

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wurst-Schinken

2012-2017

140 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

Inhalt

Arancini di riso	1
Bauernfrühstück mit neuen Kartoffeln	2
Bayerische Jause-Platte	3
Bayerischer Wurst-Salat mit Bratkartoffeln	4
Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style	5
Birnen, Bohnen und Speck	5
Birnen-Speck-Lauch-Quiche mit Blatt-Salaten	6
Blaue Bratwurst-Zipfel	7
Bratwürste mit Barbecue-Soße	8
Bratwurst mit Kartoffel-Stampf und Sauerkraut	9
Bratwurst-Salat	10
Bratwurst-Salat	11
Bratwurst-Saltimbocca, Couscous-Salat, Minzjoghurt	12
Brotsalat mit Parma-Schinken und Gemüse	12
Burrata-Käse mit Speck und Stauden-Sellerie, Feldsalat	13
Butter-Spargel mit Brunnenkresse und Serrano-Schinken	14
Calzone für Erwachsene	14
Calzone für Kinder	15
Cannelloni mit Kürbis-Füllung	15
Carpaccio von Champignons mit Blattsalat	16
Chorizo-Dorade-Spieß mit Fenchel-Gemüse	16
Croque Monsieur mit Spargel	17
Curry-Wurst mit Pommes	17
Curry-Wurst, selbstgemacht	18
Curry-Wurst	19

Currywurst mit Soße nach Mama Rosin	19
Dreierlei Kohlroulade im Speckmantel mit Kartoffel-Püree	20
Farfalle mit Speck und getrockneten Tomaten	21
Feijoada	21
Flambierte Wachtel-Eier	22
Flammkuchen mit geräucherter Mettwurst	22
Flammkuchen, Frühling-Lauch, Parmaschinken, Pinienkerne	23
Flammkuchen	24
Gebackene Eier auf Rahmspinat, Kohlrabi gebratener Speck	25
Gebackene Leberwurst-Maultasche auf Sauerkraut	26
Gebratene Blutwurst mit Apfel-Sellerie-Kompott	27
Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut, Kartoffel-Plätzchen	28
Gebratener Brokkoli mit Chorizo	29
Gedrehte Nudeln in Speck-Soße	30
Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße	31
Gefüllte Ofenkartoffel mit Birne und Lauchzwiebeln	32
Gefüllte Salsiccia mit Aprikosen und grünem Spargel	33
Gefüllte Zucchini im Speck-Mantel	34
Gefülltes Kohlköpfe im Speckmantel	35
Gefillde mit Speck-Soße und Sauerkraut	36
Gnocchi mit Salsiccia	37
Grünkern-Küchle mit Karotten-Kräuter-Gemüse und Speck	38
Grützwurst mit glasierten Äpfeln und Bratkartoffeln	39
Graukasknödel mit Speck, Roter Bete, Schnittlauch-Butter	40
Gruyere Käse-Krapfen mit Frühling-Salat	41
Herzhaft gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße	42
Himmel-und-Erd	43
Italienische Antipasti	44
Kürbis-Gnocchi	45
Kürbis-Pasta	46
Kartoffel-Omelette mit Büffel-Mozzarella und Mettenden	46
Kartoffel-Pizza mit Schwarzwälder Schinken	47

Kartoffel-Pizza mit Tiroler Speck	48
Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck	49
Kartoffel-Salat mit Speck	49
Kartoffel-Speck-Ravioli mit geschmortem Rosenkohl	50
Kartoffel-Tortilla mit Blutwurst und Apfel	51
Kartoffeln mit Kräuter-Soße und Ei im Speckmantel	52
Kater-Frühstück	52
Kochschinken-Pfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat	53
Kompott von Kichererbsen mit mariniertem Gemüse	54
Kratzete mit Zucchini-Salat	55
Lauch-Gratin mit Speck-Rösti	56
Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	57
Möhren-Gemüse mit Bratwurst und kleinem Gurken-Salat	58
Makkaroni al torchio mit Salsiccia fresca	59
Marokkanische Curry-Wurst	59
Mediterrane Farfalle mit Bacon	60
Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße	61
Nudel-Muffins mit Kochschinken	62
Orecchiette (Nudeln) mit Rahm-Pfifferlingen	62
Pasta mit gebratenem Spargel und Parma-Schinken	63
Pfälzer Zwiebelkuchen	64
Pfannen-Pizza mit Mozzarella und Schinken	65
Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck	66
Pikante Spargel-Speck-Küchlein	67
Pizza Speciale	67
Pizza-Brötchen	68
Pochiertes Ei mit Parmesan-Knusper und Lauch-Püree	69
Polenta mit Kräuterseitlingen	70
Rühreier	71
Ragout von Wurzel-Gemüse, Feigen und Endivien-Reis	72
Rahm-Spitzkohl mit Pancetta	73
Rost-Bratwürstl mit Chili-Rahm-Sauerkraut	73

