

**Kochrezepte von Profi-Köchen
aus Fernsehsendungen
von ARD, ZDF oder anderen**

ARD-Buffer

2009 Juli-Dez.

127 Rezepte

Frank Buchholz	Jörg Sackmann
Jacqueline Amirfallah	Karlheinz Hauser
Michael Kempf	Otto Koch
Vincent Klink	

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 30. Juni 2021.

Inhalt

Beilagen	1
Kartoffel-Puffer	2
Käse-Rösti	2
Kräuter-Kartoffel-Plätzchen	2
Safran-Risotto	3
Zitronen-Risotto	3
Zitronen-Risotto	4
Fisch	5
Bach-Saibling in der Salz-Kruste	6
Buchweizen-Lachs-Röllchen mit Rosenkohl-Salat	7
Chutney von Zitrone und Klar-Äpfel mit gebratener Dorade	7
Fisch-Salat mit halb getrockneten Tomaten	8
Gebeizter Lachs mit süß-saure Senf-Soße	8
Lachs im Kohl-Mantel mit Weißkohl-Kartoffel-Sud	9
Lachs-Tatar im Brick-Teig gebacken	10
Warmer Blumenkohl-Salat mit gebratener Forelle	10
Zander mit Schmortomaten	11
Zitronen-Risotto mit gebratenem Zander-Filet	12
Geflügel	13
Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail	14
Chutney von grünen Tomaten mit Hähnchen-Keulen	14
Crépinette vom Stubenküken	15
Curry-Frikassee vom Huhn	16
Enten-Brust im Pfefferlack	17

Enten-Brust mit Sternanis und Zimt	18
Festtag-Ente mit Maronen und Bratapfel	19
Gänse-Keule mit Ingwer-Dörrpflaumen	20
Geschnetzeltes von der Mais-Poularde	20
Hähnchen in Rotwein-Soße	21
Hähnchen-Brust in der Papilotte	21
Hähnchen-Gemüse im Brot-Teig	22
Hähnchen-Kohl-Gemüse aus dem Wok	22
Mit Hähnchenfleisch gefüllter Kürbis	23
Pasta mit Enten-Bolognese	23
Pochierte Hähnchen-Brust im mediterranen Kräuter-Sud	24
Thailändischer Enten-Salat	24
Zitronen-Hähnchen	25
Hack	27
Cassoulet vom Schwein	28
Crêpes mit Lamm-Hack gefüllt und Gewürz-Joghurt	28
Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree	29
Moussaka vom Rind	29
Innereien	31
Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren	32
Kalb-Leber Berliner-Art	33
Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte	34
Kalb	35
Cordon bleu	36
Gefüllte Zwiebeln auf Kalb-Steak	36
Geschmorter Chicorée mit Kalbfleisch-Röllchen	37
Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto	38
Kalb-Krone mit Soße Bearnaise und Rosenkohl	39
Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt	40
Kalb-Rücken mit SalbeiParpadelle	40
Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto	41
Züricher Geschnetzeltes	42

Lamm	43
Gefüllte Auberginen mit Lamm-Schnitzel	44
Geschmorte Lamm-Keule mit Stauden-Sellerie	44
Lamm-Filet im Lauch-Mantel	45
Meer	47
Carpaccio von Jakobsmuscheln und Limetten-Vinaigrette	48
Gebakener Garnelen-Reis mit Zimt im Brick-Teig	48
Gebratene Calamari forbesi mit Fenchel-Salat	49
Hummer-Cocktail	49
Meeresfrüchte Salat	50
Meeresfrüchte-Paella	51
Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Schäumchen, Jakobsmuscheln	52
Sepia-Nudeln mit Minze und Gemüse	53
Tintenfisch-Risotto	53
Rind	55
Carpaccio	56
Fondue	57
Geräucherter Steinpilz-Salat mit Ölräuke und Rinder-Tatar	58
Rinder-Filet im Gewürz-Sud pochiert mit Wurzel-Gemüse	59
Rinder-Geschnetzeltes mit Kokos und rotem Curry	59
Rinder-Roulade a la O. Koch	60
Rinder-Roulade nach Karlheinz-Hauser	61
Roastbeef mit Pfirsich-Salat	61
Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln	62
Salat	63
Warmer Paprika-Salat	64
Schwein	65
Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle	66
Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen	67
Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen	67
Senf-Geschnetzeltes vom Schweine-Filet	68

Soßen	69
Curry-Soße	70
Senf-Soße	70
Soße Bearnaise	70
Wild-Soße	71
Suppen	73
Cappuccino von Curry und Kokos	74
ErbsenKartoffel-Suppe mit Flusskrebse	74
Gemüse-Eintopf mit Hecht-Klößchen	75
Italienischer Bohnen-Eintopf mit Parmesan und Speck	75
Kreolischer Eintopf mit Hähnchen	76
Kürbis-Suppe	76
Linsen-Eintopf mit Badischen Mini-Wienerle	77
Muschel-Ragout mit Tomaten	77
Pilz-Creme-Suppe mit Liebstöckl-Klößchen	78
Rote Paprika-Suppe mit Jakobsmuscheln	79
Vegetarisch	81
Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne	82
Crêpes-Suzette	82
Gefüllte Kartoffeln	83
Gemüse-Geschnetzertes mit Reis-Nudeln	83
Gestapeltes von der Steckrübe mit Wan-Tan	84
Gratinierte Käseplatte	84
Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei	85
Kartoffel-Puffer mit Apfelmus	85
Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat	86
Krautfleckerl	86
Pasta mit Artischocken	87
Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen	88
Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert	88
Steinpilz-Gnocchi	89

Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken	89
Variationen von der Tomate	90
Warmer Carnaroli-Reis mit gebratenem Gemüse	91
Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat	92
Zucchini-Blüte mit Ratatouille	93
Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta	94
Vorspeisen	95
Tapas-Variationen mit Schinken	96
Wild	97
Hirsch-Nüsschen und Rote-Bete-Kraut, Meerrettich-Schmand	98
Hirsch-Rücken mit Nuss-Kruste	99
Hirsch-Rücken mit Pinien-Walnuss-Kruste und Rote-Bete	100
Kaninchen-Roulade	101
Pochierter Reh-Rücken mit Kürbis-Pfannkuchen	102
Reh-Filet Wellington	103
Reh-Geschnetzeltes mit Brombeeren	104
Reh-Ragout nach O. Koch	105
Salat von der Wachtel mit Pfifferlingen und Pinien-Kerne	106
Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn	107
Sauerbraten vom Wildschwein	108
Wildschwein-Schnitzel mit Lebkuchen-Panade	109
Wurst-Schinken	111
Bauern-Omelett mit Feld-Salat	112
Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo	112
Speck-Knödel auf Sauerkraut	113
Spezial-Schinken-Omelett	114
Index	115

Beilagen

Kartoffel-Puffer

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, mehlig 1 kleine Zwiebel 1 Ei
Salz 1 Prise Muskat ca. 5 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen. Den Kartoffelsaft abschütten und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz etwas Kartoffelmasse geben und goldbraune Puffer ausbacken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Oktober 2009

Käse-Rösti

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009

Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009

Safran-Risotto

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 EL Schalottenwürfel
100 g Risottoreis	ca. 250 ml heller Kalbsfond	50 ml trockener Weißwein
1 Msp Safran-Fäden	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Eine Schalotte schälen, fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, den Reis zugeben und glasig werden lassen. Den Kalbsfond und den Weißwein auffüllen, den Safran zugeben, sachte köcheln lassen und ständig rühren. Parmesan reiben, wenn der Reis bissfest ist, Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch Freitag, 14. August 2009

Zitronen-Risotto

Für 4 Personen

Tomatenfond:

2 kg Romatomen	1 Zitrone, unbehandelt	6 EL Gin
2 Sternanis	2 EL Meersalz	2 EL Zucker

Risotto:

1 Schalotte	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL kandierte Zitrone
1 Bund Basilikum	80 g Parmesan	1 EL Olivenöl
80 g Butter	240 g Risottoreis	80 ml Weißwein
650 ml weißer Tomatenfond	Meersalz	

Für den weißen Tomatenfond die Tomaten vierteln, vom Strunk befreien. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Dann den Saft auspressen. Tomaten mit 3 EL Zitronensaft, den Zesten, Gin, Sternanis, Meersalz und Zucker in den Mixer geben und bei höchster Stufe ca. 1 Minute mixen. Dann die Masse durch ein doppelt gelegtes Passiertuch in einer Schüssel über Nacht abtropfen lassen. Den aufgefangenen Fond bis zur weiteren Verarbeitung im Risotto beiseite stellen.

Für das Zitronenrisotto die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Kandierte Zitrone fein hacken. Basilikumblätter fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Schalotte mit 1 EL Olivenöl und 10 g Butter im Schnellkochtopf farblos anschwitzen. Den Reis und die Zitronenzesten untermischen und einige Minuten mitdünsten lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdampft ist, 650 ml vom vorbereiteten Tomatenfond dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen. Auf Stufe I fünf Minuten kochen lassen. Den Schnellkochtopf öffnen und den Reis probieren. Falls er noch nicht die richtige Konsistenz hat, in traditioneller Weise weiterkochen (d.h. evtl. noch etwas Brühe angießen und rührend weich kochen). Sobald der richtige Garzustand erreicht ist, den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, kandierte Zitronen hinzufügen, Risottoreis evt. nachsalzen und mit der restlichen Butter, Parmesankäse und Basilikum vermischen.

Frank Buchholz Mittwoch, 12. August 2009

Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009

Fisch

Bach-Saibling in der Salz-Kruste

Für 2 Personen

1 Bachsaibling (ca. 1 kg)	1 kg Meersalz	2 Eiweiß
1 Fenchelknolle	2 Tomaten	4 Schalotten
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	500 g Blattspinat
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Soße:

2 Schalotten	20 g Champignons	50 g Staudensellerie
1 EL Butter	5 g Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian	100 ml Weisswein	200 ml Fischfond
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) Den Bachsaibling waschen, die Kiemen entfernen und die Flossen mittels einer Fischschere abschneiden, aber nicht schuppen. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Salz mit dem Eiweiß vermengen. Für die Füllung den Fenchel, die Tomaten und 2 Schalotten klein schneiden, mit den gezupften Thymianblätter und Rosmarinnadeln vermengen und in den Bauch des Fisches geben. Nun den Fisch auf ein Blech legen und gleichmäßig mit dem Salz bedecken. Den Fisch dann für ca. 30 Minuten bei 180 Grad garen. Den Spinat waschen und kurz im kochenden Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Zwei Schalotten schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Spinat hinzugeben und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken. Für die Soße Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons und Staudensellerie ebenfalls fein würfeln mit den Schalotten in einem Topf mit Butter farblos anschwitzen. Pfefferkörner, Lorbeer und Thymian hinzugeben. Mit dem Wein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit dem Fischfond auffüllen und auch leicht reduzieren. Die Sahne hinzugeben. Alles durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Piment d'Espelette und Zitrone abschmecken. Die Kruste mit einem Messer vorsichtig um den Fisch lösen so dass man die Salzhaube abnehmen kann. Nun die Fischfilets langsam herausnehmen. Den Spinat auf den vorgewärmten Tellern anrichten, den Bachsaibling darauf geben, mit Kerbel garnieren und mit der Riesling Soße vollenden. Dazu passen kleine neue Kartoffeln.

Karlheinz Hauser Montag, 06. Juli 2009

Buchweizen-Lachs-Röllchen mit Rosenkohl-Salat

Für 2 Personen

Für die Pfannkuchen:

180 g Buchweizenmehl	2 Eier	150 ml Milch
ca. 100 ml Wasser	1 TL zerlassene Butter	Salz
Butterschmalz	1/2 Bund Dill	150 g Joghurt
150 g Crème-fraîche	Pfeffer	200 g geräucherter Lachs

Für den Rosenkohlsalat:

300 g Rosenkohl	Salz	1 Schalotte
2 EL Sherry-Essig	4 EL Olivenöl	Pfeffer, Zucker

Buchweizenmehl mit den Eiern in eine Schüssel geben und gut verrühren. Milch, Wasser, Butter und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Dill fein hacken. Joghurt und Crème-fraîche vermischen, etwas Dill untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen dünn damit bestreichen. Restliche Masse als Dip zu den Pfannkuchen reichen. Die Lachsstreifen gleichmäßig auf die Pfannkuchen legen und einrollen. Vor dem Anrichten in schräge Scheiben aufschneiden. Für den Salat die Blätter vom Rosenkohl abzupfen und kurz in Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Essig, Olivenöl und Schalotte zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Rosenkohlblätter mit der Vinaigrette anmachen. Pfannkuchenroulade mit dem Salat anrichten. Den restlichen Dill-Joghurt als Dip dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 06. November 2009

Chutney von Zitrone und Klar-Äpfel mit gebratener Dorade

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 13. August 2008

Fisch-Salat mit halb getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

2 Tomaten, gut gereift	Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl	100 g Lachsfilet	100 g Zanderfilet
4 Champignons	100 g Shrimps oder Krabben	1 Zitrone
2 EL gehackte Petersilie		

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, schälen, halbieren und entkernen. Die Tomatenhälften in Viertel schneiden und leicht flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, mit 2 EL Olivenöl mischen. Die Tomatenviertel darin wenden, auf ein Backblech legen und im Backofen, am besten mit Umluft bei 80 Grad trocknen lassen. Wenn sie anfangen etwas fester zu werden sind die Tomaten fertig. Die Trockenzeit kann variieren zwischen einer halben Stunde bis zu zwei Stunden, je nach persönlichen Geschmack. In der Zwischenzeit die Fischfilets in Würfel schneiden und leicht salzen. In einem Topf mit Dämpfeinsatz drei Minuten im Dampf garen, abtropfen lassen. Die Champignons putzen und vierteln. Das Fischfilet mit den Shrimps und den Champignons mischen und mit 1 EL Olivenöl anmachen. Mit Zitrone, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten den lauwarmen Fischsalat in der Mitte eines Tellers geben und sternförmig mit den angetrockneten Tomatenvierteln umlegen. Mit Olivenöl leicht umgießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 24. Juli 2009

Gebeizter Lachs mit süß-saure Senf-Soße

Für 4 Personen

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

Für die Soße:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 30. Dezember 2009

Lachs im Kohl-Mantel mit Weißkohl-Kartoffel-Sud

Für 2 Personen

8 EL Rapsöl	1 EL Traubenkernsenf	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	2 Wildlachsfilets a 150 g	1 Weißkohl
600 ml Geflügelfond	1 TL Koriandersamen	1 Msp. Kümmel
1 Msp. Anis	1 Zweige Thymian	4 Kartoffeln
60 ml Olivenöl, kalt gepresst	1 TL schwarzer Sesam	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. 1 EL Rapsöl, Senf, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und die Lachsfilets damit marinieren. Vom Kohl ca. 4-6 Außenblätter vorsichtig lösen, diese in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Dann herausnehmen, gut trocknen und jeweils den Strunk ausschneiden. Den restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und dann davon 300 g Kohl in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Topf mit 1 EL Rapsöl anschwitzen, mit dem Geflügelfond aufgießen, die Gewürze (Koriandersamen, Kümmel, Anis), Thymian und etwas weißen Pfeffer zugeben und zum Kochen bringen. Alles ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Kohl weich ist. Anschließend alles abpassieren, den Fond auffangen und 100 gegarte Kohlstücke beiseite stellen. 400 ml des Kohlfonds in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. 3 Kartoffeln schälen, fein würfeln und in dem Fond weich kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind 100 g der gekochten Kohlstücke zugeben. 3 EL Rapsöl und schwarzen Sesam einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Kohlblätter ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen, den marinierten Lachs darauf setzen, gleichmäßig einrollen und seitlich verschließen. Die Kohlrouladen in eine Pfanne mit 1 EL Rapsöl geben und kurz von allen Seiten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und im Backofen noch ca. 2-3 Minuten garen, das Lachsfilet sollte nicht durchgegart werden, sondern nur ca. 30 Grad warm werden. Für die Garnitur eine Kartoffel schälen, in dünne Scheiben hobeln und in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl knusprig ausbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlroulade aufschneiden, mit dem heißen Kohl-Kartoffelfond anrichten und mit den knusprigen Kartoffelblättchen bestreuen.

