

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Vincent Klink

2009

93 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Apfel-Sauerkraut	2
Käse-Rösti	2
Kräuter-Kartoffel-Plätzchen	2
Fisch	3
Chutney von Zitrone und Klar-Äpfel mit gebratener Dorade	4
Forellen-Filet mit Sauerampfer-Soße	4
Gebeizter Lachs mit süß-saure Senf-Soße	5
Gebratenes Lachs-Forellen-Filet mit Meersalz-Kartoffeln	5
Kabeljau-Filet mit Erbs-Püree und Blumenkohl	6
Spinat-Ricotta-Tortelloni	7
Warmer Blumenkohl-Salat mit gebratener Forelle	8
Zander mit Schmortomaten	8
Geflügel	9
Curry-Frikassee vom Huhn	10
Farcirtes Hähnchen-Schnitzel	10
Gänse-Keule mit Ingwer-Dörrpflaumen	11
Hähnchen-Brust in der Papilotte	11
Hähnchen-Curry mit gebratener Ananas	12
Hähnchen-Frikassee mit Pfitzauf	13
Hähnchen-Pilaw	14
Hähnchen-Schlegel mit Reis-Salat	14
Mit Hähnchenfleisch gefüllter Kürbis	15
Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes mit gebratener Polenta	16
Pochierte Hähnchen-Brust im mediterranen Kräuter-Sud	16

Hack	17
Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Hackfleisch-Klößchen	18
Gefüllte Spitzpaprika mit Lamm-Hack	18
Königsberger Klopse vom Kalb	19
Lamm-Lasagne mit Parmesan-Soße	19
Innereien	21
Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren	22
Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte	22
Kalb	23
Cordon bleu	24
Gebratener Spargel in Kräuter-Ei mit Kalb-Steak	24
Kalb-Braten mit Gemüse-Viniagrette	25
Kalb-Krone mit Soße Bearnaise und Rosenkohl	26
Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt	27
Wiener Schnitzel in zwei Variationen	27
Züricher Geschnetzeltes	28
Lamm	29
Gefüllte Auberginen mit Lamm-Schnitzel	30
Lamm-Keule mit mediterranen Kräutern gefüllt	31
Lamm-Schulter-Spieße mit Rosmarin	32
Meer	33
Meeresfrüchte Salat	34
Tintenfisch-Risotto	34
Rind	35
Carpaccio	36
Peperonata-Bandnudeln mit gewürfeltem Rinder-Filet	36
Rinder-Filet im Gewürz-Sud pochiert mit Wurzel-Gemüse	37
Roastbeef mit Pfirsich-Salat	37
Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln	38

Salat	39
Warmer Paprika-Salat	40
Schwein	41
Dreierlei Bohnen-Salat mit Schweine-Filet	42
Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle	43
Sauerkraut-Roulade vom Schweine-Hals	44
Saures Rädles-Gemüse mit Schälrippchen	44
Schaschlik vom Nacken, Paprika-Soße, Kartoffel-Würfel	45
Schnitzelbrot mit Schmortomaten	45
Schweine-Braten-Biersülze mit Bratkartoffeln	46
Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen	46
Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen	47
Schweine-Filet-Schnitzel mit gebratenen Pfeffer-Kirschen	47
Senf-Geschnetztes vom Schweine-Filet	48
Soßen	49
Grüne Schnittlauch-Soße	50
Mandel-Soße	50
Senf-Soße	50
Soße Bearnaise	51
Suppen	53
Badische Grünkern-Suppe mit Butter-Klößchen	54
Frühling-Gemüse-Eintopf	54
Gemüse-Eintopf mit Hecht-Klößchen	55
Grüne Erbsen-Suppe mit Räucher-Aal	55
Italienischer Bohnen-Eintopf mit Parmesan und Speck	56
Kerbel-Suppe mit Ricotta-Klößchen	56
Muschel-Ragout mit Tomaten	57
Pilz-Creme-Suppe mit Liebstöckl-Klößchen	57

Vegetarisch	59
Apfel-Sauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	60
Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne	60
Crêpes-Suzette	61
Feta-Piroggen mit grüner Schnittlauch-Soße	62
Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis-Nudeln	63
Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei	63
Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat	64
Mangold-Maultaschen mit Zitronen-Schaum	65
Milch-Reis-Schnitten mit Apfelmus	65
Pasta mit Artischocken	66
Quark-Tomaten-Terrine	67
Rhabarber-Strudel mit Mandel-Soße	68
Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen	69
Scharfe Bananen-Ravioli	70
Spargel-Salat mit Croutons, Tomaten und Basilikum	71
Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken	71
Warmer Carnaroli-Reis mit gebratenem Gemüse	72
Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat	73
Wild	75
Sauerbraten vom Wildschwein	76
Wurst-Schinken	77
Bauern-Omelett mit Feld-Salat	78
Herzhafter Ofen-Schlupfer mit Schinken	78
Pfannen-Pizza mit Salami	79
Scheiben-Rösti mit Schinken-Erbsen	79
Ziegenkäse mit Parma-Schinken und Zucchini-Streifen	80
Index	81

Beilagen

Apfel-Sauerkraut

Für 2 Personen

Salz, Pfeffer	1 EL Butter	250 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Prise Zucker	2 Äpfel

Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Brühenpulver, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen. (Die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren.) Mit Salz und Pfeffer das Sauerkraut abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Januar 2009

Käse-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	80 g Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
1-2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und die Hälfte vom Schnittlauch darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009

Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Eigelb	2 EL Mehl
1 Prise Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Kartoffeln abschütten, kurz im Topf gut ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Kräuter, 1 Eigelb und Mehl untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten goldbraun braten.

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009

Fisch

Chutney von Zitrone und Klar-Äpfel mit gebratener Dorade

Für 2 Personen

300 g Klaräpfel	2 Zitronen	2 EL Olivenöl
3 EL brauner Rohrzucker	1 Prise Cayennepfeffer	grob gemahlener Pfeffer
2 Doradenfilets mit Haut (a 150 g)	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl

Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Zitronen dick schälen, sodass keine weiße Haut mehr zu sehen ist und dann das Fruchtfleisch würfeln. Apfelviertel in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann Zitronen zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Cayennepfeffer und grobem Pfeffer abschmecken. Während des Erkalts immer mal wieder umrühren. Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Fleischseite mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit den restlichen Olivenöl von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Das Fischfilet mit dem Chutney servieren. Dazu passt Baguette

Vincent Klink Donnerstag, 13. August 2008

Forellen-Filet mit Sauerampfer-Soße

Für 2 Personen

2 Forellen	Salz	Pfeffer
3 EL Butter	1 Schalotte	1 TL Mehl
1/8 l Weißwein (trocken)	1/8 l Sahne	1/2 Zitrone, unbehandelt
1/2 Bund Sauerampfer		

Die Forellen filetieren und entgräten. Die Fischfilets salzen und pfeffern. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets drei Minuten auf jeder Seite braten. Herausnehmen und warm stellen. Sauerampfer abspülen und trockenschütteln. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten, mit Mehl bestäuben. Mit Wein und Sahne ablöschen und gut verrühren. Zitrone abspülen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale in die Soße geben. Alles ein wenig einkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Handmixer schaumig schlagen. Sauerampfer fein hacken und unter die Soße heben. Fischfilets anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 26. März 2009

Gebeizter Lachs mit süß-saure Senf-Soße

Für 4 Personen

800 g Lachsfilet mit Haut	1 TL Pfefferkörner	2-3 Sternanis
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Korianderkörner	1 TL Senfsaat
50 g grobes Salz	50g Zucker	1 Bund Dill

Für die Soße:

150g Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	125g Puderzucker
1 TL frischen schwarze Pfeffer	250ml Sonnenblumenöl	Salz
1/2 Bund Dill		

Lachsfilet entgräten. Pfeffer, Sternanis, Wacholder, Koriander und Senfsaat im Mörser zerkleinern und mit Salz und Zucker mischen. Dill waschen, trocken schütteln und hacken. Eine passende Form mit einem Drittel der Gewürzmischung bestreuen, darauf den Lachs mit der Hautseite nach unten legen. Die Fleischseite mit dem gehackten Dill bestreuen, die restliche Gewürzmischung auf den Dill geben. Darüber eine Frischhaltefolie geben und dann den Lachs mit einem Holzbrett oder einem anderen geeigneten Gegenstand beschweren und im Kühlschrank ca. 2 Tage marinieren. Während dieser Zeit einmal wenden. Den Lachs vorsichtig abspülen und trocken tupfen und nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden. (In Klarsichtfolie verpackt oder in Pflanzenöl eingelegt, ist der Lachs im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.). Für die Soße Senf in eine Schüssel geben, Essig, Zucker und schwarzen Pfeffer dazu geben und mit dem Handrührgerät vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann langsam unter Rühren das Öl zugeben, bis eine sirupartige Soße entsteht. Lachs mit der Soße servieren. Dazu passt Kartoffelrösti oder Baguette.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Dezember 2009

Gebratenes Lachs-Forellen-Filet mit Meersalz-Kartoffeln

Für 2 Personen

600 g kleine Frühkartoffeln	1 EL grobes Meersalz	1 Bund Schnittlauch
2 Lachsforellenfilets a 150 g	1 Schalotte	Salz, Pfeffer
1-2 EL Mehl	1 Ei	1 EL Butterschmalz
100 ml trockener Weißwein	1 TL kalte Butter	100 g Naturjoghurt
100 g Quark, 20		

Die ungeschälten Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und soviel Wasser zugeben, dass sie gerade bedeckt sind. Das Meersalz zugeben und ohne Deckel solange kochen, bis das Wasser verdunstet ist. Die Kartoffeln werden dadurch runzelig und bekommen eine weiße Salzschiicht auf der Haut.,Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden, die Hälfte davon für den Dip zur Seite stellen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Dann nur auf der Fleischseite durchs Mehl ziehen, dann durch das verquirlte Ei und Schnittlauch andrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Filets zuerst auf der Panadenseite, dann auf der Hautseite jeweils ca. 2 Minuten braten. Fisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Schalotte in der Pfanne anschwitzen und den Bratensaft mit Weißwein lösen. 1 TL kalte Butter unterrühren und die Soße abschmecken. Joghurt mit Quark vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und restlichen Schnittlauch untermischen. Filets mit der Soße und den Kartoffeln anrichten, den Schnittlauchdip dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Juni 2009

Kabeljau-Filet mit Erbs-Püree und Blumenkohl

Für 2 Personen

500 g Erbsen in Schoten	1 mittelgroße Kartoffel	1 Schalotte
2 Zweige Estragon	3 EL Butter	150 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1/2 kleiner Blumenkohl	1/2 unbehandelte Zitrone
2-4 Stiele Pimpinelle	100 ml halbtr. Weißwein	2 Kabeljaufilets(150 g)
1 TL Sesam	2 EL Semmelbrösel	Muskatnuss
zerstoßene rote Pfefferbeeren		

Erbsen aus den Schoten lösen, abspülen und abtropfen lassen. Kartoffel und Schalotte schälen, grob würfeln. Estragon abspülen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Kartoffel darin andünsten. Estragon und Erbsen zugeben. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Blumenkohl in Röschen teilen, in wenig leicht gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 10 Minuten weich dünsten. Zitrone abspülen, in Scheiben schneiden. Pimpinelle abspülen, trockentupfen. Zitronenscheiben, Wein und 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne einmal kurz aufkochen. Filets abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, Pimpinelle darauf legen und auf die Zitronenscheiben legen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 4-6 Minuten ziehen lassen. Blumenkohl abtropfen lassen. Übrige Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, Sesam und Semmelbrösel darin knusprig rösten, salzen. Blumenkohl in der Butter schwenken. Estragon aus den Erbsen entfernen, Flüssigkeit evtl. noch etwas einkochen. Erbsen und Kartoffel in der Flüssigkeit fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Filets evtl. mit roten Pfefferbeeren, Püree und Blumenkohl anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 06. Mai 2009

Spinat-Ricotta-Tortelloni

Für 2 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz, Mehl

Weitere Zutaten:

100 g Spinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
1 Sardellenfilet	1 Ei	80 g Ricotta
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	ca. 50 g Butter
50 g Parmesan		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. 3 Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Spinat putzen waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Aus der Pfanne nehmen und gut ausdrücken, klein hacken. Die Sardelle fein hacken und mit Spinat, Ei und Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. In die Mitte des jeweiligen Quadrats einen Klecks Spinat-Ricotta-Paste setzen. Dann den Teig übereinander schlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Die aufeinander liegenden Ränder rundum festdrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, so dass es Richtung Handwurzelknochen zeigt. Nun die beiden anderen Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinander schlagen. Festdrücken. Es entsteht eine Art Bischofsmütze. Diese liegt immer noch um dem Zeigefinger, so dass der Daumen beide Enden zusammenhält und festdrückt. Die Spitze der Mütze liegt am Knöchel des Zeigefingergelenks. Diese Spitze wird nach außen in Richtung Fingernagel gebogen. Der Daumen drückt immer noch beide Enden zusammen. Mit einer Drehung nach unten werden nun mit dem Daumen die beiden äußeren Enden nach innen gedreht. (Kapiert? Wahrscheinlich nicht, also unbedingt die Sendung angucken.) Die Tortelloni in Salzwasser weichkochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Kasserolle mit etwas Butter anschwemmen. Parmesan reiben. Tortelloni anrichten, mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Vincent Klink Mittwoch, 01. April 2009

