

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Tim Mälzer

2008-2010

174 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Auberginen-Püree	2
Bohnen-Gemüse	2
Brunnen-Kresse-Kartoffel-Püree	2
Curry-Grünkohl	3
Frühling-Gemüse	3
Gebratener Fenchel	3
Gebratener Radicchio	4
Gedünsteter Blumenkohl	4
Gemüse-Julienne	4
Grünes Erbsen-Püree	5
Gurken-Gemüse	5
Kartoffel-Gratin	5
Kartoffel-Muffins	6
Kartoffel-Salat	6
Kichererbsen-Püree	6
Knoblauch-Baguette	7
Melonen-Chutney	7
Paprika-Relish	7
Pastinaken-Püree	7
Pellkartoffeln	8
Rahm-Wirsing	8
Schnittlauch-Flädle (dünne Pfannkuchen)	8
Schwarzwurzeln a la Creme	9
Spargel klassisch	9

Spargel-Kartoffel-Gemüse	9
Speckbrot	10
Spinat-Pilz-Gemüse	10
Spinat-Risotto	10
Spitzkohl mit Orangen	11
Stampf-Kartoffeln mit Röstzwiebel	11
Tomaten-Chutney	11
Wirsing-Gemüse	12
Dessert	13
Aprikosen-Apfel-Kompott mit Sahne-Joghurt und Walnüssen	14
Arme Ritter	14
Bratapfel mit Nugat-Marzipan-Füllung	14
Catalanisches Tiramisu	15
Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe	16
Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse	17
Erdbeeren, gratiniert mit Baiser	17
Flüssiges Schoko-Küchlein	17
Kaiserschmarrn	18
Karamell-Bananen	18
Limoncello-Parfait	18
Mango-Kompott	19
Ofen-Schlupfer	19
Rhabarber-Kompott	19
Salziger Kaiserschmarrn	20
Silvester-Krapfen oder Brand-Teig-Krapfen	20
Strudel-Teig-Cup-Cakes	21
Süße Knusper-Türmchen	21
Süßer Kaiserschmarrn	21
Weißes Schoko-Tiramisu	22
Zwetschgen-Kompott	22

Fisch	23
Frittata	24
Gegrillter Fisch aus der Zange	24
Hamburger Lebkuchen-Backfisch	24
Lachs-Päckchen mit Tomaten-Salsa	25
Lachs-Tatar	25
Matjes Hausfrauenart	26
Matjes-Häppchen	26
Pochierter Kabeljau in Mandel-Milch	27
Spaghetti mit Schollen-Filet	27
Warmer Räucher-Lachs mit Fenchel-Salat	28
Wolfsbarsch in Salz-Kruste	28
Geflügel	29
Enten-Bratwurst	30
Gebratene Ente mit Brioche-Füllung	30
Gebratene Ente	31
Geräucherte Enten-Brust	31
Gewürz-Hähnchen-Keulen	31
Hähnchen aus dem Kräuter-Bier-Sud	32
Hähnchen-Brust, in Speck gewickelt und gebraten	32
Hähnchen-Pizza	33
Hühnchen-China-Pfanne	34
Piri-Piri-Huhn	34
Pochierte Mais-Huhn-Brust	35
Hack	37
Buletten	38
Burger vom Grill mit Rinder-Hack	38
Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind)	39
Hack-Calzone	39
Hackepeter-Brötchen mit Petersilie	40
Hackfleisch-Muschel-Nudeln	40
Hackmasse für Fleisch-Bällchen und Calzone	40
Kalb-Hackbraten mit Schwarzwurzeln a la Creme	41
Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen	41

Innereien	43
Gebratene Kalb-Leber	44
Kalb	45
Gefüllte Kalb-Brust	46
Geschmorter Kalb-Tafelspitz	46
Wiener Schnitzel	47
Lamm	49
Heu-Suppe mit im Heu gegartem Gam-Rücken	50
Kurz gebratene Steaks von der Lamm-Keule	50
Lamm-Rücken im Brot-Mantel, confierte Tomaten	51
Lamm-Schulter-Spieße mit Feigen	52
Meer	53
Die besten Spaghetti mit Muscheln von Eckart Witzigmann	54
Gefüllte Garnelen mit Auberginen-Püree	54
Meeresfrüchte-Paket	55
Pasta mit Garnelen-Soße	55
Pulpo-Gröstel	56
Rind	57
Boeuf Bourguignon	58
Bolognese-Ragout	59
Dünne Rinder-Filet-Schnitzel	59
Hochrippe m. geröst. Gewürzen	60
Rinder-Hüfte mit Senf-Kräuter-Kruste	60
Rinder-Rouladen	61
Schaschlik-Spieße von Rinder-Hüfte	61
Spareribs	62
Tagliata vom Roastbeef	62
Tim Mälzers Silvester-Fondue	63

Salat	65
Bulgur-Salat (Taboulé)	66
Ceasar-Salad mit gebackenen Sardinen	66
Fenchel-Salat mit Kichererbsen	67
Gebackener Sellerie mit Apfel-Salat und Gribiche-Soße	68
Großmutter's Kopfsalat	69
Gurken-Salat	69
Kartoffel-Salat mit Linsen	69
Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette	70
Lauwarmer Chicorée-Salat	70
Paprika-Brot-Salat m. Kapern-Äpfeln	70
Pfirsich-Salsa	71
Salat mit Honig-Vinaigrette	71
Salat mit Zitronen-Dressing	71
Schwein	73
Bier-Krustenbraten	74
Chili con carne mit Schweine-Gulasch	74
Gegrillte Schweine-Koteletts	75
Karbonade vom Schwein	75
Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas	76
Schweine-Filet im Brot-Mantel	77
Schweine-Rücken	77
Soßen	79
Birnen-Soße	80
Chili-Soße	80
Cocktail-Soße	80
Granatapfel-Vinaigrette	81
Hamburger grüne Soße	81
Piri-Piri-Soße	81
Rotwein-Pflaumen-Soße	82
Süße Chili-Soße	82
Tomaten-Soße	82
Tomatisierte, rote Bearnaise	83

Suppen	85
Broccoli-Suppe mit Knoblauch-CROUTONS	86
Cassoulet mit Schweine-Nacken	86
Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Lamm-Hüfte	87
Kürbis-Suppe mit Koriander-Pesto	87
Pilz-Suppe mit Rinder-Carpaccio und Crème-fraîche	88
Vegetarisch	89
Artischocken-Carpaccio	90
Auberginen-Carpaccio	90
Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen	91
Frittierte, pochierte Eier	91
Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus	92
Gegrillte Avocado	93
Gegrillte Wasser-Melone mit Curry-Salz	93
Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße	94
Quark-Keulchen	94
Ricotta-Käse-Kuchen	95
Zucchini-Kartoffel-Gratin	95
Zwiebel-Tarte	96
Verschiedenes	97
Apfelmus	98
Asia-Geflügel-Brühe	98
Balsamico-Butter	98
Grund-Brühe	99
Ingwer-Mayonnaise	99
Koriander-Dip	99
Kräuter-Quark	100
Orangen-Eier-Likör	100
Schneller Rumtopf	100
Silvester-Bowle	101
Steinpilz-Pesto	101
Walnuss-Pesto	101
Weihnachtlicher Kalter-Hund	102

Vorspeisen	103
Gebratene Ananas-Ringe	104
Wild	105
Hirsch-Gulasch	106
Hirsch-Kalb-Koteletts	106
Wurst-Schinken	107
Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel	108
Quiche-Lorraine	109
Spaghetti Carbonara mit Speck	109
Spargel-Pizza	110
Index	111

Beilagen

Auberginen-Püree

Für 2-4 Personen

2 Auberginen	2 El Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer, Zitronensaft	1 Tl Honig

Auberginen putzen und längs halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginen auf der Schnittfläche hellbraun anbraten. Brühe und Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 8 Min. dünsten. Auberginen aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale nehmen. Fruchtfleisch in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Honig würzen und mit dem Schneidstab fein pürieren.

Tim Mälzer am 31. 07. 2010

Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

400 g grüne Bohnen	4 El Öl	1/2 Bund Bohnenkraut
Salz, Pfeffer, Zucker	150 ml Fleischbrühe	1 EL Butter
3 El geröstete Haselnüsse	1/2 Bund Petersilie	

Die Bohnen putzen. Öl in einem Topf erhitzen und die Bohnen darin 2 Min. andünsten. Die Hälfte des Bohnenkrauts grob hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Brühe und Butter und die Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen. Nüsse grob hacken. Restliches Bohnenkraut mit den Nüssen unter die Bohnen mischen.

Tim Mälzer am 16. 10. 2010

Brunnen-Kresse-Kartoffel-Püree

Für 4-6 Personen

800 g mehlig Kartoffeln	Salz, Muskatnuss	1 Bund Brunnenkresse
150-200 ml Milch	1 El Butter	1 El geriebenen Meerrettich

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser 25 Minuten garen. Inzwischen Brunnenkresse verlesen und die Blätter abzupfen. Milch mit zwei Drittel der Brunnenkresse im Blitzhacker oder mit dem Schneidstab fein pürieren. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Butter und Meerrettich unterrühren, mit Muskat und Salz würzen. Die Brunnenkresse-Milch nach und nach unterrühren. Das Püree mit den übrigen Brunnenkresse-Blättern bestreut zum Kabeljau servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Curry-Grünkohl

Für 4 Personen

800 g Grünkohl	Salz	5 Zwiebeln
1-2 El Butterschmalz	3 Tl Currypulver	100 g Rosinen
50 g Pinienkerne	100 g durchwachsener Speck	500 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1 säuerlicher Apfel	

Grünkohlblätter von den Stielen zupfen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Grünkohl sehr gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf zerlassen, Zwiebeln glasig dünsten, Currypulver, Pinienkerne und Rosinen zugeben und kurz mitdünsten. Grünkohl und Speck zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 bis 60 Minuten schmoren. Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Unter den Grünkohl mischen und 10 Minuten mitgaren.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Frühling-Gemüse

Für 6 Personen

300 g junger Spinat	1 rote Zwiebel	1 frische Knoblauchzehe
1 Bund junge Möhren	250 g Champignons	200 g Zuckerschoten
3 Frühlingszwiebeln	2 El Butter	3 El Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer	200 ml Gemüsebrühe	Muskatnuss, Zitronensaft

Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel in Spalten schneiden. Knoblauch fein würfeln. Möhren schälen oder mit einer Gemüsebürste abreiben. Champignons putzen. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in 6 cm lange Stücke schneiden. 1 El Butter und Olivenöl in einem großen breiten Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren darin farblos dünsten. Frühlingszwiebeln, Pilze und Zuckerschoten zugeben. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht salzen. Brühe und restliche Butter zugeben und 10-15 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Am Ende der Garzeit den Spinat zugeben und nur kurz zusammenfallen lassen. Herzhaft mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen und zum Fisch servieren.

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Gebratener Fenchel

Für 4 Personen

2 kleine Fenchelknollen	150 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
4 El Olivenöl	Salz	Pfeffer

Fenchel putzen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Fenchelgrün grob hacken. Tomaten halbieren. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel und Knoblauch hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zugeben und 3 bis 4 Minuten unter Rühren garen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit den gefüllten Muschelnudeln servieren.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Gebratener Radicchio

Für 4 Personen

2 Radicchio di Treviso 2 El Olivenöl 1 El Butter
Zucker

Radicchio putzen und längs vierteln. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Radicchio mit einer Prise Zucker auf den Schnittflächen 1 bis 2 Minuten braten. Anschließend auf der ausgeschalteten Kochstelle 2 bis 3 Minuten gar ziehen lassen.

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Gedünsteter Blumenkohl

Für 4 Personen

1 kleiner Blumenkohl (ca. 600 g) 1 Bio-Zitrone 50 ml Milch
1 Zweig Rosmarin Salz 6 El Mandelblättchen
60 g Butter

Den Strunk unterhalb des Kohlkopfs abschneiden und alle Außenblätter entfernen. Den Strunk mit dem Messer einschneiden. Zitrone waschen und mit dem Sparschäler 4 Streifen Zitronenschale abschälen. 500 ml Wasser, Milch, Zitronenschale, Rosmarin und Salz in einen Topf geben. Den Blumenkohl mit dem Strunk nach unten in den Topf geben und zugedeckt 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Inzwischen Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen, Mandelblättchen zugeben und kurz aufschäumen lassen. Blumenkohl gut abtropfen lassen und mit der Mandelmischung bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Gemüse-Julienne

Für 6 Personen

1 Möhre 1/4 Sellerieknolle 0,5 Stange Lauch
Salz

Gemüse putzen, waschen und bis auf den Lauch schälen. Alles in sehr dünne, 3 cm lange Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. In Suppenteller geben und mit heißer Consommé übergießen.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Grünes Erbsen-Püree

Für 4 Portionen

2-3 große Knoblauchzehen 2 kleine Zwiebeln 1 Bio-Zitrone
4-5 EL Olivenöl 400g tiefgekühlte Erbsen Salz, Pfeffer, Zucker

Knoblauchzehen pellen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und sehr fein würfeln. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Knoblauch herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl bis auf 1-2 Esslöffel aus der Pfanne gießen, aber aufbewahren. Zwiebeln und Erbsen in die Pfanne geben und eine Minute anschwitzen. Salzen und pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen. 5 EL Wasser, 2 EL Zitronensaft und die Zitronenschale dazugeben und 1-2 Minuten kochen. Alles in einem hohen Gefäß pürieren. Wenn das Püree etwas fest sein sollte, etwas Knoblauchöl oder Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den gerösteten Knoblauch auf dem Püree verteilen und servieren.

Tipp:

Erbsenpüree passt gut zu gebratenen Lammfilets oder zu gegrilltem Fisch. Und jedes Eisbein schmeckt mit meinem frischen Erbsenpüree noch viel besser.

Tim Mälzer am 06. September 2008

Gurken-Gemüse

Für 4-6 Personen

2 Salatgurken 3 El Olivenöl 1 El Butter
1 rote Pfefferschote Zucker, Salz, Pfeffer 2 El Sojasoße

Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Schräg in dünne Scheiben schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Gurken und Pfefferschote zugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. 2 Minuten bei starker Hitze braten. Sojasoße zugeben und kurz untermischen. Zum Kabeljau mit Brunnenkresse-Kartoffelpüree servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Kartoffel-Gratin

Für 4-6 Personen

600 g feste Kartoffeln 100 g Zwiebeln 4 El Öl
4 Lorbeerblätter 125 ml Fleischbrühe 200 ml Schlagsahne
100 ml Milch Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln schälen, in sehr dünne, evtl. halbe Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Lorbeer darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Brühe zugießen und stark einkochen. Kartoffeln, Sahne und Milch zugeben und offen bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter dem heißen Backofengrill in 5-6 Min. knusprig und goldbraun gratinieren. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 16. 10. 2010

Kartoffel-Muffins

Für 6 Stück:

1 kg feste Kartoffeln	1 Zwiebel	Salz, Muskat
2 Tl getr. Majoran	1 Ei (Kl. M)	1 gehäufter Tl Speisestärke
1-2 El weiche Butter	1-2 El Zucker	6 Backpflaumen
2 El Olivenöl	4-6 El Sonnenblumenöl	

Kartoffeln schälen. Kartoffeln und die Zwiebel fein reiben. In ein sauberes Tuch geben und kräftig ausdrücken. Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und mit Salz, Muskat und Majoran würzen. Ei und 1 Tl Speisestärke zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 6 Mulden eines Muffinblechs gut mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. 2/3 der Kartoffelmasse hineinfüllen. In die Mitte der Kartoffelmasse jeweils 1 Backpflaume drücken. Übrige Kartoffelmasse darauf verteilen. Mit dem Öl beträufeln und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 35-45 Min. goldbraun backen.

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Kartoffel-Salat

Für 6 Personen

1,2 kg feste Kartoffeln	Salz	1 Zwiebel
3 El Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe	3 El Weißweinessig
Pfeffer	150 ml Öl	1 Ei (Kl. M)
1 TL Senf	1 EL saure Sahne	3 EL Gewürzgurkensud
10 Radieschen	4 Gewürzgurken	1 Beet Kresse

Kartoffeln gründlich waschen und 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Zwiebel fein würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Gemüsebrühe und Essig zugeben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Essigmari-nade darüber verteilen, vorsichtig mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Öl mit Ei, Senf und 1 Prise Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab zu einer Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab langsam von unten nach oben ziehen. saure Sahne und Gewürzgurkensud untermischen. Radieschen putzen und waschen. Radieschen und Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden.

Vom Kartoffelsalat eventuell etwas Marinade abgießen. Dann Mayonnaise, Radieschen und Gurken unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse vom Beet schneiden und über den Salat streuen.

Tim Mälzer am 05. 12. 2009

Kichererbsen-Püree

Für 4-6 Personen

2 Dosen Kichererbsen	1 Bund Petersilie	150 g Crème-fraîche
2-3 El Zitronensaft	gemahlener Kreuzkümmel	Zimt, Salz

Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen. Petersilie grob hacken. Kichererbsen, Petersilie, Crème-fraîche und Zitronensaft am besten in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Mit 1 Prise Kreuzkümmel, 1 Prise Zimt und Salz würzen.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Knoblauch-Baguette

Für 4–6 Personen

0,5 Baguette (oder Ciabatta) 125 g Knoblauchbutter

Baguette waagrecht halbieren und mit der Knoblauchbutter bestreichen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Melonen-Chutney

Für 4 Personen

1 rote Zwiebel	1 rote Pfefferschote	10 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	4 El Öl	800 g Wassermelone
Salz, Zucker	1–2 El Currypulver	1 Dose stückige Tomaten (400 g EW)
Saft von 1 Limette	4 Stiele Koriandergrün	

Zwiebel, Pfefferschote und Ingwer fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Alles in einem Topf im heißem Öl andünsten. Melonenfleisch von der Schale schneiden, würfeln und 2 Min. mitdünsten. Mit Salz, Curry und 1 kräftigen Prise Zucker würzen. Tomaten und Limetensaft zugeben und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Korianderblätter abzupfen und untermischen. Das Melonen-Chutney zu Hähnchenkeulen servieren.

