

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Tim Mälzer kocht

2008-2011

226 Rezepte

Tim Mälzer

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

Inhalt

Beilagen	1
Auberginen-Püree	2
Bohnen-Gemüse	2
Brunnen-Kresse-Kartoffel-Püree	2
Curry-Grünkohl	3
Frühling-Gemüse	3
Gebatener Fenchel	3
Gebatener Radicchio	4
Gedünsteter Blumenkohl	4
Gegrilltes Gemüse	5
Gemüse-Julienne	5
Gewürz-Reis	5
Grünes Erbsen-Püree	6
Gurken-Gemüse	6
Kürbis-Püree	6
Kartoffel-Gratin	7
Kartoffel-Muffins	7
Kartoffel-Risotto	7
Kartoffel-Salat	8
Kichererbsen-Püree	8
Knoblauch-Baguette	8
Kräuter-Schmand-Pasta	9
Melonen-Chutney	9
Paprika-Relish	9
Pasta mit Knoblauch, Chili und Öl	10

Pastinaken-Püree	10
Pellkartoffeln	10
Rahm-Wirsing	11
Risi-Pisi	11
Sauerkraut	11
Schnittlauch-Flädle (dünne Pfannkuchen)	12
Schwarzwurzeln a la Crème	12
Spätzle	12
Spargel klassisch	13
Spargel-Kartoffel-Gemüse	13
Speckbrot	13
Spinat-Pilz-Gemüse	14
Spinat-Risotto	14
Spitzkohl mit Orangen	14
Stampf-Kartoffeln mit Röstzwiebel	15
Steckrüben-Möhren-Gemüse	15
Tomaten-Chutney	15
Wirsing-Gemüse	16
Dessert	17
Überbackene Beerenfrüchte	18
Aprikosen-Apfel-Kompott mit Sahne-Joghurt und Walnüssen	18
Arme Ritter	18
Birnen-Kuchen	19
Bratapfel mit Nugat-Marzipan-Füllung	19
Catalanisches Tiramisu	20
Clementinen-Tiramisu	20
Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse	21
Erdbeeren mit Kokos-Sahne	21
Erdbeeren, gratiniert mit Baiser	21
Flüssiges Schoko-Küchlein	22
Frischkäse-Karamell-Trifle	22
Gebackene Bananen	22

Kaiserschmarrn	23
Karamell-Bananen	23
Limoncello-Parfait	23
Mango-Kompott	24
Mini-Yorkshire-Puddings	24
Ofen-Schlupfer	24
Rhabarber-Kompott	25
Süße Knusper-Türmchen	25
Süßer Kaiserschmarrn	25
Salziger Kaiserschmarrn	26
Silvester-Krapfen oder Brand-Teig-Krapfen	26
Strudel-Teig-Cup-Cakes	27
Weißes Schoko-Tiramisu	27
Yorkshire-Pudding	27
Zwetschgen-Kompott	28
Fisch	29
Curryfisch	30
Frittata	30
Gegrillter Fisch aus der Zange	30
Hamburger Lebkuchen-Backfisch	31
Lachs-Päckchen mit Tomaten-Salsa	31
Lachs-Tatar	31
Matjes-Häppchen	32
Pochierter Kabeljau in Mandel-Milch	32
Räucher-Forellen-Crème	33
Spaghetti mit Schollen-Filet	33
Warmer Räucher-Lachs mit Fenchel-Salat	34
Wolfsbarsch in Salz-Kruste	34

Geflügel	35
Dim Sum mit Enten-Füllung	36
Enten-Bratwurst	36
Gebratene Ente mit Brioche-Füllung	37
Gebratene Ente	37
Geräucherte Enten-Brust	38
Gewürz-Hähnchen-Keulen	38
Hähnchen aus dem Kräuter-Bier-Sud	39
Hähnchen-Brust, in Speck gewickelt und gebraten	39
Hähnchen-Pizza	40
Hühnchen-China-Pfanne	41
Hühner-Frikassee	42
Halbe Hähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Bohnen-Salat	43
Kräuter-Hähnchen	43
Perlhuhn	44
Piri-Piri-Huhn	44
Pochierte Mais-Huhn-Brust	45
Tandoori-Hähnchen	45
Hack	47
Buletten	48
Burger vom Grill mit Rinder-Hack	48
Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind)	49
Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack	49
Hack-Calzone	50
Hackfleisch-Muschel-Nudeln	50
Hackmasse für Fleisch-Bällchen und Calzone	51
Kalb-Hackbraten mit Schwarzwurzeln a la Crème	51
Kohl-Rouladen	52
Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen	53
Innereien	55
Gebratene Kalb-Leber	56

Kalb	57
Gefüllte Kalb-Brust	58
Geschmorter Kalb-Tafelspitz	58
Kalb-Saltimbocca	59
Kalbfleisch mit Anchovis-Soße	59
Wiener Schnitzel	60
Lamm	61
Kurz gebratene Steaks von der Lamm-Keule	62
Lamm-Keule in Milch	62
Lamm-Rücken	62
Lamm-Schulter-Spieße mit Feigen	63
Meer	65
Die besten Spaghetti mit Muscheln von Eckart Witzigmann	66
Gefüllte Garnelen mit Auberginen-Püree	66
Meeresfrüchte-Paket	67
Pasta mit Garnelen-Soße	67
Pulpo-Gröstel	68
Rind	69
Boeuf Bourguignon	70
Bolognese-Ragout	71
Dünne Rinder-Filet-Schnitzel	71
Hochrippe m. geröst. Gewürzen	72
Rinder-Hüfte mit Senf-Kräuter-Kruste	72
Rinder-Rouladen	73
Schaschlik-Spieße von Rinder-Hüfte	73
Spareribs	74
Tagliata vom Roastbeef	74
Tim Mälzers Silvester-Fondue	75

Salat	77
Bulgur-Salat (Taboulé)	78
Ceasar-Salat mit gebackenen Sardinen	78
Chicoree-Salat mit Mandarinen und Blauschimmel-Käse	78
Fenchel-Salat mit Kichererbsen	79
Großmutter's Kopfsalat	79
Gurken-Salat	79
Gurken-Zucchini-Salat mit Chili-Streifen und Erdnüssen	80
Kartoffel-Salat mit Linsen	80
Kichererbsen-Salat	81
Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette	81
Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette	81
Lauwarmer Chicorée-Salat	82
Mango-Salat mit Rauke	82
Paprika-Brot-Salat m. Kapern-Äpfeln	82
Pfirsich-Salsa	83
Räucher-Kartoffel-Salat	83
Regenbogen-Salat	84
Rosenkohl-Salat mit Ente	84
Rosenkohl-Salat	85
Rote-Bete-Salat mit Calamaretti	85
Russischer Eier-Salat	86
Salat mit Honig-Vinaigrette	86
Salat mit Zitronen-Dressing	86
Tomaten-Salat	87
Schwein	89
Bier-Krustenbraten	90
Chili con carne mit Schweine-Gulasch	90
Curry vom Schweine-Nacken	91
Gegrillte Schweine-Koteletts	91
Karbonade vom Schwein	91
Knuspriger Schweine-Braten	92
Schweine-Filet im Brot-Mantel	93
Schweine-Rücken	93
Teriyaki-Schweine-Bauch	94

Soßen	95
Birnen-Soße	96
Chili-Soße	96
Cocktail-Soße	96
Granatapfel-Vinaigrette	97
Piri-Piri-Soße	97
Rotwein-Pflaumen-Soße	97
Süße Chili-Soße	98
Tomatisierte, rote Bearnaise	98
Suppen	99
Broccoli-Suppe mit Knoblauch-Croutons	100
Cassoulet mit Schweine-Nacken	100
Kürbis-Suppe mit Koriander-Pesto	101
Kalte Melonen-Suppe	101
Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Lamm-Hüfte	101
Pilz-Eintopf	102
Spargel-Suppe	103
Tomaten-Suppe	103
Vegetarisch	105
Artischocken-Carpaccio	106
Auberginen-Carpaccio	106
Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen	107
Frittierte, pochierte Eier	107
Gegrillte Avocado	108
Gegrillte Wasser-Melone mit Curry-Salz	108
Gemüse-Lasagne	109
Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße	110
Pilz-Ragout	110
Quark-Keulchen	111
Ricotta-Käse-Kuchen	111
Zucchini-Kartoffel-Gratin	111
Zwiebel-Tarte	112

Verschiedenes	113
Apfelmus	114
Asia-Geflügel-Brühe	114
Balsamico-Butter	114
Brot-Knöpfe	115
Eccles Cakes a la Jamie	115
Glüh-Cidre	115
Grund-Brühe	116
Hamburger grüne Soße	116
Ingwer-Mayonnaise	116
Koriander-Dip	117
Kräuter-Quark	117
Orangen-Eier-Likör	117
Schneller Rumtopf	117
Silvester-Bowle	118
Spinat-Ricotta-Tarte	118
Steinpilz-Pesto	119
Tomaten-Ziegenkäse-Tarte	119
Walnuss-Pesto	119
Weihnachtlicher Kalter-Hund	120
Vorspeisen	121
Ceviche	122
Gebratene Ananas-Ringe	122
Rinder-Filet mit Champignons	122
Wild	123
Hirsch-Gulasch	124
Hirsch-Kalb-Koteletts	124
Wild-Gulasch	125
Wurst-Schinken	127
Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette	128
Krautfleckerl mit Schinken	128
Quiche-Lorraine	129
Spargel-Pizza	129
Wurst-Auflauf aus Bratwurst	130

Beilagen

Auberginen-Püree

Für 2-4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 07. 2010

Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 16. 10. 2010

Brunnen-Kresse-Kartoffel-Püree

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Curry-Grünkohl

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Frühling-Gemüse

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Gebratener Fenchel

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Gebratener Radicchio

Für 4 Personen

2 Radicchio di Treviso 2 El Olivenöl 1 El Butter
Zucker

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

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Gedünsteter Blumenkohl

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Gegrilltes Gemüse

Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 kleine Zucchini
150 g Champignons	1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote
3 schlanke Möhren	13 El Olivenöl	4 Tomaten
2–3 El Rotweinessig	1 Knoblauchzehe	8 Basilikumblätter
50 g geriebener ital. Hartkäse		

Auberginen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf eine Platte geben und leicht salzen, 10 Minuten ziehen lassen.

