

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen**

Rainer Klutsch

2015-2020

63 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 8. Februar 2021.

Inhalt

Beilagen	1
Apfel-Rösti	2
Dessert	3
Dampfnudeln mit Vanille-Soße und geschmorten Äpfeln	4
Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten	5
Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum	6
Fisch	7
Bandnudel-Soufflé mit Fisch-Ragout	8
Gegrillte Forelle mit Bohnen-Salat	9
Matjes nach Hausfrauen Art	10
Rotbarbe mit mediterranem Gemüse im Fischfond	11
Saibling mit Estragon-Walnuss-Pesto und Mangold-Gemüse	12
Geflügel	13
Gänse-Keule mit Rotkraut, Petersilien-Kümmel-Kartoffeln	14
Gänse-Keulen mit Sellerie-Püree und Zimt-Maronen-Äpfel	15
Gemüse-Rahm-Geschnetzeltes mit Nudeln	16
Hähnchen-Geschnetzeltes mit Curry-Soße und Ananas	17
Sommer-Club-Sandwich	18
Zitronen-Hähnchen mit grünem Blumenkohl-Salat	19
Hack	21
Gefüllte Hackfleisch-Küchle mit Senf-Soße	22
Hackbraten mit Brennessel-Spinat	23
Hackbraten mit Röstgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree	24
Krautfleckerl mit Fleisch-Bällchen	25
Weiße Bolognese mit Bandnudeln	26

Kalb	27
Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti	28
Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis	29
Schnitzel	30
Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren	31
Lamm	33
Gebratene Lamm-Schulter mit Gurken-Quark und Dill-Spargel	34
Rind	35
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Soße	36
Geschmorter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Kompott	37
Grill-Spieße	38
Kräuter-Salat mit Erbsen und gebratenem Rinder-Steak	39
Ochsen-Bäckchen, Prosecco-Kraut, Apfel-Semmelknödel	40
Pappardelle mit Rinder-Filet-Streifen, Lardo und Pilze	42
Pulled Beef Burger	43
Rheinischer Sauerbraten	44
Rinder-Gulasch	45
Rinder-Rouladen mit Knöpfele	46
Tafelspitz mit Rote Bete-Rahmgemüse	47
Tafelspitz mit Schnittlauch-Soße und Apfelkren	48
Salat	49
Tomaten-Brot-Salat mit getrockneten Tomaten	50
Schwein	51
Schaschlik mit Röstgemüse	52
Schweine-Filet mit Dinkel-Risotto und Erbsen-Püree	53
Schweine-Rücken, Pilz-Füllung, Kartoffel-Krusteln	54
Szegediner Gulasch	55
Soßen	57
Sauce Béarnaise	58

Suppen	59
Gulasch-Suppe	60
Hühner-Suppe mit Koriander-Gemüse und Zwiebel-Strudel	61
Soljanka	62
Vegetarisch	63
Cannelloni mit Kräuter-Frischkäse	64
Getrüffelter Kartoffel-Stampf mit Estragon-Ei und Gurke	65
Herzhafter Kaiserschmarrn mit Avocado-Spinat	66
Kraut-Strudel mit Feldsalat	67
Pochierte Eier in Senf-Soße zu grünem Spargel	68
Polenta-Auflauf mit Buttermilch, Mangold und Schafskäse	69
Schlutzkrapfen mit Rote Bete Kompott-Varianten	70
Sommerlicher Brot-Salat mit karamellisierten Tomaten	71
Spargel mit Butter-Soße und Brennessel-Spinat	72
Spinat-Avocado-Quiche mit Kräuterseitlingen	73
Spinat-Kuchen mit Karotten-Curry-Salat	74
Würziger Kürbisauflauf mit gebratenen Salatherzen	75
Zitronen-Risotto mit Parmesan-Hippe	76
Verschiedenes	77
Nussbutter	78
Wurst-Schinken	79
Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat	80
Kartoffel-Eintopf mit Würstchen	81
Weißkohl-Kuchen mit Speck-Chips	83
Index	84

Beilagen

Apfel-Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	600 g Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel	Salz	Pfeffer
3 EL Butterschmalz		

Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

Rainer Klutsch am 15. Februar 2019

Dessert

Dampfnudeln mit Vanille-Soße und geschmorten Äpfeln

Für den Dampfnudelteig:

150 g Butter	250 ml Milch	40 g frische Hefe
100 g Zucker	2 Eigelb	500 g Weizenmehl (405)
1 Prise Salz		

Zum Garen der Dampfnudeln:

Milch	1 TL Zucker
-------	-------------

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	20 g Butterschmalz	2 EL Zucker
1 MS. Zimt		

Für die Vanillesauce:

200 g Sahne	20 g Zucker	1 Vanilleschote
3 Eigelb		

Für die Dampfnudeln die Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Die Milch lauwarm erwärmen. Etwa 50 ml von der Milch abnehmen und in eine kleine Schüssel geben, die Hefe zugeben und darin auflösen.

Zucker und Eigelbe schaumig rühren, die zerlassene Butter und die Milch zugeben und verquirlen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, die Prise Salz untermischen, die Milch-Ei-Butter-Mischung und die aufgelöste Hefe zugeben und alles

5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.

Den Teig in 68 gleich große Portionen teilen und diese auf einer glatten Arbeitsplatte mit der Handinnenseite zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch bedecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

In einen hochwandigen Topf (mit passendem Deckel) etwa 1 cm hoch Milch gießen und Zucker dazugeben. Die Teig-Kugeln mit jeweils etwas Abstand zueinander einlegen. Den Deckel auflegen. Ggf. die Teigkugeln in zwei Töpfen zubereiten.

Topf auf den Herd stellen, sacht erhitzen und die Dampfnudeln zugedeckt ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Deckel während der Garzeit nicht öffnen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zucker und Apfelwürfel zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Den Topf vom Herd ziehen und Zimt unter die Äpfel mischen.

Für die Vanillesauce die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausstreichen und sowohl das Vanillemark als auch die Schote mit in den Topf geben und die Sahne aufkochen. Dann die Temperatur reduzieren.

Die Eigelbe kurz anschlagen, unter Rühren in die heiße Sahne geben und schaumig aufschlagen und andicken lassen.

Dampfnudeln mit Vanillesauce und Äpfeln anrichten.

Rainer Klutsch am 10. Januar 2020

Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 4 Personen

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel	1 EL Butterschmalz	3 EL Zucker
150 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Gewürznelke

Für den Kaiserschmarren:

400 g Weizenmehl	500 ml Milch	4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	20 g Zucker	30 g Butterschmalz
Puderzucker		

Die Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz auseinpinseln, die Apfelspalten einlegen und goldbraun anbraten. Dann Zucker überstreuen und diesen goldgelb karamellisieren lassen.

Apfelspalten mit Weißwein ablöschen, Zimtstange und Gewürznelke einlegen. Wein aufkochen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Apfelspalten im Sud auskühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3-4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarren in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Kaiserschmarren anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die karamellisierten Apfelspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 01. März 2019

Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum

Für 4 Personen

Gewürzbirne:

300 ml Rotwein	30 g Zucker	4 kleine aromatische Birnen
1 Gewürznelke	1 Stück Sternanis	

Schokosoufflé:

200 g Zartbitter-Schokolade	4 Eier	50 g Zucker
1 Prise Salz	200 ml Sahne	1 TL Zimt
100 g Mehl	Puderzucker	

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	200 ml Sahne	50 g Zucker
2 Eigelb		

Für die Gewürzbirnen Rotwein und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Birnen schälen. Birnen und Gewürze in den Topf geben und im Gewürzwein ca. 10 Minuten weich garen.

Inzwischen für das Schokosoufflé Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Soufflé-Förmchen (300-400 ml Inhalt) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen.

Zimt unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Flüssige Schokolade zügig glatt unter die Sahne heben. Dann Eigelb und zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.

Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls locker unterheben.

Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Birnen abtropfen lassen, in die Mitte der gefüllten Back-Förmchen setzen. Im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen.

Inzwischen für den Vanilleschaum Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen.

Sahne, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und sacht aufkochen.

Währenddessen Eigelbe hellcremig aufschlagen. Die heiße Vanillesahne unter Rühren zugießen. Zurück in den Topf gießen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Sauce andickt. Topf sofort von der Herdplatte ziehen.

Vanilleschaum als Spiegel auf vier Dessertteller verteilen. Das warme Soufflé aufsetzen. Mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Rainer Klutsch am 22. Dezember 2017

Fisch

Bandnudel-Soufflé mit Fisch-Ragout

Für 4 Personen

Für das Soufflé:

60 g Butter	80 g Mehl	300 ml Milch
500 g Bandnudeln	Salz	50 g Parmesan
250 g Schinken	3 Eigelbe	Pfeffer
Muskatnuss	4 Eiweiß	Butter

Für das Fischragout:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	800 g geschälte Tomaten
3 EL Olivenöl	1 EL Zucker	2 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	1 EL Oregano, getrocknet
600 g Zanderfilet	150 g Sahne	1 Prise Cayennepfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für das Soufflé die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und gut verrühren. Den Topf vom Herd ziehen, die Milch mit einem Schneebesen unter kräftigem Rühren mit dem Mehl glattrühren, aufkochen und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Bechamelsauce wieder von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.

Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Den Parmesan fein reiben. Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Parmesan, Eigelb und Schinken zur Mehlsauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die Bandnudeln sorgfältig darunter rühren.

Die Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen (die Masse sollte nur bis 1 cm unter den Rand der Form eingefüllt werden) und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen.

Für das Fischragout die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten grob hacken.

In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch zugeben und andünsten. Zucker überstreuen und karamellisieren lassen.

Das Tomatenmark in die Pfanne geben und mitdünsten. Anschließend die Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, zusammen aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Fischfilet waschen und gut trocken tupfen. Anschließend in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Fischstücke leicht salzen und pfeffern.

Die Sahne zur Tomatensauce geben und mit Salz, etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Die Fischstücke auf die Sauce setzen, zugedeckt bei milder Hitze ca. 6 Minuten gar ziehen lassen.

Die Fischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Das Nudelsoufflé auf Teller geben, das Fischragout darum gießen und mit Petersilie bestreuen.

Rainer Klutsch am 30. September 2020

Gegrillte Forelle mit Bohnen-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

350 g grüne Bohnen	2 Stängel Bohnenkraut	Salz
1 rote Zwiebel	2 EL Apfelessig	Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl	2 Stängel Estragon	

Für die Forelle:

4 frische Forellen (à 350 g)	1 Bund glatte Petersilie	2 Bio-Zitronen
Salz	2 EL Olivenöl	Pfeffer

Die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Bohnen mit dem Bohnenkraut in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und ca. 8 Minuten bissfest kochen.

Gekochte Bohnen abgießen und in eisgekühltem Wasser abschrecken und abtropfen. Das Bohnenkraut entfernen.

Die Forellen innen und außen gut waschen und trocken tupfen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Forellen von innen und außen mit Salz würzen. Einige Petersilienblätter und Zitronenscheiben jeweils in die Bauchhöhle geben.

Den Grill (oder eine Grillpfanne) mäßig vorheizen. Die Forellen mit dem Öl bestreichen, mit Pfeffer würzen und jeweils etwa 10 Minuten pro Seite bei mäßiger Hitze braten.

In der Zwischenzeit die Bohnen nach Wunsch halbieren bzw. in 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Aus Essig, einer Prise Salz, Pfeffer und Öl ein Dressing mischen. Zwiebel zu den Bohnen geben, das Dressing angießen und gut untermischen. Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Estragon unter den Salat mischen, den Salat etwas durchziehen lassen, kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Die Forellen mit dem Bohnensalat anrichten. Dazu passen z.B. Bratkartoffeln.

Rainer Klutsch am 29. Mai 2020

Matjes nach Hausfrauen Art

Für 4 Personen

Für Matjes:	2 rote Zwiebeln	Zucker, Salz, Pfeffer
20 ml Himbeeressig	1 Eigelb	1 TL grober Senf
80 ml Rapsöl	8 g Ingwer	1/2 Knoblauchzehe
250 g Magerquark	1 Apfel	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Dill	400 g Matjesfilet	
Für Matjessalat:	2 rote Zwiebeln	3 TL Zucker
30 ml Himbeeressig	100 g Beluga Linsen	Salz, Pfeffer
1 Apfel	1/2 Salatgurke	100 ml Gemüsebrühe
50 ml Rapsöl	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Dill
400 g Matjesfilet		

Für die Matjes nach Hausfrauen Art die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben in eine Schale geben, ca. 1 TL Zucker und Himbeeressig (bis auf einen Spritzer) zugeben, gut vermengen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Mayonnaise Eigelb und Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts kurz verrühren. Zunächst etwas Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Restlichen Essig zugeben und die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Ingwer und Knoblauch schälen und fein reiben.

Quark cremig rühren und mit Ingwer, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Mayonnaise unter den Quark rühren.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in 5 mm große Würfel schneiden.

Schnittlauch und Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Matjes in mundgerechte Stücke schneiden und mit den marinierten Zwiebelscheiben, Kräutern und Apfelwürfeln vermischen.

Den Mayo-Quark unterheben und servieren.

Für den Matjessalat mit Linsen die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebelscheiben in einen Topf geben, etwa 1/3 vom Zucker zugeben, die Hälfte vom Himbeeressig angießen, gut vermengen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Die Linsen in einem Topf mit Wasser bissfest kochen; abseihen, mit Essig, Salz, Pfeffer würzen. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne restlichen Zucker schmelzen, die Apfelwürfel zugeben und karamellisieren, dann abkühlen lassen.

Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen und die Gurke in 5 mm große Würfel schneiden.

Zwiebeln im Topf erhitzen, Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Das Öl zugeben und alles fein pürieren.

Zwiebelsud zu den Linsen geben und vermischen. Schnittlauch und Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Matjes in 2 cm große Würfel schneiden und mit Kräutern, Apfel- und Gurkenwürfeln unter die Linsen heben, abschmecken und servieren.

Rainer Klutsch am 14. Juni 2019

Rotbarbe mit mediterranem Gemüse im Fischfond

Für 4 Personen

Für den Kräuter-Fischfond:

1-1,5 kg Knurrhahn, ausgenommen	500 g Suppengemüse	1 Knoblauchzehe
1 kg Riesengarnelen (Kopf, Schale)	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
1 EL Pfefferkörner	1 EL Anissamen	2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Fenchelknolle
3 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	Salz
1 EL weißer Balsamico	1 Prise Zucker	1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch		

zusätzlich:

2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Rotbarbenfilets á 60 g
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Knurrhahn abwaschen, halbieren und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten braten lassen.

Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. Knoblauch schälen.

Die Garnelen mit kaltem Wasser abspülen, schälen und den Darm entfernen, Garnelen dann im Kühlschrank kalt stellen. Schalen und Köpfe der Garnelen nicht wegwerfen, sondern in einem Topf anrösten. Dann Tomatenmark und Zucker zugeben und ca. 1/2 Minute rösten. Suppengemüse, Knoblauch, Pfefferkörner, Anissamen und Lorbeerblätter zugeben, alles gut vermengen und den Topf vom Herd ziehen.

