Mittelscharfe Gemüse-Pfanne

Für 2 Portionen

2 Artischocken	150 g mittelscharfe, grüne Pimientos	1/2 Aubergine
1 Focaccia-Brot	1 Stange Frühlingslauch	1 Teelöffel Tomatenmark
50 g Crème-fraîche	Balsamico	30 g Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Artischocke schälen. Dazu das obere Drittel mitsamt der Blattansätze entfernen und den unteren Blätterkamm abschneiden. Außerdem das haarige Innere des Herzes auskratzen. Das verbleibende Herz klein schneiden, damit es schnell durchgart und in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben. Die mittelscharfen Pimientos in kleine Stücke hacken. Eine Aubergine vierteln und in Scheiben schneiden, beides in die Pfanne geben und durchschwenken. Das Focaccia in Würfel zerkleinern und ebenfalls dazugeben. Etwas Olivenöl nachgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch hacken und untermengen. Für die italienische Note etwas Butter und Tomatenmark mit in die Pfanne geben, schwenken und mit ein wenig Balsamico ablöschen. Zum Schluss das Crème-fraîche unterrühren und servieren.

Steffen Henssler am 11. 07. 2011

Mozzarella-Pizza

Für 2 Portionen

Für den Pizzateig:

300 g Mehl	150 ml Wasser	1/2 Pck. Trockenhefe
Salz	1 EL Olivenöl	

Für den Belag:

30 g Getrocknete Tomaten	200 g passierte Tomaten	150 g Mozzarella
Olivenöl	frischer Basilikum	Knoblauch
Pfeffer		

Für den Teig:

Mehl, Wasser, Hefe, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl in eine Schüssel geben. Das Ganze gut durchkneten und gehen lassen. Dann ein wenig Mehl auf den Teig geben und ausrollen. Je dünner, desto besser. Ein Blech mit Olivenöl einfetten und den Teig darauf legen.

Die getrockneten Tomaten sowie die passierten Tomaten mit dem Knoblauch in einen Mixer geben. Danach auf dem Pizzateig verteilen und mit Pfeffer würzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden (Zutaten je nach Belieben) und die Pizza damit belegen. Zum Abschluss den frischen Basilikum und ein wenig Olivenöl auf den Teig geben und bei 180 Grad im Backofen backen.

Steffen Henssler am 15. 08. 2011

Nudel-Auflauf

Für 2 Personen

200 g Makkaroni	8 getrocknete Tomatenhälften	Salz
4 EL Pinienkerne	50 g Artischockenherzen	30 g Oliven, entkernt
100 g Feta	150 g Naturjoghurt	Ca. 100 ml Olivenöl
2 Eier	Pfeffer	1 Bund Basilikum
50 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	1 Bund Rucola
1 EL weißer Balsamico		

Die getrockneten Tomaten ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann abschütten und in einem Topf mit Wasser ca. 30 Minuten kochen. Die Makkaroni in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Artischockenherzen vierteln, Oliven halbieren, Feta würfeln. Die gekochten Tomaten abschütten, in grobe Stücke schneiden und mit dem Joghurt in einem Cutter geben und fein pürieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Olivenöl ausfetten. Nudeln mit der Hälfte der Pinienkerne, Artischockenherzen, Oliven und Feta vermischen und in die Auflaufform geben. Joghurt-Tomaten mit 2 Eiern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, diese Masse über die Nudeln in der Form gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Basilikum abspülen, trocken schütteln. Parmesan fein reiben. Basilikum mit Parmesan, restlichen Pinienkernen, 60 ml Olivenöl und Knoblauch in einen Mixer geben und fein pürieren, mit Salz abschmecken. Rauke abspülen, trocken schütteln. Balsamico mit 2 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Rauke damit marinieren. Den Auflauf auf Tellern anrichten, mit Pesto beträufeln und marinierte Rauke dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 27. April 2011

Obatzda

Für 2 Portionen

100 g Camembert	100 g Butter	1 TL Paprikapulver
1 TL Kümmel	Pfeffer	Salz
gegebenenfalls Radieschen		

Den Camembert und die Butter in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Paste nun mit etwas Paprikapulver, Kümmel, Pfeffer und Salz kräftig würzen. Und wenn es beliebt, gerne ein paar kleingeschnittene Radieschen untermischen. Die vermengte Paste kann nun als leckerer Brotaufstrich genossen werden.

Steffen Henssler am 26. 09. 2011

Ofen-Schlupfer mit Quitten

Für 4 Personen

Für den Ofenschlupfer:

2-3 Quitten	300 ml Apfelsaft	50 g Mandeln, geschält
120 g Zucker	2 EL Rosinen	1 Vanilleschote
6 Eier	800 ml Milch	1 TL Zimt
350 g frisches Weißbrot	1 EL Butter	Puderzucker

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelbe		

Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben schneiden und in einem Topf mit ca. 300 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenscheiben im Sud abkühlen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Mandeln grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Die Rosinen in etwas Quittensud einweichen. Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier mit der Milch verrühren, Zimt, Vanillemark und 100 g Zucker untermischen. Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben die Quittenscheiben, abgetropfte Rosinen und Mandeln schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Den Ofenschlupfer bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit für die Soße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solange weiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen und weiterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat. Ofenschlupfer mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. November 2010

Offene Lasagne mit Gemüse und Pfirsich

Für 4 Personen

1 Zitrone	10 Lasagneblätter, frisch	1 Schote Paprika, rot
1 Aubergine	1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün
1 Pfirsich, gelbfleischig, reif	150 g Ricotta	5 Kirschtomaten
3 Steinpilze, frisch	Basilikum, frisch	Olivenöl
Meersalz		

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Lasagneblätter in Salzwasser kurz kochen, in Eiswasser abschrecken, sofort herausnehmen und auf einem Tuch abtrocknen. Danach sofort auf ein Blech legen, mit Meersalz, Zitronensaft und Olivenöl von beiden Seiten marinieren, damit sie nicht zusammen kleben. Die Paprikaschote schälen, in der Größe der Lasagneblätter zuschneiden und in einer Grillpfanne kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und ebenfalls mit Zitrone, Salz und Olivenöl marinieren. Die Auberginen und Zucchini auf einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf die Größe der Lasagneblätter zuschneiden. Abwechselnd in der Grillpfanne braten. Den Pfirsich halbieren, den Kern entfernen und mit einem sehr scharfen Messer in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Nun ebenfalls in der Grillpfanne braten. Den Ricotta durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die Ricottamasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden, braten und ebenfalls wie das Gemüse marinieren. Die Zutaten jetzt schichtweise zu einem kleinen Kunstwerk verbinden, wobei der Ricotta als aromatischer Mörtel dienen soll. Die halbierten Kirschtomaten, den Basilikum und die Steinpilze mit einbinden.

Nelson Müller am 28. Oktober 2011

Omas Pillekuchen mit Rübekraut

Für 4 Personen

Pillekuchen:

200 g Kartoffeln

6 Eier

3 EL Butter

1 Tasse Milch

1 Tasse Mehl

1 Prise Backpulver

1 EL Rübekraut

Salz

Salat:

100 g Feldsalat, feinblättrig

1 EL Walnüsse, gehackt

Weißweinessig

Rapsöl

Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pillekuchen:

Die Kartoffeln schälen, garen und reiben. Die Eier trennen. Das Eiweiß auf schlagen mit einer Prise Salz aufschlagen. Zwei Esslöffel Butter in einem heißen Topf anbräunen, mit Milch, Mehl, Backpulver den Eigelben und den geriebenen Kartoffeln vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Die restliche Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und aufschäumen. Die Kartoffelmasse hinzugeben und ein bis zwei Minuten leicht anbraten. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten fertig garen. Weitere eineinhalb Minuten unter dem Grill bräunen. Herausnehmen, wenden und vorsichtig mit zwei Esslöffeln zerteilen. Das Rübekraut darüber träufeln.

Salat:

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Über den Salat geben und die Walnüsse unterheben.

Kolja Kleeberg am 12. November 2010

Omelett mit Pfifferlingen

Für 4 Personen:

Omelett:

300 g Pfifferlinge	1 Stange Lauchzwiebel	6 Eier
50 ml Milch	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 TL Thymian	1 EL Butter	1 EL Wasser

Salz, Pfeffer

Kräutersalat:

200 g Kräutersalat	3 Tomaten	3 EL Olivenöl
3 EL Pinienkerne	1 EL Zitronensaft	4 EL Parmesan

Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge in Mehlwasser waschen, putzen. Lauchzwiebel und Knoblauch kleinschneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Pilze, Lauch und Knoblauch mit etwas Thymian scharf anbraten, kräftig würzen, dann beiseitestellen.

Die Eier in einer Schüssel mit Milch und Wasser verquirlen und würzen.

Je einen Esslöffel Butter und Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Einlasse bei mittlerer Hitze darin anbraten. Beginnt sie zu stocken, Pilze dazugeben.

Eine Seite des Omeletts überklappen, den Herd ausschalten. Auf der warmen Platte einige Minuten weiter garen lassen. Dann vierteln und servieren.

Kräutersalat:

Salat waschen, trocknen und in eine große Schüssel geben (Zutaten siehe Tipps). Kleingeschnittene Tomaten und Pinienkerne über dem Salat verteilen.

Olivenöl und Zitronensaft darüberträufeln, mit Salz und Pfeffer gut unterheben. Zum Schluss den gehobelten Parmesan darüberstreuen.

Tipps:

Omelett gelingt in der Pfanne am besten in leicht gebräunter Butter, im Moment des Stockens wird es nicht mehr gerührt. Es gibt unzählige Varianten: In Andalusien füllt man es mit gedünsteter Paprika und Tomatenfleischwürfeln. Ein bekannter süßer Vertreter ist das Omelette Surprise: Mit Eis gefüllte Biskuitschichten umrahmt von warmer Baisermasse.

Pfifferlinge lassen sich gut in Mehlwasser waschen, ohne dass sie sich stark vollsaugen. Das Mehl zieht Schmutz magisch an. Dazu das Waschbecken mit kaltem Wasser füllen, 4 Esslöffel Mehl mit Schneebeesen einrühren. Pilze schnell und gründlich waschen, auf Küchenpapier trocknen. Eventuell mit dem Pinsel nachputzen.