Warmer Blumenkohl-Salat mit gebratener Forelle

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Blumenkohl (ca. 400 g)	1 EL Rapsöl
250 ml Gemüsebrühe	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Kapern
2 Sardellen	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
1 Forelle	1 EL Butter	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Blumenkohl in Röschen zerteilen, waschen und abtropfen lassen. In einem Topf mit Rapsöl, die Zwiebel anschwitzen, Blumenkohlröschen zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und nicht zu weich dünsten. Abschütten und in eine Schüssel geben. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, Schale abreiben und anschließend den Saft auspressen. Kapern und Sardellen hacken. Schnittlauch fein schneiden. Zitronenschale und Saft zum Blumenkohl geben, Kapern, Sardellen und Schnittlauch hinzufügen und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forelle filetieren und entgräten. Die Fischfilets salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Forellenfilets auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Den Salat mit den Fischfilets anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. September 2009

Zander mit Schmortomaten

Für 2 Personen

600 g Cocktailtomaten	ca. 3 EL Olivenöl	Meersalz
je 2 Zweige Rosmarin	Thymian und Oregano	1 Schalotte
1 Zander (ca. 800 g)	Pfeffer	150 ml Weißwein
1 TL kalte Butter		

Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Tomaten in eine flache Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Rosmarin, Thymian und Oregano mit in die Form geben. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 10 Minuten schmoren. Schalotte schälen und fein schneiden. Den Zander filetieren und die Gräten entfernen. Zanderfilets auf der Hautseite leicht schräg einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zanderfilets zuerst auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten, dann wenden und fertig garen. Fisch aus der Pfanne nehmen, kurz warm stellen und die Schalotte in der Fischpfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen. Die Soße mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Zander anrichten, Soße angießen und Tomaten dazu anrichten, mit grobem Pfeffer bestreuen.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Juli 2009

Geflügel

Curry-Frikassee vom Huhn

Für 2 Personen

1 Freilandhähnchen ca. 800 g	1 Zwiebel	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	100 g Langkornreis
10 g kandierter Ingwer	1 Schalotte	100 g Ananas
1/2 Apfel	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 EL Curry	40 ml Sahne	1 EL Rosinen
1 Eigelb	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Das Hähnchen abspülen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Das Hähnchen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben, alles aufkochen und das Hähnchen ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen, heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Den Reis in reichlich Salzwasser kochen, anschließend abschütten. Kandierten Ingwer fein hacken. Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln. Ananas und Apfel schälen, das Fruchtfleisch würfeln. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, kurz anrösten, Curry zugeben, mit Sahne ablöschen und gut verrühren. Mit 1/2 l passierter Geflügelbrühe aufgießen, Rosinen zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und das Eigelb unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ananas, Apfel und das Hühnerfleisch zugeben. Alles nochmal kurz erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Reis mit Ingwer mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Frikassee und Ingwerreis anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 12. November 2009

Farciertes Hähnchen-Schnitzel

Für 2 Personen

3 Hähnchenbrustfilets a 150 g	50 ml Sahne	Salz
1 Msp. Muskatblüte	1 Zweig Thymian	Pfeffer
40 g feine Weißbrotbrösel	2 EL Butterschmalz	150 ml Geflügelfond
1 TL kalte Butter		

Eine Hähnchenbrust sehr gut kühlen, dann sehr fein hacken. Anschließend in einen Mörser geben, gut gekühlte Sahne, eine Prise Salz, Muskatblüte und Thymianblätter zugeben und innig zerstoßen, so dass nach und nach eine zähe Farce daraus wird. Die übrigen Hähnchenbrustfilets plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Seite mit der Farce bestreichen. Dann diese Seite in die Brotbrösel drücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten braten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Geflügelfond lösen, um die Hälfte einkochen, mit kalter Butter binden und abschmecken. Die Schnitzel mit der Farce-Seite nach oben anrichten, die Soße angießen und servieren. Dazu passt sehr gut ein Rösti.

Vincent Klink Donnerstag, 05. Februar 2009

Gänse-Keule mit Ingwer-Dörrpflaumen

Für 2 Personen

2 Gänsekeulen	Salz	10 g Ingwer
150 g Dörrpflaumen, entsteint	150 ml Rotwein	400 g Wirsing
1 Schalotte	Zucker	1 EL Butter
80 g Crème-fraîche	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss

Die Gänsekeulen in einem Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser ca. 1,5- 2 Stunden weich kochen. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und fein schneiden. Die Dörrpflaumen mit Ingwer und Rotwein in einen Topf geben und den Wein fast vollständig einkochen lassen. Die Wirsingblätter vorsichtig lösen und in kochendem Salzwasser ca. 1-2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut mit Küchenkrepp abtrocknen. Dann in beliebig große Rauten schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf die Schalotte mit einer Prise Zucker in 1 EL Butter anschwitzen. Crème-fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsing untermischen und das Ganze bei starker Hitze im offenen Topf noch ca. 3 – 5 Minuten schmoren. Die Gänsekeulen mit Küchenkrepp abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech mit Gitter legen und unter der Grillschlange kurz goldbraun knusprig werden lassen. Die Dörrpflaumen abschmecken und mit den Gänsekeulen und dem Rahmwirsing anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 11. November 2009

Hähnchen-Brust in der Papilote

Für 2 Personen

3 Kartoffeln, fest	60 g Champignons	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 TL Speisestärke	250 ml Geflügelfond
2 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer	2 Zweige Thymian
2 EL Sherry	1 Salatgurke	1 Spritzer Zitronensaft
1-2 EL saure Sahne		

zusätzlich:

2 großen Bogen Backpapier	Küchenschnur
---------------------------	--------------

Kartoffeln weich kochen, anschließend pellen, halbieren und vierteln. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Stärke in 20 ml Geflügelfond auflösen. Restlichen Gemüesfond aufkochen und mit der Stärke binden. Zwei ca. 30 cm große Bögen Pergament- oder Backpapier zu je einem Dreieck falten, die Kanten so einschlagen, dass die Tüten dicht sind. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in jede Tüte Fleisch, Kartoffeln, Champignons, Schalotte, Knoblauch und Thymian geben. Vorsichtig Geflügelfond und Sherry in die Tüten gießen und alles gut verschließen. Alles auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen, bis das Fleisch gegart ist. In der Zwischenzeit die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und saurer Sahne mischen. Die Tüten aufreißen und sofort anrichten. Man kann die Tüten auch auf die Teller geben und öffnet sie erst am Tisch. Den Gurkensalat dazu servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 08. Juli 2009

Hähnchen-Curry mit gebratener Ananas

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie
1 rote Paprika	200 g frische Ananas	2 Hähnchenbrustfilets
3 EL Olivenöl	1 TL Curry	1 TL Mehl
200 ml Geflügelbrühe	150 ml Kokosmilch, ungesüßt	1/2 Bund Thai-Basilikum
Salz, Pfeffer	1 EL Butter	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit einem Sparschäler die Haut der Paprika dünn abschälen, Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Ananas schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese halbieren und den festen Mittelstrunk ausschneiden. Die Hähnchenbrüste in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anbraten (ca. 2 Minuten), aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In der Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Paprika zugeben mit anschwitzen. Curry darüber streuen und gut durchmischen. Mit Mehl bestäuben und mit Geflügelbrühe und Kokosmilch aufgießen. Die Soße ca. 3 Minuten durchkochen. Das Fleisch und Thai-Basilikumblätter untermischen und abschmecken. Die Ananasscheiben in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten und mit grobem Pfeffer bestreuen. Das Hähnchencurry anrichten und die gebratene Ananas zugeben. Dazu passt sehr gut Basmatireis.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Februar 2009

Hähnchen-Frikassee mit Pfitzauf

Für 4 Personen

1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Schalotte
150 g kleine Champignons	3 Stangen Staudensellerie	Salz
2 EL Butter	1 EL Mehl	40 ml Sahne
1 Eigelb	Pfeffer	1 Spitzer Zitronensaft
1 EL Kapern mit Flüssigkeit		

Für die Pfitzauf:

130 g Mehl	250 ml Milch	1 Prise Salz
2 Eier	30 g weiche Butter (fast flüssig)	Butter

Das Hähnchen abspülen. Zwiebel schälen und in Achtel schneiden. Das Hähnchen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben. Alles zum Kochen bringen und das Hähnchen gar kochen (ca. 1,5 Stunden), anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen. Dann heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Staudensellerie waschen und 1 cm dicke Stücke schneiden. Champignons und Staudensellerie separat kurz in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Für die Pfitzauf Mehl, Milch, Salz und Eier mit dem Mixer gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern, man kann auch Kaffeetassen oder noch besser Silikon-Muffins-Formen verwenden. Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Die Pfitzauf, daher der Name, sollten um das Dreifache aufgegangen sein. Dann bei geöffneter Ofentür noch kurz ruhen lassen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Die Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben und kurz anrösten, mit Sahne ablöschen und gut verrühren. Mit 1/2 l zuvor passierter Geflügelbrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, 1 EL kalte Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons, Staudensellerie, Kapern mitsamt der Kapernflüssigkeit und das Hühnerfleisch zugeben und nochmals erwärmen, nicht mehr kochen lassen. Pfitzauf aus der Form stürzen und mit dem Frikassee anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Januar 2009

Hähnchen-Pilaw

Für 2 Personen

200 g Hähnchenbrust	Salz	Pfeffer
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	1 Peperoni
1 TL Thymianblätter	1 Knoblauchzehe	125 g Langkornreis
1 Msp Safran	ca. 250 ml Fleischbrühe	

Hähnchenbrust in 1 cm große Würfel schneiden, pfeffern und salzen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen Fleischwürfel darin rundum scharf anbraten und zur Seite stellen. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und Peperoni fein hacken. Vom Thymian die Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotten anschwitzen, den Reis zu geben, Knoblauchzehe, Peperoni, Thymianblätter und Safran hinzufügen. Mit der Brühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Immer wieder mal umrühren. Wenn der Reis weich ist, aber noch deutlich körnig, das Geflügelfleisch unterheben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Vincent Klink Mittwoch, 18. März 2009

Hähnchen-Schlegel mit Reis-Salat

Für 2 Personen

4 Hähnchenunterschenkel	Salz, Pfeffer	1 Prise Paprikapulver
100 g Langkornreis	30 g Mandelblättchen	2 Stangen Staudensellerie
2-3 Tomaten	1/2 Peperoni	2 Lauchzwiebeln
100 g Aprikosen	1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander
2 Zweige Minze, fein gehackt	1/2 Zitrone, ausgepresst	4 -5 EL Olivenöl

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen, evtl. noch mit etwas Paprikapulver bestreuen. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 15-20 Minuten garen (nach der Hälfte der Garzeit wenden). Den Reis in reichlich Salzwasser kochen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Staudensellerie fein würfeln, blanchieren und gut abtropfen lassen. Die Tomaten häuten, entkernen und fein würfeln. Peperoni entkernen und fein hacken, Lauchzwiebeln in feine Röllchen schneiden. Aprikosen entkernen und würfeln. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern. Sellerie, Tomaten, Peperoni, Lauchzwiebeln, Aprikosen und Kräuter untermischen. Mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Mandelblättchen bestreuen und den Hähnchenschlegeln servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 25. Juni 2009

Mit Hähnchenfleisch gefüllter Kürbis

Für 2 Personen

2 kleine Hokkaidokürbisse	1 Karotte	80 g Sellerie
80 g Lauch	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Curry	250 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Crème-fraîche	1 Hähnchenbrustfilet

Dem Kürbis den Deckel abschneiden, entkernen, das Fruchtfleisch herausschaben und diese in Würfel schneiden. Karotte, Sellerie und Lauch putzen und fein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Kürbisfleisch und restliches Gemüse zugeben. Kurz anschwitzen, dann Curry untermischen und mit Brühe auffüllen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Zusammen mit Crème-fraîche untermischen. Fleisch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Fleisch unter das Kürbisragout mischen. Den hohlen Kürbis in heißem Wasser erwärmen. Ihn dann aus dem Wasser nehmen und trockentupfen. Das Kürbisragout in den ausgehöhlten Kürbis füllen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 03. September 2009

Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes mit gebratener Polenta

Für 2 Personen

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butter	ca. 500 ml Fleischbrühe
150 g Maisgrieß	1 Zweig Salbei	50 g Parmesan
Salz, Pfeffer	2 Eier	50 g Weißbrotbrösel
3 EL Olivenöl		

Für das Geschnetzelte:

1 rote Paprika	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1/2 Chilischote	300 g Hähnchenbrustfilet	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1/4 l Brühe	2 EL Crème-fraîche

Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Salbeiblätter in Streifen schneiden und unter die Polenta mischen. Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Kastenkuchenform oder Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen und die Grießmasse einfüllen. Über Nacht erkalten lassen. Paprika putzen und würfeln. Schalotten fein schneiden, Knoblauch pressen. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen. Hähnchenfleisch leicht salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Paprika und Chilischote im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, einmal aufkochen, das Hähnchenfleisch wieder zugeben und abschmecken. Polenta aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten und zum Geschnetzelten servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Januar 2009

Pochierte Hähnchen-Brust im mediterranen Kräuter-Sud

Für 2 Personen

4 kleine Artischocken	1 Lauchzwiebel	1 kleine Fenchelknolle
3 EL Olivenöl	300 ml Gemüsebrühe	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer
6 Kirschtomaten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum

Die Artischocken von den Spitzen und den äußeren Blättern befreien, dann vierteln. Lauchzwiebel und Fenchel in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die Artischocken anschwitzen, Fenchel und Lauchzwiebeln zugeben. Gemüsebrühe angießen. Rosmarin- und Thymianzweige einlegen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse geben. Zugedeckt das Fleisch ca. 15 Minuten im Gemüse-Kräutersud garen. Kurz vor dem Servieren die Kirschtomaten untermischen. In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Die Hähnchenbrüste mit dem Gemüsesud anrichten und mit den frischen Kräuterstreifen bestreuen. Dazu passen Ofenkartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juli 2009

Hack

Gefüllte Kohlrabi mit Schweine-Hackfleisch-Klößchen

Für 4 Personen

4 große Kohlrabis	2 Karotten	2 Schalotten
1 EL Butter	1 TL feingehackter Thymian	1 Knoblauchzehe
1/4 l Brühe	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie, feingehackt		

Für die Klößchen:

1 Schalotte	150 g Hackfleisch vom Schwein	1 TL Majoran
1 Prise Muskatblüte	1 Ei	Salz, Pfeffer

Kohlrabi schälen und mit dem Kugel-Ausstecher aushöhlen. Karotten in Scheiben schneiden. Eine Schalotte schälen und würfeln. Etwas Butter im Topf erhitzen, Schalotte, Karotten und das Kohlrabiffleisch mit dem Thymian weich dünsten. Die ausgehöhlten Kohlrabi in einem Topf mit wenig Wasser bissfest garen. Die übrige Schalotte schälen und würfeln, die Knoblauchzehe fein hacken. Beides in etwas Butter andünsten und mit Brühe ablöschen. Das weichgekochte Gemüse und den Kreuzkümmel dazugeben, pürieren und abschmecken. Für die Klösschen die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Hackfleisch, den Gewürzen und dem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Klößchen formen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 6 Minuten pochieren. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Petersilie und Fleischklößchen in die Gemüsesoße geben und noch einmal kurz aufkochen. Die Kohlrabi mit der Gemüse-Klösschensoße füllen. Dazu passt Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Juni 2009

Gefüllte Spitzpaprika mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

2 - 4 Spitzpaprika	6 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
1 TL abgeriebene Zitronenschale	Salz, Pfeffer	200 g Lammhack
2 EL Parmesan, frisch gerieben	1 TL Zitronensaft	1 EL Schnittlauch, gehackt

Die Paprika im ganzen in einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 8 Minuten zugedeckt dünsten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie, Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Petersilie, Basilikum, Thymian und Zitronenschale zugeben kurz durch schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles leicht abkühlen lassen. Nun das Lammhack unterkneten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paprika der Länge nach einschlitzen und das Lammhack einfüllen. Die gefüllten Paprika mit Olivenöl bestreichen einölen und auf den Grill legen. Von allen Seiten ca. 20 Minuten grillen (das Hackfleisch sollte durchgegart sein). Den Parmesan, übriges Olivenöl und etwas Zitronensaft und Schnittlauch vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paprika anrichten und das Parmesandressing darüber geben.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Juni 2009

Königsberger Klopse vom Kalb

Für 2 Personen

100 g Toastbrot (ohne Rinde)	50 ml Milch	2 Schalotten
4 Stiele glatte Petersilie	2 Sardellenfilets	2 TL Butter
300 g Kalbshack	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	100 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond	1 TL scharfer Senf	1 EL Kapern
1 Msp. abgeriebene Zitroneschale	1 TL Mehlbutterm	50 g geschlagene Sahne

Brot würfeln und mit Milch einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Sardellenfilets fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardellen, Petersilie und dem eingeweichten Brot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermischen. Aus der Masse Klopse formen. Salzwasser aufkochen, die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken, ins Wasser geben. Im siedenden Wasser die Klopse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße die restliche Schalotte in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Zucker bestäuben und karamellisieren, mit Wein und Kalbsfond auffüllen und diesen um die Hälfte einkochen. Senf, Kapern und Zitronenabrieb dazugeben, die Soße mit Mehlbutterm binden und abschmecken. Die Soße sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 04. März 2009

Lamm-Lasagne mit Parmesan-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
300 g Lammhackfleisch	1 EL Tomatenmark	6 Kapern
250 g Tomaten	1 TL Oregano	Salz, Pfeffer
3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Butter	1 EL Mehl
300 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Prise Muskat
60 g Parmesan	60 g Mozzarella	ca. 8 Lasagne-Teigplatten

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark untermischen. Kapern hacken und zusammen mit Tomaten und Oregano untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend abschmecken. Für die Parmesansoße Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach Gemüsebrühe einrühren, mit Sahne aufgießen. Die Soße ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Parmesan reiben und Petersilie untermischen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Mozzarella klein schneiden. Eine Auflaufform mit restlicher Butter ausfetten und die Lasagne wie folgt einschichten. Soße, eine Schicht Nudelplatten, Lamm-Bolognese. In dieser Reihenfolge noch 2 – 3 Schichten weiter machen, mit Nudelplatten und Soße abschließen. Mozzarella darauf geben und im heißen Ofen die Lasagne ca. 35 Minuten backen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. März 2009

Innereien

Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren

Für 2 Personen

300 g Himbeeren	1 TL Apfelessig	1 EL Zucker	1 Msp abgeriebene Zitronenschale
schwarzer Pfeffer	4 Kartoffeln		2 EL Olivenöl
Salz	1 Schalotte		4 Scheiben Kalbsleber a 80 g
1,5 EL Butter	1/8 l Rotwein		

Himbeeren mit Essig, Zucker, Zitronenschale und etwas Pfeffer vorsichtig mischen. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Leber salzen und gleich in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten braten, dann auf eine Teller geben und mit Alufolie abdecken. Schalotte in der Fleischpfanne anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Leberscheiben in die Soße geben, einmal durchschwenken und anrichten. Die Essig-Himbeeren darauf anrichten. Die Kartoffelwürfel dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Juli 2009

Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte

Für 2 Personen

Für die Apfel-Pfeffer-Tarte:

2 EL Butter	150 g Blätterteig	1 Eigelb
1 EL Sahne	1-2 Äpfel	1 EL Butter
1 TL Honig	2 EL brauner Zucker	1 EL Apfelessig
1 TL schwarzer Pfeffer		

Für die Leber:

1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie	300 g Kalbsleber
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	Salz
125 ml Kalbsfond	60 ml Rotwein	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine Tarteform (ca. 20 cm Durchmesser) mit 1 EL Butter ausfetten und mit dem Blätterteig auslegen. (Keinen Rand auslegen.) Eigelb mit Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 20 Minuten goldgelb backen, er sollte schön aufgehen. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Apfelspalten anbraten, Honig und braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, diesen einkochen und mit grob gemahlen Pfeffer abschmecken. Den Boden aus der Form nehmen, horizontal halbieren. Eine Hälfte mit Apfelspalten belegen und die andere Teighälfte als Deckel darauf geben. Tarte in Viertel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Leber in zwei Scheiben schneiden trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, salzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen (im Backofen bei ca. 50 Grad). In der Fleischpfanne die Schalotte anschwitzen, mit Fond und Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Unter die Soße die Petersilie mischen und den aus der Leber ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Alles kurz aufkochen und abschmecken. Die Leberschnitzel mit der Soße anrichten. Dazu die Apfeltarte servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 30. September 2009

Kalb

Cordon bleu

Für 2 Personen

4 Blätter Salbei	1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 180 g
Salz, Pfeffer	2 Scheiben gekochter Schinken	2 Scheiben Emmentaler
Mehl	1 Ei	4 EL Butterschmalz
80 g Feldsalat	1 hartgekochtes Ei	1 Zitrone
3 EL Leinöl	eine Prise Zucker	

Salbeiblätter fein hacken. Das Brötchen grob würfeln und im Cutter fein zerkleinern. Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken, Käse und Salbei füllen und das Schnitzel fest zusammendrücken. Dann zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. In reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten und auf Küchenkrepp abtropfen. Salat gut waschen und abtropfen lassen. Das Eiweiß klein hacken. Das Eigelb zerdrücken, die Zitrone auspressen. Leinöl mit Zitronensaft, Eigelb, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Salat mit dem Dressing marinieren und das gehackte Eiweiß darüber streuen. Cordon-bleu mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Oktober 2009

Gebratener Spargel in Kräuter-Ei mit Kalb-Steak

Für 2 Personen

600 g Spargel	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
1 Prise Puderzucker	4 Eier	2 EL gehackte Kräuter
2 Kalbssteaks a 150 g	1 EL Butterschmalz	

Der frischen Spargel wird gewaschen und geschält. Die holzigen Enden werden abgeschnitten. Butter in eine Pfanne geben, für die man einen dicht schließenden Deckel besitzt. Butter erwärmen und den Spargel hineingeben. Bei sehr kleinem Feuer so braten, dass die Butter nicht verbrennt. Wenig pfeffern und leicht mit Salz und Puderzucker bestreuen. Den Grill im Backofen vorheizen. Die Eier mit dem Schneebesen schaumig schlagen, die Kräuter untermengen, salzen. Sind die Spargelstangen weich evtl. die Hitze erhöhen, falls sich Saft aus dem Spargel auf dem Pfannenboden gesammelt hat. Ist alle Flüssigkeit eingekocht, das Eier-Kräutergemisch über den Spargel gießen und die Pfanne kurz unter die Grillschlange im Backofen geben. Die Steaks plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Kräuterspargelstangen mit den Kalbssteaks anrichten. Sehr gut passen dazu neue Kartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 29. April 2009

Kalb-Braten mit Gemüse-Viniagrette

Für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter	Salz, Pfeffer	4 EL Pflanzenöl
2 Gemüsezwiebeln	1/4 Sellerieknolle	2 EL Honig
4 Lorbeerblätter	1 l Brühe	4 EL Balsamico-Essig
2 Fleischtomaten	1 rote Paprika	1 Gurke
2 Eigelb	2 TL scharfer Senf	2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch		

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Gemüsezwiebeln und Sellerie schälen, in feine Stücke schneiden, mit 2 Esslöffeln Honig und den Lorbeerblättern in den Bräter geben und glasig anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen. Den Braten im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren und dabei nach und nach Brühe angießen, so dass der Braten immer fingerhoch im Fond liegt. Das Fleisch zwischendurch öfter wenden. Den gegarten Braten herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, dick einkochen und mit Essig abschmecken. Tomaten, Paprika und Gurke sehr fein würfeln. Eigelb, Senf, Olivenöl und Zitronensaft zu einer Vinaigrette verrühren, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsewürfel damit marinieren. Schnittlauch fein hacken, den erkalteten Braten in feine Scheiben schneiden und mit der Gemüse-Vinaigrette anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 22. April 2009

Kalb-Krone mit Soße Bearnaise und Rosenkohl

Für 6 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	6 Schalotten
2 EL Butterschmalz	1/4 l Fleischbrühe	1/8 l Weißwein

Für den Rosenkohl:

1 kg Rosenkohl	2 EL Butter	1 TL Zucker
200 ml Kalbsfond	Salz, Pfeffer	

Für die Soße-Bearnaise:

1 Schalotte	1/2 Bund Estragon	6 zerstoßene Pfefferkörner
1 TL Essig	1 EL Weißwein	4 Eigelb
250 g Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Knochen des Fleischstücks sauber frei schaben, Fleisch salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen und grob würfeln. Butterschmalz in einem backofengeeigneten Topf erhitzen. Die Schalotten zusammen mit dem Kalbsrücken von allen Seiten sanft anbraten. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, aber nur so, dass höchstens ein halber Zentimeter Flüssigkeit den Topfboden bedeckt. Dann im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Sollte das Bratgut ansetzen, mit etwas Brühe den Bratensatz wieder lösen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, auf einen heißen Teller geben, mit Alufolie abdecken und mindestens 10 Minuten warm stellen. Den Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 5-8 Minuten blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Dann Butter und Zucker in einen Topf geben und kurz anschwitzen, den Rosenkohl zugeben, gut vermengen und den Kalbsfond angießen. So lange im offenen Topf garen, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Dann mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Schalotte schälen und fein hacken. Estragon waschen, trockenschütteln und bis auf zwei Zweige fein hacken. Die Estragonzweige mit den zerstoßenen Pfefferkörnern, Essig und Weißwein in einem Töpfchen kurz aufkochen. Dies ist die Reduktion für die Soße-Bearnaise. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion durch ein Sieb passieren und dazugeben. Über dem heißen Wasserbad mit einem feindrahtigen Schneebesen aufschlagen bis alles dickflüssig ist. Den Schlagkessel vom Topf nehmen, immer weiterrühren, damit sich die Topfwände etwas abkühlen. In einem dünnen Faden die Butter hineinträufeln. Mit Salz abschmecken und noch gehackten Estragon einstreuen. Das Fleisch tranchieren, aber nicht ganz durchschneiden, so dass die Fleischstücke unten noch zusammenhängen und oben die Knochen rausschauen. Alles kreisförmig zusammen biegen und die Knochen am jeweiligen Ende zusammenbinden, so dass es wie eine Krone aussieht. Auf einer Platte anrichten, in die Mitte das Gemüse geben. Die Soße extra dazu reichen. Das Fleisch am Tisch tranchieren. Dazu passt Kartoffelgratin.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009

Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt

Für 2 Personen

100 g Spinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	30 g Parmesan	4 Kalbsschnitzel (á 80 g)
1 EL Butterschmalz	80 ml Fleischbrühe	1 Zweig Thymian
1 TL Speisestärke		

Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Schalotte schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, dann den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Parmesan fein reiben und unter den Spinat mischen. Die Schnitzel sehr dünn klopfen, dann muss man sie nicht mehr mit Faden oder Zahnstocher fixieren. Die dünnen Schnitzel leicht pfeffern, salzen und mit dem Spinat bestreichen. Zusammenwickeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlere Hitze die Rouladen von allen Seiten anbraten, dann zugedeckt ca. 10 Minuten weiter schmoren. Rouladen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Brühe ablöschen, Thymianblätter einstreuen und kurz aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter die Soße rühren und kurz aufkochen. Soße abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten. Dazu passen Gnocchi.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Oktober 2009

Wiener Schnitzel in zwei Variationen

Für 2 Personen

Für das Wiener Schnitzel:

1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 150 g	Pfeffer
2 EL Mehl	2 Eier	50 g Butterschmalz
Salz		

Panade:

75 g Kastenweißbrot vom Vortag	2 TL schwarze Pfefferkörner
--------------------------------	-----------------------------

Die Brötchen auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern, anschließend durchsieben. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer würzen. (Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.) Schnitzel in Mehl wenden, dann das Mehl etwas abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. (Panade nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.) In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten, erst zuletzt salzen. Das Wiener Pfefferschnitzel wird wie das Wiener Schnitzel zubereitet. Der Unterschied ist die Panade. Dafür das Kastenweißbrot sehr fein würfeln. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit den Brotwürfeln mischen. Diese Panade darf angedrückt werden. Zum Wiener Schnitzel passt sehr gut Kartoffelsalat und Feldsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 04. Februar 2009

Züricher Geschnetzeltes

Für 2 Personen

2 Schalotten	400 g Kalbsrücken	50 g Champignons
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
150 ml Rotwein	250 ml Kalbsfond	80 g Sahne, geschlagen
300 g mehlig. Kartoffeln		

Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in feine Streifen, die Champignons in Blättchen schneiden. Fleisch in einer heißen Pfanne mit Olivenöl ca. 2 Minuten anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann auf einen Teller geben und warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotten und Champignons in 1 EL Butter goldbraun anbraten und mit 2 EL Rotwein ablöschen. So lange reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann mit dem restlichen Wein und Fond auffüllen und reduzieren lassen, bis die Soße sämig ist. Den aus dem Fleisch ausgetretenen Saft zur Soße gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder dazugeben, kurz erwärmen, die Sahne unterziehen und abschmecken. Das Geschnetzelte mit Rösti servieren. Für das Rösti die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne restliche Butter geben und die Kartoffeln gleichmäßig darin verteilen. Bei geringer Hitze das Rösti langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink Mittwoch, 09. September 2009

Lamm

Gefüllte Auberginen mit Lamm-Schnitzel

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	150 ml Olivenöl	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark	1/4 TL Zimt
1 TL Zucker	100 ml Gemüsebrühe	4 Lammschnitzel
Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian

Die Auberginen in der Mitte längs durchschneiden, salzen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Petersilie und Dill fein hacken. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen. 120 ml Öl zum Ausbacken der Auberginen in einen tiefen Topf geben und die Auberginen in heißem Öl goldgelb ausbacken. Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Öl leicht dünsten. Tomatenmark, Petersilie, 1 EL Dill, Zimt, Zucker und etwas Salz zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 2 Minuten aufkochen lassen. Die Masse auf die weichen Auberginenhälften geben und etwas eindrücken. Auberginen in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Auberginen noch darin ruhen lassen. Die Lammschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen. Rosmarin, Thymian und eine gequetschte Knoblauchzehe hineingeben und die Schnitzel kurz von beiden Seiten braten. Gefüllte Auberginen mit den Schnitzeln zusammen anrichten. Dazu passt Fladenbrot.

Vincent Klink Donnerstag, 06. August 2009

Lamm-Keule mit mediterranen Kräutern gefüllt

Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	800 g Lammkeule mit Röhrenknochen
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	100 g Lammabschnitte	1/4 l Fleischbrühe
1/8 l Rotwein	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Weißbrotbrösel	1/2 Bund Blattpetersilie	50 g schwarze, entkernte Oliven
1 TL Mehlbutter		

Die getrockneten Tomaten über Nacht in Wasser einweichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Heißluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Zwiebel schälen und grob schneiden. Die Lammkeule beim Metzger ohne die Haxe bestellen. Den Röhrenknochen auslösen, dabei mit dem Messer um den Knochenansatz fahren und das Fleisch zurück drücken. Mit dem Messer am Knochen entlang arbeiten, bis man in der Mitte der Keule angelangt ist. Dann von der anderen Seite wiederum um den Knochenansatz herum das Fleisch lösen und am Röhrenknochen entlang das Fleisch zurück schaben. Den Knochen herausziehen. Rosmarin und Thymian fein hacken, mischen und die Keule damit füllen. Mit einem Küchengarndie beiden Öffnungen vernähen. Die gefüllte Keule mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl rundum anbraten. Die gewürfelten Lammabschnitte mit dem zerhackten Röhrenknochen und der gewürfelten Zwiebel zur Lammkeule geben. Wenn alles gut gebräunt ist mit etwas Brühe ablöschen. In den Ofen geben und ca. 40 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mit Brühe und zuletzt mit Rotwein ablöschen. Für die Kruste die Schalotte schälen und würfeln, die Knoblauchzehe schälen und andrücken und beides in Olivenöl anrösten. Eingeweichte Tomaten abtropfen lassen und mit Oliven fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten mit gehackten Oliven und Tomaten sowie Petersilie mischen, salzen und pfeffern und mit den Brotbröseln binden. Die Lammkeule herausnehmen, mit der Paste bestreichen und kurz im Ofen gratinieren. Die Soße passieren und eventuell mit etwas Mehlbutter abbinden. Dazu passen Ofenkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 08. April 2009

Lamm-Schulter-Spieße mit Rosmarin

Für 2 Personen

3 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl
200 g Lammfleisch (Schulter)	Salz, Pfeffer	1/2 Salatgurke
1 Tomate	1 Frühlingszwiebel	1 rote Paprika
1/2 Zucchini	1/8 l Gemüsebrühe	4 Scheiben Baguette

Von den Rosmarinzweigen die Nadeln abzupfen und fein hacken. Einen Teelöffel beiseite stellen. Die Zweige dienen später als Spieße für das Fleisch. Ersatzweise kann man in Wasser eingeweichte Holzspieße nehmen. Eine Knoblauchzehe schälen. Den Rosmarin mit der durchgepressten Knoblauchzehe und drei Esslöffel Olivenöl verrühren. Das Lammfleisch in Würfel schneiden und mit dem gewürzten Öl marinieren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Lammfleischwürfel auf die Rosmarinstiele oder Holzspieße stecken. Spieße kräftig pfeffern und salzen und in Olivenöl von allen Seiten zehn Minuten braten. Warmstellen. Salatgurke, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika und Zucchini fein hacken und mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und zehn Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettescheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Eine Knoblauchzehe halbieren und die warmen Baguettescheiben damit einreiben. Die Lammspieße mit dem Gemüse anrichten. Baguette dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Mai 2009

Meer

Meeresfrüchte Salat

Für 2 Personen

4 kleine Tintenfische	4 Garnelen	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln	1 Stange Lauch
4 Champignons	3 Stangen Staudensellerie	6 Cocktailtomaten
5 schwarze Oliven	1 Limette	1/2 Bund Basilikum
1 EL Puderzucker	1/8 l Weißwein	100 ml Olivenöl, kalt gepresst

Die Tintenfische vom Händler küchenfertig vorbereiten lassen. Garnelen aus der Schale lösen und den Darm entfernen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tintenfische und Garnelen darin von allen Seiten anbraten, würzen, kurz warm stellen. Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren, Lauch putzen, abspülen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Frühlingszwiebeln, Lauchscheiben und Champignons kurz anbraten, pfeffern und salzen und zur Seite stellen. Den Staudensellerie fein hacken, die Cocktailtomaten häuten und halbieren, die Oliven entkernen. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Basilikumblätter hacken. Limettensaft und –schale mit dem Puderzucker, dem Weißwein und dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken Mit Sellerie, Tomaten und Oliven vermischen und etwas ziehen lassen. Meeresfrüchte und gebratenes Gemüse untermischen und mit Basilikum bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juli 2009

Tintenfisch-Risotto

Für 2 Personen

1 Zwiebel	5 EL Olivenöl	100 g Risottoreis
Salz	1 Knoblauchzehe	20 ml Weißwein
ca. 300 ml Gemüsebrühe	20 g Parmesan	150 g kleine Sepia
Pfeffer	2 Zweige Thymian	50 g Rucola
1 EL Butter		

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit anschwitzen bis er glänzt. Salz und eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und wenn der Weißwein verdampft ist, etwas warme Brühe angießen bis der Reis gerade bedeckt ist. Den Reis unter stetigem Rühren köcheln, dabei immer wieder Brühe nachgießen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Die Moscardini waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 5 Minuten bei großer Hitze braten. Thymianzweige mit in die Bratpfanne geben. Rucola waschen, trockenschütteln und klein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Nach ca. 15 Minuten ist der Reis bissfest. Die Knoblauchzehe herausnehmen und den Reis mit Butter und frisch geriebenem Parmesan abschmecken. Den gebratenen Rucola untermischen. Risotto auf Tellern anrichten und in die Mitte die gebratenen Moscardini geben.

Vincent Klink Mittwoch, 16. September 2009

Rind

Carpaccio

Für 4 Personen

300 g Rinderfilet, Mittelstück	2 Eigelb	3 EL Weißwein
2 TL engl. Senfpulver	1 EL saure Kapern, gehackt	Pfeffer
1/4 l Pflanzenöl	Meersalz	

Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und zwischem einem Gefrierbeutel vorsichtig plattieren. Eigelb, Weißwein, Senfpulver, gehackte Kapern und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Unter stetem Rühren das Öl hineinlaufen lassen bis die Soße langsam sämig wird. Einen Teller komplett mit den Rindfleischscheiben belegen, mit Meersalz bestreuen und die Soße darüber träufeln. Dazu passt Cibatta.