Jörg Sackmann Freitag, 25. September 2009

Lachs-Tatar im Brick-Teig gebacken

Für 2 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Kapern
2 Cornichons	200 g frisches Lachsfilet	1 Schalotte
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Tabasco
4 Scheiben Brickteig	1 Eigelb	1 l Frittieröl
1 gekochtes Ei	1 Tomate	1 Zweig Basilikum
1 TL Rotweinessig	1 Zitrone	2 Stiele Petersilie

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Kapern und Cornichons fein hacken. Das Lachsfilet mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Lachsfilet, den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichons und einem Teelöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Je einen Esslöffel davon auf eine Scheibe Brickteig legen. Das Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren und die Ränder damit bepinseln und zusammenklappen. Das Öl in einer Friteuse erhitzen und die Teigpäckchen bei etwa 180°C ausbacken. Der Teig sollte nur außen kross sein. Das Tatar innen soll noch kühl sein, dann kommt der Geschmack und die Zartheit des Lachses am besten zur Geltung. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Für die Garnitur das Ei hacken. Basilikumblätter fein schneiden. Die Tomate fein würfeln und mit dem Ei und dem Basilikum vermischen. Mit Olivenöl und Essig anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten-Ei-Salat in der Mitte eines Tellers anrichten und je zwei Teigtaschen dazu legen. Mit jeweils einer halben Zitrone und Petersilienblättern verzieren.

Otto Koch Freitag, 10. Juli 2009

Warmer Blumenkohl-Salat mit gebratener Forelle

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 24. September 2009

Zander mit Schmortomaten

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 22. Juli 2009

Zitronen-Risotto mit gebratenem Zander-Filet

Für 4 Personen

Tomatenfond:

2 kg Romatomen	1 Zitrone, unbehandelt	6 EL Gin
2 Sternanis	2 EL Meersalz	2 EL Zucker

Risotto:

1 Schalotte	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL kandierte Zitrone
1 Bund Basilikum	80 g Parmesan	1 EL Olivenöl
80 g Butter	240 g Risottoreis	80 ml Weißwein
650 ml weißer Tomatenfond	Meersalz	

Für den Zander:

4 Zanderfilets mit Haut a 80 g	Meersalz, Pfeffer	1 EL Mehl
4 EL Olivenöl	50 g Butter	1 Knoblauchzehe
3 Thymianzweige		

Zitronen-Nuss-Butter:

1 Zitrone	2 EL Butter	Zucker
-----------	-------------	--------

Für den weißen Tomatenfond die Tomaten vierteln, vom Strunk befreien. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Dann den Saft auspressen. Tomaten mit 3 EL Zitronensaft, den Zesten, Gin, Sternanis, Meersalz und Zucker in den Mixer geben und bei höchster Stufe ca. 1 Minute mixen. Dann die Masse durch ein doppelt gelegtes Passiertuch in eine Schüssel über Nacht abtropfen lassen. Den aufgefangenen Fond bis zur weiteren Verarbeitung im Risotto beiseite stellen. Für das Zitronenrisotto die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Kandierte Zitrone fein hacken. Basilikumblätter fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Schalotte mit 1 EL Olivenöl und 10 g Butter im Schnellkochtopf farblos anschwitzen. Den Reis und die Zitronenzesten untermischen und einige Minuten mitdünsten lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdampft ist, 650 ml vom vorbereiteten Tomatenfond dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen. Auf Stufe I fünf Minuten kochen lassen. Den Schnellkochtopf öffnen und den Reis probieren. Falls er noch nicht die richtige Konsistenz hat, in traditioneller Weise weiterkochen (d.h. evtl. noch etwas Brühe angießen und rührend weich kochen). Sobald der richtige Garzustand erreicht ist, den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, kandierte Zitronen hinzufügen, Risottoreis evt. nachsalzen und mit der restlichen Butter, Parmesankäse und Basilikum vermischen. Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite bei mittlerer Hitze fast gar braten. Dann Butter, eine zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian dazugeben, Zander wenden und fertig braten. Für die Zitronen-Butter, die Zitrone dick schälen und filetieren. Die Butter in einer Sauteuse schmelzen, bis sie eine leicht bräunliche Farbe aufweist und leicht anfängt zu schäumen. Dann die Zitronenfilets hinein geben, kurz schwenken und abschmecken. Das Risotto auf der Mitte von vorgewärmten Tellern anrichten, das gebratene Zanderfilet darauf setzen. Die Zitronenfilets um das Risotto anrichten und mit der geschäumten Butter umgießen. Nach Belieben mit Dill oder Kerbel ausgarnieren.

Frank Buchholz Mittwoch, 12. August 2009

Geflügel

Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail

Für 2 Personen

1 Hähnchenbrustfilet	1 EL Thail. Fischsoße	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Erdnüsse	100 g Schlangenbohnen	50 g Miniauberginen
2 Champignons	150 g Gurke	1 Tomate
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Limette	1/2 TL Rotes Thaicurry
40 ml Fleischbrühe	1 Stange Zitronengras	1 Knoblauchzehe
1 TL Ingwer, frisch gerieben	Fischsoße	1 Kopfsalat-Herz
1 Bund Koriander		

Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden und mit etwas Fischsoße marinieren. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Hähnchenbrust mit den Erdnüssen scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Schlangenbohnen in kleine Stücke schneiden und mit den Miniauberginen kurz blanchieren. Champignons, Gurke und Tomate in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in etwa einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Die Limette auspressen und mit dem Thaicurry und der Brühe verrühren. Zitronengras in feine Scheiben schneiden, Knoblauch fein schneiden und untermischen. Ebenfalls den frisch geriebenen Ingwer untermischen und noch etwas Fischsoße zugeben. Salat abspülen, abtropfen lassen und Dessert- bzw. Cocktailsachalen mit den Blättern auslegen. Gemüse und Fleisch mit der Marinade gut vermischen. Auf die Salatblätter geben und mit den Korianderblättern bestreuen. Dazu passt Baguette.

Otto Koch Freitag, 31. Juli 2009

Chutney von grünen Tomaten mit Hähnchen-Keulen

Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
3 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
250 ml Hühnerbrühe	1 kg grüne Tomaten	1 grüne Chili
2 EL Pflanzenöl	1 EL Zucker	1 Spritzer Weißweinessig
4 Kirschtomaten	1 Bund Lauchzwiebeln	

Von den Keulen die Haut ablösen. Hähnchenkeulen salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Keulen rundherum anbraten. Zwei Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, mit dem Lorbeerblatt und dem Thymian zu den Hähnchenkeulen geben. Wenn die Zwiebeln gut angebraten sind mit Hühnerbrühe angießen und die Keulen zirka 30 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit die grünen Tomaten würfeln. Die Zwiebel schälen, bei der Chilischote die Kerne entfernen, beides fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel anbraten, die Tomatenwürfel zugeben und mitbraten, Zucker darüber streuen und karamellisieren, salzen und pfeffern und zirka zehn Minuten köcheln. Mit Thymianblätter, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, kurz vor Ende die gehackte Chili zugeben (Menge je nach Schärfewunsch). Die Kirschtomaten mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln putzen, klein schneiden und kurz mitbraten. Von den geschmorten Hähnchenkeulen das Fleisch je nach Wunsch vom Knochen lösen. Die Hähnchenhaut in einer beschichteten Pfanne kross braten. (Die Haut dabei mit einem Topf beschweren, dann ergibt sich eine Art Chip). Hähnchenkeulen mit dem Tomatenchutney anrichten. Dazu passen Bandnudeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. Juli 2009

Crépinette vom Stubenküken

Für 4 Personen

Für das Geflügel:

2 Stubenküken á 400-450g	Salz, Pfeffer	100 g Geflügelbrust
50 g Gänseleber	20 ml Portwein	20 ml Cognac
2 Zweige Rosmarin	80 g Sahne	200 g Schweinenetz
100 g Blattspinat	100 g Gänseleberparfait	2 EL Butter
1 EL Olivenöl	200 ml Geflügelfond	

Für den Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	Salz	2 Schalotten
1 EL Butter	150 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Die Stubenküken zerlegen und aus der Keule den unteren Knochen entfernen. Die Haut komplett entfernen. Das Fleisch auf einen Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Geflügelbrust ohne die Haut durch den Wolf lassen und kurz einfrieren. In einem Mixer mit der Gänseleber, Salz, Pfeffer, Portwein, Cognac und Rosmarinnadeln unter langsamer Zugabe der Sahne eine grobe Farce herstellen. Das Schweinenetz wässern. Spinatblätter putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Schweinenetz ausdrücken und auf einem Küchentuch auslegen. Mit der Farce dünn bestreichen und zunächst die Brust der Stubenküken auflegen. Das Gänseleberparfait in Würfel schneiden und mit einigen blanchierten Blättern Spinat einwickeln und als Kern auflegen. Nun die Keule mit dem Knochen dagegen legen, mit Farce bestreichen und dann alles in das Schweinenetz einwickeln. Kurz kaltstellen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Crépinette ringsum anbraten, dann im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten fertig garen. Zum Schluss mit etwas Butter, Rosmarin und dem Geflügelfond noch einmal glasieren. Den Wirsing in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kurz und knackig blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter leicht anschwitzen, die Wirsingwürfel zugeben und mit der Sahne aufgießen. Das Ganze gut einkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf den vorgewärmten Tellern mittig den Rahmwirsing geben und das Crépinette aufsetzen.

Karlheinz Hauser Montag, 09. November 2009

Curry-Frikassee vom Huhn

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 12. November 2009

Enten-Brust im Pfefferlack

Für 4 Personen

300 g Blattspinat	2 EL Szechuan-Pfefferkörner	1 EL rosa Pfefferkörner
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	5 EL Honig	1 EL Sojasoße
4 Entenbrüste a 200 g	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot
2 Navettes (Lila-Rübchen)	15 Mini-Navettes	1 Zweig Thymian
100 ml Geflügelfond	3 Schalotten	300 ml Portwein
100 ml Rotwein	2 EL Butter	Muskat

Den Backofen auf 70 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Für den Lack die verschiedenen Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und mit Honig und Sojasoße verrühren. Die Entenbrüste parieren und die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite nur kurz anbraten. Dann die Fleischscheiben auf je eine Scheibe Toastbrot legen und die Hautseite mit dem Pfefferlack einstreichen. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10- 15 Minuten garen. Die Rübchen schälen und in 1cm breite Spalten schneiden. Die Blätter von den Mini-Rübchen entfernen, so das noch 5 mm vom Blattansatz als Garnitur erhalten bleiben. Das Entenfett in einem Topf erhitzen, die Rübchen darin anschwitzen, einen Thymianzweig zugeben, mit dem Geflügelfond aufgießen und einige Minuten garen. Zwei Schalotten schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Schalotten in einen Topf geben, Rot- und Portwein angießen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann diese Reduktion durch ein Sieb passieren und mit 1 EL Butter montieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Schalotte schälen und fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und diesen zusammenfallen lassen. 1 EL der Portweinreduktion untermischen und den Spinat abschmecken. Den Spinat in der Tellermitte anrichten und die Rübchen darum herum geben. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Spinat fächerartig auflegen. Portweinreduktion in einem Faden um das Fleisch gießen.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Dezember 2009

Enten-Brust mit Sternanis und Zimt

Für 2 Personen

2 Entenbrüste	Salz	ca. 300 ml Geflügelbrühe
3 Sternanis	2 Zimtstangen	3 EL Butter
400 g Möhren	10 g Ingwer	3 Lauchzwiebeln
200 g Shiitakepilze	Pfeffer	

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Die Entenbrust salzen und auf der Hautseite in eine kalte Pfanne legen, dann bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Wenn die Haut gebräunt ist, das ausgetretene Fett abgießen und die Entenbrust mit der Fleischseite in die Pfanne legen, soviel Brühe angießen, dass das Fleisch aber nicht die Haut bedeckt ist. Zur Brühe Sternanis und Zimtstangen geben. Die Entenbrust bei mittlere Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen (z.B. im Ofen bei 60 Grad). Die Soße in der Pfanne aufkochen, Sternanis und Zimtstangen entfernen, dann die Soße mit kalter Butter binden und abschmecken. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Shiitakepilze evtl. halbieren oder vierteln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiteren Pfanne mit 1 EL Butter die Möhren und Ingwer anschwitzen, Lauchzwiebeln zugeben und mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch schräg aufschneiden und mit der Soße, dem Gemüse und den Pilzen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Oktober 2009

Festtag-Ente mit Maronen und Bratäpfel

Für 6 Personen

Für die Ente:

1 frische Bauernente ca. 2 kg	Salz	3 Zwiebeln
1 Apfel	1/2 Orange, unbehandelt	1 -2 Zweige Beifuß
2 Stangen Staudensellerie	2 Zweige Rosmarin	150 ml Rotwein
1 TL Speisestärke		

Für die Bratäpfel:

2 EL Rosinen	10 ml Rum	6 kleine Äpfel
50 g Marzipan	2 EL Mandelsplitter	

Für die Maronen:

100 ml Rotwein	350 g Esskastanien, gegart, geschält	1 EL Zucker
1 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Ente ausnehmen, auswaschen und gut trocknen. Dann von allen Seiten, innen und außen kräftig mit Salz würzen. Die Zwiebeln und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Orange gut abwaschen und ebenfalls würfeln. 2 Zwiebeln, Apfel und Orange mit Beifuß mischen und die Ente damit stopfen. Mit Zahnstochern die Öffnung verschließen. Stangensellerie grob würfeln und mit dem Entenklein, den restlichen Zwiebelstücken und Rosmarin mischen. Alles auf ein tiefes Backblech oder eine Bratreine geben und die Ente darauf setzen. Die Ente in den vorgeheizten Ofen geben und garen, nach ca. 45 Minuten ca. 200 ml Wasser angießen und die Ente während des Garens immer wieder damit begießen, auch immer wieder etwas Wasser zugeben. Die Ente insgesamt 1,5 -2 Stunden garen. Dann die Ente vom Blech nehmen und den gewonnen Bratfond in einen Topf passieren. Etwas Rotwein zugeben und die Soße etwas einkochen. Die Soße evtl. mit etwas Stärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Ente nochmals ca. 10 Minuten kross braten. Für die Bratäpfel die Rosinen in Rum einweichen. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und unten leicht abschneiden, so dass sie stehen können. Marzipan, Mandelsplitter und die eingeweichten Rosinen vermengen und die Masse in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die Äpfel in eine Auflaufform geben und im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten garen. Rotwein und Zucker in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Die Maronen und Butter zugeben und darin warm schwenken. Die Ente tranchieren, also Brust und Keulen auslösen und die Fleischstücke mit den Maronen und Bratäpfeln anrichten. Die Soße angießen und servieren. Dazu passen Kartoffelknödel oder Reiberdatschi.