Den gerösteten Knurrhahn aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, dann zu den Garnelenkarkassen mit in den Topf geben. Mit ca. 3 l kaltem Wasser auffüllen und alles aufkochen lassen. Dann den Fond leicht köchelnd ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Anschließend den Fond vorsichtig durch ein feines Passiersieb geben, damit er schön klar bleibt. Den Fond in einen Topf geben, um etwa 1/4 einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Paprika waschen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Dann herausnehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Haut der Schoten abziehen. Paprika vierteln und die Kerne entfernen.

Fenchel waschen, vertikal vierteln. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Fenchel auf den Schnittstellen kurz anbraten, so dass eine leichte goldgelbe Färbung entsteht. Pfanne abdecken, vom Herd ziehen und so den Fenchel noch durch die Resthitze in der Pfanne garen.

Knoblauch schälen und mit etwas Salz gut zerdrücken. 2 EL Olivenöl, Balsamico, Zucker und Knoblauch zu einer Marinade vermischen. Paprika und Fenchel in eine Schüssel geben und mit der Marinade vermengen.

Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Gemüse mischen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Blättchen und Nadeln abstreifen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die ungeschälte Knoblauchzehe zugeben und die Garnelen glasig anbraten. Rotbarbenfilets zugeben und auf der Hautseite anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter überstreuen.

Den Fischfond erhitzen.

Mariniertes Gemüse in tiefe vorgewärmte Teller legen, darauf Fischfilet und Garnelen geben.

Den heißen Fond angießen und servieren. Tipp:
Restlicher Fischfond kann problemlos eingefroren werden. Erkaltete Fonds können am besten portionsweise in kleinen Gefrierdosen einfrieren.

Rainer Klutsch am 27. April 2016

Saibling mit Estragon-Walnuss-Pesto und Mangold-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Estragon-Walnuss-Pesto:

50 g Walnüsse	1 Knoblauchzehe	Meersalz
5 g Pfefferkörner	110 g frischer Estragon	60 ml Walnussöl

Für den Fisch:

4 Saiblingfilets à 120 g	1 EL Mehl	50 ml Butter
1 Knoblauchzehe	Salz	Pfeffer
600 g jungen roten Mangold	1 Bund Lauchzwiebeln	50 g Butter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Estragon-Walnuss-Pesto Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Knoblauch schälen würfeln, mit 2 Prisen Salz und Pfefferkörnern in einem Mörser fein mörsern. Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Estragonblättchen fein hacken, zugeben und alles im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Walnüsse hinzugeben, so untermörsern, dass noch kleine Stückchen im Pesto vorhanden bleiben.

Walnussöl nach und nach unterrühren, sodass ein leicht flüssiges Pesto entsteht. Masse mit Salz abschmecken.

Saiblingfilets gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und dünn mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. 7. Ofen auf 80 Grad (Umluft: nicht geeignet/Gasherd: max. Stufe 1) vorheizen. Butter und Knoblauch (in der Schale) in einer Pfanne erhitzen. Filets auf der Hautseite einlegen und ca. 1 Minute kross und goldbraun anbraten.

Die Filets wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Filets im Backofen glasig gar ziehen lassen. Mangold putzen, waschen und in ca. 5 cm dicke Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch schälen, fein schneiden und zugeben. Die Lauchzwiebeln darin andünsten.

Mangold zugeben und kurz durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 12. Mangold mittig auf vorgewärmte Teller verteilen. Saiblingfilets seitlich anlegen, sodass die krosse Haut nach außen zeigt. Estragon-Walnusspesto überträufeln.

Rainer Klutsch am 05. Mai 2017

Geflügel

Gänse-Keule mit Rotkraut, Petersilien-Kümmel-Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Gänsekeulen:	4 Gänsekeulen	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Bund Suppengemüse	Salz, Pfeffer
750 ml Weißwein		
Für das Rotkraut:	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
900 g Rotkraut	50 g Speck	100 g Butter
2 g Kümmel	1 l Rotwein	Salz, Pfeffer
100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Stück Sternanis
2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	
Für die Kartoffeln:	12 Kartoffeln (festk.)	Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie	50 g Butterschmalz	5 g Kümmel

Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Keulen kalt abspülen, trocken tupfen und in einen großen Bräter geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und zum Fleisch geben. Suppengemüse putzen, bzw. schälen und ebenfalls kleinschneiden. Gemüse um die Keulen verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wein und eventuell noch etwas Wasser angießen, sodass die Keulen etwa bis zu einem Drittel in Flüssigkeit garen können. Den Bräter mit einem Deckel verschließen.

Topf in den heißen Backofen stellen. Keulen darin ca. 2 Stunden schmoren. Bei Bedarf übrigen Wein, bzw. etwas Wasser nachgießen.

In der Zwischenzeit für das Rotkraut Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Rotkraut putzen, vierteln und den harten Strunk ausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Speck würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen. Speck, Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Kümmel darin anbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen. Das Rotkraut dazugeben und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. $\frac{1}{2}$ Stunde sacht schmoren.

Übrigen Rotwein, Zucker, Zimt, Sternanis, Pimentkörner und Lorbeerblatt in einen Topf geben und offen leicht dickflüssig einkochen.

Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. In kochendem Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen.

Die nach 30 Minuten beim Schmoren entstandene Flüssigkeit vom Rotkohl zur Weinreduktion gießen, alles nochmals kräftig einkochen lassen.

Sobald die Keulen gar sind (Fleisch löst sich vom Knochen), aus dem Schmorfond heben, abtropfen lassen und in einen flachen Bräter geben.

Backofen auf Grillfunktion einschalten. Keulen unter dem Grill des Backofens sacht knusprig grillen, bis das Fett unter der Haut fast komplett ausgebraten und die Haut schön knusprig ist. Inzwischen den Schmorfond von den Gänsekeulen durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rotkraut unter die Weinreduktion mischen und alles weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln darin heiß schwenken. Petersilie und Kümmel zugeben, abschmecken und durchschwenken.

Gänsekeulen, Rotkraut und Kümmel-Kartoffeln anrichten, die Sauce extra dazu reichen.

Rainer Klutsch am 09. November 2018

Gänse-Keulen mit Sellerie-Püree und Zimt-Maronen-Äpfel

Für die Gänsekeulen:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	150 g Karotten
150 g Sellerieknolle	1 Stange Lauch	3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
4 Gänsekeulen	40 g Zucker	750 ml trockener Rotwein

Für Selleriepüree:

1 kg Knollensellerie	1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsebrühe	Salz	2 Rapsöl
2 EL Preiselbeeren		

Für die Zimt-Maronen-Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	1 EL Butter	100 g gegarte Maronen
1 EL Zucker	1 Prise gemahl. Zimt	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	

Für die Gänsekeulen den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Das Gemüse putzen, waschen, abtropfen lassen und in große Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln, grob zerzupfen. Vorbereitete Zutaten, Lorbeer, etwas Salz und Pfeffer in einem großen Bräter mischen. Die Gänsekeulen gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen auf das Gemüse legen. Soviel Wasser angießen, dass die Keulen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Bräter zugedeckt in den heißen Backofen schieben und Keulen und Gemüse etwa 1,5 Stunden schmoren, bis sich das Keulenfleisch vom Knochen zu lösen beginnt.

Währenddessen in einem Topf die Hälfte vom Zucker und Rotwein mischen, unter Rühren aufkochen. Dann offen bis auf etwa 100 ml einkochen.

Sellerieknolle schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Sellerie, Knoblauch und 1 Prise Salz in einen Topf geben, Weißwein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze weich dünsten.

Für die Schmoräpfel Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelstücke darin rundherum goldgelb anbraten.

Maronen halbieren, mit Zucker und Zimt zu den Äpfeln geben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden, unter die Äpfel schwenken. Gegarte Keulen dann vorsichtig aus dem Bräter heben, auf ein tiefes Backblech verteilen.

Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze oder Grillfunktion schalten.

Die Gänsekeulen auf ein Backblech geben und im heißen Backofen schön kross braten.

Den Schmorsud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.

In einem Topf mit großem Durchmesser restlichen Zucker karamellisieren. Mit dem Schmorsud Kelle für Kelle ablöschen und unter ständigen Rühren einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Weinsirup unter die Bratensauce rühren, abschmecken und ggf. noch etwas köcheln lassen.

Den Sellerie in einen Mixer geben und fein mixen, dabei das Öl nach und nach untermixen, sodass ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree anrichten, etwas Preiselbeeren obenauf geben, Gänsekeulen und Schmoräpfel anlegen und etwas Sauce angießen. Übrige Sauce dazu servieren.

Rainer Klutsch am 08. November 2019

Gemüse-Rahm-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für 4 Personen

Salz	200 g Karotten	200 g Mangold
2 Schalotten	600 g Hähnchenbrustfilet	Pfeffer
2 EL Olivenöl	300 g feine Bandnudeln	300 ml Geflügelbrühe
80 g Crème-fraîche	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Inzwischen Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Mangold waschen, die Blätter von den Stielen trennen. Die Stiele fein schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden.

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Fleisch leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.

Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt kurz warm stellen.

Nudeln ins kochende Wasser einstreuen. Unter gelegentlichem Durchrühren bissfest garen.

Schalotten, Karotten und Mangoldstiele im Bratfett in der Fleischpfanne kurz anbraten, dann Mangoldblätter zugeben und andünsten.

Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Crème fraîche unter das Gemüse rühren, einmal kurz aufkochen lassen.

Das Fleisch zugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Nudeln zugeben und alles durchschwenken.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter die Nudeln schwenken. Geschnetzeltes und Nudeln anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 02. April 2020

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Curry-Soße und Ananas

Für 4 Personen

Für den Reis:

250 g Wildreis	Salz	1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

1/2 frische Ananas	4 Hähnchenbrustfilets	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Sonnenblumenöl	2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 EL Currypulver	500 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer	2 EL Mehl	70 ml Milch

Den Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser ca. 30 Minuten weich kochen.

Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Das Fleisch in Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf die Hälfte vom Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin anschwitzen.

Dann die Ananasstücke zusammen mit den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt dazugeben. Das Currypulver darüber streuen, untermischen und leicht anrösten.

Anschließend die Hühnerbrühe angießen, aufkochen und dann leicht köcheln lassen.

In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin kurz von allen Seiten kräftig anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstreifen zum Saucenansatz geben und weiter köcheln lassen.

Mit ca. 20 ml Wasser den Bratensaft in der Fleischpfanne lösen und diesen ebenfalls zum Saucenansatz geben.

Das Mehl vorsichtig unterrühren. Die Milch angießen und alles ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Reis die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin knusprig rösten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Geröstete Zwiebeln und die Hälfte der Petersilie unter den gekochten Reis mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis in tiefen Tellern anrichten und das Geschnetzelte obenauf geben, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Rainer Klutsch am 02. Februar 2018

Sommer-Club-Sandwich

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

600 g Bio-Hähnchenbrustfilet	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin

Für die Ofentomaten:

400 g Cherry-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz
1 EL heller Rohrohrzucker		

Für die Mayonnaise:

50 g Parmesan	1 Bund Basilikum	1 Eigelb (extrafrisch)
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Zitronensaft	120 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Knoblauchzehe

Zusätzlich:

1 Bund Rucola	200 g Mozzarella	50 g Parmesan
1/2 Kastenweißbrot		

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine ofenfeste Form mit wenig Olivenöl einreiben und das Fleisch nebeneinander einlegen.

Den Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und auf den Hähnchenfilets verteilen.

Rosmarin abrausen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen.

Rosmarinnadeln über das Fleisch streuen und mit restlichem Olivenöl gleichmäßig beträufeln.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Tomaten darauf verteilen. Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Rohrohrzucker bestreuen.

Die Hähnchenbrustfilets auf der unteren Schiene und die Tomaten auf der oberen Schiene gemeinsam für 20 Minuten im heißen Backofen rösten.

In der Zwischenzeit für die Mayonnaise Parmesan fein reiben. Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührer verrühren. Dann unter ständigem Rühren das Öl in einem feinen Strahl hinzufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Den Parmesan und Basilikum unter die Mayonnaise heben. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Knoblauch abschmecken.

Rucola waschen und abtropfen lassen. Den Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Spalten hobeln.

Die gegarten Hähnchenbrustfilets leicht abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Das Brot in 12 Scheiben schneiden und goldbraun tosten.

Die Toastscheiben mit Mayonnaise bestreichen. 1/3 der Toastscheiben mit Hähnchenbrust, nun Parmesanspalten und zuletzt mit Rucola belegen, jeweils mit einer Toastscheibe (die bestrichene Seite nach unten!) belegen. Diesen Toast auch von oben mit Mayonnaise bestreichen und mit Mozzarella-Scheiben und Ofentomaten belegen. Mit den restlichen Toastscheiben abdecken.

Das Sandwich mit einem scharfen Messer diagonal durchschneiden. Wer mag kann es mit Zahnstochern zusammenhalten. Dazu passt ein Sommersalat.

Tipp: Für die vegetarische Variante einfach die Menge an Tomaten und Mozzarella nach Belieben erhöhen.

Rainer Klutsch am 03. August 2020

Zitronen-Hähnchen mit grünem Blumenkohl-Salat

Für 4 Personen

1 Bio-Hähnchen (ca. 1,2 kg)	Pfeffer	Salz
2 Bio-Zitronen	3 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl		

Für den Salat:

2 Bund gemischte Kräuter	1 Blumenkohl	2 Lauchzwiebeln
150 g Kultur-Heidelbeeren	1 Bio-Zitrone	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Das Hähnchen von innen und außen gründlich kalt waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Innen großzügig pfeffern und etwas salzen. Die lose am Hals hängende Haut nach hinten auf den Hähnchenrücken ziehen und mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher feststecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit der flachen Hand ca. 30 Sekunden kräftig auf dem Tisch rollen, bis sie weich sind. Mit einer Kuchengabel rundum mehrmals einstechen, dabei möglichst wenig Saft austropfen lassen. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Die Zitronen im Ganzen, Thymianzweige und ungeschälte Knoblauchzehen in die Bauchhöhle des Hähnchens stecken. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Die Flügel mit Küchengarn an den Körper binden.

Das Hähnchen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl bepinseln.

Das Hähnchen mit dem Brust nach unten in einen Bräter legen. Auf mittlerer Schiene ohne Deckel im heißen Ofen 30 Minuten braten.

Dann das Hähnchen wenden (die Hähnchenbrüste sollen jetzt oben sein) und weitere 30 Minuten braten.

Anschließend den Backofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze einstellen und das Hähnchen weitere ca. 25 Minuten fertig braten, bis die Haut schön knusprig ist.

In der Zwischenzeit die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Den Blumenkohl waschen und einschließlich des Strunks grob zerteilen. Portionsweise in einen stabilen Cutter geben und mit Intervall-/Puls-Funktion zu Kohlkrümeln mixen. Dabei nach und nach die Kräuterblätter zugeben.

Wenn alles gemixt ist, den Kohl-Kräuter-Mix kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein feines Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, der Länge nach in Streifen schneiden und dann fein schneiden. Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Blumenkohl mit Lauchzwiebeln, Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Heidelbeeren locker untermischen oder darüberstreuen.