Vincent Klink Freitag, 29. Juli 2009

Peperonata-Bandnudeln mit gewürfeltem Rinder-Filet

Für 2 Personen

ca. 200 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl zum Ausrollen
1 Schalotte	2 Paprika (rot und gelb)	3 EL Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano	Pfeffer
200 g Rinderfilet		

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelb und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an weiche Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Die Paprika halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotte und Paprika anbraten. Wenn der Paprika etwas Farbe angenommen hat, Brühe und angießen und Oregano zugeben. zugedeckt den Paprika weich schmoren (ca. 15 Minuten). Mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Fleischwürfel kurz von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann unter die Paprika mischen. Die Nudeln abschütten, mit Paprika vermischen und anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 02. April 2009

Rinder-Filet im Gewürz-Sud pochiert mit Wurzel-Gemüse

Für 2 Personen

500 ml Fleischbrühe	1/2 TL grobes Meersalz	1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	1/2 TL Kümmel	2 Rinderfilets (a 180 g)
1 Karotte	1 Stange Lauch	80 g Sellerie
1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Mehl
80 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
frischer Meerrettich		

Die Fleischbrühe in einer tiefen Pfanne zum Kochen bringen. Meersalz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Kümmel zugeben und das in die Brühe legen. Im nicht kochenden Sud (ca. 75 Grad) das Fleisch ca. 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Karotte, Lauch und Sellerie putzen bzw. Schälen und in feine Streifen schneiden. Dann das Fleisch herausnehmen und abgedeckt ruhen lassen. Die Brühe wieder aufkochen und die Gemüsestreifen darin ca. 3 Minuten kochen. Dann heraus nehmen. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Sahne und ca. 100 ml Gewürzsud aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und ca. 3 Minuten kochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Filet anrichten und die Gemüsestreifen obenauf geben. Die Meerrettichstange zur Hälfte schälen und mit dem Messer Späne davon über das Filet und die Gemüsestreifen geben. Soße angießen und servieren. Dazu passt Kartoffelgratin.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Oktober 2009

Roastbeef mit Pfirsich-Salat

Für 2 Personen

400 g Rindsrücken	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1 Peperoni	Pfirsiche	1 EL Zucker
1 EL Preiselbeeren	1 TL Zitronensaft	grob Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. Dann in den Ofen geben und ca. 20 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen nehmen in Alufolie einpacken und auskühlen lassen. Für das Gemüse Peperoni halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen. Geschälte Pfirsiche in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann Preiselbeeren und Zitronensaft und die feingehackte Peperoni dazugeben und alles gut durchschwenken. Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Pfirsichsalat dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 27. August 2009

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
2 Scheiben Rindsrücken a 180 g	1 Zwiebel	4 EL Butterschmalz
50 ml Rotwein	1 TL Butter	

Die Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. (Dies kann auch schon am Vortag gemacht werden.) Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Dazu kann ein Gurkenhobel zu Hilfe genommen werden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin goldbraun schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischscheiben plattieren, sie sollten höchstens einen Zentimeter dick sind. Salzen und pfeffern. Eine große Bratpfanne erhitzen und in 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebel schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in der Fleischpfanne mit dem Bratensatz und 1 EL Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz würzen. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf die Fleischscheiben geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen. In den kochenden Wein die Butter geben und heftig rühren. Die Fleischscheiben in die Pfanne geben. Die Oberseiten sollten nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen. Den Fond ca. 2 Minuten reduzieren, so dass eine sämige Soße entsteht. Den Zwiebelrostbraten mit den Bratkartoffeln und der Soße anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 29. Oktober 2009

Salat

Warmer Paprika-Salat

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	150 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	

Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Paprika in Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Frühlingszwiebeln fein schneiden und untermischen. Mit Brühe ablöschen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Paprika weich dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 09.Juli 2009

Schwein

Dreierlei Bohnen-Salat mit Schweine-Filet

Für 2 Personen

Für den Salat:

50 g rote Bohnenkerne	50 g weiße Bohnenkerne	200 g grüne Bohnen
1/2 Bund Schnittlauch	1 Zweig Pfefferminze	1 Chilischote
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 TL scharfen Senf
1 TL Thymianblätter	1 EL Butter	2 EL fein gesiebte Semmelbrösel

Die Bohnenkerne sollte alle dieselbe Größe haben. Wenn nicht, muss man sie getrennt einweichen und getrennt kochen. Die Bohnen waschen und in der fünffachen Menge Wasser über Nacht einweichen. Anschließend etwa eine Stunde kochen. Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Schnittlauch und Pfefferminze abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Chilischote entkernen und würfeln. Die Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, den Kräutern und der Chilischote eine Vinaigrette rühren. Alle Bohnen mit dem Dressing gut vermischen. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden. Pfeffern, salzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Thymianblätter darauf verteilen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Medaillons auf der Senfseite in die feinen Brösel drücken und in Butter sanft, auf jeder Seite 4 Minuten braten.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Juni 2009

Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle

Für 2 Personen

1 Schalotte	100 g Speisepilze	1 Scheibe Kastenweißbrot
3 Stiele glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
1,5 EL Butter	2 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Schweinskoteletts a 180 g	100 ml Fleischbrühe	2 EL Weißwein

Für die Pilzspätzle:

15 g getrocknete Steinpilze	200 g Mehl	2-3 Eier
Salz	2 EL Butter	

Schalotte schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und fein hacken. Brot entrinden. Brotscheiben in 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig braten, in eine Schüssel geben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und dünsten. Dann in die Schüssel mit dem Brot umfüllen, Kräuter und Eigelb untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten. Die Koteletts auf ein Backblech oder einen hitzebeständigen Teller geben, mit der Pilzmasse bestreichen und unter der Grillschlange kurz gratinieren. In der Zwischenzeit den Bratensatz der Fleischpfanne mit Brühe und Weißwein lösen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden. Die Soße abschmecken und mit den Koteletts anrichten. Für die Spätzle die getrockneten Pilze in einem Mörser oder einem Cutter zu feinem Pilzmehl zermahlen. Pilzmehl mit Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzleblett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Kurz vor dem Servieren die Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwanken.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Oktober 2009

Sauerkraut-Roulade vom Schweine-Hals

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	150 g frisches Sauerkraut
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	1 Prise Zucker	4 Schweinehalssteaks a 180 g
Salz, Pfeffer	4 dünne Scheiben Speck	1 EL Butterschmalz
300 ml Fleischbrühe		

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter andünsten. Das Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Nelke zugeben und alles ca.15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. 1 Prise Zucker unterrühren und zum Schluss die restliche Flüssigkeit bei hoher Hitze gänzlich einkochen, so dass das Kraut nicht sämig, sondern relativ trocken ist. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch dünn plattieren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Speck auf die Fleischscheiben legen, darauf etwas Sauerkraut geben, alles gut zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarnt fixieren. In einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Brühe ablöschen und im Ofen ca. 20 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit dem Bratfond übergießen. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen, die entstandene Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 TL kalte Butter unterrühren. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Januar 2009

Saures Rädles-Gemüse mit Schälrippchen

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	250 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1 Stängel Liebstöckl	10 ml Essig
10 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
500 g Schälrippchen		

Die Kartoffeln kochen, pellen und anschließend auskühlen lassen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und braun werden lassen. Mit Fleischbrühe ablöschen und gut mit dem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Lorbeerblatt, Nelke, Liebstöcklzweig, Essig und Rotwein zugeben und abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, zur Soße hinzufügen und nochmals abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Schälrippchen in siedendem Salzwasser erwärmen und mit den sauren Kartoffelrädle anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Januar 2009

Schaschlik vom Nacken, Paprika-Soße, Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1 rote Chilischote	50 g Frühstücksspeck
3 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	4 Kartoffeln
2 EL Olivenöl	400 g Schweinsnackten	60 g geräucherter Bauchspeck
2 Gewürzgurken	Curry	

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel vierteln und entblättern, die andere Zwiebel sowie Knoblauch fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Holzspieße oder Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen. In einer heißen Grillpfanne (oder Pfanne) mit 2 EL Öl die Spieße langsam von allen Seiten braten. Schaschlik mit der Paprikasoße übergießen, kurz aufkochen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Mai 2009

Schnitzelbrot mit Schmortomaten

Für 2 Personen

2 Fleischtomaten	1 EL Olivenöl	1 TL braunen Zucker
2 Schweinsschnitzel a 150 g	4 Scheiben Bauernbrot	1 TL Butter
3 Zweige Basilikum	1 EL Parmesan, grob gehobelt	Meersalz, grober Pfeffer

Tomaten mit einem Messer einritzen und unter Wasser ausdrücken. Die ausgedrückten Tomaten auf ein Tuch geben, ein weiteres Tuch darauf legen und alles gut auspressen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten kurz anbraten, mit dem Zucker bestreuen und im Ofen 15 Minuten trocknen. Die Schweinsschnitzel plattieren. Die dünnen Schnitzel in Öl von beiden Seiten kurz braten, mit den Tomaten belegen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Basilikumblättchen abzupfen und darauf geben, Parmesansplitter darüber streuen. Tomatenschnitzel auf zwei Brotscheiben, mit übrigem Brot belegen.

Vincent Klink Mittwoch, 24. Juni 2009

Schweine-Braten-Biersülze mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

1/4 l Fleischbrühe	3 Lorbeerblätter	5 Körner Piment
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	1 EL Apfelessig
2 Zwiebeln	6 Blatt Gelatine	1/4 l Weißbier
500 g kalter Schweinsbraten	2 Essiggurken	500 g Kartoffeln, halbfest
2 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	

Brühe mit Lorbeerblättern, Piment, Nelken, Zucker, Apfelessig und einer geviertelten Zwiebel 10 Minuten kochen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Das Weißbier dazugeben. Das Schweine-Fleisch in Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen, mit aufgeschnittenen Gurken schön anrichten und den Sud darüber gießen. Kalt stellen. Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink Donnerstag, 23. April 2009

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 EL Mehl	1/4 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne	50 g Gorgonzola	1 EL Rosinen
5 Walnusskernhälften		

Das Schweinefilet salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. In der Fleischpfanne die Schalotten die Schalotten anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe ablöschen. Sahne dazugeben und den in Stücke geschnittenen Käse. Alles gut verrühren, so dass eine sämige Soße entsteht. Rosinen und Walnüsse hacken und unter die Soße mischen, abschmecken. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit der Soße anrichten. Dazu passen Bandnudeln.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Dezember 2009

Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen

Für 4 Personen

10 frische Aprikosen	1 Fleischtomate	1 rote Chilischote
2 Schalotten	30 g Pinienkerne	4 Zweige Rosmarin
1 Schweinemedailon (ca. 800 g)	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Schalotten schälen und fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotten in der Fleischpfanne anschwitzen, Chili, Aprikosen und Tomaten zugeben. Die Aprikosen weich schmoren, die Pinienkerne und Rosmarin untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons mit den geschmorten Aprikosen anrichten. Dazu passen Gnocchi oder Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Juli 2009

Schweine-Filet-Schnitzel mit gebratenen Pfeffer-Kirschen

Für 2 Personen

150 g Kirschen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
1 l kräftigen Rotwein	1 EL Apfelessig	1 Prise Pfeffer
1 Schweinefilet	Salz, Pfeffer	10 g Bauchspeck, geräuchert

20 g Butterschmalz

Für die Schupfnudeln:

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Die Kirschen waschen und entsteinen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kirschen darin anbraten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig ablöschen und den groben, schwarzen Pfeffer dazugeben. Solange reduzieren bis die Kirschen von Sirup umgeben sind. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Den Bauchspeck sehr fein würfeln, auf die Filetscheiben streuen und das Fleisch plattieren. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelchen kurz von beiden Seiten bräunen. Auf einem Teller mit den gebratenen Kirschen anrichten. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen und anschließend mit etwas brauner Butter überschmelzen.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Mai 2009

Senf-Geschnetzeltes vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

400 g Pastinaken	1 Schalotte	2 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel	6 Champignons	400 g Schweinefilet
1 EL grober Senf	100 ml Rotwein	60 ml Bratenfond (Jus)
3 Stängel glatte Petersilie	1 EL saure Sahne	

Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Zucker zugeben und diesen schmelzen lassen. Die Pastinakenscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze braten. Evtl. 50 ml Gemüsebrühe angießen. Die Pastinaken mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben scharf anbraten, jedoch nicht durch braten. Dann auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. In der Fleischpfanne die Zwiebel anschwitzen, Champignons und Senf zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Bratenfond dazugeben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Den aus den Filetspitzen ausgetretenen Fleischsaft und die Kräuter untermischen. saure Sahne unterrühren und abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben, kurz erhitzen und mit den gebratenen Pastinaken anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. November 2009

Soßen

Grüne Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 TL Zitronensaft	1 EL Weißwein
1 EL kräftige Gemüsebrühe	2 Eigelb	1 EL Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, gehackt	2 EL Schlagsahne, steif	1 Prise schwarze Pfefferkörner

Salz

Für die Soße die Schalotte klein hacken. Schalotte mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und dem Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wird die Soße dick und cremig, sofort vom Feuer gehen, aber weiterschlagen, bis der Schüsselboden keine Hitze mehr abgibt. Nun die Butter, den Schnittlauch und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Vincent Klink Mittwoch, 15. April 2009

Mandel-Soße

Für 4 Personen

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschoten	2 EL Zucker
400 ml Milch	3 Eigelb	2 EL Sahne

Für die Soße Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Die gerösteten Mandelblättchen in die Soße geben.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Mai 2009

Senf-Soße

Für 4 Personen

150g Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	125g Puderzucker
1 TL frischen schwarze Pfeffer	250ml Sonnenblumenöl	Salz

1/2 Bund Dill

Senf in eine Schüssel geben, Essig, Zucker und schwarzen Pfeffer dazu geben und mit dem Handrührgerät vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann langsam unter Rühren das Öl zugeben, bis eine sirupartige Soße entsteht. Lachs mit der Soße servieren. Dazu passt Kartoffelrösti oder Baguette.