Zucchini um das Kerngehäuse herum längs in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Paprikaschoten schälen, vierteln, putzen und in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

2 El Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Zucchinis Scheiben auf jeder Seite hellbraun anbraten.

4 El Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und 3–4 Minuten rundherum braten.

Zucchini aus der Pfanne nehmen. 3 El Öl in der Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, dabei evtl. noch etwas Öl zugeben.

Tomaten auf einer Haushaltsreibe reiben, sodass nur noch die Tomatenhaut übrig bleibt. Tomatensud mit 4 El Olivenöl, Rotweinessig und Salz würzen. Knoblauchzehe hacken, Basilikumblätter in Streifen schneiden und beides untermischen. Paprika, Möhren, Zucchini, Champignons und Auberginen untermischen. Alles auf eine Platte geben und mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Gemüse-Julienne

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Gewürz-Reis

Für 4 Personen

4 St. langer Pfeffer	4 Kapseln Kardamomsaat	300 g Basmati-/Duftreis
2 Lorbeerblätter	Salz	

Pfeffer und Kardamom in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Anschließend den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Reis in reichlich kaltem Wasser zweimal waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Reis mit Pfeffer, Kardamom, Lorbeerblättern, Salz und 600 ml kaltem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, zugedeckt aufkochen und bei sehr milder Hitze 15–20 Min. garen.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Grünes Erbsen-Püree

Für 4 Portionen

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

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

Tipp:

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

Tim Mälzer am 06. September 2008

Gurken-Gemüse

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Kürbis-Püree

Für 4 Personen

400 g Hokkaido-Kürbis 4 El Olivenöl Salz
150 ml Birnensaft 1 Birne 1–2 El Zitronensaft
1 El Butter Pfeffer 50 g Grana-Padano

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis zugeben und 2 Minuten andünsten. Salzen und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2–3 Minuten grillen. Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern und den Käse untermischen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

Kartoffel-Gratin

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 16. 10. 2010

Kartoffel-Muffins

Für 6 Stück:

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

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

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Kartoffel-Risotto

Für 4 Portionen

100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	600 g feste Kartoffeln
3 El Olivenöl	50 ml Weißwein	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
500 ml Gemüsebrühe	100 g Babyblattspinat	40 g geräuch. ital. Käse
80 g fein geriebener Parmesan	2 El Butter	

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brühe zugeben und 15 Min. cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Nach Ende der Garzeit den Parmesan untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto in tiefen Tellern anrichten und mit dem Scamorza bestreut servieren.

Tim Mälzer am 02. 04. 2011

Kartoffel-Salat

Für 6 Personen

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

Kartoffeln gründlich waschen und 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

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

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

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

Tim Mälzer am 05. 12. 2009

Kichererbsen-Püree

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Knoblauch-Baguette

Für 4–6 Personen

0,5 Baguette (oder Ciabatta)	125 g Knoblauchbutter
------------------------------	-----------------------

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

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Kräuter-Schmand-Pasta

Für 4 Personen

2 kleine Zucchini	150 g Kirschtomaten	6 El Olivenöl
500-600 g Tagliatelle	Salz, Pfeffer	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eier (M)	250 g Schmand	50 g Parmigiano reggiano

Zucchini putzen und in Scheiben um das Kerngehäuse herum abschneiden. Zucchinischeiben klein würfeln, Tomaten in Stücke schneiden. 4 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Inzwischen die Kräuter grob hacken. Mit Eiern, Schmand und 100 ml vom Nudelwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren.

100 ml vom Nudelwasser und die Tomaten zu den Zucchini geben. Nudeln abgießen und tropfnass zum Gemüse geben. Kräuterschmand untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geriebenem Käse bestreuen. Mit Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

Melonen-Chutney

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Paprika-Relish

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Pasta mit Knoblauch, Chili und Öl

Für 4 Personen

6–8 junge Knoblauchzehen	1–3 getrocknete rote Chilischoten	1 Bund glatte Petersilie
500 g flache Spaghetti	Salz	100 ml bestes Olivenöl
Meersalz	50 g geriebener ital. Hartkäse	

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Chili fein hacken. Petersilie sehr fein hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin ohne Farbe 1–2 Minuten braten. Ca. 100 ml Nudelwasser zugeben. Petersilie untermischen.

Nudeln abgießen und tropfnass in die Pfanne zum Knoblauchöl geben und darin schwenken. Evtl. mit Meersalz nachwürzen. Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 28. 05. 2011

Pastinaken-Püree

Für 4 Portionen

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

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

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

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Pellkartoffeln

Für 4 Personen

2,5 kg vorw feste Kartoffeln Salz 2 El Kümmelsaat

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

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Risi-Pisi

Für 4 Personen

250 g Basmatireis	Salz	1 Zwiebel
2 El Butter	100 g TK-Erbesen	100 ml Hühnerbrühe

Basmatireis in reichlich kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, salzen. Erbsen und Reis zugeben und kurz mitdünsten. Hühnerbrühe zugeben, aufkochen und bei sehr milder Hitze zugedeckt 5-10 Min. gar ziehen lassen. Zum Hühnerfrikassee servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

Sauerkraut

Für 4 Portionen

1 Gemüsezwiebel	5 El Olivenöl	1 kg frisches Sauerkraut
2 El Tomatenmark	1/2 El Honig	1 Tl Kümmelsaat
3-4 El getrocknete Cranberrys	Salz	

Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Sauerkraut in ein großes Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und kräftig ausdrücken.

Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten. Honig und Kümmel zugeben. Sauerkraut, Cranberrys und 300 ml Wasser untermischen, salzen. Unter Rühren erhitzen und zugedeckt 20-30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren.

Tim Mälzer am 26. 03. 2011

Schnittlauch-Flädle (dünne Pfannkuchen)

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Schwarzwurzeln a la Crème

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Spätzle

Für 4 Personen

6 Eier (Kl. M) Salz 350 g Mehl
50 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 2 El Butter

Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen. Mehl und Mineralwasser zugeben. Mindestens 5 Minuten kräftig mit einem Kochlöffel (am besten mit Loch) zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser in einem breiten und hohen Topf aufkochen. Den Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett ins Wasser schaben oder durch die Spätzlepresse hineindrücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz durchschwenken.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Spargel klassisch

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Spargel-Kartoffel-Gemüse

Für 2–4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Speckbrot

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Spinat-Pilz-Gemüse

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Spinat-Risotto

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Spitzkohl mit Orangen

Für 4 Portionen

1 Spitzkohl	5 El Olivenöl	Salz
1 El Kümmelsaat	1 Orange	

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

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Stampf-Kartoffeln mit Röstzwiebel

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Steckrüben-Möhren-Gemüse

Für 4 Personen

250 g Möhren	250 g Kartoffeln	500 g Steckrüben
3 El Olivenöl	Salz, Muskatnuss	3 Lorbeerblätter
500 ml Fleischbrühe	2 El gehackter Majoran	100 ml Schlagsahne

Möhren, Kartoffeln und Steckrübe schälen und gleich groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Lorbeerblättern würzen und die Brühe zugießen. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten garen. Majoran zum Gemüse geben. Sahne zugießen und mit Muskat würzen. Lorbeerblätter aus dem Gemüse nehmen und das Gemüse nach Belieben sofort servieren oder in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Tomaten-Chutney

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Wirsing-Gemüse

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Dessert

Überbackene Beerenfrüchte

Für 4 Personen

500 g gemischte Beerenfrüchte 1-2 El Vanillezucker 1 El Zitronensaft
3 Eier (M) $3\frac{1}{2}$ El Puderzucker 3 El Mehl

Beeren verlesen, putzen, Erdbeeren in grobe Stücke schneiden. Mit Vanillezucker und Zitronensaft mischen. 5 bis 10 Minuten marinieren.

Eier und 3 El Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Minuten schaumig-cremig aufschlagen. Mehl langsam unterrühren.

Die Beeren in eine gefettete Auflaufform geben und den Teig darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

Aprikosen-Apfel-Kompott mit Sahne-Joghurt und Walnüssen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Arme Ritter

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Birnen-Kuchen

Für 4 Personen

1 Becher Schlagsahne	1 1/2 Becher Amaretti	1 1/4 Becher Zucker
4 Eier (Kl. M)	2 Becher Mehl	1/2 Pk. Backpulver
2 Birnen	3 El Zitronensaft	2-3 El Butter

Schlagsahne in eine Schüssel gießen. Den Becher auswaschen und zum Abwiegen verwenden. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Handballen grob zerbröseln.

Sahne halb steif schlagen. $\frac{3}{4}$ Becher Zucker einrieseln lassen und die Sahne kurz weiterschlagen. Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Amaretti kurz unterrühren.

Birnen vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. $\frac{1}{2}$ Becher Zucker in einem ofenfesten Topf (am besten aus Kupfer) schmelzen. $\frac{2}{3}$ der Birnenspalten hineinlegen. Butter an der Topfwand entlang zu den Birnen laufen lassen, sodass der Topf gefettet wird. Die Hälfte des Teigs darauf geben und mit den übrigen Birnenspalten belegen. Übrigen Teig darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Minuten backen. Den Kuchen vom Topfrand lösen, auf eine Platte stürzen und leicht abkühlen lassen. Lauwarm servieren. Dazu passt Schlagsahne.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Bratäpfel mit Nugat-Marzipan-Füllung

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Catalanisches Tiramisu

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Clementinen-Tiramisu

Für 6-8 Portionen

9 Clementinen	150 g Zucker	5 El Orangensaft
1 Zimtstange	1 Sternanis	3 Nelken
5 Eigelb (Kl. M)	500 g Mascarpone	8-10 Löffelbiskuits
1 El Kakaopulver		

6 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Saft von 3 Clementinen auspressen. Clementinensaft zusammen mit 3 El Orangensaft, Zimt, Sternanis und Nelken zum Zucker geben und aufkochen. 1-2 Min. kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Clementinenscheiben zugeben, kurz durchschwenken und vom Herd ziehen. Lauwarm abkühlen lassen.

Eigelbe und 100 g Zucker in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers mind. 8 Min. schaumig schlagen. Mascarpone und 2 El Orangensaft kurz verrühren. Eimasse zügig untermischen. Löffelbiskuits am Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) verteilen. Clementinen darübergeben. Die Gewürze aus dem Clementinensud nehmen und den Sud ebenfalls über die Löffelbiskuits geben. Mascarpone-Crème darauf verteilen und das Tiramisu 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011

Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Erdbeeren mit Kokos-Sahne

Für 4 Personen

500 g Erdbeeren 1 El Orangenlikör 3 El Vanillezucker
4 El Kokosraspel 1 Dose cremige Kokosmilch 250 ml Schlagsahne

Erdbeeren putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit Orangenlikör und 1 El Vanillezucker mischen. 10 Min. marinieren.