Karlheinz Hauser Montag, 21. Dezember 2009

Gänse-Keule mit Ingwer-Dörrpflaumen

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 11. November 2009

Geschnetzeltes von der Mais-Poularde

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	150 g Brokkoli	Salz
150 ml Sahne	1 EL Butter	1 TL Wasabipulver
4 Maispoulardenbrustfilets 180 g	3 Schalotten	100 g kleine Champignons
50 g Steinpilze	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Pflanzenöl
Pfeffer	100 ml Geflügelbrühe	150 ml Geflügeljus
1 Spritzer Zitronensaft	evtl. 8 Kirschtomaten	

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Brokkoli in Röschen zerteilen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend die Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. 50 ml Sahne erwärmen und zusammen mit der Butter mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln mischen. Wasabipulver mit etwas Wasser anrühren und zusammen mit dem Brokkoli unter das Püree heben. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Öl die Fleischstreifen anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstreifen fast durchbraten, dann aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne die Schalotten mit den Pilzen anschwitzen, mit Geflügelbrühe, Geflügeljus und 100 ml Sahne auffüllen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann die Fleischstreifen in die Soße geben und nochmals kurz erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die Petersilie untermischen. Das Püree mittig auf Tellern anrichten, darauf das Geschnetzelte und etwas Soße geben. Nach Belieben mit leicht geschmorten Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. September 2009

Hähnchen in Rotwein-Soße

Für 4 Personen

1 frisches Hähnchen ca. 1,2 kg	Salz	8 kleine Kartoffeln, fest
2 EL Butterschmalz	5 Schalotten	10 braune Champignons
2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch	500 ml Rotwein

Die Keulen und die Brüste vom Huhn lösen. Die Keulen in Ober- und Unterkeule trennen, die Haut abziehen und salzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren. In einem Topf ein Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Keulen darin anbraten bis sie rundherum goldbraun sind. Die Schalotten schälen und vierteln, die Champignons ebenfalls säubern und klein schneiden. Zu den Keulen in den Topf geben. Thymian dazugeben. Den Knoblauch pellen und klein hacken und mit den Kartoffeln ebenfalls hinzufügen. Rotwein angießen und den Deckel auflegen. Bei kleiner Flamme schmoren bis alles weich ist. In der Zwischenzeit die Haut würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Die Hühnerbrust salzen, von beiden Seiten im restlichen Butterschmalz anbraten und bei 180 Grad im Backofen fertig garen. Hühnerbrust aufschneiden, mit Keulen, Gemüse und Soße anrichten, knusprige Haut darüber streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 10. November 2009

Hähnchen-Brust in der Papilote

Für 2 Personen

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

zusätzlich:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 08. Juli 2009

Hähnchen-Gemüse im Brot-Teig

Für 4 Personen

20 g Hefe	1 TL Zucker	1 Ei
125 g Mehl 405	100 g Vollkornmehl	1/4 Hokaidokürbis
1 Pastinake	1 Maiskolben	Salz
1 Bund Lauchzwiebeln	10 Maronen	1 EL Butterschmalz
1/2 l Gemüsebrühe	1 EL Ahornsirup	150 g Hähnchenbrustfilet
150 g Sahne		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3) vorheizen. Hefe mit 80 ml warmen Wasser verrühren und ein Esslöffel Zucker zugeben. Das Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb zum Mehl geben und alles zusammen zu einem Teig verrühren. Falls nötig noch Wasser zugeben. Den Kürbis würfeln, die Pastinake schälen und würfeln, die Maiskörner vom Kolben schneiden , Zwiebellauch fein schneiden, die Maronen hacken. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Gemüse anbraten, salzen, Gemüsebrühe zugeben und weich dünsten. Zum Ende der Garzeit Zwiebellauch und gehackte Maronen zugeben, mit Ahornsirup abschmecken. Die Hühnerbrust klein schneiden mit der Sahne und dem Eiweiß vermengen, salzen und mit dem Zauberstab zu einer cremigen Masse pürieren.(Farce). Das Gemüse passieren und mit der Farce mischen. Den Brotteig zu einer Platte ausrollen und eine Kastenform damit auslegen. Die Gemüsemischung hineingeben, mit dem Teig bedecken, alles gut festdrücken und ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Das Brot aus der Form stürzen und vorsichtig in Scheiben schneiden. Dazu passt ein Blattsalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. September 2009

Hähnchen-Kohl-Gemüse aus dem Wok

Für 4 Personen

Ca. 500 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer	2 Hähnchenbrustfilets
1 kleiner Spitzkohl	1 kleiner Brokkoli	1 kleiner Blumenkohl
1 Bund Lauchzwiebeln	2 EL Rapsöl	1 EL arabische Sesampaste
1/2 Bund Koriander	1 EL schwarze Sesamkörner	

Die Hühnerbrühe gut mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf ca. 70 Grad erhitzen, die Hähnchenbrüste hineinlegen und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Das Gemüse putzen, waschen und abtropfen lassen. Spitzkohlblätter in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden, Brokkoli und Blumenkohl in kleine Röschen aufteilen, Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. Im Wok Öl erhitzen und nacheinander Blumenkohl, Brokkoli und Spitzkohl braten, zuletzt den Zwiebellauch zugeben. Mit Salz würzen, Sesampaste zugeben und mit etwas Hühnerbrühe (ca. 100 ml) ablöschen. Koriander waschen, trockenschütteln, hacken und zugeben. Hühnerbrüste in Tranchen schneiden. Zusammen mit dem Gemüse servieren und mit schwarzem Sesam bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. September 2009

Mit Hähnchenfleisch gefüllter Kürbis

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 03. September 2009

Pasta mit Enten-Bolognese

Für 2 Personen

250 g Entenkeule ausgelöst	1 EL Olivenöl	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	80 ml Rotwein
150 ml Brühe	250 g Tomaten	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
200 g Spaghetti	1 EL Butter	30 g Parmesan, frisch
2 Zweige Basilikum		

Die Entenkeule durch den Fleischwolf drehen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Enten-Hackfleisch in dem Öl kurz scharf anbraten. Die Karotte schälen und würfeln, Staudensellerie ebenfalls würfeln, Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Gemüswürfel, Zwiebel und Knoblauch zu dem Hackfleisch geben und mit anschwitzen. Das Tomatenmark in dem Hackfleisch verteilen und mit anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und anschließend das Hackfleisch mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und einkochen lassen. Die Tomaten und die Kräuter zugeben. Die Soße 1/2 Stunde bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Zwischen-durch immer wieder umrühren. am Schluss die Kräuter aus der Soße nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abschütten. Die heißen Spaghetti mit Butter anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und die Enten-Bolognese darüber geben. Mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.

Otto Koch Freitag, 13. November 2009

Pochierte Hähnchen-Brust im mediterranen Kräuter-Sud

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juli 2009

Thailändischer Enten-Salat

Für 2 Personen

1 Entenbrust mit Haut a 300 g	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	5 g Ingwer
1/2 Bund frischer Koriander	1 Kaffirlimettenblatt	2 Frühlingszwiebeln
2 TL Basmatireis	2 EL thail. Fischsoße	Zitronensaft
Chilipulver	4 große Kopfsalatblätter	

Die Entenbrust in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Öl knusprig braten und durchziehen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Koriander fein hacken. Die Kaffirlimettenblatt in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den rohen Reis in einer heißen Pfanne trocken rösten, bis er goldbraun ist, anschließend im Mörser leicht zerstoßen. Dann alles zusammen mischen und mit Fischsoße, Zitronensaft und Chilipulver abschmecken. Den Salat auf Kopfsalatblättern anrichten und servieren.

Otto Koch Freitag, 07. August 2009

Zitronen-Hähnchen

Für 4 Personen

2 Zitronen, unbehandelt	1 Zwiebel	1 frisches Hähnchen
Salz	4 EL Butterschmalz	650 ml Hühnerbrühe
2 Stiele Zitronenmelisse	1 Bund Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Salbei
200 g Polentagrieß	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen. Die beiden Keulen noch einmal am Gelenk trennen, sodass insgesamt 4 Stücke entstehen. Dann die Keulenteile salzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz anbraten. Mit Zitronensaft ablöschen. Zwiebelringe zugeben, 150 ml Hühnerbrühe angießen und die Keulen ca. 20 Minuten zugedeckt schmoren. Eine Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Von den Hähnchenbrüsten die Haut vorsichtig hochziehen und darunter Blättchen der Zitronenmelisse und einige Zitronenscheiben schieben. In einer Pfanne mit 1,5 EL Butterschmalz die Filets von allen Seiten anbraten und dann im Backofen mit der Hautseite nach oben noch ca. 7 Minuten durch garen. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln waschen und putzen und fein schneiden. Salbei abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einem Topf mit 1 TL Butterschmalz das weiße der Frühlingszwiebeln und Salbei anschwitzen, ca. 500 ml Hühnerbrühe angießen und diese aufkochen lassen. Dann langsam den Polentagrieß unter Rühren zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Keulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch warm stellen. Die Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Polenta das Grün der Frühlingszwiebeln mischen und ebenfalls abschmecken. Hähnchenbrust in Tranchen aufschneiden, mit den Keulen anrichten, die Soße angießen und der Polenta servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 11. August 2009

Hack

Cassoulet vom Schwein

Für 4 Personen

200 g trockene weiße Bohnenkerne	2 Entenkeulen	Salz
1 EL Butterschmalz	1 Gemüsezwiebel	1 l Geflügelbrühe
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	100 g geräucherter Speck
200 g Schweinehackfleisch	Majoran	1 Saitling (Naturdarm vom Lamm)
1 Stange Lauch	2-3 Möhren	

Die weißen Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Fleisch von den Entenkeulen lösen und salzen. In einem großen schweren Schmortopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Zwiebel schälen, würfeln und dazu geben, die Bohnen zugeben und alles mit Brühe angießen. Rosmarin und Lorbeer zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch und die Bohnen weich sind. Mit Salz abschmecken. Den geräucherten Speck sehr fein hacken. Mit dem Schweinehack mischen, mit Majoran und Salz abschmecken. Die Masse in den Darm füllen und wahlweise anbraten oder direkt in das Cassoulet geben. Lauch und Möhren fein schneiden und 15 Minuten vor Kochende zugeben. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. September 2009

Crêpes mit Lamm-Hack gefüllt und Gewürz-Joghurt

Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	ca. 200 ml Wasser
Salz	ca. 3 EL Butterschmalz	300 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 g Lammhackfleisch
1 TL Tomatenmark	Pfeffer	1 Schalotte
1 EL Butter	250 g Naturjoghurt	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Kardamom	1 Prise Paprika, edelsüß	1 Eigelb
1 Bund Schnittlauch		

Mehl, Ei, Wasser und 1 Prise Salz zu einem dünnflüssigen Teig mischen. In einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Crepes ausbacken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, mit 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen, das Hackfleisch, Tomatenmark und die angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2- 3) vorheizen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer weiteren Pfanne die Schalotte mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, leicht salzen und 2/3 davon zum gebratenen Hackfleisch geben. Die Knoblauchzehe herausnehmen. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom und Paprika mischen. Einen Löffel Joghurt mit dem Eigelb mischen und zu der Hack-Spinatmischung geben. Davon etwas auf die Crepes geben und diese eng aufrollen. In eine gefettete Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen noch ca. 5 Minuten im Backofen garen. Schnittlauch fein schneiden. Anschließend die Crepes schräg aufschneiden, mit dem restlichen Joghurt und Spinat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. November 2009

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g geräucherter Speck, gewürfelt
30 g Butter	1 EL Petersilie, gehackt	100 ml Milch
1 Semmel vom Vortag	300 g Kalbsfleisch, gewolft	100 g Schweinebauchfleisch, gewolft
1 Ei	Salz, Pfeffer	1 TL scharfer Senf
2 EL Butterschmalz	200 g Petersilienwurzel	Zitronensaft
200 g Kartoffeln	20 ml Sahne	80 ml Bratensoße

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Speck anschwitzen. am Schluss die gehackte Petersilie zugeben und vom Feuer nehmen. Die Milch erwärmen, die Semmel in Würfel schneiden, mit der Milch vermischen und zu dem durchgedrehten Fleisch geben. Das Ei und die noch warme Mischung Schalotten, Speck, Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Zu kleinen flachgedrückten Kugeln formen und in Butterschmalz braten. Petersilienwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen und kochen. Die noch heißen Kartoffeln durchpressen, mit dem Petersilienwurzelpüree mischen. Die Sahne erhitzen, die restliche Butter zerlassen und das Püree damit anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbfleischpflanzerl anrichten, das Petersilienpüree dazu geben und mit etwas Kalbsjus umgießen.

Otto Koch Freitag, 20. November 2009

Moussaka vom Rind

Für 2 Personen

1 Aubergine	1 Zwiebel	2 Fleischtomaten
2 gekochte Kartoffeln	4 EL Olivenöl	300 g Rinderhack
1 Lorbeerblatt	6 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
100 g griechischer Feta	200 g griechischer Naturjoghurt	2 Eier

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Aubergine der Länge nach in 5 mm starke Scheiben schneiden, salzen und 10- 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Hackfleisch, Lorbeerblatt und Thymianzweige zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Thymian und Lorbeerblatt wieder herausnehmen. Die Auberginen abwaschen, trocken tupfen und 3 EL Olivenöl anbraten. Auberginenscheiben, Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Tomatenwürfel abwechselnd in eine gefettete feuerfeste Form schichten. Den Feta zerkrümeln und mit einem Löffel Joghurt vermischen, restlichen Joghurt mit den Eiern vermischen und über die Hackmasse gießen. Den Käse darauf verteilen und im heißen Ofen 20 Minuten backen. Dazu passt Romanasalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 04. August 2009

Innereien

Gebratene Kalb-Leber mit Essig-Himbeeren

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 02. Juli 2009

Kalb-Leber Berliner-Art

Für 4 Personen

700 g frische Kalbsleber	500 g Kartoffeln	Salz
200 g Brokkoli	12 Fingermöhren	2 Äpfel (z.B. Elstar)
1 Spritzer Zitronensaft	70 ml Milch	8 EL Butter
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 Zwiebeln
Mehl	1 EL Paprikapulver, edelsüß	ca. 100 ml Sonnenblumenöl
Zucker	1 EL Mandelblättchen	ca. 100 ml Kalbsjus

Die Leber häuten, wässern und sämtliche Adern herausschneiden. Dann die Leber in 8 Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Fingermöhren abwaschen, putzen bzw. schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser legen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch erwärmen, 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Milch und braune Butter und unter die Kartoffeln mischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben in Mehl wenden, mit Paprikapulver bestäuben und in einer tiefen Pfanne mit Sonnenblumenöl knusprig braun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben aus dem Zitronenwasser nehmen, auf Küchenkrepp trocken tupfen und von beiden Seiten in der Butter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Leberscheiben mit Mehl bestäuben. In einer weiteren Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl mit 1 EL Butter erhitzen und die Kalbsleberscheiben von beiden Seiten gut anbraten und rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Mandeln zugeben und leicht bräunen, dann die Brokkoliröschen untermischen und warm schwenken. Fingermöhren in einer Pfanne mit 1 EL Butter glacieren, mit Zucker und Salz würzen. Kalbsjus erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern mittig das Kartoffel-Püree geben darauf die Leber anrichten und mit Bratbutter nappieren. Apfelscheiben auf die Leber legen und frittierten Zwiebeln obenauf geben. Brokkoli und Fingermöhren dazu reichen. Kalbsjus angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Oktober 2009

Kalb-Leber-Schnitzel mit Apfel-Pfeffer-Tarte

Für 2 Personen

Für die Apfel-Pfeffer-Tarte:

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

Für die Leber:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 30. September 2009

Kalb

Cordon bleu

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 28. Oktober 2009

Gefüllte Zwiebeln auf Kalb-Steak

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln	4 rote Zwiebeln, mittelgroß	10 g Ingwer
2 EL Butterschmalz	Salz	1 TL brauner Zucker
1 Prise Kreuzkümmel	1 Zweig Thymian	2 EL Butter
4 Kalbsrückensteaks a 90 g	250 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die roten Zwiebeln so schälen das die Wurzel dran bleibt. Oben einen Deckel abschneiden und das Innere der Zwiebel mit Hilfe eines kleinen Messers herausnehmen, so das maximal drei Schichten stehen bleiben. Das Innere der Zwiebel klein hacken, die Ingwerknolle schälen, fein hacken. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel und Ingwer darin braten. Mit Salz, braunem Zucker und Kreuzkümmel würzen. Thymianblätter abzupfen und zugeben. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken, mit 1 EL Butter und gebratener Zwiebelmischung verrühren. Die ausgehöhlten Zwiebeln in Salzwasser blanchieren und rundherum in 1 EL Butterschmalz anbraten. Das Kartoffel-Püree in die Zwiebeln einfüllen und im Backofen warm stellen. Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Ebenfalls warm stellen. Den Bratenfond mit der Brühe ablöschen, kurz reduzieren lassen, mit 1 EL Butter binden und alles zusammen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. September 2009

Geschmorter Chicorée mit Kalbfleisch-Röllchen

Für 4 Personen

4 Chicorée	120 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Spritzer Portwein, weiß	1 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer
8 Kalbschnitzel á 60g	16 sonnengetrocknete Tomaten	2 Zweige Basilikum
4 Scheiben Parma-Schinken	8 Holzspieße	2 EL Olivenöl
250 ml Geflügelfond	1 Karotte	60 g Sellerie
1 Stange Lauch	1 EL Butter	50 ml Kalbsfond