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Paprika-Relish

Für 4–6 Personen

1 gelbe Paprikaschote	2 rote Paprikaschoten	2 rote Zwiebeln
3 El Olivenöl	1,5 El Zucker	Salz
1 Sternanis	5–6 El Apfelessig	100 ml Gemüsebrühe
1–2 El Kapern in Salz		

Paprika putzen, entkernen und zusammen mit den Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin 3 bis 4 Minuten andünsten. Mit Zucker, Salz und Sternanis würzen. Mit Essig und Brühe ablöschen und zugedeckt 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Kapern in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Pastinaken-Püree

Für 4 Portionen

800 g Pastinaken	400 g mehlig Kartoffeln	Salz, Muskatnuss
100 ml Milch	100 ml Schlagsahne	2 El Butter

1. Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Salzwasser bedeckt ca. 15 Minuten weichkochen. Abgießen und im Topf ausdämpfen lassen.

2. Milch, Sahne und Butter zur Pastinaken-Kartoffel-Mischung geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Pellkartoffeln

Für 4 Personen

2,5 kg vorw feste Kartoffeln Salz 2 El Kümmelsaat

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedecken und mit Kümmel würzen. Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln 15 bis 20 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

1 Zwiebel	800 g Wirsingkohl	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 Dose geschälte Tomaten	2 El Butter	1 1/2 Tl Mehl
250 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsebrühe	1–2 Tl Kümmelsaat
3 El glatte Petersilie		

Zwiebel fein würfeln. Wirsing putzen, den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Kohl in kochendem Salzwasser 3–4 Min. garen. Abgießen, abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Die Tomaten im Sieb abspülen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Sahne und Brühe zugeben, mit dem Schneebesen verrühren und 5 Min. kochen. Kümmel, Tomaten, Petersilie und Wirsing zugeben. Bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Schnittlauch-Flädle (dünne Pfannkuchen)

Für 4–6 Personen

100 g Mehl	Salz	frisch geriebene Muskatnuss
2 Eier (Kl. M)	150–200 ml Milch	0,5 Bund Schnittlauch
2–3 El Öl		

Mehl mit je 1 Prise Salz und Muskat mischen. Eier und Milch verquirlen und nach und nach in die Mehlmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen. Jeweils 1 Tl Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander goldbraune Pfannkuchen backen. Pfannkuchen leicht abkühlen lassen und in schmale Streifen schneiden. In Suppenteller geben und mit heißer Consommé übergießen.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Schwarzwurzeln a la Creme

Für 4 Personen

800 g Schwarzwurzeln Saft von 1 Zitrone 2 El Butter
Salz, Pfeffer 1 gehäufter El Mehl 600 ml Milch
0,5 Bund Petersilie

Schwarzwurzeln gründlich unter fließend kaltem Wasser abbürsten und schälen. Sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und reichlich Zitronensaft geben, damit sie nicht braun werden. Schwarzwurzeln in Scheiben schneiden und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schwarzwurzeln darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und 2–3 Min. anschwitzen. Die Hälfte der Milch zugießen. Salzen, pfeffern und 20–25 Min. bei milder Hitze garen. Nach und nach die restliche Milch zugießen. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren unter die Schwarzwurzeln mischen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Spargel klassisch

Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel Salz 1 El Zucker
1 Bio-Zitrone 1 El Butter

Spargel schälen, Enden abschneiden. Den Spargel zu 4 Bündeln binden, mit Zucker und Zitrone in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt aufkochen. Butter zugeben und bei milder Hitze 12–15 Minuten bissfest garen.

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Spargel-Kartoffel-Gemüse

Für 2–4 Personen

1 kg grüner Spargel 5 Schalotten 3 feste Kartoffeln
Salz, Pfeffer 3 El Olivenöl 1 Stück Butter

Den Spargel am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel in 3 cm große Stücke schneiden. Schalotten und Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel und Schalotten darin rundherum anbraten, salzen und pfeffern. Kartoffeln zugeben und 10 Minuten mitbraten. Butter zugeben und 2 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Hähnchen servieren.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Speckbrot

Für 4–6 Personen

6 Scheiben Sauerteigbrot 6 Tl Butter 6 Stiele Thymian
12 Scheiben Speck

Die Brotscheiben entrinden und mit je 1 Tl Butter und 1 Stiel Thymian belegen. Je 2 Scheiben Bacon nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, und je 1 Scheibe Brot mit der Butter nach unten auf den Speck geben. Die Brote mit dem Speck umwickeln und mit den Enden nach unten auf ein Backblech geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten knusprig backen.

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Spinat-Pilz-Gemüse

Für 4 Personen

400 g junger Blattspinat 2 Knoblauchzehen 1 Schalotte
300 g Kräuterseitlinge 3 El Öl Salz
1 El Butter 1–1 El Sojasoße Pfeffer

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Knoblauch in dünne Scheiben, Schalotte in Ringe schneiden. Pilze putzen und in Stücke schneiden. Öl in einem weiten Topf erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Pilze nach und nach zugeben und mitbraten. Leicht salzen. Butter zugeben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Spinat zugeben und ca. 2 bis 3 Minuten zugedeckt dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Sojasoße und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Spinat-Risotto

Für 2 Personen

600–800 ml Geflügelbrühe 100 g junger Blattspinat 2 Zwiebeln
2 El Öl 150 g Risottoreis 50 ml Weißwein
1 El Butter 80 g ger. Parmigiano reggiano Salz, Pfeffer, Olivenöl

Geflügelbrühe erhitzen und warm halten. Spinat waschen, trockenschleudern und verlesen. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Risottoreis zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Gerade so viel Brühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20–25 Minuten garen. Dabei immer wieder etwas heiße Brühe zugießen, sobald sie vom Reis fast aufgesogen ist. Spinat unter den Risotto geben und zusammenfallen lassen. Butter und die Hälfte des Käses untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Spitzkohl mit Orangen

Für 4 Portionen

1 Spitzkohl 5 El Olivenöl Salz
1 El Kümmelsaat 1 Orange

1. Spitzkohl längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
2. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Spitzkohl darin rundherum anbraten. Mit Salz und Kümmel würzen und 3–5 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren weiterbraten.
3. Orange schälen und in Scheiben schneiden. Orangenscheiben auf eine Platte geben und mit 2 El Öl beträufeln. Spitzkohl darüber verteilen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Stampf-Kartoffeln mit Röstzwiebel

Für 6 Personen

1,2 kg mehligere Kartoffeln Salz 500 g Zwiebeln
4 El Öl 3 El Butter 5 El Schlagsahne

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten goldbraun braten. Leicht salzen. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln zugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Zwiebeln und Sahne zugeben und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Tomaten-Chutney

Für 4 Personen

800 g Tomaten 30 g frischer Ingwer 3-5 Knoblauchzehen
100 g Schalotten 1 rote Pfefferschote 2 Äpfel
3 El Olivenöl 120 g Zucker 200 ml Weißweinessig
200 ml Apfelsaft 1 El Kümmelsaat

Den Stielansatz keilförmig aus den Tomaten schneiden. Tomaten leicht einritzen und in schwach kochendem Wasser 5 Minuten sieden lassen, bis sich die Schale löst. Tomaten abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob zerschneiden. Ingwer schälen, mit dem Knoblauch und den Schalotten in feine Scheiben schneiden. Pfefferschote in dünne Ringe schneiden. Äpfel vierteln und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Äpfel darin 2 bis 3 Minuten andünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Tomaten, Kümmel und Pfefferschoten zugeben und bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Minuten einkochen. Dabei gelegentlich umrühren.

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Wirsing-Gemüse

Für 4–6 Personen

750 g Wirsing	Salz	4 Schalotten
15 g frischer Ingwer	2 El Butterschmalz	1 Prise Zimtpulver
150 ml Schlagsahne	Zucker	

Äußere Blätter vom Wirsing entfernen. Den Wirsing vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten in dünne Ringe schneiden, Ingwer schälen und fein reiben. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Ingwer und Zimt zugeben und kurz mitdünsten. Wirsing leicht ausdrücken, zugeben 5–10 Minuten dünsten. Sahne steif schlagen, unter den Wirsing heben und mit Salz und Zucker würzen.

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Dessert

Aprikosen-Apfel-Kompott mit Sahne-Joghurt und Walnüssen

Für 4 Personen

1 säuerlicher Apfel (Elstar)	3 El Honig	150 g getrocknete Aprikosen
1 Vanilleschote	300 ml Apfelsaft	1 Zitrone
1–2 El Aprikosenkonfitüre	6 El Zucker	1 Tl Lebkuchengewürz
150 g Walnusskerne	400 g griechischen Sahne-Joghurt	

Apfel vierteln und entkernen. Die Apfelviertel längs halbieren und in Scheiben schneiden. Honig in einem Topf erhitzen, Äpfel zugeben und andünsten. Aprikosen vierteln und zugeben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Früchten geben. Apfelsaft und den Saft der Zitrone zugeben. Offen bei milder Hitze ca. 30 Minuten köcheln, dann leicht abkühlen lassen. Konfitüre untermischen. Inzwischen Zucker in einem Topf karamellisieren. Lebkuchengewürz und Walnüsse zügig unterrühren, dann alles auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Das Kompott in 4 Dessertgläser füllen. Sahne-Joghurt kurz durchrühren und auf das Kompott geben. Walnüsse grob hacken und kurz vor dem Servieren auf dem Joghurt verteilen.

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Arme Ritter

Für 4 Personen

2 Eier (Kl. M)	150 ml Schlagsahne	2 Sch altbackener Christstollen (4–5 cm dick)
2–3 El Butterschmalz	1–2 El Puderzucker	1 Stiel Minze

Eier und Sahne in einer Form verquirlen. Stollenscheiben diagonal halbieren und in der Eiersahne 10 Minuten ziehen lassen. Dabei einmal wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Stollenscheiben abtropfen lassen und ca. 2–3 Minuten von jeder Seite darin braten. Kurz abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Bratapfel und mit Minze garniert servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Bratapfel mit Nugat-Marzipan-Füllung

Für 4 Personen

4 kleine Äpfel (z. B. Elstar)	1 Marzipanriegel mit Nugatfüllung	4 halbe Walnusskerne
4 Tl Butter		

Äpfel waschen, am Blütenansatz leicht begradigen. Von den Äpfeln am Stielansatz Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanriegel einmal quer und einmal längs halbieren und in die Äpfel füllen. Jeden Apfel mit einem halben Walnusskern und 1 Tl Butter belegen. Deckel wieder auf die Äpfel setzen. Die Schale mit einem Messer rundherum einritzen. Äpfel in eine feuerfeste Form setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der unteren Schiene 25–30 Minuten backen. Bratäpfel mit etwas Schmorsud auf Tellern anrichten und mit den Armen Rittern servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Catalanisches Tiramisu

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	600 ml Milch	6 Eigelb (Kl. M)
50 g Zucker	4 gestr. El Speisestärke	1 Bio-Orange
80 g Löffelbiskuits	100-150 ml Espresso	250 g Brombeeren
4 El Zucker zum Gratинieren		

Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. 300 ml Milch, Eigelb, 50 g Zucker, Orangenschale und Vanillemark mischen und mit dem Schneidstab kurz mixen. 300 ml Milch mit der Stärke gründlich verrühren. Die Eiermilch unter Rühren bei milder Hitze nur leicht erhitzen. Stärkemilch unter Rühren zugießen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 2 Min. köcheln. Unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen. Orangenschale fein abreiben, Saft auspressen. Löffelbiskuits in Stücke brechen und in 4 ofenfesten Förmchen (o 10 cm) verteilen. Espresso darüber träufeln. Brombeeren verlesen und evtl. halbieren, 2/3 davon auf den Biskuits verteilen. Die übrigen Brombeeren mit dem Orangensaft in einem hohen Gefäß fein pürieren und über die ganzen Beeren träufeln. Die Crème auf die Schälchen verteilen und vollständig abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe

Für 4 Personen

Mandeleis:

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

Obstkuchen:

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

Crumble:

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

Karamell-Hippe:

1 Pck. Karamellbonbons

Mandeleis:

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

Obstkuchen:

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

Crumble:

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

Karamell-Hippe:

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

Tipp:

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

Tim Mälzer am 16. Juli 2010

Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine 400 ml Schlagsahne 150 g Doppelrahmfrischkäse
40 g Puderzucker 500 g Erdbeeren 200 g gebrannte Mandeln
30 g Baiser

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne schmelzen. Frischkäse und Puderzucker unterrühren. Restliche Sahne halb fest schlagen und unter die Frischkäsemischung heben. Die Masse in 4 Schälchen (a ca. 150 ml Inhalt) füllen. Zugedeckt mindestens 5 Stunden kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen und je 1 gebrannte Mandel in die Schnittstelle stecken. Die Mousse mit den gefüllten Erdbeeren anrichten. Baiser grob zerbröseln und über die Erdbeeren streuen.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Erdbeeren, gratiniert mit Baiser

Für 4 Personen

250 g Erdbeeren 1-2 Stangen Rhabarber 5 El Holunderblütensirup
51 El Zitronensaft 2 Eiweiß (Kl. M) Salz
100 g Zucker 2 El Puderzucker

Erdbeeren waschen, putzen und längs vierteln. Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Holunderblütensirup und 5 El Zitronensaft mischen und 10 Minuten marinieren. Eiweiß mit 1 El Zitronensaft und 1 Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Minuten weiterschlagen. Die Früchte in 4 kleine Auflaufförmchen geben und die Baisermasse darauf verteilen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und im heißen Ofen bei 175 Grad Umluft auf dem Rost auf der unteren Schiene 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Flüssiges Schoko-Küchlein

Für 4 Personen

100 g Bitterkuvertüre (70 %) 100 g Butter 2 Tl Butte
2-3 El Zucker 3 Eier (Kl.M) 80 g Zucker
50 g Mehl 1 El Kakaopulver 1 Tl Backpulver

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (a 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker austreuen. Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen (Umluft 170 Grad, 10 Minuten). Küchlein aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf Teller stürzen. Es soll sich außen gerade eine Kruste gebildet haben, um die Küchlein zu stürzen. Der Kern soll aber noch flüssig sein.

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

Grundrezept:

6 Eier (Kl. M, getrennt) 1 Tl Salz 1 El Zucker
280 g Mehl 300 ml Milch

Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Zucker zugeben und 1 Min. weiterschlagen. Mehl, Milch und Eigelbe mit einem Schneebesen verrühren. Eischnee in mehreren Portionen unterheben.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Karamell-Bananen

Für 4 Personen

50 g Zucker 50 ml brauner Rum 200 ml Schlagsahne
2 Bananen

Zucker bei milder Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen. Sahne zugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Bei milder Hitze weitere 5 Minuten einkochen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Karamellsoße geben. Zu den Küchlein servieren.

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Limoncello-Parfait

Für 6–8 Personen

1 El Öl 1 Zitronenkuchen (ca. 400 g) 4 Eigelb (Kl. M)
4 El Zucker 100 g Sahne-Joghurt 120 ml Limoncello
1-2 EL Zitronensaft 200 ml Schlagsahne 6 El Erdbeerkonfitüre
250 g Erdbeeren 3 Tl Puderzucker

Eine kleine Kastenform (750 ml) mit etwas Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Zitronenkuchen der Länge nach in 5 Scheiben (1 cm dick) schneiden. Die Kuchenform am Boden und an den Seiten mit dem Zitronenkuchen auslegen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel verquirlen und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Anschließend in Eiswasser kaltschlagen. Dabei nach und nach Joghurt, 100 ml Limoncello und Zitronensaft unterrühren. Die Sahne halb steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Konfitüre glatt rühren. Die Parfait-Masse in 3 Portionen in die Kuchenform gießen, dazwischen mit einem Esslöffel die Konfitüre verteilen. am Schluss mit einer Scheibe Zitronenkuchen belegen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Erdbeeren waschen, halbieren und mit 2 Tl Puderzucker und mit dem restlichen Limoncello 5 Minuten marinieren. Parfait aus der Form stürzen und von der Folie befreien. Mit den Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Mango-Kompott

Für 4 Personen

1,5 Mangos 3–4 El Zucker 100 ml Orangensaft
4 Eigelb (Kl. M) 1 Dose cremige Kokosmilch

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. 1–2 El Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren. 100 ml Wasser, Orangensaft und Mangowürfel zugeben und bei milder Hitze ca. 5 Min. einkochen. Eigelb, 2 El Zucker und den flüssigen Teil der Kokosmilch in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad ca. 8 Min. mit dem Schneebesen cremig aufschlagen, dann den Rest vom cremigen Teil der Kokosmilch vorsichtig unterheben. Das Kompott in 4 kleine Gläser verteilen und die Kokosmasse darüber geben. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Ofen-Schlupfer

Für 4 Personen

6 Milchbrötchen (ca. 160 g) 300 ml Schlagsahne 1 Vanilleschote
4 Eier (Kl. M, getrennt) 3 El Zucker 50 g Mandelstifte
200 g eingemachte Kirschen 4 Rosmarinzweige

Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Milchbrötchen in Stücke zupfen und in einer Schüssel mit der Sahne übergießen und 5 Min. einweichen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker, die Hälfte der Mandeln und das Eigelb zu den Brötchen geben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Eiweiß und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Brötchenmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform (30 x 20 cm) geben und mit den Kirschen, den übrigen Mandeln und dem Rosmarin belegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Min. backen. Evtl. nach 35 Min. mit Alufolie abdecken.