Kräutersalat gibt es oft schon vorverpackt im Supermarkt. Wer mag, kann ihn auch selbst mixen: Dazu bieten sich Blätter von Chicoree, Radicchio, Rucola und Feldsalat an sowie Kräuter wie Basilikum, Petersilie und essbare Blüten wie Kapuzinerkresse und Gänseblümchen.

test September 2010

Orecchiette mit Enoki-Pilzen

Für 2 Portionen

200 g Orecchiette	100 g Enoki-Pilze	50g getrocknete Tomaten
1 Zwiebel	1 kleines Bund Petersilie	1 Zitrone
Chili	Salz	Pfeffer
Olivenöl		

Die Orecchiette in kochendem Wasser mit einer Prise Salz al dente kochen. Währenddessen die Enden der Enoki-Pilze abschneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die getrockneten Tomaten vierteln. Die Petersilie fein hacken. Zwei Teelöffel Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und nun die Enoki Pilze darin braten. Im Anschluss daran die Zwiebeln in die Pfanne geben, dann die getrockneten Tomaten und zuletzt die Blattpetersilie. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta in die Pfanne geben. Etwas Zitronenschale für das Aroma darüber reiben. Außerdem mit etwas Chili, Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Nachdem alles zusammen kurz in der Pfanne angeschwitzt und geschwenkt wurde, die Nudelpfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. 12. 2011

Püree mit Eiern in Senf-Soße und Kopfsalat

Für 4 Personen

8 Eier (Gr. M)	1 kg Kartoffeln, mehlig	30 g Mehl
30 g Butter	250 ml Gemüsebrühe	500 ml Milch
100 ml Sahne	2 EL Dijonsenf	2 TL Senfkörner
1 Kopfsalat	1 Zwiebel	4 EL Öl
3 EL Kräuteressig	0,5 Bund Schnittlauch	5 Stiele Petersilie, glatt
3 Zweige Kerbel	3 Zweige Dill	2 TL Honig
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser kochen. Die Eier hartkochen und mit kaltem Wasser abschrecken. 20 Gramm Butter erhitzen, das Mehl einrühren und anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe ablöschen. Danach 250 Milliliter Milch und 100 Milliliter Sahne unterrühren. Das Ganze circa fünf Minuten einköcheln lassen. Die Sauce nun mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier schälen, halbieren und in die Senfsauce legen. Die Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die restliche Milch und Butter dazugeben und alles fein zerstampfen. Zuletzt das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie fein hacken und ein wenig davon für die Garnitur beiseite legen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den Dill und Kerbel fein hacken. Den Kräuteressig mit Salz und Pfeffer verrühren. Mit Honig (oder Zucker) abschmecken und das Öl kräftig unterschlagen. Die Kräuter mischen und zwei Esslöffel davon zum Dressing geben. Die gehackten Zwiebeln ebenso dazugeben. Zuletzt den Salat mit dem Dressing vermengen. Die Senf-Eier mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Mit den angerösteten Senfkörnern und der zuvor beiseite gelegten Petersilie bestreuen. Dazu den Kopfsalat servieren.

Horst Lichter am 16. April 2011

Paprika-Auberginen-Auflauf

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1-2 Brötchen
je 1 rote und gelbe Paprika	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Pfeffer	50 g Parmesan	3 Eier
30 g Crème-fraîche	80 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
3 Tomaten	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Balsamico

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Brötchen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, ca. 5 Minuten braten dann Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika und Auberginen in eine mit Olivenöl ausgefettete Form schichten. Brotscheiben dazwischen schichten. Parmesan reiben. Eier mit der Crème-fraîche und Gemüsebrühe verrühren, Parmesan und Oregano untermischen, abschmecken mit Pfeffer und Salz. Alles über das Gemüse gießen und im Backofen ca. 30-40 Minuten garen. In der Zwischenzeit Tomaten in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl gut vermischen. Lauchzwiebeln unterheben. Auflauf mit dem Tomatensalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 26. August 2010

Parmesan-Blinis und süß-scharfe Ingwer-Brombeeren

Für 2 Personen

40 g Parmesan	1 Chilischote	50 g Salatblätter
100 g Brombeeren	1 EL Rotweinessig	1 EL Blütenhonig
2 Eier	2 EL Mehl	1 TL Backpulver
10 g frischer Ingwer	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Butterschmalz
Salz	weißer Pfeffer	

Ein Ei trennen. Anschließend den Parmesan reiben und mit einem Ei, dem Eigelb, Mehl und Backpulver verrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Die Brombeeren abbrausen und verlesen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und eine Chilihälfte in Streifen schneiden. Den Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Honig und dem Chili in einem Topf erwärmen. Das Ganze mit dem Essig ablöschen und die Brombeeren in dem entstandenen Sirup glasieren. Anschließend den Sirup mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Parmesanteig portionsweise kleine Blinis goldbraun ausbacken. Die Salatblätter mit den Brombeeren und den Parmesan-Blinis auf Tellern anrichten und mit dem Sirup garnieren.

Johann Lafer am 20. August 2010

Parmesan-Polenta mit Ratatouille

Für 2 Personen

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	100 g Polentagrieß	80 g Parmesan
Salz, Pfeffer	2-3 EL Olivenöl	

Für das Ratatouille:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Paprika
1 Zucchini	1 Aubergine	2 Fleischtomaten
1 große Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Für die Polenta Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Anschließend mit Brühe auffüllen und diese aufkochen. Langsam den Maisgrieß unter Rühren in die kochende Brühe einrieseln lassen. Kurz aufkochen und dann bei milder Hitze und ständigem Rühren die Polenta (ca. 45 Minuten oder ca. 8 Minuten bei Instant-Polenta) ausquellen lassen. 50 g Parmesan fein reiben und unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform geben und erkalten lassen. (Die Polenta kann auch direkt so als Brei serviert werden.) Für das Ratatouille Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomate waschen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in 1 cm große Stücke, Knoblauch fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann die Paprika zugeben, mit anschwitzen und mit Wein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweig zugeben und 8 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Aubergine mit in den Topf geben. Die Gemüsestücke nahezu weich kochen, dann die Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl abschmecken. Die erkaltete Polenta aus der Form kippen und in Rauten schneiden, diese in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Das Ratatouille auf Tellern anrichten und die gebratenen Polentascheiben obenauf legen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 22. September 2011

Pasta alla Genovese

Für 2 Personen

200 g Linguine	150 g grüne Bohnen	150 g Kartoffeln, fest
1 Zehe Knoblauch	30 g Parmesan	30 g Pecorino
30 g Pinienkerne	30 g Walnusskerne	30 g Cashewkerne
100 g Basilikumblätter	50 g Petersilienblätter, glatt	1 Chilischote, getrocknet
40 g Butter	100 ml Pflanzenöl	100 ml Olivenöl, mild
30 g Salz	Pfeffer, weiß	

In einem Topf zwei Liter Wasser mit 20 Gramm Salz zum Kochen bringen. Den Parmesan und den Pecorino fein reiben. Die Pinienkerne, die Walnusskerne und die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel mit circa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die grünen Bohnen waschen und die Spitzen und die Enden abschneiden. Die Linguine zusammen mit den Bohnen und den Kartoffelwürfeln im kochenden Salzwasser für acht bis zwölf Minuten garen lassen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Basilikum, der Petersilie und der Chilischote mit dem Pflanzenöl pürieren. Die Masse anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl dazu geben, so dass ein cremiges Pesto entsteht. Die abgekühlten Nüsse und Kerne sowie den Parmesan und den Pecorino dazu geben und alles noch einmal pürieren. Die Linguine, die Bohnen und die Kartoffeln abgießen und dabei circa 60 Milliliter des Kochwassers auffangen. Das aufgefangene Kochwasser in zwei tiefe Teller geben und die Butter darunter rühren. Die Nudeln, die Bohnen und die Kartoffeln dazu geben und mit dem fertigen Pesto gut vermengen. Die fertige Pasta alla Genovese in den tiefen Tellern servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2010

Pasta mit Rahm-Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	2 Eier	2 Eigelb
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl
1 Schalotte	500 g frische Pfifferlinge	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe	60 g Sahne, geschlagen
Pfeffer		

Das Hartweizenmehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch eindrücken. Eier, Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und ca. 3 Minuten gut braten. Dann mit 1 EL Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe aufgießen und gut verrühren. Alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Geschlagene Sahne und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und bissfest kochen (frische selbstgemachte Nudeln sind in ca. 3 Minuten gar). Die Nudeln abschütten, wieder in den Topf geben und mit 1 EL Butter vermischen. Die Nudeln anrichten und die Rahmpfifferlinge darüber verteilen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Juli 2010

Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Salsa:

10 getrocknete Tomatenviertel	1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1/4 l Gemüsebrühe
1/2 TL Speisestärke	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Basilikum		

Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder so viel Mehl hinzuzugeben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Tomaten mit wenig Wasser 15 Minuten einweichen, anschließend fest ausdrücken und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Gehackte Tomaten und das Tomatenmark dazu geben. Gemüsebrühe angießen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und andicken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt 2 EL Olivenöl unterrühren. Die Basilikumblätter grob schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und unter die Tomatensalsa mischen. Basilikum darüber streuen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. März 2011

Pasta mit Steinpilzen

Für 4 Personen

250 g Hartweizen-Nudelgrieß	5 Eigelb	7 EL Olivenöl
Salz	2 Bund Rucola	500 g Steinpilze
3 Schalotten	1/4 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Basilikum
1/2 Zitrone	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
3 EL Butter	Pfeffer	80 ml Sahne
80 ml Tomatensoße	1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Limettensaft
1 TL scharfer Senf		

Grieß, Eigelb, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Rucola waschen und zupfen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu ca. 1 cm breiten Pappardelle schneiden. Die Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln, Petersilie fein hacken, Basilikum in Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl Öl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter, Schalotten und Tomatenwürfel hinzufügen, die Hitze etwas reduzieren und 2-3 Minuten weiter braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas frisch geriebenem Knoblauch würzen. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft, Sahne, Tomatensoße und Basilikum untermischen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln bissfest kochen, abschütten und anschließend in einer Sauteuse mit etwas 1 EL Butter schwenken. Aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Limettensaft, 1 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und den Rucola damit anmachen. Nudeln auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten. Die gebratenen Steinpilze um die Nudeln legen und mit dem mariniertem Rucolasalat vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 23. August 2010

Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark

Für 2 Personen

800 g Kartoffeln, fest kochend	250 g saure Sahne	250 g Magerquark
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Blattpetersilie	20 g Gartenkresse
Salz, Pfeffer, Zucker	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Kürbiskernöl	Salz, Zucker, Pfeffer	

Kartoffeln kochen und pellen. In der Zwischenzeit Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. saure Sahne und Quark mit den Kräutern, Kresse, je einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft vermengen. Abschmecken, mit dem Kürbiskernöl beträufeln und zu den Pellkartoffeln servieren. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat mit Vinaigrette. Tipp: Unter den Quark noch Radieschen mischen, dafür Radieschen in putzen, waschen, abtrocknen und in sehr feine Streifen schneiden.