Die Chicorée mit einem Messer vorsichtig vom Strunk entfernen, so dass die Blätter nicht beschädigt werden und zusammen halten. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Thymian, je einen Spritzer Portwein und Wasser, Puderzucker, Salz und Pfeffer hinzugeben. Chicorée mit dieser aromatisierten Butter in 4 Vakuumbutel geben und mit dem Vakuumiergerät zuschweißen. Die Beutel im Wasserbad bei 68 Grad 10 Minuten kochen. Für die Kalbsröllchen, die Kalbschnitzel plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit je zwei Tomatenfilets, Basilikumblättern und etwas Parma-Schinken belegen und einrollen, mit einem Holzspieß fixieren. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen anbraten und unter Zugabe von etwas Geflügelfond im Ofen bei 160 Grad ca.5-6 Minuten garen. Karotte, Sellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden und in Butter und Olivenöl anziehen. Chicorée aus den Beuteln nehmen, halbieren, und auf das Gemüse setzen. Mit etwas Kalbsfond und der restlichen Flüssigkeit aus dem Beutel noch mal langsam mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten schmoren. Chicorée mit Gemüse und je zwei Kalbsröllchen anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 16. November 2009

Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet mit Zitronensoße:

300 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	2 EL Butter
3 Schalotten	1/8 l Kalbsfond	1/8 l trockener Weißwein
1 Zitrone	150 ml Sahne	1 Bund glatte Petersilie
150 g Blattspinat	2 EL Gemüsebrühe	

Für das Risotto:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 EL Schalottenwürfel
100 g Risottoreis	ca. 250 ml heller Kalbsfond	50 ml trockener Weißwein
1 Msp Safran-Fäden	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Esslöffel Butter goldbraun anbraten. Die Schalotten schälen, fein würfeln. Ein Esslöffel Schalotten beiseite stellen. Die restlichen Schalotten zum Kalbsfilet geben und mitbraten. Wenn das Fleisch und die Schalotten Farbe genommen haben mit dem Kalbsfond ablöschen. Das Filet nun aus dem Fond nehmen und bei 75 Grad im Backofen warm stellen, damit das Filet schön rosa wird. In einem Topf Weißwein und den Saft einer Zitrone um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Die Sahne zu dem Bratenfond geben und ebenfalls einkochen lassen. Dann die Sahne-Soße mit der Weißweinreduktion vermischen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein schneiden und zu der Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat waschen und kurz blanchieren. Ein Esslöffel Butter in einem Topf auslassen und die restlichen Schalotten und den Spinat mit der Brühe erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Risotto eine Schalotte schälen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen und den Reis zugeben und glasig werden lassen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißwein auffüllen, den Safran zugeben, sachte köcheln lassen und ständig rühren. Parmesan reiben, wenn der Reis bissfest ist, Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kontrollieren ob das Kalbsfilet zart rosa ist, eventuell noch etwas nachbraten. Den Saft des Filets zur Soße geben und aufmixen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden und mit dem Spinat und der Soße anrichten. Das Safran-Risotto dazureichen.

Otto Koch Freitag, 14. August 2009

Kalb-Krone mit Soße Bearnaise und Rosenkohl

Für 6 Personen

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

Für den Rosenkohl:

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

Für die Soße-Bearnaise:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009

Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 15. Oktober 2009

Kalb-Rücken mit SalbeiParpadelle

Für 2 Personen

1/2 Bund Salbei	200 g Hartweizenmehl	4 Eigelb
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	400 g ausgelöster Kalbsrücken
2 EL Pflanzenöl	2 Strauchtomaten	1 Limette
2 EL Butter	1 Zweig Thymian	80 ml Kalbsfond
10 Blätter Basilikum		

Den Salbei abspülen, trocken schütteln und einen Teil davon klein hacken Für den Nudelteig den Hartweizengrieß mit dem Eigelb, dem Olivenöl, einer Prise Salz und dem gehackten Salbei in einer Küchenmaschine solange kneten bis sich eine homogene Masse ergibt. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und daraus Parpadelle (mind. 1 cm breit herstellen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2). Die Kalbsrücken parieren und in 2 Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Steaks darin anbraten, dann für ca. 7-8 min bei 160 Grad im Ofen gar ziehen lassen. Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann sofort in Eiswasser geben, die Haut abziehen und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Limette dick schälen und Filets herausschneiden. Ein Esslöffel Butter erhitzen und die Tomaten- und Limonenfilets darin leicht anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf mit Wasser und Salz die Nudeln bissfest kochen und anschließend mit etwas Butter und den restlichen Salbei in einer Sauteuse abschmecken. Die Steaks kurz mit etwas Butter, Thymian und Kalbsfond in einer Pfanne aromatisieren. Die Nudeln auf einem vorgewärmten Teller mittig anrichten. Den Kalbsrücken anlegen und mit den Tomaten-Limonenfilets garnieren sowie mit dem Kalbsfond nappieren. Basilikum hacken und über die Nudeln geben.

Karlheinz Hauser Montag, 13. Juli 2009

Paupiette aus dem Rücken auf Zitronen-Risotto

Für 2 Personen

Für die Paupiette:

60 g Blauschimmelkäse	75 g Austernpilze	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	20 g Kapern	10 g Rosinen
1 Bund Schnittlauch	4 Kalbsrückensteaks a 60 g	4 Scheiben Parma-Schinken
1/2 rote Paprika	1/2 gelbe Paprika	Zitronenöl

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Für die Rouladenfüllung Käse und Austernpilze in 5 mm große Würfel schneiden. Austernpilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und würzen, abkühlen lassen. Kapern und Rosinen fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Käse, Kapern, Rosinen und die Hälfte des Schnittlauchs mit den Pilzen mischen. Die Fleischscheiben zwischen einem Gefrierbeutel legen und mit einem Plattiereisen flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den Schinkenscheiben belegen und mit der Füllung bestreichen. Von der Schmalseite her aufrollen und die Rouladenenden mit Küchengarnt zusammenbinden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprika putzen, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. In den heißen Backofen schieben und unter häufigem Begießen mit dem Bratfett ca. 6-8 Minuten braten. Die Röllchen aus dem Backofen nehmen, das Bratfett abgießen und damit die feinen Paprikawürfel und restlichen Schnittlauch übergießen. Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken. Das Risotto in der Mitte des Tellers platzieren, die Paupiette darauf setzen, mit den Paprikawürfeln übergießen und mit Zitronenöl beträufeln. Tipp - Zubereitung Zitronenöl: Eine unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, trocken. Die Schale mit einem Sparschäler abziehen, fein würfeln und drei Mal blanchieren. Den Saft auspressen. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Zitronensaft zugeben und so lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürfelte Schale unter das Karamell rühren, auskühlen lassen und 60 ml Olivenöl zugeben.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009

Züricher Geschnetzeltes

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 09. September 2009

Lamm

Gefüllte Auberginen mit Lamm-Schnitzel

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 06. August 2009

Geschmorte Lamm-Keule mit Stauden-Sellerie

Für 2 Personen

400 g Lammfleisch aus der Keule	Salz	1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Kurkuma	1 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
1 Gemüsezwiebel	250 ml Brühe (Lamm oder Huhn)	2 Staudensellerie
1 EL Butterschmalz	Pfeffer	1 Zitrone

Das Lammfleisch in Stücke von maximal 2 cm Kantenlänge schneiden und mit Salz, Kreuzkümmel und Kurkuma würzen. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin sehr scharf anbraten, Tomatenmark zugeben. Die Zwiebel schälen, würfeln und mitbraten. Wenn die Zwiebel glasig ist mit Brühe angießen und ca. 20 Minuten weich schmoren. Dabei immer wieder umrühren. Den Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden, die inneren Blätter beiseite legen. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, den Sellerie darin weich dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch weich ist, den gedünsteten Sellerie dazugeben, alles durchmischen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Sellerieblätter fein hacken und dazugeben. Dazu passt Reis.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 25. August 2009

Lamm-Filet im Lauch-Mantel

Für 2 Personen

1 Stange Lauch	1 Hähnchenbrustfilet	100 ml Sahne
1 Eiweiß	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
4 Lammfilets	1 Tomate	Pfeffer

Den Lauch vorsichtig auseinandernehmen und die einzelnen Lauchblätter kurz in kochendes Wasser geben damit diese geschmeidig werden. Das Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden mit der Sahne mischen, Eiweiß und Salz zugeben, (alles sollte sehr kalt sein) und mit dem Pürierstab so lange mixen bis eine cremige Masse entsteht, die Farce genannt wird. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3). Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, Rosmarinnadeln abstreifen und ebenfalls fein hacken, alles zusammen in Olivenöl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Lammfilets in der gleichen Pfanne direkt hinterher von allen Seiten anbraten. Tomate kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit der Zwiebelmischung unter die Farce mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Lauchblätter mit der Farce bestreichen und die Lammfilets darin einrollen, eventuell mit Küchengarn binden. Von allen Seiten in Olivenöl anbraten und noch ca. 4 Minuten bei 180 Grad im Backofen fertig garen. Aufschneiden und z.B. mit Tomatensalat und Brot servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 07. Juli 2009

Meer

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Limetten-Vinaigrette

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln (ohne Rogen)	200 g Karotten	1 Schalotte
ca. 60 g Friséesalat	1 EL Olivenöl	1/2 TL Korianderkörner
50 ml Weißwein	50 ml Karottensaft	Salz
1 Spritzer Tabasco	10 Blätter frischer Koriander	1 Limette, unbehandelt
40 ml Orangensaft	10 ml Geflügelfond	50 ml Limettenessig
20 ml Limetten-Olivenöl	Zucker, Pfeffer	grobes Meersalz

Die Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abwaschen, mit einem Küchenkrepp trocken tupfen und kalt stellen. Die Karotten und Schalotte schälen und klein schneiden. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen, Karotten zugeben und kurz danach die Korianderkörner. Dann mit Weißwein und Karottensaft ablöschen und leicht köcheln lassen, bis die Karotten gar sind. Anschließend fein pürieren, mit etwas Salz und Tabasco abschmecken. Korianderblätter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren den Koriander unter das Püree mischen. Für die Vinaigrette Limette abspülen, trocknen und mit einem Zestenreißer etwas Schale abziehen. Dann den Saft auspressen (ca. 10 ml). Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen, dann den Limettensaft und Geflügelfond hinzufügen. Langsam mit einem Stabmixer den Essig und das Limettenöl unterarbeiten. Die Limettenzesten hinzufügen und mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Jakobsmuscheln in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Auf vier kalten Teller mittig das Püree anrichten darauf die in feine Scheiben geschnittenen Jakobsmuscheln darauf geben. Darum herum den Salat geben, mit der Vinaigrette beträufeln und Meersalz darüber streuen.

Karlheinz Hauser Montag, 10. August 2009

Gebackener Garnelen-Reis mit Zimt im Brick-Teig

Für 2 Personen

100 g Basmatireis	1 Bund Lauchzwiebeln	150 g Garnelen, gekocht
5 EL Pflanzenöl	1 Prise Zimt	4 -6 Blätter Brickteig
100 ml Geflügelbrühe	1 EL Sojasoße	20 ml Reiswein
30 ml Reissessig	50 g Gurke	1 Schalotte
Fischsoße	1 kleine rote Chilischote	

Den Reis in Salzwasser weich kochen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Garnelen fein hacken. 1 EL Öl im Wok oder eine Pfanne erhitzen. Reis, Garnelen und Lauchzwiebeln zugeben und ein wenig anbraten. Mit dem Zimt abschmecken. Dann die Masse in Brickteigblätter einfüllen und entweder zu Rollen wie Bonbon, Dreiecke oder andere Päckchen formen. Die Päckchen in einer tiefen Pfanne mit heißem Öl goldbraun ausbacken. Für den Dip die Geflügelbrühe mit der Sojasoße, dem Reiswein und dem Reissessig mischen. Die Gurke und die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und zu dem Dip geben. Mit der Fischsoße abschmecken. Reispäckchen mit dem Dip anrichten. Eine kleine scharfe Chilischote als Garnitur in den Dip legen.

Otto Koch Freitag, 23. Oktober 2009

Gebratene Calamari forbesi mit Fenchel-Salat

Für 4 Personen

600 g Calamari forbesi	3 Fenchelknollen	1 TL Fenchelsamen
1 Zitrone	2 Orangen	Salz
6 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian

Die Calamari putzen und der Länge nach aufschneiden. In beide Seiten ein feines Gittermuster schneiden. Den Fenchel in sehr feine Scheiben schneiden (am besten auf der Brotschneidemaschine). Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Orangen dick schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist und die Orangenfilets auslösen. Fenchel in eine Schüssel geben, mit Salz und Fenchelsamen würzen. Zitronensaft und ca. 3 EL Olivenöl zugeben und gut vermischen. Orangenfilets zugeben und den Salat abschmecken. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, angedrückte Knoblauchzehen, Thymianzweige und Calamari zugeben. Mit Salz würzen und kurz und kräftig braten. Die Calamari anrichten und mit dem Fenchelsalat anrichten. Dazu Baguette servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18. August 2009

Hummer-Cocktail

Für 2 Personen

1 Hummer, frisch ca. 800g	2 TL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
100 g Mayonnaise	3 Stiele Dill	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Cognac	2 EL Zitronensaft	10 kleine Champignons
2 Stangen Schwarzwurzel	1/2 Kopfsalat	1 Zitrone

Der Hummer sollte frisch abgekocht sein, kann man beim Fischhändler machen lassen. Zuerst den Schwanz vom Körper abziehen bzw. drehen. Dann die Scheren abdrehen. Nun mit einem schweren Messer den Körper längs halbieren. Vorsichtig den Magenteil entfernen. Den Rogen (Corail - schwarz im Rohzustand, rot im gekochten Zustand) und die Leber (hellgrün) beiseite stellen. Das Schwanzfleisch auslösen. Nun mit der Messer-Rückseite (oder einem Nussknacker) die Gelenke aufschlagen und ausbrechen. Mit dem Messer die Scheren unterhalb des kleinen Scherenteils anknacken und die Schale so wegbrechen, dass das Innere der Scheren beieinander bleibt. Die Hummerstücke mit Ausnahme der Scheren in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Das Tomatenmark mit dem Olivenöl vermischen und mit der Mayonnaise anmachen. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Soße mit Dill, Paprika, Cognac, etwas Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser, das mit 1 Spritzer Zitronensaft aromatisiert wurde gar kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Champignons waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Champignonstücke mit etwas Zitronensaft marinieren damit sie nicht dunkel werden. Den Salat in Streifen schneiden und in großen Sektschalen oder Cocktailgläsern etwa einen Zentimeter hoch anrichten. Den Hummer mit den Schwarzwurzeln und den Champignons vermischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Auf dem Salat in den Gläsern anrichten. Mit der Cocktailsoße überziehen. Mit etwas Paprika bestreuen. Jedes Glas mit einer Hummerschere garnieren (Portioniert). Eine Zitronenspalte an den Rand des Glases stecken. Baguette und Champagner dazu reichen!

Otto Koch Freitag, 18. Dezember 2009

Meeresfrüchte Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juli 2009

Meeresfrüchte-Paella

Für 2 Personen

Für die Paella:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
6 grüne Oliven, entsteint	500 g Miesmuscheln	3 EL Olivenöl
100 g Tintenfischringe	1 Zweig Thymian	1 Msp Safran-Fäden
Salz, Pfeffer	150 g Rundkornreis	400 ml Geflügelfond
100 g Erbsen	150 g Garnelen ohne Schale	

Für den Safran-Tomatensud:

250 g Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	30 ml Olivenöl	400 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer, Zucker	1 Msp Safran-Fäden	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	Basilikum
-----------	-----------

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Oliven klein schneiden. Miesmuscheln putzen und waschen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Öl in einer in einer großen Kasserolle erhitzen und Tintenfischringe darin kurz anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und farblos anschwitzen. Paprika, Thymian und Safran-Fäden zugeben und untermischen. Mit etwas Salz würzen. Den Reis hinzufügen, mit Geflügelfond ablöschen, dann in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 15 Minuten dünsten. Während dessen den Reis ab und an mit einer Gabel auflockern. Dann Erbsen und die Oliven vorsichtig unterrühren und die Miesmuscheln draufgeben. Im Bedarfsfall noch etwas Geflügelfond zugießen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, obenauf einsetzen und weitere 5- 8 Minuten im Ofen garen, bis sich die Muscheln öffnen. Für den Sud Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Thymianblattchen abzupfen. 1 EL Olivenöl in einer flachen Kasserolle erhitzen, Zwiebeln farblos anschwitzen, Tomaten, Knoblauch und Thymian zugeben, kurz andünsten mit Tomatensaft aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, restliches Olivenöl und Safran zugeben, kurz erhitzen und abschmecken. In die Tellermitte Safran-Tomatensud geben. Die Paella darauf setzen und Zitrone und Basilikum garnieren.