Das Hähnchen aus dem Ofen herausnehmen und in Portionsstücke tranchieren. Mit dem Blumenkohlsalat servieren.

Rainer Klutsch am 20. August 2020

Hack

Gefüllte Hackfleisch-Küchle mit Senf-Soße

Für 4 Personen

Für die Fleischküchle:

300 g Hokkaido-Kürbis	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Bund Petersilie
1 Zwiebel	400 g Rinderhack	2 Eier
Salz	Pfeffer	Muskat
1 EL Paprikapulver, scharf	2 EL geschälte Kürbiskerne	200 g Weißbrotbrösel
4 EL Butterschmalz		

Für die Senfsoße:

2 Eigelb	100 g geklärte Butter	3 EL mittelscharfer Senf
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	20 ml Weißwein

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und grob schneiden.

Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbiswürfel gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. 6. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rinderhack mit Eiern, Petersilie und Zwiebeln glatt verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika kräftig würzen. Die Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Geschmorten Kürbis klein schneiden, mit den Kürbiskernen mischen.

Aus der Hackmasse ca. 8 gleichgroße, tennisballgroße Kugeln formen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und mit Kürbis füllen. Hackmasse um die Füllung formen, etwas flach drücken. Fleischküchle in den Weißbrotbröseln wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischküchle darin auf beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb braten. Warm stellen.

Für die Senfsoße Eigelbe über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. 13. Die geklärte Butter nach und nach unter das schaumige Eigelb rühren. Mit Senf und Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Danach den Weißwein nach und nach unter die Soße rühren.

Fleischküchle mit der Soße anrichten.

Rainer Klutsch am 20. Oktober 2017

Hackbraten mit Brennessel-Spinat

Für 4 Personen

Für den Hackbraten:

2 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	Salz	700 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei	1 EL Paprikapulver, edelsüß	80 ml Wasser, lauwarm
Pfeffer	75 g Weißbrot-Brösel	

Für Spinat, Eier:

50 g Butter	800 g Brennessel-Triebe	Salz
Pfeffer	4 EL Essig	4 Eier

Für den Hackbraten die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Petersilienblättchen fein schneiden.

Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.

Hackfleisch, Ei, Knoblauch, frittierte Zwiebeln, Paprikapulver und Petersilie in eine Rührschüssel geben und glatt verkneten. Nach und nach lauwarmes Wasser zugeben und gründlich unterarbeiten, bis eine weiche und luftige Hackmasse entsteht.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Hackbratenteig mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Hackmasse in eine Kastenform (ca. 25 cm lang) geben und glatt einstreichen.

Masse dann aus der Form vorsichtig auf ein dick mit Semmelbrösel bestreutes Arbeitsbett stürzen. Rundum in den Semmelbröseln wenden. Hackbraten wieder in die Form legen.

Hackbraten im heißen Backofen ca. 35-40 Minuten braten, bis er durchgart ist.

In der Zwischenzeit für den Brennesselspinat Butter erhitzen und klären.

Brennesseltriebe verlesen, abspülen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abtropfen lassen, dann mit einem Pürierstab (Stabmixer) zerkleinern.

Etwas Salz, Pfeffer und geklärte Butter zum Brennesselpüree geben und alles zu einem feinen Spinat pürieren. Kurz warm halten.

Für die pochierten Eier reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Essig zugeben.

Eier einzeln z. B. in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen durch schnelles Rühren einen Strudel im Pochierwasser erzeugen. Dann nacheinander je ein Ei in die Mitte des Strudels gleiten lassen.

Bei schwach siedendem Wasser 3-4 Minuten pochieren. Dann Ei mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben. Kurz in lauwarmem Salzwasser spülen, abtropfen lassen.

Hackbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form stürzen, dann in Scheiben schneiden.

Spinat auf vorgewärmten Tellern anrichten, pochierte Eier aufsetzen. Hackbraten anlegen und sofort servieren.

Rainer Klutsch am 01. Juni 2018

Hackbraten mit Röstgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree

Für 4 Personen

Für den Hackbraten:

5 Eier	2 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
150 g Karotten	150 g Knollensellerie	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	Salz	800 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Paprikapulver, rosenscharf	Pfeffer	80 ml Wasser, lauwarm
100 g Weißbrot-Brösel	20 g Zucker	

Für das Kartoffel-Zwiebelpüree:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	2 Zwiebeln
100 ml Milch	50 g Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für den Hackbraten in einem Topf Wasser aufkochen. 4 Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Herausnehmen, kalt abbrausen und schälen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Topf mit dem Öl für später zur Seite stellen.

Karotten und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.

Das Hackfleisch mit dem übrigen Ei, Knoblauch, frittierten Zwiebeln, Paprikapulver, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Nach und nach lauwarmes Wasser zugeben und gründlich unterarbeiten, bis eine weiche und luftige Hackmasse entsteht.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Hälfte der Hackmasse in eine Kastenform (ca. 30 cm lang) geben.

Längs in die Mitte eine Vertiefung drücken und die hartgekochten Eier hineinlegen.

Die übrige Hackmasse darauf geben und andrücken.

Die Weißbrotbrösel auf einer Platte verteilen. Den Hackbraten aus der Form darauf stürzen und rundum in den Weißbrotbröseln wenden.

Eine Auflaufform mit dem Zucker austreuen. Karotten- und Selleriewürfel darin wenden. Den Hackbraten mittig in die Auflaufform setzen. Auflaufform auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen geben und den Hackbraten ca. 55 Minuten braten, bis er durchgegart ist. Das Gemüse in der Form während des Bratens gelegentlich wenden.

Für das Kartoffel-Zwiebelpüree die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Das Sonnenblumenöl im Topf nochmals erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun frittieren.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln pellen und mit zerdrücken.

Die Milch und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter schmilzt.

Anschließend unter die Kartoffeln rühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Röstzwiebeln aufstreuen.

Den Hackbraten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Hackbraten und Röstgemüse anrichten, dazu das Püree servieren.

Rainer Klutsch am 07. Februar 2020

Krautfleckerl mit Fleisch-Bällchen

Für 4 Personen

Für die Krautfleckerl:

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
4 EL Olivenöl	Mehl	750 g Spitzkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsesfond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für die Fleischbällchen:

1 Schalotte	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	150 g gemischtes Hackfleisch	1 Eigelb
Salz	Pfeffer	2 EL Butterschmalz

Aus Mehl, einer kräftigen Prise Salz, Eiern, 1 EL Öl und 2 bis 3 EL kaltem Wasser einen elastischen Nudelteig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Fleischbällchen Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen.

Das Brötchen in Wasser einweichen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Das Hackfleisch mit fein gewürfelter Schalotte, eingeweichtem Brötchen und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Klöße (ca. 3 cm Durchmesser) aus der Masse formen.

Die Hackbällchen in einer Pfanne in 2 EL heißem Butterschmalz braten.

Den Nudelteig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen, in kleine Quadrate (etwa 2 x 2 cm) schneiden und 15 Minuten auf einem bemehlten Tuch trocknen lassen.

Den Kohl waschen, putzen und in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Blattrippen entfernen, bzw. flach schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, den Kohl zugeben und ganz kurz unter Rühren braten.

Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer zugeben. Den Fond nach und nach zugießen und einkochen lassen. Den Kohl bei mittlerer bis starker Hitze so unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren.

Die Teigstücke in reichlich kochendem Salzwasser unter ständigem Rühren bissfest garen (ca. 3 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Teigfleckerl mit dem Kohl und den Hackbällchen mischen. Mit den Kräutern bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 30. April 2020

Weißer Bolognese mit Bandnudeln

Für 4 Personen

Für die weiße Bolognese:

4 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	4 EL Olivenöl	300 g Rinderhackfleisch
300 g Schweinehackfleisch	2 EL Butter	Salz
Pfeffer	300 ml trockener Weißwein	200 ml Fleischbrühe
3 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln:

100 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
1 Ei	100 ml Wasser	2 Stiele glatte Petersilie

Außerdem:

Parmesan im Stück

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und andrücken.

Karotte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Selleriestangen waschen, entfädeln und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen und Rinder- und Schweinehackfleisch darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten unter Rühren braten.

Dann Butter, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten.

Karotte und Sellerie zugeben und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wein angießen und diesen fast vollständig einkochen.

Dann die Fleischbrühe zugeben und zugedeckt die Sauce bei milder Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder mal wieder umrühren.

In der Zwischenzeit für den Nudelteig Mehl und Weizengrieß mischen.

Salz, Ei und etwas Wasser zugeben und alles gründlich glatt verkneten, dabei nach und nach restliches Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Nudelteig entsteht. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Rosmarin, Lorbeerblatt und Petersilie abbrausen und trocken schütteln.

Nach 40 Minuten Garzeit Rosmarin und Lorbeerblatt in die Hackfleischsauce geben und noch etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Den Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dabei einige Petersilienblätter in den Teig einarbeiten und zu Bandnudeln schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise etwa 2 Minuten garen. Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen.

Restliche Petersilie fein schneiden. Rosmarinzweige und Lorbeerblatt aus der Hackfleischsauce nehmen. Petersilie untermischen und die Sauce abschmecken.

Nudeln mit der Sauce anrichten. Nach Belieben noch frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Rainer Klutsch am 24. September 2020

Kalb

Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	600 g Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel	Salz	Pfeffer
3 EL Butterschmalz		

Für das Geschnetzelte:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g Shiitake-Pilze
500 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	200 ml Fleischbrühe
150 g Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Für das Geschnetzelte Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und würfeln.

Das Kalbfleisch in ca. 5 mm feine Streifen schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Darin die Fleischstreifen bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.

Dann die Fleischstreifen in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen.

Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin hellbraun braten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann mit Fleischbrühe ablöschen und kurz köcheln lassen.

Sahne und den aufgefangenen Bratensaft zugeben und die Pilzsauce cremig einkochen.

In der Zwischenzeit für die Rösti die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Fleischscheiben zur Sauce geben und ca. 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen.

Das Geschnetzelte und Rösti anrichten.

Rainer Klutsch am 15. Februar 2019

Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	3 Stängel Salbei	3 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Für die Nudeln:

2 Stängel Salbei	250 g Semola	1 Ei
Salz	80 ml Wasser	2 EL Butter

Für die Scaloppine:

600 g Kalbsoberschale	150 g Serranoschinken	50 g Butterschmalz
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis halbieren und entkernen. Dann die beiden Kürbishälften vierteln, so dass Kürbisschiffchen entstehen. Kürbisspalten in einen Schmortopf setzen.

Salbei und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob schneiden.

Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbisspalten gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und den Kürbis ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend den Kürbis abkühlen lassen.

Für die Salbeinudeln den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Das Ei, Salbei und 1 Prise Salz zugeben, etwas Wasser angießen und alles zu einem sehr festen Teig verkneten. Tipp: Zunächst etwas weniger Wasser nehmen und den Teig sehr fest ankneten, dann nach und nach weiteres Wasser unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 1 Minute kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in 8 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben ca. 5 mm dünn plattieren. Die abgekühlten Kürbisspalten aus dem Topf heben, den entstandenen Schmorfond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Kürbisspalten mit jeweils einer Scheibe Schinken wickeln und auf ein Backblech setzen.

Den Backofen auf Oberhitze bzw. Grillfunktion stellen, die Kürbisspalten bei Oberhitze kurz erhitzen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Nudeln kurz darin warm schwenken.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe einlegen und die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils etwa 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Scaloppine, Nudeln und Kürbisspalten anrichten.

Rainer Klutsch am 04. August 2017

Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à 180 g	300 g altback. Weizenbrot	50 g Mehl
2 Eier	Salz	Pfeffer
200 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden. Zum Braten Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden

Schnitzel mit jeweils einer Zitronenspalte anrichten. Dazu passt z.B. Kartoffel-GurkenSalat. Für den Salat 600 g festkochende Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen. Eine Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke fein hobeln. Geschälte Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden, mit den Gurken in eine Schüssel geben. 250 ml Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Zwiebel fein schneiden und in die Brühe geben. 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer, 3 EL Essig und 6 EL Pflanzenöl zu den Kartoffeln geben und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffel-Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Rainer Klutsch am 10. Mai 2019

Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren

Für 4 Personen

5 Kartoffeln, festk.	Salz	4 Kalbsschnitzel
5 Eier	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
350 g Butterschmalz	300 g altbackenes Weizenbrot	50 g Mehl
5 große Möhren	1 Knoblauchzehe	80 g Butter
2 Prisen Zucker	1 Zitrone	

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbrüsten, in leicht gesalzenem Wasser garen.

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 3 Eier etwa 8 Minuten kochen.

Eier kalt abschrecken und schälen.

Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken und schälen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3).

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln und Eier in dünne Scheiben schneiden und mit der fein geschnittenen Petersilie in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 1/4 vom Butterschmalz erwärmen und über Kartoffeln und Ei träufeln.

Kartoffel-Mischung im heißen Backofen gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Übrige Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Möhren putzen, schälen und grob reiben.

Knoblauch abziehen und halbieren. Butter und Knoblauch in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Möhren und Zucker zugeben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

Zum Braten restliches Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden

Schnitzel, kandierte Möhren und gratinierte Kartoffelscheiben anrichten. Zitronenspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 27. April 2018

Lamm

Gebratene Lamm-Schulter mit Gurken-Quark und Dill-Spargel

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone	5 Zweige Thymian
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1/2 TL Zucker
2 Lorbeerblätter	1 kg Lammschulter	2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz		

Für Kartoffeln, Gurkenquark:

1 Gurke	400 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel	400 g Magerquark	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe	1 TL Senf, mittelscharf
	2 EL Butterschmalz	

Für den Spargel:

Salz, Pfeffer	1 kg weißer Spargel	2 EL Butterschmalz
2 EL Himbeeressig	1 Bund Dill	2 EL Sonnenblumenöl

Das gebeizte Fleisch muss über Nacht durchziehen.

Für den Braten Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig zupfen. Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Zitronenschale, Knoblauch und Lorbeerblätter in einer Schüssel gut vermischen.

Die Lammschulter abwaschen und abtrocknen, mit der Würzmischung rundum gut einreiben, in eine flache Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 15 Stunden ziehen lassen.

Wenn das Fleisch lange genug durchgezogen ist, den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und grob würfeln.

In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und die Lammschulter darin von allen Seiten kurz anbraten, die Zwiebeln zugeben und zugedeckt im Ofen die Schulter ca. 2,5 Stunden schmoren.

Kartoffeln gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend leicht abkühlen lassen und pellen.

Gurke waschen, abtrocknen und auf einer Küchenraspel grob reiben, leicht salzen und etwas ziehen lassen. Den Quark auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Spargel schälen, die harten Enden abschneiden. Spargel in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Spargelstücke darin portionsweise kurz und scharf anbraten, leicht salzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Dill abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Öl und Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Spargel geben. Dill untermischen und den Salat ziehen lassen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die geraspelten Gurken gut ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Senf und dem Quark vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Lammschulter gegart ist, aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelwürfel mit der Petersilie darin schwenken, mit Salz würzen.