Rote-Bete-Ravioli, Meerrettich-Sud, Speck-Zwiebel-Schmelze	74
Süßsaures Pilzgulash mit kleinen Klößen	75
Safran-Gnocchi in Speck-Soße	76
Saltimbocca vom Spargel mit Parma-Schinken	76
Sauerkraut-Kuchen mit Speck	77
Sauerländer Rinder-Bratwurst	78
Schinken-Fleckerl	79
Schinken-Nudeln mit gebratenem Kopfsalat	80
Schinken-Nudeln mit Karotten-Orangen-Salat	81
Schlachte-Platte, Dip, Risolee-Kartoffeln, Jägerkohl	82
Schmorgurken mit Blutwurst-Nuggets auf Endivien-Salat	83
Schupfnudeln mit Kürbis-Ragout und Speck	84
Selbstgemachte Grissini mit Paprika-Antipasti	85
Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat	86
Semmelknödel-Pilz-Geröstel mit Feldsalat	87
Semmelknödel-Salat mit Schinkenwurst und Spitzkohl	88
Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat	89
Servietten-Knödel mit Rahm-Porree	90
Spaghetti alla carbonara mit Pancetta	90
Spaghetti alla puttanesca	91
Spaghetti carbonara mit Bacon	91
Spaghetti carbonara mit Bauchspeck	92
Spaghetti Carbonara	92
Spaghetti Carbonara	93
Spaghettoni mit klassischer Tomaten-Soße	93
Spargel klassisch mit Hollandaise und Schinken	94
Spargel-Carbonara	94
Spargel-Gratin mit Blutwurst-Gnocchi und Zander	95
Spargel-Schinken-Röllchen mit Butter-Soße und Kartoffeln	96
Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl	97
Speck-Knödel auf Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze	98
Speck-Lauch-Kuchen	99

Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm	100
Spiegelei mit Orangen-Tomaten, Linsen und Speck	101
Spinat-Knödel mit Schinken-Zwiebel-Schmelze, Kopfsalat	102
Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße	103
Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl	104
Straßburger Wurst-Salat mit Pommes frites	105
Tapas	106
Thüringer Kartoffel-Salat	107
Tiroler Schlutzkrapfen mit Speck und Karfiol	108
Würstchen-Krake im Gurken-Meer	109
Waldpilz-Schmarrn	109
Weißwurst-Papaya-Spieß mit Thymian-Vinaigrette	110
Weißwurst-Radeln, Kalbszünge, Linsen-Grünkohl-Gemüse	111
Westfälisches Blindhuhn mit Mettenden	112
Wirsingstrudel mit Speck	113
Wollene Bratwürste	114
Wurst-Auflauf	114
Ziegenkäse im Schinken-Mantel	115
Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat	116

Index

117

Arancini di riso

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	Olivenöl	300 g Risottoreis
1/2 l Geflügelbrühe	50 ml trockener Weißwein	2 EL Butter
50 g geriebener Parmesan	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
200 g Scamorza (ital. Filatakäse)	100 g Lardo oder Pancetta	1 kg Tomaten
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Eier	ca. 100 g Paniermehl
ca. 1 l Frittieröl	1 Bund Basilikum	

Eine Zwiebel abziehen und würfeln. In etwas Olivenöl andünsten. Den Risottoreis zugeben und kurz im Öl glasig dünsten.

Brühe erhitzen. Sobald der Reis glänzt, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Dann nach und nach immer gerade so viel heiße Brühe angießen, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Reis unter Rühren ca. 20 Minuten leicht körnig garen, dabei nach und nach die Brühe angießen. Reis mit Butter und Parmesan verfeinern. Auf einem großen flachen Teller oder Tablett ausbreiten und etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung 1 Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazu geben. Thymian abrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und untermischen, abkühlen lassen. Scamorza und Lardo fein würfeln. Käse und Lardo mit den Zwiebelwürfeln mischen.

Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und kleinschneiden. Tomaten in eine Schüssel geben, mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. 4 EL Olivenöl untermischen.

Nach und nach etwa 1 Esslöffel Risotto abnehmen. Mit angefeuchteten Händen auf der Handfläche flachdrücken. Ca. 1 TL Füllung darauf geben und nochmals die gleiche Menge Risotto darauf geben. Hände nochmals etwas anfeuchten und die Reismasse zu einem leicht ovalen Bällchen formen.

Die Eier in einem großen tiefen Teller verquirlen. Bällchen nach und nach zunächst im verquirlten Ei und dann im Paniermehl wenden. Diesen Vorgang nochmals wiederholen, bis die Reiskällchen rundherum gleichmäßig paniert sind.

Frittieröl ca. 2 cm hoch in einer Pfanne erhitzen. Die Arancini portionsweise im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Basilikum unter den Salat mischen. Arancini und Tomatensalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 03. August 2016

Bauernfrühstück mit neuen Kartoffeln

Für 4 Personen

800 g neue Kartoffeln, fest	Salz	1 kl. Glas Gewürzgurken
3 Blatt Gelatine	100 g durchwachsener Speck	200 ml Hühnerbrühe
1 Zwiebel	150 g Sauerrahm	2 EL Butterschmalz
100 g Sahne	4 Eier	1 EL Butter
1 Bund Schnittlauch		

Die Kartoffeln gründlich abscrubben und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen. Von den sauren Gurken 200 ml Sud abmessen und aufkochen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Die Gewürzgurken in Würfel schneiden und mit dem Sud mischen. In eine kleine Terrinenform geben und kalt stellen. Von dem Speck die Hälfte in kleine Stücke schneiden und mit der Hühnerbrühe aufsetzen, 20 Minuten kochen pürieren und durch ein Sieb geben. Den restlichen Speck in feine Scheiben schneiden und braten. Zwiebel schälen, fein reiben und mit dem Sauerrahm mischen, mit Salz abschmecken. Die gekochten Kartoffeln klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Die Sahne steif schlagen, mit dem Specksud mischen und mit dem Pürierstab aufschlagen. Die Eier in heißer Butter braten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Gurkengelee, Kartoffeln und Eier mit Sauerrahm und Specksud auf einem Teller arrangieren und mit Schnittlauch garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juni 2013

Bayerische Jause-Platte

Für 2 Portionen

2 geräucherte Mettwürstchen 300 g geräucherter Schinken 300 g Bergkäse
2 Weißwürstchen 1 Glas Süßer Senf

Wurstsalat:

500 g Leberkäse 8 Gewürzgurken 1 Frühlingszwiebeln
2 Zwiebeln 2 EL Senf (mittelscharf) 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer 1 Prise Curry 1 Bisschen Essig
1 Bisschen Sonnenblumenöl

Krautsalat:

$\frac{1}{2}$ Weißkohl 1 Zwiebeln 1 TL Kümmel
1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Essig
Sonnenblumenöl Obazda 125 g Frischkäse
250 g Camembert 1 frische Paprika 4 Gewürzgurken
1 Zwiebel 1 Prise Pfeffer 1 Prise Salz
1 Tütchen Paprikapulver

Wurstsalat:

Den Leberkäse in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden und alles miteinander vermengen. Mit mittelscharfem Senf, Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz und Curry abschmecken. Zum Schluss die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel dazugeben.