Tim Mälzer am 21. 08. 2010

Rhabarber-Kompott

Für 6 Personen

5 Stangen Rhabarber (500 g) 4 El brauner Zucker 3 El Himbeergeist (Obstler)
1–2 El Vanillezucker

Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, Rhabarber zugeben und 2 Minuten andünsten. Himbeergeist zugeben und den Rhabarber unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze 10 Minuten garen. Mit Vanillezucker abschmecken.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Salziger Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren	140 g Maiskerne, Dose	4–5 El Olivenöl
1 Zwiebel	1 El Knoblauchöl	100 g gekochter Schinken
Salz	1-1 Tl Cayennepfeffer	100 g geraspelter Gouda

1 Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. Maiskolben putzen und die Kerne vom Kolben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mais darin anbraten. Zwiebel in Streifen schneiden, mit dem Knoblauchöl zum Mais geben und 1 Min. mitbraten. Schinken würfeln und zugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kaiserschmarrenteig darüber verteilen. Bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Mit dem Käse bestreuen. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Den Schmarren auf einen Teller stürzen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Silvester-Krapfen oder Brand-Teig-Krapfen

Für 20 Stück:

60 g Butter	Salz	1 El Zucker
Schale von 1 Bio-Zitrone	frisch geriebene Muskatnuss	150 g gesiebttes Mehl
3 Eier (Kl. M)	1 l Öl	200 g passierte Konfitüre
4 El Puderzucker		

250 ml Wasser, Butter, 1 Prise Salz, Zucker, Zitronenschale, Tonkabohne aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und zunächst mit dem Schneebesen glatt rühren. Dann mit einem Kochlöffel 3–4 Min. rühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Schneebesen unterrühren. Öl in einem Topf oder in einer Friteuse auf ca. 165–170 Grad erhitzen. Teig portionsweise mit zwei geölten Teelöffeln abstechen, vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen und ca. 5–6 Min. goldbraun ausbacken. Dabei mehrfach wenden. Die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Konfitüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Krapfen damit füllen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Strudel-Teig-Cup-Cakes

Für 6 Personen

200 g Brioche (oder Hefezopf) 150 ml Schlagsahne 2 Eier (Kl. M)
3 El Vanillezucker 5 Blätter Strudelteig (125 g) 100 g flüssige Butter
1–2 El Puderzucker

Brioche würfeln. Sahne mit Eiern und Zucker verquirlen und mit den Hefezopf-Würfeln mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Den Strudelteig einmal längs und einmal quer halbieren. Die Teigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und jeweils 3 Teigblätter übereinander, mit der gebutterten Seite nach unten, in die 6 Mulden eines Muffin-Blechs legen. Die Brioche-Masse in die ausgelegten Muffin-Mulden einfüllen und die überstehenden Teigblätter locker darüberlegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut zum Rhabarberkompott servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Süße Knusper-Türmchen

Für 4 Personen

500 ml Sonnenblumenöl 12 Blätter Frühlingsrollen-Teig (TK) 200 g gem. Beerenfrüchte
4–6 El Cassis 1–2 El Zitronensaft 250 ml Schlagsahne
200 g Crème-fraîche 6 El Puderzucker 4 Stiele Zitronenmelisse

Öl in einem Topf erhitzen. Teigblätter bei mittlerer Hitze nacheinander hellgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Früchte verlesen, putzen und evtl. halbieren, mit dem Cassis (oder Zucker) und Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen. Crème-fraîche mit 4 El Puderzucker verrühren. Sahne unterheben. Die Teigblätter mit Puderzucker bestreuen und abwechselnd mit der Crème-fraîche-Sahne und den Früchten zu 4 Türmchen schichten. Mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Süßer Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren 3 El Butter 3 El Zucker
Puderzucker

1 Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. 2 El Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Mit 1 El Zucker bestreuen. Teig in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen, 1 El Butter und 2 El Zucker zugeben. Den Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke reißen und wenden. Bei mittlerer Hitze 5 Min. nachbraten. Mit Puderzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Weißes Schoko-Tiramisu

Für 4 Personen

500 g Kirschen	4 El Zucker	4-5 El Orangenlikör
200 ml Kirschsafte	1 Sternanis	200 weiße Kuvertüre
200 ml Schlagsahne	4 Brownies	4 El starker Kaffee

Kirschen entsteinen. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Kirschen zugeben und kurz andünsten. Mit 1 Schuss Orangenlikör ablöschen und vorsichtig flambieren. Kirschsafte und Sternanis zugeben und sirupartig einkochen. Beiseitestellen. Kuvertüre evtl. hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann lauwarm abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und in mehreren Personen unter die Kuvertüre mischen. Von den Brownies jeweils waagrecht eine dünne Scheibe abschneiden. Den Rest in Streifen schneiden und auf 4 Dessertteller geben. Jede Portion mit 1 El Kaffee beträufeln und die Kirschen darauf verteilen. Mit je 1 der Browniescheiben bedecken und die Kuvertüresoße darüber geben.

Tim Mälzer am 25. 09. 2010

Zwetschgen-Kompott

Für 4 Portionen

100 g Zucker	1 EL Butter	100 ml Portwein
100 ml Orangensaft	50 ml Zitronensaft	750 g TK-Zwetschgen
1 Zimtstange		

Zucker mit der Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und mit Orangen- und Zitronensaft auffüllen. Zwetschgen und Zimtstange zugeben. Aufkochen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren in 5–10 Minuten garen.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Fisch

Frittata

Für 4–6 Personen

450 g festkochende Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	3 El Olivenöl
8 Eier (Kl. M)	60 g geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	8 Sardellenfilets (in Öl)	

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel darin ca. 10 Min. unter Wenden braten. Eier verquirlen, Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eimasse in die Pfanne geben, mit Sardellenfilets belegen und mit Schnittlauch bestreuen. Die Frittata im heißen Ofen bei 140 Grad (Umluft 120 Grad) auf der mittleren Schiene in ca. 10–12 Min. stocken lassen.

Tim Mälzer am 18. 09. 2010

Gegrillter Fisch aus der Zange

Für 2–4 Personen

1–2 Bio-Zitronen	1 Dorade 500–700 g	1 Saibling 400–500 g
2 mittelgroße Eukalyptuszweige	grobes Meersalz	Pfeffer
4 EL Olivenöl		

Zitrone in Scheiben schneiden. Fisch ausspülen, trockentupfen. Die Bauchhöhlen mit einigen Zitronenscheiben und Eukalyptuszweigen füllen. Die Fische mit den restlichen Zitronenscheiben jeweils in eine Fischzange geben und einspannen. Die Fische mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Fischzangen auf den Grillrost über der heißen Kohle legen und auf jeder Seite 10 Minuten grillen.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Hamburger Lebkuchen-Backfisch

Für 6 Personen

1,2 kg Zanderfilet	Salz	2 EL Zitronensaft
2 Eier (Kl. M)	150 g Mehl	200 ml Bier
1 TL Lebkuchengewürz	500 g Butterschmalz	1 Zitrone

Fischfilet in 6 Stücke schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen und 10 Minuten ziehen lassen. Für den Backteig die Eier trennen. Die Eigelb, 100 g Mehl, Bier, Lebkuchengewürz und etwas Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. 5 Minuten ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz erhitzen. Fischstücke im restlichen Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Fischstücke durch den Backteig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Öl auf beiden Seiten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Zitrone servieren.

Tim Mälzer am 05. 12. 2009

Lachs-Päckchen mit Tomaten-Salsa

Für 4 Personen

3 große Eiertomaten	3 Passionsfrüchte	6 El Öl
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Avocados	1 Stange Lauch
ca. 500 g Lachsfilet	1 Bund Koriandergrün	

Tomaten kreuzweise einritzen und den Strunk entfernen. In kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Tomaten häuten, in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen. Von der Stange 4 größere Blätter lösen und in kochendem Salzwasser 1 Minuten garen, abschrecken. Passionsfrüchte auskratzen, mit den Tomatenwürfeln mischen und mit Salz und Zucker würzen. Koriandergrün abzupfen und mit 4 EL Olivenöl zur Vinaigrette geben. Lachsfilet in 4 gleich große Tranchen schneiden. Lachsfilets rundum mit Salz, Pfeffer würzen. Dann die Lachsfilets mit je 1 Blatt Lauch stramm umwickeln und auf die Nahtseite setzen. Avocados schälen, den Kern entfernen und halbieren. Eine Pfanne mit 2 El Öl erhitzen und die Lachsfilets zuerst auf der Nahtseite 1 Minute anbraten. Dann auf den restlichen Seiten jeweils 1 Minuten braten. Ein Stück Lachs und eine Avocadohälfte auf Tellern anrichten. Mit dem Passionsfruchtdressing beträufeln und den restlichen Koriander darüber streuen.

Tim Mälzer am 29. 08. 2009

Lachs-Tatar

Für 4 Personen

20 g frischer Ingwer	2 Frühlingszwiebeln	1 Tl Szechuan-Pfeffer
400 g Lachsfilet ohne Haut	3 El Traubenkernöl	1 Tl Sesamöl
2 El Sojasoße	2-3 El Limettensaft	Salz
1 Beet Daikon-Kresse	40 Erbsensprossen	

Ingwer schälen und sehr fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen, nur das Weiße und Hellgrüne fein schneiden. Szechuan-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und anschließend durch ein feines Sieb geben. Lachsfilet fein würfeln. Fischtatar mit Traubenkernöl, Sesamöl, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Szechuan-Pfeffer, Sojasoße und Limettensaft mischen. Mit Salz abschmecken. Kresse vom Beet schneiden. Lachstatar mit der Kresse und den Erbsensprossen anrichten.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Matjes Hausfrauenart

Für 4 Personen

8 Matjes, Doppelfilets	1 Zwiebel, rot	3 Gewürzgurken
4 Äpfel, säuerlich	2 Äpfel, süß-säuerlich	250 g Crème-fraîche
150 g Mayonnaise	1 Zitrone	1 kg Kartoffeln, klein
Salz	Pfeffer	Zucker
Olivenöl	Schnittlauch	Gurkenwasser

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die zwei süß-säuerlichen Äpfel vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Mayonnaise, Crème-fraîche, Zitronensaft, etwas Gurkenwasser, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Apfelscheiben und Matjes dazugeben und abschmecken. Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest garen. Die restlichen Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in circa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne mit Olivenöl den Apfelscheiben ein Grillmuster geben. Mit Schnittlauch garnieren. Alles zusammen nach Belieben anrichten.

Tim Mälzer am 12. Dezember 2008

Matjes-Häppchen

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	2–3 Salatgurken	Salz
Zucker	7 El Apfelessig	2 Äpfel
6 Matjesfilets	1 rote Zwiebel	1 Kopf Frisée
Pfeffer	4 El Öl	4 Scheiben Pumpernickel

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurken schälen und entsaften. 500 ml Gurkensaft kräftig mit Salz, Zucker und 4 El Essig würzen. Die Hälfte des Gurkensafts in einem kleinen Topf erhitzen, beiseitestellen. Gelatine gut ausdrücken und im heißen Gurkensaft auflösen. Nach und nach den übrigen Gurkensaft einrühren. Äpfel mit einem Kernausstecher entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Matjes in 3 cm große Stücke schneiden. 4 runde Förmchen (250 ml Inhalt) 1 Std. kaltstellen. In jedes Förmchen ein wenig Gurkensaft gießen, dann abwechselnd Apfelscheiben, Matjes, Apfelscheiben, Matjes und dazwischen immer wieder etwas Gurkensaft einschichten. Zum Schluss mit Gurkensaft auffüllen. Die übrigen Apfelscheiben mit 1 El Apfelessig beträufeln. Zugedeckt mindestens 6 Stunden kaltstellen. Zwiebel in sehr dünne Ringe schneiden. Den Frisée putzen, waschen und trockenschleudern. 2 El Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Öl kräftig verrühren und unter den Frisée mischen. Zwiebeln und übrige Apfelscheiben untermischen. Pumpernickel halbieren. Die Matjessülzen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Salat und Pumpernickel servieren.

Tim Mälzer am 29. 05. 2010

Pochierter Kabeljau in Mandel-Milch

Für 4–6 Personen

750 ml Milch	1 Knoblauchzehe	20 g frischer Ingwer
1 rote Chilischote	2 El Olivenöl	3 El ungesüßtes Mandelmus
1 Kabeljau-Filet (ca. 800 g)	Salz	

Milch in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Chilischote in die Milch geben. Olivenöl und Mandelmus unterrühren. Das Kabeljau-Filet entgräten und in 6 Stücke schneiden, salzen. Fischstücke in die Mandelmilch legen, zugedeckt einmal aufkochen, dann bei sehr milder Hitze ca. 4 Minuten gar ziehen lassen. Fisch aus der Milch nehmen. Die Milch mit dem Schneidstab fein pürieren, evtl. salzen. Fisch mit der Soße und dem Brunnenkresse-Kartoffelpüree servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Spaghetti mit Schollen-Filet

Für 4 Personen

500 g Spaghetti	Salz	6 El Öl
500 g gemischte Pilze	Pfeffer	1 El Butter
1 Bund Bärlauch	200 ml Schlagsahne	8–10 Schollenfilets
1 Limette	1 Eiweiß (Kl. M)	

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und mit 3 El Öl mischen. Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. 3 El Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben. Spaghetti in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben. Bärlauch und Sahne in einem Mixer fein pürieren. Zu den Nudeln geben und untermischen. Pilze und Schollenfilets darüber verteilen. Mit Limettensaft beträufeln und leicht pfeffern. Ein Stück Backpapier (etwas größer als die Auflaufform) am Rand mit Eiweiß bestreichen, über die Nudeln legen und am Rand der Form festdrücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen.

Tim Mälzer am 29. 05. 2010

Warmer Räucher-Lachs mit Fenchel-Salat

Für 6–8 Personen

2 ungeleimte Naturholzbretter
2 Handvoll Räucherchips 2 Tl Fenchelsaat 2 Tl Koriandersaat
1 Bio-Orange 1 Bund Dill 2 Stücke Lachsfilet a 700 g
1 El grobes Meersalz 2 El Zucker

Die Holzbretter über Nacht in Wasser einweichen. Räucherchips in einer Schüssel mit Wasser bedeckt 30 Min. einweichen, dann abgießen und abtropfen lassen. Fenchel- und Koriandersaat im Mörser zerstoßen. Orange in Scheiben schneiden, die Orangenscheiben halbieren. Dill grob schneiden. Lachs mit der Hautseite nach unten mittig auf die Holzbretter legen. Mit Meersalz, Zucker, Fenchel und Koriander bestreuen. Mit Dill und Orangenscheiben belegen. Mit Klarsichtfolie bedeckt am besten 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Die abgetropften Räucherchips auf der heißen Grillkohle verteilen, mit einem Deckel verschließen. Folie von den Lachsfilets entfernen. Lachs mit den Holzbrettern auf dem vorbereiteten Grill mit geschlossenem Deckel 20 Minuten räuchern. Dazu Fenchelsalat mit Kichererbsen servieren.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Wolfsbarsch in Salz-Kruste

Für 6 Personen

2 Bio-Zitronen 1 Knoblauchzehe 2-3 Tl getr. Lavendelblüten
500–600 g Meersalz 1 Eiweiß Kl. M 1 Wolfsbarsch a 1 Kg
2 Lorbeerblätter 5 El Zucker 2 El Olivenöl

Zitronenschale von 1 Zitrone dünn abschälen. Mit Knoblauch, Lavendelblüten und Salz im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. 1 El Zitronensalz zum Servieren beiseite stellen. Übriges Zitronensalz in einer Schüssel mit dem Eiweiß mischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Hälfte vom übrigen Zitronensalz auf dem Backpapier in Fischgröße verteilen. Den Fisch darauf legen, das restliche Salz möglichst dünn darüber verteilen und gut andrücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 25-30 Min. garen. 1 Zitrone quer halbieren, die Schnittflächen mittig einschneiden und je ein frisches Lorbeerblatt hineinstecken. Zucker auf einen Teller geben und die Schnittflächen der Zitrone hineindrücken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zitronen auf den Schnittflächen darin 2-3 Min. braten. Fisch aus dem Ofen nehmen, Salz und Haut entfernen. Fischfilets auslösen, mit Zitronenmeersalz würzen und mit der gebratenen Zitrone und dem Gemüse servieren.

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Geflügel

Enten-Bratwurst

Für 12 Personen

4–5 m frischer Schweinedarm	3 Entenkeulen (entbeint)	2 Entenbrüste
8 g Salz	8 g Pökelsalz	3 g schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 g Zimt (gemahlen)	1 g Kardamom (gemahlen)	1 g Macisblüte (gemahlen)
1–2 Tl Majoran	2–3 El Öl	

Darm in kaltem Wasser 1 Std. wässern, dabei das Wasser mehrfach wechseln. Entenkeulen und -brust mit der Haut in Stücke schneiden. Entenfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Entenhack (ca. 1 Kg) sorgfältig mit den Gewürzen mischen.

Darm auf einen Wurstaufsatz einer Küchenmaschine ziehen. Entenbrät in die Wurstmaschine geben und den Darm damit füllen. Oder wie Schlachter Hans Wagner es beschreibt: Hack in einen Spritzbeutel geben und das Entenbrät spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Die Entenbratwurst spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene ca. 20–25 Min. garen. Machen Sie die Wurst ohne Darm, verkürzt sich die Garzeit um ca. 5 Min., die Wurst wird sonst zu trocken.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Gebratene Ente mit Brioche-Füllung

Für 4 Portionen

150 g Brioche (vom Vortag)	1 Zwiebel	2 El Olivenöl
4 El Mandelstifte	1 El Thymianblätter	Salz
200 ml Schlagsahne	1 Ei (Kl. M)	1 Ente (2 kg)

1. Brioche würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten. Mandeln zugeben und kurz mitbraten. Thymian zugeben, salzen. Sahne zugießen und leicht erwärmen. Alles über die Brioche-Würfel gießen, mischen und 5 Minuten ziehen lassen. Ei zugeben und gründlich untermischen.
3. Die Ente innen gut auswaschen und trockentupfen. Flügelknochen abschneiden. Flomen (Entenfett) entfernen. Die Füllung in die Ente geben. Die Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen.
4. Ein tiefes Backblech mit Wasser füllen und ein Gitter darüberlegen. Die Ente auf das Gitter setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 1,25 Stunden goldbraun braten.
5. 2 Tl Salz in 100 ml Wasser auflösen. Die Ente mithilfe eines Pinsels mit dem Salzwasser bestreichen und weitere 15 Minuten garen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Gebratene Ente

Für 4 Personen

1 Ente (2 kg) Salz 1 Knoblauchknolle
5 El Öl 500 g kleine Kartoffeln 5 Stiele Thymian

Ente innen und außen salzen. Knoblauchknolle quer halbieren und in die Ente geben. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Ente an den Seiten (nicht auf der Brustseite) hellbraun anbraten. Ente in einen flachen Bräter geben. Kartoffeln schälen und mit dem Thymian um die Ente herum in den Bräter geben, salzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde braten. Einen Topf ca. 4 cm hoch mit Wasser füllen und darunter stellen.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Geräucherte Enten-Brust

Für 2 Personen

2 Entenbrüste (a ca. 400 g) 1 Handvoll Räuchermehl 1 El Hoisin-Paste
1 El Sojasoße Pfeffer

Entenbrüste trockentupfen und Sehnen und überschüssiges Fett entfernen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Einen breiten Topf am Boden mit Alufolie auslegen. Räuchermehl auf der Folie verteilen. Ein passendes Gitter mit Alufolie bedecken und in den Topf über das Räuchermehl setzen. Küchenfenster öffnen und den Topf mit geschlossenem Deckel bei starker Hitze so lange erhitzen, bis das Räuchermehl stark raucht. Entenbrüste auf das Gitter legen. Den geschlossenen Topf ins Freie stellen. Entenbrüste darin 15 Minuten räuchern. Herausnehmen und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten. Hoisin-Paste und Sojasoße mischen, mit Pfeffer würzen und die Entenbrüste damit auf der Fleischseite bestreichen. Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene bei 160 Grad (Umluft nicht geeignet) 12–15 Minuten garen. Kurz ruhen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit der Chilisoße und den Ananasringen servieren.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Gewürz-Hähnchen-Keulen

Für 4 Personen

6 Kardamomkapseln 1 Zimtstange 2 Tl schwarzen Pfeffer
2 Tl rosenscharfes Paprikapulver 1 El getrockneter Oregano 1 Tl Zitronenschale
Meersalz 2 El flüssiger Honig 7 El Olivenöl
4 Hähnchenkeulen (a 250 g) 800 g große Kartoffeln 4 Zweige Rosmarin

Kardamomsamen aus den Kapseln lösen. Kardamomsamen mit Zimt und Pfeffer im Mörser fein zerreiben. Alles mit Paprikapulver, Oregano, Zitronenschale, Salz, Honig und 5 El Öl in eine Schüssel geben und kräftig verrühren. Hähnchenkeulen im Gelenk durchhacken oder -schneiden, dann mit der Gewürzmarinade mischen und diese kräftig in die Keulen einmassieren. Kartoffeln schälen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen, mit 2 El Olivenöl beträufeln und salzen. Rosmarin und Hähnchenkeulen mit der Hautseite nach oben darauflegen. Im heißen Ofen bei 210 Grad 35–40 Min. auf der untersten Schiene knusprig braten. Evtl. nach 20 Min. mit Alufolie abdecken.