NN 13. Oktober 2010

Petersilien-Graupen mit geschmolzenem Greyezer

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 EL Butter	500 g Perlgraupen
Salz	1 Lorbeerblatt	1l Gemüsebrühe
800 g Petersilienwurzel	Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie
200 ml Sahne	100 g Greyezer	

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1 Orange	1 TL Senf
Salz	1 TL Zucker	2 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl		

Zwiebeln schälen und würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel anschwitzen. Perlgraupen dazu geben, Salz und Lorbeerblatt zugeben, mit Brühe bedecken und ca. 15-20 Minuten weich kochen. Immer wieder etwas Brühe nachgießen, aber nicht zu viel, sonst werden die Graupen schleimig. Petersilienwurzeln schälen, einen Teil sehr fein würfeln den anderen grob. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die feinen Würfel darin anbraten und kurz vor Ende der Kochzeit unter die Graupen mischen. Die größeren Würfel mit den restlichen Zwiebeln anschwitzen und ein wenig Brühe zugeben, weichkochen, pürieren, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. (Einige große Petersilienblätter zur Deko aufheben.) Petersilien mit der Sahne fein pürieren, durch ein Sieb passieren und zur Petersilienwurzel-Sauce geben. Nochmals abschmecken und mit Butter montieren. Die Graupen in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bedecken und bei Oberhitze im Backofen lassen. Die Sauce dazu servieren. Den Endiviensalat waschen, die Orange schälen und filetieren. Für die Vinaigrette Senf, Salz, Zucker und Weißweinessig verrühren, Öl zugeben und die fein geschnittenen Endivie darin marinieren. Filets von einer Orange darunter mischen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 26. Januar 2011

Pfannkuchen-Säckchen aus dreierlei Kürbis

Für 4 Personen

250 ml Milch	2 Eier (Größe M)	60 g Kürbiskerne
2 TL Zucker	120 g Mehl	500 g Muskatkürbis
200 ml Weißwein	200 ml Sahne	250 g Ricotta
200 g Feldsalat	30 ml Weißweinessig	40 ml Kürbiskernöl
2 EL Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch	Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	Chili
Muskatnuss		

Die Milch mit den Eiern, 30 Gramm Kürbiskernen, einer Prise Salz, einem Teelöffel Zucker und 120 Gramm Mehl in einem Mixbecher fein pürieren. 20 Milliliter Kürbiskernöl unterrühren. Anschließend den Teig zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, grob würfeln und mit Weißwein, einer Prise Salz und einer Prise Zucker weichdünsten. Die Sahne in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Nun das weiche Kürbisfleisch mit der eingekochten Sahne fein pürieren und das Ganze in eine Schüssel geben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Nachfolgend den Ricotta untermischen und zu einer glatten Crème verrühren. Abkühlen lassen. In einer Pfanne das Butterschmalz zerlassen. Nun aus dem Pfannkuchenteig sechs bis acht dünne Pfannkuchen backen, dabei den Teig jeweils mit einigen Kürbiskernen bestreuen. Auskühlen lassen. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 20 Millilitern Kürbiskernöl marinieren. Den Feldsalat auf einer Platte verteilen. Die Pfannkuchen zusammen mit dem Kürbispüree dekorativ auf dem Salat anrichten. Für die Säckchen jeweils einen Esslöffel Püree in die Mitte des Pfannkuchens geben, diesen oben zusammenfassen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Abschließend mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 06. November 2010

Pilz-Ragout

Für 4 Personen

500 g gemischte Pilze	1 Bund Schnittlauch	4 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	Zitronensaft
150 g geschlagene Sahne		

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und so lange braten, bis sie hellbraun sind und die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Schlagsahne und Schnittlauch untermischen.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Quark-Keulchen

Für 4 Portionen

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	40 g Rosinen
4 El Rum	130 g Magerquark	2 Eier (Kl. M, getrennt)
1 Eigelb (Kl. M)	50 g Mehl	80 g Zucker
1 Tl Vanillezucker	2 El Butterschmalz	Puderzucker

Die Kartoffeln am besten am Vortag in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Abkühlen lassen. Die Rosinen im Rum einlegen. Die Kartoffeln pellen, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken (oder auf einer feinen Reibe reiben). Den Quark in einem Tuch vorsichtig ausdrücken. Mit den Eigelben zur Kartoffelmasse geben. Mehl zugeben und alles gut verrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz leicht aufschlagen, Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Das aufgeschlagene Eiweiß und die eingeweichten Rosinen unter die Kartoffel-Quark-Masse heben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffel-Quark-Masse esslöffelweise hineingeben und bei mittlerer Hitze insgesamt 8 Quarkkeulchen pro Seite 2–3 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Quark-Knödel mit Mango-Salat

Für 4 Personen

600 g Quark	300 g Weißbrot	120 g Butter
100 g Puderzucker	2 Eigelb	2 Eier
1 Msp. abger. Zitronenschale	500 ml Milch	5 EL Zucker
1 Vanilleschote	Für den Mangosalat:	
2 reife Mango	20 g Zucker	10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser		

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zerkleinern. 130 g Butter mit Puderzucker, Eigelbe, Eier und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden. Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011

Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney

Für 4 Personen

Für die Quarkpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	Zucker	1 Prise Salz
1 EL flüssige Butter	ca. 2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	100 g Quark 20%	50 ml Sahne
Puderzucker	Butter	

Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Für das Orangenchutney:

3 Bio-Orangen unbehandelt	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
1 Sternanis	20 ml Orangenlikör	1 EL kalte Butter

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal-Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Die Orangen heiß abspülen und abtrocknen. Zwei Orangen in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit der Brotschneidemaschine) und die Scheiben übereinander gelegt in Sechzehntel teilen. Von einer Orange den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen, die Fruchtstücke zugeben und gut unterrühren. Mit dem ausgepressten Saft ablöschen. Vanillemark und Sternanis zugeben und bei geringer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast gänzlich eingekocht ist. Dann den Orangenlikör untermischen, zum Binden die Butter in kleinen Würfeln unterrühren. Sternanis wieder herausnehmen und mit Zucker abschmecken. Quarkpalatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Dezember 2010

Radi

Für 2 Portionen

1 Rettich	Salz
-----------	------

Den Rettich mit einem Sparschäler schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben und salzen. Das Ganze zehn Minuten marinieren lassen.

Steffen Henssler am 27. 09. 2011

Ragout von bunten Linsen mit Kokos-Reis

Für 4 Personen

500 ml Gemüsebrühe	150 g rote Linsen	150 g grüne Le-Puy-Linsen
150 g schwarze Linsen	250 g Basmatireis	1 rote Zwiebel
2 Möhren	1 EL Butterschmalz	1 kleine Ingwerknolle
1 Zehe Knoblauch	1 TL Bockshornkleesamen	2 EL Butter
2 Lauchzwiebeln	Salz	1 Prise Zucker
1 Bund Minze	2 EL Kokosflocken	2 Eier

Die Gemüsebrühe aufsetzen und erst die roten Linsen ca. 3 Minuten kochen und herausnehmen, dann die grünen und schwarzen Linsen nacheinander je ca. 10 Minuten kochen und herausnehmen. Reis in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Möhren schälen und ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel anbraten. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken, mit dem Bockshornkleesamen zum Gemüse geben und kurz mit anbraten. Den Kochsud der Linsen dazugeben, 2 Esslöffel kalte Butter unterziehen. Die Lauchzwiebeln sehr fein hacken und mit den Linsen dazugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Den Reis mit Kokosflocken gehackter Minze und verschlagenem Ei mischen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und mit einem großen Löffel Reisplätzchen in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem Linsenragout servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. November 2010

Ragout von Mai-Rübchen, Morcheln, Kartoffel-Pfannkuchen

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	10 g getrocknete Morcheln
300 g frische Morcheln	8 Mairübchen	1 Schalotte
3 EL Butter	Zucker	1 Bund Schnittlauch
2 Eier	100 ml Milch	1 Msp. Muskat
2-3 EL Butterschmalz	150 ml Sahne	1/2 Bund Kerbel

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die getrockneten Morcheln in kaltem Wasser einweichen. Die frischen Morcheln sehr gründlich waschen, eventuell vorher durchschneiden. Die Mairübchen schälen und in Halbmonde schneiden. Schalotte schälen, sehr fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Mairübchen zugeben mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 10 Minuten zugedeckt weich dünsten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffeln abschütten, gut ausdampfen und durch eine Presse drücken. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Milch verquirlen, mit Salz und Muskat würzen und alles mit den Kartoffeln mischen. Schnittlauch untermischen und Eischnee unter die Masse heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse kleine Pfannkuchen von ungefähr 10 cm Durchmesser backen. Die frischen Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und salzen. Das Einweichwasser der getrockneten Morcheln durch einen Teefilter oder eine Filtertüte geben, zu den frischen Morcheln geben. Die eingeweichten Morcheln sehr gründlich waschen und sehr fein hacken. Mit der Sahne zu den Morcheln in der Pfanne geben und etwas einkochen lassen. Die Mairübchen zugeben und abschmecken. Kerbel abzupfen. Das Ragout mit den Kartoffelpfannkuchen und Kerbel bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 11. Mai 2011

Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	1 frische Eier
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 kleine Zwiebel
600 g Blattspinat	1 EL Butter	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	1 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Eier ca. 6 Minuten in kochendem Wasser wachweich kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und schälen. Dann zur Seite stellen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Spinat waschen und putzen. In heißer Butter die Zwiebeln angehen lassen. Den Spinat zugeben und salzen. Sahne zugießen und zusammenfallen lassen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz vorsichtig die geschälten Eier anschwemmen, Schnittlauch und Petersilie zugeben, die Eier vorsichtig darin wälzen und leicht erwärmen. Spinat anrichten, darauf ein Ei setzen. Das Ei anschneiden, sodass, der Dotter herauslaufen kann. Mit den Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. März 2010

Ratatouille-Maultaschen in Oliven-Kräuter-Sud

Für 4 Personen

300 g Hartweizengrieß	4 Eier (Kl. M)	2 Zucchini, grün
1 Aubergine	1 Schote Paprika, rot	1 Schote Paprika, gelb
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Petersilie, glatt
90 ml Olivenöl	700 ml Gemüsefond	6 Schalotten
1 Kartoffel, mehlig	100 g Tomaten, getrocknet	12 Babymöhren
50 g Oliven, schwarz	Mehl	Hartweizengrieß
1 EL Tomatenmark	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

300 Gramm Hartweizengrieß, einen gestrichenen Teelöffel Salz und drei Eier in der Küchenmaschine in zehn Minuten zu einem glatten, festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Einen Zweig Rosmarin abbrausen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. 60 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin anbraten. Das Tomatenmark und den gehackten Rosmarin dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Den Nudelteig auf der mit Hartweizengrieß oder Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 Zentimetern dünn ausrollen. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren. Je einen Esslöffel Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa vier Zentimetern verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Anschließend mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht. Nun in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Maultaschen darin acht bis zehn Minuten ziehen lassen. Die Babymöhren schälen und die Schalotten abziehen und vierteln. Anschließend zusammen mit den getrockneten Tomaten im restlichen Olivenöl anschwitzen. Den Gemüsefond zugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen und danach in den Gemüsefond reiben, damit eine schöne Bindung entsteht. Die Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in den Gemüsesud geben. Die Petersilie fein hacken, darüber streuen und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2011