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten. Abkühlen lassen.

100 g vom Kokosfett mit einem Esslöffel vorsichtig von der Misch heben, in eine Schüssel geben und glatt rühren. Sahne und 2 El Vanillezucker steif schlagen und unter die Kokoscreme heben. Erdbeeren auf eine Platte geben. Kokosahne darüber verteilen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

Erdbeeren, gratiniert mit Baiser

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Flüssiges Schoko-Küchlein

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Frischkäse-Karamell-Trifle

Für 4 Personen

4 El Zucker	250 ml Schlagsahne	Salz
300 g Himbeeren (aufgetaut)	6 El Puderzucker	200 g Ingwer-Shortbread
100 g Sahne-Karamell-Toffees	400 g Doppelrahmfrischkäse	300 g griech. Sahnejoghurt
2 Tl abgeriebene Limettenschale		

Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, mit Schlagsahne ablöschen, 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Vollständig abkühlen lassen. Himbeeren mit 4 El Puderzucker mischen. Shortbread und Karamell-Toffees grob zerbröseln und mischen.

Frischkäse, Joghurt, 2 El Puderzucker und Limettenschale miteinander verrühren.

Bröselmischung, Himbeeren und Frischkäsecreme nacheinander in 4 Dessertgläser schichten und die Karamellsoße darauf verteilen.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011

Gebackene Bananen

Für 4 Personen

1 Stange Zitronengras	Bio-Limette	4 Baby-Bananen
8 Bl. Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß (Kl. M)	2 El Butterschmalz

Zitronengras sehr fein hacken. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Bananen schälen. Je 2 Blätter Frühlingsrollenteig gegeneinander übereinanderlegen. Mit Eiweiß bestreichen und 1 Banane daraufgeben. Die Banane mit Limettensaft beträufeln und mit etwas Zitronengras und Limettenschale bestreuen. Den Frühlingsrollenteig erst seitlich einschlagen, dann die Banane fest darin einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen darin 2-3 Min. knusprig braun ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Tim Mälzer am 19. 11. 2011

Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

Grundrezept:

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

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

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Karamell-Bananen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Limoncello-Parfait

Für 6–8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Mango-Kompott

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Mini-Yorkshire-Puddings

Für 4 Personen

Pflanzenöl 2 Eier (Kl. M) 100 g Mehl
100 ml Milch Salz

Ofen auf 240 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Je ca. $\frac{1}{2}$ El Pflanzenöl in die 16 Mulden eines Mini-Muffinblechs geben, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Das Muffinblech auf ein Backblech stellen und im oberen Ofendrittel für 10–15 Min. erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.

Inzwischen Eier, Mehl, Milch und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und am besten in einen Messbecher gießen.

Das heiße Muffinblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Vertiefungen bis fast zum Rand mit Teig füllen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und 10–12 Min. backen, bis die Puddings goldbraun und aufgegangen sind. Auf keinen Fall die Ofentür öffnen.

Die Puddings aus dem Ofen nehmen und sofort aus dem Muffinblech nehmen. Mit Forellencreme servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Ofen-Schlupfer

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 21. 08. 2010

Rhabarber-Kompott

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Süße Knusper-Türmchen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Süßer Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren 3 El Butter 3 El Zucker
Puderzucker

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

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Salziger Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Silvester-Krapfen oder Brand-Teig-Krapfen

Für 20 Stück:

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Strudel-Teig-Cup-Cakes

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Weißes Schoko-Tiramisu

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 25. 09. 2010

Yorkshire-Pudding

Für 4 Personen

150 ml Milch 2 Eier (Kl. M) 130 g Mehl
Salz 12 El neutrales Öl

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen. In 6 Mulden des heißen Muffinblechs je 2 El neutrales Öl geben, 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die 6 Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert). Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit dem Kürbispüree und den Birnenspalten füllen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

Zwetschgen-Kompott

Für 4 Portionen

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

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

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Fisch

Curryfisch

Für 4 Personen

1 Zanderfilet (mit Haut, ca. 750 g)	1 Bio-Orange	3 El Olivenöl
5 El Weißwein	grobes Meersalz	1 Tl gutes Currypulver
1 El weiche Butter	2-3 El sehr kalte Butter	1 Bund glatte Petersilie

Zanderfilet in 4-5 gleich große Stücke schneiden. Von der Orange 1 Tl Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Öl, Orangensaft und Weißwein in einer Auflaufform verteilen. Fischfilets mit der Hautseite nach unten in die Form legen.

Orangenschale mit 2 Tl grobem Meersalz und Currypulver mischen. Zuerst die Gewürzmischung und dann die weiche Butter auf dem Fisch verteilen. Die Form mit Alufolie oder hitzebeständiger Klarsichtfolie verschließen. Im heißen Ofen bei 120 Grad (Umluft 100 Grad) auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten garen.

Fisch aus dem Ofen nehmen, den entstandenen Fischsud vorsichtig in einen Topf gießen, aufkochen. Kalte Butter zugeben, unter Rühren in der Sauce schmelzen und die Soße damit binden. Dabei darf die Soße nicht mehr kochen. Steckrüben-Möhren-Gemüse (oder Steckrüben-Möhren-Püree) und Fisch auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie verzieren und mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Frittata

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 18. 09. 2010

Gegrillter Fisch aus der Zange

Für 2–4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Hamburger Lebkuchen-Backfisch

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 05. 12. 2009

Lachs-Päckchen mit Tomaten-Salsa

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 29. 08. 2009

Lachs-Tatar

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Matjes-Häppchen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 29. 05. 2010

Pochierter Kabeljau in Mandel-Milch

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Räucher-Forellen-Crème

Für 8 Personen

200 g Doppelrahmfrischkäse	2 Tl Bio-Zitronenschale	Saft von 1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
200 g geräucherte Forellenfilets	2 El frischer Meerrettich	1 Bio-Zitrone

Friskäse, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel gründlich verrühren. Den Großteil des Schnittlauchs untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Forellenfilets grob zerzupfen und vorsichtig untermischen. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich zugeben und locker untermischen. Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und zusammen mit den Yorkshire- Puddings anrichten. Mit einigen Zitronenspalten servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Spaghetti mit Schollen-Filet

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 29. 05. 2010

Warmer Räucher-Lachs mit Fenchel-Salat

Für 6–8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Wolfsbarsch in Salz-Kruste

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Geflügel

Dim Sum mit Enten-Füllung

Für 4 Personen

150 g gegartes Entenfleisch	30 g frischer Ingwer	2 St. Frühlingszwiebeln
1–2 grüne Chilischoten	2 El Peking Duck Sauce	2 El chin. Barbecuesauce
grüne Tabascosauce	1 Pk. Dim-Sum-Teig (Wan-Tan-Teig)	1 Eiweiß (Kl. M)
Sojasauce		

Entenfleisch fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln und die Chilischoten sehr fein würfeln. Alles mit der Peking Duck Sauce und der Char Siu Sauce mischen und nach Belieben mit Tabascosauce würzen.

Die Teigblätter auf einer Seite mit Eiweiß bestreichen und mit einer kleinen Menge von der Entenfleischmischung füllen. Dabei die Teigränder fest zusammendrücken.

Etwas Wasser in einem Wok oder in einer Pfanne aufkochen und einen passenden Dämpfkorb darüber stellen. Den Dämpfeinsatz mit einem Stück Backpapier auslegen. Die Dim Sum in mehreren Portionen daraufsetzen, mit dem Korbdeckel verschließen und nacheinander jeweils 3–5 Min. dämpfen. Mit Sojasauce servieren.

Tim Mälzer am 19. 11. 2011

Enten-Bratwurst

Für 12 Personen

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

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

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Gebratene Ente mit Brioche-Füllung

Für 4 Portionen

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

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

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Gebratene Ente

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Geräucherte Enten-Brust

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Gewürz-Hähnchen-Keulen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Hähnchen aus dem Kräuter-Bier-Sud

Für 2–4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Hähnchen-Brust, in Speck gewickelt und gebraten

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Hähnchen-Pizza

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 26. 10. 2010

Hühnchen-China-Pfanne

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Hühner-Frikassee

Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 Hähnchenkeulen (a 350 g)	3 Lorbeerblätter
1/2 Tl schwarze Pfefferkörner	5 Wacholderbeeren	3 Nelken
Salz	100 ml Weißwein	500 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	Zucker	150 g kleine Champignons
2 El Butter (30 g)	2 El Mehl (30 g)	50 ml Schlagsahne
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	4 Stiele Estragon

Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne dunkelbraun rösten. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5 l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen, dann 30 Min. bei milder Hitze sieden.

Inzwischen den weißen Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur die trockenen Enden abschneiden. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. In kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 2-4 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Champignons putzen.

Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob zerzupfen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und aufschäumen. Ca. 600 ml Brühe zugießen, aufkochen. Sahne und Champignons zugeben und 5 Min. sanft kochen lassen. Spargel und Hähnchenfleisch zugeben und weitere 8-10 Min. garen. Mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

Halbe Hähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Bohnen-Salat

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	4 Knoblauchzehen	Salz
8 El Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	4 halbe Bio-Hähnchen
500 g grüne Bohnen	1 Bund Petersilie	5 Stiele Basilikum
2 Stk. Bio-Zitronenschale	150 ml Olivenöl	Pfeffer
30 g ital. Hartkäse	1 El Zitronensaft	

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Salzen und mit 4 El Olivenöl beträufeln. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen darüberstreuen.

Die Hähnchen am besten mit einer Geflügelschere halbieren. Dabei die Wirbelsäule heraus schneiden. Flügel abschneiden. Hähnchenhälften auf die Kartoffeln legen. Salzen und mit 4 El Olivenöl beträufeln. Mit den Händen einmassieren. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 45–60 Minuten braten.

Inzwischen die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren, abgießen und abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Petersilien- und Basilikumblättchen abzupfen, zusammen mit der Zitronenschale und 150 ml Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in dünne Scheiben schneiden, grob zerbröseln und unter das Pesto mischen.

Hähnchenhälften auf Teller geben. Bohnen und Pesto auf die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Mit etwas Zitronensaft würzen und zu den Hähnchen servieren.