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Hähnchen aus dem Kräuter-Bier-Sud

Für 2–4 Personen

5 Stiele Thymian	5 Zweige Rosmarin	2 El schwarzer Pfeffer
175 g Meersalz	0,7 l Apfelsaft	1 Dose Bier (200 ml)
1 Hähnchen (geputzt)		

Thymian und Rosmarin grob hacken, Pfeffer grob zerstoßen. Alles mit dem Salz, 1 l Wasser, Apfelsaft und Bier (Dose aufheben) verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. 2 große Gefrierbeutel ineinanderstecken, Hähnchen hineingeben und den Sud darüber gießen. Die Tüten fest verschließen und das Hähnchen 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Das Hähnchen aus dem Sud nehmen und auf einen Hähnchenbräter (ersatzweise halb gefüllte Bierdose auf einem kleinen Blech) setzen. Im heißen Ofen bei 160 Grad Umluft auf dem Rost auf der unteren Schiene 45 Minuten braten. (180 Grad bei Ober-/Unterhitze) Das Hähnchen vorsichtig vom Bräter nehmen und mit der Soße und dem Gemüse servieren.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Hähnchen-Brust, in Speck gewickelt und gebraten

Für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets	Pfeffer	20 Scheiben Speck
2 EL Olivenöl	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin

Hähnchenbrustfilets trockentupfen und rundherum mit Pfeffer würzen. Je 5 Scheiben Speck nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und die Hähnchenbrustfilets darin einwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Rosmarin zugeben. Die eingewickelten Hähnchenbrustfilets zuerst auf der Nahtseite im heißen Öl 3 bis 4 Minuten von allen Seiten anbraten. Im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) auf der 2. Schiene in 10 bis 12 Minuten zu Ende garen.

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Hähnchen-Pizza

Für 4 Personen

20 g frische Hefe	500 g Mehl	1 Tl Salz
Mehl	4 Hähnchenkeulen	5 El Öl
2 Gemüsezwiebeln	4 Knoblauchzehen	1 rote Pfefferschote
2 große Champignons	3 Möhren	11 Tl Zucker
150 ml Weißwein	2–3 El Sojasoße	1 Tl schwarze Pfefferkörner
50 g Cashewkerne		

Für den Pizzateig 300 ml kaltes Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe mit den Händen hineinbröseln und verrühren, bis die Hefe sich vollständig aufgelöst hat. Zuerst das Mehl und dann das Salz zugeben. Den Teig 10–15 Min. durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Dann wieder in die Rührschüssel geben, luftdicht mit Klarsichtfolie bedecken und 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann die Hähnchenkeulen häuten und im Gelenk teilen. 4 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Keulen rundherum hellbraun anbraten, dann in eine Auflaufform (ca. 23 cm Ø) geben. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben, Pfefferschote in Ringe schneiden. Alles mit 1 El Öl in die Pfanne geben und 2 Min. anbraten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und 1 Min. mitbraten. Möhren schälen, in 1 cm breite Stücke schneiden und 5 Min. mitbraten. Alles über den Hähnchenkeulen verteilen. Zucker in der Pfanne hellgelb schmelzen, mit Weißwein ablöschen und mit Sojasoße würzen. Zum Gemüse gießen. Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett rösten. Im Mörser grob zerstoßen und das Gemüse damit würzen. Cashewkerne darübergerben. 2/3 vom Pizzateig etwas größer als die Auflaufform ausrollen. Den Rand der Auflaufform mit Eiweiß bestreichen und die Auflaufform mit dem Teig verschließen. Mehrmals mit einem Messer einstechen. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Drittel ca. 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 26. 10. 2010

Hähnchen-China-Pfanne

Für 4 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 200 g	1-2 El Speisestärke	6 El Sherry
6 El Öl	1 Knoblauchzehe	1 grüne Chili
20 g frischer Ingwer	1 Zwiebel, Salz	100 g Shiitake-Pilze
1 Brokkoli	1 kleiner Zucchini	50 g Zuckerschoten
1 Handvoll junger Spinat	ca. 200 ml Gemüsebrühe	2-3 El Austernsoße
3 El Sojasoße	1/2 Tl geröstetes Sesamöl	2 El Röstzwiebeln
1 El brauner Zucker	100 g Erbsen (TK)	4 Stiele Basilikum oder Koriander

Hähnchenbrustfilets trockentupfen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit der Speisestärke und 2-3 El Sherry mischen. Einen beschichteten Wok richtig heiß werden lassen. 2-3 El Öl erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze hellbraun und knusprig braten. Aus dem Wok nehmen und beiseitestellen. Inzwischen Knoblauch in Scheiben, Chili in Ringe schneiden. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen. Den Strunk putzen und klein schneiden. Zucchini putzen, längs vierteln, entkernen, Zucchini in dünne Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen, schräg halbieren. Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen. Wok wieder stark erhitzen. Restliches Öl zugeben, zuerst Zwiebeln, Chili, Ingwer, Knoblauch anbraten. Dann Pilze, Brokkoli, Zuckerschoten und Zucchini zugeben und 2 bis 3 Minuten braten. Gemüsebrühe, Austernsoße, Sojasoße, restlichen Sherry, Sesamöl, Röstzwiebeln, braunen Zucker zugeben. Aufkochen und 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Fleisch und Erbsen zugeben, 1 bis 2 Minuten darin erwärmen mit Salz würzen. Unmittelbar vor dem Anrichten den Spinat unterheben. Auf einer Platte oder Tellern verteilen und mit Basilikum oder Koriander bestreut servieren. Dazu passt Reis.

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Piri-Piri-Huhn

Für 4 Personen

1 Stange Lauch	2 Möhren	5 Tomaten
4-6 Knoblauchzehen	2-4 Piri-Piri-Schoten	5 Lorbeerblätter
1 Dose schwarze Bohnen	1 Maishähnchen	Salz
Paprikapulver	1-2 El Rotweinessig	5 Stiele Thymian
200 ml Weißwein	3 El Butter	

Lauch halbieren und gründlich waschen, Möhren schälen. Beides in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen mit Knoblauch, Piri-Piri-Schoten und Lorbeerblättern in einen flachen Bräter (oder eine große Auflaufform) geben. Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Auf dem Gemüse verteilen. Das Huhn in acht Teile schneiden (Keulen im Gelenk teilen, Flügel, Brust mit Knochen in 3 Teile schneiden). In eine große Schüssel geben und mit Salz, Paprikapulver und Essig würzen. Alles gut durchmischen und die Hühnchenteile mit der Hautseite nach oben auf die Bohnen legen. Thymian und Weißwein zum Hühnchen geben. Butter darüber verteilen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf dem Rost im unteren Drittel 45 bis 60 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Pochierte Mais-Huhn-Brust

Für 4 Personen

4 Maispouardenbrüste	4 Scheiben Speck	4 dünne Zitronenscheiben
4 kleine Rosmarinzwige	Meersalz	7 El Olivenöl
1 El Butter	Pfeffer	

Pouardenbrüste mit Speck belegen und je 2 Stück nebeneinander in einen Gefrier- oder Zipp-Lock-Beutel geben. Zitronenscheiben und Rosmarin darauf verteilen, salzen. Je 2 El Öl in die Beutel träufeln. Die Luft aus den Beuteln herausdrücken, den Beutel verschließen. Wasser in einem großen Topf bis kurz unter den Siedepunkt (ca. 70 Grad) erhitzen. Die Beutel hinein geben und ca. 20 Min. pochieren. Dabei mehrmals wenden und bewegen. Nach Ende der Garzeit die Pouardenbrüste aus den Beuteln nehmen und trocken tupfen. Den Bratensaft auffangen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pouardenbrüste darin auf den Hautseiten knusprig braten. Zitronenscheiben, Rosmarin und Speck mit anbraten. Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit dem Bratfett beschöpfen. Jede Pouardenbrust schräg in 3 Stücke schneiden und mit dem Linsengemüse servieren.

Tim Mälzer am 11. 09. 2010

Hack

Buletten

Für 4 Personen

2 Brötchen (vom Vortag)	250–300 ml Schlagsahne	2 Zwiebeln
2 El Öl	1 Knoblauchzehe	500 g gemischtes Hack
2 Eier (Kl. M)	2 Tl mittelscharfer Senf	2 El gehackte Petersilie
2 Tl edelsüßes Paprikapulver	1 Tl getrockneter Majoran	2–3 El Butterschmalz

Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Schlagsahne übergießen und 10 Min. einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl 2 Min. dünsten. Knoblauchzehe dazupressen. Hack in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu 8 Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten 10–15 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Burger vom Grill mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

500 g Rinderhack	3 El Semmelbrösel	1 Ei (Kl. M)
1 Tomate	1 Zwiebel	2 Blätter Kopfsalat
2 große Burgerbrötchen	Salz	Pfeffer
Cocktailsoße (Rezept)	2 El abgetropfte Gurkenscheiben	2 El Ketchup

Hack mit Semmelbröseln und Ei zu einer glatten Masse verkneten. Mit angefeuchteten oder geölten Händen 2 flache Buletten formen. Mit einem Messer kreuzförmig Grillmuster einritzen. Auf einen Teller mit Backpapier legen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Inzwischen Tomate in Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Salatblätter waschen und trockentupfen. Burgerbrötchen waagrecht halbieren. Die Buletten auf dem heißen Grill 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Die Brötchenhälften auf den Schnittflächen 1 Minute rösten. Buletten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittflächen der Burgerbrötchen mit Cocktailsoße bestreichen. 2 Brötchenhälften mit Salat, Buletten, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Gurken belegen. Mit Ketchup beträufeln und die restlichen Brötchenhälften darauflegen. Burger gut zusammendrücken.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind)

Für 6 Personen

200 g Knollensellerie	2 Möhren	1 Zwiebel
200 g Champignons	0,5 Bund Petersilie	500 g Rinderhack
2 El Tomatenmark	3 Eiweiß (Kl. M)	2 Handvoll Crushed Ice
Salz	2-3 l Grundbrühe	frisch geriebene Muskatnuss

Sellerie, Möhren, Zwiebel, Champignons und Petersilie putzen und fein schneiden (am besten mit der Küchenmaschine). Rinderhack, Tomatenmark, Gemüse, Eiweiße, Crushed Ice und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Grundbrühe in einen Topf geben und die Klärmasse gründlich unterrühren. Brühe bei milder Hitze langsam aufkochen. Brühe immer wieder mit einem Teigschaber oder Holzlöffel am Topfboden entlang vorsichtig umrühren, damit die Fleischmischung nicht anbrennt. Beginnt die Brühe zu kochen, nicht mehr rühren. 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Der 'Klärkuchen' ist jetzt an der Oberfläche. Ein feuchtes Mulltuch in ein Sieb legen. Tuch mit Muskat bestreuen. Consommé vorsichtig mit einer Kelle abschöpfen und durch das Mulltuch gießen. Mit Flädle und Gemüsejulienne anrichten.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Hack-Calzone

Für 4-6 Personen

500 g Mehl	1 Würfel frische Hefe (42 g)	Zucker
1 Tl Salz	3-4 El Olivenöl	150 g milder Gouda
2 Tomaten	1 Kugel Mozzarella (125 g)	1/2 Portion Hackmasse

Mehl, Hefe, 1 Prise Zucker, Salz, Olivenöl und 300 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen kurz durchkneten, dann zugedeckt an einem warmen Ort (z. B. im Ofen bei 40 Grad) ca. 40 Minuten auf das doppelte Volumen gehen lassen. Gouda klein würfeln. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Teig mit etwas Mehl auf einem Stück Backpapier rund ausrollen (ca. 30 cm ø). Hackmasse auf der Hälfte des Teigfladens verteilen, dabei einen 4 cm breiten Rand frei lassen. Die Tomaten auf die Hackmasse legen, den Gouda darum verteilen, den Mozzarella auf die Tomaten geben. Mithilfe des Backpapiers die zweite Teighälfte überklappen und den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche der Calzone mit einem Messer dreimal einstechen. Calzone mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im heißen Ofen bei 220 Grad auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Hackepeter-Brötchen mit Petersilie

Für 4 Personen

400 g Mett	8 Brötchen	2 Gemüsezwiebeln
1 Bund Petersilie, glatt	1 Ei	Salz, Pfeffer

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu der abgeschmeckten Hackmasse das Eigelb zugeben und mit einer Gabel unterheben. Die Zwiebeln schälen, in sehr feine Würfel schneiden und auf einen flachen Teller geben. Die Brötchen halbieren. Auf die Brötchenhälften das Hackfleisch verteilen und danach die Brötchenhälften mit dem Hackfleisch in die geschnittenen Zwiebeln drücken. Mit einem Messerrücken ein Muster in das Hack pressen und mit Petersilie garnieren.

Tim Mälzer am 12. Dezember 2008

Hackfleisch-Muschel-Nudeln

Für 4 Personen

20 g Butter	20 g Mehl	4 El Pernod
500 ml Milch	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	12 große Muschelnudeln	1 Scheibe Toastbrot
1–2 El Fenchelsaat	250 g gemischtes Hack	1 Tl Chiliflocken
40 g geriebener Parmesan	1 Ei (Kl. M)	2 El Olivenöl
125 g Mozzarella		

Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf schmelzen. Mehl zugeben und unter Rühren 5 bis 6 Minuten farblos andünsten. Mit Pernod ablöschen, die Hälfte der Milch zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die restliche Milch zugießen, erneut unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Soße 20 bis 30 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Inzwischen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In einem Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Für die Hackmasse Toastbrot entrinden und in kleine Stücke zupfen. Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. Hack, Toastbrot, Fenchelsaat, Chiliflocken, Parmesan und Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit 2 El Olivenöl ausreiben. Die Hackmasse in die Nudeln füllen und nebeneinander in die Auflaufform setzen. Die Béchamelsoße zugeben und mit Mozzarella belegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene 25 bis 30 Minuten goldbraun überbacken. Mit dem gebratenen Fenchel anrichten.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Hackmasse für Fleisch-Bällchen und Calzone

Für 8-10 Personen

2 Zwiebeln	1 kg gemischtes Hack	2 El getrockneter Majoran
2 Tl edelsüßes Paprikapulver	10–12 El Semmelbrösel	2 Eier (Kl. M)
Salz		

Zwiebeln fein würfeln. Mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel kräftig mischen.

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Kalb-Hackbraten mit Schwarzwurzeln a la Creme

Für 4-6 Personen

1 altbackenes Brötchen	2 Zwiebeln	1 Bund Petersilie
1 El Butter	500 g Kalbshack	1 Ei (Kl. M)
Salz	Pfeffer	2 Tl getrockneter Majoran
2 Stangen Lauch (ca. 250 g)	300 g Kartoffeln (vorw. fest)	200 g dünne Speckscheiben
2 El Olivenöl		

Das Brötchen in einer Schüssel in reichlich lauwarmem Wasser einweichen. Mit einem kleinen Teller beschweren. Zwiebeln fein würfeln, Petersilie hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, lauwarm abkühlen lassen. Brötchen mit den Händen kräftig ausdrücken. Hack mit Ei, Zwiebeln, Petersilie und Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Alles kräftig mit den Händen durchmischen. Lauch putzen, gründlich waschen und die dunkelgrünen Teile entfernen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform (ca. 23?x?15 cm) so mit den Speckscheiben auslegen, dass sie ca. 5 cm über den Rand lappen. Kartoffeln darauf verteilen. Die Hälfte der Hackmasse in der Form verteilen, Lauch hinein drücken und die übrige Hackmasse darauf geben. Den überlappenden Speck darüber legen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde braten (Umluft nicht empfehlenswert). Hackbraten aus der Form stürzen und mit den Schwarzwurzeln servieren.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen

Für 4-6 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 El Öl
1 Dose geschälte Tomaten	150 ml frischer Orangensaft	100 ml Fleischbrühe
1/2 Portion Hackmasse	Salz	Pfeffer
Zucker	750 g-1000 g Spaghetti	1 Topf Basilikum

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten, Tomaten zugeben, mit Saft und Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Inzwischen mit geölten Händen aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und auf einen geölten Teller legen. Die Soße mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Fleischbällchen hineingeben und bei milder Hitze 10 Minuten in der Soße garen. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Soße anrichten. Mit einigen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Innereien

Gebratene Kalb-Leber

Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbsleber (a 150 g)	50 g Mehl	2 El Butter
2 El Olivenöl	Salz	Pfeffer

Leber putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mehl in eine Arbeitsschale geben. Die Leberscheiben im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Butter und Öl in einer breiten, beschichteten Pfanne erhitzen, Leber darin bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 6 Minuten rundum braten, erst kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 10. 02. 2011

Kalb

Gefüllte Kalb-Brust

Für 6-8 Personen

100 g Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	30 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Rosmarin	4 El Olivenöl	200 ml Sahne
1 Ei (Kl. M)	Salz	Pfeffer
100 g entsteinte grüne Oliven	4 Stangen Lauch	40 g kalte Butter
frisch geriebene Muskatnuss	250 ml Weißwein	1 Kalbsbrust ohne Knochen
5 El geriebener Parmesan		

Brötchen würfeln. Zwiebel und Tomaten fein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Tomaten und Rosmarin kurz mitdünsten, Sahne zugießen. Leicht erwärmen und alles über die Brötchenwürfel verteilen. 5 Min. ziehen lassen. Ei, Salz und Pfeffer zugeben und alles mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Oliven grob hacken. Lauch putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden und gründlich waschen. Den Lauch auf die Schnittflächen nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Die Hälfte der Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 150 ml Weißwein zugeben. An der schmalen Seite der Kalbsbrust mit einem scharfen, spitzen Messer eine Tasche hinein schneiden. Brötchenmasse hineinfüllen und die Kalbsbrust mit Hilfe von Zahnstochern oder Küchengarn (Dressiernadel) verschließen. Rundherum salzen und pfeffern. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsbrust darin rundherum braun anbraten, dann auf den Lauch setzen und im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) im unteren Drittel ca. 3 Std. braten. Die Kalbsbrust aus der Auflaufform nehmen. Bratensaft mit dem 100 ml Weißwein in einen Topf geben und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Lauch mit Parmesan bestreuen und unterm heißen Ofengrill (240 Grad) 5 Min. überbacken. Oliven zur Soße geben. Restliche Butter bei milder Hitze mit dem Schneebesen unterrühren. Kalbsbrust in Scheiben schneiden. Mit Lauch und Olivensoße servieren.