Ravioli von Kräuter-Nudeln mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

100 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	1 Ei
Olivenöl	1 Prise Salz	Wasser nach Bedarf
2-3 Strauchtomaten	200 g Ziegen-Frischkäse	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer	evtl.1 Eigelb
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Aus Hartweizengrieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen. Dafür alle Zutaten gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist der nicht an den Händen klebt. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Die Tomaten in heißem Wasser blanchieren, abziehen und das Innere vom Tomatenfleisch trennen. Den Ziegen-Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch und die Hälfte des Basilikums waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit dem Inneren der Tomaten zum Ziegenkäse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Käsemasse zu bröselig sein sollte (hängt u.a. vom Fettgehalt des Käses ab) noch ein Eigelb unterziehen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine in Bahnen ausrollen und jeweils 1 Blatt Basilikum zwischen die Bahnen legen und diese noch mal durch die Nudelmaschine ausrollen so dass die Kräuter sich mit dem Teig verbinden. Die Bahnen in viereckige Stücke schneiden, darauf achten dass attraktive Kräutermuster zustande kommen. Jeweils einen Löffel Käsemasse darauf geben, die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, in Dreiecksform zuklappen und in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Ravioli kurz darin schwenken. In der Zwischenzeit das Tomatenfleisch in Stücke schneiden, mit Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Zucker abschmecken und zu den Ravioli geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. April 2010

Ricotta-Käse-Kuchen

Für 10 Stücke:

500 g Magerquark	500 g Ricotta	6 Eier (Kl. M)
200 g Zucker	4 gestrichene El Speisestärke	Salz
1 El abgeriebene Bio-Zitronenschale	1 El weiche Butter	50 g Kokosraspel
100 g Heidelbeeren	100 g Himbeeren	150 g Erdbeeren
4 El Puderzucker	evtl. Fruchtkompott	

Quark, Ricotta, Eier, Zucker, Stärke, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier bespannen. Boden und Rand mit Butter fetten und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Quarkmasse einfüllen. Beeren verlesen, die Erdbeeren längs vierteln und zusammen auf der Masse verteilen. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene auf einem Rost 40–45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Käsekuchen aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Fruchtkompott servieren.

Tim Mälzer am 11. 09. 2010

Risotto mit Sommer-Gemüse und Parmesan-Keks

Für 2 Personen

1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	5 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	Salz	ca. 600 ml Hühnerbrühe
2 Fleischtomaten	1 Zucchini	80 g Parmesan
Pfeffer	1 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

Die Zwiebel schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Risottoreis zugeben und mit anschwitzen bis der Reis glasig ist. Salz und Thymian dazugeben und mit heißer Hühnerbrühe angießen bis der Reis gut bedeckt ist. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne austreichen. Die Tomatenkerne mit in den Risotto geben. Solange Hühnerbrühe zugießen bis der Reis sich vollgesogen hat. Die Zucchini würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchiniwürfel anbraten, dann unter den Risotto ziehen. Die Hälfte des Parmesan reiben und zugeben. Den restlichen Parmesan auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in Kreisen verteilen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen bei Oberhitze schmelzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenviertel in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1 TL Olivenöl würzen und zum Risotto geben. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, mit Olivenöl und Pinienkernen pürieren, mit Salz abschmecken. Risotto anrichten, Parmesan-Taler und Pesto dazureichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. Juni 2010

Risotto von Muskat-Kürbis und Zitronengras

Für 4 Personen

6 Stängel Zitronengras	800 ml Gemüsebrühe	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	300 g Risottoreis
150 ml Weißwein	1 Prise mildes Curry	1 Prise Chilipulver
Meersalz	300 g Muskatkürbis ohne Kerne	1 Bio-Zitrone
2 EL Rapsöl	2 EL Haselnussöl	weißer Pfeffer
2 EL Kürbiskerne	1/2 Bund Koriander	1 EL Mascarpone

Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann die Zitronengrasstangen sehr fein schneiden und zusammen mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen, eine Stunde ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Dann den Gemüsesud wieder erwärmen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen. Reis zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den heißen Gemüsefond nach und nach zugeben. Bei niedriger Hitze langsam köcheln lassen, bis der Reis gar ist und der Risotto eine cremige Konsistenz hat. Mit Curry, Chili und Meersalz abschmecken. Muskatkürbis waschen und mit der Schale in feine Scheiben hobeln. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft der Zitrone ausdrücken. Zitronensaft und Zitronenschale mit Rapsöl und Haselnussöl vermischen und die Kürbisscheiben damit marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbisscheiben 20 Minuten ziehen lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Koriander abspülen und trocken schütteln. Mascarpone unter den Risotto rühren, abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, roh marinierten Kürbis darauf geben. Kürbiskerne und fein gezupften Koriander auf den Risotto streuen.

Michael Kempf Freitag, 28. Oktober 2011

Safran-Erbesen-Risotto

Für 2 Personen

1 Msp. Safran	1 l Hühnerbrühe	1 Zwiebel
2 EL Butter	400 g Risottoreis	100 ml Weißwein
1 Stück Parmesan	1 kg Erbsen	Salz

Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. Einen Esslöffel Butter und soviel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. In der Zwischenzeit die Erbsen ausspülen oder auftauen und falls nötig kurz blanchieren. (Die ersten frischen Erbsen sind meistens so zart dass das nicht nötig ist.) In Butter mit Salz schwenken und zu dem Risotto servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. März 2010

Salat von Bulgur mit Zitrone, Oliven und Schafskäse-Börek

Für 2 Personen

Zwiebel	3 EL Olivenöl	200 g grober Bulgur
Salz, Pfeffer	1/2 TL Fenchelsamen	400 ml Gemüsebrühe
2 Bio-Zitronen	1 Bund Lauchzwiebeln	1 grüne Paprika
100 g Oliven, gemischt	1/2 Bund glatte Petersilie	2-3 Zweige Koriander
100 g Schafskäse	1 Paket Yufkateig (ca. 100 g)	

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Bulgur zugeben und kurz mit anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und gemörserten Fenchelsamen würzen, Brühe angießen und Bulgur bissfest kochen. Von einer Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Bulgur noch lauwarm mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Lauchzwiebeln und grünen Paprika putzen und sehr fein hacken. Von einer Zitrone die Schale dick abschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Filets auslösen. Einige Oliven entkernen und hacken. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schafskäse zerbröckeln mit etwas Petersilie und Koriander mischen und abschmecken. Die Teigblätter in große Dreiecke schneiden mit der Käsemasse bestreuen und zu dünnen Strudeln aufdrehen, sie sollten möglichst nicht mehr als 1 cm Durchmesser haben. Börek in einer Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl goldbraun braten. Bulgur mit Zitronenabrieb, dem feingehacktem Gemüse, Petersilie und Oliven mischen. Nochmals abschmecken. Mit Zitronenfilets und restlichen Oliven dekorieren. Mit dem Börek zusammen servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 12. Juli 2010

Salbei-Nudel-Blatt mit Maronen-Füllung, Rosenkohl-Ragout

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl 405	1 Ei
1 EL Öl	Salz	600 g Rosenkohl
2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	150 ml Sahne
1/4 l Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	Salz
300 g gekochte Maronen	1 TL Ahornsirup	Pfeffer
1 Bund Salbei	1 EL Butter	

Aus Grieß, Mehl, Ei, Öl, Salz und Wasser nach Bedarf einen geschmeidigen Nudelteig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Rosenkohl putzen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Eine Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit anschwitzen, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und über kleiner Flamme bissfest kochen mit Muskat und Salz abschmecken. Die zweite Zwiebel ebenfalls in 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Von den Maronen einige beiseite stellen, die restlichen zu den Zwiebeln geben, etwas Gemüsebrühe zugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Die Maronen pürieren und das Püree in einen Spritzbeutel geben und warmstellen. Aus dem Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine Nudelblätter herstellen und zwischen je zwei Nudelblätter Salbeiblätter legen und nochmals durch die Nudelmaschine geben, in Salzwasser kochen. Aus dem Wasser nehmen, die Maronenfüllung darauf geben und zusammenrollen. Die restlichen Maronen in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Rosenkohlragout auf den Teller geben, gefülltes Nudelblatt anlegen und mit den gebratenen Maronen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. November 2010

Schafskäse mit Oliven und Zitronen

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	4 Zitronen	200 g Zitronenmarmelade
200 ml Hühnerbrühe	Zucker	6 g Agar-Agar
200 g gemischte Oliven, entkernt	400 g Schafskäse	3 Zweige Thymian
4 Stängel Schnittlauch	3 EL Olivenöl	ca. 100 g Frühlingsrollenteig

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft von 3 Zitronen auspressen, zusammen mit Zitronenmarmelade und Hühnerbrühe in einen Topf geben und evtl. mit etwas Zucker abschmecken. Agar-Agar untermischen und alles aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Zitronen-Hühnerbrühe-Mischung auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und darauf die Masse ca. 5 mm hoch gießen und erkalten lassen (am besten in den Kühlschrank stellen). Die Hälfte der Oliven fein hacken, die Hälfte des Schafskäses zerbröseln. Thymian und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte der Kräuter mit gehackten Oliven und zerbröseltem Schafskäse und 1 EL Olivenöl vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, einen Streifen auf das erkaltete Gelee aufspritzen und in das Gelee einrollen. Ca. 8 cm große Stücke (wie Cannelloni) abschneiden und nochmals kalt stellen. Die Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Den restlichen Käse in Stücke schneiden und diese einzeln mit den restlichen Kräutern in etwas Frühlingsrollenteig einwickeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten knusprig braten. Die Zitronen-Käse-Röllchen mit dem gebratenen Käse anrichten, restliche Oliven und Zitronenfilets dazu geben. Dazu passt Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. September 2010