Jörg Sackmann Montag, 17. August 2009

Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Schäumchen, Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	4 Eier
1 TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

1 EL Butter	1 EL Ruccola, fein gehackt	200 g Ricotta
Salz, Pfeffer	1 Eigelb	

Parmesanschäumchen:

100 ml Geflügelfond	4 EL Butter	50 ml Sahne
50 g Parmesan, frisch	Salz, Pfeffer	2 Jakobsmuscheln

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß Eier, Olivenöl und Salz vermischen und gut verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden ruhen lassen. Für die Füllung die Butter auslassen und den gehackten Ruccola darin leicht garen. Mit dem Ricotta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig sehr fein ausrollen und auf einer bemehlten Fläche auslegen. Alle 6 – 8 cm mit einem Kaffeelöffel ein kleines Häufchen von der Ricottamasse geben. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen und eine zweite dünne Lage Nudelteig darüber legen. Mit der Hand leicht um die Füllung andrücken und mit einem runden oder gezackten Ring ausstechen. Den Geflügelfond mit 3,5 EL Butter und der Sahne etwas einkochen. Den geriebenen Parmesan zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und vor dem Anrichten mit einem Mixstab aufschäumen. Die Ravioli kurz in Salzwasser mit etwas Olivenöl abkochen. Je nach Dicke des Teigs nur 2 bis 3 Minuten, damit die Ravioli noch al dente bleiben. Die Jakobsmuscheln salzen und kurz in einer kleinen Pfanne mit 1 TL Butter anbraten. Sie sollen innen nur warm sein. Eine Jakobsmuschel in die Mitte des Tellers legen und die Ravioli drum herum anrichten. Mit dem Parmesanschaum übergießen.

Otto Koch Freitag, 04. Dezember 2009

Sepia-Nudeln mit Minze und Gemüse

Für 2 Personen

1 rote Paprika	80 g Zuckerschoten	1 Stange junger Lauch
260 g Sepia (geputzt)	100 ml Vanille-Olivenöl	50 ml Weißwein
50 ml weißer Portwein	300 ml Geflügelfond	1 kl. Bund frische Minze
100 g Stockschwämmchen	150 g frische Erbsen	Salz, weißer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprika halbieren, entkernen und den Strunk entfernen. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 20 Minutengaren. Dann leicht abkühlen lassen, die Haut abziehen und in Rauten schneiden. Zuckerschoten putzen und in 1 cm große Rauten schneiden. Lauch waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Sepia mit einem scharfen Messer in feine Streifen zu Sepia-Nudeln schneiden. Den Lauch in einem Topf mit 2 EL Vanille-Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Portwein ablöschen und diesen um 2/3 einkochen. Geflügelfond zugeben, um die Hälfte einkochen und mit 2 EL Vanille-Olivenöl binden. Minze in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Vanille-Olivenöl Pilze und Zuckerschoten anschwitzen, Paprika, Erbsen und Minze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch mit reduziertem Geflügelfond zugeben und aufkochen. Die Sepia-Nudeln in einer Pfanne mit 4 EL Vanille-Olivenöl kurz anbraten (nicht zu lange garen, da sonst der Sepia zäh wird). Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Das Gemüse in tiefen Tellern anrichten und die Sepia-Nudeln obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 14. Juli 2009

Tintenfisch-Risotto

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 16. September 2009

Rind

Carpaccio

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Freitag, 29. Juli 2009

Fondue

Für 6 Personen

Für das Fondue:

1 Blumenkohl	1 Brokkoli	2 Karotten
1 Sellerieknolle	1 Stange Lauch	200 g Rinderfilet
200 g Kalbsfilet	200 g Schweinefilet	200 g Hähnchenbrust
1,5 l Geflügelbrühe		

Für die AIBA-Soße:

100 g Ketchup	1 Msp Sambal-Oelek	4 EL Wasser
Zucker	2 Spritzer Tabasco	1 TL schwarzer Pfeffer
Salz		

Für die Currysoße:

1 EL Curry	1 TL Butter	100 g Mayonnaise
4 EL Bananensaft	4 EL Ananassaft	50 ml Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Zucker	

Für die Senfsoße:

1/2 Bund Schnittlauch	100 g Mayonnaise	50 g Naturjoghurt
1 EL grober Senf	1 TL Dijon-Senf	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Salsa-Verde:

1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Estragon	1/2 Bund Kerbel	100 ml Olivenöl
1 TL Senf	1 Sardellenfilet	Salz, Pfeffer

Blumenkohl und Brokkoli putzen und in Röschen teilen, Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, den Lauch putzen und waschen und in Ringe schneiden. Gemüse separat in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fleisch nach Belieben in Würfel oder Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Brühe in einem Topf aufkochen und in den Fonduetopf umfüllen. am Tisch die Fleisch und Gemüsewürfel mit Hilfe von Spießen im Fond garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsoßen reichen. Als Beilage passen auch Kartoffeln und Baguette. Für die AIBA-Soße Ketchup, Sambal Oelek, Wasser, eine Prise Zucker, Tabasco und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, mit Salz abschmecken. Für die Currysoße Curry und Butter in einer Pfanne anschwitzen, dann unter die Mayonnaise mischen. Den Curry in Butter anschwitzen und zur Mayonnaise geben. Bananensaft, Ananassaft, Sahne und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Belieben kann noch etwas Joghurt zugegeben werden. Für die Senfsoße den Schnittlauch fein schneiden. Mayonnaise mit Joghurt und den Senfsorten vermischen, Schnittlauch untermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Salsa-Verde die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Olivenöl mit Senf und Sardelle mit dem Pürierstab vermischen, dann die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Dezember 2009

Geräucherter Steinpilz-Salat mit Ölrauke und Rinder-Tatar

Für 4 Personen

Für das Tatar:

450 g Rinderfilet	Salz, Zucker	Paprikapulver
1 Schalotte	20 g Cornichons	10 g Kapern
10 g Sardellen	10 ml Olivenöl	2 Eigelb
Pfeffer	1 Prise Meersalz	1 EL Ketchup
1 TL scharfer Senf		

Für den Salat:

100 g Ölrauke	50 ml Olivenöl	20 ml weißer Balsamico
1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	300 g Steinpilze
3 Schalotten	3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Pflanzenöl
40 g Butter	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

zusätzlich:

4 kleine Weckgläser	1 Rauchpfeife	20 g Räuchermehl
---------------------	---------------	------------------

Das Rinderfilet mit Salz, Zucker und Paprika würzen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Cornichons, Kapern und Sardellen in kleine feine Würfel schneiden. Das Filet durch einen Fleischwolf lassen und die geschnittenen Würfel hinzufügen. Mit Olivenöl, Eigelb, Pfeffer, Meersalz, Ketchup und etwas Senf abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen. Rauke waschen, gut abtropfen und die Stiele entfernen. Dann die Blätter klein zupfen. Für das Dressing 50 ml Olivenöl, 20 ml Balsamico, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden, die Pillzhüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 2 EL Öl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter und die Zwiebeln hinzufügen. Die Hitze reduzieren und noch ca. 2 Minuten weiter braten. Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Steinpilze in Weckgläser füllen. Nun Salat auf kalten Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren, Rindertatar darauf anrichten. Räucherpfeife mit Räuchermehl aktivieren und Steinpilzsalat im Weckglas mit Rauch aus der Pfeife füllen. Weckglas mit auf den Teller geben und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 24. August 2009

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

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 22. Oktober 2009

Rinder-Geschnetzeltes mit Kokos und rotem Curry

Für 2 Personen

1/2 Apfel	2 Schalotten	2 EL Sonnenblumenöl
1/2 Banane	1 TL Tomatenmark	1 EL roter Thai Curry (Paste)
1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe	200 ml Kokosmilch, ungestüßt
50 g Kokosraspel	300 g Rindshüfte oder Lende	Salz, Pfeffer
6 Frühlingszwiebeln	6 kleine Kirschtomaten	10 kleine Champignons
1 Bund Koriander	1 Bund Thai-Basilikum	

Für die Soße den Apfel und die Schalotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Ein Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und die Würfel darin anschwitzen. Die Banane klein schneiden und mit dem Tomatenmark dazugeben und weiter anrösten. Currypaste zugeben und mit Mehl bestäuben. Mit der Fleischbrühe und der Kokosmilch ablöschen. Gut 20 Minuten kochen lassen. Dann mit einem Stabmixer pürieren und abschmecken. Die Kokosraspel im Ofen unter dem Grill auf einer flachen Pfanne kurz goldbraun anrösten. Das Rindfleisch in kleine Streifen schneiden, würzen mit Salz und Pfeffer und in einer Pfanne mit restlichem Öl scharf anbraten. Das Fleisch nicht ganz durchbraten, aus der Pfanne nehmen, auf ein Sieb geben und den abtropfenden Fleischsaft auffangen. Die Frühlingszwiebeln waschen, klein schneiden und in den aufgefangenen Fleischfond geben und noch 2 Minuten kochen lassen. Dann den Fond in die Currysoße geben und nochmals einige Minuten kochen lassen. Tomaten und Champignons putzen und in den letzten drei Minuten in der Currysoße mitkochen. Koriander und Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in die Soße geben und erwärmen. Koriander und Basilikum zugeben und anrichten. Dazu passt Thailändischer Duftreis.

Otto Koch Freitag, 11. September 2009

Rinder-Roulade a la O. Koch

Für 4 Personen

4 Scheiben Rindfleisch a 160 g	Salz, Pfeffer	1 EL scharfer Senf
8 Scheiben Speck	4 Essiggurken	350 g Röstgemüse
2 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein
1 EL Mehl	500 ml brauner Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	10 Pfefferkörner	evtl. 1 TL Speisestärke

Das Rouladenfleisch zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel plattieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite die Fleischscheiben mit Senf bestreichen. Darauf jeweils 2 Speckscheiben der Länge nach darauf legen. Die Gurken längs in Scheiben schneiden und auf den Speck geben. Die Fleischscheiben aufrollen und mit einer Rouladennadel oder einem Holzspieß feststecken. Das Röstgemüse putzen, evtl. schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und das Röstgemüse in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren anbraten, bis es leicht Farbe angenommen hat. Das Tomatenmark zugeben. Mit 75 ml Wein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Dann mit dem restlichen Wein ablöschen und diesen ebenfalls einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben und unterrühren. Dann den Fond hinzugießen. Lorbeerblatt, geschälte Knoblauchzehe und Pfefferkörner zugeben, alles einmal aufkochen, dann die Temperatur reduzieren und die Rouladen wieder einlegen. Zudeckt bei geringer Hitze die Rouladen ca. 90 Minuten weich schmoren. Die Rouladen aus der Soße nehmen, die Soße passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Stärke binden, dafür die Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und mit der Soße aufkochen. Rouladen mit der Soße anrichten. Dazu passen Knödel und Rotkraut.

Otto Koch Freitag, 16. Oktober 2009

Rinder-Roulade nach Karlheinz-Hauser

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	5 EL Butter	100 g gerauchter Bauchspeck
ca. 150 g Gewürzgurken	8 Scheiben Rindfleisch a 80 g	Paprikapulver
15 g Dijon-Senf	Salz, Pfeffer	300 g Röstgemüse
40 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark	150 ml Weißwein
250 ml Rotwein	50 ml Madeira	ca. 1 l Kalbsfond
250 g gemischte Speisepilze	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebelstreifen anschwitzen. Speck und Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden. Die Fleischscheiben dünn plattieren und mit etwas Paprika bestäuben, dann mit Senf bestreichen. Gurken-, Speck- und Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Scheiben seitlich leicht einschlagen, dann zusammenrollen und mit einem Faden über Kreuz gebunden fixieren. Die Rouladen außen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Röstgemüse putzen bzw. schälen und würfeln. Die Rouladen in einem Schmortopf mit Schweineschmalz rundum gut anbraten. Dann herausnehmen und im Schmortopf das Röstgemüse mit 1 EL Butter anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die angebratenen Rouladen wieder einlegen und die gesamte Flüssigkeit im Schmortopf einkochen lassen. Dann soviel Kalbsfond auffüllen, dass die Rouladen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt bei mäßiger Hitze die Rouladen ca. 50 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mal wenden und evtl. noch etwas Kalbsfond nachgießen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Die gegarten Rouladen aus dem, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken. Die Rouladen anrichten und die Soße angießen. Die Pilze obenauf die Rouladen geben. Dazu passen glacierte Karotten und Kartoffel-Püree.

Karlheinz Hauser Montag, 12. Oktober 2009

Roastbeef mit Pfirsich-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 27. August 2009

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 29. Oktober 2009

Salat

Warmer Paprika-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 09.Juli 2009

Schwein

Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle

Für 2 Personen

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

Für die Pilzspätzle:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 08. Oktober 2009

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 02. Dezember 2009

Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 15. Juli 2009

Senf-Geschnetzeltes vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 19. November 2009

Soßen

Curry-Soße

Für 6 Personen

1 EL Curry	1 TL Butter	100 g Mayonnaise
4 EL Bananensaft	4 EL Ananassaft	50 ml Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Zucker	

Für die Currysoße Curry und Butter in einer Pfanne anschwitzen, dann unter die Mayonnaise mischen. Den Curry in Butter anschwitzen und zur Mayonnaise geben. Bananensaft, Ananassaft, Sahne und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Belieben kann noch etwas Joghurt zugegeben werden.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Dezember 2009

Senf-Soße

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink am 30. Dezember 2009

Soße Bearnaise

Für 6 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 17. Dezember 2009

Suppen

Cappuccino von Curry und Kokos

Für 4 Personen

3 Stangen Zitronengras	50 ml trockener Wermut	50 ml weißer Portwein
50 ml Weißwein	1 Kaffirlimettenblatt	3 Schalotten
1/2 Miniananas	50 g Mango	1 Minibanane
1 Apfel	400 ml Geflügelbrühe	1 EL Currypaste
1 EL Madras Curry-Pulver	50 ml Sahne	130 ml Kokosmilch
4 Gambas mit Schale	1 EL Olivenöl	einige Basilikumblätter
frischer Koriander		

Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Wermut, Portwein, Weißwein, Zitronengrasstangen und Limettenblatt in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Schalotten schälen und fein schneiden. Ananas, Mango, Banane und Apfel schälen, den Apfel entkernen und alle Früchte in gleichmäßig große kleine Würfel schneiden. Schalotten und die Früchte zum Weinansatz geben, mit Geflügelbrühe aufgießen. Currypaste und Curry zugeben und einige Minuten kochen. Dann Sahne und 30 ml Kokosmilch zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Gambas schälen und den Darm entfernen. In einer Pfanne mit Olivenöl die Gambas braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Gamba mit Basilikum- und Korianderblättern auf Holzspieße stecken. Die restliche Kokosmilch in einem Topf erwärmen und mit einem Schneebesen oder Milchschaumer leicht schaumig schlagen. In vorgewärmte Gläser die Suppe gießen und den Kokoschaum obenauf gießen. Die Gambasspieße obenauf legen.