Braten in Scheiben aufschneiden und mit Kartoffeln, Gurkenquark und Spargelsalat anrichten.

Rainer Klutsch am 10. April 2017

Rind

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Tafelspitz:

2 EL Speiseöl	1,5 kg Bürgermeisterstück	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Möhren	1 Petersilienwurzel
150 g Sellerie	200 g Lauch	2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	Salz	grober Pfeffer
40 g Meerrettichwurzel	2 EL Butter	2 EL Mehl
100 ml Milch	1 Bund Schnittlauch	

Für den Siedfleischansatz das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch kalt abspülen, abtropfen lassen und gründlich trocken tupfen. Fleisch im heißen Öl rundum anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.

Gemüse putzen, ggf. schälen und abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Petersilienwurzel und Sellerie in grobe Würfel schneiden. Lauch ebenfalls grob würfeln.

Das Gemüse mit etwas Öl im Topf goldgelb anrösten. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch wieder in den Topf zum Gemüse geben und mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Alles sacht aufkochen, dann das Fleisch ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd ausschalten und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen.

Tipp: Man kann das Fleisch auch am Vortag garen und dann, sobald es etwas abgekühlt ist, aus der Brühe nehmen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man das Fleischstück aufschneiden, und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

Für die Meerrettichsauce den Meerrettich schälen und etwas mehr als die Hälfte davon grob reiben. Den geriebenen Meerrettich in ein Tee- oder Gewürzsäckchen geben und mit Küchengarnt verschließen.

Butter in einem Topf zerlassen, 1 EL Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Unter Rühren die Milch und soviel von der Brühe aus dem Tafelspitztopf angießen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Aufkochen lassen, Das Meerrettichsäckchen zugeben und alles etwa 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann das Meerrettichsäckchen wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und sehr fein schneiden.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und auf Teller geben. Die Sauce darüber gießen, mit Schnittlauch bestreuen und restlichen Meerrettich fein darüber hobeln.

Dazu gekochte Salzkartoffeln servieren.

Rainer Klutsch am 25. November 2020

Geschmorter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Kompott

Für 6 Personen

Tafelspitz:

200 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	200 g Karotte
200 g Sellerie	200 g Lauch	1 kg Tafelspitz vom Rind
2 EL Pflanzenöl	ca. 1,5 l Rotwein	2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen	Salz, Pfeffer	

Apfel-Meerrettich-Kompott:

400 g Zucker	400 ml Wasser	1 Zitrone
4 Äpfel	150 g frischer Meerrettich	

Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	3 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer		

Für den Tafelspitz das Gemüse abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Tafelspitz darin von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch mit dem vorbereiteten Gemüse in einen Bräter geben. Etwas Wein angießen (das Fleisch sollte zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen), Lorbeerblatt, Fenchelsamen, etwas Salz und Pfeffer zugeben und abgedeckt ca. 2-3 Stunden im heißen Ofen garen, dabei immer wieder etwas Wein nachgießen.

In der Zwischenzeit für das Apfel-Meerrettich-Kompott Zucker mit Wasser in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen zum Sirup geben.

Äpfel und die Meerrettichknolle schälen. Mit einer groben Reibe den Apfel direkt in den Topf mit dem Zuckersirup reiben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren, den Sirup auffangen und nochmals etwas einkochen.

Den gekochten geriebenen Apfel in eine Schüssel geben, den Meerrettich darauf reiben und vermengen, den Sirup darüber gießen und ziehen lassen.

Die Kartoffeln in einem Topf weich kochen, das Wasser leicht mit Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt aromatisieren. Die gekochten Kartoffeln abschütten, etwas ausdampfen lassen und schälen.

Kartoffeln auf einer Kartoffelreibe grob reiben und in einer Auflaufform verteilen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden. In einem kleinen Topf das Öl auf 180 Grad erhitzen, die Zwiebeln zugeben und darin goldbraun rösten. Mit einer Siebkelle herausnehmen und über die geriebenen Kartoffeln verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten bis die Kartoffeln eine goldbraune Kruste haben.

Das gegarte Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Bratensaft absieben und in einem Topf zu einer sämigen Soße einkochen und abschmecken.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden. Etwas Sauce auf die Teller geben, darauf das Fleisch anrichten und Apfel-Meerrettich darauf geben. Die Kartoffeln dazu servieren.

Rainer Klutsch am 07. November 2016

Grill-Spieße

Für 4 Personen

Für den Rinderspieß:

400 g Rinderhüfte	2 rote Zwiebeln	4 feste Rosmarinzweige
1 Bio-Zitrone	1/2 Knoblauchzehe	1 TL Honig
2 EL Rapsöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Für die Lammspieße:

4 Stängel Zitronengras	400 g Lammlachse	2 Zweige Minze
1/2 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Für die Gemüsespieße:

8 Mangoldblätter	Salz	250 g Schafs-Weichkäse in Salzlake
8 rosé Champignons	1 gelbe Paprika	2 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für den Rindfleischspieß das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und achteln.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und bis auf ein paar Rosmarinnadeln an der Zweigspitze die Nadeln abstreifen. Die Rosmarinnadeln zur Seite stellen.

Die Enden der Rosmarinzweige etwas anspitzen und die Fleischwürfel und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Zweige spießen.

Für das Kräuteröl Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Knoblauch schälen und fein hacken.

Honig mit Rapsöl in einer kleinen Schüssel vermischen. Zitronenschale, Knoblauch, 1 TL Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer zugeben und unter das Öl mischen.

Die Spieße in einer heißen Grillpfanne zunächst von allen Seiten anbraten, dann mit der Marinade bepinseln und nur noch ganz kurz braten.

Die Spieße direkt servieren oder bei 70 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen warm halten.

Für die Lammspieße vom Zitronengras das äußere Hüllblatt entfernen.

Lammlachse in ca. 1 cm breite Längsstreifen schneiden. Die Fleischstreifen wie eine Ziehharmonika zusammenfalten und mit einem Fleisch- bzw. Schaschlikspieß durchbohren. Dann den Spieß herausziehen und durch den Zitronengrashalm ersetzen.

Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. Minze, Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut mischen.

Die Spieße in einer heißen Grillpfanne zunächst von allen Seiten anbraten, dann mit dem Minzöl bepinseln und nur noch ganz kurz braten.

Die Spieße direkt servieren oder bei 70 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen warm halten.

Für die Gemüsespieße die Mangoldblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.

Den Käse in ca. 3 große Würfel schneiden, so dass der Würfel sich gut ins Mangoldblatt einwickeln lässt. Die Käsewürfel in die vorbereiteten Mangoldblätter einpacken.

Die Pilze putzen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln.

Das Gemüse und die Käsepäckchen abwechselnd auf Schaschlikspieße spießen.

Die Spieße auf dem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten braten, bei Bedarf mit wenig Olivenöl bepinseln. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter-Salat mit Erbsen und gebratenem Rinder-Steak

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	4 Rinderhüftsteaks à 180 g	Salz
Pfeffer	Zucker	2 TL Anissamen
4 Lavendelblüten	2 rote Zwiebeln	4 EL Essig
100 g junge Erbsen, gepalt	1 Bund Koriander	1 Bund Estragon
50 g junger Löwenzahn	50 g Blutampfer	100 g Zuckerschoten
2 EL Olivenöl	20 ml Sonnenblumenöl	10 ml lauwarmes Wasser
2 EL Honig	2 EL grober Dijonsenf	

Hinweis: Das Fleisch zieht mehrere Stunden in einer Gewürzmarinade. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Rinderhüftsteaks mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen. Knoblauch, Anissamen und Lavendelblüten in einer flachen Schale vermischen. Die Fleischscheiben von beiden Seiten in der Schale wenden und anschließend darin liegen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 4 Stunden so im Kühlschrank marinieren.

In der Zwischenzeit rote Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln mit Essig und einer guten Prise Zucker vermengen und ziehen lassen.

Die frischen Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen.

Koriander, Estragon, Löwenzahn und Blutampfer abbrausen und trocken schütteln. Die Kräuterblätter von den Stielen zupfen, Löwenzahn und Blutampfer in mundgerechte Stücke zupfen und Blattgemüse, Kräuter und Erbsen in einer Schüssel mischen.

Zuckerschoten putzen, waschen, dritteln und ebenfalls mit in die Schüssel geben.

Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Steaks aus der Marinade nehmen und diese etwas abklopfen. In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Vinaigrette Sonnenblumenöl, Wasser, Honig und Senf in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einem sämigen Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Das Dressing über die Salatmischung geben und gut vermischen.

Salat auf Tellern anrichten, die roten Zwiebeln mit einem Löffel darüber verteilen. Das Fleisch in Tranchen schneiden, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und um den Salat herum verteilen.

Ochsen-Bäckchen, Prosecco-Kraut, Apfel-Semmelknödel

Für 4 Personen

Für die Ochsenbäckchen:

4 Ochsenbäckchen à ca. 260 g	4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
300 g Möhren	100 g Sellerie	200 g Lauch
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
750 ml Rotwein	1 EL Zucker	

Für das Proseccokraut:

600 g Weißkohl	Salz	2 TL Kümmel
50 g Butter	1 EL Mehl	250 ml Milch
Pfeffer	50 g Speck	150 ml Prosecco

Für die Knödel:

150 g Weißbrot	50 ml Milch	1 Schalotte
3 Stiele glatte Petersilie	75 g säuerlicher Apfel	1 TL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer	Muskat

Für die geschmorten Bäckchen den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Vom Fleisch sichtbares Fett und Sehnen abschneiden. Fleisch kalt abspülen und gründlich trocken tupfen.

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, bzw. putzen und kleinschneiden. Sellerie und Lauch putzen. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden.

Öl in einem ofenfesten Schmortopf erhitzen, die Ochsenbäckchen darin rundherum kräftig anbraten. Aus dem Bratfett heben, kurz beiseite stellen.

Das vorbereitete Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstückchen auf dem Röstgemüse platzieren. Soviel Wein, alternativ Fleischbrühe, angießen, dass das Fleisch mindestens zu 1/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Topf schließen.

Bäckchen und Schmorgemüse im heißen Backofen 2–3 Stunden sehr weich schmoren. Zwischendurch bei Bedarf weiteren Wein und/oder soviel Brühe/Wasser angießen, dass das Fleisch stets zu 1/3 in Flüssigkeit schmort.

Etwa 45 Minuten vor Ende der Schmorzeit für das Prosecco-Kraut den Weißkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den harten Strunk ausschneiden.

Weißkohl fein hobeln und mit ca. 1 TL Salz und Kümmel in eine Schüssel geben. Mit den Händen weich kneten und etwa 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen, über die Brotscheiben gießen. Sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken. Brot einige Minuten ziehen lassen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Apfel schälen, entkernen, fein würfeln oder reiben.

Schalotte in einer Pfanne in 1 TL Butter anschwitzen. Apfel zugeben, kurz mitdünsten. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben.

Eier, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen einen Probeknödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Sollte der Knödel dabei zerfallen, noch Semmelbrösel unter die Masse mischen. Gart der Knödel zu fest, evtl. noch etwas verquirltes Ei oder Milch unter die Masse mengen.

Aus der Masse Knödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Prosecco-Kraut die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zur Mehlschwitze

gießen, dabei die Flüssigkeit andicken. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren sacht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne zusätzliches Fett sacht knusprig auslassen. Weißkraut nochmals kräftig durchkneten, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Kraut und Speck in die Sauce geben und alles einige Minuten sacht köcheln lassen.

Ochsenbäckchen aus dem Schmorfond stechen, Fleisch warm stellen. Den Schmorfond passieren. Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Nach und nach mit dem Fond ablöschen und dabei alles stark einkochen, sodass eine kräftige, dunkel glänzende Sauce entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Den Prosecco zum Kraut gießen, Kraut nochmals abschmecken.

Kraut und Ochsenbäckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch mit etwas Sauce überziehen. Die Knödel dazu reichen.

Rainer Klutsch am 26. Oktober 2018

Pappardelle mit Rinder-Filet-Streifen, Lardo und Pilze

Für Personen

200 g Hartweizenmehl	2-3 Eier	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Hartweizenmehl	100 g Speisepilze
1 Zwiebel	60 g Lardo	250 g Rinderfilet
3 EL Olivenöl	Pfeffer	1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein	150 ml Bratensauce	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Basilikum		

Nach Belieben:

10 g Trüffel der Saison

Hartweizenmehl, 2 Eier, Sonnenblumenöl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist dieser zu trocken, noch ein Ei zugeben (falls er dann zu feucht werden sollte, noch ein bisschen Hartweizenmehl unterkneten). Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den geruhten Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Nudelbahnen dünn mit Hartweizenmehl bestäuben und wie eine Zeitung zusammenrollen, dann in fingerdicke Streifen schneiden, die Nudelstreifen locker auseinander ziehen und auf einen mit Hartweizenmehl bestäubten Teller geben.

Die Pilze putzen, je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Lardo in feine Streifen schneiden. Rinderfilet ebenfalls in Streifen schneiden. Filetstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

In der Pfanne mit 2 EL Olivenöl Pilze goldgelb anbraten, ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Nach dem Erkalten mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in der Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch schälen, fein schneiden und zugeben. Mit Wein und Bratensauce ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen, abschmecken.

Lardo in einer extra Pfanne knusprig auslassen. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schüttern und fein hacken. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser 2-3 Minuten bissfest kochen. Pilze und Fleisch in die Sauce geben und 1 Minute erhitzen, Nudeln abschütten und mit der Sauce vermengen. Petersilie und Basilikum untermischen und anrichten, mit knusprigem Lardo bestreuen, den Trüffel fein darüber hobeln und servieren.

Rainer Klutsch am 01. Juni 2015

Pulled Beef Burger

Für 6 Personen

Für das Fleisch:

2 Bund Thymian	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	2 EL Kümmel	Salz, Zucker
750 ml Weißwein	1 kg Rinderbrust (mager)	1 TL Tomatenmark

Für die Würzbutter:

3 Stängel Basilikum	4 Stiele Schnittlauch	80 g Mandeln
5 getrocknete Aprikosen	125 g Butter	150 g Geflügelleberwurst
20 ml Armagnac		

zusätzlich:

3 Flaschen- oder Eiertomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer	3 Schalotten	2 EL Sonnenblumenöl
1/2 Salatgurke	30 g Rote Bete-Blätter	6 Scheiben Tiroler Bergkäse
6 Dinkel-Burger-Brötchen		

Für das Fleisch Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Schüssel mit Thymianblättchen, Lorbeerblättern, Kümmel, 2 EL Salz, 1/2 TL Zucker und 15 ml Weißwein vermischen. Dann das Fleischstück mit dieser Zwiebelwürzmischung einreiben, gut in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den restlichen Weißwein in einen Bräter gießen. Das vormarinierte Fleisch aus der Folie packen und mit der anhaftenden Marinade in den Bräter legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8-9 Stunden weich schmoren.