Krautsalat:

Den Weißkohl vierteln und in dünne Streifen schneiden. Salz dazugeben und mit den Händen ordentlich durchkneten. Den Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker, Sonnenblumenöl und Essig dazugeben und wieder vermengen. Den Krautsalat ziehen lassen und erneut abschmecken.

Obazda:

Den Frischkäse mit dem kleingeschnittenen, cremigen Camembert verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gurkenwasser durchkneten und abschmecken. Die frische Paprika, die Zwiebeln und die Gewürzgurken mit der groben Seite einer Reibe dazu reiben. Die Masse weiter verkneten und gegebenenfalls mit etwas Milch sämig rühren. Anrichten: (auf einem Holzbrett) Die Weißwürstchen in eine Schale mit heißem (nicht kochendem!!!) Wasser legen. Ca. 10 Minuten müssen die Würstchen vor dem Verzehr im Wasser ziehen. Die Schale auf das Holzbrett stellen. Den Kraut- und Wurstsalat in jeweils kleinen Häufchen drapieren. Den Bergkäse in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls anrichten, genauso wie den dünn geschnittenen geräucherten Schinken. Die in wenig Öl angebratenen Mettwürstchen in mittelgroße Stücke schneiden und auf das Holzbrett legen. Den Obazda in einem kleinen Schälchen servieren, den süßen Senf ebenfalls. Nach Belieben das Arrangement mit Radieschen und frischen Kräutern verzieren. Mit einem gemischten Brotkorb servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014

Bayerischer Wurst-Salat mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, festkochend	2-3 Regensburger Würste (ca. 250 g)	3 Essiggurken
2 kleine rote Zwiebeln	5 Stängel glatte Petersilie	ca. 3 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	80 ml Fleischbrühe	2 TL Senf
3 EL Weißweinessig	4 EL Sonnenblumenöl	

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Von der Wurst die Pelle abziehen, die Wurst in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und fächerförmig damit zwei flache Teller auslegen. Essiggurken ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und auf den Wurstscheiben verteilen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann die Ringe herausdrücken und diese gleichmäßig auf den Wurstscheiben verteilen. Übrige Zwiebelringe für die Bratkartoffeln fein würfeln.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 2/3 davon fein schneiden. Die Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Zwiebelwürfel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Für das Wurstsalatdressing die Brühe mit Senf, Essig und Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über die Wurstscheiben träufeln. Mit Petersilienblättern dekorieren.

Bratkartoffeln in kleinen Extraschüsseln anrichten und zum Wurstsalat servieren. Dazu passt ein Weißbier.

Otto Koch am 18. Juni 2015

Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style

Für vier Personen

1 Zwiebel	400 g Speck, durchwachsen	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner	100 g Panko
400 g Bohnen, grün, frisch	4 Kochbirnen	100 ml Weißwein
0,5 Stange Zimt	0,5 Schote Vanille	1 Bund Petersilie
1 TL Bohnenkraut, gehackt	1 Limette	Butterschmalz, Pfeffer
Olivenöl, Zucker, Salz		

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck, Thymian, Lorbeerblatt, Piment und Zwiebelwürfel in einen halben Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur circa 35 Minuten garen. Den Speck heraus nehmen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Panko wenden, fest andrücken und die Scheiben dann in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in reichlich kochendem, kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Birnen vierteln und entkernen. Den Weißwein mit 250 Milliliter Wasser in einen Topf gießen. Die Zimtstange, etwas Zucker und die Vanilleschote hinzugeben. Die Marinade kurz aufkochen und die Birnen bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel darin ziehen lassen. Die Bohnen mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Bohnenkraut und Limettensaft kräftig abschmecken und lauwarm auf den Teller geben. Die Birnenspalten zugeben und den gebratenen Speck darüber legen.

Tim Mälzer am 05. Oktober 2012

Birnen, Bohnen und Speck

Für 4 Personen

700 ml Fleischbrühe	375 g Speck	2 Zwiebeln
750 g frische, grüne Bohnen	500 g Kartoffeln, festk.	1 EL Butterschmalz
2-3 Birnen	2 EL Butter	1 TL Zucker
Pfeffer	Salz	2 Zweige Bohnenkraut
1 TL Speisestärke		

Brühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speck in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, zur Brühe geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann aus dem Topf herausnehmen und abtrocknen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. Bohnen waschen, putzen, in 4 cm lange Stücke brechen. Kartoffeln schälen und längs in Viertel schneiden .

Zwiebeln und Speckscheiben in einem Topf mit Butterschmalz rundum anbraten. Speck herausnehmen und warmstellen. Bohnen und Kartoffeln zu den Zwiebeln geben, mit der Brühe, in der der Speck gekocht wurde, auffüllen und weich kochen.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, dann mit Pfeffer würzen. Speckscheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Sind die Bohnen und Kartoffeln weich gekocht, Speck zugeben und den Eintopf nach Belieben salzen und pfeffern, mit Bohnenkraut würzen.

Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren und den Eintopf damit binden.