Karlheinz Hauser Montag, 19. Oktober 2009

ErbsenKartoffel-Suppe mit Flusskrebse

Für 4 Personen

12 gegarte Flusskrebsschwänze	3 Schalotten	200 g Erbsen
300 g Kartoffeln	20 g Butter	1l kräftiger Geflügelfond
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
4 Scheiben Frühstücksspeck	einige Blätter Kopfsalat	1 Zweig Minze

Krebsfleisch aus den Schalen lösen und den schwarzen Darm entfernen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. die Erbsen im Sieb unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem flachen Topf erhitzen. Schalotten farblos andünsten. 2/3 der Erbsen und der Kartoffeln hinzugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Bei mittlerer Hitze zur Hälfte reduzieren lassen. Die Sahne hinzugeben und ebenfalls leicht reduzieren lassen. In einem Mixer alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Der andere Teil der Erbsen und der Kartoffeln in kochendem Wasser blanchieren. Den Speck kurz anbraten, den Kopfsalat in Streifen schneiden Erbsen und Kartoffelwürfel als Einlage mit etwas Speck und Kopfsalatstreifen in einen vorgewärmten tiefen Teller geben. Die Suppe darauf gießen und die Flusskrebsschwänze mittig in die Suppe legen und mit einem Minzeblatt garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 14. September 2009

Gemüse-Eintopf mit Hecht-Klößchen

Für 4 Personen

Für den Eintopf:

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

Für die Klößchen:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 09. Dezember 2009

Italienischer Bohnen-Eintopf mit Parmesan und Speck

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 10. Dezember 2009

Kreolischer Eintopf mit Hähnchen

Für 4 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	1 sehr scharfe Wurst 150 g	2 EL Pflanzenöl
Salz	1 TL Cayennepfeffer	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Lorbeerblätter	1 Staudensellerie
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	250 ml Geflügelbrühe
250 ml Tomatensaft	1 Scheibe geräucherter Schinken	8 Garnelen
200 g gekochter Reis		

Die Hähnchenbrüste in Würfel schneiden, die Wurst in Scheiben. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, Hähnchenbrust anbraten und salzen. Die Wurst dazugeben und mitbraten. Cayennepfeffer darüber stäuben. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und fein schneiden, mit den Lorbeerblättern zum Fleisch geben. Staudensellerie und Paprika putzen, klein schneiden und in den Topf geben. Hühnerbrühe und Tomatensaft angießen und alles 10 Minuten garen lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden und mit den Garnelen in den Eintopf geben. durchziehen lassen. Den gekochten Reis unterheben und den Eintopf in tiefen Tellern servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Dezember 2009

Kürbis-Suppe

Für 2 Personen

1 Muskatkürbis (ca. 800g)	2 EL Butter	2 Schalotten
200 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	Zitronensaft frisch
1 Prise Muskatnuss	Salz, Pfeffer	2 EL getrocknete Kürbiskerne
1 EL Sonnenblumenöl	Kürbiskernöl	

Vom Kürbis einen Deckel abschneiden, so dass man das Innere vorsichtig aushöhlen kann. Aushöhlen und Kerne und das weiche, faserige Innere sorgfältig entfernen. Das gelbe Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Kürbishülle und den Deckel warm stellen. Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Die Schalotten schälen und würfeln. Schalottenwürfel und den Kürbis in der Butter anschwitzen. Die Brühe aufgießen und die Suppe gut 10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen bis der Kürbis weich ist. Den Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren. Abseihen durch ein Sieb um eventuell restliche Fasern abzufiltern. 50 g Sahne steif schlagen. Die restliche Sahne zur Suppe geben, aufkochen lassen und nochmals mixen. Mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne in dem Öl goldbraun anrösten und auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Suppe anrichten und mit einem Löffel geschlagener Sahne garnieren. Mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und mit etwas Kürbiskernöl verzieren. Dazu passt Weißbrot.

Otto Koch Freitag, 02. Oktober 2009

Linsen-Eintopf mit Badischen Mini-Wienerle

Für 4 Personen

300 g grüne Berglinsen	3 Schalotten	3 EL Butter
1l Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Bauchspeck	Salz, Pfeffer	1 Stange Lauch
80 g Sellerie	1 Karotte	1 Thymianzweig
100 ml Geflügeljus	Balsamico-Essig	100 g Butter
1 Bund Blattpetersilie	12 Stück Mini-Wiener	

Die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden. 2 EL Butter in einem Topf zergehen lassen, Schalotten darin anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit mehr als der Hälfte des Geflügelfonds aufgießen. Lorbeerblatt, Knoblauch und den Speck zu den Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde weich kochen, dazwischen immer wieder etwas Geflügelfond angießen. Anschließend 3 Schöpflöffel Linsen entnehmen und mit dem restlichen Fond zu einem Püree mixen. Lauch, Sellerie und Karotte putzen bzw. schälen und fein würfeln, in einem Topf mit 1 EL Butter mit Thymian, Salz und Pfeffer anschwitzen und mit etwas Geflügeljus ablöschen. Dann dieses Gemüse zusammen mit den pürierten Linsen zu den übrigen Linsen geben und vermengen und mit Geflügelbrühe bzw. -jus zur richtigen Konsistenz bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Balsamico-Essig je nach Säurebedarf und Geschmack zugeben. Die Butter für die Nussbutter in einem Topf braun schmelzen. Blattpetersilie fein hacken. Eintopf mit Nussbutter abschmecken, Petersilie über den Eintopf streuen. Die Wiener Würstchen erwärmen, in den Teller geben und den Linseneintopf eingießen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Dezember 2009

Muschel-Ragout mit Tomaten

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 20. August 2009

Pilz-Creme-Suppe mit Liebstöckl-Klößchen

Für 2 Personen

Für die Klößchen:

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

Für die Suppe:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 07. Oktober 2009

Rote Paprika-Suppe mit Jakobsmuscheln

Für 4 Personen

8 rote Paprikaschoten	1 Schalotte	40 g Stangensellerie
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1/8 l Weißwein (Riesling)
600 ml Geflügelfond	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Salz	weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
Ingwer	60 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
2 EL Olivenöl	kleine Jakobsmuscheln	1 Zweig Zitronenthymian
Kerbel		

Die Hälfte der Paprikaschoten halbieren und von Kernen und Scheidewänden befreien, kurz durchwaschen und in kleine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein hacken, den Stangensellerie klein schneiden. Schalotte und Stangensellerie in einem Topf mit 2 EL Olivenöl mit einer Prise Zucker glasig anschwitzen, die Paprikastreifen beigegeben und kurz andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, Fond zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Knoblauch andrücken und mit Rosmarin dazu geben und 20 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Ingwer abschmecken und mit Sahne und Crème-fraîche nochmals 3 Minuten kochen lassen. Rosmarin und den Knoblauch entfernen und mit 1 EL Olivenöl im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Eventuell noch etwas nachwürzen. 4 schöne Paprikaschoten mit Stiel am unteren Ende ca. 2 cm gerade abschneiden. Kerne und Scheidewände sauber und sorgfältig entfernen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und auf einem Tuch gut abtropfen lassen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und nur kurz in eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl beidseitig mit einem Zweig Zitronenthymian braten. Den warmen Paprika mit heißer Suppe füllen und einen vorgewärmten tiefen Suppenteller vorsichtig und gewendet auf den Paprika halten und etwas andrücken. Beide nun zügig zurückdrehen. Die kurz gebratenen Jakobsmuscheln rundherum legen, mit einem Kerbelzweig garnieren und rasch servieren. Den Paprika am Stiel vor dem Gast vorsichtig und behutsam etwas schräg abheben.

Karlheinz Hauser Montag, 31. August 2009

Vegetarisch

Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne

Für 6 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 01. Juli 2009

Crêpes-Suzette

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 04. November 2009

Gefüllte Kartoffeln

Für 2 Personen

6 mittelgroße Kartoffeln	Salz	200 g Gorgonzola
3 EL Mehl	1 Ei	4 EL Semmelbrösel
5 EL Sonnenblumenöl	1/2 Frisée Salat	1/2 Radicchio Salat
1 Schalotte	2 EL Essig	Pfeffer
1/2 Bund Petersilie		

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, schälen, längs halbieren und mit einem Kaffeelöffel oder einem Parisienne-Austecker gleichmäßig aushöhlen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Grad Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffelhälften mit Gorgonzola füllen, zwei Hälften aufeinander legen und zusammendrücken. In Mehl wenden, durch das verschlagene Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. In ca. 3 EL Öl ausbacken bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind. Die Salate waschen und grob schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln. Aus 2 EL Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Salate mit der Schalotte und den gehackten Kartoffelresten mischen, gehackte Petersilie unterheben. Den Salat nestförmig anrichten und die gebackenen Kartoffeln wie Eier hineinlegen.

Otto Koch Freitag, 04. September 2009

Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis-Nudeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 10. September 2009

Gestapeltes von der Steckrübe mit Wan-Tan

Für 4 Personen

2 Steckrüben a ca. 300 g	1/4 l Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz
Salz	1 Prise brauner Zucker	1 rote Paprikaschote
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer
2 rote Chilis	1 Paket Wan-Tan Blätter	1/2 Bund Koriander
ca. 500 ml Frittierfett		

Die Steckrüben schälen, einen Teil in zirka einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben formschön zurecht schneiden. In Gemüsebrühe weich kochen. Die restliche Steckrübe in Würfelchen schneiden, in Butterschmalz braten und mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Die Paprika putzen und würfeln, die Zwiebeln schälen und fein schneiden, den Knoblauch pellen, Ingwer schälen, Chili entkernen, alles fein hacken und zusammen anbraten, mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Wenn alles weich ist die Hälfte herausnehmen und warm stellen, Die andere Hälfte mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Wan Tan Blätter frittieren und abwechselnd mit Steckrübenscheiben stapeln, dabei jeweils mit der Paprika-Chilimischung belegen. Jede Portion sollte drei Wan-Tan Blätter und drei Steckrübenscheiben enthalten. Die gebratenen Steckrübenwürfel um das Türmchen verteilen und die Soße angießen. Mit Korianderblättern dekorieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. November 2009

Gratinierte Käseplatte

Für 2 Personen

40 g milder Reblochon	40 g milder Ziegenkäse	40 g Blauschimmelkäse
40 g Emmentaler	40 g Brie	40 g Munster
40 g Gaperon	1 Bund Rosmarin	Olivenöl
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	300 g kleine Kartoffeln

Für den Salat:

1 Kopfsalat	2 EL Öl	1 EL Essig
Salz, Pfeffer	1 EL Kräuter, gehackt	

Den Käse wenn nötig entrinden, in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Rosmarinzwige darauf legen. Bei Oberhitze (ca. 180 Grad) in den heißen Ofen stellen, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist. Mit etwas Olivenöl übergießen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen. Die Kartoffeln kochen. Den Kopfsalat waschen und in Stücke zerpflücken. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen. Käseteller mit dem grünen Salat servieren. Kartoffeln in die Mitte des Tisches stellen.

Otto Koch Freitag, 31. Dezember 2009

Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 01. Oktober 2009

Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

Für 4 Personen

1 kg Äpfel, Boskoop	ca. 2 EL Zucker	ca. 80 ml Apfelsaft
700 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zwiebel	1 Ei
Salz	1 Prise Muskat	ca. 5 EL Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	100 g saure Sahne
Pfeffer	1 EL Butter	

Für das Apfelmus die Äpfel waschen, ein Apfel zur Seite legen, die restlichen Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf Zucker zu hellem Karamell schmelzen, die Apfelstücke zugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke weich kochen, pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Das Apfelmus mit Zucker abschmecken. Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen. Den Kartoffelsaft abschütten und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz etwas Kartoffelmasse geben und goldbraune Puffer ausbacken. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter mit Saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den übrigen Apfel entkernen und in 8 Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Apfelspalten goldbraun braten. Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Kartoffelspalten auf Tellern anrichten, einen Klecks Kräuter-Sahne zugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Oktober 2009

Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009

Krautfleckerl

Für 4 Personen

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
6 EL Rapsöl	Mehl	800 g Spitzkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
1/2 EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsefond
1 EL gemischte Kräuter		

Aus Nudelgrieß, einer kräftigen Prise Salz, Eiern, 1 EL Öl und 2 bis 3 EL kaltem Wasser einen elastischen Nudelteig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Portionsweise auf Mehl sehr dünn ausrollen, in kleine Quadrate (etwa 2 x 2 cm) schneiden und 15 Minuten auf einem bemehlten Tuch trocknen lassen. Den Spitzkohl waschen, putzen, in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Rippen entfernen oder flach schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und im schwach erhitzten Öl kurz andünsten. Mit Zucker bestreuen, den Kohl zugeben und ganz kurz unter Rühren braten. Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle zugeben. Den Fond nach und nach zugießen und einkochen lassen. Den Spitzkohl bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren. Die Teigstücke in reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und unter ständigem Rühren bissfest garen (ca. 3 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen. Die Fleckerl mit dem Spitzkohl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 21. September 2009

Pasta mit Artischocken

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

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

Für die Artischocken:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 05. August 2009

Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

Für das Rübchenragout:

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

Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009

Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert

Für 4 Personen

300 g Stachelbeeren	40 ml Limettenlikör (Limoncello)	Puderzucker
100 g Mehl	2 Eigelb	ca. 100 ml Milch
80 g Zucker	Salz	4 Eiweiß
1 EL Butter		

Die Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Mit Limettenlikör und Puderzucker marinieren. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2- 3) vorheizen. Mehl, Eigelb, Milch, 1 EL Zucker und eine kleine Prise Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Die Masse sollte halbflüssig sein. 2 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die aufgeschlagene Masse geben. Butter schmelzen, vier kleine Törtchenformen (ca. 12 cm Durchmesser) damit austreichen, Teig einfüllen, Beeren darauf verteilen. Restliches Eiweiß aufschlagen und nach und nach 70 g Zucker zugeben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Stachelbeeren spritzen. Im Ofen die Törtchen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Otto Koch Freitag, 03. Juli 2009

Steinpilz-Gnocchi

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	30 g Steinpilze, getrocknet	2 Zwiebeln
3 Zweige Rosmarin	4 EL Butterschmalz	3 Eigelb
Salz	2 – 3 EL Kartoffelmehl	1 Prise Muskat
200 ml Hühnerbrühe	100 ml Sahne	300 g Spinat
500 g frische Steinpilze		

Den Backofen vorheizen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4). Die Kartoffeln waschen und ca. 45 Minuten im Backofen bei 220 Grad backen. Die getrockneten Steinpilze in wenig heißem Wasser einweichen. Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Den Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und hacken. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Rosmarin darin anbraten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, das Kartoffelfleisch aus der Schale kratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und mit dem Eigelb pürieren, unter die Kartoffelmasse mischen. Salz und die angebratenen Rosmarinzwiebeln zugeben und soviel Kartoffelmehl zugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Daraus eine Rolle von ca. 1,5 cm Durchmesser formen, diese in ca. 1 cm lange Stücke zerteilen und jedes einzelne mit einer Gabel eindrücken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Gnocchi darin braten. Die zweite Zwiebel schälen und in Butterschmalz anbraten, Salz und Muskat zugeben mit Brühe und Sahne ablöschen, kurz kochen lassen. Den rohen Spinat waschen, grob hacken und dazu geben. Alles pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die frischen Steinpilze putzen und in etwas Butterschmalz braten. Gnocchi zusammen mit Spinatsoße und den Steinpilzen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Oktober 2009

Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juli 2009

Variationen von der Tomate

Für 4 Personen

Tomatentatar:

5 rote Tomaten	4 grüne Tomaten	1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Zucker	Basilikum	1 Prise Piment d'Espelette
1 EL Olivenöl		

Gefüllte Tomaten:

10 kleine Tomaten	1 Mozzarella	5 Blätter Sweet Basilikum
Salz, Pfeffer		

Rote Tomatenmousse:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
100 g Dosen-Tomaten	100 g frische Tomaten	Salz, Pfeffer
1 Prise Piment	6 Blatt Gelatine	50 ml Sahne
1 Bund Rucola	2 EL Pesto	einige Blätter Basilikum
1 Spritzer Tomatenessig		

Für das Tomatentatar von den Tomaten den Strunk heraus schneiden und auf der gegenüberliegenden Seite über Kreuz einritzen, in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Kernhaus vom Fruchtfleisch trennen die Tomatenfilets in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Tomatenwürfel mit der Schalotte und den Gewürzen vermischen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die kleinen Tomaten blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, einen Deckel abschneiden. Mozzarella in feine Würfel schneiden, Basilikum in feine Streifen schneiden und zusammen vermengen. Einen Esslöffel vom Tomatentatar hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Mozzarellamasse die Tomaten füllen. Für das Mousse Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Sauteuse Butter und Olivenöl zerlassen und Schalotte anschwitzen. Mit den Dosen-Tomaten sowie die kleingeschnittenen frischen Tomaten auffüllen kurz auf schwacher Hitze köcheln lassen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Piment abschmecken. Mit dem Stabmixer pürieren und die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel auf Eis geben. Die Gelatine einweichen in Wasser, auflösen und schnell unter die Masse heben. Die Sahne leicht anschlagen mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Tomatenmasse heben. Das Tomatenmousse in kleine Ringe einsetzen und kalt stellen. Die Tomatenvariationen auf kalten Tellern anrichten. Den Rucola in die Mitte des Tellers setzen und mit etwas Pesto und Basilikumblättern garnieren und mit dem Tomatenessig besprühen.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Juli 2009