Basilikum und Schnittlauch abspülen trocken schütteln und fein schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken. Die Aprikosen sehr fein schneiden. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Geflügelleberwurst und Armagnac dazugeben und zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Die Kräuter, Mandeln, Aprikosen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Würzbutter im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen. Die Tomaten blanchieren, die Haut abziehen und in Viertel schneiden. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln. Tomatenviertel mit den Kräutern auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad 30 Minuten trocknen lassen. Die Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldgelb anbraten. Dann abkühlen lassen. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rote Bete-Blätter abspülen und trocken schleudern.

Wenn das Fleisch so weich gegart ist, dass es sich abzupfen lässt, aus dem Bräter nehmen. In einem Topf 1 TL Tomatenmark mit 1 EL Zucker anschwitzen, den Bratfond aus dem Bräter angießen und sämig einkochen. Die Käsescheiben nebeneinander in eine beschichtete Pfanne geben, die Scheiben sollen sich nicht berühren. Wenn die Scheiben schmelzen und sich an den Rändern eine Kruste bildet, den Käse vorsichtig wenden, auf dieser Seite noch kurz schmelzen lassen, dann die Käsechips aus der Pfanne nehmen. Die Brötchen halbieren, auf der Unterseite mit je 1 EL vom eingekochten Bratensaft bestreichen, darauf Rote Bete-Blätter, Gurkenscheiben und Tomaten geben. Das Fleisch abzupfen und darauf geben, auf das Fleisch je 1 EL Würzbutter, Schalottenringe und 2 Käsechips geben, mit restlichem Bratensaft beträufeln, mit dem Brötchenoberteil abdecken und servieren.

Zusatzrezept Dinkel-Brötchen:

500 g Dinkelmehl, 20 g Hefe, 1 Prise Salz, 40 ml Wasser, 2 EL Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt

ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und wieder abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und auf ein bemehltes Backblech geben. Die Teigkugeln längs mit einem Messer einschneiden, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Tuch entfernen und das Blech mit den Teigkugeln ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Rainer Klutsch am 23. November 2015

Rheinischer Sauerbraten

Für 4 Personen

Für die Marinade:

1 Bund Suppengemüse	1/8 l Weinessig	1/8 l Rotwein
3 Gewürznelken	8 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1 Prise Zucker	

Für den Braten:

1 kg Rindfleisch	Salz	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	100 g Sauerbraten-Printen	2 EL Zuckerrübensirup
70 g Rosinen		

Achtung: Das Fleisch muss bereits 2 Tage im Voraus in die Marinade eingelegt werden. Für die Marinade das Suppengemüse putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Essig, dem Wein, 1 l Wasser, den Gewürznelken, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und 1 Prise Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Marinade etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in eine Schüssel geben und die noch leicht warme Marinade über das Fleisch gießen. Das Fleisch 2 Tage in der Marinade im Kühlschrank (Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt) ziehen lassen, dabei das Bratenstück gelegentlich wenden.

Für den Sauerbraten das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Das Gemüse aus der Marinade hinzufügen und kurz mit braten. Mit etwa der Hälfte der Marinade ablöschen. Die Printen zerbröseln und hinzufügen. Den Sauerbraten zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1,5 – 2 Stunden schmoren.

Den Sauerbraten aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Das Apfelkraut unterrühren. Die Rosinen in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und in die Sauce geben. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Kartoffelklöße oder Kartoffelpuffer.

Rainer Klutsch am 27. März 2017

Rinder-Gulasch

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

1,5 kg Rindergulasch	3 EL Speiseöl	4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	100 g Lauch	300 g Karotten
150 g Knollensellerie	2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
80 g Zucker	1 l Rotwein	

Für die Grießnocken:

2 Eier	Salz	200 g Weichweizen-Grieß
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer	

Für das Gulasch den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch kalt waschen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große, gleichmäßige Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Gulaschwürfel darin portionsweise scharf anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Lauch putzen, Karotten und Sellerie schälen. Gemüse abspülen und abtropfen lassen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden.

Gemüse würfeln, mit den Kräutern und Lorbeerblättern in einem Bräter mischen. Das Fleisch über das Gemüse geben und mit Wasser auffüllen, sodass alles zu etwa 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bräter schließen, das Gulasch im heißen Backofen etwa 1 ½ Stunden weich schmoren.

Sobald das Fleisch weich ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch mit einer Gabel aus dem Schmorfond stechen. Schmorfond in ein Sieb geben, Fond auffangen. Gemüse und Fleisch zugedeckt beiseite stellen.

In einem weiten Topf die Hälfte vom Zucker karamellisieren. Mit dem Schmorfond Kelle für Kelle ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

In einem weiteren Topf übrigen Zucker und Rotwein offen auf etwa 1/3 einkochen. Gegebenenfalls mit Zucker nachwürzen.

Rotweinsirup und Bratensauce vermengen, abschmecken und das Fleisch untermischen. Im heißen Ofen bei ca. 80 Grad zugedeckt warmhalten.

Für die Grießnocken die Eier in einer Schüssel schaumig anschlagen. 1 TL Salz und Grieß unter ständigem Schlagen nach und nach einstreuen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch unter die Masse mengen, würzen und 5 Minuten quellen lassen.

Aus der Masse mit zwei Esslöffeln Nocken ausstechen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nocken einlegen und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Sobald die Nocken an die Oberfläche steigen und etwa das doppelte Volumen angenommen haben, sind sie gar.

Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.

Gulasch nochmals abschmecken. Gulasch und Nocken auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben das Schmorgemüse dazu reichen.

Rainer Klutsch am 04. Oktober 2019

Rinder-Rouladen mit Knöpfe

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

4 Zwiebeln	2 EL Mehl	100 ml Sonnenblumenöl
4 Rinder-Rouladen	Salz	Pfeffer
4 TL grober Senf	80 g dünner Speck	4 Essiggurken
2 Möhren	2 Petersilienwurzeln	1 Stange Lauch
1,2 l Wasser	750 ml trockener Rotwein	80 g Zucker
1 TL Speisestärke		

Für die Knöpfe:

400 g Mehl	6 Eier	1 TL Salz
2 EL Butter		

Außerdem: Rouladennadeln

Die Zwiebeln abziehen, die Hälfte davon in feine Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Fleisch ggf. noch gleichmäßiger dünn plattieren.

Fleischscheiben mit Salz, Pfeffer würzen, Senf aufstreichen, je zwei Speckstreifen auflegen.

Die Gurken längs in feine Scheiben schneiden, mit den Rostzwiebeln auf dem Fleisch verteilen. Rouladen fest aufrollen, dabei die beiden Seiten etwas über die Füllung klappen, sodass keine Füllung herausquellen kann. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren, Petersilienwurzeln, Lauch und übrige Zwiebeln putzen, in feine Würfel schneiden.

Gemüse- und Zwiebelwürfel in einen Bräter geben. Die Rouladen einlegen. Soviel Wasser angießen, dass die Rouladen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bräter schließen, das Fleisch 2 Stunden im Ofen schmoren.

In der Zwischenzeit Rotwein und Zucker in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen.

Die gegarten Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Schmorfond in einen Topf passieren und auf etwa die Hälfte einkochen.

Die Backofen-Temperatur auf 75 Grad reduzieren.

Schmorsud und reduzierten Rotwein zu einer kräftig-aromatischen Sauce mischen, abschmecken.

Die Rouladen einlegen und bei 75 Grad im Ofen weitere ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfe Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Salz hineingeben, mit einem Kochlöffel vermengen und ca. 5 Minuten schlagen, bis der Teig glatt ist und leicht Blasen wirft. Den Teig einige Minuten ruhen lassen.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Den Teig portionsweise vorsichtig ins leicht köchelnde Wasser einfließen lassen. Knöpfe garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Gegarte Knöpfe mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Auf diese Weise Knöpfe kochen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne die Butter schmelzen, die Knöpfe darin schwenken.

Rouladen und Knöpfe auf vorgewärmten Tellern anrichten; Sauce angießen. Übrige Sauce extra dazu reichen.

Rainer Klutsch am 05. November 2020

Tafelspitz mit Rote Bete-Rahmgemüse

Für 4 Personen

Tafelspitz:

2 EL Speiseöl	1,5 kg Tafelspitz vom Rind	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Möhren	200 g Sellerie
200 g Lauch	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	grober Pfeffer	

Rahm-Bete-Gemüse:

2 Knollen Rote Bete	40 g Zucker	800 g Rote Bete Blätter
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
Salz	Butter	Muskatnuss
30 g Schmand	1 EL Kreuzkümmel	10 g frischer Meerrettich

Für den Tafelspitz das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundum anbraten und wieder herausnehmen.

Gemüse abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln.

Das Gemüse mit etwas Öl im Topf goldgelb anrösten, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch wieder in den Topf zum Gemüse geben und mit so viel Wasser aufgießen, bis das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Alles aufkochen, dann das Fleisch ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd abstellen und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen. Tipp: Man kann den Tafelspitz auch am Vortag garen. Den Tafelspitz, wenn er etwas abgekühlt ist aus der Brühe nehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man den Tafelspitz dann aufschneiden und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete Knollen schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen und die Rote Bete Würfel darin gar kochen.

Die Rote Bete Blätter abwaschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, dann die Bete Blätter zugeben und wie Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gedünstete Bete-Blätter mit der restlichen Butter im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Schmand unterheben und abschmecken.

In einer Pfanne ohne Fett den Kreuzkümmel leicht rösten.

Die Rote Bete Würfel mit einer Siebkelle aus dem Topf nehmen, abtropfen und mit dem gerösteten Kreuzkümmel vermengen.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden. Den Bete-Spinat auf der Tellermitte anrichten, die Bete-Würfel darüber streuen und den Tafelspitz anlegen. Meerrettich frisch darüber reiben und servieren.

Rainer Klutsch am 03. November 2017

Tafelspitz mit Schnittlauch-Soße und Apfelkren

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

100 g Karotte	100 g Sellerie	100 g Lauch
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Speiseöl
1,2 kg Tafelspitz vom Rind	Salz	3 Stängel Petersilie
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	

Für den Apfelkren:

100 g Zucker	100 ml Wasser	1 Zitrone
300 g Äpfel	50 g frischer Meerrettich	

Für die Schnittlauchsauce:

80 g Weißbrot ohne Rinde	80 ml Milch	2 Eigelbe, extra frisch
Salz	Pfeffer	1/2 TL scharfer Senf
1 Spritzer Essig	200 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

Für den Tafelspitz das Gemüse putzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob schneiden. In einem Bräter oder großen Topf etwas Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin etwas anrösten. Topf zur Seite stellen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Tafelspitz darin von allen Seiten gut anbraten. Dann wieder herausnehmen.

Das Fleisch zum angebratenen Gemüse in den Bräter geben, leicht mit Salz würzen und etwa 2,5 l Wasser aufgießen. Petersilie, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben und das Wasser langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Wichtig ist, dass das Wasser nicht wallend aufkocht. Den Tafelspitz ca. 2,5 Stunden am Siedepunkt weich garen.

Anschließend den Herd abstellen und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen.

Tipp: Man kann den Tafelspitz auch am Vortag garen. Den Tafelspitz, wenn er etwas abgekühlt ist aus der Brühe nehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man den Tafelspitz dann aufschneiden und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

In der Zwischenzeit für den süßen Apfelkren Zucker mit Wasser in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen zum Sirup geben.

Äpfel und die Meerrettichwurzel schälen. Mit einer groben Reibe die Äpfel direkt in den Topf mit dem Zuckersirup reiben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Dann fein pürieren. Den Meerrettich darauf reiben, vermengen und abschmecken.

Für die Schnittlauchsauce das Weißbrot würfeln, mit der Milch übergießen, kurz einweichen, dann durch ein feines Sieb streichen.

Die weiche Brotmasse mit den Eigelben, Salz, Pfeffer, Senf und Essig in ein hohes Püriergefäß geben und fein mixen. Unter ständigem Mixen das Öl langsam zugeben und so lange mixen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Sauce mischen.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden und auf Tellern anrichten, mit etwas was der Kochbrühe beträufeln, leicht salzen und mit etwas vom gekochten Gemüse garnieren. Den Apfelkren und die Schnittlauchsauce dazu servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Rainer Klutsch am 06. März 2020

Salat

Tomaten-Brot-Salat mit getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

Für die getrockneten Tomaten:

4 Strauchtomaten 1 Zweig Rosmarin Olivenöl
Salz

Für den Salat:

2 Strauchtomaten 1 Romanasalatherz 1/2 Radicchio
1/2 Salatgurke 2 EL Sesam 300 g Ciabattabrot
50 ml Olivenöl Salz 1 Bund Dill
40 g Parmesan 1/2 Knoblauchzehe 1 EL Senf
1 TL Honig 2 EL weißer Balsamico 2 EL Naturjoghurt

Für die getrockneten Tomaten die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und die Haut der Tomaten abziehen.

Die abgezogenen Tomaten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. (Tipp: Man kann die Kerne auch in einer Schüssel auffangen und später in einer Tomatensauce oder einem Fruchtaufstrich mitkochen)

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abrausen, trocken schütteln. Rosmarinzweig etwas zerkleinern.

Die Tomatenhälften nochmals der Länge nach halbieren. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten, die Tomatenviertel darauf legen und mit Salz würzen. Rosmarin darüber streuen.

Die Tomaten im vorgeheizten Ofen für etwa 1-2 Stunden trocknen lassen, dabei immer mal wieder die Backofentür aufmachen und die Tomaten wenden. Je nachdem wie stark man die Tomaten getrocknet haben möchte kann man die Tomaten auch länger als 2 Stunden trocknen. Tipp: Damit die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann, kann man einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen.

Für den Salat die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und die Haut der Tomaten abziehen.

Die abgezogenen Tomaten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen, Tomaten nochmal halbieren. (Tipp: Man kann die Kerne auch in einer Schüssel auffangen und später in einer Tomatensauce oder einem Fruchtaufstrich mitkochen)

Romanasalat und Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Gurke waschen, halbieren, das Kerngehäuse austreichen und Gurke in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann beiseitestellen.

Das Brot in 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten, leicht salzen.

Für das Dressing Dill abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Senf, Honig, Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermengen, evtl. mit dem Pürierstab fein mixen. Zuletzt Joghurt und Dill untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalate, Gurken, frische und getrocknete Tomaten in eine Schüssel geben, mit dem Dressing vermischen. Brotwürfel und Sesam zugeben, locker unterheben und direkt servieren.

Rainer Klutsch am 02. August 2019

Schwein

Schaschlik mit Röstgemüse

Für 4 Personen

2 Pastinaken	4 Möhren	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl	Salz
5 EL Apfel-Balsamico	1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Paprikapulver, scharf
Pfeffer	1/2 TL Kreuzkümmel	400 g passierte Tomaten
180 g frische Tomaten	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Bundglatte Petersilie	4 Stangen Frühlingslauch	400 g Schweinenacken
100 g Bauchspeck	4 rote Zwiebeln	

Pastinaken, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einer tiefen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Pastinaken, Möhren und Knoblauch anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen.

Dann leicht salzen und mit Apfelessig ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Süßes und scharfes Paprikapulver zugeben und mit Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Passierte Tomaten zugeben und alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die frischen Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Frühlingslauch putzen, waschen und fein schneiden.