Tipp: Sollten die Hähnchenhälften noch nicht die gewünschte Bräune haben, unter dem heißen Backofengrill noch einige Min. nachbräunen.

Tim Mälzer am 01. 10. 2011

Kräuter-Hähnchen

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	6 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehe	3 Stück dünne Zitronenschale
Salz	Pfeffer	4 Maispoulardenbrüste

Knoblauchzehen mit dazu pressen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zugeben und gut mit dem Kräuteröl mischen. Mind. 30 Min. marinieren.

Maispoulardenbrüste mit der Haut nach oben auf ein Blech geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Perlhuhn

Für 4 Personen

1 Perlhuhn ca. 1,2 kg	6 Zweige Rosmarin	5–6 Scheiben grüner Speck
Salz	4 Scheiben Speck	8 Schalotten
200 g Champignons	4 El Öl	2 El Tomatenmark
3 Lorbeerblätter	Pfeffer	200 ml Weißwein
200–250 ml Fleischbrühe		

Perlhuhn gründlich mit kaltem Wasser ausspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die unteren Flügelknochen sowie die Unterschenkel im Gelenk abschneiden. Die Haut über der Brust jeweils mit einem Löffelstiel lösen. 4 Zweige Rosmarin zwischen Haut und Fleisch stecken. Den grünen Speck leicht überlappend auf die Brust legen und mithilfe von 2 Rosmarinzweigen und Küchengarn fixieren. Kräftig mit Salz würzen.

Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden. Schalotten halbieren, Pilze putzen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen. Das Perlhuhn von beiden Brustseiten je 2 Minuten anbraten. Perlhuhn aus dem Bräter nehmen und die Speckstreifen, Schalotten und Pilze darin hellbraun anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz andünsten. Lorbeerblätter zugeben, salzen, pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 100 ml Fleischbrühe aufgießen.

Perlhuhn in den Bräter setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 45–60 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Huhn aus dem Bräter nehmen. Bratensaft mit den Pilzen und Schalotten in einen Topf geben, mit 100–150 ml Fleischbrühe verdünnen und aufkochen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

Piri-Piri-Huhn

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Pochierte Mais-Huhn-Brust

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 11. 09. 2010

Tandoori-Hähnchen

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeule a 350 g 1-2 El Tandooripaste 200 g griechischer Sahnejoghurt
1 El Honig

Hähnchenkeulen häuten, im Gelenk halbieren und das Fleisch mehrmals leicht einschneiden. Tandooripaste mit Joghurt und Honig in einer flachen Schale verrühren. Hähnchenkeulen in die Marinade geben und die Marinade am besten mit den Händen rund um das Fleisch verteilen. Mind. 30 Min. marinieren.

Hähnchenkeulen auf ein Blech geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Hack

Buletten

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 30. 10. 2010

Burger vom Grill mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Consommé (klare Fleisch-Brühe vom Rind)

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack

Für 4 Portionen

6 dicke Scheiben Graubrot	1 Weißkohl (ca. 1 kg)	1 Gemüsezwiebel
6 El Öl	500 g Rinderhack	Salz
Pfeffer	1 Tl edelsüßes Paprikapulver	Zucker
11 Tl Kümmelsaat	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)	300 g geraspelter Gruyere
300 ml Fleischbrühe		

Brot unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldgelb rösten.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohl kopfüber in kochendes Wasser tauchen. Ca. 6 Blätter nach und nach ablösen und 1-3 Min. weitergaren. Auf einem Tuch abtropfen lassen. 500 g vom restlichen Kohl in grobe Stücke schneiden. Zwiebel würfeln.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack in 2 Portionen darin hellbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 El Öl in der Pfanne erhitzen. Kohl und Zwiebeln darin anbraten, mit Salz, 1 Prise Zucker und Kümmel kräftig würzen. Tomaten abgießen, zum Kohl geben, grob zerstoßen, 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Hack untermischen.

Von den Kohlblättern die dicken Blattrippen herausschneiden. Einen geölten Topf (ca. 20 cm Ø) mit 4-5 Blättern auslegen, 1/3 der Hackmischung in den Topf geben, mit 3 grob zerzupften Brotscheiben belegen und mit 1/3 des Käses bestreuen. Die übrigen Zutaten ebenso einschichten, dabei mit Käse enden. Brühe zugießen und alles mit den übrigen Kohlblättern bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Min. garen. Anschließend kurz ruhen lassen und auf eine Platte stürzen.

Tipp: Den Kohltopf im Ofen garen. Dafür, wie beschrieben, den Kohltopf einschichten und auf dem Herd einmal aufkochen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 30 Min. garen.

Tim Mälzer am 22. 01. 2011

Hack-Calzone

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Hackfleisch-Muschel-Nudeln

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Hackmasse für Fleisch-Bällchen und Calzone

Für 8-10 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Kalb-Hackbraten mit Schwarzwurzeln a la Crème

Für 4-6 Personen

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

Das Brötchen in einer Schüssel in reichlich lauwarmem Wasser einweichen. Mit einem kleinen Teller beschweren. Zwiebeln fein würfeln, Petersilie hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, lauwarm abkühlen lassen. Brötchen mit den Händen kräftig ausdrücken. Hack mit Ei, Zwiebeln, Petersilie und Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Alles kräftig mit den Händen durchmischen. Lauch putzen, gründlich waschen und die dunkelgrünen Teile entfernen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform (ca. 23x15 cm) so mit den Speckscheiben auslegen, dass sie ca. 5 cm über den Rand lappen. Kartoffeln darauf verteilen. Die Hälfte der Hackmasse in der Form verteilen, Lauch hinein drücken und die übrige Hackmasse darauf geben. Den überlappenden Speck darüber legen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde braten (Umluft nicht empfehlenswert). Hackbraten aus der Form stürzen und mit den Schwarzwurzeln servieren.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Kohl-Rouladen

Für 4 Personen

1 Weißkohl	80 g Dörräpfel	1 Bund Petersilie
1 El Fenchelsaat	1 El Kümmelsaat	3 Zwiebeln
7 El Öl	400 g gemischtes Hack	200 g Mett
2 Eier (Kl. M)	4 El Semmelbrösel	200 ml Schlagsahne
Salz	Pfeffer	200 ml Cidre
1–2 El Calvados	300 ml Geflügelbrühe	4 Lorbeerblätter

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Vom Weißkohl den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und an dessen Stelle eine Fleischgabel kräftig einstecken. Den Kohl in das kochende Wasser tauchen, nach und nach 12 Blätter ablösen und weitere 5–8 Min. im Wasser garen. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die dicken Blattrippen keilförmig herausschneiden.

Die Dörräpfel am besten im Blitzhacker grob hacken. Petersilienblätter abzupfen, zu den Äpfeln geben und mithacken.

Fenchelsaat und Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und anschließend im Mörser fein zerstoßen. 1 Zwiebel fein würfeln und in 3 El Öl glasig dünsten.

Hack, Mett, Eier, Semmelbrösel, Fenchelsaat, Kümmelsaat, Apfelmischung, Zwiebelwürfel und 100 ml Schlagsahne in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.

Tipp: Probekloß im Kohlwasser garen, falls man sich bei der Salzmenge unsicher ist und die Masse nicht roh probieren möchte!

Jeweils 2 Kohlblätter auf einem Tuch gegensätzlich aufeinanderlegen. Mit ca. 1/6 der Fleischmasse füllen, die überstehenden Blattkanten darüberlegen und mithilfe des Tuchs fest verschließen. Die gefüllten Kohlblätter vorsichtig aus dem Tuch nehmen und mit der Naht nach unten beiseitelegen. Die restlichen Kohlblätter ebenso füllen.

2 Zwiebeln in Streifen schneiden und in einem heißen Bräter mit 4 El Öl hellbraun braten. Kohlrouladen mit der Naht nach unten in den Bräter geben. Salzen, pfeffern und mit Cidre ablöschen. Calvados, Geflügelbrühe und Lorbeerblätter zugeben. Aufkochen und anschließend offen im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 45 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Kohlrouladen auf eine Platte geben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. 100 ml Schlagsahne zur Sauce geben und diese mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren.

Tipp: Dazu passt Kartoffelpüree.

Tim Mälzer am 08. 10. 2011

Spaghetti mit Tomaten-Soße und Fleisch-Bällchen

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Innereien

Gebratene Kalb-Leber

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 02. 2011

Kalb

Gefüllte Kalb-Brust

Für 6-8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 23. 10. 2010

Geschmorter Kalb-Tafelspitz

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Kalb-Saltimbocca

Für 4 Portionen

6 getrocknete Tomaten	3 Kalbsschnitzel (a 180 g)	12 Scheiben Speck
Salz	Pfeffer	6 Salbeiblätter
4-6 El Öl		

300 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, Tomaten darin 3 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Schnitzel quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Je 2 Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und 1 Schnitzel daraufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 getrockneten Tomate und 1 Salbeiblatt belegen. Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. (Nach Belieben mit Holzspießen verschließen.) Öl in einer großen (oder in zwei kleinen Grillpfannen) Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Mit den Linsen anrichten und sofort servieren.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011

Kalbfleisch mit Anchovis-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Suppengrün	1 Kalbstafelspitz (800 g)	2 Lorbeerblätter
Salz	1 Ei (Kl. M)	280 ml Maiskeimöl
1-2 El Zitronensaft	8-10 Anchovis-Filets in Öl	200 g Sahnejoghurt
1/2 Bund glatte Petersilie	3 El Kapern, abgetropft	1 El Mehl

Suppengrün putzen und waschen. Das Fleisch zusammen mit Suppengrün und Lorbeerblättern in 3 l kochendes Salzwasser geben. Aufkochen, vom Herd ziehen und 25-30 Minuten ziehen lassen.

Ei, 180 ml Öl, Salz und Zitronensaft in ein hohes, schmales Gefäß geben. Einen Schneidstab bis zum Boden des Gefäßes in die Flüssigkeit stellen. Den Schneidstab auf höchster Stufe einschalten und während des Mixens langsam ganz nach oben ziehen, sodass sich alles gut mischt. 3 Anchovis-Filets, Sahnejoghurt und die Blätter von $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie zugeben und nochmals gut durchpürieren. Nach Belieben mit 2-3 El Wasser verdünnen.