Scharfes Gemüse-Curry mit Reis

Für 4 Personen

200 g Basmatireis	25 g Ingwer, frisch	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	0,5 Bund Frühlingszwiebeln	2 Chilischoten, rot
150 g Shiitakepilze	2 Möhren, groß	1 Paprika, gelb
1 Paprika, rot	200 g Broccoli	1 Zucchini, grün, klein
1 Zucchini, gelb, klein	150 g Zuckerschoten	2 EL Sesamöl
2 EL Currypaste, rot	250 ml Kokosmilch, ungesüßt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch, den Ingwer sowie die Schalotten schälen und fein schneiden. Anschließend die Chilischoten aufschneiden, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in kleine Ringe schneiden. Den Broccoli in kleine Röschen zerteilen. Die Möhren und die Zucchini abwaschen und in Streifen schneiden, anschließend die Pilze und die Zuckerschoten putzen. Die Paprikaschoten von dem Strunk und den Scheidewänden befreien, abwaschen und ebenfalls in Streifen schneiden. Das Sesamöl in einem Wok erhitzen, den Knoblauch, die Schalotten, den Ingwer, die Frühlingszwiebeln sowie den Chili kurz darin anbraten. Anschließend das übrige Gemüse hinzufügen und kurz anrösten. Die Currypaste einrühren und mit der Kokosmilch auffüllen. Alles kurz aufkochen lassen, die Hitze anschließend reduzieren und durchziehen lassen. Abschließend erneut mit den Gewürzen abschmecken. Das Gemüsecurry zusammen mit dem Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 01. Oktober 2011

Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse

Für 2 Personen

80 g Berglinsen	250 ml Gemüsebrühe	Salz
2 Tomaten	1 grüne Chili-Schote	1 rote Paprika
1 Schalotte	5 g frischer Ingwer	1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 Prise Cayennepfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
150 g Bergkäse am Stück	1 EL Mehl	1 Ei
2-3 EL Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl	

Die Linsen in ein großes Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abwaschen. Dann die Linsen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze die Linsen ca. 25 Minuten weich kochen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Chili und Paprika halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotte und Ingwer schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Paprika, Chili, Tomaten, Ingwer und Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Linsen mit der Flüssigkeit zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Käse in vier Teile schneiden, diese in Mehl wenden durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl die Käsestücke von beiden Seiten goldbraun braten. Das Linsengemüse anrichten und den gebratenen Käse dazureichen.

Vincent Klink Donnerstag, 31. März 2011

Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen

Für 4 Personen

Tomaten-Salsa-Eis:

1 Limette	5 Tomaten	1 Schote Jalapeno Chili
1 Schalotte	1 Bund Koriander	2 TL Puderzucker
3 EL Olivenöl	150 g Crème-fraîche	Sahne
Meersalz		

Tortilla-Röhrchen:

6 Tortillas, weich	3 EL Olivenöl	2 Hass Avocados
1 Limette	1 Bund Schnittlauch	50 ml Sonnenblumenöl
Olivenöl	Meersalz	

Tomaten-Salsa-Eis:

Den Saft der Limette auspressen. Die Tomaten und die Chilischote schälen und entkernen. Die Schalotte schälen und grob würfeln. Tomaten, Chili, Schalotte, gezupften Koriander, Olivenöl, Limettensaft, Puderzucker, Crème-fraîche, einen Schuss Sahne und Salz pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tortilla-Röhrchen:

Die Tortillas in Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und zu Rollen formen. Im vorgeheizten Backofen sechs Minuten backen. Den Saft der Limette auspressen. Die Avocados schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und Salz mischen. Das Eis in Metall-Hülsen geben und noch mal frieren. Schnittlauch und Sonnenblumenöl fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Tortilla-Rollen auf Teller geben, die Eis-Rollen hinein legen. Avocadocolis darum verteilen und mit dem Schnittlauchöl umsprengeln.

Andreas C. Studer am 19. November 2010

Schnee-Eier mit grünem Tee und Kaffee-Vanille-Soße

Für 2 Personen

5 Eier	1 TL Teepulver, grün	175 g Zucker
15 Kaffeebohnen	500 ml Sahne	1 Schote Vanille
1 Prise Salz		

Die Eier trennen und das Eiweiß anschlagen. Nun eine Prise Salz hinzufügen und dann das Eiweiß steif schlagen. Nun vorsichtig 125 Gramm Zucker unterheben und das Ganze verrühren. Das Teepulver zum Schluss dazugeben. Wasser in einem flachen Topf erhitzen und leicht zum Köcheln bringen. Den Eischnee in große Nocken formen und in das Wasser setzen. Nach zwei Minuten umdrehen und dann nochmals zwei Minuten ziehen lassen. Die Nocken herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Eigelb und den übrigen Zucker über einem Wasserbad schaumig rühren. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne, die Kaffeebohnen, die Vanilleschote und das Mark aufkochen lassen. Kurz ziehen lassen. Die Vanilleschote und die Kaffeebohnen wieder entfernen und die Sahne unter ständigem Rühren nach und nach zu den Eiern geben. Nun die Masse in einen Topf füllen und aufkochen lassen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erhält. Die Vanillesoße auf die Teller geben und die Schnee-Eier darauf setzen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2010

Schwarzwurzel-Salat mit Nüssen und Käse-Toast

Für 4 Personen

1-2 Zitronen	1,5 kg Schwarzwurzeln	3 Zitronen
1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe	80 ml Walnussöl
Salz	150 g Walnüsse	150 g salzige Erdnüsse
2 EL Zucker	3 EL Butter	1 Prise Paprikapulver
8 Scheiben Toast	2 EL Erdnussbutter	150 g Greyezer
2 Stiele Thymian	1 Ei	100 g Feldsalat

Von den Zitronen den Saft auspressen. Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. 2/3 der Wurzeln in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und der Länge nach vierteln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzeln anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und nach ca. 10 Minuten herausnehmen. Die restlichen Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft und 40 ml Walnussöl marinieren, mit Salz abschmecken Walnüsse und Erdnüsse hacken. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, 1 EL Butter und Paprikapulver zugeben und die Nüsse darin schwenken, erkalten lassen und falls nötig nochmals durchhacken. Den Toast entrinden, die Hälfte mit Ernußbutter bestreichen, den Käse zurecht schneiden und auf den Toast legen, einige Thymianblätter draufstreuen und eine unbestrichene Toastscheibe darauflegen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Käsetoast langsam goldbraun braten. Quer durchschneiden. Feldsalat waschen und abtropfen lassen. 1 EL Zitronensaft mit Salz, Zucker und 40 ml Walnussöl verrühren und den Feldsalat damit marinieren. Alles zusammen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. Dezember 2010

Scones zum Frühstück

Für 4 Personen

Scones:

200 g Mehl	50 g Butter	20 g Zucker
2 Eier	2– 3 EL Milch	2 TL Backpulver
1 Prise Salz		

Clotted cream light:

100 g Creme double	50 g Mascarpone	Zucker
--------------------	-----------------	--------

Die Butter weich werden lassen und in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker und verquirlte Eier unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz sieben, in die Butter-Zucker-Masse einarbeiten. Milch hinzufügen. Es muss ein weicher Teig entstehen.

Den Teig zu einer Kugel formen und gut 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Zentimeter dick ausrollen. Mit einer großen runden Stechform Kreise ausstechen und über Kreuz einritzen.

Die Scones auf einem eingefetteten Backblech zirka eine Viertelstunde backen, bis sie aufgegangen sind. Währenddessen die Sahne vorbereiten: Dazu die Creme double mit Mascarpone cremig schlagen und etwas süßen.

Das Gebäck warm aufschneiden und sofort mit Butter, Konfitüre, Sahne oder anderen selbstgemachten Beilagen servieren.

Tipps:

In Großbritannien werden Scones auch nachmittags gern gegessen. Süßmäuler rühren dazu einen Klecks Clotted Cream in den berühmten englischen Tee.

Neben Sahne gehört Erdbeermarmelade auf Scones. Einen Versuch ist auch Vanillebutter wert: 1 Stück Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Honig mit dem Mixer verrühren, dann kühlen.

Frischkäse passt auch zu Scones, so bekommt er Pfiff: 200 Gramm Käse mit 35 Gramm Orangenkonfitüre, etwas Honig, kleingehacktem kandiertem Ingwer und den Zesten einer halben Bio-Orange vermischen, im Kühlen durchziehen lassen.

Würzig-pikant wird es, wenn Scones mit Parmesan und rohem Schinken kombiniert werden. Wer mag, bestreut sie vor dem Backen mit Sesam oder Mohn.

Scones kann man am Vortag backen – am nächsten Tag mit einer Schüssel Wasser im Ofen kurz erhitzen.

test März 2011

Semmel-Knödel mit Pilz-Soße gefüllt und Lauch-Creme

Für 2 Personen

Für die gefüllten Knödel:

200 g gemischte Pilze oder Champignons	1 Schalotte	2 EL Butter
1 EL Mehl	50 ml Fleischbrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 Stängel glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
200 g Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Prise Muskat
2 Eier	evtl. Semmelbrösel	

Für die Lauchcreme:

150 g Lauch	1 Schalotte	1 EL Butter
1 TL Mehl	50 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen. Aus der Masse tischtennisballgroße Kugeln formen und diese Kugeln in der Gefriertruhe anfrieren lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zuletzt Petersilie untermischen. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Zwiebel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut vermischen. Die Eier verquirlen und ebenfalls untermischen. Die Knödelmasse sollte nicht zu feucht sein, evtl. noch etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse Knödel formen und in jeden Knödel je eine vorbereitete Champignonkugel füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 20 Minuten sieden lassen. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Lauch zugeben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sahne auffüllen. Einige Minuten köcheln lassen und abschmecken. Die Knödel auf Tellern anrichten, halbieren, so dass die Pilzfüllung herauslaufen kann, die Lauchcreme um die Knödel herum angießen.

Otto Koch Freitag, 7. Oktober 2011

Sommer-Gemüse Tarte

Für 4 Personen

1 gelbe Zucchini	2 grüne Zucchini	1 Aubergine (mittelgroß)
ca. 50 g Mehl	ca. 60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	5 Tomaten	250 g Blätterteig
300 g Linsen	100 ml Tomatensauce	4 Stängel Basilikum

Zucchini und Auberginen waschen, abtrocknen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben in Mehl wenden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl nacheinander die Gemüsescheiben goldgelb braten. Dabei jeweils mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der abgezupften und fein gehackten Thymianblätter bestreuen. Die Gemüsescheiben auf ein Gitter legen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Zwei Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, die Haut abziehen, vierteln, dann die Kerne austreichen und Tomaten würfeln. Die restlichen Tomaten in Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein Backblech legen, mit wenig Olivenöl beträufeln und im heißen Backofen wenige Minuten erhitzen. Die Backofentemperatur anschließend auf 210 Grad erhöhen. Eine Tarteform (25 cm Durchmesser) mit 1 EL Olivenöl ausfetten. Den Blätterteig ausrollen und einen Kreis im Durchmesser von 32 cm ausschneiden. Die Teigplatte in die gefetteten Form legen, Backpapier darauf geben und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen „blind“ backen. Dann herausnehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers wieder entfernen. Den Boden dünn mit Tomatensauce bestreichen, dann von außen angefangen mit den Zucchini- und Auberginen-Scheiben abwechselnd belegen. Als nächstes folgt ein Ring mit Tomatenscheiben, dann wieder Zucchini und Aubergine. Zum Schluss die Tomatenwürfel darüber verteilen und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Die Tarte im heißen Backofen in 4 bis 5 Minuten fertig backen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen Die Tarte aufschneiden und auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 15. August 2011

Spaghetti mit frischen Cherry-Tomate

Für 4 Personen

1 kg Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie, glatt	2 EL Kapern	2 EL Oliven, schwarz
Olivenöl	Nudeln	Butter
Parmesan	Tomatensaft	Pfeffer
Zucker	Salz	

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und enthäuten. Danach das Tomatenfleisch in Würfel schneiden und die Kerne und den Saft in den Mixbecher der Küchenmaschine geben. Kurz mixen, den Tomatensaft durch das Sieb passieren und beiseite stellen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe fein hacken und sanft in zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl andünsten. Dann die Tomatenwürfel dazugeben, umrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Alles bei kleiner Hitze etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren, sollte die Soße zu dick werden, noch etwas Tomatensaft dazugeben. Die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und zur Soße geben. Zum Schluss die Kapern, ausgepresst und gehackt mit ganz fein gewürfelten schwarzen Oliven dazugeben, sodass sie nur noch ein paar Minuten mitkochen. Die Nudeln in viel Salzwasser al dente garen und dann sofort abgießen. Mit der Soße vermischen und noch eine schöne Nuss Butter dazugeben. Auf einer heißen Platte oder auf heißen Tellern anrichten und Parmesan darübergeben.