Tim Mälzer am 23. 10. 2010

Geschmorter Kalb-Tafelspitz

Für 4 Personen

200 g Perlzwiebeln	300 g Fingermöhren	200 g Kräuterseitlinge
1 Kalbstafelspitz (800 g)	Salz	6 El Öl
Pfeffer	1 Tl Zucker	400 ml Kalbsfond
150 ml Steinpilzbrühe		

Perlzwiebeln mit kochend heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. Möhren mit einem Schwämmchen unter kaltem Wasser abscrubben. Das Grün bis auf 3 cm abschneiden. Perlzwiebeln schälen. Kräuterseitlinge in grobe Stücke schneiden. Kalbstafelspitz von Haut und Sehnen befreien. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer leicht einschneiden. Das Fleisch rundherum salzen. 4 El Öl in einem Bräter erhitzen und den Tafelspitz erst auf der Fettseite hellbraun anbraten, dann wenden und ebenfalls hellbraun braten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. 2 El Öl zugeben, Perlzwiebeln und Möhren darin 3 Minuten braten, dann die Pilze zugeben. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Mit dem Fond ablöschen. Fleisch auf das Gemüse setzen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten garen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Mit dem Gemüse und Steinpilz-Pesto servieren.

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale	Salz	Pfeffer
2 El geschlagene Sahne	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	1 Zitrone

Kalbsschnitzel nacheinander zwischen 2 Stücken Klarsichtfolie dünn plattieren. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Sahne und Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die Schnitzel kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei nur leicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 4 Min. goldgelb ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einem Stück Zitrone anrichten.

Tim Mälzer am 24. 07. 2010

Lamm

Heu-Suppe mit im Heu gegartem Gam-Rücken

Für 4 Personen

Gamsrücken:

2 Stränge Gamsbockrückenfilet	1 Knolle Knoblauch	Olivenöl
Heu	Salz	Pfeffer

Heusuppe:

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

Gamsrücken:

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

Heusuppe:

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

Tim Mälzer am 19. Februar 2010

Kurz gebratene Steaks von der Lamm-Keule

Für 4–6 Personen

4–6 Lammkeulen-Steaks Salz, Pfeffer 4-6 EL Olivenöl

Steaks 15 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Dann von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 EL Öl einreiben.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Steaks darin auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten anbraten. In Alufolie gewickelt 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann mit Paprika-Relish, Kichererbsenpüree und Knoblauchbaguette servieren.

Tipp: Auf 0,5 Bund Rauke anrichten.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Lamm-Rücken im Brot-Mantel, confierte Tomaten

Für 4 Personen

Lammrücken:

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

Gegrillte Zucchini-scheiben:

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

Confierte Tomaten:

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

Pfefferhippe:

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

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Lammrücken:

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

Gegrillte Zucchini-scheiben:

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

Confierte Tomaten:

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

Pfefferhippe:

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

Tim Mälzer am 12. März 2010

Lamm-Schulter-Spieße mit Feigen

Für 4 Personen

800 g Lammschulter	6 Feigen	1 Stange Lauch
11 El Olivenöl	2 El Honig	1 Tl Salz
1 Tl Zimtpulver	300 g Sahne-Joghurt	

4 Holzspieße in warmem Wasser einweichen. Fleisch in 4 cm große Stücke schneiden, Feigen halbieren, Lauch in 1 cm breite Ringe schneiden. Alles abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Ein Backblech im heißen Ofen bei 180 Grad vorheizen. 6 El Öl, Honig, ca. 1 Tl Salz und Zimt verrühren. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lammspieße rundherum kräftig anbraten. Dann auf das heiße Blech legen und mit Marinade beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten weitergaren. Joghurt mit 2 El Öl, 2 El Wasser und etwas Salz glatt rühren. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und mit Joghurt und Petersiliensalat servieren.

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Meer

Die besten Spaghetti mit Muscheln von Eckart Witzigmann

Für 2 Portionen

500 g Bouchot Muscheln	12 Cocktailtomaten	2 Lauchzwiebeln
1 Schalotte	1 Chilischote	1/2 Knoblauchzehe
1 kleine Fenchelknolle	100 g Pfifferlinge	3 EL feinstes Olivenöl
Chiliflocken	1/8 l trockener Weißwein	150 g Spaghetti
6 Stiele glatte Petersilie	Salz	schwarzer Pfeffer
6 Basilikumblätter		

Muscheln gut abkratzen, Bart entfernen und kräftig durchwaschen. 8 Cocktailtomaten abziehen, entkernen und würfeln. Lauchzwiebeln, Schalotte, Chilischote und Knoblauch fein hacken, Fenchel putzen und in kleine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Schalotte, Lauchzwiebeln, Chili und Fenchel darin anschwitzen. Gewürfelte Tomaten zugeben, mit Chiliflocken würzen. Die Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und beiseite stellen. Den Muschelsud einkochen lassen. Pfifferlinge zugeben und kurz mitkochen. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Restliche Tomaten vierteln und entkernen. Petersilie von den Stielen zupfen, fein hacken. Zusammen mit den Muscheln in den Muschelsud geben und darin erwärmen. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und ca. 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln und Nudelwasser zu den Muscheln geben und kräftig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken nachwürzen. Mit Basilikumblättern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 12. 09. 2009

Gefüllte Garnelen mit Auberginen-Püree

Für 2-4 Personen

1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Koriandergrün	Meersalz
1-2 El Raz-el-Hanout	5 El Olivenöl	Garnelen (a 90 g)

Knoblauch und Korianderblättchen sehr fein hacken. Mit Salz, Raz el Hanout und 3 El Öl zu einer Paste verrühren. Garnelen mit einem Sägemesser am Rücken entlang 1,5 cm tief einschneiden und den Darm entfernen. Die Gewürzmischung mit Hilfe eines Teelöffels in den Einschnitt füllen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Mit dem Auberginenpüree servieren.

Tim Mälzer am 31. 07. 2010

Meeresfrüchte-Paket

Für 4 Personen

2 große Garnelen (à 100 g)	1 Riesengarnele (350 g)	1 Jacobsmuschel
10 Venusmuscheln	100 g Lachsfilets	2 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 rote Pfefferschote	2 Kaisergranaten (Scampi)
Salz	Pfeffer	3–4 El Olivenöl
50 ml Weißwein	50 ml Schlagsahne	1 Stiel Basilikum
1 Baguette		

Garnelen mit einem scharfen Messer oder einer Schere am Rücken einschneiden und entdarmen. Die Riesengarnele mit einem Messer längs halbieren und entdarmen. Jacobsmuschel auslösen, putzen, Jacobsmuschelfleisch wieder zurück in die gewölbte Schale legen. Venusmuscheln waschen, dabei geöffnete oder beschädigte Muscheln entfernen. Lachs in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten vierteln, entkernen, grob würfeln. Knoblauch in Scheiben, Pfefferschote in Ringe schneiden. Zwei Mal 3 Lagen Alufolie (35 x 25 cm) übereinanderlegen. Ganze Garnelen, halbierte Garnelen, Jacobsmuschel (in der Schale), Venusmuscheln, Lachsfilet und Kaisergranaten auf der Folie verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Knoblauch und Pfefferschoten darüber verteilen. Die Folienränder leicht nach oben falten. Alles mit Olivenöl beträufeln, Weißwein und Sahne angießen. Die Päckchen mit einer doppelten Lage Alufolie gut verschließen und auf dem Rost über den heißen Kohlen mit Deckel 15 bis 20 Minuten garen. Päckchen öffnen, Basilikumblätter darüber zupfen. Mit Baguette servieren. Zubereitungszeit: 45 Minuten

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Pasta mit Garnelen-Soße

Für 4 Personen

6 Garnelen mit Kopf und Schale	5 El Olivenöl	1 kleiner Fenchel
2 Zwiebeln	1 rote Pfefferschote	4 Tl Knoblauchöl
100 ml Weißwein	1 Dose geschälte Tomaten	1 Bund Petersilie
Salz	500 g Spaghetti	1 El Butter

Köpfe von den Garnelen abdrehen. Garnelenschwänze schälen, dann längs einschneiden und den Darm entfernen. Schalen und Köpfe auswaschen und gut abtropfen lassen. 2 El Öl in einem Topf erhitzen. Garnelenköpfe und Schalen darin bei starker Hitze rösten. Fenchelgrün klein schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden. Alles zusammen mit der Hälfte der Pfefferschote und 2 Tl Knoblauchöl zugeben und 5 Min. mitrösten. Mit Weißwein ablöschen. 300 ml Wasser zugießen. 10 Min. offen einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen. Inzwischen übrigen Fenchel klein würfeln. Restliche Pfefferschote hacken. Garnelenfleisch sehr fein schneiden. Fenchel in einer Pfanne in 3 El Öl 5 Min. goldbraun anbraten. Knoblauchöl und Pfefferschote zugeben. Garnelenfleisch zugeben und 1 Min. mitbraten. Tomaten in ein Sieb gießen, abspülen und abtropfen lassen. In die Pfanne geben und grob zerstoßen. Garnelenfond zugießen, aufkochen. Petersilie fein hacken und untermischen, salzen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Garnelensauce mischen. Butter in kleinen Stücken zugeben und untermischen. Mit etwas Petersilie bestreut servieren.

Tim Mälzer am 27. 10. 2010

Pulpo-Gröstel

Für 4 Personen

1 Pulpo ca. 1 Kg	1 Lorbeerblatt	2 Knoblauchzehen
2 El Olivenöl	3 dünne Sch Ingwerwurzel	1 Ei (Kl. M)
200 ml Öl	Salz	150 g Vollmilch-Joghurt
1 Tl Limettenschale	2-3 Tl Limettensaft	Cayennepfeffer
400 g weißer Spargel	500 g kleine neue Kartoffeln	2 El gehackte Petersilie

Pulpo waschen und tropfnass mit dem Lorbeerblatt, 1 angedrückten Knoblauchzehe, 2 El Olivenöl, Ingwerscheiben in einen großen Topf geben. Mit Deckel bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze 1-1 1/2 Stunden köcheln lassen. Ei mit 150 ml Öl und dem Knoblauch in einem schmalen Messbecher mit dem Schneidstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab kaum bewegen und nur langsam nach oben ziehen. Joghurt unterrühren. Mit Limettenschale und -saft, Salz, und Cayennepfeffer würzen. Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, die halben Stangen dritteln oder vierteln. Kartoffeln halbieren, größere vierteln. Pulpo aus dem Sud nehmen, gut abtropfen und etwas abkühlen lassen. Pulpo in mundgerechte Stücke schneiden. 5 El Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Spargel darin knusprig braten. In den letzten Minuten die Pulpostücke zugeben und mitbraten. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie bestreuen. Mit der Mayonnaise servieren.

Tim Mälzer am 21. 08. 2010

Rind

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

300 g kleine Schalotten	200 g Zwiebeln	250 g durchw. Speck, am Stück
450 g Bundmöhren	200 g kleine Champignons	1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter
100 g Mehl	5 El Öl	1 Tl Tomatenmark
750 ml Rotwein	400 ml Rinderbrühe	1 Bouquet Garni
Pfeffer	1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
2 El frischer Meerrettich	1 El kalte Butter	

Schalotten pellen. Zwiebeln würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Rindfleisch in 300-400 g große Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und abklopfen. 2 El Öl in einem Bräter oder großen Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin 5 Min. anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Bräter geben und erhitzen.

Fleisch darin rundherum scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hinein geben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Bouquet Garni zugeben und 1/3 des Rotweins zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Fleisch und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 2:30 Std. schmoren.

30 Min. vor Ende der Garzeit Fleisch, Speck und Bouquet garni aus der Soße nehmen. Soße mit dem Schneidstab pürieren. Fleisch, Gemüse und Speck zurück in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Ende schmoren. Petersilienblätter und Knoblauch sehr fein hacken. Mit dem Meerrettich mischen. Kurz vorm Servieren die Butter in die Soße rühren, um diese zu binden. Das Fleisch mit Soße und Kräutermischung servieren.

Tim Mälzer am 07. 08. 2010

Bolognese-Ragout

Für 4–6 Personen

800 g Rinderbeinscheiben	600 g Schweinsnackens-Stück	400 g Lammshulter (mit Kn.)
Salz	4 El Olivenöl	1 Gemüsezwiebel
2 Möhren	2 St Staudensellerie	4 Knoblauchzehen
2 El Tomatenmark	300 ml Weißwein	600 ml Rinderbrühe
1 kl Dose pass. Tomaten	3 Lorbeerblätter	Pfeffer
1–2 El getr. Oregano	1 Bund Petersilie	150 ml Vollmilch
ca. 600 g Pappardelle	ital. Hartkäse	

Fleisch rundherum salzen. Olivenöl in einem schweren Bräter erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel in Würfel schneiden. Möhren schälen, Staudensellerie putzen und beides zusammen in Würfel schneiden. Gemüse und Knoblauchzehen in den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Brühe und passierten Tomaten auffüllen. Fleisch zurück in den Bräter geben, Lorbeerblätter zugeben und 2–3 Std. mit Deckel garen. Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen. Soße mit Pfeffer und Oregano würzen. Petersilie hacken und untermischen. Milch zugeben, Soße aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Fleisch mit 2 Gabeln in Stücke zupfen und ggf. klein schneiden. Knochen, Fett und Sehnen dabei entfernen. Fleisch zurück in den Bräter geben. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abtropfen lassen, mit dem Bolognese-Ragout mischen. Mit geriebenem Hartkäse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 25. 09. 2010

Dünne Rinder-Filet-Schnitzel

Für 8 Personen

8 Scheiben Rinderfilet	Salz	Pfeffer
2 El Sahne	2 Eier (Kl. M)	50 g Mehl
150 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	

Rinderfiletscheiben nacheinander zwischen 2 Schichten Klarsichtfolie dünn plattieren. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Sahne und Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die Schnitzel kurz im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei nur leicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zubereitungszeit: 35 Minuten

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Hochrippe m. geröst. Gewürzen

Für 4 Personen

1,6 kg Hochrippe vom Rind 1 gehäufte Tl Fenchelsaat 1 Tl Koriandersaat
1 Tl Kümmelsaat 1 Tl schwarze Pfefferkörner grobes Meersalz
5 El Olivenöl

Fleisch etwa 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Backofen und eine ofenfeste Platte/Form auf dem Rost in der untersten Schiene auf 140 Grad vorheizen. Koriander, Kümmel, Fenchel und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis die Gewürze anfangen zu duften. Mit 1 Tl Meersalz im Mörser fein zerstoßen. Fleisch mit 1 El Olivenöl rundum einreiben. Gewürzmischung rundum auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch im heißen Öl bei mittlerer bis starker Hitze rundum 8 Min. anbraten. Auf die Knochenseite auf die Platte/Form setzen und 1 Std. im Ofen garen.

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Rinder-Hüfte mit Senf-Kräuter-Kruste

Für 4-6 Personen

1,3 kg Rindshüfte am Stück Salz Pfeffer
4 El Olivenöl 5 Schalotten 1 El Zucker
250 ml Rotwein 3 Scheiben Toastbrot 4 Stiele Petersilie
3 Zweige Thymian 60 g weiche Butter 2 El groben Senf

Das Fleisch salzen und pfeffern. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Schalotten pellen und zum Fleisch geben. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. braten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Bratenfond stark einkochen lassen. 1 El Zucker zugeben und mit Rotwein ablöschen, Senf zugeben. Soße auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brot würfeln, Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und alles im Küchenmixer fein zerkleinern. Mit Butter, Salz und Pfeffer mischen. Brösel auf dem Fleisch verteilen und fest andrücken und anschließend 3-4 Minuten unter dem Grill goldbraun rösten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 16. 10. 2010

Rinder-Rouladen

Für 6 Personen

50 g Pinienkerne	50 g getrocknete Tomaten	2 Knoblauchzehen
7 El Olivenöl	6 Rindsrouladen a 150 g	6 Scheiben Pancetta
Salz, Pfeffer	1 Bund Basilikum	1 große weiße Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	4 Tomaten	3 Stiele Thymian
1 Tl Fenchelsaat	100 ml Weißwein	350 ml Kalbsbrühe
1/2 Kartoffel (ca. 100 g)	5 Stiele glatte Petersilie	

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen. Die getrockneten Tomaten mit Knoblauch, der Hälfte der Pinienkerne und 3 Löffeln Olivenöl im Mixer zu einer noch leicht stückigen Paste verarbeiten. Rouladen nebeneinander legen und mit ein wenig Salz, Pfeffer würzen. Mit der Tomatenpaste bestreichen, mit je 1 Scheibe Pancetta und 2 Basilikumblättern belegen. Rouladen aufrollen und mit Nadeln zusammen stecken. Zwiebeln würfeln, Staudensellerie in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Rouladen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen in einem geeigneten Topf oder Bräter in 4 El Olivenöl hellbraun anbraten. Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Rouladen herausnehmen, Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in den Topf setzen und mit Fenchelsaat zusammen anschwitzen, anschließend das Gemüse im Topf glasig, ohne Farbe dünsten. Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit 350 ml Kalbsbrühe oder Rinderbrühe auffüllen. Kartoffel schälen und in den Sud reiben (dient zur natürlichen, leichten Bindung). Rouladen zugeben und das ganze mit halbgeöffnetem Deckel im Backofen bei 160 - 170 Grad auf der untersten Schiene 2 bis 2 1/2 Stunden garen. Zum Schluss fein gehackte Petersilie unterrühren. Rouladen mit dem Sud auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pinienkernen und Basilikumblättern servieren. Dazu gibt es Baguette oder anderes Brot.