Kapern mit Mehl mischen und in ein Sieb geben. Überschüssiges Mehl absieben. 100 ml Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern in das heiße Öl geben und goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tafelspitz aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Gegen die Fleischfaser in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf eine große Platte legen und die Sauce darüber verteilen. Mit einigen Anchovis-Filets belegen und mit den Kapern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 24. 07. 2010

Lamm

Kurz gebratene Steaks von der Lamm-Keule

Für 4–6 Personen

4–6 Steaks aus der Lammkeule Salz Pfeffer

4-6 EL Olivenöl

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

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

Tipp: Auf 0,5 Bund Rauke anrichten.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Lamm-Keule in Milch

Für 4 Personen

1 Lammkeule (1,5-1,7 kg)	Salz	Pfeffer
6 El Olivenöl	6 Lorbeerblätter	1 rote Chili-Schote
1 Zimtstange	5 Streifen Biozitrone	12 Schalotten
8 Knoblauchzehen	1 l Vollmilch	

Lammkeule von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Lammkeule darin rundherum scharf anbraten. Lorbeerblätter, Chili-Schote, Zimt und Zitronenschale in einen Teebeutel geben und verschließen. Zusammen mit den Schalotten und Knoblauchzehen zum Lamm geben und mit der Milch auffüllen. Aufkochen und im heißen Ofen bei 220 Grad im unteren Drittel 30 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert). Dann bei 160 Grad weitere 2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Milch begießen.

Nach Ende der Garzeit die Lammkeule und den Gewürzbeutel aus dem Bratensud nehmen. Bratensud zusammen mit Schalotten und Knoblauchzehen in ein hohes Gefäß geben. Anschließend mit dem Schneidstab fein pürieren. Evtl. mit etwas heißem Wasser verdünnen. Das Fleisch von der Keule schneiden und mit der Soße und der Polenta servieren.

Tim Mälzer am 16. 04. 2011

Lamm-Rücken

Für 4 Personen

3 kg Lammrücken mit Fettdeckel	Salz	7 El Olivenöl
1 Knolle junger Knoblauch	4 Zweige Rosmarin	

Den Fettdeckel mit einem scharfen Messer oder Teppichmesser kreuzweise einschneiden. Das Fleisch auf der Fleischseite salzen und auf der Fettseite mit je 2 EL Öl bestreichen.

3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen das Fleisch darin erst auf der Fettseite, dann auf der Hautseite anbraten. Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben. Fleisch wieder auf die Fettseite legen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten garen. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Lamm-Schulter-Spieße mit Feigen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Meer

Die besten Spaghetti mit Muscheln von Eckart Witzigmann

Für 2 Portionen

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

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

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

Tim Mälzer am 12. 09. 2009

Gefüllte Garnelen mit Auberginen-Püree

Für 2-4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 07. 2010

Meeresfrüchte-Paket

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Pasta mit Garnelen-Soße

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 10. 2010

Pulpo-Gröstel

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 21. 08. 2010

Rind

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

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

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

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

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

Tim Mälzer am 07. 08. 2010

Bolognese-Ragout

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 25. 09. 2010

Dünne Rinder-Filet-Schnitzel

Für 8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Hochrippe m. geröst. Gewürzen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Rinder-Hüfte mit Senf-Kräuter-Kruste

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 16. 10. 2010

Rinder-Rouladen

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 29. 08. 2009

Schaschlik-Spieße von Rinder-Hüfte

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Spareribs

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 11. 2009)

Tagliata vom Roastbeef

Für 2–4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 18. 09. 2010

Tim Mälzers Silvester-Fondue

Für 12 Personen

800 g Rinderfilet	400 g Zanderfilet	400 g Wolfsbarschfilet
500 g Tofu	12 kleine Garnelen	400 Eiernudeln
200 g Thai-Spargel	200 g Baby-Spinat	12 kleine Pak-Choi (a 30 g)
400 g gemischte Pilze	200 g Sojasprossen	200 g Zuckerschoten
12 Blätter Chinakohl	2 Bund Frühlingszwiebeln	400 g Broccoli
200 g Baby-Maiskolben	300 g Chinakohl	2 Bund Koriandergrün
rote Chilischoten	21–3 l Asia-Geflügelfond	

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

Zubereitungstipp:

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Salat

Bulgur-Salat (Taboulé)

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Cesar-Salat mit gebackenen Sardinen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Chicoree-Salat mit Mandarinen und Blauschimmel-Käse

Für 4 Portionen

2 gelbe Chicorée	1 roten Trevisianosalat	3 El Olivenöl
3 El süßer Rotweinessig	Salz	3 Mandarinen
150 g Blauschimmelkäse		

Chicorée und Trevisiano putzen und in grobe Stücke schneiden. Auf einer Platte verteilen und mit Olivenöl und Essig beträufeln. Mit Salz bestreuen und vorsichtig durchmischen. Mandarinen schälen, in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden und über dem Salat verteilen. Den Käse mit den Händen zerpfücken und über den Salat geben.

Tim Mälzer am 26. 02. 2011

Fenchel-Salat mit Kichererbsen

Für 6–8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Großmutter's Kopfsalat

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 07. 08. 2010

Gurken-Salat

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 24. 07. 2010

Gurken-Zucchini-Salat mit Chili-Streifen und Erdnüssen

Für 2-4 Portionen

350 g Biosalatgurke	350 g Zucchini	Salz
Zucker	1 rote Chili-Schote	Saft von 1 Limette
3 El Sojasoße	1 El brauner Zucker	1 Tl geröstetes Sesamöl
1 El Olivenöl	8 Stiele Koriandergrün	25 g geröstete Erdnusskerne

Gurke und Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Gurken und Zucchini in einer Schüssel mit 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker mischen und 5 Min. durchziehen lassen. Chili längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Sojasoße, braunen Zucker, Sesamöl und Olivenöl verrühren. Chilistreifen zugeben. Korianderblätter abzupfen Gurken und Zucchini abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Mit Korianderblättern und Erdnüssen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 02. 04. 2011

Kartoffel-Salat mit Linsen

Für 12 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Kichererbsen-Salat

Für 4 Personen

250 g getrocknete Kichererbsen	4 El Olivenöl	1 El Tomatenmark
800 g Zuckermelone	3 El Limettensaft	Salz
Zucker	2 Stiele Minze	10 Stiele Koriandergrün
1 rote Zwiebel	1/2 rote Chili-Schote	

Kichererbsen in einer großen Schüssel mit reichlich Wasser bedecken und mind. 12 Std. einweichen. In reichlich kochendem Wasser 10-15 Min. garen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. andünsten. 150 ml Wasser zugießen und aufkochen.

Melonen entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen oder würfeln. In eine Schüssel geben und mit dem Tomatensud übergießen. Mit Limettensaft, Salz und Zucker würzen.

Blätter von der Minze und vom Koriandergrün abzupfen. Zwiebel würfeln, Chili-Schote fein hacken. Alles unter die Melonenkugeln geben. Kichererbsen abgießen und heiß untermischen. Min. 10 Min. ziehen lassen.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	1 Handvoll Feldsalat	1 Bund Schnittlauch
3 El Zitronensaft	Salz	1 Tl Zucker
3 El Preiselbeeren (Glas, abgetropft)	6 El Olivenöl	

Kopfsalat und Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kopfsalat in grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Preiselbeeren, Schnittlauch und Öl untermischen. Kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Lauwarmer Chicorée-Salat

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Mango-Salat mit Rauke

Für 4 Portionen

1 reife Mango (Flugmango)	1–2 El Limettensaft	1–2 El Zitronensaft
4 El Olivenöl	Salz	Zucker
1/2 Bund Rauke	300 g körniger Frischkäse	1/2 rote Zwiebel

Mango schälen, Fruchtfleisch grob vom Stein und in Stücke schneiden. Restliches Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Limetten- und Zitronensaft, Olivenöl und 50 ml Wasser zugeben und alles mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Rauke waschen, trockenschleudern und auf eine Platte geben. Mango und Frischkäse auf der Rauke verteilen. Mango-Dressing darübergeben.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.

Tim Mälzer am 26. 03. 2011

Paprika-Brot-Salat m. Kapern-Äpfeln

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Pfirsich-Salsa

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Räucher-Kartoffel-Salat

Für 6–8 Personen

1,5 kg festkochende Kartoffeln	750 g grüner Spargel	4 Ziegenfrischkäsetaler)
100 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	4 El Apfelessig	6 El Olivenöl
1 Bund Kerbel		

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln zusammen mit den Käsetalern in einen Räucherofen geben und ca. 15 Minuten räuchern.

Den Spargel in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Kerbel fein hacken und untermischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Ziegenfrischkäse über den Salat zupfen.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Regenbogen-Salat

Für 8 Personen

2 Rote-Bete-Knollen	2 große Möhren	5 Radieschen
1/2 Rotkohl	1/2 Weißkohl	1 Birne
1 Apfel	2 Handvoll Walnusskerne	4 El Rapsöl
2 El Olivenöl	3 El Cidre-Essig oder Apfelessig	einige Spritzer Worcestersauce
einige Spritzer Tabasco	3 Tl Senf	Meersalz
Pfeffer		

Rote Bete, Möhren und Radieschen gründlich waschen und die Enden abschneiden, je nach Größe halbieren oder vierteln. Alles der Reihe nach mit der Küchenmaschine grob raspeln. Anschließend auf eine große Servierplatte kippen.

Rotkohl und Weißkohl in grobe Stücke schneiden. Birne und Apfel vierteln und entkernen. Alles mit der Küchenmaschine dünn hobeln und ebenfalls auf die Servierplatte geben.

Die Walnusskerne mit den Händen grob zerkleinern und über das Gemüse streuen. Restliche Zutaten darübergeben und alles gründlich durchmischen.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Rosenkohl-Salat mit Ente

Für 4 Portionen

300 g Rosenkohl	300 g grüne Bohnen	Salz
25 g frischer Ingwer	1 Biozitron	4-5 El Sojasauce
1-2 Tl Zucker	4 El Walnussöl	2 El Olivenöl
2 Entenbrustfilets)	2 Knoblauchzehen	1 rote Chili-Schote
5 Stiele Thymian		

Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zerteilen. Bohnen putzen und in reichlich kochendem Salzwasser 4-5 Min. garen. Rosenkohlblätter zugeben und 1 Min. mitgaren. Alles abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Ingwer schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Zitronenschale sehr dünn abschälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

1 Zitrone auspressen. 2 El Zitronensaft mit Sojasauce, Zucker, Walnussöl und Olivenöl kräftig verrühren. Nach Belieben etwas Wasser zugeben. Ingwer und Zitronenschale zugeben, das Gemüse untermischen und 5 Min. marinieren.