Warmer Carnaroli-Reis mit gebratenem Gemüse

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 26. August 2009

Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat

Für 2 Personen

Für den Strudelteig:

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

Für die Füllung :

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

Für den warmen Paprika-Salat:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 09.Juli 2009

Zucchini-Blüte mit Ratatouille

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Aubergine	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	2 Fleischtomaten
1 Scheibe Toastbrot	100 g Ziegen-Frischkäse	1 Eigelb
2 Zucchini Blüten	1/2 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

Eine Zwiebel schälen und würfeln. Aubergine, Zucchini und Paprika ebenfalls würfeln. In einer großen Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Gemüse anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mitbraten, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln. Das Tomateninnere beiseite stellen. Wenn das Gemüse bissfest gegart ist, die Tomaten zugeben und nochmals abschmecken. In der Zwischenzeit eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Toastbrot reiben. Zwiebelwürfel und Brösel in einer Pfanne etwas anbraten. Mit dem Ziegenkäse, dem Eigelb und dem Tomateninneren mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung vorsichtig in die Zucchini Blüten füllen. Die gefüllten Blüten vorsichtig von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Basilikum mit dem restlichen Olivenöl, Salz, einer Knoblauchzehe und den Pinienkernen pürieren. Die Zucchini Blüten mit dem Ratatouille und dem Basilikumpesto anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Juli 2009

Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta

Für 2 Personen

Für die Polenta:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
60 g Polentagrieß	10 g Parmesan, frisch gerieben	2 EL Olivenöl

Zucchiniroulade:

4 Tomaten	1 Zwiebel	4EL Olivenöl
3 Zucchini	30 g Parmesan, frisch gerieben	5 Oliven
150 g Büffelmozzarella	8 Kirschtomaten	100 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 Bund Basilikum	

Milch und Sahne mit Thymian und Rosmarin aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, abschmecken und ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Polenta direkt auf ein Blech ausgießen und mit einer gefetteten Palette glatt streichen. Die Masse abkühlen lassen, vor dem Anrichten zuschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und direkt in Eiswasser abkühlen. Enthäuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig anschwitzen und mit den Tomaten einkochen bis eine trockene Masse entsteht. Eine Zucchini würfeln, kurz und heiß anschwitzen, leicht würzen, zu den Tomaten geben, den geriebenen Parmesan sowie die gewürfelten Oliven unterheben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die zweite Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, leicht salzen und in einer sehr heißen Grillpfanne kurz angrillen. Die gegrillten Zucchinischeiben nebeneinander auslegen, so dass sie leicht überlappen, die Füllung auf der Matte platzieren und zu einer Roulade einrollen. Zum erwärmen die Zucchiniroulade auf die Grießschnitte geben, mit Parmesan bestreuen und abgedeckt in vorgeheizten Ofen geben. Mozzarella und übrige Zucchini würfeln, Kirschtomaten vierteln. Den Gemüsefond mit 2 EL Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Mozzarella, Zucchini und Kirschtomaten vermischen. Mit dem fein geschnittenen Basilikum würzen. Die Zucchiniroulade halbieren mit der Grießschnitte in der Mitte des Tellers platzieren. Vinaigrette zugeben und mit kleinen Basilikumblättern garnieren.

Jörg Sackmann Mittwoch, 02. September 2009

Vorspeisen

Tapas-Variationen mit Schinken

Für 4 Personen

Pimentos-de-Padrón:

8 kleine grüne Paprikaschoten Frittierfett 50 ml Olivenöl
1 TL Meersalz

Mini-Crab-Cakes:

200 g Krebsfleisch, gegart 100 g Shrimps (in Lake) 3 Stiele Koriander
2 Eigelb 50 g Weißbrotbrösel 2 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer 3 EL Olivenöl ca. 250 g Melone

Melonenkaviar:

1 Cantaloupe-Melone 2 g Alginat (Verdickungsmittel) Wasser
5 g Calcic (Kalziumchlorid) 150 g spanischer Schinken

Gazpacho mit Gambas:

1/2 Salatgurke 1/2 rote Paprika 1/2 gelbe Paprika
1 Tomate 1/2 Stange Staudensellerie Selleriesalz
Pfeffer 1 Spritzer Mandelöl 1 Spritzer Sangrita
Limettensaft 6 Gambas 2 EL Pflanzenöl
einige Basilikumblätter

Die Paprikaschoten kurz in heißem Öl frittieren und dann die Haut abziehen. In eine flache Schale geben und mit Olivenöl und Meersalz marinieren.

Mini – Crab - Cakes:

Das Krebsfleisch und 50 g Shrimps klein hacken (restliche Shrimps für die Garnitur aufbewahren), anschließend in einem Tuch gut ausdrücken und das Fleisch in eine Schüssel geben. Koriander fein hacken. Eigelb, Brotbrösel, Mayonnaise, Koriander, Pfeffer und Salz zugeben und gut durchmischen. Die Masse sollte relativ fest sein. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten. Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Auf jedes Crab Cake eine Melonenkugel setzen, darauf eine Garnele und ein Korianderblatt geben und mit einem Spießchen fest stecken.

Melonenkaviar:

Melone schälen und entkernen, 250 g Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und mit Alginat und etwas in einem Mixer fein pürieren. Dann den Saft im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. 500 ml Wasser mit Calcic vermengen und ebenfalls etwas ruhen lassen. Die Melonensaft in eine Plastikspritze (aus der Apotheke) aufziehen und tröpfchenweise in das Calcic-Wasser geben. Sofort wieder mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die kleinen Melonenkaviartröpfchen mit klarem Wasser abspülen. Melonenkaviar auf Schinkenscheiben geben und zusammenrollen, evtl. mit etwas Melonenfruchtfleisch garnieren.

Gazpacho mit Gambas:

Gurke, Paprika, Tomaten und Staudensellerie putzen, gegebenenfalls schälen und entkernen und in grobe Stücke schneiden. Gemüsewürfel in einen Mixbecher geben, mit Selleriesalz und Pfeffer würzen, einen Spritzer Mandelöl und Sangrita zugeben und fein pürieren. Mit Limettensaft abschmecken. Die Gazpacho evtl. mit etwas Mineralwasser verdünnen und kalt stellen. Die Gambas in einer Pfanne mit 2 EL Öl braten und würzen. Dann auf einen Spieß stecken. Die Kalte Suppe in kleine Gläser bzw. Espressotassen füllen und die Spieße obenauf legen. Evtl. mit einem Basilikumblatt garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 03. August 2009

Wild

Hirsch-Nüsschen und Rote-Bete-Kraut, Meerrettich-Schmand

Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete	Meersalz	1 Hirschnuss, ca. 700 g
2 EL Sonnenblumenöl	1 TL tasmanischer Pfeffer	1 TL Honig
200 ml roter Portwein	6 Walnusskernhälften, gehackt, geröstet	6 Schalotten
3 Boskoopäpfel	2 EL Entenschmalz	2 EL Apfelessig
1 TL Walnussöl	Pfeffer	1 Stück frischer Meerrettich
60 g Schmand		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Rote-Bete bürsten, mit dem Meersalz bestreuen, einzeln in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Rote-Bete aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) herunter schalten. Das Fleisch parieren und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Gitter setzen. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Honig vermischen. Damit das Fleischstück bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten garen (das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 50 Grad haben. Anschließend herausnehmen und in Alufolie eingepackt kurz ruhen lassen. Den Portwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gegarte Rote-Bete schälen und grob reiben. Schalotten schälen und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Entenschmalz die Schalotten anschwitzen. Apfelwürfel dazugeben, kurz mit anbraten und Rote-Bete dazugeben. Mit dem eingekochten Portwein mischen, mit Meersalz, Apfelessig, Walnussöl und Pfeffer abschmecken. Etwas Meerrettich frisch reiben und mit Schmand vermischen. Das Rote-Bete Kraut mit Hilfe eines Ringes auf dem Teller anrichten. Die Walnüsse darüber streuen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und daneben legen. Mit grobem Meersalz würzen und eine Nocke Meerrettichschmand daneben setzen.

Michael Kempf Mittwoch, 25. November 2009

Hirsch-Rücken mit Nuss-Kruste

Für 4 Personen

Für die Nusskruste:

50 g Haselnüsse	30 g Walnüsse	150 g weiche Butter
2 Eigelb	50 g geriebenes Weißbrot	1 EL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer		

Für den Hirschrücken:

800 g Hirschrücken, ausgelöst	Salz, Pfeffer	1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
100 ml Wildfond		

Für das Schwarzwurzelgemüse:

1 Zitrone	8 Schwarzwurzeln	Salz
2 EL Butter	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 EL Kerbel, gehackt	

Die Nüsse im Ofen etwas rösten und anschließend grob hacken. Die weiche Butter mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig rühren, dann das Eigelb zufügen. Die gehackten Nüsse und das geriebene Weißbrot vorsichtig unter die Butter heben, die Kräuter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, im Kühlschrank durchkühlen lassen und dann gefrieren. (Die Butter lässt sich im gefrorenen Zustand dünn aufschneiden.). Hirschrücken in acht gleichgroße Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und beidseitig in der Pfanne in Öl und Butter anbraten, Rosmarin und Thymian hinzufügen und für etwa fünf Minuten im vor geheizten Backofen bei 200 Grad garen. Hirschmedaillon aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Wasser und 3 EL Zitronensaft in einer Schüssel vorbereiten. Schwarzwurzeln mit einer Bürste gründlich bürsten, schälen und sofort ins Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden. Die Wurzeln in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Sahne schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit gehacktem Kerbel vollenden. Die Hirschmedaillons mit der Nusskruste bestreichen und nur mit Oberhitze (250 Grad) nochmals vier bis fünf Minuten gratinieren. Auf vorgewärmten Tellern mittig das Schwarzwurzelgemüse anrichten, darauf das Hirschmedaillon setzen und den erwärmten Wildfond garnieren. Als Beilage eignen sich Schupfnudeln oder Kartoffel-Püree.

Karlheinz Hauser Montag, 23. November 2009

Hirsch-Rücken mit Pinien-Walnuss-Kruste und Rote-Bete

Für 4 Personen

Für den Hirschrücken:

25 g Walnusskerne	25 g Pinienkerne	2 EL Zucker
15 g Pumpnickel	40 g Butter	1 Eigelb
45 g Weißbrotbrösel	4 Hirschrückensteaks a 150g	
Salz, Pfeffer	1 EL Pflanzenöl	

Für die Soße:

45 g Butter	5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig
100 ml unsüßer Holundersaft	300 ml Wildsoße	

Für das Gemüse:

500 g Rote-Bete	1 große Gelbe-Bete (ca. 350 g)	100 g Kartoffeln, mehlig
60 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Spritzer Rotwein-Essig
1 TL weißer Balsamico		

Den Backofen auf 68 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Pinienkerne grob hacken. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, die gehackten Nüsse zugeben und karamellisieren. Pumpnickel zerbröseln. 40 g Butter mit einem Handrührgerät in einer Schüssel kurz anschlagen, dann das Eigelb beifügen und kurz weiter schlagen. Dann aus dem Pumpnickel, angeschlagener Butter, Weißbrotbröseln, karamellisierten Walnüssen und Pinienkernen eine Kruste herstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl und 1 TL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen und mit der Kruste belegen und für ca. 2 Stunden in den vorgewärmten Backofen schieben. Die Rote und gelbe Bete ungeschält in separaten Töpfen mit Wasser weich kochen. Kartoffeln ebenfalls weich kochen. Die Gelbe Bete herausnehmen, vollständig auskühlen lassen, dann schälen und in 8 gleich große Würfel schneiden. Die Rote-Bete schälen und die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 40 g Butter zerlassen und mit Kartoffeln und Roter Bete zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rotweinessig abschmecken. Für die Soße die Butter schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann den Holundersaft zugeben und alles um etwa die Hälfte einkochen. Mit der Wildbrühe aufgießen, diese kurz aufkochen und abschmecken. In der Zwischenzeit 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, eine Prise Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann mit Balsamico ablöschen. Die Würfel von Gelber Bete zugeben und in der Butter glacieren. Das Püree in der Tellermitte anrichten, Hirschrücken auf das Püree setzen, Gelbe Bete anlegen und mit der Soße umgießen.

Frank Buchholz Mittwoch, 16. Dezember 2009

Kaninchen-Roulade

Für 2 Personen

2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen	2 Zwiebeln	3 Zweige Rosmarin
30 g Walnusskerne	300 g Blattspinat	1 kleiner Hokkaidokürbi
1 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe	1 große Kartoffel, mehlig
3 EL Butter	1 TL Zucker	150 g Hähnchenbrustfilet
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
150 ml Hühnerbrühe		

Die beiden Kaninchenrücken so auslösen dass der Bauchlappen an einem Rückenfilet bleibt das andere Rückenfilet ganz auslösen, alles parieren. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Rosmarin und Walnüsse fein hacken. Spinat putzen und abtropfen lassen. Kürbis abwaschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Kürbis zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Kartoffel schälen, würfeln und zum Kürbis geben. Zugedeckt weich dünsten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter restliche Zwiebeln anschwitzen, Rosmarin und Walnüsse zugebe, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Hähnchenbrustfilet in grobe Stücke schneiden und in einem Cutter mit Sahne und einer Prise Salz zu einer Farce pürieren. Den Kaninchenrücken mit Bauchlappen salzen, etwas Farce darauf streichen. 2/3 vom Zwiebel-Nuss-Gemisch darauf streuen, ein paar Spinatblätter drauflegen wieder mit Farce bestreichen und den ganz ausgelösten Kaninchenrücken darauf legen und einrollen. Mit Küchengarnt binden. Roulade mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz rundherum goldbraun braten, dann im heißen Backofen ca. 10 Minuten garen. Wenn die Roulade gar ist, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit Hühnerbrühe ablöschen, kurz aufkochen und mit 1 EL kalter Butter binden, mit dem restlichen Zwiebel-Walnuss-Gemisch abschmecken. Weich gekochten Kürbis und Kartoffeln mit einem Pürierstab zu Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Roulade aufschneiden, mit der Soße anrichten und Spinat und Kartoffel-Kürbis-Püree dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Oktober 2009

Pochierter Reh-Rücken mit Kürbis-Pfannkuchen

Für 2 Personen

1 Hokaidokürbis ca. 600 g	ca. 500 g Rehrücken, ausgelöst	Salz
250 ml Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt	2 – 3 EL Mehl
ca. 100 ml Milch	2 Eier	Majoran
2 EL Butter	2 EL Kürbiskerne	Kürbiskernöl

Den Kürbis durchschneiden, Kerne herauskratzen und im Backofen 45 Minuten bei 180 Grad backen. Vom Rehrücken alle Sehnen und Häute entfernen, salzen und mit Brühe und Lorbeerblatt in einen kochgeeigneten Gefrierbeutel füllen und mit einem Folien-Schweißgerät zuschweißen bzw. vakuumieren. In einem Topf Wasser auf 65 Grad erhitzen und die Temperatur möglichst konstant halten. Vorher mit einem Bratenthermometer die Temperatur kontrollieren und ausprobieren, wo auf dem Herd die Temperatur möglichst konstant bleibt. Die Beutel einlegen und 12 Minuten pochieren. Das mittlerweile weiche Kürbisfleisch pürieren, mit Mehl, Milch und Eiern mischen bis ein Pfannkuchenteig entsteht. Mit Salz und Majoran abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und kleine Kürbispfannkuchen backen. Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen, die Flüssigkeit mit kalter Butter montieren. Alles zusammen servieren und mit Kürbiskernen und dem Öl garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. November 2009

Reh-Filet Wellington

Für 4 Personen

1 Zwiebel	200 g gemischte Speisepilze	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige frischer Majoran	10 Walnusskernhälften	600 g Rehrücken, ausgelöst
Salz	1 Prise Zimt	3 EL Butterschmalz
Pfeffer	300 g Blätterteig	80 g gekochter Schinken
2 EL Butter, flüssig	1 kg Schwarzwurzeln	80 ml Gemüsebrühe
1 EL Kartoffelstärke	150 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe3) vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und fein hacken. Schnittlauch und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse fein hacken. Vom Rehrücken von allen Sehnen und Häute entfernen. Dann den Rücken mit Salz und einer Prise Zimt würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz von allen Seiten braten. Dann aus der Pfanne nehmen. Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Hälfte der fein geschnittenen Zwiebel zugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran, die Hälfte vom Schnittlauch und Walnüsse daruntermischen. Den Blätterteig dünn ausrollen, mit den Schinkenscheiben belegen und darauf die Pilzmasse verteilen. Den Rehrückend darauf legen und in den Teig einpacken. Den eingepackten Rehrücken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen den Rehrücken ca. 15 Minuten rosa garen. (Wer das Fleisch mehr durchgebraten haben möchte, etwas länger im Ofen lassen). In der Zwischenzeit die Schwarzwurzeln schälen, in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese nochmals der Länge nach halbieren. Die restlichen Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Schwarzwurzeln zugeben. Mit Salz würzen und ca. 80 ml Gemüsebrühe angießen. Die Schwarzwurzeln ca. 10 Minuten lang weich dünsten. Sahne mit Stärke verrühren unter die Schwarzwurzeln mischen und aufkochen lassen. Rest fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rehrücken im Blätterteig aufschneiden und anrichten. Dazu die Schwarzwurzeln servieren.