Tim Mälzer am 29. 08. 2009

Schaschlik-Spieße von Rinder-Hüfte

Für 4 Personen

2 kg Rindshüfte	200 g durchwachsener Speck	10 dicke Kräuterseitlinge
grobes Meersalz	Pfeffer	4 El Olivenöl
2 El Zitronensaft	4 Lorbeerzweige	

Rindfleisch in 10 ca. 5 cm große, 200 g schwere Stücke schneiden. Speck in 10 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fleischwürfel, Kräuterseitlinge und Speck abwechselnd auf 2 große, doppelte Metallspieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Auf dem heißen Grill 10 bis 12 Minuten mit Lorbeerzweigen von allen Seiten grillen. Mit der gegrillten Melone servieren.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Spareribs

Für 4 Personen

3 kg geräucherte Rinderrippen	Salz	3 durchgepresste Knoblauchzehen
3 El Sojasoße	2 El Rotweinessig	2-3 El Honig
200 ml Ketchup	2 El grober Senf	3 Tl Cayennepfeffer
1 Tl edelsüßes Paprikapulver		

Rinderrippen mit Salz und 4 l Wasser in einen Topf geben und 2 Std. kochen. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Rippen auf ein Backblech oder in einen flachen Bräter geben und mit der Hälfte der Soße bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der unteren Schiene ca. 30-40 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Nach 15 Minuten erneut mit etwas Soße bestreichen. Die Rippen aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren nochmals mit Soße bestreichen.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009)

Tagliata vom Roastbeef

Für 2-4 Personen

600 g Roastbeef am Stück	2 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	50 g Pecorino	

Fleisch von allen Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen. Das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Im heißen Ofen bei 140 Grad (Umluft 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Min. garen. Anschließend 5 Min. ruhen lassen. Pecorino in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Walnuss-Pesto und Pecorino bestreut servieren.

Tim Mälzer am 18. 09. 2010

Tim Mälzers Silvester-Fondue

Für 12 Personen

800 g Rinderfilet	400 g Zanderfilet	400 g Wolfsbarschfilet
500 g Tofu	12 kleine Garnelen	400 Eiernudeln
200 g Thai-Spargel	200 g Baby-Spinat	12 kleine Pak-Choi (a 30 g)
400 g gemischte Pilze	200 g Sojasprossen	200 g Zuckerschoten
12 Blätter Chinakohl	2 Bund Frühlingszwiebeln	400 g Broccoli
200 g Baby-Maiskolben	300 g Chinakohl	2 Bund Koriandergrün
rote Chilischoten	2-3 l Asia-Geflügelfond	

Rinderfilet in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden. Zander- und Wolfsbarschfilet in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Tofu in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch, Fisch, Garnelen und Tofu auf Platten anrichten. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Gemüse putzen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. Alles in großen Schalen dekorativ anrichten. Mit den 3 Soßen servieren.

Zubereitungstipp:

Die Brühe aufkochen und in einen Fonduetopf oder Wok füllen. Dann soll die Brühe nur noch leise simmern. Die Zutaten in Fonduesiebe geben und in der Brühe garen (wer es beherrscht, kann auch mit Stäbchen direkt aus dem Wok essen). Traditionell gart man zuerst Fleisch und Fisch. Die Garzeit von Fleisch, Fisch und Gemüse ist davon abhängig, wie dick es geschnitten ist und wie durch oder roh Sie es mögen. Dann kommen Gemüse und Nudeln in den Topf. Die Brühe sollte am Anfang nicht zu stark gesalzen sein, da sie mit der Zeit einkocht und immer würziger wird. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Sie sollte allerdings niemals richtig sprudelnd kochen, sondern nur leise simmern.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Salat

Bulgur-Salat (Taboulé)

Für 4 Personen

5 El Olivenöl	1 El Butter	250 g Bulgur
Salz	1 rote Zwiebel	4 Tomaten
1 Bund Petersilie	1 Bund Minze	1 Bund Koriandergrün
1 rote Pfefferschote	2–3 El Zitronensaft	Zucker

2 El Öl und die Butter in einem Topf erhitzen. Bulgur darin 1 Minute andünsten, 250 ml Wasser zugeben, salzen und einmal aufkochen. Vom Herd ziehen und zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Zwiebel würfeln. Die Tomaten vom Stielansatz befreien und würfeln. Die Blättchen von Petersilie, Minze und Koriandergrün abzupfen und hacken. Pfefferschote in dünne Ringe schneiden. Alles in einer Schüssel mischen. Bulgur untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Ceasar-Salat mit gebackenen Sardinen

Für 4 Personen

1-2 Knoblauchzehen	150 g Miracle Whip	75 g Magermilchjoghurt
5 EL Weißwein	75 g geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	5 Scheiben Weißbrot	2 EL Sonnenblumenöl
8 frische Sardinen a ca. 40 g	1 Eiweiß, Kl. M	80 g Pankobrösel
150 ml Öl zum Frittieren	2 Römersalat-Herzen	6-8 Sardellenfilets
1 Stück Parmesan		

Knoblauchzehen durchpressen und mit der Mayonnaise, Joghurt, Weißwein, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren. Brot entrinden und würfeln. Butter und Öl erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum knusprig braten. Für die Sardinen die Fische entlang des Bauches leicht einschneiden, Innereien entfernen und die Bauchhöhle sorgfältig ausspülen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eiweiß in einer Schüssel verrühren. Zum Frittieren das Öl auf 170 Grad erhitzen. Sardinen leicht mit Salz würzen und durch das Eiweiß ziehen, anschließend in den Pankobröseln panieren. Im heißen Öl 2 Minuten knusprig backen. Sardinen herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Salat in einer Schüssel mit der Soße mischen. Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat mit Parmesanspänen, Croutons, Sardinen und Sardellen anrichten.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Fenchel-Salat mit Kichererbsen

Für 6–8 Personen

2 Fenchelknollen	2 Zwiebeln	12 getrocknete Soft-Aprikosen
1 kleine Dose Kichererbsen	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
6–7 El Olivenöl	Salz	Zucker
Pfeffer	2 El gehackter Dill	

Fenchel putzen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Aprikosen klein würfeln. Kichererbsen abtropfen lassen. Zitrone und Orange auspressen. Alles mit Zitronensaft, Orangensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Dill würzen, 10 Minuten marinieren und mit warmem, geräucherten Lachs servieren.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Gebackener Sellerie mit Apfel-Salat und Gribiche-Soße

Für 4 Personen

Gebackener Sellerie:

1 Stange Sellerie	5 EL Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz	Meersalz

Pfeffer

Gribiche Soße:

4 Eier	50 ml Milch	100 ml Sahne, sauer
1 TL Senf	100 ml Pflanzenöl	1 Zitrone
2 Gewürzgurken	20 g Kapern	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Estragon	1 Bund Schnittlauch	Meersalz

Pfeffer

Apfelsalat:

1 kg Äpfel, rot	3 Zwiebeln, rot	2 Zitronen
200 g Nüsse, gemischt	1 Lauchstange	50 ml Traubenkernöl
200 g Zucker	Salz	Pfeffer

Gebackener Sellerie:

Den Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus dem Sellerie mit Hilfe eines Ringes Kreise ausstechen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Scheiben vier Minuten bissfest blanchieren. Sellerie herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwischenzeitlich eine Panierstation aus Mehl, verquirlten Eiern und frischen Semmelbröseln aufbauen. Den Sellerie mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dabei die Panade leicht andrücken. In einer leicht zu heißen Pfanne mit Butterschmalz die Sellerieschnitzel vier bis fünf Minuten goldgelb anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gribiche-Soße:

Alle Eier hart kochen. Zwei Eier halbieren und die Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Milch, saure Sahne und den Senf begeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend tropfenweise das Öl einrühren, bis die Soße bindet. Petersilie, Estragon und Schnittlauch waschen und hacken. Die Kapern mit den fein gewürfelte Gewürzgurken und den restlichen Eiern kleinschneiden und zusammen mit den gehackten Kräutern unter die Soße rühren.

Apfelsalat:

Zucker mit 100 Milliliter Wasser in einen Topf geben und kochen. Wenn die Flüssigkeit beginnt Farbe zu bekommen, die Nüsse zugeben und solange rühren, bis die Nüsse von dem braunen Zucker ummantelt sind. Danach auf ein Küchenpapier geben und ausbreiten. Nach dem Abkühlen die karamellisierten Nüsse in ein Küchentuch geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. In kochendem Wasser für eine Minute kurz blanchieren. Den Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser für eine Minute blanchieren. Den Saft der Zitronen auspressen. Die Äpfel, die Zwiebel- und Lauchstreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Traubenkernöl abschmecken. Erst ganz zum Schluss die karamellisierten Nüsse unterheben.

Tim Mälzer am 23. Dezember 2008

Großmutter's Kopfsalat

Für 4 Personen

1 Kopfsalat 100 g Schmand 1-2 El Zitronensaft
1 Tl Zucker Salz

Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Den Kopfsalat im Ganzen in stehendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen, den Strunk herausschneiden und die Blätter trocken schleudern. Schmand, Zitronensaft, Zucker und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Salat auf das Dressing setzen und erst kurz vorm Servieren vorsichtig durchmischen.

Tim Mälzer am 07. 08. 2010

Gurken-Salat

Für 4 Personen

2 Salatgurken Salz Zucker
Pfeffer 1 Schalotte 2 El Weißweinessig
5 El Schlagsahne 1/2 Bund Dill

Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Leicht durchkneten und 4–6 Min. ziehen lassen, dann den entstandenen Sud abgießen. Schalotte fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dillspitzen fein hacken und untermischen.

Tim Mälzer am 24. 07. 2010

Kartoffel-Salat mit Linsen

Für 12 Personen

3 kg feste Kartoffel Salz 1 Gemüsezwiebel
3 El Öl 2 Tl Zucker 100 ml Weißweinessig
400 ml Brühe Pfeffer 10 El Olivenöl
200 g Beluga-Linsen 1 Bund Brunnenkresse (400 g)

Kartoffeln gründlich waschen und 20–25 Min. in kochendem Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen und leicht abkühlen lassen. Kartoffeln noch warm pellen. In Scheiben schneiden und in einer großen Schüssel verteilen. Zwiebel fein würfeln und in 3 El Öl glasig dünsten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, mit Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit der Marinade vorsichtig mischen. 6 El Olivenöl zugeben und mind. 30 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Linsen in Wasser ca. 15–20 Min. bei mittlerer Hitze kochen, abgießen, gut abtropfen lassen und zum Kartoffelsalat geben. Brunnenkresse putzen, waschen und abtropfen lassen. Die dicken unteren Stiele abschneiden. Kartoffel-Linsensalat evtl. nachsalzen. Brunnenkresse und restliches Olivenöl unterheben. Mit der Entenbratwurst servieren.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette

Für 4-6 Personen

1 Kopfsalat	1 Bund Schnittlauch	3 El Essig
Salz	1 Tl Zucker	Pfeffer
8 El Pflanzenöl		

Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern. In grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Essig, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Öl kräftig unterrühren. Vinaigrette und Schnittlauch vorsichtig unter den Salat mischen. Zubereitungszeit: 15 Minuten

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Lauwarmer Chicorée-Salat

Für 4 Personen

2 feste Birnen	2 Chicorée (rot und gelb)	2 El Butter
1,5 Tl Zucker	2 El gehackte Petersilie	Salz
Pfeffer	1 El Balsamico bianco	

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Birnen darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und 5–10 Minuten weiterbraten. Inzwischen den Chicorée putzen, längs halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit der Petersilie zu den Birnen geben. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Zu den Koteletts servieren.

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Paprika-Brot-Salat m. Kapern-Äpfeln

Für 4 Personen

5 rote Paprikaschoten a 250 g	1 Glas Kapernäpfel (110 g)	250 g Ciabattabrot
2 Knoblauchzehen	8 El Weißweinessig	8 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	2 El Honig
1 Bund Basilikum	4 Stiele Minze	

Backofengrill vorheizen. Paprika putzen, vierteln, entkernen und nebeneinander auf ein Blech legen. Unter dem heißen Grill in der 2. Schiene von oben rösten, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird. Kapernäpfel in einem Sieb abtropfen lassen, Sud dabei auffangen. Inzwischen das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backofengitter geben. Paprika aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Brot im heißen Ofen bei 100 Grad in der untersten Schiene 10-15 Min. (Umluft 100 Grad) außen knusprig, innen weich, rösten. Knoblauch, 150 ml warmes Wasser, Essig, 4 El Kapernäpfelsud, Öl und Honig in einen Rührbecher geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneidstab pürieren. Paprika häuten und in grobe Stücke schneiden. Das Brot in Stücke zupfen und mit der Paprika auf eine große Platte oder in eine Schüssel geben, Dressing darüber gießen. Kapernäpfel, Basilikum- und Minzblätter darüber verteilen und alles vorsichtig durchmischen. Nach Belieben 10-15 Min. durchziehen lassen.

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Pfirsich-Salsa

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln	1 gelbe Paprikaschote	3 reife Pfirsiche
300 g Charantaise-Melone	1 rote Chilischote	Salz
Saft 1 Zitrone	Saft 1 Limette	4–6 El Öl
evtl. Zucker	3 Stiele Basilikum	

Zwiebeln schälen, Paprika schälen und entkernen, Pfirsiche entsteinen, Melone entkernen und schälen. Alles sehr fein würfeln. Chilischote in dünne Ringe schneiden. Alles in einer Schüssel mit Salz, Zitronensaft und Limettensaft würzen. Öl untermischen. Evtl. mit 1 Prise Zucker abschmecken. Basilikumblätter fein schneiden und untermischen.

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Salat mit Honig-Vinaigrette

Für 4–6 Personen

1 Kopf grüner Blattsalat	2 Möhren	4 El Sesamsaat
6 El Rotweinessig	5 El Honig	Salz
1-2 El Öl		

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. In grobe Stücke zupfen. Möhren schälen und mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu springen. Essig, Honig und 1 Prise Salz verrühren. Öl kräftig unterrühren. Die Vinaigrette mit Salat und Möhren mischen, mit Sesam bestreuen und servieren.

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Salat mit Zitronen-Dressing

Für 2 Personen

1 El Koriandersaat	1–2 El Honig	6 El Olivenöl
1–2 El Zitronensaft	1 Tl Chiliflocken	Salz
1 Tl getrockneter Thymian	80 g Friséesalat	80 g Radicchio

Koriandersaat im Mörser fein zerstoßen. Honig, Olivenöl, Zitronensaft, Chiliflocken, Salz, Koriander und Thymian in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Das Glas verschließen, kräftig schütteln und im heißen Wasserbad ca. 10 Min. erwärmen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Friséesalat in mundgerechte Stücke zupfen, Radicchioblätter in Streifen schneiden. Mit dem Dressing und den gegrillten Avocados servieren.

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Schwein

Bier-Krustenbraten

Für 4–6 Portionen

1,2 kg Schweinsschulterbraten	1,5 kg Schweinebauch	4 El Öl
Salz	150 g Champignons	2 Gemüsezwiebeln
1 El getrockneter Majoran	1 Zimtstange	350 ml Malzbier
2 Tl Speisestärke	Pfeffer	

Die Schwarte von Schweinsbraten und -bauch jeweils mit einem sehr scharfen Messer (oder Teppichmesser) streifig oder rautenartig ca. 1 cm tief einschneiden. Einen Bräter auf dem Herd erhitzen, Öl hineingeben, das Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinsetzen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten. Die Fleischseite salzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Drittel 35 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Champignons putzen, Zwiebeln in breite Streifen schneiden. Beides mit Majoran und Zimt zum Braten geben. Fleisch wenden, Bier zugießen, weitere 45–60 Minuten im Ofen braten. Das Fleisch auf ein Blech geben und unter dem heißen Backofengrill bei 240 Grad auf der mittleren Schiene 5–10 Minuten übergrillen, bis die Schwarte knusprig ist. Soße und Gemüse im Bräter oder in einem Topf aufkochen. Stärke mit 3 El Wasser verrühren, in die Soße rühren und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Chili con carne mit Schweine-Gulasch

Für 8–10 Personen

250 g getrocknete Kidneybohnen	600 g Schweinegulasch	4 El Olivenöl
1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	500 g Suppengrün
1–1 rote Pfefferschote	1 Dose Tomatenmark (70 g)	1 El Kreuzkümmel
1 El Koriandersaat	1 El Paprikapulver	Salz
2 Dosen geschälte Tomaten	500 ml Fleischbrühe	1 Dose Maiskörner

Bohnen in einer großen Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und 12 Std. einweichen. Fleisch klein würfeln. 4 El Olivenöl in einem Bräter oder Topf erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen 4–5 Min. braun anbraten. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Suppengrün putzen und würfeln. Pfefferschote hacken. Alles zum Fleisch geben und 2 Min. mitbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriandersaat und Paprikapulver zugeben und kurz mitbraten. Salzen. Bohnen abgießen und zugeben. Tomaten und Fleischbrühe untermischen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1:15 Std. zugedeckt schmoren. Zwischendurch umrühren, so dass die Tomaten in kleinere Stücke zerfallen. Mais abgießen, zugeben und kurz im Chili erwärmen. Evtl. nachsalzen.