Tipp:

Statt der Tomaten kann man auch Cherrytomaten nehmen.

Lea Linster am 10. Juni 2011

Spargel mit Blutorange-Hollandaise, Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen

800 g weißer Spargel	1 Zitrone	Meersalz
brauner Zucker	170 g Butter	100 g Wildkräuter
1 Schalotte	300 ml Gemüsefond	1/2 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere	1 Blutorange	1 Ei
1 Eigelb	weißer Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vier große Blätter Backpapier ausbreiten und die Spargelstangen darauf verteilen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Spargelstangen mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit einer Prise Meersalz und braunem Zucker würzen und jeweils 1 TL Butter darauf verteilen. Dann Spargel gut in das Pergamentpapier einpacken, die Enden gut umknicken und evtl. tackern, so dass jedes Spargelpäckchen dicht verschlossen ist. Die Spargelpäckchen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Die Wildkräuter waschen, evtl. vom Stiel zupfen und gut abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein schneiden und zusammen mit Gemüsefond, Lorbeerblatt und Wacholderbeere in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte auf 100 ml einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. 150 g Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur langsam bräunen. Von der Blutorange den Saft auspressen und diesen in einem Topf fast vollständig einkochen lassen, es sollte noch 1-2 EL Flüssigkeit übrig sein. Den eingekochten Gemüsefond mit 1 Ei und Eigelb in einen Schlagkessel geben und über Wasserbad aufschlagen bis eine Bindung entsteht. Dann den Topf vom Wasserbad nehmen und die braune Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) und den eingekochten Blutorangensaft tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Wildkräuter mit 2 EL Olivenöl und etwas Meersalz marinieren. Spargelpäckchen aus dem Ofen nehmen, auf die vorgewärmten Teller legen und mit einer Schere aufschneiden. Die Sauce Hollandaise und die marinierten Wildkräuter darauf anrichten. Direkt servieren.

Michael Kempf Freitag, 06. Mai 2011

Spargel mit holländischer Soße, Kartoffeln, Nuss-Butter

Für 2 Personen

500 g neue Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
50 ml Weißweinessig	100 ml Weißwein	5 Pfefferkörner
800 g weißer Spargel	1 Prise Zucker	150 g Butter
400 g grüner Spargel	2 Eigelb	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 Bund Kerbel		

Kartoffeln sehr gründlich bürsten und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Schalotte schälen, grob würfeln und mit Weißweinessig, Weißwein und Pfefferkörnern in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb passieren. Weißen Spargel schälen. Die Spargelschalen in einem Topf mit Wasser aufsetzen. Das Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen. Die Schalen ca. 10 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Die Enden vom geschälten Spargel unten abschneiden, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarn binden, im Spargelsud ca. 10 Minuten weich kochen. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarn binden, mit in den Spargelsud geben und ca. 7 Minuten weich kochen. Die restliche Butter schmelzen. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse rühren und den Kessel vom Wasserbad nehmen. So viel flüssige Butter (die ungefähr die Gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) langsam mit einem Schneebesen in die Eimasse einrühren bis diese dickflüssig ist. Die Sauce Hollandaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die restliche flüssige Butter wieder auf den Herd stellen hellbraun werden lassen. Spargel mit Kartoffeln anrichten. Sauce Hollandaise an den Spargel angießen, die braune Butter über die Kartoffeln gießen. Mit Kerbel dekorieren.
Tipp: Nach Wunsch den Spargelsud aufkochen, mit Mehlbutter binden, abschmecken und in einer kleine Tasse als Suppe serviert dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 04. Mai 2011

Spargel-Mikado

Für 4 Personen

1,5 Bund Spargel, grün	6 cl Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten	3 cl Weißweinessig
8 cl Brühe	1,5 TL Honig	200 g Chorizo
1 EL Mehl	Pfeffer, schwarz	Puderzucker
Salz		

Die Hälfte vom grünen Spargel beiseite legen. Großzügig von der einen Hälfte die Spargelspitzen sieben Zentimeter lang abschneiden, in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz langsam braten, so dass die Spargelstücke garen und parallel dazu leicht bräunen. Kurz vor dem Servieren etwas Knoblauch sowie Rosmarinnadeln von einem Zweig hinzugeben, kurz durchschwenken und mit etwa einer Messerspitze Puderzucker bestäuben, so dass die Spargelspitzen karamellisieren. Von der anderen Hälfte des Spargels ebenfalls die Spitzen abschneiden, diese nun in mit Salz gewürztem Wasser kurz blanchieren. Wenn sie weich sind herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen. Parallel dazu zwei Schalotten in feinste Würfel schneiden, in einem kleinen Töpfchen kurz mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißweinessig ablöschen, mit etwas Brühe auffüllen und kurz köcheln lassen. In dem noch heißen Essig-Brühe-Sud die Spargelspitzen einlegen, mit Salz abschmecken und mit Olivenöl abrunden, so dass eine klassische Vinaigrette entsteht, in der der Spargel nun marinieren kann. Mit ein paar Tropfen Honig leicht süß abschmecken und circa fünf Minuten ziehen lassen. Die Chorizo in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden (Achtung – vorher die Haut abziehen), die Scheiben von beiden Seiten mehlieren und in der Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten leicht knusprig braten. Zum Anrichten die abgetropften Spargel dekorativ auf eine Platte legen, die gerösteten Rosmarinnadeln dazu geben, die Vinaigrette etwas darüber träufeln, einen Esslöffel Honig leicht mit schwarzem Pfeffer verrühren, darüber träufeln und nun mit den gerösteten Chorizoscheiben ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 10. Dezember 2010

Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	90 g Parmesan	125 ml Milch
Salz, Cayennepfeffer	100 g Sahne	4 getrocknete Pflaumen
20 g Cashewkerne	1/2 Bund Kapuzinerkresse	400 g grüner Spargel
4 EL Rapsöl	Pfeffer	40 ml weißer Balsamico
2 EL Akazienhonig		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 60 g Parmesan fein reiben. Die Milch aufkochen, den Parmesan unterrühren. Mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen, ca. 10 Minuten stehen lassen, dann mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Parmesanmilch auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Sahne anschlagen und unter die abgekühlte aber noch nicht gestockte Parmesanmilch heben. Die Masse in eine Auflaufform füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde fest werden lassen. Die getrockneten Pflaumen vierteln. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und leicht salzen. Kapuzinerkresse abspülen und trocken schütteln. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann schräg in Scheiben zuschneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl die Spargelscheiben anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Honig und 2 EL Rapsöl zugeben und die Pflaumen in der Essigmarinade glasieren. Spargelscheiben auf den Tellern verteilen, Kapuziner Kresse, Cashewkerne und Dörripflaumen zugeben, die Essigmarinade über den Salat träufeln. Das Parmesanmousse stürzen, in Dreiecke schneiden und anrichten. Rest Parmesan in Späne hobeln und über den Salat streuen.

Jörg Sackmann Dienstag, 10. Mai 2011

Spinat-Risotto mit pochiertem Eigelb und Mimolette

Für 4 Personen

400 g junger Blattspinat	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	30 ml Sahne	Meersalz, Pfeffer, Muskat
250 g Risottoreis	40 ml Weißwein	ca. 600 ml Gemüsebrühe
1/2 Lorbeerblatt	50 g franz. Schnittkäse	1 EL Walnusskerne
1 EL Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl
1 TL süßer Senf	4 frische Eier	

Spinatblätter waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Eine geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, 300 g Spinatblätter zugeben und zusammenfallen lassen, dann über einem Sieb abschütten, Spinat abschütten, gut ausdrücken und etwas hacken. Sahne erhitzen, gehackten Spinat untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Übrige Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben, kurz mit andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Hälfte der Brühe und Lorbeerblatt zugeben und bei niedriger Hitze langsam garen. Dabei je nach Konsistenz immer wieder etwas Brühe nachgießen. Mimolette ohne Rinde dünn hobeln. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Essig, Rapsöl, 1 EL Olivenöl, Senf und 2 EL der Gemüsebrühe zu einer Emulsion verrühren, abschmecken und restliche Spinatblätter damit marinieren. 4 Schöpfkellen mit etwas Olivenöl einfetten, die Eier trennen und die Eigelbe in den Kellen ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser pochieren. Herausnehmen und vorsichtig abtropfen. Rahmspinat unter das Risotto rühren, abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Spinatsalat und das pochierte Eigelb in der Mitte drapieren, darauf Käse und die gerösteten Walnüsse verteilen.