Den Eintopf anrichten, die Birnen obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 27. August 2015

Birnen-Speck-Lauch-Quiche mit Blatt-Salaten

Für vier Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl	120 g Magerquark	120 g zimmerwarme Butter
1 Ei (Kl. M)	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl, Butter

Für die Füllung:

1 reife Birne	100 g durchw. Speck	4 Schalotten
2 Stangen Lauch	30 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Eier-Guss:

3 Eier (Kl. M)	150 ml Schlagsahne	50 g geriebener Emmentaler
Salz, Muskatnuss		

Für die Zitronen Vinaigrette:

1 unbehandelte Zitrone	2 EL Akazienhonig	20 ml heller Geflügelfond
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g gemischte Blattsalate

Für den Teig Mehl, Magerquark, Butter, Ei und Salz in einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Birnen waschen und rundherum bis zum Kern mit einem Vierkanthobel abreiben. Den Speck fein würfeln. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in dünne Ringe schneiden. Nun das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin goldbraun anbraten. Die Schalotten und den Lauch dazugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft:

180 Grad) vorheizen. Für den Eiertguss Eier, Sahne, Salz und Muskatnuss in einen hohen Mixbecher geben und fein mixen. Die Tarteform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und danach in die Form legen. Den Teig fest auf den Boden und an den Formrand drücken. Überstehenden Teig mit einem Messer direkt am Formrand abschneiden. Die Schalotten-Speck-Mischung auf dem Teig verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Die geraspelten Birnen zugeben und mit Käse bestreuen. Danach im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten

backen. Die Temperatur auf 175 Grad (Umluft:

150 Grad) herunterschalten und die Quiche weitere 10 bis 15 Minuten backen. Falls die Oberfläche schon vor Ende der Backzeit goldbraun ist, die Quiche mit Alufolie abdecken. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Aus Abrieb und Saft, Honig und Geflügelfond eine Vinaigrette anrühren und diese mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zur Vinaigrette geben. Kurz vor dem Servieren die Tarte aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und zur Quiche anrichten.

Johann Lafer am 19. Oktober 2013

Blaue Bratwurst-Zipfel

Für 2 Portionen

1 große Gemüsezwiebel	1 Karotte	1 TL Senfkörner
1 TL Pfefferkörner	3 Wacholderbeeren	2 Nelken
1 Lorbeerblatt	50 ml Weißweinessig	50 ml Weißwein
Salz, Zucker	18 Nürnberger Bratwürste	2 Stiele glatte Petersilie
50 g frischen Meerrettich		

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Karotte putzen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Senfkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 30 Sekunden rösten, abkühlen lassen. Pfefferkörner und Wacholderbeeren leicht andrücken. 500 ml Wasser, Essig und Wein kurz aufkochen. Zwiebeln, Karotten, Petersilie und die Gewürze zugeben. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Würste zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten ziehen lassen. In tiefen Tellern servieren und mit frisch gehobeltem Meerrettich bestreuen.

Steffen Henssler am 24. September 2012

Bratwürste mit Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für die Barbecuesaucesauce:

1 rote Paprika	4 Ochsenerztomaten	2 Äpfel (Elstar)
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 rote Chilischote	1 Gemüsezwiebel
0,5 l Cola	3 EL süßer Dijon Senf	1 EL Worcestersauce
1 EL dunkler Balsamico	1 EL heller Balsamico	2 EL mittelsüßer Honig
Cayennepfeffer	mildes Currypulver	neutrales Öl
Salz, Pfeffer	Räuchermehl	

Für die Bratwürste:

2 feine Bratwürste	2 rohe Salchicha	neutrales Öl
--------------------	------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 TL Currypulver	Sirup
------------------	-------

Für die Barbecuesaucesauce:

Die Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob vierteln. Äpfel und Tomaten waschen, trocken tupfen und in runde Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in runde Scheiben schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika, Apfel, Tomate, Zwiebel und Chili mit etwas Öl beträufeln, in eine Grillpfanne geben und darin weich schmoren lassen.

Räuchermehl in einem Dampfgarer erhitzen und mit einem Bunsenbrenner anzünden, bis es anfängt zu rauchen. Gitter draufgeben und die geschmorten Zutaten darauf räuchern. Anschließend herausnehmen und in den Mixer geben. Senf, Worcestersauce, Balsamico, Honig, Cayennepfeffer, Currypulver, Salz und Pfeffer begeben. Cola in einem Topf reduzieren lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft zur Cola geben. Den Cola-Sirup anschließend zu den anderen Zutaten mit in den Mixer geben. Ein wenig Sirup zum Garnieren bereitstellen.

Für die Bratwürste:

Die Grillpfanne erhitzen, Salchichas mit Öl beträufeln und auf allen Seiten goldbraun anbraten. Bratwürste quer anschneiden und in derselben Pfanne auf allen Seiten braten.

Für die Garnitur:

Die Teller mit etwas Sirup bestreichen, Bratwürste in verschiedene Formen schneiden und aufstellen. Barbecuesauce über Bratwürste geben, mit etwas Currypulver bestreuen und servieren.