Tim Mälzer am 29. 10. 2010

Gegrillte Schweine-Koteletts

Für 4 Personen

2 Schweinskoteletts (a 600 g) grob gem. schwarzer Pfeffer Meersalz
5 El Öl 6 Thymianstiele

Schweinskoteletts kräftig mit Pfeffer und Meersalz würzen. Im heißen Öl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian zugeben und kurz mitbraten. Im heißen Ofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene 30 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). In Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen, dann mit dem Bratsud servieren.

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Karbonade vom Schwein

Für 2 Personen

2 Schweinekarbonaden a 400 g 2 El Öl Meersalz
schwarzer Pfeffer 1-2 Stiele Thymian

Schweinekarbonaden Raumtemperatur annehmen lassen. Mit je 1 El Öl beträufeln, kräftig mit Meersalz und mit grob gemahlenem Pfeffer würzen und alles rundherum einmassieren. In einer heißen Grillpfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Thymianstiele auf das Fleisch geben und in der Pfanne im heißen Ofen bei 140 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). Das Fleisch 5 Min. ruhen lassen, dann mit dem Bratsud und der Pfirsich-Salsa servieren.

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Presa vom Ibérico-Schwein mit Papas arrugadas

Für 4 Personen

Papas-arrugadas:

800 g Kartoffeln, klein 1 Lorbeerblatt Meersalz, grob

Soße:

1,5 kg Strauchtomaten 1 Zitrone, unbehandelt 1 Zehe Knoblauch
Salz Zucker Pfeffer
Olivenöl Thymian Rosmarin

Kapern:

3 EL Kapern, in Lake 2 EL Mehl Olivenöl

Presa:

1 Stück Presa, ca. 500 g 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
Salz Pfeffer Olivenöl
Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Papas arrugadas:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt circa zehn Minuten bissfest kochen, danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen die Kartoffeln 30 Minuten trocknen lassen.

Soße:

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Kapern:

Die Kapern auf einem Küchenpapier abtupfen und kurz in Mehl wälzen, das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Presa:

Das nicht kühl-schrankkalte Fleischstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne oder Grillpfanne mit Olivenöl sehr kräftig anbraten. Mit einem Zweig Rosmarin und Thymian fest in Alufolie einwickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Je drei Kartoffeln auf einen Teller geben. Die Tomaten auf den Teller geben und das in dünne Scheiben geschnittene Presa fächerartig darauf legen und mit frischem Pfeffer, Meersalz und den frittierten Kapern bestreuen. Eventuell mit frischen Kräutern bestreuen.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008

Schweine-Filet im Brot-Mantel

Für 4 Personen

2 Schweinefilets (a 350 g)	Salz	Pfeffer
6 El Olivenöl	4 Scheiben Sandwichtoast	4 Stiele Petersilie
4 Stiele Majoran	1 Knoblauchzehe	150 g Bratwurstbrät
150 g grobe Leberwurst		

Schweinefilets trockentupfen. Jeweils am dünneren Ende einschneiden und die Spitze einklappen. Rundherum salzen und pfeffern. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Toastbrotsscheiben entrinden. Je 2 Brotscheiben auf der Arbeitsfläche überlappend nebeneinanderlegen. Mit einer Teigrolle so dünn wie möglich ausrollen. Die Blättchen von Petersilie und Majoran zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Mit Bratwurstbrät und Leberwurst verrühren, salzen und pfeffern. Das Brot mit der Brätmischung bestreichen. Die Schweinefilets jeweils auf das untere Ende der Toastscheiben setzen und einrollen. In einer heißen Pfanne mit 3 El Öl rundherum anbraten und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der unteren Schiene 10 bis 15 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit dem Spinat-Pilz-Gemüse anrichten.

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Schweine-Rücken

Für 6 Personen

1 El Kümmelsaat	1 El Fenchelsaat	1 El gerebelter Oregano
1 El grobes Meersalz	5 El Olivenöl	1,5 kg Schweinsrücken am Stück
2 Birnen	8 Frühlingszwiebeln	2 El Honig
2 El Butter	Salz	

Kümmel, Fenchel, Oregano und Meersalz im Mörser fein zerreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Birnen vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Frühlingszwiebeln putzen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Beides in einen Bräter geben. Den Schweinsrücken darauf setzen und mit dem Honig beträufeln. Das Fleisch mit der Gewürzmischung bestreuen und rundherum einreiben. Butter und etwas Salz über den Birnen verteilen. Im heißen Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene 60 bis 75 Minuten garen, 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden. (Umluft nicht empfehlenswert)

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Soßen

Birnen-Soße

Für 6 Personen

2 El gelbe Senfsaat	2 El Zucker	2 Birnen
20 g frischer Ingwer	Salz	4 El milder Weißweinessig
250 ml Gemüsebrühe	1 Tl Kurkumapulver	1-2 Tl Speisestärke

250 ml Wasser und die Senfsaat in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein Sieb gießen. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Birnen rund um das Kerngehäuse abraspeln und zum Zucker geben. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Leicht salzen und mit Essig ablöschen. Brühe zugießen, aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Kurkuma würzen. Die Birnensoße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei die Birnen gut ausdrücken. Speisestärke in 2 El kaltem Wasser verrühren und in die Soße geben. Unter Rühren aufkochen, Senfsaat zugeben und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Chili-Soße

Für 12 Personen

2 Tomaten	1-1 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
2 El Tomatenmark	1 El Zucker	2-3 El Limettensaft
Salz	4 Stiele Koriandergrün	

Von den Tomaten den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Tomaten grob zerschneiden. Tomaten, Chili, Knoblauch, Tomatenmark, Zucker, Limettensaft, 1 Prise Salz und Koriandergrün in einem Blitzhacker fein zerkleinern.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Cocktail-Soße

Für 600 ml:

400 ml Tomatenketchup	150 g Mayonnaise	50 ml Orangensaft
2 El Weinbrand	1 Tl Meerrettich	Salz
Pfeffer		

Ketchup mit Mayonnaise, Orangensaft, Weinbrand und Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Die Soße mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Granatapfel-Vinaigrette

Für 2 Personen

1 Granatapfel	1–2 El milder Rotweinessig	1–2 Tl Zucker
Salz	Pfeffer	5 El Olivenöl
1 Bund Schnittlauch		

Den Granatapfel in der Mitte durchschneiden, eine Hälfte mit einer Zitronenpresse auspressen. Die zweite Hälfte mit der Schnittfläche nach unten über einer Schüssel mit einem Löffel abklopfen, sodass sich die Kerne lösen. Noch anhaftende weiße Zwischenhäutchen entfernen. Granatapfelsaft mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Öl kräftig unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen zur Vinaigrette geben. Zum Fleisch servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Hamburger grüne Soße

Für 4 Personen

6 Stiele Petersilie	6 Stiele Estragon	6 Stiele Kerbel
5 Stiele Dill	3 Stiele Minze	4 Stiele Basilikum
4 Stiele Sauerampfer	4 Stiele Liebstöckl	0,5 Bund Schnittlauch
150 g Vollmilch-Joghurt	150 g Crème-fraîche	1–2 Tl Zitronensaft
2–3 El Rapsöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

Kräuterblätter von den Stielen zupfen und den Schnittlauch grob klein schneiden. Die Kräuter zusammen mit Joghurt, Crème-fraîche, Zitronensaft und Rapsöl in die Küchenmaschine geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Piri-Piri-Soße

Für 200 ml:

8 Knoblauchzehen	4 rote Pfefferschoten	10 Piri-Piri-Schoten
Schale von 1 Bio-Zitrone	5 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	100 ml Rotweinessig	4 El Brandy
ca. 150 ml Olivenöl		

Knoblauchzehen in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Pfefferschoten in Ringe schneiden und zugeben. Piri-Piri-Schoten, Zitronenschale und Kräuter zugeben. Mit Salz, Essig und Brandy würzen und mit Olivenöl bedecken. Das Glas verschließen und kräftig durchschütteln. Ca. drei Wochen ziehen lassen.

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Rotwein-Pflaumen-Soße

Für 4 Portionen

3–4 El Zucker	500 ml Rotwein	2 El Pflaumenmus
Salz	Pfeffer	1–2 El Aceto balsamico

1. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 150–200 ml Flüssigkeit einkochen.
2. Pflaumenmus untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico würzen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Süße Chili-Soße

Für ca. 300 ml:

2 Knoblauchzehen	30 g frischer Ingwer	2 rote Pfefferschoten
2 grüne Pfefferschoten	2 El Öl	60 g brauner Zucker
2 El Tomatenmark	Salz	Pfeffer
5 Stiele Koriandergrün	60 ml Limettensaft	

Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Pfefferschoten putzen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Pfefferschoten darin andünsten. Zucker zugeben und schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Mit 200 ml Wasser auffüllen und 5 Minuten offen kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 3–4 Minuten kochen. Inzwischen das Koriandergrün mit den zarten Stielen fein hacken. Limettensaft und Koriander zur ChilisöÙe geben und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
Salz	Zucker	Pfeffer
Olivenöl	Thymian	Rosmarin

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008

Tomatisierte, rote Bearnaise

Für 4 Personen

200 g Butter	4 Schalotten	3 Stiele Estragon
150 ml Weißwein	4 El Weißweinessig	1 Tl zerstoßene Pfefferkörner
4 Eigelb (Kl. M)	1–2 El Tomatenmark	Salz
Zucker	Cayennepfeffer	

Die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten grob würfeln. Die Hälfte des Estragons grob zerschneiden und mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfeffer in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Die restlichen Estragonblätter fein hacken.

Reduktion und Eigelbe in einer Schüssel verrühren und über dem heißen Wasserbad in 3–4 Minuten dicklich aufschlagen. Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, bis die Soße eine cremig-feste Konsistenz hat. Tomatenmark und Estragon unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Zubereitungszeit: 25 Minuten

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Suppen

Broccoli-Suppe mit Knoblauch-Croutons

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 mittelgroße Kartoffel
5 EL Olivenöl	800 ml–1 l Gemüsebrühe	1 Broccoli (ca. 500 g)
1 Bund glatte Petersilie	Salz	2 EL Mascarpone
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer	1–2 EL Zitronensaft
11 Brötchen vom Vortag	1 EL Butter	100 g italienische Mortadella

Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. Kartoffel schälen und würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln andünsten. Brühe zugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Broccoli in Röschen schneiden. Den dicken Strunk schälen und in Stücke schneiden. Petersilie grob schneiden. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Broccoli und Petersilie darin 4 Minuten blanchieren, aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. 1 Handvoll Broccoliröschen beiseite legen. Mascarpone, Broccoli und Petersilie in die Brühe geben. Mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brötchenscheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Die Suppe mit einigen Broccoliröschen, Mortadella und Brötchen anrichten. Mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Cassoulet mit Schweine-Nacken

Für 6 Personen

1 Gemüsezwiebel	3 Möhren	3 Stangen Staudensellerie
150 g getr. Bohnen	200 g durchw. Speck am Stück	1 kg Kasseler Nacken ohne Knochen
4–8 EL Olivenöl	1 Dose geschälte Tomaten	10 Stiele Thymian
100 ml Weißwein	Pfeffer	1 Knoblauchzehe
100 g Semmelbrösel	2 EL weiche Butter	Salz

Zwiebel würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Bohnen abgießen und gut abtropfen lassen. Speck in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Kasseler Nacken 3 cm groß würfeln. 4 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Speck und Kasseler darin rundherum anbraten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und mitbraten. Tomaten, Bohnen und 5 Stiele Thymian zugeben und alles mit Weißwein auffüllen. Mit Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 45 Minuten schmoren (Umluft nicht empfehlenswert). Knoblauch und die Blättchen vom übrigen Thymian hacken, mit Semmelbröseln und Butter mischen. Cassoulet abschmecken und evtl. nachwürzen. Brösel darauf verteilen und 10 Minuten goldbraun überbacken. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Lamm-Hüfte

Für 4–6 Personen

1 kg kleine Kartoffeln	500 g Zuchtpilze	8 El Olivenöl
3–4 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
1–2 Tl getrockneter Oregano	6 Stücke Lammhüfte (a 120–140 g)	2 Stiele Petersilie

Kartoffeln schälen, in kaltes Wasser legen. Pilze putzen. Kräuterseitlinge klein schneiden, größere Champignons halbieren. Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. 3 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Pilze zugeben und 4–5 Minuten mit braten. Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 250 ml Wasser zugießen. Kartoffel-Pilz-Eintopf bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Inzwischen 3 El Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Lammhüftstücke salzen und auf beiden Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten. Auf den Kartoffeln im Bräter verteilen. Bratensatz aus der Grillpfanne mit ca. 5 El Wasser lösen und zum Eintopf geben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15–20 Minuten garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Pilze und etwas Sud auf Tellern anrichten. Fleischstücke aufschneiden und darauf geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit dem Walnusspesto und etwas Petersilie servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Kürbis-Suppe mit Koriander-Pesto

Für 4 Personen

1 Gemüsezwiebel	600 g Muskatkürbis	10 g frischer Ingwer
1 kleiner Apfel	3 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	1 l Gemüsebrühe
Zitronensaft	4 El Kürbiskernöl	

Zwiebel würfeln. Kürbis schälen und klein schneiden. Ingwer schälen, Apfel entkernen und beides in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis, Äpfel und Ingwer zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Brühe zugießen und 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Suppe fein pürieren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pesto und etwas Kürbiskernöl servieren.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009)

Pilz-Suppe mit Rinder-Carpaccio und Crème-fraîche

Für 4 Personen

200 g Rinderfilet	2 Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
300 ml Sahne	800 ml Gemüsebrühe	100 ml Crème-fraîche
200 g Pilze, gemischt	1 Zitrone	1 EL Butter
2 EL Schnittlauch	100 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Das Rinderfilet im Tiefkühlschrank kurz anfrieren, herausnehmen und mit einem dünnen, scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwischen zwei Klarsichtfolienblättern mit einem ebenen Bratpfannenboden vorsichtig zeitungsdünn plattieren. Diese vorbereiteten Folien bis zum Gebrauch wieder in den Tiefkühlschrank legen. Zwiebel in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz glasig schwitzen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Pilze putzen. Falls man getrocknete Steinpilze verwendet, sollten diese vorher zwei Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden. Kartoffelwürfel und Pilze zusammen anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 20 Minuten auf kleiner Hitze kochen. Zum Schluss die Sahne und die Butter zugeben und mit einem Pürierstab gut durch mixen und anschließend durch ein grobes Sieb geben und nochmals abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und –abrieb abschmecken. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis sich ein leichter Schaum bildet. Auf tiefe Teller verteilen, das Carpaccio in die Mitte des Tellers auf die Suppe geben und mit der Crème-fraîche garnieren. Mit dem in Ringe geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Tim Mälzer am 07. November 2008

Vegetarisch

Artischocken-Carpaccio

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 23. 10. 2010

Auberginen-Carpaccio

Für 2-4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Frittierte, pochierte Eier

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus

Für 4 Personen

Gefüllter Blätterteig:

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

Petersiliensoße:

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

Salz

Pfeffer

Auberginenmus:

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

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gefüllter Blätterteig:

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

Petersiliensoße:

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

Auberginenmus:

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

Tim Mälzer am 05. März 2010

Gegrillte Avocado

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Gegrillte Wasser-Melone mit Curry-Salz

Für 4-6 Personen

3 El Meersalz 1 El Currypulver 1 Wassermelone

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

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Quark-Keulchen

Für 4 Portionen

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

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

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Ricotta-Käse-Kuchen

Für 10 Stücke:

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

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

Tim Mälzer am 11. 09. 2010

Zucchini-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Zwiebel-Tarte

Für 6–8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Verschiedenes

Apfelmus

Für 4 Personen

1 Bio-Zitrone 800 g säuerliche Äpfel 4 EL Weißwein
1 Vanilleschote 1 Zimtstange 4 EL Zucker

1 Stück Zitronenschale dünn abschälen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Apfelstücke mit 3 EL Zitronensaft, Weißwein, 4 EL Wasser und der Zitronenschale in einem Topf mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides mit Zimt und Zucker zu den Äpfeln geben, aufkochen und die Äpfel zugedeckt bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten weich dünsten.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Asia-Geflügel-Brühe

Für ca. 2l–3 l Fond:

1,5 kg Hühnerflügel 2 Stangen Zitronengras 80 g frischer Ingwer
1 Gemüsezwiebel 11 EL Zucker 1 rote Chilischote
1 dicke Scheibe Knoblauch Salz 1 Tomate
4 Stiele Koriandergrün 2–3 EL Sojasoße

Die Hühnerflügel im Gelenk zerteilen. Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen. Ingwer mit Schale in dicke Scheiben schneiden. Zwiebelhälften mit der Schnittseite nach unten in einem Bräter goldbraun rösten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Flügel zugeben und kurz mitrösten. Mit 3 l kaltem Wasser auffüllen und langsam aufkochen. Dabei Zitronengras, Ingwer, Chili, Knoblauch, wenig Salz, halbierte Tomate und Koriandergrün zugeben. Den Fond bei mittlerer Hitze ca. 11 Std. sieden, aber nicht kochen lassen, dabei immer wieder aufsteigende Trübstoffe abschöpfen. Fond durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen und entfetten. Fond aufkochen, mit Sojasoße abschmecken. Fond auf 2 Töpfe verteilen, auf dem Tisch auf Gasbrenner stellen und die vorbereiteten Zutaten für das Fondue darin garen.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Balsamico-Butter

Für 2–4 Personen

150 g Butter Salz 2–3 EL Aceto balsamico
2 EL Schnittlauchröllchen Pfeffer

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen, bis die weiße Molke sich hellbraun verfärbt. Die Butter mit Salz würzen, Essig und Schnittlauchröllchen zugeben, vom Herd nehmen und pfeffern. Zum Fisch servieren.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Grund-Brühe

Für 6 Personen

1,5 kg Kalbsknochen	1 Zwiebel	0,5 Bund Suppengrün
Salz	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
10 Pfefferkörner	1 Zweig Rosmarin	2 Stiele Thymian