Michael Kempf Freitag, 11. März 2011

Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen

Für 4 Personen

2 Spitzkohlköpfe, jung	1 Zwiebel, weiß	2 EL Butter
1 TL Curry, mild, fruchtig	1 Kartoffel, groß	80 g Butterschmalz
100 g Cashewkerne, ungesalzen	1 TL Puderzucker	1 Limone
80 g Sauerrahm	Pfeffer	Salz

Den Spitzkohl und die Zwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Mit der Butter in einem Bräter unter gelegentlichem Rühren langsam leicht hellbraun braten. Mit Salz und Curry abschmecken. Die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden, mit dem Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen. Die Cashewkerne mit der Butter langsam braun rösten, anschließend mit Puderzucker bestäuben, sofort mit Pfeffer und Salz würzen und auf Küchencrepes abtropfen. Den Saft der Limone auspressen. Den Sauerrahm mit Salz und Limonensaft abschmecken. Den Spitzkohl in Metallring als Törtchen anrichten. Die Kartoffelcroutons und Cashewkerne darauf streuen und den Sauerrahm darum träufeln.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2011

Spitzkohl-Roulade mit Couscous und Kokos-Schaum

Für 4 Personen

1 Spitzkohl	3 Nelken	3 Sternanis
5 Kapseln Kardamom	1 Stange Zimtstange	1 Schote Chili, klein, getrocknet
300 ml Geflügelfond	250 g Couscous	1 Paprika, rot
100 g Zuckerschoten	50 g Mais	30 g Pinienkerne
30 g Rosinen	6 EL Olivenöl	50 g Butter
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	2 EL Kokosflocken
100 ml Kokosmilch	150 g Schmand	Salz
Pfeffer	Chili	Gartenkresse

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spitzkohl waschen, die äußeren Blätter abschneiden und den Strunk kreisrund herausschneiden. Circa acht große Blätter abnehmen, flach auslegen und falls nötig die Reste des Strunks entfernen. Die Blätter etwa zwei Minuten blanchieren, anschließend kalt abschrecken. Kardamom, Nelken, Zimtstange, Sternanis und Chilischote im Mörser grob zerstoßen und in ein Teesieb geben. 250 Milliliter Geflügelfond mit den Gewürzen aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Fond anschließend nochmal aufkochen und über den Couscous gießen. Fünf Minuten ausquellen lassen, mit einer Gabel auflockern und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Paprika waschen, schälen und klein würfeln. Die Zuckerschoten abbrausen und klein würfeln. Den Mais unter kaltem Wasser abspülen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch gemeinsam mit dem Gemüse, den Pinienkernen und Rosinen anbraten. Den Couscous zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Zwei bis drei Esslöffel Gewürzcouscous auf ein Spitzkohlblatt geben, die Seiten leicht einschlagen und von unten nach oben einrollen. Die Rouladen mit Küchengarn fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Butter in die Pfanne geben und die Rouladen damit glasieren. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Schalotte und den restlichen Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Kokosflocken anschwitzen. Den übrigen Gemüsefond und die Kokosmilch angießen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Schmand zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Jeweils zwei Rouladen in einen tiefen Teller geben, zwei große Esslöffel Kokosschaum darüber geben und mit Gartenkresse garnieren.

Johann Lafer am 10. April 2010

Spitzkohl-Wickel mit Dattel-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	1 kleiner Spitzkohl
1 Zwiebel	5 EL Butterschmalz	250 ml Sahne
Pfeffer	10 Medjoodatteln	60 g Ziegenfrischkäse
1 Schalotte	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Butter
Kreuzkümmel, gemahlen	4 Blätter Frühlingsrollenteig	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Vom Spitzkohl 8 schöne große Blätter vorsichtig lösen, diese in einem großen Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen. Dann Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Spitzkohlstreifen zugeben und langsam goldbraun schmoren. 150 ml Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne cremig einkochen lassen. Die Datteln entsteinen. 4 Datteln mit dem Frischkäse füllen. Die restlichen Datteln fein hacken. Den geschmorten Spitzkohl auf die blanchierten Blätter geben und zu Rouladen aufrollen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Spitzkohlrouladen zugeben und rundherum goldbraun anbraten. Gemüsebrühe und restliche Sahne angießen und etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, 2 EL Butter zugeben und zerstampfen. Die gehackten Datteln untermischen, mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Die gefüllten Datteln in je ein Frühlingsrollenteigblatt einwickeln und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz goldbraun ausbraten. Spitzkohlwickel anrichten und etwas Sauce angießen, das Dattel-Kartoffelpüree zugeben und die gefüllte Dattel obenauf legen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 23. Februar 2011

Tatar von Pfifferlingen mit Artischocken

Für 2 Personen

1 Ei	450 g frische Pfifferlinge	1 Schalotte
3 EL Olivenöl	2 Zitronen	6 Halme Schnittlauch
Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1 EL Himbeer-Essig
4 Artischocken	2 Stängel glatte Petersilie	1 EL Balsamico
1 EL Mehl	2 EL Speisestärke	2 EL Weißwein
1 TL geröstetes Sesamöl	Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone	1 Prise Cayennepfeffer
6 Zucchini Blüten	200 ml Frittierfett	

Für das Tatar von Pfifferlingen, das Ei ca. 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge mit einem trockenen Tuch abreiben, bis sie sauber sind. Dann die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze 2-3 Minuten schwenken und dann in eine Schüssel geben. Von den Zitronen den Saft auspressen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und zu den Pfifferlingen geben. Das gewürfelte Ei zufügen und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeer-Essig und einen Spritzer Zitronensaft kräftig abschmecken. Die Artischocken von Stiel und Blättern befreien, mit einem Löffel das Heu (inneren Haare) ausschaben, dann mit etwas Zitronensaft einreiben, sodass sie nicht oxidieren. Die fertig geputzten Böden in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Gegarte Artischockenböden in kleine Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, Balsamico-Essig, 2 EL Olivenöl und Petersilie würzen. Für den Tempurateig das Mehl mit Speisestärke, Weißwein, Sesamöl zu einem glatten festen Teig rühren, falls der Teig zu fest ist, evtl. 1-2 EL Wasser untermischen. Mit Zitronenabrieb und Cayennepfeffer würzen. Von den Zucchini Blüten vorsichtig die Stempel entfernen und waschen. Kurz vor dem Anrichten Zucchini Blüten durch den Teig ziehen und 2 Minuten in einem Topf mit heißem Frittieröl frittieren. Das warme Tatar mithilfe eines Ringes in der Mitte der Teller locker anrichten, die Artischockenspalten um das Tatar legen und die gebackenen Zucchini Blüten dekorativ auf das Tatar legen. Nach Belieben noch mit etwas Balsamico-Essig, Olivenöl und Salat garnieren.

Frank Buchholz Mittwoch, 17. August 2011

Variationen vom Blumenkohl

Für 4 Personen

1,5 kg Blumenkohl	1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz
150 ml Kokosmilch	5 Blatt Gelatine	1/2 Bund frischer Koriander
Salz	1 Zitrone	1 EL scharfer Senf
3 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anbraten, 400 g Blumenkohlröschen zugeben, mit anbraten und Kokosmilch angießen, bei kleiner Hitze weich dünsten. Dann den alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Koriander anspülen, trocken schütteln und fein hacken. Koriander unter das Blumenkohlpüree mischen und mit Salz abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Blumenkohlpüree auflösen. Dann die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. 600 der Röschen in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit von der Zitrone den Saft auspressen und diesen mit Senf und Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette vermischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Röschen abschütten und mit der Vinaigrette marinieren. Den restlichen Blumenkohl in sehr kleine Röschen zerteilen, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze braten, bis sie weich sind. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter den Blumenkohlsalat mischen, Salat nochmals abschmecken. Die Blumenkohlterrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohlterrine mit Salat und gebratenem Blumenkohl servieren. Dazu passen gebratene Garnelen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 25. Mai 2010

Vegie Tower mit mediterraner Soße

Für 4 Personen

VegieTower:

250 g Polenta	100 g Parmesankäse	50 g Butter
200 ml Olivenöl	1 Aubergine	1 Zucchini
1 Schote Paprika, rot	200 g Büffelmozzarella	

Soße:

0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Oliven, Kalamata	2 EL Tomaten, getrocknet
2 Tomaten, frisch	1 Zwiebel	50 ml Olivenöl
10 Blätter Basilikum, frisch	2 Zehen Knoblauch	1 TL Meersalz
1 TL Zucker	1 TL Oregano	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

VegieTower:

Die Polenta in kochendem Wasser zwei Minuten quellen lassen. Parmesankäse und Butter unterheben. Die heiße Polenta auf einem geölten Backblech circa zwei Zentimeter dick auftragen. Acht Minuten im vorgeheizten Backofen mit Oberhitze backen. Die Aubergine in einen Zentimeter dicke Scheiben und die Zucchini und Paprika in lange Streifen schneiden. Das Gemüse in heißem Olivenöl in der Pfanne frittieren. Den Mozzarella in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die gebackene Polenta mit einer runden Form ausstechen. Danach die Zutaten in folgender Reihenfolge übereinander schichten:

Polenta, Zucchini, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Mozzarella und Polenta.

Soße:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die entkernten Oliven und die getrockneten Tomaten kleinhacken. Die frischen Tomaten und die Zwiebel in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Basilikumblätter frittieren. Den Basilikum herausnehmen und im gleichen noch heißem Öl den gehackten Knoblauch und die frischen Tomaten drei bis vier Minuten erhitzen. Danach die gehackten Oliven, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Oregano und Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Die Soße über den Vegie Tower geben und mit den frittierten Basilikumblättern garnieren.

Chakall am 28. Oktober 2011

Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade

Für 2 Personen

5 Auberginen	1 rote Paprika	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen	Salz	1 Prise Kreuzkümmel
2 EL Butterschmalz	3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL Tomatenmark	1/2 Bund glatte Petersilie	Für die Tomatenmarmelade
3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Chilischote
1 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3 – 4) vorheizen. Zwei Auberginen mehrfach einstechen und im Backofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad backen. Paprika putzen und würfeln . Lauchzwiebeln fein schneiden. Eine Aubergine auf der Brotmaschine längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Eine Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Aubergine in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die dünn aufgeschnittene Aubergine salzen und in einer Grillpfanne mit Knoblauch grillen. Die geschälte Aubergine salzen und mit Kreuzkümmel würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz langsam weich braten. Paprikawürfel mit der gewürfelten Aubergine in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und am Ende das Tomatenmark unterrühren. Die gegrillte Aubergine mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung bestreichen und zu Röllchen drehen. Für die Tomatenmarmelade die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen und grob hacken. Zwiebel schälen und würfeln, Chili entkernen und grob hacken. Zwiebel und Chili in einem Topf mit Olivenöl anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Tomatenwürfel zugeben und 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, nach Wunsch pürieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die gebratenen Auberginen mit Petersilie pürieren. Die Auberginen aus dem Backofen holen, mit restlichem Knoblauch, 1 EL Olivenöl und Salz feinhacken. Mit einem Löffel aus der Masse Nocken formen und diese auf dem Teller anrichten. Dazu Auberginenpüree und -röllchen anrichten. Alles mit der Tomatenmarmelade servieren. Dazu passt Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Juli 2010

Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln

Für 2 Personen

Für das Curry:

80 g kleine, weiße Bohnen	1 Schalotte	5 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	3 Stangen Staudensellerie	6 Datteln, entkernt
1 EL Butterschmalz	1 Prise Zimt	1 Prise Chilipulver
2 EL Tomatenmark	Salz	1 Prise Kurkuma
100 ml Gemüsebrühe	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Currypulver

Für das Naan:

75 ml Milch	1 EL Zucker	1 TL Trockenhefe
250 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	75 g Joghurt leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl zum Auswellen	evtl. etwas Butterschmalz	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die eingeweichten Bohnen in ein großes Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen. Dann in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in einer Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Die Teigfladen warm servieren! Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Staudensellerie fein würfeln, Datteln fein hacken. 1 EL Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Zimt dazugeben ein halbe Minute anschwitzen, dann Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Chili, Ingwer, Knoblauch, Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Kurkuma würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Bohnen, Staudensellerie, Datteln und Gemüsebrühe zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann mit Curry abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Das Curry mit Naan servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. Februar 2010

Wurzel-Röstis mit in Apfelwein geschmortem Gemüse

Für 4 Personen

Röstis:

50 g Karotte	50 g Pastinake	150 g Kartoffeln
60 g Mehl	1 Ei	10 g Parmesan
Öl	Salz	Pfeffer

Gemüse:

50 g Zucchini	50 g Paprika, gelb	50 g Zwiebeln, rot
10 Kirschtomaten	20 g Butter	8 cl Apfelwein
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Kräuter:

0,5 Zitrone	1 Handvoll Kräuter, gezupft	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Röstis:

Karotte, Pastinake und Kartoffeln schälen und raspeln. Das Mehl mit dem Ei verquirlen und mit den Wurzelraspeln vermischen. Mit fein geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken und dann kleine dünne Röstis in heißem Öl knusprig braun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Gemüse:

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Kirschtomaten waschen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in der Butter anbraten und mit Apfelwein ablöschen. Sobald das Gemüse schön weich und fast musig ist, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gezupften Kräuter mit Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren. Einen Röstli in der Mitte eines Teller platzieren. Etwas vom Schmorgemüse auf dem Röstli anrichten und auf einer Seite etwas runter laufen lassen. Einen zweiten Röstli an das Gemüse lehnen, so dass ein Burger entsteht und das Gemüse schön zu sehen ist. Die marinierten Kräuter um den Röstiburger anrichten.

Sarah Wiener am 05. März 2010

Zucchini-Curry

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
500 g Zucchini	2 Schalotten	1/2 Stange Lauch
8 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	1 TL Mehl
200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1-2 EL Butterschmalz
1 EL Madrascurry		

Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zucchini putzen, der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln. Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und gut verrühren. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Hälfte der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken. Vom Gemüse den Deckel abnehmen und den Lauch untermischen, den Fond fast vollständig einkochen lassen. Dann Curry untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt restliche Petersilie und Tomatenviertel untermischen. Zuchinicurry mit den Reisplätzchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Juli 2010

Zucchini-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

1 große Kartoffel (250 g)	1 Zucchini (150 g)	Salz
Pfeffer	2-3 El Olivenöl	300 ml Schlagsahne
50 g schwarze Oliven	150 g Ziegenkäserolle	

Kartoffel schälen, Zucchini putzen. Beides in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dachziegelartig in eine große gefettete Auflaufform (ca. 25 cm Ø) legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Sahne über das Gemüse gießen. Oliven darauf verteilen. Vom Ziegenkäse die Rinde entfernen und den Käse über das Gemüse zupfen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 15 bis 20 Minuten backen.

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Zuppa-Inglese

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	500 ml Milch	4 Eigelb
4 EL Zucker	2 EL Mehl	60 ml Campari
1/8 l Läuterzucker	200 g Löffelbiskuit	Kakao
500 g Erdbeeren		

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und mit den Schalen in die Milch geben. Die Milch aufkochen erhitzen und die Vanille eine Zeit lang darin ziehen lassen. Zwischenzeitlich Eigelb mit Zucker schaumig rühren, das Mehl darin verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, die Milch heiß in die Eigelbmischung mit dem Schneebesen einrühren und im Wasserbad so lange schlagen bis alles dick wird. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Campari und Läuterzucker mischen. Eine Glas-Auflaufform mit den Löffelbiskuit auslegen und diese mit der Läuterzucker-Campari-Mischung tränken. Nun eine Schicht Crème aufstreichen, dann wieder getränkte Biskuits usw. Die letzte Schicht sollte eine Schicht Crème sein. Mit Kakao bestäuben. Dieses Kunstwerk muss mindestens 12 Stunden im Kühlschrank, gut abgedeckt ruhen. Dazu eignet sich besonders ein Erdbeerragout. Erdbeeren vierteln, einige davon zerdrücken und mit etwas Zucker gut vermengen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Juni 2010

Zweierlei von der Artischocke mit Pistazien-Emulsion

Für 4 Personen

8 große Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL geröstete und gesalzene Pistazien
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe	Meersalz, weißer Pfeffer	2 EL Pistazienöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

Die Artischockenböden vorbereiten, dazu von den Artischocken die Stiele abbrechen (dabei lösen sich auch die harten Fasern vom Blütenboden). Mit einem Messer oder einer Schere die oberen Blattspitzen abschneiden (große Artischocken werden so um ein bis zwei Drittel gestutzt). Die äußeren harten Blätter um den Blütenboden entfernen, die Blattansätze und harten Stellen am Rand und an der Bodenunterseite mit einem scharfen Küchenmesser abschälen. Die hellen Herzblätter, die über dem „Heu“ liegen, herausziehen oder abzupfen. Das „Heu“ mit einem Esslöffel entfernen. Die vorbereiteten Böden sofort in eine Schüssel mit Zitronenwasser legen. Die Pistazien grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. 4 Artischockenböden fein würfeln, zu den Schalotten geben und mit anschwitzen. 250 ml Gemüsebrühe angießen und die Artischocken weich kochen, mit Meersalz würzen. Wenn die Artischocken weich sind, 1 EL Olivenöl zugeben und mit einem Pürierstab cremig mixen, und evtl. durch ein Sieb streichen und abschmecken. Für die Emulsion 150 ml Gemüsefond erhitzen, 1 EL der Artischockencreme und das Pistazienöl untermixen und abschmecken. Die restlichen Artischocken in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischockencreme auf vorgewärmte Teller streichen. Die angebratenen Spalten darin aufstellen und die gehackten Pistazien darüber streuen. Pistazienemulsion aufmixen und auf den Tellern verteilen. Dazu passt gebratenes Lammfilet oder ein auf der Haut gebratenes Fischfilet wie z.B. Zander.

Michael Kempf Freitag, 2. September 2011

Zwiebel-Tarte

Für 6–8 Personen

2 Platten TK-Blätterteig	400 g Zwiebeln	200 g rote Zwiebeln
3 El Olivenöl	Salz	4 Stiele Thymian
3 El Crème-fraîche	Pfeffer	1 El flüssigen Honig
1 Tl edelsüßes Paprikapulver	1 Tl Cayennepfeffer	

Blätterteig auftauen lassen. Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln mit Salz würzen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze in 8 bis 10 Minuten weich dünsten. Thymianblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Blätterteigplatten überlappend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 39 x 32 cm) geben. Den Teig am Rand und an der Schnittstelle andrücken. Den überhängenden Teigrand entfernen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teigboden mit Crème-fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Zwiebeln auf dem Blätterteig verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Honig auf den Zwiebeln verteilen und mit Paprikapulver und Cayennepfeffer bestreuen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen.

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Index

- Artischocke, 1, 54–56, 93, 100
Aubergine, 4, 5, 21, 24, 55, 58, 62, 63, 73, 84, 95, 96
Auflauf, 51, 56, 62
Avocado, 22, 80
- Birne, 11
Blättertieg, 21, 84, 101
Blumenkohl, 21, 94
Bohnen, 23, 44, 46, 51, 64, 80, 97
Brokkoli, 9, 21, 30, 79
- Chinakohl, 3
Couscous, 91
Crepes, 10
Curry, 3, 12, 17, 22, 23, 30, 75, 79, 90, 97, 99
- Eier, 1, 2, 5, 6, 8, 10, 14, 15, 17, 21, 25, 28, 31–33, 35, 36, 40, 43–45, 49, 51, 52, 56, 57, 59–62, 64, 69, 71–74, 80, 82, 83, 90
- Erbsen, 3, 30, 76
- Falafel, 12, 13
Filoteig, 15, 27, 76
Fladenbrot, 23
Frischkäse, 5, 18, 49, 53, 74, 92
- Gnocchi, 9, 14, 29, 37, 41, 52
Gorgonzola, 11
Gratin, 24, 32, 99
- Kürbis, 26, 27, 33, 37–39, 45, 66, 68, 75
Knödel, 8, 15, 28, 34, 69, 83
Kohlrabi, 23, 31
Kraut, 59
Kuchen, 5, 25, 59, 68, 71, 74
- Lasagne, 26, 50, 58
Lauch, 26, 50, 55, 83, 99
Linsen, 24, 49, 71, 79, 84
- Möhren, 2, 5, 6, 21, 23, 25, 27, 53, 71, 73, 79, 98
Mangold, 32
- Maronen, 44, 77
Mozzarella, 7, 8, 48, 56, 95
- Nudeln, 26, 33, 35, 36, 38, 45, 50, 56, 58, 61, 64–66, 74, 77, 85
- Ofen-Schlupfer, 57
- Palatschinken, 70
Paprika, 45, 52, 54, 58, 62, 63, 73, 76, 79, 91, 95, 96, 98
Pastinaken, 98
Pfannkuchen, 5, 32, 68, 71
Pilze, 2, 3, 8, 9, 16, 21, 26, 27, 43, 48, 54, 58, 60, 61, 64, 66, 68, 71, 79, 83, 93
Pizza, 56
Polenta, 11, 63, 95
- Quark, 25, 66, 69, 70, 74
- Rösti, 8, 98
Rüben, 59, 71
Radieschen, 23, 57
Ragout, 43, 48, 52, 68, 71, 77
Ratatouille, 63, 73
Ravioli, 33, 35, 38, 73, 74
Reis, 10, 55, 71, 75, 76, 79, 90, 99
Rettich, 70
Rosenkohl, 77
Rote-Bete, 12, 21
Rucola, 52, 56, 66
- Schafskäse, 13, 19, 76, 78
Schoten, 2, 3, 30, 52, 79, 91
Schwarzwurzeln, 81
Sellerie, 2, 25, 27, 30, 97
sonstige, 42, 47, 67, 100
Spätzle, 36
Spaghetti, 85
Spargel, 21, 22, 50, 86–89
Spinat, 6, 17, 30, 49, 53, 72, 90
Spitzkohl, 26, 90–92
Strudel, 27, 39

Tatar, 93

Teig-Taschen, 33, 35, 38, 73, 74

Vegan, 1, 5, 22, 30, 58, 61, 70, 84, 93

Weißkohl, 34

Wirsing, 6

Ziegenkäse, 18, 22, 74, 99

Zucchini, 18–20, 24, 26, 30, 54, 58, 63, 73,
75, 79, 84, 93, 95, 98, 99