Inzwischen die Haut der Entenbrustfilets mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden (dabei nicht ins Fleisch schneiden).

Eine Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Die Fleischseite salzen, Knoblauch, Chili und Thymian zugeben. 4-5 Min. bei mittlerer Hitze hellbraun braten, dann wenden und 1 Min. auf der Fleischseite braten, nochmals wenden und im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) im unteren Drittel 12-15 Min. fertig garen. 2 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 22. 01. 2011

Rosenkohl-Salat

Für 4 Personen

600 g Rosenkohl	1 säuerlicher Apfel	1 1/2 El Zucker
1 El Butter	Zimtpulver	Salz
100 ml Gemüsebrühe	Limettensaft	

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter teilen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Apfelspalten und Butter zugeben und hellbraun karamellisieren. Mit Zimt und Salz würzen. Rosenkohlblätter zugeben und kurz mitbraten. Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und mit 1 Spritzer Limettensaft abschmecken.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Rote-Bete-Salat mit Calamaretti

Für 4 Personen

800 g Calamaretti	150 g junge Rote Bete	150 g Karotten
Salz	Zucker	1/2 Bund Brunnenkresse
1 Chilischote	6 Passionsfrüchte	8 El Olivenöl
100 g Ringelbete	Pfeffer	1 El Butter
3 angedrückte Knoblauchzehen		

Calamaretti putzen, dabei Chitin und Innereien aus den Tuben entfernen. Die Tentakel an den Augen vom Kopf schneiden und den Schnabel entfernen. Die Tuben der Calamaretti längs aufschneiden. Die Innenseite mit einem scharfen Messer diagonal einritzen. Alles kalt abspülen, abtropfen lassen und gut trockentupfen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Rote Bete und Karotten schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit 1 Prise Salz und Zucker bestreuen, mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Brunnenkresse waschen, trockenschleudern und die dicken Stiele abzupfen.

Chilischote fein hacken. Passionsfrüchte halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in eine Schale geben. 6 El Olivenöl unterrühren. Mit Salz, Zucker und der Chilischote würzen. Ringelbete gründlich waschen, mit der Schale in dünne Scheiben hobeln und zur Rote-Bete-Karotten-Mischung geben. Mit der Brunnenkresse auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Calamaretti mit Salz und Pfeffer würzen. 2 El Olivenöl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Calamaretti darin in 2 Portionen auf jeder Seite ca. $\frac{1}{2}$ Minute braten. Butter und Knoblauchzehen nach der Hälfte der Zeit zugeben. Sofort mit dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 24. 09. 2011

Russischer Eier-Salat

Für 4-6 Personen

7 sehr frische Eier (Kl. M)	400 g gekochte Pellkartoffeln	50 g TK-Erbesen
200 ml Öl	Salz	2-3 El Zitronensaft
1 Tl scharfer Senf	3-4 El Sahnejoghurt	2-4 El Wodka
5 Radieschen	1/2 Apfel	2 El Olivenöl
Pfeffer	1/2 Beet Gartenkresse	

6 Eier in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen, abschrecken und pellen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Erbsen auftauen lassen.

Für die Mayonnaise Öl, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Tl Salz, 2-3 El Zitronensaft und Senf in ein hohes Gefäß geben. Schneidstab hineinstellen und ohne ihn zu bewegen so lange laufen lassen, bis die Zutaten cremig-dicklich werden. Dann den Schneidstab langsam auf- und abziehen, bis alles dicklich-cremig geworden ist. Joghurt untermischen. Mit Wodka abschmecken.

Kartoffelscheiben auf eine Platte geben. Radieschen putzen, Apfel halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Radieschen und Apfel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Beides zusammen mit den Erbsen über den Kartoffeln verteilen. Mit der Mayonnaise und etwas Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer würzen.

Eier pellen und längs halbieren. Auf den Salat geben. Kresse vom Beet schneiden. Den Salat mit der Kresse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 04. 2011

Salat mit Honig-Vinaigrette

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 02. 2010

Salat mit Zitronen-Dressing

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Tomaten-Salat

Für 4 Personen

5 Maracujas	1/2 rote Pfefferschote	1 Bund Koriandergrün
Salz	Zucker	12 El Olivenöl
1 rote Zwiebel	750 g gemischte Tomaten	8 Garnelen, mit Kopf

Maracujas halbieren, das Fruchtmarm herauslöfeln und in eine Schüssel geben. Pfefferschote und $\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün fein hacken und untermischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. 8 El Öl kräftig untermühren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten in grobe Stücke schneiden und auf eine Platte geben. Zwiebeln und Maracuja-Dressing darüber verteilen.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen in die Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Salzen und auf den Tomatensalat geben. Mit Korianderblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Schwein

Bier-Krustenbraten

Für 4–6 Portionen

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

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

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Chili con carne mit Schweine-Gulasch

Für 8–10 Personen

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

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

Tim Mälzer am 29. 10. 2010

Curry vom Schweine-Nacken

Für 4 Personen

40 g frischer Ingwer	1 Zwiebel	3 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 rote Pfefferschote	3 Schalotten
1 1/2 Bund Koriandergrün	8 El Olivenöl	800 g Schweinenacken
Salz	1/2 El Gelbwurz (Kurkuma)	1 El schwarze Senfsaat
400 ml Fleischbrühe	1 EL Zucker	200 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer schälen. Ingwer, Zwiebel und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Pfefferschote, Schalotten, Blätter von 1 Bund Koriandergrün und 4 El Öl in den Blitzhacker geben und grob zerkleinern.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. 4 El Öl in einem Bräter oder Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum mind. 5 Min. hellbraun anbraten. Mit Salz und Senfsaat würzen. Gewürzpaste und Gelbwurz zugeben und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, Zucker zugeben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Min. schmoren.

Kokosmilch zum Curry geben. Mit den restlichen Korianderblättern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Gegrillte Schweine-Koteletts

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Karbonade vom Schwein

Für 2 Personen

2 Schweinekarbonaden a 400 g	2 El Öl	Meersalz
schwarzer Pfeffer	12 Stiele Thymian	

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

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Knuspriger Schweine-Braten

Für 10-12 Personen

1 Schweineschulter (5 kg)	1 El Meersalz	2 Lorbeerblätter
1 1/2 Tl getr. Rosmarin	1 1/2 Tl getr. Thymian	1/2 frisch ger. Muskatnuss
ca. 100 ml Olivenöl	500 ml Cidre	1-2 Scotch-Bonnet-Chilischoten
1 Bund Frühlingszwiebeln	30 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen
2 Bund Koriandergrün	1/2 frisch gem. Muskatnuss	1/2 Tl gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Nelken	1/2 Tl gemahlener Piment	Saft von 2 Limetten
1-2 El Honig		

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte und Fettauflage der Schweineschulter im Zickzack ca. 1 cm tief einschneiden.

Salz, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und Muskatnuss in einem Mörser oder Blitzhacker fein zermahlen. 6 El Olivenöl untermischen. Fleisch und Schwarte rundherum mit dem Gewürzöl einreiben.

Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein tiefes Blech legen. Im heißen Ofen bei 240 Grad im unteren Ofendrittel 30 Minuten braten, sodass die Schwarte kross wird. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 130 Grad reduzieren und weitere 6-7 Stunden garen (Umluft nicht empfehlenswert). Nach etwa 1 Stunde den Cidre zugießen. Evtl. nach der Hälfte der Garzeit den Braten mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken.

Den Braten auf ein Brett setzen. Die knusprige Schwarte vorsichtig ablösen. Die Fettschicht vom Fleisch ablösen und das Fleisch am besten mit einer Gabel vom Knochen zupfen.

Chilischoten, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, 1 Bund Koriandergrün und sämtliche Gewürze in den Mixer geben und alles zu einer feinen Salsa zerhacken. (Oder im Mörser fein zermahlen.) Limettensaft, Honig und ca. 50 ml Olivenöl untermischen.

Die Salsa mit 100 ml vom Bratensatz verrühren, evtl. salzen. Das Fleisch auf eine Platte geben, die Salsa darübergeben. 1 Bund Koriandergrün grob hacken und zugeben. Alles kurz durchmischen. Mit der knusprigen Schwarte servieren.

Tipp I:

Die Fleischmischung in kleine aufgebackene Brötchen füllen.

Tipp II:

Wer keinen allzu großen Ofen hat, oder auch nur 6-8 Gäste bekochen möchte, der kauft sich beim Fleischer ganz einfach ein kleineres Stück Schweineschulterbraten (ca. 3 kg) mit Knochen. Die Garzeit verändert sich dadurch nicht.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Schweine-Filet im Brot-Mantel

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Schweine-Rücken

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Teriyaki-Schweine-Bauch

Für 4 Personen

8 El Sojasoße 5 El geröstetes Sesamöl 2 El brauner Zucker
200 ml trockener Weißwein 4 El Weißweinessig 4-6 Scheiben Schweinebauch

Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauchscheiben in die Marinade legen und mind. 30 Min. marinieren.

Schweinebauch auf ein Blech geben. Restliche Marinade aufheben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Soßen

Birnen-Soße

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 19. 12. 2009

Chili-Soße

Für 12 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Cocktail-Soße

Für 600 ml:

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

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

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Granatapfel-Vinaigrette

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Piri-Piri-Soße

Für 200 ml:

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

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

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Rotwein-Pflaumen-Soße

Für 4 Portionen

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

1. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 150–200 ml Flüssigkeit einkochen.

2. Pflaumenmus untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico würzen.

Tim Mälzer am 11. 12. 2010

Süße Chili-Soße

Für ca. 300 ml:

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

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

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Tomatisierte, rote Bearnaise

Für 4 Personen

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

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

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

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Suppen

Broccoli-Suppe mit Knoblauch-Croutons

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Cassoulet mit Schweine-Nacken

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Kürbis-Suppe mit Koriander-Pesto

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 11. 2009)

Kalte Melonen-Suppe

Für 4 Personen

1 orangefleischige Melonen	2–3 El Limettensaft	1–2 El Agavendicksaft
3 El ganze Mandeln	3 El Honig	150 g körniger Frischkäse

Melonen halbieren und die Kerne mithilfe eines Löffels entfernen. 30–45 Minuten ins Gefrierfach legen. Melonen schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Mixer oder mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Limettensaft und Agavendicksaft würzen.