Die Kalbsknochen gleichmäßig auf einer Saftpfanne verteilen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten in 1 Stunde goldbraun rösten. Die dabei entstehenden Röststoffe immer wieder mit einem hölzernen Bratenwender vom Boden lösen. Die Zwiebel mit Schale quer halbieren, und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Die gebräunten Knochen mit einer Schaumkelle in einen großen Topf umfüllen, das flüssige Fett dabei in der Saftpfanne zurücklassen. Die Knochen mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen und leicht salzen. Das Suppengrün putzen, waschen und grob schneiden. Zusammen mit den Zwiebelhälften zu den Knochen geben und bei mittlerer Hitze 2 Stunden zugedeckt kochen. Nach 1,5 Stunden Garzeit die Kräuter und Gewürze zugeben. Brühe durch ein Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Ingwer-Mayonnaise

Für 12 Personen

2 Eigelb (Kl. M)	1 Tl Senf	Salz
250 ml Traubenkernöl	20 g frischer Ingwer	1 Bio-Limette

Eigelbe mit Senf und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl zugeben. Dabei so lange rühren, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Ingwer schälen, fein reiben. Limettenschale fein abreiben, Limette halbieren, den Saft auspressen. Ingwer, Limettenschale und -saft unter die Mayonnaise rühren, evtl. mit Salz abschmecken. Tipp: Wer es etwas leichter mag, kann die Mayonnaise mit etwas Joghurt strecken.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Koriander-Dip

Für 12 Personen

1 Bund Koriandergrün	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
1-2 El brauner Zucker	2-3 El Limettensaft	3 El Fischsoße
3-4 El Sojasoße	2 Tl Sesamöl (geröstet)	

Koriandergrün, Knoblauch und Chilischote zusammen fein hacken. Palmzucker mit Limettensaft, Fischsoße, 50 ml Wasser, Sojasoße, Sesamöl und der Koriandermischung verrühren.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Kräuter-Quark

Für 4 Personen

500 g Magerquark	4 Frühlingszwiebeln	1 Bd. Kerbel
1 Bd. Schnittlauch	1 Avocado	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	Saft von 1 Zitrone
100 ml Milch		

Den Quark in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen eines Handrührers in ca. 5 Minuten cremig rühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Kerbel und Dill fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Avocado halbieren, den Stein entfernen. Avocado schälen, Fruchtfleisch fein würfeln. Avocadowürfel und Kräuter in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Quark und Milch zugeben und vorsichtig verrühren.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Orangen-Eier-Likör

Für 900 ml:

6 Eigelb (Kl. M)	150 g Puderzucker	2 Bio-Orangen
200 ml gesüßte Kondensmilch	100 ml ungesüßte Kondensmilch (7,5 %)	350 ml Weinbrand

Eigelbe und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig schlagen. Orangen heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Unter die Eimasse rühren. 150 ml Orangensaft auspressen, mit Kondensmilch und Weinbrand unter Rühren zugießen. am besten 2 Stunden in der Schüssel kalt stellen und gelegentlich umrühren. Den Eierlikör durch ein feines Sieb gießen, in eine oder mehrere Flaschen umfüllen und gut verschließen. Im Kühlschrank hält sich der Likör 3 bis 5 Wochen.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Schneller Rumtopf

Für 4 Personen

250 g Kirschen	250 g Zwetschgen	250 g Mirabellen
20 Karamellbonbons	250 ml Rum	Vanilleeis

Karamellbonbons in der Küchenmaschine fein zermahlen. In einem Topf schmelzen und mit Rum ablöschen, aufkochen und die Früchte untermischen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Früchte aufgetaut sind. Mit dem Vanilleeis servieren.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Silvester-Bowle

Für 12 Personen

4 Beutel Früchtetee	2 große Zimtstangen	100 g Zucker
2 Bio-Orangen	1 Bio-Zitrone	2 Äpfel
250 ml frischer Orangensaft	3 El Zitronensaft	2 Flaschen trockener Rotwein
5 El Weinbrand	5 El Orangenlikör	1 l Mineralwasser

Tee und Zimtstangen mit 800 ml kochendem Wasser überbrühen und 5 Min. ziehen lassen. Zucker darin auflösen. Orangen und Zitrone waschen, trocknen und in Stücke schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Teebeutel aus dem Tee entfernen. Früchte mit Tee, Zimtstangen, Orangensaft, Zitronensaft und Rotwein in ein großes Bowlengefäß geben. 3–4 Std. kalt stellen. Bowle mit Weinbrand und Orangenlikör abschmecken. Mit Mineralwasser aufgießen.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Steinpilz-Pesto

Für 4 Personen

20 g getrocknete Steinpilze	10 Stiele Thymian	1 Knoblauchzehe
150 ml Olivenöl	2 El gemahlene Mandeln	2 El Parmesan
Pfeffer	1–2 Tl Zitronensaft	Salz

Steinpilze in 250 ml heißem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und gut ausdrücken. Thymian fein hacken und zusammen mit den Pilzen, Knoblauch und 1/3 vom Olivenöl im Blitzhacker fein hacken. Mandeln, Käse und übriges Öl unterrühren. Mit Pfeffer, Zitronensaft und Salz würzen.

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Walnuss-Pesto

Für 250 ml:

6 Stiele Petersilie	60 g Rauke	4 Stiele Minze
50 g Walnusskerne	1 Knoblauchzehe	Salz
150 ml Traubenkernöl	3–4 El Olivenöl	

Kräuter grob klein schneiden und mit Walnüssen, Knoblauch und Salz in ein hohes Gefäß geben. Traubenkernöl zufügen und mit dem Schneidstab mittelfein pürieren. Olivenöl untermischen und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 18. 09. 2010

Weihnachtlicher Kalter-Hund

Für 6–8 Personen

300 ml Schlagsahne	500 g Zartbitterkuvertüre	2 Bananen
Gewürzspekulatius	2–3 El Rum	3–4 Clementinen

Sahne in einem Topf erwärmen und gehackte Schokolade darin auflösen. Bananen schälen und längs in Scheiben schneiden. Eine kleine Kastenform (18 x 8 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Den Boden mit etwas Schokoladenmasse bedecken. Dann abwechselnd Spekulatius, Bananen und Schokoladenmasse einschichten. Eine Spekulatiusschicht mit Rum beträufeln. Mit Schokoladenmasse abschließen. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen. Clementinen in Scheiben schneiden. Kalten Hund aufschneiden und mit den Clementinen servieren.

Tim Mälzer am 05. 12. 2009

Vorspeisen

Gebratene Ananas-Ringe

Für 2 Personen

800 g Ananas 16 Scheiben Bacon

Die beiden Enden der Ananas quer mit einem Sägemesser abschneiden. Die Ananas hochkant hinstellen, die Schale großzügig abschneiden. Das Fruchtfleisch quer in 4 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den inneren harten Strunk mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Die Ananasscheiben mit je 4 Scheiben Speck umwickeln und in der heißen Pfanne ohne Fett in 10–15 Minuten auf beiden Seiten knusprig braten.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Wild

Hirsch-Gulasch

Für 4–6 Personen

8 Wacholderbeeren	1 Sternanis	6 Lorbeerblätter
6 Stiele Thymian	12 Schalotten	1 kg Hirschnacken
5 El Olivenöl	Salz	Pfeffer
2 El Tomatenmark	1 Tl Zucker	500 ml Fleischbrühe
500 ml Rotwein	2–3 El Wildpreiselbeeren	

Wacholderbeeren mithilfe eines Topfbodens andrücken, mit Sternanis, Lorbeerblättern und Thymian in einen Teebeutel geben und mit Küchengarnt zubinden. Schalotten schälen. Das Fleisch trockentupfen und in ca. 6 cm große Stücke schneiden. 3 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch in 2 Portionen rundherum 4 Minuten anbraten. Fleisch salzen, pfeffern und herausnehmen. Restliches Olivenöl zugeben und die Schalotten 2 Minuten im Bratensatz anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und kurz mitbraten. Gewürzbeutel, Brühe und Rotwein zugeben und aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 11–2 Stunden schmoren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gulasch mit Preiselbeeren servieren.

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Hirsch-Kalb-Koteletts

Für 2 Personen

4 El geröstete Pinienkerne	1 Scheibe Weißbrot (ca. 30 g)	Salz
1 El Thymianblätter	3 El weiche Butter	4 Hirschkalbskoteletts (a 130 g)
4 El Öl	4 Zweige Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 El Wacholderbeeren		

Pinienkerne, Brot, 1 Prise Salz und Thymianblätter im Blitzhacker fein hacken. 1 El Butter untermischen. Hirschkalbskoteletts waagrecht so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Mit der Pinienkernmischung füllen und evtl. mit Zahnstochern verschließen. Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten. Auf ein Gitter geben und dieses auf ein Blech setzen. 1 El Butter auf dem Fleisch verteilen. Im heißen Ofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). 1 El Butter in einer Pfanne aufschäumen. Koteletts, Rosmarin, Thymianstiele und Wacholderbeeren zugeben. Koteletts auf jeder Seite 1 Minute nachbraten. Mit Risotto und Granatapfel-Vinaigrette servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Wurst-Schinken

Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel

Für 4 Personen

Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest	100 g Speck	2 Zwiebeln
1 EL Butter	0,25 Bund Majoran	0,25 Bund Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

Blutwurst:

500 g Blutwurst, bratfähig	5 EL Mehl	3 Zwiebeln
2 l Frittierfett	Olivenöl	

Apfel:

4 Äpfel	1 EL Butter	Zucker
---------	-------------	--------

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln koch gar kochen und anschließend pellen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin anbraten. Wenn die Kartoffeln leicht Farbe genommen haben den Speck zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem servieren die Zwiebelwürfel, Butter und den gehackten Majoran und Petersilie mit einer Prise Zucker zugeben, kurz mit braten.

Blutwurst:

Die Blutwurst in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit Mehl von beiden Seiten bestäuben. Ebenfalls in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei nicht zu starker Hitze frittieren. Auf einem Küchenpapier geben und warm stellen.

Apfel:

Die Äpfel schälen und in eine beliebige Form geben. In etwas kochendem Zuckerwasser kurz blanchieren und anschließend kurz in etwas Butter anbraten.

Tim Mälzer am 09. Juli 2010

Quiche-Lorraine

Für 8 Personen

1 Rolle Blätterteig (275 g)	750 g Hülsenfrüchte	2 Zwiebeln
500 g Mangold	600 g Hokkaido-Kürbis	3 El Öl
Salz	Pfeffer	4 Eier (Kl. M)
300 ml Schlagsahne	50 g geriebener Parmesan	3 Scheiben gekochter Schinken

Blätterteig in eine Quicheform (26 cm O) legen, den Rand festdrücken und den überschüssigen Teig abschneiden. Den Teig mit einer Gabel am Boden mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 15 Minuten vorbacken (Umluft nicht empfehlenswert). Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Mangold gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Stiele in 5 cm lange dünne Streifen schneiden, die Blätter in feine Streifen schneiden. Kürbis entkernen, erst in Spalten, dann in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Mangold darin 2 Minuten andünsten. Kürbis zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier, Sahne und Parmesan mischen. Hülsenfrüchte vom Teig nehmen. Schinken auf den Teig legen. Gemüse darauf verteilen, Eiermilch darübergießen. Im heißen Ofen bei 150 Grad auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Spaghetti Carbonara mit Speck

Für 4 Personen

500 g Spaghetti	500 g Pancetta	125 g Pecorino
125 g Parmesan	1 Knolle Knoblauch	2 Zwiebeln
5 Eier	1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Pancetta und Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, gehackten Knoblauch zugeben. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den geriebenen Pecorino und Parmesan mit einer Gabel untermengen. Die Petersilie hacken und mit der Pancettamasse ebenfalls unter die Eimasse heben. Die Spaghetti in eine sehr heiße Schüssel mit etwas heißem Kochwasser geben und über diese schnell die Eimasse geben und zügig untermengen, kräftig pfeffern und servieren.

Tim Mälzer am 03. September 2010

Spargel-Pizza

Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	350 g grüner Spargel	80 g Magerquark
3 El Olivenöl	1 Ei (Kl. M)	175 g Mehl
1 Tl Backpulver	Salz	3 Frühlingszwiebeln
150 g Schmand	Pfeffer	80 g Speckwürfel

Tomaten mit lauwarmen Wasser bedeckt in einer Schüssel 10 Min. einweichen. Vom Spargel die Enden abbrechen und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, zur Quarkmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech im heißen Ofen bei 230 Grad vorheizen. Teig leicht mit den Händen durchkneten, auf einem Stück bemehlten Backpapier in Blechgröße (40 x 30 cm) ausrollen. Tomaten ausdrücken und in Streifen schneiden, Spargel einmal längs und einmal quer halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Teig mit Schmand bestreichen und die Tomaten darauf verteilen. Dann Spargel, Zwiebeln und Speck darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den belegten Teig mit Hilfe des Backpapiers auf das heiße Blech ziehen und auf der unteren Schiene 15 -20 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 31. 07. 2010)

Index

- Apfel, 14, 68, 70, 81
Aprikosen, 14
Arme-Ritter, 14
Artischocke, 90
Aubergine, 2, 54, 90, 92
Avocado, 25, 93, 100
- Bällchen, 40, 41
Baiser, 17
Bananen, 18
Bauch, 74
Bearnaise, 83
Beeren, 21
Bein, 59
Bein-Scheiben, 59
Birne, 91
Biskuit, 15
Blätterteig, 92, 96
Blumenkohl, 4, 92
Blutwurst, 108
Bohnen, 34, 74, 86
Bourguignon, 58
Brühe, 98, 99
Bratapfel, 14
Braten, 74
Bratkartoffeln, 108
Bratklops, 38
Brokkoli, 34, 63, 86, 92
Brombeeren, 15
Brot, 7, 10
Brownies, 22
Brust, 46
Bulgur, 66
Burger, 38
Butter, 83, 98
- Carbonara, 109
Chicoree, 70
Chili, 80, 82
Chinakohl, 63
Crème, 21
Croutons, 86
Curry, 93
- Dip, 99
Dorade, 24
- Eier, 68, 91, 92, 94, 95
Eintopf, 86, 87
Eis, 16
Ente, 30, 31
Enten-Brust, 30, 31
Enten-Keule, 30
Erbsen, 5, 6, 25, 34, 67
Erdbeeren, 17, 18
- Fenchel, 3, 28, 67
Filet, 50, 59, 63, 77
Fisch, 66, 99
Fleisch, 50, 58, 74, 86, 87, 99
Früchte, 21
- Garnelen, 54, 55
Gnocchi, 94
Gorgonzola, 91
Grüne, 81
Grünkohl, 3
Gulasch, 74, 106
Gurke, 5, 6, 26, 38, 68, 69
- Hähnchen, 32
Hähnchen-Brust, 32
Hähnchen-Schenkel, 31, 33
Hüfte, 60, 61
Hühnchen, 34
Hühner-Brust, 30, 31, 35
Hackbraten, 41
Hackepeter, 40
Hackfleisch, 38–40
Himbeeren, 19
Hirsch, 106
Hochrippe, 60
Huhn, 30, 34
Hummer, 55
- Iberico, 76
- Käse, 90, 91, 95

Kürbis, 87, 109
 Kabeljau-Filet, 27
 Kalb, 41, 44
 Kartoffel, 94, 95
 Kartoffeln, 5, 6, 8, 9, 69, 86–88
 Keule, 50
 Kirschen, 19, 22
 Knoblauch, 80–82
 Knochen, 99
 Kokos, 19
 Kotelett, 75
 Kräuter, 80–83
 Kresse, 69
 Kuchen, 14, 16–18, 95

 Lachs-Filet, 25
 Lachs-Tatar, 25
 Lauch, 4, 25, 41, 46, 52
 Limette, 80, 82
 Linsen, 69

 Möhren, 3, 4, 33, 34, 39, 46, 50, 58, 59, 71,
 86, 92
 Mandeln, 16, 17, 19
 Mango, 19
 Mangold, 109
 Matjes, 26
 Mayonnaise, 80, 99
 Meeresfrüchte, 55
 mit-Alkohol, 98, 100, 101
 Mousse, 17
 Muscheln, 54

 Nüsse, 101
 Nudeln, 27, 40, 41, 54, 55, 59, 63, 109

 Obst, 16, 80, 98–101, 104
 Orangen, 15, 19, 22

 Püree, 2, 5–7
 Pak-Choi, 63
 Pancetta, 109
 Paprika, 7, 70, 71
 Parfait, 18
 Pastinaken, 7
 Pesto, 101
 Pfannkuchen, 17, 20
 Pfeffer, 81–83
 Pflaumen, 22
 Pilze, 3, 10, 27, 33, 34, 39, 46, 54, 58, 61, 63,
 74, 87, 88, 92, 101
 Pizza, 33, 110

 Polenta, 91
 Poularden-Brust, 35

 Quark, 94, 95

 Räucherfisch, 28
 Rücken, 50, 51, 77
 Radicchio, 4, 71
 Radieschen, 6
 Ragout, 59
 Reis, 10
 Rettich, 2, 58, 80
 Rhabarber, 17, 19
 Riesen-Garnelen, 55
 Rind, 88
 Rinder-Hack, 38, 39
 Rippen, 60, 62
 Roastbeef, 62
 Rote-Bete, 92
 Rotwein, 81, 82
 Roulade, 61

 Saibling, 24
 Salat, 5, 6
 Salsa, 71
 Sardellen, 24
 Sauerampfer, 81
 Schinken, 109
 Schmarrn, 18, 20, 21
 Schoko, 17
 Scholle, 27
 Schoten, 3, 7, 34, 63, 70, 81, 82
 Schulter, 52, 58, 59
 Schwarzwurzeln, 9, 41
 Sellerie, 4, 39, 50, 59, 61, 68, 86
 Senf, 80
 sonstige, 2, 7, 8, 11, 69, 70, 75, 102
 Spargel, 9, 56, 63, 92, 110
 Speck, 86, 108, 109
 Spinat, 3, 10, 34, 63
 Spitzkohl, 11
 Stampf, 11
 Steak, 50
 Strudel, 21

 Tafelspitz, 46
 Tatar, 25
 Tintenfische, 56
 Tiramisu, 15, 22
 Tomaten, 80, 82, 83

 Vegan, 90, 93

Venusmuscheln, 55

Wein, 80, 83

Wiener-Schnitzel, 47

Wild, 106

Wirsing, 8, 12

Wolfsbarsch, 28

Zander-Filet, 24

Ziegenkäse, 93, 95

Zucchini, 34, 51, 95