Vincent Klink am 30. Dezember 2009

Soße Bearnaise

Für 6 Personen

1 Schalotte	1/2 Bund Estragon	6 zerstoßene Pfefferkörner
1 TL Essig	1 EL Weißwein	4 Eigelb
250 g Butter		

Für die Soße die Schalotte schälen und fein hacken. Estragon waschen, trockenschütteln und bis auf zwei Zweige fein hacken. Die Estragonzweige mit den zerstoßenen Pfefferkörnern, Essig und Weißwein in einem Töpfchen kurz aufkochen. Dies ist die Reduktion für die Soße-Bearnaise. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion durch ein Sieb passieren und dazugeben. Über dem heißen Wasserbad mit einem feindrahtigen Schneebesen aufschlagen bis alles dickflüssig ist. Den Schlagkessel vom Topf nehmen, immeriterrühren, damit sich die Topfwände etwas abkühlen. In einem dünnen Faden die Butter hineinträufeln. Mit Salz abschmecken und noch gehackten Estragon einstreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009

Suppen

Badische Grünkern-Suppe mit Butter-Klößchen

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 EL Butter	80 g Grünkern, geschrotet
1 l Brühe	50 g gerauchter Bauchspeck	1 Bund Blattpetersilie
2 EL geschlagene Sahne		

Für die Butterklösschen:

1 Brötchen vom Vortag	50 g Butter	2 Eier
Salz	Pfeffer	Muskat

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter glasig dünsten. Den Grünkernschrot unterrühren und anrösten. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Speck fein würfeln und zur Suppe geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe abschmecken, geschlagene Sahne unterziehen und Petersilie untermischen. Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. Die Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Suppe anrichten und die Klößchen dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Januar 2009

Frühling-Gemüse-Eintopf

Für 2 Personen

1 Zwiebel	400 g Rinderbrust	1 Lorbeerblatt
1 Pimentkorn	4 schwarze Pfefferkörner	Salz
6 neue Kartoffeln	4 kleine Knollen rote-Bete	1/2 Kopf Spitzkohl
1 kleiner Kohlrabi	4 junge Möhren mit Grün	2-3 Stiele glatte Petersilie

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Fleisch abspülen, mit Gewürzen, etwas Salz und Zwiebelspalten in einen Topf geben, gut mit Wasser bedeckt aufkochen. Dabei entstehenden Schaum öfter abschöpfen. Fleisch bei leicht geöffnetem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde weich köcheln lassen. Kartoffeln gründlich abbürsten, evtl. halbieren. Gemüse abspülen, abtropfen lassen. Kohl in Stücke schneiden. Kohlrabi, Möhren und rote Bete schälen, klein schneiden. Fleisch aus dem Fond nehmen. Fond durchsieben, 600 ml Fond abmessen in einen Topf geben und abschmecken. Gemüse und Kartoffeln im Fond ca. 25 Minuten garen. Petersilie abspülen, Blättchen abzupfen, evtl. grob hacken. Fleisch in Scheiben schneiden, nochmals kurz im Eintopf erwärmen. Eintopf mit Fleisch und Petersilie anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 07. Mai 2009

Gemüse-Eintopf mit Hecht-Klößchen

Für 4 Personen

Für den Eintopf:

2 Schalotte	2 Karotten	1/2 Sellerieknolle
1 Stange Lauch	4 Kartoffeln	2 EL Butter
1/4 l Weißwein	1l Fischfond	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Klößchen:

200 g Hechtfilet ohne Haut	1/2 TL gemahlener Koriander	Salz, weißer Pfeffer
250 ml Sahne	1 TL Pastis	

Für den Eintopf die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Sellerie in einem Topf mit Butter andünsten und mit Wein und Fischfond auffüllen. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, ca. 10 Minuten kochen lassen. Dann Lauch zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Für die Klößchen ist zu beachten, dass die Zutaten sehr kalt sind, am besten man stellt alles zusammen für eine Stunde in den Tiefkühler. Selbst wenn das Fischfleisch etwas angefroren sein sollte, ist das kein Schaden. In einen flachen Topf leicht gesalzenes Wasser geben und zum Kochen bringen. Das Hechtfilet in Streifen schneiden und mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz solange in einen Cutter (Mixer) geben, bis alles zerkleinert ist. Die Sahne und Pastis zugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Für die Klößchen einen Suppenlöffel in das Wasser tauchen, aus der Masse eiförmige Klöße ausstechen und diese im kochenden Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die gegarten Hechtklößchen in den Eintopf geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 09. Dezember 2009

Grüne Erbsen-Suppe mit Räucher-Aal

Für 4 Personen

200 g grüne getrocknete Erbsen	1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	1 TL Majoran, gerebelt	ca. 1 l Gemüsebrühe
80 g gerauchter Bauchspeck	200 g Räucheraal	Salz und Pfeffer
50 ml Sahne nach Belieben		

Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abgießen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Eingeweichte Erbsen und Majoran zugeben und mit der Brühe aufgießen. Die Speckscheibe einlegen und alles ca. 1 Stunde zugedeckt bei mittlerer Temperatur garen. Dann den Speck herausnehmen und in Würfel schneiden. Die Erbsen pürieren und durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Vom Aal die Haut abziehen und Aalfleisch in Würfel schneiden. Aalstücke und Speck zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch 50 ml Sahne unterziehen. Wenn die Suppe zu dick ist, noch Brühe zugeben.

Vincent Klink Donnerstag, 26. Februar 2009

Italienischer Bohnen-Eintopf mit Parmesan und Speck

Für 4 Personen

1 Tasse getrocknete Bohnenkerne	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	400 g Tomaten, gewürfelt
1 Kalbsfuß	1 l Gemüsebrühe	100 g gerauchter Schweinebauch
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	50 g Parmesan

Die Bohnen in reichlich Wasser (mindestens 5 Tassen) über Nacht einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel grob würfeln, Knoblauch fein würfeln. Die Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Tomatenmark zugeben. Die eingeweichten Bohnen abschütten und mit 300 g Tomaten und dem Kalbsfuß in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen und ca. 1 Stunde lang, bei geschlossenem Deckel kochen. Den Speck würfeln, zugeben und nochmals 10 Minuten kochen, dann den Rosmarinzweig und die restlichen Tomaten zugeben, 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kalbsfuß entfernen. Den Parmesan grob reiben. Eintopf in Suppentassen anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Dezember 2009

Kerbel-Suppe mit Ricotta-Klößchen

Für 2 Personen

Für die Klößchen:

30 g weiche Butter	3 Eigelb	1 TL Speisestärke
100 g Ricotta, gut ausgedrückt	1/2 Brötchen (frisch)	1/2 Zitrone, unbehandelt
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

500 ml Gemüsebrühe	2 TL Mehlbutter	2 Bund Kerbel
3 EL Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Klößchen Butter und Eigelb schaumig schlagen, Stärke unterrühren. Den Ricotta sehr gut ausdrücken, so dass er fast eine bröselige Konsistenz hat. Das Brötchen zu Brösel reiben, Zitronenschale abreiben und mit dem Ricotta zur schaumig gerührten Masse geben. Alles miteinander gut durchkneten. Zehn Minuten ruhen lassen, damit das Brot quellen kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klößchen drehen. In sanft wallendem Salzwasser diese ca. 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warm stellen. Die Gemüsebrühe aufkochen, mit der Mehlbutter binden. Kerbel grob hacken und mit der Sahne zur Brühe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Ricottaklößchen auf vorgewärmte Teller geben und mit der Suppe auffüllen.

Vincent Klink Mittwoch, 25. März 2009

Muschel-Ragout mit Tomaten

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehen	1 Bund Suppengemüse
500 g Tomaten	700 g frische Miesmuscheln	3 EL Olivenöl
300 ml Weißwein	1 Msp Safran-Fäden	4 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer		

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Suppengemüse putzen und in feine Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, ausdrücken und in grobe Würfel schneiden. Die Muscheln gut waschen und putzen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt wegwerfen. Einen großen Topf aufstellen, Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch anschwitzen, die Muscheln zugeben und mit 1/4 l Wasser und Weißwein ablöschen, Safran und Thymian zugeben und die Muscheln zugedeckt ca. 5 Minuten kochen. Dann die Muscheln herausnehmen und aus der Schale lösen. Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben müssen weggeworfen werden. Den Kochfond durch ein feines Sieb passieren und erneut zum Kochen bringen. Die Tomaten zugeben und ungefähr 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Muscheln zugeben und anrichten. Dazu passt sehr gut Knoblauch-Baguette.

Vincent Klink Donnerstag, 20. August 2009

Pilz-Creme-Suppe mit Liebstöckl-Klößchen

Für 2 Personen

Für die Klößchen:

30 g Liebstöcklblätter	150 g Schichtkäse	2 EL Brotbrösel
2 Eigelb	10 g Weichweizengrieß	10 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	

Für die Suppe:

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
250 ml Geflügelbrühe	200 ml Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Eigelb	150 ml Milch
Salz, Pfeffer		

Für die Klößchen Liebstöckl abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Schichtkäse gut ausdrücken und mit Brotbröseln, Eigelb, Grieß und weicher Butter gut verrühren. Liebstöckl untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen. Für die Suppe die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte mit den Pilzen anschwitzen. Dann mit Brühe und Wein auffüllen, einmal aufkochen und abpassieren. Die Brühe wieder in den Topf geben, die Pilze zur Seite stellen. Petersilie und Thymian abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Kräuter zur Brühe geben und aufkochen. Eigelb mit der Milch vermischen. Die Suppe vom Herd ziehen und die Ei-Milch mit einem Schneebesen gut unterrühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen, aber sollte heiß sein, dass das Eigelb die Suppe sämig binden. Suppe abschmecken. Die Pilze und Klößchen als Einlage zugeben und die Suppe servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Oktober 2009

Vegetarisch

Apfel-Sauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eigelb	2-3 EL Mehl	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 Schalotten	3 EL Butter
250 ml trockener Weißwein	200 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Instant Bio-Gemüsebrühe	1 Prise Zucker
2 Äpfel		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermengen, Mehl und die Kräuter untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Brühenpulver, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfeliertel in feine Spalten schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen. (Die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren.) Mit Salz und Pfeffer das Sauerkraut abschmecken. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken, unter das Sauerkraut mischen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Januar 2009

Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne

Für 6 Personen

130 g gemahlene Mandeln	50 g Weichweizengrieß	1 TL Backpulver
5 Eier	Salz	80 g weiche Butter
110 g Zucker	1 Pack Bourbon-Vanillezucker	1 TL abgeriebene Zitronenschale
500 g gemischte Beeren	1 Vanilleschote	200 g Sahne

Mandeln, Grieß und Backpulver gründlich mischen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad / Gas Stufe 2-3) vorheizen. Eine Tarte- oder Springform (ca. 26 cm Durchmesser) leicht einfetten. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Butter, 80 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann das Eigelb unterrühren. Mandelmischung unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in die Form geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit die Beeren putzen, evtl. etwas klein schneiden und mit ca. 2 EL Zucker mischen. Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne schlagen, Vanillemark und 1 EL Zucker untermischen. Den Saft, den die Beeren gezogen haben, absieben und unter die Sahne mischen. Boden aus dem Ofen nehmen, gleich die Beeren darauf geben, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Vanillesahne servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Juli 2009

Crêpes-Suzette

Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	2 Eigelb
125 ml Milch	Salz	1 TL zerlassene Butter
ca. 2 EL Butterschmalz	2 Orangen, unbehandelt	6 Zuckerwürfel
1 EL Butter	4 cl Orangenlikör	2 cl Cognac

Mehl, Ei, Eigelb, Milch und eine Prise Salz mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut vermischen, dann die flüssige Butter unterrühren. Etwas Butterschmalz in der heißen Pfanne zergehen lassen und aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen im Ofen bei ca. 60 Grad warmstellen. Eine Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben bzw. Zesten abziehen mit dem Zestenreiser. Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die zweite Orange dick schälen, sodass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist und die Orangenfilets herausschneiden, dabei den Saft mit auffangen. Die Zuckerwürfel in einer heißen Pfanne zerdrücken und mit etwas Butter karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, die Zesten zugeben. Die Soße einkochen. Die Crepes zu Vierteln zusammenklappen und mit den Orangenfilets in die Soße geben und schwenken. Likör und Cognac dazugeben und kurz köcheln lassen oder flambieren. Crepes mit der Soße anrichten, dazu passt sehr gut Vanilleeis.

Vincent Klink Mittwoch, 04. November 2009

Feta-Piroggen mit grüner Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

Für den Teig:

125 g Magerquark	125 g Mehl	1 Prise Salz
125 g Butter	1 Eigelb	2 EL Milch
Meersalz		

Für die Füllung:

1/2 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie	1 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin, gehackt	100 g Fetakäse	

Für die Schnittlauchsoße:

1 Schalotte	1 TL Zitronensaft	1 EL Weißwein
1 EL kräftige Gemüsebrühe	2 Eigelb	1 EL Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, gehackt	2 EL Schlagsahne, steif	1 Prise schwarze Pfefferkörner
Salz		

Ein Tuch in ein Salatsieb legen und den Quark hineinlegen. Das Tuch an den Enden zusammendrehen und den Quark fest ausquetschen. Der Quark sollte wirklich trocken sein. Quark, Mehl, Salz und Butter auf ein Arbeitsbrett geben und mit einem großen Messer durchhacken. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Die Teighugel in Folie wickeln und eine Stunde kaltstellen. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Wieder zusammenfalten und abermals ausrollen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf 2 Millimeter ausrollen und 12 cm große Quadrate ausschneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Zwiebel fein hacken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. In etwas Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Rosmarin und Petersilie zugeben. Den Fetakäse klein hacken und mit den angedünsteten Kräutern vermischen. Einen Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigviereck geben und diagonal zuklappen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Teigpäckchen damit bepinseln und mit grobem Salz bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Für die Soße die Schalotte klein hacken. Schalotte mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und dem Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wird die Soße dick und cremig, sofort vom Feuer gehen, aber weiterschlagen, bis der Schüsselboden keine Hitze mehr abgibt. Nun die Butter, den Schnittlauch und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Piroggen und Schnittlauchsoße anrichten, dazu passt sehr gut Kohlrabigemüse.