Nelson Müller am 11. August 2017

Bratwurst mit Kartoffel-Stampf und Sauerkraut

Für 2 Portionen

12 Nürnberger Bratwürste	$\frac{1}{2}$ - 1 EL Butterschmalz	200 g Sauerkraut (gegart)
50 ml Apfelsaft	100 ml Sahne	400 g festk. Kartoffel
150 ml Milch	50 g Butter	1 roter Apfel
Schnittlauch, Salz		

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit kaltem, gesalzenem, Wasser auffüllen und langsam einmal aufkochen lassen. Jetzt die Hitze so weit reduzieren, dass die Kartoffeln nur dampfen – nicht mehr wirklich kochen. Nach ca. 20-35 Minuten sind die Kartoffeln weich. Die gegarten Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, 5 Minuten ausdampfen lassen, pellen und in einen Topf geben. Die Milch und die Butter in einem anderen Topf vorsichtig erwärmen. Und nun schluckweise die Milch- Butter-Mischung auf die Kartoffeln geben, dabei mit einer Gabel – besser natürlich noch mit einem Kartoffelstampfer – das Kartoffel-Milch-Butter-Gemisch zerstampfen. Den Kartoffelstampf mit etwas Salz abschmecken und auf dem Herd im Topf warm halten. Das vorgegarte Sauerkraut in ein Sieb schütten, mit fließendem Wasser abwaschen, mit Apfelsaft oder Brühe in einen Topf geben und bei mittlerer Herdleistung aufkochen lassen. Die Sahne zugeben und reduzieren lassen, bis das Kraut eine cremige Konsistenz hat. Jetzt in einer Pfanne die Bratwürste mit dem Butterschmalz von allen Seiten bei $\frac{3}{4}$ der Herdleistung langsam braun braten. Nun zwei der Bratwürste auf ein Schneidebrett legen, in der Mitte zwei Scheiben für die Augen abschneiden. Die Endstücke sind nachher als Schwanz und Nase zu verwenden. Nun je fünf Bratwürste mit einem Abstand von ca. einer Daumenbreite parallel auf zwei Teller legen. Mit einem Löffel – noch besser mit einem großen Spritzbeutel – den Kartoffelstampf der Länge nach über die Bratwürste verteilen. Am Ende einen etwas größeren Löffel hingeben, der den Kopf darstellt. Diesen mit Auge und Nase ausdekorieren. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden und den Bratwurst-Kartoffelstampf- Drachenfüßler damit ausgarnieren. Zum Schluss, wenn gewünscht, noch mit zwei Schnittlauchhalmen zwei Fühler hineinstecken.

Alexander Herrmann am 26. Mai 2014

Bratwurst-Salat

Für 2 Portionen

4 Bratwürste	1 weiße Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	50 ml Rapsöl
1 Scheibe Graubrot	100 g Butterschmalz	1 Prise Brotgewürz
3 EL Senf	1 Prise Zucker	Essig, Salz, Pfeffer

Vom Graubrot die Rinde entfernen, das Brot würfeln, in einem kleinen Topf mit Butterschmalz goldbraun ausbacken, durch ein Sieb schütten und auf mehreren Lagen Küchentrepp abtropfen lassen. Die abgekühlten Croutons mit etwas Brotgewürz in einem Mixer zu knusprigen Bröseln („Brotcrumble“) mixen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiße Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser, zusammen mit einem Lorbeerblatt einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die vom Grillen übriggebliebenen, bereits gebratenen Bratwürste, schräg in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zu den noch warmen Zwiebeln geben. Mit zwei Esslöffel von dem Zwiebelsud aus dem Topf, sowie Salz, Pfeffer und Abrieb einer Zitrone abschmecken, einen Schuss Rapsöl zugeben und die fein geschnittene Petersilie unterrühren. Den Senf mit einer Prise Zucker, einem kleinen Schuss Essig und etwas Salz mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Senfcreme mixen und abschmecken. Die Senfcreme auf zwei Teller streichen, das Brotcrumble darauf streuen und den Bratwurstsalat darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2014

Bratwurst-Salat

Für zwei Portionen

4-6 Bratwürste, gebraten	4 Scheiben Graubrot	1 weiße Zwiebel
1 Romana-Salatherz	1 Zitrone	2 EL Senf (mittelscharf, fein)
2 EL Senf (scharf, grob)	1 Schuss Brühe	50 g Butter
Rapsöl	Weißweinessig	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	1 TL Brotgewürz
2 Zweige Kerbel		

Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd flüssig werden lassen. Die Brotscheiben flach nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der Butter beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) circa 15 Minuten hellbraun rösten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen und abkühlen lassen. Die gerösteten Brotscheiben in einen Mixer geben, zu feinen Bröseln („Crumble“) mixen und mit dem Brotgewürz abschmecken.

Die Zwiebel schälen, in Spalten schneiden und kurz in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Den feinen Senf, den groben Senf, eine Prise Zucker und einen Schuss Brühe in einen Mixbecher geben und mit Hilfe eines Pürierstabes aufmixen. Dabei langsam Rapsöl einlaufen lassen und das Ganze zu einer cremigen Emulsion mixen.

Die Bratwürste schräg in grobe Stücke schneiden, in eine Schüssel füllen und die blanchierten Zwiebspalten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronenabrieb abschmecken und mit einem kleinen Schuss Rapsöl marinieren.

Die Senfcreme flach auf zwei Tellern ausstreichen, großzügig mit dem knusprigen „Brotcrumble“ bestreuen und einzelne Blätter vom Romana-Salatherz kreisförmig darauf legen. Den Bratwurstsalat darauf anrichten und mit frischen Kerbel-Blättchen garnieren.

Alexander Herrmann am 15. Mai 2015

Bratwurst-Saltimbocca, Couscous-Salat, Minzjoghurt

Für die Bratwurst:

2 frische grobe Bratwürste	100 g Parmaschinken	4 getr. Tomaten
50 g schwarze Oliven	8 große frische Salbeiblätter	

Für das Minzjoghurt:

500 g Joghurt	50 g frische Minze	Salz
---------------	--------------------	------

Für das Couscous:

200 g Couscous	400 ml Gemüsefond	3 Datteln
$\frac{1}{2}$ Paprika (rot/gelb)	1 Msp. Raz el hanout	Salz

Für das Saltimbocca die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinanderdrücken.