Die frischen Tomaten zum Gemüse geben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in Würfel von jeweils ca. 20 g schneiden. Den Speck in etwa 5 mm dünne Scheiben, dann in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Die Roten Zwiebeln schälen, dabei an den Strunkenden knapp unter der Schale abschneiden. Dann die Zwiebeln in jeweils 6 Spalten schneiden.

Die Zwiebelspalten abwechselnd mit den Fleisch- und Speckstücken auf Schaschlikspieße ziehen, dabei darauf achten, dass am Schluss immer ein Zwiebelstück aufgespießt wird. Die Spieße salzen. In einer Grillpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin etwa 7 Minuten braten, während des Bratens immer mal wieder wenden.

Zur Gemüsesauce Rosmarin und Thymian geben, nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten Petersilie, Frühlingslauch und 2 EL Olivenöl unter die Sauce mischen und abschmecken.

Gemüsesauce auf Teller geben und die Spieße darauf anrichten, frisch gemahlener Pfeffer darüber streuen. Dazu passt sehr gut frischer Blattsalat.

Rainer Klutsch am 17. April 2020

Schweine-Filet mit Dinkel-Risotto und Erbsen-Püree

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

4 Scheiben geräucherter Schinken	frischer Thymian	1 Prise gemahlener Zimt
Butterschmalz	600 g Schweinefilet	Salz
Pfeffer		

Für Dinkelrisotto:

1 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	500 ml Rinderbrühe
Butterschmalz	200 g Koch-Dinkel	200 ml trockener Weißwein
100 g Bergkäse	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

400 g Erbsen (z. B. TK)	1 Knoblauchzehe	500 ml Rinderbrühe
4 Anissamen	Salz	Pfeffer
100 g Butter		

Für die Speckchips den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 100 Grad) vorheizen.

Schinkenscheiben auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im heißen Backofen unter Wenden knusprig rösten.

Thymian abspülen, trocken schütten, abzupfen und fein hacken.

Zimt und Thymian über die Schinkenscheiben streuen. Schinken auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Dinkel-Risotto Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Rinderbrühe erhitzen.

Butterschmalz in einem weiteren Topf erhitzen. Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Dinkel einrühren mit anrösten.

Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. Dann nach und nach je eine Schöpfkelle von der heißen Brühe dazugeben. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis der Dinkel bissfest gegart ist.

Für das Schweinefilet die Backofen-Temperatur auf 100 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft nicht geeignet) reduzieren. Eine große Auflaufform darin mit erhitzen.

Eine Pfanne erhitzen. Butterschmalz darin heiß werden lassen.

Schweinefilet in Medaillons von ca. 150 g schneiden und im heißen Butterschmalz rundum scharf anbraten.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filetstücke in die Auflaufform setzen und im Backofen ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Püree die Erbsen abspülen, abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Mit Erbsen, Brühe und Anissamen in einen Topf geben und aufkochen.

Bei schwacher Hitze sacht weich kochen. Erbsen abgießen. Brühe dabei auffangen.

Erbsen pürieren, dabei nach und nach soviel Brühe untermixen, dass ein festes Püree entsteht. Püree durch ein feines Sieb streichen (so werden die Schalen aus dem Püree entfernt). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter mit dem Stabmixer untermixen. Püree warm halten.

Den Bergkäse fein reiben und portionsweise gründlich unter das Dinkel-Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto und Erbsenpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Schweinefilet anlegen und mit je einem Speckchip garniert servieren.

Rainer Klutsch am 21. Dezember 2018

Schweine-Rücken, Pilz-Füllung, Kartoffel-Krusteln

Für 4 Personen

Für die Kartoffel-Krusteln:

400 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	2 EL Butter
8 EL Mehl	1 Ei	1 Zweig Rosmarin
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Schweinerücken:

125 g gem. Speisepilze	40 g getr. Tomaten	einige Kräuterstiele
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	Salz	1 EL Butter
100 g feines Kalbsbrät	Pfeffer, Öl	4 Schweinerückensteaks

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen. Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand vorsichtig abbürsten. Pilze fein schneiden. Tomaten ebenfalls fein schneiden.

Kräuter abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und mit etwas Salz gemischt, mit einem Messerrücken fein zerdrücken und zu einer Paste verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Tomaten und Kräuter darin anbraten, etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Kartoffeln abgießen, etwas abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 100 ml Wasser und Butter in einem kleinen Topf aufkochen.

Mehl auf einmal zugeben und unter Rühren zu einem Kloß abbrennen. Erhitzen, bis sich auf dem Topfboden ein weißlicher Belag bildet.

Den Teigkloß in eine Rührschüssel geben, kurz abkühlen lassen. Ei gründlich unterrühren.

Rosmarin abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.

Kartoffeln und Rosmarin zum Teig geben und alles glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse kühl stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Brät in eine Schüssel geben, Pilz-Mischung zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und jeweils seitlich längs eine tiefe Tasche einschneiden.

Gemüse-Brät-Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Einschnitte drücken. Öffnung eventuell mit einem Holzspieß zustecken.

Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen die Fleischstücke darin von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten.

Fleisch in eine Auflaufform setzen und im heißen Ofen etwa 14 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Fett in einer Fritteuse, weitem Topf oder Wok erhitzen.

Aus dem Teig mit Esslöffeln Nocken abstechen. Im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Rückensteaks und Kartoffel-Rosmarin-Krusteln anrichten.

Rainer Klutsch am 27. Juli 2018

Szegediner Gulasch

Für 4 Personen

500 g Schweineschulter	Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 TL Kümmelsamen	1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	500 ml Fleischfond	1 EL Mehl
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	2 Wacholderkörner
500 g Sauerkraut	150 g saure Sahne	1 Bund glatte Petersilie

Die Schweineschulter parieren, trockentupfen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Tomatenmark und Kümmel zugeben und anrösten.

Fleisch und Sauerkraut in Wechsel in den Bräter einschichten. Beide Paprikasorten jeweils darüber stäuben.

Etwa 375 ml Fond oder Wasser zugeben. Nach Belieben Mehl darüber stäuben.

Lorbeerblatt, Piment, Wacholderkörner, Salz und Pfeffer ebenfalls zugeben. Das Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2,5 Stunden schmoren.

Saure Sahne verrühren.

Petersilie abbrausen und fein schneiden.

Gulasch jeweils mit einem Klecks saurer Sahne und Petersilie anrichten.

Dazu passen Bauernbrot, Baguette, Salzkartoffeln oder Semmelknödel. So wird es noch würziger. Fleischwürfel mit 5 EL Öl (statt Butterschmalz) und beiden Paprikasorten in einer Schüssel mischen und etwa 1 Stunde marinieren. Wer mag, kann das Fleisch auch portionsweise anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten und anschließend wie im Rezept verfahren. Das Gulasch kann auch im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 2,5 Stunden geschmort werden.

Rainer Klutsch am 03. Januar 2020

Soßen

Sauce Béarnaise

Für 4 Personen

1 Schalotte	10 weiße Pfefferkörner	3 EL Estragonessig
60 ml Wasser	200 g Butter	3 frische Eigelb (Gr. M)
Salz	1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
3 Stiele Estragon	3 Stiele Kerbel	

Für die Béarnaise zunächst einen Gewürzsud herstellen. Dafür die Schalotte schälen, fein würfeln und in einen kleinen Topf geben. Weiße Pfefferkörner, Essig und Wasser zugeben und alles aufkochen. Die Flüssigkeit circa um die Hälfte einkochen lassen, anschließend durchsieben und abkühlen lassen.

Butter in einen Topf geben, schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Dabei darauf achten, dass der Boden des Schlagkessels nicht zu heiß wird, sonst stockt das Ei. Zerlassene Butter zunächst tröpfchenweise, später dann in einem dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen, bis die Sauce dickcremig ist. Den Gewürzsud langsam dazugeben und weiter über dem Wasserbad aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Wird die Béarnaise zu fest, etwas kaltes Wasser einrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss Estragon und Kerbel abrausen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Sauce rühren.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Suppen

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	500 g Rindfleisch	1 EL Butterschmalz
Salz	2 EL Paprikapulver	2 EL Tomatenmark
1 l Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt	3 Kartoffeln, festk.
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Chilischote
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	Pfeffer
60 g saure Sahne		

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Rindfleisch in 5 mm kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Fleischwürfel zugeben und rundherum anbraten, mit Salz und Paprika würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Mit der Brühe auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und aufkochen, dann 45 zugedeckt leicht köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Nach 45 Minuten zur Suppe geben und weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und sehr fein würfeln. Knoblauch schälen, fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikawürfel darin anbraten, Chili und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten schmoren.

Die angebratenen Paprikawürfel zur Suppe geben, und diese nochmals abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen, mit einem Klecks saurer Sahne garnieren. Dazu passt Baguette.

Rainer Klutsch am 30. Dezember 2020

Hühner-Suppe mit Koriander-Gemüse und Zwiebel-Strudel

Für 4 Personen

1 frisches Suppenhuhn (1,5 kg)	200 g Karotten	200 g Knollensellerie
2 Zwiebeln	1 Stange Lauch	2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe	1 Halm Zitronengras	2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner	Salz	

Für den Zwiebelstrudel:

200 g Mehl	5 EL Sonnenblumenöl	125 ml lauwarmes Wasser
Salz, Pfeffer	3 Zwiebeln	1/2 Bund Schnittlauch

Für das Koriander-Gemüse:

1 Karotte	1 Fenchel	1 Zucchini
1 rote Paprika	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Suppenhuhn auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun anbraten. In der Zwischenzeit Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in grobe Stücke/Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden.

In einem hohen Suppentopf das Öl erhitzen und das Gemüse darin goldbraun anrösten. Dann den Topf vom Herd ziehen und alles erkalten lassen.

Knoblauch schälen, vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras, Lorbeerblätter, Knoblauch, Pfefferkörner und 1 TL Salz zum gerösteten Gemüse geben. Ebenfalls das angebratene Suppenhuhn.

Alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann mit ca. 2 l kaltem Wasser aufgießen und aufkochen. Sobald das Wasser einmal aufgeköcht hat, die Temperatur reduzieren, so dass alles nur siedet und nicht mehr kocht. Das Ganze ca. 2 Stunden auf dem Herd sieden lassen.

Für den Strudel Mehl mit 3 EL Öl, Wasser und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun rösten. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebeln mit Schnittlauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, dann auf ein sauberes Küchentuch legen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Mit dem Messerrücken den Strudel in Dreiecke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei Zimmertemperatur trocknen lassen, dabei immer mal wieder wenden. (Der Strudeldreiecke werden nicht gebacken, sondern nur getrocknet. Weil sie so dünn sind garen sie später in der heißen Brühe schnell, wie eine Nudel. Wer das nicht möchte, kann sie auch in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten knusprig ausbraten.)

Für das Koriandergemüse Karotte schälen, waschen. Fenchel, Zucchini und Paprika waschen. Vom Paprika das Kerngehäuse entfernen. Alle Gemüse in sehr feine Streifen schneiden. Koriander und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Korianderblättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Kräuter mit den Gemüsen mischen.

Die Hühnersuppe durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Das Koriandergemüse in Suppenschalen verteilen, je ein Stück Strudel darauf legen und die heiße Brühe angießen. Nach Belieben kann das Fleisch des Suppenhuhns von der Karkasse gelöst werden und ebenfalls mit in der Suppe serviert werden.

Rainer Klutsch am 02. Januar 2017

Soljanka

Für 4 Personen

150 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	100 g geräuch. Bauchspeck
200 g Kasseler-Nacken	80 g Salami	100 g Jagdwurst
2 rote Paprika	5 Essiggurken	50 g Tomatenmark
30 g Paprikamark	200 g Pelati-Tomaten	1 EL Kapern
1 l Fleischbrühe	200 ml Essiggurkenwasser	1 Lorbeerblatt
Salz	Zucker	Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß	1 Bund glatte Petersilie	1 Bio-Zitrone
4 EL saure Sahne		

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Speck und Kasseler würfeln, Salami und Jagdwurst längs in etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Paprika waschen, mit einem Sparschäler dünn schälen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in ca. 3 cm lange Streifen schneiden.

Die Essiggurken in Scheiben schneiden.

In einem Topf Speck, Zwiebeln und Knoblauch zusammen anschwitzen. Paprika zugeben und mitanbraten. Tomaten- und Paprikamark untermischen, kurz anrösten.

Pelati-Tomaten, Kapern, Essiggurken, Kasseler, Jagdwurst und Salami zugeben und gut untermischen.

Mit Fleischbrühe und Essiggurkenwasser aufgießen. Lorbeerblatt, je eine Prise Salz, Zucker und Pfeffer zugeben, einmal aufkochen, dann etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln.

Tipp: Nach Geschmack kann man noch 100 g Sauerkraut mitkochen.

Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und die Soljanka mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Tipp: Am besten schmeckt die Soljanka wenn man sie am Vortag zubereitet, ziehen lässt und nochmals aufkocht.

Zum Anrichten Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.

Heiße Soljanka in Suppenteller oder -tassen geben, mit einem Klecks saurer Sahne, einer Scheibe Zitrone und Petersilie dekorieren.

Rainer Klutsch am 30. Dezember 2020

Vegetarisch

Cannelloni mit Kräuter-Frischkäse

Für 4 Personen

Für die Cannelloni:

1 Zwiebel	500 g Pelati-Tomaten	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Liebstöckel
3 Zweige glatte Petersilie	3 Lauchzwiebeln	1/2 TL Bio-Zitronen-Abrieb
12 Lasagneplatten	300 g Schichtkäse	2 Eigelb
50 g Crème-fraîche	80 g Parmesan	

Für den Salat:

2 Bund Rucola	8 Kirschtomaten	2 EL Pinienkerne
2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl	1 TL Senf
Salz	Pfeffer	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pelati-Tomaten mit einem Pürierstab grob pürieren. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Pelati-Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und die Kräuterzweige zugeben und die Tomaten ca. 15 Minuten leicht köcheln.

Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Lauchzwiebel zugeben und anschwitzen. Die Kräuter untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen und die Zitronenschale untermischen.

Die Lasagneplatten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Lasagneplatten einzeln auf leicht geöltes Backoder Butterbrotpapier legen, damit sie nicht zusammenkleben.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schichtkäse mit Eigelben und Crème fraîche vermischen. Die angeschwitzten Kräuter unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Nudelplatten trockentupfen und glatt ausbreiten. Die Kräuter-Käse-Masse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und gleichmäßig auf den Nudelplatten verteilen.

Anschließend die Nudelplatten zusammenrollen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Olivenöl auspinseln, die aufgerollten Nudelplatten vorsichtig in die Form setzen. Die Tomatensauce über die Cannelloni gießen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Rucola abbrausen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen.

Parmesan fein reiben, über die gegarten Cannelloni geben und nochmals ca. 5 Minuten in den Ofen geben.

Rucola mit der Vinaigrette marinieren, die Tomaten und Pinienkerne untermischen.

Die gebackenen Cannelloni anrichten und den Salat dazu servieren.