Mandeln grob hacken. Honig in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin schwenken.

Melonensuppe in tiefe Teller füllen. Jeweils mittig $1\frac{1}{2}$ El körnigen Frischkäse geben und $\frac{1}{2}$ El Honigmandeln darübergeben.

Tim Mälzer am 01. 10. 2011

Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Lamm-Hüfte

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Pilz-Eintopf

Für 4 Personen

200 g Weizenmehl	100 g Roggenvollkornmehl	1/2 Würfel Hefe
Salz	10 El Olivenöl	50 g geriebener Parmesan
1 schlanke Stange Lauch	800 g gemischte Pilze	15 g getr. Steinpilze
2 Zweige Rosmarin	10 Stiele Majoran	2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein	1 El Butter
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1–2 El Weißweinessig
Pfeffer		

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinkrümeln. $\frac{1}{4}$ Tl Salz, 2 El Olivenöl und 150 ml lauwarmes Wasser zugießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Parmesan unterkneten.

Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Pilze gründlich putzen, grob in Stücke schneiden und in einen ofenfesten Schmortopf geben. Lauch, getrocknete Steinpilze, Rosmarin, 4 Stiele Majoran und Knoblauch zugeben und leicht salzen. Weißwein, Portwein, 50 ml heißes Wasser und Butter zugeben und den Topfdeckel schließen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen. Den Teig um den Deckelrand legen und den Topf damit luftdicht verschließen. Auf dem Herd bei starker Hitze aufkochen lassen und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 40 Min. garen.

Für das Kräuteröl die Blätter von 6 Stielen Majoran und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Essig und 8 El Olivenöl mischen und mit Salz würzen.

Nach Ende der Garzeit den Brotrand vorsichtig aufbrechen. Den Pilzeintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Brotrand und dem Kräuteröl servieren.

Tim Mälzer am 15. 10. 2011

Spargel-Suppe

Für 4 Personen

1kg Spargelschalen und -endstücke	Zucker	Salz
500 g Spargelbruch	2 El Butter	1–2 El Mehl
2 El Sesamöl	4 El Olivenöl	Pfeffer
200 ml Schlagsahne	Cayennepfeffer	Zitronensaft
200 g Krabbenfleisch	3 Stiele Dill	

Für den Spargelfond die Spargelschalen und -endstücke in 2 l Wasser mit Zucker und Salz gewürzt aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.

2/3 des Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Ca. 2 l Spargelfond zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten garen.

Übrigen Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3–4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Mit gebratenem Spargel, Krabbenfleisch und etwas Dill servieren.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Tomaten-Suppe

Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zweig Rosmarin	5 Stiele Thymian
6 El Olivenöl	Zucker	4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	5 Stiele Basilikum	75 g weiche Butter
2 Tl abgeriebene Bio-Orangenschale	8 Scheiben Ciabatta	Salz
Pfeffer	2–3 El Balsamico	

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten halbieren. Rosmarin und Thymian fein hacken. 4 El Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Topfboden mit 1 El Zucker bestreuen und die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben. Knoblauch, Lorbeerblätter und die gehackten Kräuter zugeben. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. 500 ml Wasser zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10–15 Min. zugedeckt garen.

3 Stiele Basilikum fein schneiden. Butter und Orangenschale kräftig verrühren, Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 5–10 Min. goldbraun rösten.

Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken. Mit Olivenöl beträufelt und mit Basilikum verziert anrichten.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Vegetarisch

Artischocken-Carpaccio

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 23. 10. 2010

Auberginen-Carpaccio

Für 2-4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 08. 2010

Cremige Polenta, Gorgonzola, Birnen

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 28. 08. 2010

Frittierte, pochierte Eier

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Gegrillte Avocado

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 02. 10. 2010

Gegrillte Wasser-Melone mit Curry-Salz

Für 4–6 Personen

3 El Meersalz 1 El Currypulver 1 Wassermelone

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

Tim Mälzer am 26. 06. 2010

Gemüse-Lasagne

Für 6 Personen

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

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

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

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

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

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

Tim Mälzer am 12. 03. 2011

Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße

Für 4-6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Pilz-Ragout

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Quark-Keulchen

Für 4 Portionen

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

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

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Ricotta-Käse-Kuchen

Für 10 Stücke:

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

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

Tim Mälzer am 11. 09. 2010

Zucchini-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 20. 11. 2010

Zwiebel-Tarte

Für 6–8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 02. 2010

Verschiedenes

Apfelmus

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Asia-Geflügel-Brühe

Für ca. 21–3 l Fond:

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Balsamico-Butter

Für 2–4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 06. 2010

Brot-Knöpfe

Für 4 Personen

1 1/2 altbackene Brötchen 4 El Butter 1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck 1/2 Bund Petersilie 2 El Öl
Salz

Brötchen klein würfeln und in 2 El Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Zwiebel und Speck fein würfeln. Die Blättchen von der Petersilie zupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln zugeben und glasig braten. Petersilie untermischen. Spätzleteig herstellen. Brotwürfel und Speckmischung zugeben und vorsichtig unterheben. Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Teig mithilfe eines Esslöffels portionsweise abstechen und ins heiße Wasser gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
2 El Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Brotknöpfe darin knusprig braun anbraten.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Eccles Cakes a la Jamie

Für 4 Personen

1 Lorbeerblatt 1 Bio-Zitrone 1 Bio-Orange
1/2 frisch ger. Muskatnuss 1 gestr. Tl Lebkuchengewürz 5–6 El brauner Zucker
3 El Orangensaft 150 g gem. Trockenfrüchte 2 St. eingel. Ingwer
1 Tl vom Ingwer-Sirup 1/2 Apfel 16 quadr. TK-Blätterteigplatten
1 Ei (Kl. M), verquirlt 300 g Käse (Pecorino)

Das Lorbeerblatt im Mörser fein zerreiben. Zitronen- und Orangenschale abreiben. Mit Muskat, Lebkuchengewürz und 3 El braunem Zucker zum Lorbeerblatt geben und alles fein zerreiben. Orangensaft zugeben.

Aprikosen und Ingwer fein hacken, dann die Trockenfrüchte mit Ingwersirup und der Gewürzmischung in eine Schüssel geben.

Den Apfel 1 cm groß würfeln und unter die Trockenfrüchte mischen. Aus den Blätterteigplatten 16 Kreise (10 cm Ø) ausstechen. Je 1 El Füllung in die Mitte der Teigscheiben setzen, den Teig darüber verschließen und dabei die Ränder gut zusammendrücken.

Die Eccles Cakes mit der Öffnung nach unten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und auf der Oberseite mit Ei bepinseln. Mit einem Messer dreimal einschneiden. Mit 2–3 El braunem Zucker bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten goldgelb backen. Mit etwas Käse servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Glüh-Cidre

Für 8 Personen

2 l lieblicher Cidre 2 Zimtstangen 4 Kapseln Sternanis
Saft von 1 Orange Zucker nach Belieben

Cidre in einem großen Topf mit den Gewürzen erhitzen und bei milder Hitze 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Orangensaft durch ein Sieb in den Cidre gießen. Nach Belieben mit etwas Zucker würzen.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Grund-Brühe

Für 6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 03. 2010

Hamburger grüne Soße

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 13. 03. 2010

Ingwer-Mayonnaise

Für 12 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Koriander-Dip

Für 12 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Kräuter-Quark

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 02. 2010

Orangen-Eier-Likör

Für 900 ml:

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

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

Tim Mälzer am 27. 03. 2010

Schneller Rumtopf

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 14. 11. 2009

Silvester-Bowle

Für 12 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Spinat-Ricotta-Tarte

Für 4 Personen

600 g Blattspinat	3 Eier (Kl. M)	375 g Ricotta
3 El Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Pk. Yufka-Teig	80 g flüssige Butter
1 rote Zwiebel	8 Basilikumblätter	2–3 El Pfirsichkonfitüre
2–3 El Zitronensaft	3 El Olivenöl	

Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Abgießen und abschrecken. Den Spinat mit den Händen kräftig ausdrücken und anschließend grob hacken. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Ricotta, Spinat und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Yufka-Teig in 5 Quadrate (ca. 40 x 40 cm) schneiden. Eine Tarteform (24 cm) mit Butter fetten. 1 Teigstück hineinlegen, ebenfalls mit Butter bestreichen. Die übrigen Teigstücke nacheinander darüberlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Die Ricotta-Masse einfüllen und die Teigländer mit Butter bestreichen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Inzwischen die Zwiebel sehr fein würfeln und den Basilikum fein hacken. Mit Pfirsichkonfitüre, Zitronensaft und Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Die Tarte mit der Konfitüre bestreichen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 24. 09. 2011

Steinpilz-Pesto

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 10. 04. 2010

Tomaten-Ziegenkäse-Tarte

Für 4 Personen

3 Scheiben Blätterteig	3 El Pflaumenmus	100 g Kirschtomaten
100 g Ziegenfrischkäse	1/2 Tl getr. Majoran	Salz
Pfeffer	3 El Olivenöl	

Blätterteigscheiben quer halbieren und mit einem spitzen Messer entlang der Kanten mit 1 cm Abstand zum Rand einen Rahmen einritzen. Jedes Teigstück innerhalb des eingeritzten Rahmens mit je 1 Tl Pflaumenmus bestreichen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Pflaumenmus verteilen. Ziegenkäse in kleinen Stückchen auf die Tomaten zupfen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 10–15 Min. goldbraun backen.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Walnuss-Pesto

Für 250 ml:

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

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

Tim Mälzer am 18. 09. 2010

Weihnachtlicher Kalter-Hund

Für 6–8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 05. 12. 2009

Vorspeisen

Ceviche

Für 4 Personen

400 g frisches Zanderfilet	250 ml Möhrensaft	50 ml Limettensaft
1-2 Tl Zucker	Salz	1/2 rote Chilischote
1/2 grüne Chilischote	50 g dicke Bohnen (TK)	1 kleines Bund Koriandergrün
1 Frühlingszwiebeln	4 El Olivenöl	

Fischfilet in dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Möhrensaft und Limettensaft mischen. Mit Zucker und Salz würzen. Chilischoten fein hacken und untermischen. Alles über den Fisch verteilen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Bohnenkerne aus den Hülsen drücken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen, das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Bohnen, Koriander und Zwiebeln über dem Fisch verteilen. Mit Olivenöl beträufeln.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

Gebratene Ananas-Ringe

Für 2 Personen

800 g Ananas	16 Scheiben Bacon
--------------	-------------------

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

Tim Mälzer am 11. 06. 2010

Rinder-Filet mit Champignons

Für 4 Personen

600 g Champignons	200 g Schalotten	3 Knoblauchzehen
500 g Rinderfilet	Salz	10 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 Chilischote	4 El Limettensaft
1–2 Tl Zucker	2–3 El Sojasoße	1 kleines Bund Koriandergrün

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten in dünne Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Rinderfilet rundherum salzen. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten ca. 2 Min. braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und fest in Alufolie einwickeln.