Vincent Klink Mittwoch, 15. April 2009

Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis-Nudeln

Für 2 Personen

1 Chilischote	1 rote Paprika	2 Möhren
4 Mangoldblätter	1 Bund Frühlingszwiebeln	6 Champignons
1 Handvoll Reis-Bandnudeln	2 EL Olivenöl	50 ml Hühnerbrühe
1/2 TL Sesamöl	1 TL Fischsoße	1 EL Sojasoße
Limettensaft	1 Bund Thai-Basilikum	

Chilischote und Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Chili fein schneiden, Paprika in Streifen schneiden. Möhren schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Mangoldblätter und Frühlingszwiebeln waschen und in Streifen schneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Nudeln mit kochendem Wasser begießen und 10 Minuten einweichen. Dann Chili in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Alle Gemüse zugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten braten. Dann Pilze und die Nudeln zufügen, bei starker Hitze kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Sesamöl, Fischsoße, Sojasoße und Limettensaft abschmecken. Die gesamte Flüssigkeit sollte einkochen, die Nudeln eine leichte Kruste bekommen. Dann das gezupfte Thai-Basilikum unterrühren und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. September 2009

Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln	1 EL Mehl	2 Eier
ca. 150 ml Milch	Salz, Pfeffer	1 Eiweiß
ca. 3 EL Butterschmalz	1 Stange Lauch	80 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne	Muskat	1 EL Butter
2 Eier		

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch die Presse drücken. Kartoffeln in einen Mixer geben, 1 EL Mehl, 1 Ei und Milch zufügen und kurz aufmixen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig kleine Pfannkuchen ausbacken. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eier auf einen Teller schlagen und in die schäumende Butter gleiten lassen. Das Feuer sollte schwach gehalten werden, damit das Eiweiß nicht zu früh bräunt. Spiegeleier sollten einen zarten braunen Rand haben und das Eigelb wachweich sein. Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauchgemüse und Spiegelei anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 01. Oktober 2009

Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	1 kleiner Spitzkohl	2, 5 EL Apfelessig
ca. 150 ml Sonnenblumenöl	1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer
1 Karotte	1 TL Dijon-Senf	1 frisches Eigelb
Zucker	80 g Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
1-2 EL Butterschmalz		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Den Kohl halbieren, äußere unschöne Blätter und den Strunk entfernen. Kohl hauchdünn hobeln oder schneiden. Die Hälfte des gehobelten Krautes mit 2 EL Apfelessig und 3 EL Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, den Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotte schälen und fein raspeln, des restliche gehobelte Kraut noch etwas hacken und mit geraspelter Karotte vermischen. Für die Mayonnaise 1 TL Senf, 1 TL Essig und das Eigelb verrühren. Langsam unter Rühren Sonnenblumenöl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kraut und Karotte mit der Mayonnaise vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und die Hälfte vom Schnittlauch darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken und restlichen Schnittlauch untermischen. Rösti halbieren und mit den beiden Salaten anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009

Mangold-Maultaschen mit Zitronen-Schaum

Für 2 Personen

Für die Maultaschen:

300 g Pastinake	400 ml Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
2 Eigelb	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Brötchen (vom Vortag)	1 Zwiebel
1 EL Butter	4 EL Parmesan, frisch gerieben	1/2 Bund Thymian
8 Mangoldblätter		

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Gemüsebrühe	1 EL Weißwein
2 Eigelb	Pfeffer, Salz	1 EL Olivenöl

Pastinake schälen, würfeln und in Gemüsebrühe weich kochen. Aus der Brühe nehmen und diese mit Sahne aufkochen und reduzieren. Pastinake und Brühe im Cutter mixen, Eigelb, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Das Brötchen zu Brösel reiben und die Masse damit andicken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebel darin angebraten. Parmesan und abgezupfte Thymianblätter dazugeben. Etwas abkühlen lassen und mit der Masse vermischen. Mangold in Salzwasser blanchieren, abschütten und gut abtrocknen. Jeweils einen Esslöffel von der Füllung in ein Mangoldblatt einschlagen. Die Päckchen nebeneinander in eine gebutterte Pfanne setzen. Langsam bei geschlossenem Deckel jeweils drei Minuten von jeder Seite braten. Für die Soße Zitrone abspülen, trockenreiben und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Zitronenschale, Gemüsebrühe, Weißwein und Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Mit Pfeffer, Salz würzen und Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Mangoldmaultaschen mit dem Zitronenschaum anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 09. April 2009

Milch-Reis-Schnitten mit Apfelmus

Für 2 Personen

1/2 l Milch	80 g Butter	100 g Milchreis
2 Eigelb	3 Äpfel (z.B. Boskoop)	100 ml Apfelsaft oder Weißwein
3 EL Zucker	50 g Semmelbrösel	1 Prise Zimt

Die Milch mit 60 g Butter aufkochen. Den Reis mit dem Schneebesen einrühren und weich kochen (dies dauert mindestens 30 Minuten). Ist die Masse zu fest, nochmals Milch dazugeben bis es einen zähen Brei ergibt. Den Milchreis von der Herdplatte nehmen und das Eigelb unterziehen. Den Reisbrei auf ein gefettetes Pergamentpapier streichen und erkalten lassen. Äpfel nach Belieben schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in Würfel schneiden. Apfelsaft oder den Wein in einen Topf füllen, 2 EL Zucker mit den Äpfeln dazugeben, alles aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Dann alles durch die Flotte Lotte drehen oder ein grobmaschiges Sieb streichen. Aus dem ausgekühlten Milchreis Vierecke oder Dreiecke schneiden, diese in Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter braun rösten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit dem Apfelmus anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. März 2009

Pasta mit Artischocken

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

ca. 200 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Artischocken:

8 kleine Artischocken	2 EL Olivenöl	1 Schalotte
1 rote Chilischote	Salz, Pfeffer	80 ml Gemüsebrühe
1 TL Butter	50 g Parmesan	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelb und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an weiche Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Die äußeren Hüllblätter der Artischocken nach unten abreißen. am langen Stiel bleibt das gelbe Herzstück übrig, auch evtl. violette Blättchen müssen entfernt werden. Den Stiel sollte man so lange wie möglich lassen, denn er ist genauso köstlich wie der Boden. Das oft angetrocknete Ende des Stiels wird abgeschnitten. Wir sehen an der Schnittstelle den hellen weichen Kern und die dunkelgrüne äußere Schicht. Diese äußere Schicht muss weg. Vom Stielende schält man mit einem Messer in Richtung Knospe. Die geputzten Artischockenherzen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl wie Bratkartoffeln braten. Schalotte schälen und fein schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Nach 5 Minuten Schalotten und Chili zu den Artischocken geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Etwas Butter unterarbeiten und solange einkochen bis die Artischockenscheiben mit Soße umglänzt sind. Nudeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abschütten und mit den Artischocken vermischen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 05. August 2009

Quark-Tomaten-Terrine

Für 2 Personen

Für die Terrine:

500 g Magerquark	6 Tomaten	2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz	2 Zweige Thymian	

Für den Salat:

1 Bund junger Löwenzahn	1/2 Bund wilder Schnittlauch	1/2 Bund Sauerampfer
1/2 Bund Kerbel	1 TL Honig	1 TL Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl	1 EL Crème-fraîche	grober, schwarzer Pfeffer

Den Quark auf ein Tuch geben und in einem Sieb, mit Schüssel darunter einen Tag abtropfen lassen. Der Quark muss trocken und fast bröselig sein. Tomaten halbieren, das Kerngehäuse herausbrechen und die Tomaten auf ein geöltes Blech geben und 30 Minuten im Ofen bei 150 Grad garen. Sie sollten ziemlich trocken sein. Thymianblätter abzupfen, mit Pfeffer und Salz unter den Quark mischen. Eine Frischhaltefolie viereckig auslegen und eine zweite Bahn dran legen, so dass wir die doppelte Fläche haben. Mit dem gewürzten Quark bestreichen und mit den Tomaten belegen. Mit beiden Händen die Ecken der Folie packen und hochziehen. Auf diese Weise den Quark und die Tomaten zusammenrollen. Die Enden der Folie zudrehen. Es sollte wie eine dicke Wurst aussehen. Diese in eine Terrinenform legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Löwenzahn und Kräuter putzen, waschen, von den Stielen befreien, gut trocknen und fein hacken. Aus Honig, Essig, Olivenöl, Crème-fraîche und schwarzem Pfeffer ein Dressing anrühren und dieses mit den Kräutern vermengen. Terrine aus der Folie wickeln und vorsichtig in Scheiben schneiden. Den Salat mit der Terrine anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. April 2009

Rhabarber-Strudel mit Mandel-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Mehl	20 ml Öl	ca. 1/8 l Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	2 EL Haselnüsse
100 g Zucker	200 g Rhabarber	1 Vanilleschote
1/4 l Milch	3 Eier	200 g Hefezopf
2 EL Semmelbrösel	15 g Flüssige Butter	Puderzucker

Für die Mandelsoße:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschoten	2 EL Zucker
400 ml Milch	3 Eigelb	2 EL Sahne

Mehl, Öl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Haselnüsse grob hacken und mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote auskratzen. Den Rhabarber in einen Topf geben und mit der ausgekratzten Vanille und etwas Zucker dünsten. Den austretenden Saft absieben und einkochen. Dann den Sirup unter den Rhabarber mischen. Milch mit Eiern verrühren, restlichem Zucker untermischen. Hefezopf in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Semmelbröseln, dem Rhabarber und dem Haselkrokant in eine Schüssel geben und mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Ist die Masse zu trocken, dann noch etwas Milch zumischen. Sie sollte ein fester Brei sein. Die Masse gut mischen, aber nicht so, dass sie völlig glatt wird. Den Strudelteil dünn ausziehen und mit der Masse bestreichen. Einrollen und gut mit flüssiger Butter bestreichen in den Ofen geben. Ca. 20 Minuten den Strudel goldbraun backen. Für die Soße Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung untermischen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Die gerösteten Mandelblättchen in die Soße geben. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in dicken Scheiben anrichten. Mit Puderzucker bestreuen. Die Soße dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Mai 2009

Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

Für das Rübchenragout:

500 g kleine Rübchen	2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	1 Prise Zucker	125 ml Wein
60 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer	Muskat

Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen:

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Eigelb	2 EL Mehl
1 Prise Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	

Für das Rübchenragout, die Rübchen der Länge nach, je nach Größe vierteln oder achteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Rübchen mit Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit einer Prise Zucker bestreuen und so lange braten, bis sie leicht gebräunt sind. Wein, Gemüsebrühe und Sahne angießen, Thymian zugeben und die Rübchen ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln. Dann alles mit Mehlbutter abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Kartoffeln abschütten, kurz im Topf gut ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Kräuter, 1 Eigelb und Mehl untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten goldbraun braten.

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009

Scharfe Bananen-Ravioli

Für 2 Personen

Für den Teig:

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

Für die Füllung:

3 Schalotten	350 g Banane	1/2 Peperoni
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Soße:

200 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	20 ml Sahne
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
20 g Mandelblättchen		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist). Schalotten und Banane schälen. Schalotte in feine Würfel, Banane in feine Scheiben schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Peperoni und Banane zugeben, dünsten und zu einer zähen Masse vermischen, mit Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Teigstücke etwas Bananenmasse geben, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken, mit der flachen Hand die Ravioli platt drücken, damit sich die Füllung gut verteilt. Mit einem Zackenrädchen die Ränder verzieren und in leicht kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Soße Gemüsebrühe aufkochen, Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Brühe damit binden, einige Minuten kochen lassen. Sahne untermischen und mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Ravioli abtropfen lassen, anrichten, mit den Mandelblättchen bestreuen und mit der Soße umgießen. Dazu passt gut Endivien-Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 11. Februar 2009

Spargel-Salat mit Croutons, Tomaten und Basilikum

Für 2 Personen

600 g Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1 TL Butter	2 Fleischtomaten	1 Stange Bleichsellerie
1 Frühlingszwiebel	1 Bund Basilikum	1 EL Pinienkerne
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1/2 TL Puderzucker
Pfeffer	150 g Kastenweißbrot	1 Knoblauchzehe
50g Parmesan		

Den Spargel schälen und anschließend in Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Teelöffel Butter kochen, abtropfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Tomaten häuten vierteln und die Kerne entfernen. Bleichsellerie und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter zupfen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen. Die Hälfte des Safts mit einem Esslöffel Olivenöl und dem Puderzucker über den Salat geben. Pfeffern und salzen und gut durchmengen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Brotwürfel darin anrösten. Salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren die Brotwürfel unter den Salat mischen, dann den Parmesankäse darüber hobeln.