Rainer Klutsch am 14. Mai 2020

Getrüffelter Kartoffel-Stampf mit Estragon-Ei und Gurke

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln, mehligk.	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
Salz	100 g Butter	Trüffelöl, Pfeffer

Für die Gurken:

2 Vespurgurken	1 EL Butterschmalz	Himbeeressig
Salz	Pfeffer	

Für das Estragon-Ei:

1/2 Bund Estragon	2 EL Butter	4 Eier
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln und Knoblauch schälen.

Kartoffeln, Knoblauch und Lorbeerblatt mit Salzwasser bedeckt in einen Topf geben und zuge-
deckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze weich kochen. 3 Inzwischen Gurken waschen und trocken
reiben. Gurken längs halbieren. Die Kerne entfernen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Die Gurkenstücke im heißen Butterschmalz kurz
kräftig anbraten. Essig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen.

Kartoffel und Butter in eine Schüssel geben und fein zerstampfen. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer
abschmecken. Kurz warm stellen.

Für die Eier Estragon kalt abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Estragon
fein schneiden.

Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Butter darin erhitzen und die Eier einschlagen. Bei
reduzierter Temperatur langsam zu wachsweichen Spiegeleiern braten.

Estragon über die Eier streuen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kartoffelstampf mittig auf vier Teller verteilen. Estragon-Eier darauf setzen. Mit geschmor-
ten Gurkenstückchen anrichten und servieren. Besonders gut schmeckt der Stampf, wenn ein
fein geriebener Apfel untergerührt wird.

Rainer Klutsch am 31. August 2018

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Avocado-Spinat

Für 4 Personen

Schmarrn-Teig:

50 g Butter	1 Bund glatte Petersilie	4 Eier
200 ml Milch	180 g Weizenmehl (405)	Salz, Pfeffer
150 g Bergkäse	80 g Mandeln, geschält	2 EL Butterschmalz

Spinat:

1 Zwiebel	2 EL Butter	800 g Blattspinat
2 weiche Avocados	1/2 Knoblauchzehe	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Für den Teig Butter in einem Topf schmelzen. Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die Eier trennen. Eiweiß halbfest aufschlagen.

Eigelb in einer Schüssel verquirlen, Milch und flüssige Butter unterrühren, dann das Mehl und Petersilie untermischen. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse grob reiben. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel goldbraun rösten.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Avocados halbieren, den Kern auslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und in einen hohen Pürrierbecher geben. Knoblauch schälen, grob schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben. Alles zu einer cremigen Paste pürieren.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Teigmasse hineingeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten garen. Dann den Eierkuchen wenden und auf der anderen Seite goldbraun backen. Mit 2 Holzlöffeln den Eierkuchen in kleine Stücke reißen.

Diese in eine Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. In den Ofen geben und den Käse schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln untermischen. Die Avocadopaste unter den lauwarmen Spinat mischen.

Spinat auf der Tellermitte anrichten, darauf den Schmarrn geben und mit Mandeln bestreuen.

Rainer Klutsch am 19. Februar 2016

Kraut-Strudel mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

240 g Mehl 1 Prise Salz 3 EL Rapsöl

Für die Füllung:

500 g Weißkohl 2 g Kümmel 2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl 2 EL Schnittlauchröllchen Salz
Pfeffer 30 g Butter 30 g Mehl
200 g Schmand 4 Eier Salz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat 1 TL Honig 1 TL Senf
2 EL Essig 2 EL Sonnenblumenöl 2 EL Walnussöl
Salz Pfeffer

Für den Strudelteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, 1 EL Öl und 1/8 l lauwarmes Wasser verquirlen, zugeben und alles zu einer glatten elastischen Teigkugel kneten. Den Teig in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und quellen lassen.

Weißkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und fein hobeln. Mit Kümmel und Salz kräftig würzen, durchkneten und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen, fein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln darin gut anrösten. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und anschwitzen. Den Schmand unter ständigem Rühren zugeben und dicklich einkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach Eier unter die Schmandmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kohl sehr gut abtropfen lassen. Die Schmandmasse, Röstzwiebeln und Schnittlauch unterheben.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3–4).

Ein großes sauberes Leinen- oder feines Baumwolltuch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, fein mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig auf dem Tuch möglichst dünn rechteckig ausrollen.

Dann mit den Händen (Handrücken nach oben) vorsichtig unter den Teig fahren und die Teigplatte über die Handrücken sehr dünn etwa 40 x 50 cm groß ausziehen. Dabei vorsichtig arbeiten, damit der Teig nicht reißt.

Den Strudelteig dünn mit etwas Öl bestreichen. Die Krautmasse längs an einem Ende des Strudelteigs auflegen. Teig und Belag mit Hilfe des Tuchs zu einem Strudel aufrollen. Teigenden unter den Strudel klappen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit übrigem Öl oder Butter bestreichen. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen den Salat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern.

Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf vier Teller verteilen, das Dressing überträufeln.

Den Strudel aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen. Anschneiden und zum Salat anrichten.

Rainer Klutsch am 11. Januar 2019

Pochierte Eier in Senf-Soße zu grünem Spargel

Für 4 Personen

Für die pochierten Eier:

2 Zwiebeln	150 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	4 Eier (Größe M)	500 ml Wasser
2 EL Weinessig		

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Schalotte	1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
2 EL Butter		

Für die Senfsauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 Eigelb (Größe M)	100 g Butter, flüssig
2 EL Senf, mittelscharf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier die Röstzwiebeln abtropfen lassen.

Grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und nur das untere Drittel schälen, sowie die trockenen Enden abschneiden.

Spargel in schräge, ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Dann den vorbereiteten Spargel zugeben und anbraten.

Sobald der Spargel leicht Farbe genommen hat, mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Spargelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter unterschwenken.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Kräuter mit Röstzwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Die Eier aufschlagen und jeweils in eine Tasse gleiten lassen.

Wasser und Essig in einem kleinen Topf mischen und kurz aufkochen. Die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser gerade siedet. Mit einem Schneebesen einen gleichmäßigen Wasserwirbel erzeugen. Dann jeweils ein Ei direkt in die Mitte des Wasserwirbels gleiten lassen. Durch den Wirbel schmiegt sich das Eiweiß um das Eigelb und beginnt zu stocken.

Eier kurz pochieren.

Pochierte Eier aus dem Topf heben, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Backofen bei 70 Grad (Ober- und Unterhitze) warmhalten.

Für die Sauce Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad cremig rühren.

Flüssige Butter nach und nach zugeben und verrühren. Nicht zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb.

Senf und Dill unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sollte die Sauce zu fest sein, etwa 20 ml Gemüsebrühe oder Wasser unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Eier mit der Kräutermischung bestreuen. Mit dem Spargel und der Sauce anrichten.

Rainer Klutsch am 09. April 2020

Polenta-Auflauf mit Buttermilch, Mangold und Schafskäse

Für 4 Personen:

1 l Wasser	Salz	250 g Polentagrieß
1 Knoblauchzehe	Pfeffer	2 EL Olivenöl
500 ml Buttermilch	250 g Schafskäse	600 g Mangold

In einem Topf Wasser mit ca. 1 TL Salz aufkochen. Polentagrieß einrühren und bei geringer Hitze unter Rühren ca. 15 Minuten quellen lassen.

Den Knoblauch schälen, andrücken, unter die quellende Polenta rühren. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

Die cremige Polenta vom Herd nehmen, die Buttermilch unterrühren und alles in die Auflaufform geben. Den Schafskäse darüber bröseln und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit den Mangold putzen, waschen und die Strünke von den Blättern schneiden. Sowohl Strünke als auch Blätter in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und zunächst die Strunkstreifen darin anschwitzen. Dann die in Streifen geschnittenen Blätter zugeben und dünsten, das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten etwas Polenta-Auflauf auf Teller geben und das Gemüse obenauf setzen. Tipp: Unter das Mangoldgemüse kann man noch gehackte Walnüsse oder Mandeln mischen.

Rainer Klutsch am 22. September 2017

Schlutzkrapfen mit Rote Bete Kompott-Varianten

Für 4 Personen

Für Bete-Kompott:

1 kg Zucker	1 Zitrone	2-3 Rote Bete
2-3 Ringelbete	2-3 Gelbe Bete	

Für Schlutzkrapfen:

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
100 g Bergkäse	200 g Magerquark	1 Ei
400 g Strudelteig	60 g flüssige Butter	200 ml Frittieröl

Für den Salat:

50 g Walnüsse	20 g Sesamkörner	1 EL Puderzucker
50 g Blutampfer	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Zitronenmelisse
1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone	2 EL Walnussöl
2 EL Apfelsaft	Salz, Pfeffer	

Für die Bete Kompott-Varianten 1l Wasser mit 1 kg Zucker in einen Topf geben, aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Die Zitrone auspressen und den Saft zugeben und mit kochen.

Von den Bete Knollen die Blätter abschneiden, die etwas feineren Blätter beiseite nehmen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die einzelnen Knollen schälen und separat in 5 mm große Würfel schneiden.

Den eingekochten Sirup auf 3 kleine Töpfe verteilen und auf 80 Grad temperieren.

Die Bete Würfel je nach Farbe jeweils in die einzelnen Töpfe geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Resthitze des Sirups garen sie langsam, ohne dass sie zu weich werden.

Gegarte Bete getrennt nach Farben absieben und den Sirup auffangen, in einen Topf geben und nochmals etwas einkochen. Die Bete Würfel farblich getrennt in Einmach- oder Marmeladegläser verteilen. Jeweils etwas Sirup heiß über die Bete Würfel gießen, die Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Für die Schlutzkrapfenfüllung Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Käse fein reiben.

Quark mit Käse, Ei, Kräuter und Knoblauch zu einer Masse vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Masse 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Salat Walnüsse und Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, mit Puderzucker bestreuen, kurz karamellisieren und auskühlen lassen.

Blutampfer waschen und abtropfen lassen. Dill, Zitronenmelisse und Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kräuterblättchen mit den Bete-Blättchen und Blutampfer in eine Schüssel geben.

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Strudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche sehr dünn (ca. 3 mm) ausrollen. Anschließend mit flüssiger Butter bestreichen und mit einem Messer Teigrechtecke (8 cm x15 cm) ausschneiden.

In eine Ecke der zugeschnittenen Rechtecke je 1 TL Quarkmasse geben. Dann den Teig 2-3 mal umschlagen und zu einem Dreieck falten.

Das Frittieröl in einer tiefen Pfanne auf 160 Grad erhitzen und die Schlutzkrapfen darin nach und nach goldgelb ausgebacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen, auf einen Teller oder Auflaufform geben und im Backofen warm halten.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen, mit Walnussöl, Apfelsaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Blutampfer und Kräuterblätter damit marinieren und kandierte Nüsse über den Salat streuen.

Zum Anrichten die verschieden farbigen Bete-Würfel auf Teller geben, etwas Salat und die Schlutzkrapfen anlegen.

Rainer Klutsch am 05. September 2016

Sommerlicher Brot-Salat mit karamellisierten Tomaten

Für 4 Personen

400 g Cocktailtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	8 g Puderzucker	2 rote Zwiebeln
20 ml Himbeeressig	1 Prise Zucker	1 Gurke
200 g Weißbrot	1 Kopf Romanasalat	1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Minze	2 EL heller Balsamico

Für die Tomaten den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten in die Form geben. Eine Knoblauchzehe schälen, vierteln und ebenfalls zugeben.

Die Tomaten mit etwas Olivenöl beträufeln, leicht salzen, pfeffern und mit Puderzucker bestreuen.

Die Form in den Ofen geben und die Tomaten ca. 30 Minuten garen.

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

Himbeeressig und 1 Prise Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zwiebelringe untermischen und ziehen lassen.

Die Gurke putzen, waschen, trocken reiben und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel austreichen. Das Fruchtfleisch der Gurke in Scheiben schneiden.

Das Brot in etwa 23 cm große Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin unter Wenden etwas anrösten, eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Geröstetes Brot auf einen Teller geben und leicht salzen.

Den Romanasalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke rupfen. Salat gut abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Dill, Petersilie und Minze abspülen, trocken schütteln und die Blättchen, bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen. Nach Belieben grob hacken.

Salat, Kräuter, Zwiebeln und Gurke in eine große Salatschüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen.

Aus Balsamico, Salz, Pfeffer und restlichem Öl ein Dressing mixen, abschmecken.

Das Dressing über die Salatzutaten träufeln. Die Tomaten und Brotwürfel über den Salat streuen.

Salat auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Rainer Klutsch am 18. Juni 2020

Spargel mit Butter-Soße und Brennnessel-Spinat

Für 4 Personen

Für den Spargel:

1,5 kg weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1/2 TL Butter		

Für die Buttersauce:

150 g Butter	4 Eigelb	50 ml Weißwein
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für den Brennnesselspinat:

80 g Butter	600 g zarte Brennnessel-Triebe	Salz
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Butterschmalz
Pfeffer		

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein sauberes, angefeuchtetes Geschirrtuch wickeln und die Stangen noch kurz bis zum Kochen in den Kühlschrank geben.

Für die Soße Butter in einen Topf geben, schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Brennnesselspinat die Butter erhitzen und klären.

Brennnesseltriebe verlesen, abspülen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Gut abtropfen lassen, dann mit einem Pürierstab (Stabmixer) zerkleinern.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen.

Anschließend Schalotten und Knoblauch mit etwas Salz, Pfeffer und geklärter Butter zu den pürierten Brennnesseln geben und nochmal untermixen, abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Zum Kochen des Spargels in einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und der Butterflocke aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten mit noch leichtem Biss kochen.

Für die Soße Eigelbe in einen Schlagkessel geben, über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.

Dann langsam die flüssige Butter unterschlagen. Weißwein unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben und Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Spargel und Brennnesselspinat anrichten. Soße über den Spargel träufeln. Dazu passt sehr gut gebratenes Lachsfilet.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Spinat-Avocado-Quiche mit Kräuterseitlingen

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)	125 g kalte Butter	1 Ei
2 Prisen Salz	Mehl	Butter

Für die Füllung:

500 g frischer Blattspinat	1 Zwiebel	1 EL Butter
2 reife Avocados	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
Muskat	2 Eier	200 ml Sahne

Für die Pilze:

400 g Kräuterseitlinge	1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Quicheteig Mehl in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und auf das Mehl geben. Ei einschlagen, Salz darüber streuen und alles rasch zu einem Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Zwiebel glasig darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Dann Spinat auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Wenn er etwas abgekühlt ist, gut ausdrücken.

Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausstreichen. Knoblauch schälen, grob schneiden und mit Avocado in einen Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und fein pürieren.

Die Avocadomasse mit dem Spinat vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eier aufschlagen und mit der Sahne verquirlen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Quicheform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und in die vorbereitete Form legen, am oberen Rand den überstehenden Teig sauber abschneiden.

Spinat-Avocado-Masse in die mit Teig ausgelegte Form geben und den Ei-Sahne-Guss angießen. Leicht die Form auf die Arbeitsplatte klopfen, dass sich der Guss gut verteilt. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen die Quiche ca. 5 Minuten stocken lassen.