Je zwei Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen.

Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auf dem heißen Grill rundherum 10 Minuten knusprig grillen.

Den Gemüsefond aufkochen, mit Raz el hanout und Salz würzen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit dem Fond übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Datteln entkernen und in Brunoise schneiden. Die Paprika schälen und ebenfalls in Brunoise schneiden. Wenn der Couscous gar ist, die Brunoise hinzufügen und gegebenenfalls nochmal etwas nachwürzen.

Für den Minzjoghurt die Minze kleinhacken. Anschließend mit dem Joghurt vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Bratwürste mit dem Couscous und dem Minzjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Juli 2015

Brotsalat mit Parma-Schinken und Gemüse

Für 4 Personen

250 g Baguette	7 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel	150 g Kirschtomaten
150 g Rucola	100 g Frisée Salat	2 EL Sherryessig
Salz, Pfeffer	200 g frische Speisepilze	20 grüne Oliven
12 Scheiben Parma-Schinken		

Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze (oder 140 Grad Umluft) vorheizen. Das Baguette in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen mit ca. 2 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Paprikaschoten mit einem Sparschäler dünn schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Paprika in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Rucola und Frisée Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Das geschnittene Gemüse, die Tomaten und die beiden Salate miteinander vermengen, mit Sherryessig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen, evtl. klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotschips unmittelbar vor dem Servieren vorsichtig unter den Salat heben. Auf einem Teller anrichten, die gebratenen Pilze und Oliven darüber geben, den dünn geschnittenen Parma-Schinken anlegen und schnellstmöglich servieren.

Karlheinz Hauser am 04. August 2014

Burrata-Käse mit Speck und Stauden-Sellerie, Feldsalat

Für 4 Personen

1 EL Walnüsse	1 TL Puderzucker	Meersalz
50 g geräucherter Bauchspeck	300 g Burrata	2 Zweige Zitronenthymian
1/2 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Zitrone	5 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Prise Paprikapulver	1 Prise Schwarzkümmel
100 g Feldsalat	500 g Staudensellerie	2 Msp. Xanthan
1 Prise Piment d'Espelette	1 Apfel	3 Zweige Minze

Die Walnüsse grob hacken, goldgelb rösten und mit dem Puderzucker in einer trockenen Pfanne karamellisieren lassen. Zum Schluss etwas Meersalz zugeben und auf einem Teller abkühlen lassen. Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Den Burrata halbieren bzw. zupfen und flach in eine Auflaufform verteilen. Den Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 2 EL Olivenöl mit etwas Zitronenschale und -saft, Thymian und Knoblauch verrühren, mit Pfeffer, Paprikapulver, Schwarzkümmel und Salz abschmecken. Den Burrata mit der Vinaigrette marinieren, mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Staudensellerie waschen, Ein Drittel davon zur Seite stellen. Einige schöne Feldsalatröschen zum Anrichten zur Seite stellen. Übrigen Sellerie mit dem Feldsalat entsaften. 1 Drittel der Flüssigkeit mit dem Xanthan in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer vermischen, die restliche Flüssigkeit einrühren, dann alles durch ein feines Sieb streichen. 3 EL Olivenöl einrühren und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Den Apfel schälen, mit dem restlichen Staudensellerie fein würfeln und in die Emulsion rühren. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Emulsion rühren. Nochmals abschmecken. Den Burrata in einem tiefen Teller in einem Metallring mittig anrichten. Mit etwas Vinaigrette ab glänzen. Die Emulsion angießen. Speck und Walnüsse auf den Burrata streuen und mit den Feldsalatröschen garnieren.

Michael Kempf am 28. November 2014

Butter-Spargel mit Brunnenkresse und Serrano-Schinken

Für 4 Personen

Für den Spargel:

1 Bio-Orange	1 kg Spargel	250 g Butter
1 Knoblauchzehe	Meersalz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
2 Eigelb	50 ml Weißwein	250 g Serrano-Schinken
1 Bund Brunnenkresse	2 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Apfelsüße	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Spargel in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer, etwas Apfelsüße, etwas Orangena-brieb, Knoblauch, Zitronensaft und der zerlassenen Butter marinieren. Alles mit Pergament-bzw.Backpapier abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten den Spargel garen.

In der Zwischenzeit Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Olivenöl mit Zitronensaft, Apfelsüße und 1 Prise Salz vermischen und die Brunnenkresse damit marinieren.

Spargel aus dem Ofen nehmen, die Butter abgießen und für die Sauce Hollandaise verwenden. Für die Hollandaise Eigelbe mit dem Wein in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Dann etwas Orangensaft hinzugeben und langsam die zerlassene Butter unterrühren. Zuletzt etwas Orangenabrieb zugeben und mit Salz, Pfeffer und Apfelsüße abschmecken.

Zum Anrichten den Spargel auf Teller geben. Mit der Sauce Hollandaise übergießen und anschlie-ßend den Schinken darauf geben. Mit der marinierten Brunnenkresse garnieren und servieren.