Weitere 3 El Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Champignons darin anbraten. Schalotten zugeben und alles ca. 5 Min. braun anbraten. Knoblauch und Butter zugeben und 2 Min. weiterbraten.

Für die Marinade die Chilischote fein hacken. Mit Limettensaft, Sojasoße und Zucker verrühren. 7 El Olivenöl unterrühren.

Rinderfilet aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, Pilzmischung darauf verteilen und mit der Marinade beträufeln. Mit Koriandergrün bestreut servieren.

Tim Mälzer am 15. 10. 2011

Wild

Hirsch-Gulasch

Für 4–6 Personen

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

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

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Hirsch-Kalb-Koteletts

Für 2 Personen

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

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

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Wild-Gulasch

Für 4 Personen

4 Kapseln Kardamom	1 Sternanis	2 Nelken
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	1/2 Tl Fenchelsaat
1/2 Tl schwarzer Pfeffer	1/2 Tl Koriandersaat	1,5 kg Wildschweinfleisch
2 Zwiebeln	150 g durchw. Speck	6 El Öl
1 1/2 El Mehl	1 El Butter	200 ml Malzbier
500 ml Fleischbrühe	1 Bouquet-garni	Salz und Pfeffer

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 1–2 Minuten rösten und in einen Teebeutel füllen. Gut verschließen.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Dabei Sehnen und Fett entfernen. Zwiebeln würfeln. Speck in 2 cm große Stücke schneiden.

Fleisch in 2 Portionen in einem heißen Bräter mit jeweils 2 El Öl rundherum scharf anbraten und salzen. Anschließend aus dem Bräter nehmen.

2 El Öl im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz anbraten. Mehl und Butter zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Malzbier ablöschen. Fleisch und Gewürzbeutel zugeben, mit Wildfond auffüllen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1½–2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde das Bouquet garni zugeben.

Das Gulasch evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Wurst-Schinken

Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette

Für 4 Personen

300 g gekochter Schinken	3 El Walnusskerne	Salz
1–1 El Honig	3 El milder Weißweinessig	5 El Olivenöl
1 kleiner Bund Petersilie	1–2 Tl mittelscharfer Senf	50 g geputzte Wintersalate

Die dünnen Schinkenscheiben auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Petersilie fein hacken und zugeben. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

2/3 der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Salate mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Krautfleckerl mit Schinken

Für 4 Personen

500 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
6 El Öl	2 Tl edelsüßes Paprikapulver	2 Tl getrockneter Majoran
1½ Tl Zucker	150 ml Geflügelbrühe	Pfeffer
Salz	200 g Lasagneblätter	150 g gekochter Schinken
100 g Bergkäse	2 El Kürbiskerne	

Weißkohl putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen, Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben und kurz mitdünsten. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen. Kohl untermischen, pfeffern, salzen und 10–15 Min. bei starker Hitze schmoren.

Inzwischen die Lasagneblätter grob zerbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren 5–8 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Schinken erst in Streifen, dann in 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 El Öl knusprig braun anbraten. Schinken zusammen mit den Nudeln unter den Kohl mischen. Alles in eine Auflaufform geben. Käse raspeln und über die Kohlmischung streuen. Kürbiskerne darübergeben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 10 Min. überbacken.

Tipp: Mit etwas Kürbiskernöl beträufelt servieren!

Tim Mälzer am 08. 10. 2011

Quiche-Lorraine

Für 8 Personen

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

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

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Spargel-Pizza

Für 4 Personen

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

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

Tim Mälzer am 31. 07. 2010)

Wurst-Auflauf aus Bratwurst

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmelsaat
200 ml kräftige Fleischbrühe	4 Bratwürste a 150 g	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 Tl Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und ca. 20–25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und ca. 5 Minuten hellbraun karamellisieren. Fleischbrühe zugießen und aufkochen.

2 El Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Butter zugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20–25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011

Index

- Apfel, 18, 82, 97
Aprikosen, 18
Arme-Ritter, 18
Artischocke, 106
Aubergine, 2, 5, 66, 106
Avocado, 31, 108, 117
- Bällchen, 51, 53
Baiser, 21
Bananen, 22, 23
Bauch, 94
Bearnaise, 98
Beeren, 18, 25
Birne, 107
Birnen, 19
Biskuit, 20
Blumenkohl, 4
Bohnen, 2, 43, 44, 84, 90, 100, 122
Bourguignon, 70
Brühe, 114, 116
Bratapfel, 19
Braten, 90, 92
Bratklops, 48
Bratwurst, 130
Brokkoli, 41, 75, 100
Brombeeren, 20
Brot, 8, 13, 115
Brownies, 27
Brust, 58
Bulgur, 78
Burger, 48
Butter, 114
- Ceviche, 122
Chicoree, 78, 82
Chili, 96, 98
Chinakohl, 75
Creme, 25
Croutons, 100
Curry, 108
- Dip, 117
Eier, 86, 107
- Eintopf, 100–102
Ente, 36, 37
Enten-Brust, 38
Erbsen, 6, 8, 11, 31, 41, 79, 81, 86
Erdbeeren, 21, 23
- Fenchel, 3, 34, 50, 52, 66, 67, 72, 73, 79, 93, 125
Filet, 71
Fisch, 30, 31, 78
Fleisch, 59, 100, 101, 119
Fleisch-Filet, 122
Früchte, 18, 25
Frikassee, 42
- Garnelen, 66, 67
Geflügel, 84
Gnocchi, 110
Gorgonzola, 107
Grünkohl, 3
Gulasch, 90, 124, 125
Gurke, 6, 8, 32, 48, 79, 80
- Hähnchen, 39, 40, 43, 45
Hähnchen-Brust, 39
Hähnchen-Schenkel, 38
Hühnchen, 41
Hühner-Brust, 45
Hackbraten, 51
Hackfleisch, 50
Himbeeren, 22, 25
Hirsch, 124
Huhn, 42, 44
- Käse, 78, 111
Kürbis, 6, 101, 109, 128, 129
Kabeljau, 32
Kalb, 51, 56
Kartoffel, 111
Kartoffeln, 7, 8, 10, 13, 80, 83, 101
Keule, 62
Kirschen, 24, 27
Kohl-Roulade, 52

Kokos, 21, 24
 Kotelett, 91
 Kräuter, 97
 Kraut, 2, 128
 Kuchen, 18, 19, 22, 23, 111

 Lachs, 31
 Lachs-Tatar, 31
 Lasagne, 109
 Lauch, 5, 31, 51, 58, 63, 109
 Linsen, 80

 Möhren, 3, 5, 15, 40, 44, 49, 58, 70, 71, 84–86, 100, 122
 Mandeln, 21, 24
 Mango, 24, 82
 Mangold, 129
 Mascarpone, 20
 Matjes, 32
 Mayonnaise, 116
 Meeresfrüchte, 67, 85
 Melone, 101
 Mousse, 21
 Muscheln, 66

 Nüsse, 119
 Nacken, 91
 Nudeln, 9, 10

 Obst, 96, 114, 117, 122
 Orangen, 20, 21, 24, 27, 28

 Püree, 2, 6, 8, 10
 Pak-Choi, 75
 Paprika, 5, 9, 38, 44, 48, 49, 51, 74, 82, 83, 90, 112, 128
 Parfait, 23
 Pastinaken, 10
 Perlhuhn, 44
 Pfannkuchen, 22, 26
 Pflaumen, 28
 Pilze, 3, 5, 14, 33, 40–42, 44, 49, 58, 66, 70, 73, 75, 90, 101, 102, 109, 110, 119, 122
 Pizza, 129
 Polenta, 107
 Pudding, 24, 27

 Quark, 111

 Räucherfisch, 33, 34
 Rüben, 15

 Rücken, 62, 93
 Radicchio, 4, 86
 Radieschen, 8, 84, 86
 Ragout, 71, 110
 Reis, 5, 11
 Rettich, 2, 33, 70, 96
 Rhabarber, 21, 25
 Rind, 49
 Rinder-Hüfte, 72, 73
 Rinder-Hack, 48, 49
 Rippen, 72
 Risotto, 7, 14
 Roastbeef, 74
 Rosenkohl, 84, 85
 Rote-Bete, 84, 85
 Rotkraut, 84
 Rotwein, 97
 Roulade, 73

 Sahne, 18, 19, 21–25, 27
 Salsa, 83
 Saltimbocca, 59
 Sauerampfer, 116
 Sauerkraut, 11
 Schinken, 128
 Schmarrn, 23, 25, 26
 Schoko, 22
 Scholle, 33
 Schoten, 3, 9, 10, 36, 41, 44, 75, 82, 92, 97, 98
 Schulter, 63
 Schwarzwurzeln, 12, 51
 Schweine-Filet, 93
 Sellerie, 5, 49, 71, 73, 100
 sonstige, 12, 30, 79, 81, 91, 115, 117, 118, 120
 Spätzle, 12
 Spargel, 13, 42, 68, 75, 83, 103, 129
 Spinat, 3, 7, 14, 41, 75, 118
 Spitzkohl, 14, 109
 Stampf, 15
 Steckrübe, 15
 Strudel, 27

 Tafelspitz, 58
 Tarte, 118, 119
 Tintenfische, 68
 Tiramisu, 20, 27
 Tomaten, 3, 5, 9, 11, 15, 31, 44, 48–50, 53, 58, 59, 66, 67, 70, 71, 73, 78, 81, 87, 90, 91, 96, 98, 100, 103, 106, 109, 110, 114, 119, 124, 129

Weißkohl, 49, 52, 84, 128

Wiener-Schnitzel, 60

Wirsing, 11, 16

Wolfsbarsch, 34

Zitrone, 18, 19, 21-23, 25, 26, 28

Zucchini, 5, 9, 41, 80, 109, 111