Die Pilze putzen und evtl. halbieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pilze darin goldgelb braten. Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, die Kräuter unter die Pilze mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Quiche vorsichtig aus der Form nehmen, vierteln und anrichten. Die Pilze auf den Quichestücken verteilen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Rainer Klutsch am 10. Oktober 2016

Spinat-Kuchen mit Karotten-Curry-Salat

Für 1 Kuchenform (28 cm):

Für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl	150 g Magerquark	100 g Butter
1 Prise Salz	Butter	

Für die Füllung:

500 g Blattspinat	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Muskat	30 g Butter
30 g Mehl	200 g Schmand	4 Eier

Für den Salat:

50 g Sonnenblumenkerne	4 Karotten	10 ml Apfelessig
10 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
2 TL Curry	1 Prise Zucker	1/2 Bund glatte Petersilie

Für den Teig das Vollkornmehl mit Quark, Butter und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Diesen anschließend abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

In einem Topf Salzwasser aufkochen und den Spinat darin kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein schneiden und Knoblauch andrücken.

Blanchierten Spinat grob hacken, mit Zwiebel und Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einstreuen und verrühren, warten bis reichlich Bläschen entstehen, dann den Schmand zugeben und rasch mit einem Schneebesen verrühren, bis eine dickliche Masse entsteht.

Dann den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unterrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 der Schmandmasse unter den gewürzten Spinat heben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Springform (28 cm Durchmesser) ausfetten.

Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen.

Die Spinatmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die restliche Schmandmasse über dem Spinat verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Salat die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Karotten schälen und grob raspeln.

Essig mit Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Curry und einer Prise Zucker vermengen, zu den Karotten geben und gut vermischen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kurz vor dem Servieren die Petersilie und die gerösteten Sonnenblumenkerne unter den Salat mischen.

Den gebackenen Spinatkuchen kurz in der Form stocken lassen, dann aus der Form lösen und anrichten. Mit dem Karottensalat servieren.

Rainer Klutsch am 02. März 2018

Würziger Kürbisauflauf mit gebratenen Salatherzen

Für 4 Personen:

Für den Auflauf:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)	250 g rote Spitzpaprika	1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Eier	150 ml Milch	100 g Bergkäse

Für den Salat:

4 Salatherzen	1 EL Zucker	2 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig	30 ml Orangensaft	2 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis waschen, trockenreiben und vierteln.

Die Kerne sowie das faserige Innere mit einem scharfkantigen Esslöffel herausschaben.

Die Kürbisviertel nach Belieben mit einem scharfen Küchenmesser schälen. Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Paprika halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Scheidewände entfernen.

Das Paprika-Fruchtfleisch waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Chilischote längs halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. Das Fruchtfleisch waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Die Knoblauchzehen schälen und hacken.

Petersilie und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Kürbiswürfel, Paprika, Chili, Knoblauch und Kräuter in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer würzen, Olivenöl zugeben und gründlich vermischen.

Eine große Auflaufform mit etwas Olivenöl ausfetten.

Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse fein reiben.

Kürbis-Mischung in der Form verteilen, die Eiermilch darüber gießen, gleichmäßig mit dem Käse bestreuen.

Die Form in den heißen Backofen schieben und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.

Von den Salatherzen braune Außenblätter vorsichtig abnehmen und den Salat der Länge nach halbieren. Salathälften waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne den Zucker leicht karamellisieren lassen. Das Olivenöl dazugeben und die halben Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze den Salat langsam anbraten bis die untere Seite eine leichte Bräunung aufweist, die obere Seite des Salat bleibt oben noch schön frisch und knackig.

Mit Apfelessig und Orangensaft ablöschen und die Flüssigkeit löffelweise immer wieder über den Salat träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Die Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Gitterrost setzen und den Auflauf etwas abkühlen lassen.

Auflauf portionieren, auf Teller verteilen. Salatherzen dazu geben und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Rainer Klutsch am 22. Oktober 2020

Zitronen-Risotto mit Parmesan-Hippe

Für 4 Personen

Für die Parmesanhippen:

120 g Parmesan am Stück

Für den Risotto:

1 Bio-Zitrone

2 Schalotten

800 ml Gemüsebrühe

2 EL Butter

200 g Risottoreis

1 Bund Rucola

50 g Parmesan

1 TL Zitronenmarmelade

Salz

Pfeffer

Für die Parmesanhippen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Parmesan fein reiben und jeweils etwa 30 g fein geriebenen Parmesan zu einem etwa 12 cm großen Quadrat dünn auf das Backpapier streuen.

Das Blech in den Ofen geben und die Parmesanquadrate ca. 5 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und die Parmesanhippen vorsichtig vom Blech lösen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Für den Risotto die Zitrone abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben, und den Saft auspressen.

Schalotten schälen, fein würfeln.

Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Den Reis einstreuen und unter Rühren ebenfalls kurz farblos anschwitzen.

Nach und nach die heiße Brühe hinzugießen und den Risotto ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren.

Unter den Risotto Zitronenschale und den Saft zugeben, weitere ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf Brühe zugeben.

Rucola abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Unter den Risotto restliche Butter, Parmesan und Zitronenmarmelade rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Rucola locker untermischen und anrichten.

Parmesanhippen zum Risotto reichen.

Rainer Klutsch am 12. Juni 2020

Verschiedenes

Nussbutter

Für 4 Personen

125 g ungesalzene Butter

Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.

Sobald die Butter heiß ist, und das restliche enthaltene Wasser verdampft, (das macht sich an den aufsteigenden Bläschen bemerkbar) sollte man fleißig mit einem Schneebesen umrühren.

Ist das meiste Wasser verdampft, wird die flüssige Butter langsam klar und es dauert nicht mehr lange, bis sie leicht bräunt.

Sobald die kleinen, sich am Topfboden bildenden Brösel eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Wer eine ganz klare Butter, ohne dunkle Stückchen haben möchte, passiert die Butter durch ein Passiertuch.

Die fertige Nussbutter kann jetzt heiß als Sauce oder zum Überglänzen verwendet werden. Sollte davon etwas übrigbleiben, hält sie sich auch gut verschlossen im Kühlschrank und kann bei Bedarf wieder erwärmt werden.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Wurst-Schinken

Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	300 g Süßkartoffeln	Salz
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	Rapsöl	

Für den Straßburger Wurstsalat:

200 g Fleischwurst	200 g Bergkäse	1 rote Paprika
60 g Cornichons	2 weiße Zwiebeln	1/2 Knoblauchzehe
20 ml Rapsöl	10 ml Weinessig	Salz, Pfeffer

Für die klassischen Bratkartoffeln 400 g Kartoffeln in Salzwasser mit Rosmarin, Thymian und einer angeprügelten Knoblauchzehe garkochen. Danach abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.

Die kalten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln bei mittelstarker Hitze goldgelb braten.

Für Kartoffelchips Süßkartoffeln in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben für fünf Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke ein wenig austreten kann. Dann die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen.

In einem Topf Rapsöl erhitzen. Die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze langsam hell ausbacken. Die Chips sind fertig, wenn die Kartoffeln im Öl keine Bläschen mehr erzeugen.

Chips auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Chips härten beim Abkühlen aus, deshalb sollten Sie nicht aufeinander liegen. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Wurstsalat die Fleischwurst und den Bergkäse in Streifen schneiden.

Die Paprika waschen, die Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Cornichons auch in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alle Zutaten mit Rapsöl und Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 min ziehen lassen. Dann noch einmal abschmecken.

Salat anrichten, die Kartoffelvarianten auf einer Beilagenplatte dazu servieren.

Tipp:

Wer gerade keine gekochten Kartoffeln da hat, kann auch einfach rohe Kartoffeln (halb fest oder festkochend) schälen, in 1 cm Würfel schneiden. Schmalz in eine Pfanne geben die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben (ca. 15 Minuten.) Mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Rainer Klutsch am 13. September 2019

Kartoffel-Eintopf mit Würstchen

Für 4 Personen

Für den Fond:

400 g Knollensellerie	3 Karotten	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Rapsöl	1 Pr. Paprikapulver, edelsüß
1,2 l Wasser	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

Für die Einlage:

1 Zwiebel	6 Kartoffeln, (festk.)	6 Karotten
Salz	2 Paprikaschoten, rot	1 Bund Staudensellerie
100 g Bauchspeck, geräuchert	4 Würstchen	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch		

Zusätzlich:

300 g Bauernbrot	2 EL Butter	150 g Bergkäse
------------------	-------------	----------------

Für den Fond Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen, bzw. abziehen und grob zerkleinern.

Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Mit dem Paprikapulver bestäuben.

Sellerie und Karotten zugeben und kurz mitdünsten.

Das Wasser, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben. Salzen, pfeffern und etwa 2,5 Stunden köcheln lassen.

Inzwischen für die Einlage Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Kartoffeln und Karotten putzen, bzw. schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Kartoffeln und Karotten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Herausnehmen und kalt abbrausen.

Paprikaschoten und Staudensellerie putzen und ebenfalls in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Bauchspeck, je nach Geschmack, in etwas dickere Scheiben bzw. Würfel schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Speckstücke kurz andünsten, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten, dann aus der Pfanne nehmen.

Paprika und Staudensellerie im Speck-Bratfett etwa 2 Minuten andünsten.

Den fertig gekochten Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und abschmecken, er sollte nicht zu salzig sein.

Tipp: das gekochte Gemüse vom Fond eignet sich, fein püriert, noch wunderbar für Saucen zu Nudeln oder als interessante Note für Kartoffelpüree.

Würstchen in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Blanchierte Karotten- und Kartoffelwürfel in den Fond geben und zunächst etwa 5 Minuten garen.

Dann Paprika, Staudensellerie und Speck-Mix zugeben und weitere 10 Minuten garen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Brot in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin von beiden Seiten anrösten.

Die Würstchen in den Eintopf geben und warm ziehen lassen (dabei sollte der Fond nicht mehr kochen, nur siedend).

Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käse reiben und jeweils darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen die Käsebröte goldbraun überbacken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schnittlauch unter den Eintopf mischen und abschme-

cken.

Eintopf und überbackene Brote anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 03. Dezember 2020

Weißkohl-Kuchen mit Speck-Chips

Für 1 Kuchenform

Für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl	150 g Magerquark	100 g Butter
1 Prise Salz	Butter	

Für die Füllung:

500 g Weißkohl	1 Zwiebel	Salz
1 TL Kümmel	30 g Butter	30 g Mehl
200 g Schmand	4 Eier	Pfeffer

Für das Kräuteröl:

1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	-----------------------	---------------

Für den Salat:

200 g Rettich	1/2 Bund Schnittlauch	Salz
10 ml Apfelessig	10 ml Sonnenblumenöl	

Für die Speckchips:

100 g Schinkenspeck dünn

Für den Teig das Vollkornmehl mit Quark, Butter und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Diesen anschließend abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen. Kohl halbieren und den Strunk herauschneiden. Dann den Kohl fein hobeln oder schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

Zwiebel, 1 TL Salz, Kümmel und etwas Pfeffer aus der Mühle zum gehobelten Kohl geben und alles gut verkneten. Dann 10 Minuten ziehen lassen und anschließend abtropfen lassen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einstreuen und darin anschwitzen, dann den Schmand zugeben und rasch mit einem Schneebesen verrühren, bis eine dickliche Masse entsteht. Dann den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unterrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 der Schmandmasse unter den abgetropften Weißkohl heben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Springform (28 cm Durchmesser) ausfetten.

Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen.

Die Kohlmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen; restliche Schmandmasse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für das Kräuteröl die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kräuter mit Sonnenblumenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Kräuteröl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rettich gut waschen und evtl. mit dem kleinen Küchenmesser putzen. Mit einem Sparschäler feine Rettichstreifen abziehen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütten und fein schneiden.

Schnittlauchröllchen, etwas Salz, Essig und Öl zu den Rettichstreifen geben und vermengen.

Schinkenscheiben in einer Pfanne langsam kross ausbraten, damit die Scheiben flach in der Pfanne liegen bleiben, diese mit einem Pfannenwender nach unten drücken.

Den gebackenen Weißkohlkuchen kurz in der Form stocken lassen, dann aus der Form lösen, aufschneiden und anrichten. Etwas Rettichsalat und Kräuteröl dazugeben, die Speckchips oben auf geben.

Rainer Klutsch am 21. September 2018

Index

- Apfel, 4
- Auflauf, 69, 75
- Avocado, 66, 73

- Bällchen, 25
- Bürgermeisterstück, 36
- Bauch, 52
- Bearnaise, 58
- Beef, 43
- Birnen, 6
- Blumenkohl, 19
- Bolognese, 26
- Braten, 42, 44
- Bratklops, 22
- Brust, 43
- Butter, 58, 78

- Curry, 74

- Eier, 65–68, 73–75
- Erbsen, 39, 53

- Fenchel, 11, 37, 61
- Filet, 42
- Fleisch, 28, 36, 44, 60, 62
- Forelle, 9
- Frischkäse, 64

- Gans, 15
- Geflügel, 61
- Geschmnetzeltes, 16, 17, 28
- Gulasch, 45, 55
- Gurke, 10, 34, 43, 46, 50, 62, 65, 71

- Hähnchen, 19
- Hähnchen-Brust, 16–18
- Hüftsteak, 39
- Hackbraten, 23, 24
- Hackfleisch, 22

- Käse, 66, 70, 75, 76
- Kürbis, 22, 29, 75
- Kalb-Schnitzel, 30, 31
- Kartoffel, 65
- Kartoffeln, 60
- Knödel, 40
- Kräuter, 58
- Kraut, 25, 40, 67
- Kuchen, 74

- Lasagne, 64
- Lauch, 46, 64

- Möhren, 15, 16, 24, 26, 31, 36, 45, 47, 48, 52, 74, 81
- Mangold, 12, 38, 69
- Matjes, 10

- Nüsse, 78
- Nacken, 52
- Nudeln, 8, 16, 26, 29, 42

- Ochse, 40

- Paprika, 11, 38, 61, 75, 80
- Pfeffer, 58
- Pilze, 28, 42, 54
- Polenta, 69

- Quark, 70, 74

- Rösti, 2
- Rüben, 44
- Rücken, 54
- Reis, 17, 76
- Rettich, 83
- Rind, 60
- Rinder-Hüfte, 38, 39
- Rinder-Hack, 22, 26
- Rinder-Steak, 39
- Rotbarbe, 11
- Rote-Bete, 70
- Rotkraut, 14
- Roulade, 46

- Saibling-Filet, 12
- Salat, 80
- Sauerkraut, 55
- Schafskäse, 69

Schaschlik, 52
Schinken, 83
Schmarrn, 5
Schnitzel, 29
Schulter, 34
Schwein, 26
Schweine-Filet, 53
Soljanka, 62
Souffle, 6
Spargel, 68, 72
Speck, 62, 81, 83
Spinat, 23
Steak, 54
Strudel, 67, 70

Tafelspitz, 37, 47, 48
Trüffel, 65

Vanille-Soße, 4
Vegan, 71

Würstchen, 81
Wiener-Schnitzel, 31
Wurst, 62

Zander-Filet, 8