Vincent Klink Donnerstag, 30. April 2009

Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken

Für 2 Personen

1 Bund gemischte Kräuter	150 g Schichtkäse	2 EL Brotbrösel
2 Eigelb	10 g Weichweizengrieß	10 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	5 Fleischtomaten
1 Schalotte	1 EL Kapern	5 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker	1 Bund Basilikum

Kräuter abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Schichtkäse gut ausdrücken und mit Brotbröseln, Eigelb, Grieß und weicher Butter gut verrühren. Die Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen. Die Fleischtomaten vierteln und entkernen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kapern fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Tomaten zugeben, Thymianzweige einlegen und ca. 5 Minuten schmoren. Kapern fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Nochmals ca. 5 Minuten schmoren. Basilikum in feine Streifen schneiden. Unter die Tomaten 2-3 EL Olivenöl rühren, Basilikum zugeben und abschmecken. Tomaten pot au feu in tiefe Teller anrichten und die Nocken obenauf geben.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juli 2009

Warmer Carnaroli-Reis mit gebratenem Gemüse

Für 2 Personen

1 Schalotte	3 EL Olivenöl	100 g Risottoreis
ca. 350 ml Gemüsebrühe	1 Zitrone, unbehandelt	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Peperoni	1 Fenchelknolle
2 Karotten	2 Stangen Staudensellerie	3 Frühlingszwiebeln
1 TL Sojasoße		

Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl den Reis kurz anschwitzen, dann ca. 250 ml Brühe hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Wenn der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen hat, etwas Zitronenschale und -saft sowie Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse Peperoni halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen und in längliche dünne Scheiben, Stangensellerie in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln vierteln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Peperoni, Karotten und Fenchel anschwitzen. Stangensellerie und zuletzt die Frühlingszwiebeln zugeben. Das Gemüse leicht anrösten, mit 80 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit etwas Zitronenschale und Sojasoße abschmecken. Den Reis anrichten und das gebratene Gemüse dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 26. August 2009

Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat

Für 2 Personen

Für den Strudelteig:

150 g Mehl	1 EL Pflanzenöl	ca. 60 ml Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	Olivenöl

Für die Füllung :

2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl	250 g Ziegen-Frischkäse	1 Ei
50 g Haselnüsse, gemahlen	2 EL Weißbrotbrösel	Salz, Pfeffer

Für den warmen Paprika-Salat:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	150 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	

Mehl, Pflanzenöl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Käse, Ei, Kräuter, Haselnüsse, Brotbrösel und angeschwitzte Schalotten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasheerd: Stufe 2-3) vorheizen. Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit Olivenöl einpinseln. Die Ziegenkäsemasse auf den Teig streichen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. In der Zwischenzeit Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Paprika in Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Frühlingszwiebeln fein schneiden und untermischen. Mit Brühe ablöschen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Paprika weich dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Den Strudel mit dem Paprikasalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09.Juli 2009

Wild

Sauerbraten vom Wildschwein

Für 4 Personen

2 EL Apfelessig	250 ml Rotwein	1 TL Wacholderbeeren
800 g Wildschweinschulter	2 EL Butterschmalz	2 Schalotten
1 Karotte	1/2 Sellerieknolle	1 Msp. Piment
1 Lorbeerblatt	1/2 L Fleischbrühe	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer		

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	40 g Grieß
30 g Mehl	Muskat, Salz	Pfeffer

Essig, Rotwein und Wacholderbeeren in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch in die Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Fleisch rundum pfeffern und salzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz sanft anbraten. Schalotten schälen und grob schneiden. Das Röstgemüse in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Piment und Lorbeerblatt dazugeben und die Marinade ca. einen Zentimeter hoch auffüllen. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Mit einer Stricknadel, oder einer schmalen Spießgabel sticht man nach ca. 40 Minuten ins Fleisch. Lässt sie sich leicht herausziehen, ist die Schulter gar. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den entstanden Fond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Crème-fraîche untermischen und die Soße abschmecken. Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eier, Grieß und Mehl untermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten in siedendem Salzwasser garen. Den Braten aufschneiden und mit der Soße und Knödeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 26. November 2009

Wurst-Schinken

Bauern-Omelett mit Feld-Salat

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 kleine Kartoffel, mehlig	80 g Feldsalat
3 EL Rapsöl	1 EL Apfelessig	125 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	30 g geräucherter Speck
1 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Majoran	3 Eier	

Kartoffel (auch die mehlig kochende) kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die mehlig kochende Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken. Dann die restlichen Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Fett goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den verquirlten Eiern über die Kartoffeln gießen. Bei mittlerer Hitze das Ei stocken lassen. Vorsichtig wenden und von der anderen Seite braten. Bauernomelett aus der Pfanne nehmen, halbieren und anrichten. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 05. November 2009

Herzhafter Ofen-Schlupfer mit Schinken

Für 2 Personen

1 Lauchstange	1 EL Olivenöl	1/2 Kastenweißbrot vom Vortag
4 Eier	ca. 150 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Bund Schnittlauch
40 g Butter	1 Stange Lauch	100 g hampignons
100 g Schinken, roh und gekocht	50 g Bergkäse	50 g Gruyère, in Scheiben

Lauch waschen und in Ringe schneiden, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Kastenweißbrot in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der doppelten Menge Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Eiermilch rühren. Schinken und Bergkäse in Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten, eine Schicht Brotscheiben einlegen, Würfel vom gekochten Schinken, Gruyere-Scheiben, die Lauch-Pilzmischung und gewürfelte rohen Schinken darüber schichten. Mit der Eiermilch begießen, die restlichen Brotscheiben darüber geben, gut runterdrücken (bis das Brot durchtränkt ist) und einige Butterflocken darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (mit überwiegender Unterhitze) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Kurz vor dem Anrichten die Käsewürfel darüber geben und unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren.

Vincent Klink Mittwoch, 18. Februar 2009

Pfannen-Pizza mit Salami

Für 2 Personen

1/2 Päckchen Trockenhefe	175 ml Wasser	250 g Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	4 Tomaten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 TL Oregano
Pfeffer	50 g Salami	100 g Mozzarella
Rosmarin		

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, 1 TL Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken ca. 40 Minuten gehen lassen. Teig kräftig durchkneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Die Tomaten würfeln. Die Schalotten schälen, würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen, die Tomatenwürfel dazugeben. Auf großem Feuer solange schwenken, bis ein dickes Tomatenpüree in der Pfanne ist. Die Pfanne vom Herd ziehen, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Ein Brett mit Mehl bestäuben und darauf kleine Teigkugeln ca. 3 mm dick auswellen. Die Teigfladen in eine geölte, möglichst große Pfanne geben, dabei den Teig schön nach außen drücken. Der Teig sollte nur ca. 3 Millimeter dick sein. (Was übersteht wird weggeschnitten und kommt bei einer neuen Pizza zur Verwendung). Tomatenmasse darauf verteilen geben. Die Pfanne auf dem Herd kräftig erhitzen. Salami in Streifen schneiden, Mozzarella in Scheiben und zusammen mit den Rosmarinnadeln auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen ungefähr fünf bis zehn Minuten backen.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Mai 2009

Scheiben-Rösti mit Schinken-Erbsen

Für 2 Personen

200 g neue Kartoffeln	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 Schalotte	80 g gekochter Schinken
1 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	200 g frische Erbsen

Neue Kartoffeln mit der Gemüsebürste glatt und sauber putzen, dann die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. In einer großen oder zwei kleinen Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben fächerförmig über den ganzen Pfannenboden einlegen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten (je ca. 6 Minuten) braun braten (vorsichtig wenden). Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, in feine Röllchen schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit Sahne und Brühe aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Erbsen hinzufügen und nochmals ca. 5 Minuten köcheln. Schinken hinzufügen, abschmecken. Rösti anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und die Soße angießen.

Vincent Klink Mittwoch, 03. Juni 2009

Ziegenkäse mit Parma-Schinken und Zucchini-Streifen

Für 2 Personen

Für den Ziegenkäse:

200 g Ziegen-Frischkäse 6 Scheiben Parma-Schinken 2 Zucchini
Pfeffer 2 EL Olivenöl

Für den Tomatensalat:

4 Fleischtomaten 1 Bund Schnittlauch 1 Bund Basilikum
1 Zitrone 2 EL Olivenöl 1 TL Ingwerpulver
Salz, Pfeffer

Ziegenkäse in dicke Scheiben schneiden, mit Parma-Schinken umwickeln. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. Jeweils zwei Zucchinischeiben um den bereits in Parma-Schinken eingepackten Ziegenkäse wickeln. Mit grobem Pfeffer würzen, aber nicht salzen. Mit Olivenöl einpinseln und auf den Grill legen. Jeweils drei Minuten von jeder Seite grillen. Backofen auf 50 Grad vorheizen (Gas Stufe 1). Tomaten in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller drapieren. Die Teller für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Schnittlauch und Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Ingwerpulver und den Kräutern ein würziges Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmen Tomatenscheiben (man könnte sie auch kurz in einer Pfanne anbraten) mit dem Dressing beträufeln und zu dem gegrillten Ziegenkäse reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Juni 2009

Index

- Apfelmus, 65
- Artischocke, 16, 66
- Aubergine, 30

- Bearnaise, 51
- Blumenkohl, 6, 8
- Bohnen, 42, 56
- Braten, 25, 46
- Bratkartoffeln, 38, 46
- Bratklops, 18
- Butter, 50, 51

- Carpaccio, 36
- Cordon-bleu, 24
- Crepes, 61

- Doraden-Filet, 4

- Eier, 60, 63, 68
- Eintopf, 54–56
- Erbsen, 6, 55, 79

- Filet, 36, 37, 42, 46–48
- Fisch, 55
- Fleisch, 25–27, 31, 32, 37, 56
- Forelle, 8
- Forellen-Filet, 4
- Frikassee, 10, 13
- Frischkäse, 73

- Gans, 11
- Garnelen, 34
- Geflügel, 57
- Geschmnetzeltes, 16, 28, 48
- Grüne, 50
- Gurke, 11, 25, 32, 45, 46

- Hähnchen-Brust, 10–12, 14–16
- Hähnchen-Curry, 12
- Hähnchen-Schnitzel, 10
- Huhn, 11

- Käse, 57, 62, 64–66, 71
- Kürbis, 15
- Kabeljau-Filet, 6

- Kalb, 22
- Kartoffel, 60, 63, 64, 69
- Kartoffeln, 2, 54, 55
- Keule, 31
- Klößchen, 54–57
- Klops, 19
- Kohlrabi, 18, 54
- Kotelett, 43
- Kräuter, 50, 51
- Kraut, 64
- Kuchen, 60, 63

- Lachs-Filet, 5
- Lachs-Forelle, 5
- Lamm, 18, 19
- Lasagne, 19
- Lauch, 14–16, 34, 37, 55, 63

- Möhren, 15, 18, 37, 54, 55, 63, 64, 72, 76
- Mangold, 63, 65
- Medaillons, 47
- Meeresfrüchte, 34

- Nacken, 45
- Nudeln, 36, 62, 63, 66

- Paprika, 12, 16, 18, 25, 32, 36, 40, 63, 73
- Pastinaken, 48, 65
- Pfannkuchen, 63
- Pfeffer, 50, 51
- Pilze, 11, 13, 28, 34, 43, 48, 57, 63
- Pizza, 79
- Polenta, 16

- Quark, 62, 67, 71

- Rösti, 2, 64, 79
- Rüben, 69
- Rücken, 26, 28, 37, 38
- Ragout, 69
- Ravioli, 65, 70
- Reis, 10, 14, 34, 65, 72
- Rettich, 37
- Rind, 54

Rippchen, 44
Roastbeef, 37
Rosenkohl, 26
Rostbraten, 38
Roulade, 27, 44
Rucola, 34

Salami, 79
Salat, 78
Sardellen, 7, 8
Sauerampfer, 4, 67
Sauerkraut, 2, 44, 60
Schaschlik, 45
Schinken, 78–80
Schnitzel, 24, 27, 30, 45
Schoten, 6, 50, 68
Schulter, 32
Schwein, 18
Schweine-Hals, 44
Sellerie, 13–15, 25, 34, 37, 55, 71, 72, 76
Senf, 50
sonstige, 57
Spargel, 24, 71
Speck, 54–56, 78
Spiegelei, 63
Spinat, 7, 27
Spitzkohl, 54, 64
Steak, 24, 44
Strudel, 68, 73

Teig-Taschen, 62, 65, 70
Tintenfische, 34

Vanille, 50
Vegan, 63, 72

Wein, 50, 51
Wiener-Schnitzel, 27
Wildschwein, 76
Wirsing, 11

Zander, 8
Ziegenkäse, 73
Zucchini, 32, 80