Tarik Rose am 22. April 2016

Calzone für Erwachsene

Für 2 Portionen

250 g Mehl	0,5 Würfel frische Hefe	4 Scheiben Parma-Schinken
200 g Büffelmozzarella	1 Bund Basilikum	6 Kirschtomaten
1 Prise Zucker	0,5 TL Salz	2 EL Olivenöl
150 ml Wasser	Pfeffer	

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in 150 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und dem Olivenöl zu dem Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten lang auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Den Teig halbieren und beide Hälften auf einem Stück Backpapier rund ausrollen. Den Mozzarella und Parma-Schinken in Scheiben schneiden. Das Basilikum zupfen und klein schneiden. Die Tomaten halbieren. Alles auf je eine Hälfte der beiden runden Teige geben, mit Salz und Pfeffer würzen und dabei einen drei Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die andere Hälfte überklappen und den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche der Calzone mit einem Messer dreimal einstechen. Abschließend die Calzone im Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Steffen Henssler am 31. Januar 2013

Calzone für Kinder

Für 2 Portionen

250 g Mehl	1 Würfel frische Hefe	200 g milder Gouda
2 Tomaten	2 Scheiben Kochschinken	1 Prise Zucker
0,5 TL Salz	2 EL Olivenöl	150 ml Wasser

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in 150 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und dem Olivenöl zu dem Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten lang auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Den Teig halbieren und beide Hälften auf einem Stück Backpapier rund ausrollen. Den Gouda und den Schinken in Würfel schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Alles auf je eine Hälfte der beiden runden Teige geben und dabei einen drei Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die andere Hälfte überklappen und den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche der Calzone mit einem Messer dreimal einstechen. Abschließend die Calzone im Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Steffen Henssler am 31. Januar 2013

Cannelloni mit Kürbis-Füllung

Für 6 Personen

2 Schalotten	1 kleiner Hokkaidokürbis	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer
Zucker	12 Lasagneblätter	12 Scheiben Serrano-Schinken
Tomatensoße:		
1 großen Dose Tomaten	1 Zwiebel	Salz
2 Prisen Oregano	250 g Crème-fraîche	100 g geriebener Bergkäse

Schalotten schälen und sechsteln. Kürbis waschen, vierteln, per Löffel entkernen. Die Viertel nochmals dritteln, sodass 12 Spalten entstehen. Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl und Butter in großer Pfanne erhitzen, Schalotten und Kürbis etwa 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf einen großen Teller geben, leicht auskühlen lassen.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, 1 EL Olivenöl zugeben. Lasagneblätter einzeln und langsam ins Wasser gleiten lassen und vorsichtig unterrühren, damit sie nicht verkleben. Frische Lasagneblätter etwa 2 bis 3 Minuten ankochen, trockene Lasagneblätter etwa 8 Minuten. Die Blätter in ein Sieb abgießen, kalt abspülen.

Tomatensoße in eine flache Auflaufform verteilen. Je eine Scheibe Schinken um eine Kürbisspalte wickeln. Dann vorsichtig in ein Nudelblatt zur Cannelloni rollen. Mit der überlappenden Seite nach unten in die Auflaufform legen.

Crème fraîche, Schalotten, Käse über die Cannelloni verteilen. Alles gut bedecken, um harte Nudelstellen zu vermeiden. Etwa 25 bis 30 Minuten backen.

test September 2014

Carpaccio von Champignons mit Blattsalat

Für 4 Personen

3 Tomaten	1 kleine Bio-Zitrone	3 Stiele Basilikum
100 g Asia-Blattsalate	1 Zwiebel	80 ml Olivenöl
3 Scheiben Bacon	30 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer
50 ml Geflügelfond	200 g Steinchampignons	12 Macadamianüsse
2 Orangen	150 g Ziegenfrischkäse	1 EL Thymianhonig
Zitronensalz		

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln.

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

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Asia-Salate waschen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln, Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Speck fein würfeln und zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, 60 ml Olivenöl und Geflügelfond unterrühren. Tomatenwürfel und Basilikum in die Vinaigrette geben.

Steinchampignons putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Vier Teller mit wenig Olivenöl beträufeln und mit den Champignonscheiben auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Vinaigrette über die Steinchampignons geben, nachwürzen.

Nüsse grob hacken.

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfilets herausschneiden.

Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen.

Asia-Salat mit etwas Vinaigrette marinieren und auf den Pilzen verteilen, Orangenfilets und Ziegenkäse darüber geben, mit Honig beträufeln, mit Zitronensalz und Pfeffer würzen. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. März 2015

Chorizo-Dorade-Spieß mit Fenchel-Gemüse

Für 2 Portionen

1 Dorade	1 Chorizo	Salz, Pfeffer
1 Fenchelknolle	1 EL Butter	1 Gemüsezwiebel
1 Orange	1 EL körniger Senf	Öl

Die Dorade filetieren, von ihren Gräten befreien und die Haut entfernen. Anschließend Längsstreifen vom Filet schneiden. Die Chorizo halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Doraden- und Chorizo- Streifen abwechselnd auf einen Holzspieß stecken und die Spieße ein wenig salzen und pfeffern. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Spieße darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Für das Gemüse den Fenchel und eine Gemüsezwiebel in dünne Scheiben schneiden. Danach einen Topf aufsetzen, die Butter darin schmelzen lassen und Fenchel mitsamt der Zwiebel darin andünsten. Das Ganze mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Für die Säure noch eine Orange halbieren und den Saft in den Topf geben. Das Fenchelgrün ebenfalls klein hacken und mit dazu geben. Zum Abschluss den körnigen Senf dazugeben und das Ganze gut vermengen. Die Spieße gemeinsam mit dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 26. Juni 2013

Croque Monsieur mit Spargel

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	70 g Sauerrahm	2 Bund gemischte Kräuter
250 g Magerquark	Salz	1 Prise Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 Tomaten	12 Stangen Spargel
Zucker	80 g Gruyere	3 EL Butter
6 Scheiben Toastbrot	4 Scheiben gekochter Schinken	18 Holzspieße

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm etwas anwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit dem Quark in einem Mixer fein mixen. Zum Sauerrahm geben und mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Die Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel unter den Quark heben und kalt stellen. Spargel schälen, die trockenen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Minuten garen. Anschließend auskühlen lassen und trocken tupfen. Käse fein reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotsscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Käse bestreuen, anschnmelzen lassen, dann aus der Pfanne nehmen. 2 Scheiben Toast mit je einer Scheibe Schinken belegen, Kräuterquark darauf streichen und je 3 Stangen Spargel mit einem Abstand von 2 cm darauf setzen. Je eine weitere Toastscheibe aufsetzen und den Vorgang wiederholen, nur dass nun der Spargel quer gesetzt wird. Mit der letzten Toastbrotsscheibe abdecken. Jedes der Sandwichs mit Holzspießen durchbohren, sodass sie in neun gleich große Stücke geschnitten werden können. Die Sandwichs zwischen den Spießen in Stücke schneiden und anrichten. Dazu passt Kressesalat.