Tipp: Wenn das Fleisch im Blätterteig verpackt ist, lässt es sich gut einen Tag im Kühlschrank aufbewahren, bevor es im gebacken wird. Das minimiert den Stress vor dem Weihnachtsfest.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Dezember 2009

Reh-Geschnetzeltes mit Brombeeren

Für 2 Personen

300 g Rehfleisch	1 Bund Salbei	1 rote Zwiebel
200 g Pfifferlinge	Salz	1 EL Butterschmalz
200 g Brombeeren	1-2 EL brauner Zucker	3 EL Butter
1/4 l Hühnerbrühe		

Für den Nussbrioche:

120 g Mehl	1 Prise Salz	1 Ei
30 g weiche Butter	15 g Hefe	25 ml Milch
50 g Nussmischung		

Das Rehfleisch gut parieren und in ca. 5 mm dicke Scheibchen schneiden. Den Salbei waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, die Pilze putzen. Das Fleisch mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Brombeeren in der gleichen Pfanne anbraten, mit Zucker karamellisieren und ebenfalls warm stellen. Die Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, dann den Salbei und die Zwiebel zugeben, mit Salz und Zucker würzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter einrühren und die Soße damit binden. Fleisch und Brombeeren in die Soße geben, durchschwenken und servieren. Dazu passt eine Nussbrioche. Für den Brioche Mehl, 1 Prise Salz, Ei und weiche Butter in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nussmischung fein hacken und unter den Teig mischen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Aus dem Teig vier kleine Brote formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. September 2009

Reh-Ragout nach O. Koch

Für 2 Personen

1 Schalotte	25 g Räucherspeck, gewürfelt	40 g Butter
2 altbackene Semmeln	100 ml Milch	1 Eigelb
2 Stiele glatte Petersilie	1 Eiweiß	Butter
6 Esskastanien, gegart, geschält	100 ml Brühe	200 g Rehkeule
Salz, Pfeffer	250 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein
50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf	60 ml Crème-fraîche

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit dem Speck in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden. Mit der Milch, dem Eigelb und Schalotten und Speck mischen. Petersilie fein hacken und dazugeben. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Kurz vor dem Einfüllen in die Souffléformen das geschlagenen Eiweiß unterheben. Souffléformen buttern und die Knödelmasse einfüllen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten ausbacken. Brühe und 1 TL Butter erhitzen, die Kastanien darin schwenken. Das Rehkeulenfleisch in Würfel (wie für Gulasch) schneiden, salzen, pfeffern und in Butter anbraten. Warm stellen. Für die Soße den Wildfond mit dem Rotwein einkochen lassen. Nun den Saft, der sich bei den Rehwürfeln gebildet hat noch unter die Soße gießen und am Schluss, kurz vor dem Anrichten die in Würfel geschnittene Blutwurst untermixen. Mit dem Senf abschmecken. Die Soße auf Tellern verteilen, ein Weißbrotnödelsoufflé in die Mitte geben und die Fleischstücke ringsherum anrichten. Dazwischen die Kastanien verteilen und mit etwas Crème fraîche aus der Tüte verzieren.

Otto Koch Freitag, 27. November 2009

Salat von der Wachtel mit Pfifferlingen und Pinien-Kerne

Für 4 Personen

Für die Wachteln:

4 Wachteln	50 g Entenleber	8 Blatt Spinat
Salz, Pfeffer	3 EL Butter	1 EL Zucker
50 ml Geflügelfond	250 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Petersilie	

Für den Salat:

100 g Frisée-Salat	100 g Lollo-Rosso	100 g Lollo-Bionda
1 Bund Rucola	4 EL Olivenöl	2 EL Champagner-Essig
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	20 Kirschtomaten
50 g Pinienkerne	10 Schnittlauchspitzen	einige Zweige Kerbel

Die Wachteln jeweils auslösen in Brust und Keule. An den Brüstchen den Flügelknochen dran lassen und sauber von den Sehnen befreien. Bei den Keulen die Haut entfernen und den Mittelknochen ebenfalls auslösen. Die Keulen mit etwas Entenleber und Spinatblatt füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, rund formen und in Alufolie einwickeln. Die Keulen in etwas Wasser ca. 6-7 Minuten kurz köcheln lassen und kaltstellen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin karamellisieren und mit Geflügelfond ablöschen. Die Keulen damit glasieren. Die Wachtelbrüste in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Butter nur auf der Hautseite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Ofen kurz warm stellen. Pfifferlinge mit einem Messer etwas putzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Petersilie und die Pfifferlinge darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat putzen. Aus Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren und den Salat damit anmachen. Den Salat in der Mitte des Tellers arrangieren. Die Kirschtomaten halbieren und anlegen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, mit den Schnittlauchspitzen über den Salat geben. Die Wachtelbrüstchen und die glasierten Keulen darum legen und zum Schluss die noch warmen Pfifferlinge.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Juli 2009

Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn

Für 2 Personen

100 g Brokkoli	1 Zucchini	100 g Karotten
1 rote Paprika	4 Champignons	2 EL Traubenkernöl
1 Schalotte	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer	50 g Popcorn
2 EL Butterschmalz	300 g ausgel. Kaninchenrücken	2 EL Mehl
1 Eigelb	1 Bund Kerbel	

Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Zucchini und Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und würfeln. Champignons putzen und vierteln. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Schalotte schälen, würfeln und dazugeben. Einige Sekunden ganz heiß durchschwenken. Das Gemüse sollte kurz gebraten sein, d. h. Farbe haben, aber noch knackig sein. Mit der Brühe ablöschen. Abkühlen lassen. Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer anmachen. Lauwarm servieren. Das Popcorn in einem Topf mit etwas Butter geben und bei geschlossenem Deckel aufpoppen lassen. Anschließend fein hacken. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und durch das verschlagene Eigelb ziehen. Mit dem feingehackten Popkorn panieren. In Butter kurz braten. Einige Minuten ziehen lassen. Kaninchenrücken in schräge Tranchen schneiden und auf dem lauwarmen Gemüsesalat anrichten. Mit Kerbel bestreuen.

Otto Koch Freitag, 28. August 2009

Sauerbraten vom Wildschwein

Für 4 Personen

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

Für die Knödel:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 26. November 2009

Wildschwein-Schnitzel mit Lebkuchen-Panade

Für 4 Personen

1 kg Rosenkohl	4 EL Butter	Salz, Pfeffer
80 ml Gemüsebrühe	200 g gegarte, geschälte Maronen	2 EL Mehl
600 g Wildschweinfleisch	150 g Lebkuchen (ohne Glasur)	2 Eier
1 kleine Zwiebel	3 EL Hagebuttenmark	300 ml Wildfond
3 EL Butterschmalz		

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer tiefen Pfanne mit 2 EL Butter die Rosenkohlviertel bei mäßiger Hitze ca. 8-10 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Falls es zu trocken wird, ca. 80 ml Gemüsebrühe zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Maronen zugeben und erwärmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Lebkuchen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattireisen oder einem Nudelholz darauf klopfen, dass er zerkrümelt. Das Fleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz würzen, in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Lebkuchenbröseln panieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebelwürfel anbraten, ca. 2 EL der Lebkuchenbrösel, 3 EL Hagebuttenmark zugeben und mit Wildfond ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. In einer backofengeeigneten Pfanne die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und dann im Ofen noch 3 Minuten nachgaren. Die Soße pürieren, durch ein Sieb passieren, mit 1 EL Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit dem Rosenkohl anrichten und die Soße angießen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. Dezember 2009

Wurst-Schinken

Bauern-Omelett mit Feld-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 05. November 2009

Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo

Für 2 Personen

200 g Chorizo	500 g Kartoffeln fest	6 Schalotten
2 EL Olivenöl	grobes Meersalz	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Kopfsalat
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer
2 Zweige Petersilie		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Chorizo in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Fünf Schalotten schälen ebenfalls längs halbieren. In einer Pfanne mit feuerfestem Griff etwas Olivenöl verteilen, die Kartoffeln hineingeben und salzen. Die Knoblauchzehen mit Schale andrücken und dazu geben. Im vorgeheizten Ofen backen. Nach 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig umdrehen. Dann die Chorizo und die Schalotten dazugeben. Rosmarin- und Thymianzweige über den Kartoffeln abstreifen. Nochmals die Reine für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Salat waschen, trockenschütteln und in grobe Stücke schneiden. Eine Schalotte schälen und fein hacken. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette machen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Salat mit der Vinaigrette und den Kräutern mischen. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind nochmals umdrehen und noch einige Minuten backen bis alles schön goldbraun ist. Den Salat auf kleinen Tellern anrichten. Die Pfanne auf den Tisch stellen.

Otto Koch Freitag, 18. September 2009

Speck-Knödel auf Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

3 Semmeln vom Vortag	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	50 g Rauchspeck	1 EL Butter
1 Ei		

Für das Sauerkraut:

50 g geräucherter Speck	2 Zwiebeln	1 EL Butter
500 g mildes Sauerkraut	250 ml Fleischbrühe	3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	Kartoffel, geschält	Salz, Pfeffer

Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch vermischen. Einige Minuten ziehen lassen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne Butter auslassen und Schalotten und Speck anschwitzen. Mit den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. Ei und Petersilie dazugeben und gut durchmengen. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Aber Vorsicht: Es darf nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Sicherheitshalber eine Probe machen. Dann alle Knödel abdrehen und in Salzwasser sachte 10 Minuten kochen lassen. Für das Sauerkraut den Speck würfeln, eine Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und Speck und Zwiebeln anschwitzen. Das Kraut erhitzen und mit etwas Kalbsfond oder Brühe auffüllen. Speck, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen und ca. eine halbe Stunde abgedeckt leicht köcheln lassen. Zur Bindung die rohe Kartoffel und die rohe Zwiebel über das Kraut reiben, noch einige Minuten weiterkochen lassen und dabei gut umrühren. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sauerkraut auf Teller verteilen und die Knödel darauf anrichten.

Otto Koch Freitag, 30. Oktober 2009

Spezial-Schinken-Omelett

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Tomate	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Kerbel	50 g Emmentaler Käse am Stück	50 g gekochter Schinken
80 g kleine frische Speisepilze	2 EL Butter	6 Eier
Salz, Pfeffer	6 Kirschtomaten	

Schalotte schälen und fein schneiden. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Dann vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Käse fein reiben und Schinken in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und evtl. halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. In zwei kleinen Pfannen (mir hitzestabilem Griff) je 1 EL Butter erhitzen und die Pilze darin anschwitzen, Schalotten, Schinken und Tomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Käse und Kräuter darüber streuen. Die Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann gleichmäßig auf die beiden Pfannen verteilen. Mit einem Gummisspatel vorsichtig auf eine Seite schieben und zu einem Omelett formen, durch klopfen auf den Pfannengriff die Teigmasse lockern. Wenige Minuten im Ofen garen, jedoch nicht bräunen. Die Omeletts auf Tellern anrichten und mit Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. November 2009

Index

- Apfelmus, 85
Artischocke, 24, 87
Aubergine, 14, 29, 44, 93
- Bearnaise, 70
Blumenkohl, 10, 22, 57
Bohnen, 14, 28, 75
Bratklops, 29
Brokkoli, 20, 33, 107
Brot, 96
Brust, 57
Butter, 70, 71
- Carpaccio, 56
Chicoree, 37
Chorizo, 112
Cordon-bleu, 36
Crepes, 82
Curry, 70
- Doraden-Filet, 7
- Eier, 82, 85, 86
Eintopf, 75–77
Ente, 19
Enten-Brust, 17, 18, 24
Enten-Keule, 23
Erbsen, 51, 53, 74
- Fenchel, 6, 49, 91
Filet, 38, 45, 56–59, 67, 68
Fisch, 75
Fleisch, 37, 39, 40, 44, 59–61, 75, 96, 104, 108, 109
Forelle, 10
Frikassee, 16
Frischkäse, 92, 93
- Gans, 20
Garnelen, 48, 50, 51, 76
Geflügel, 74, 76–79
Geschnetzeltes, 20, 42, 59, 68
Gnocchi, 89
Gorgonzola, 83
- Gurke, 21, 48, 60, 61, 96
- Hähnchen, 21, 25
Hähnchen-Brust, 14, 21–24
Hähnchen-Schenkel, 14
Hühner-Brust, 17, 18
Hackfleisch, 29
Hirsch, 98
Hirsch-Rücken, 99, 100
Hummer, 49
- Jakobsmuscheln, 48, 52
- Käse, 78, 86, 87, 89, 94
Kürbis, 22, 23, 76, 102
Kalb, 29, 32–34
Kaninchen-Rücken, 101, 107
Kartoffel, 83–86, 88, 89
Kartoffeln, 2, 74, 75
Keule, 44
Klößchen, 75, 78
Knödel, 113
Kokos, 74
Kotelett, 66
Kräuter, 70
Kraut, 86, 98
Kuchen, 82, 85, 88
- Lachs, 7
Lachs-Filet, 8, 9
Lachs-Tatar, 10
Lamm, 28
Lauch, 14, 18, 22–24, 28, 37, 48, 50, 53, 59, 75, 85
Linsen, 77
- Möhren, 23, 48, 83, 108
Maronen, 19, 109
Mayonnaise, 70
Medaillons, 67
Meeresfrüchte, 50, 51, 74, 96
Miesmuscheln, 51
Moussaka, 29
Mozzarella, 90, 94

Nudeln, 23, 52, 53, 83, 87, 94
 Paella, 51
 Paprika, 28, 41, 51, 53, 64, 76, 79, 83, 84, 92,
 93, 96, 107
 Pastinaken, 68
 Pfannkuchen, 85
 Pfeffer, 70
 Pilze, 8, 21, 42, 49, 58, 59, 66, 78, 89, 103,
 104, 106, 114
 Polenta, 25, 94
 Poularden-Brust, 20

 Quark, 89

 Röllchen, 37
 Rösti, 2, 86
 Rüben, 84, 88
 Rücken, 36, 39–42, 61, 62
 Radicchio, 83
 Ragout, 88
 Ravioli, 52
 Reh-Filet, 103
 Reh-Geschnetzeltes, 104
 Reh-Rücken, 102, 103
 Reh-Ragout, 105
 Reis, 3, 4, 12, 16, 24, 38, 41, 51, 53, 76, 91
 Rinder-Hack, 29
 Roastbeef, 61
 Rosenkohl, 7, 39
 Rostbraten, 62
 Rote-Bete, 100
 Roulade, 40, 60, 61

 Saibling, 6
 Salat, 112
 Sardellen, 10
 Sauerkraut, 113
 Schinken, 76, 96, 114
 Schnitzel, 36, 40, 44
 Schwarzwurzeln, 99
 Schwein, 28
 Sellerie, 44
 Senf, 70
 sonstige, 77
 Speck, 74, 75, 77, 112, 113
 Spiegelei, 85
 Spinat, 15, 17, 38, 40, 101
 Steak, 36, 41
 Strudel, 92
 Stubenküken, 15

 Tapas, 96
 Tatar, 10, 58
 Tintenfische, 49–51, 53

 Vegan, 83, 91

 Wachteln, 106
 Weißkohl, 9
 Wein, 70
 Wild, 71
 Wildschwein, 108, 109
 Wirsing, 20
 Wurst, 76

 Zander, 11
 Zander-Filet, 8, 12
 Ziegenkäse, 84, 92, 93
 Zucchini, 94