Jörg Sackmann am 10. Juni 2014

Curry-Wurst mit Pommes

Für 4 Portionen

4 gebrühte Kalbsbratwürste	6 El Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 rote Pfefferschote	20 g frischer Ingwer	2–3 Tl scharfes Currypulver
150 ml Cola	3 Dosen-Tomaten (à 400 g)	Salz, Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden und in einer Pfanne mit 3 El Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen die Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 El Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten zugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren. Dazu passen Pommes frites.

Tim Mälzer am 17. November 2012

Curry-Wurst, selbstgemacht

Für 4 Personen

Für die Wurst:

2 m Schafsaitlein (Schafdünn darm)	250 g Schweinebauch	250 g Schweinefleisch
12 g Salz	2 Knoblauchzehen	1 TL Zitronen-Abrieb
1/2 TL Kümmel, gemahlen	2 TL Majoran, gerebelt	2 EL Pflanzenöl

Für die Brötchen:

100 g Kartoffeln	Salz	50 g geräucherter Speck
1 Zweig Rosmarin	75 g Mehl	5 g frische Hefe
Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Apfel	1 Schalotte	2 EL Rohrzucker
2 EL Curry, mittelscharf	200 ml Apfelsaft	500 g Pelati-Tomaten
Salz, Pfeffer		

Den Saitlein mehrmals mit handwarmem Wasser gründlich spülen, dann mindestens 2 Stunden in lauwarmem Wasser wässern.

Für die Bratwurst Schweinebauch und -fleisch grob würfeln, dann 2 x durch den Fleischwolf (mit einer Scheibe von 3 mm Lochdurchmesser) drehen. Die Fleischmasse mit Salz würzen, nach und nach 50 ml Wasser zugießen, dabei gut vermengen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Zitronenabrieb, Kümmel und Majoran unter die Wurstmasse mischen. Die Masse in den Wurstfüller geben, die Lammsaitlinge auf die Tülle ziehen und diesen vorsichtig füllen. Dabei die Würste auf jeweils 12 cm abdrehen. Die Würste im Kühlschrank 4 Stunden kühlen.

Für die Brötchen Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Speck fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mehl, Hefe, Speck, Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen.

Aus dem Teig vier gleichschwere Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen die Brötchen ca. 30 Minuten backen.

Für die Currysauce den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln.

Einen Topf erhitzen, Zucker zugeben und diesen hellbraun karamellisieren, dann Schalotten- und Apfelwürfel zugeben. Curry überstreuen und leicht anrösten. Apfelsaft angießen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Dann die Pelatitomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab alles fein mixen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken.

Die Bratwürste in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten bei mittlerer Hitze gut braten.

Zum Servieren, die Wurst auf dem Teller anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Simon Tress am 04. Januar 2016

Curry-Wurst

Für 4 Personen

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörserten Gewürzen unter die Kalbsfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012

Currywurst mit Soße nach Mama Rosin

Für 4 Portionen

125 ml Ketchup	60 ml fertige Currysauce	1 TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Currypulver	2 TL Zucker	1 TL Salz
4 feine Bratwürste	1 EL neutrales Pflanzenöl	

Für die Sauce Ketchup, Currysauce, Paprika- und Currypulver, Zucker und Salz in einem Topf verrühren, erhitzen und bei niedriger Hitze einige Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Öl in ein oder zwei Pfannen erhitzen und die Bratwürste darin rundherum schön braun braten. Die Sauce noch einmal mit Currypulver, Zucker und Salz abschmecken.

Die Bratwurst in Scheiben aufgeschnitten auf Teller verteilen, mit der Currysoße begießen und mit etwas Currypulver bestäubt servieren. Dazu passen knusprige Pommes frites.

Frank Rosin am 13. Juli 2015

Dreierlei Kohlroulade im Speckmantel mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für die Kohlrouladen:

1 kleiner Spitzkohlkopf	1 kleiner Chinakohl	1 kleiner Rotkohl
1 EL Essig	3 EL Butter	Salz
150 g Tomaten	70 g schwarze Oliven	2 Zwiebeln
200 g Toastbrot	1 Ei	3 Zweige Bohnenkraut
1/2 Bund glatte Petersilie	weißer Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
8 Scheiben Speck, dünn	300 ml Gemüsefond	

Für das Oliven-Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehlig	100 ml Milch	50 ml Sahne
50 ml Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Muskat

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Kohlrouladen den Strunk von den Kohlköpfen herausschneiden und die Außenblätter entfernen.

Die Krautköpfe in einzelne Blätter zerlegen und Spitzkohl und Chinakohl in reichlich Salzwasser kochen, bis die Blätter gar sind. Rotkohlblätter in Salzwasser mit einem Schuss Essig kochen, damit die Blätter rot bleiben. Alle Kohlblätter kalt abschrecken und die großen Blätter für die Rouladenhülle auf einem Tuch trocken legen. Die restlichen Kohlblätter fein schneiden.

Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Oliven entkernen und in Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein würfeln. Gehackte Kohlblätter zusammen mit den Tomaten, Oliven und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Wasser langsam weich dämpfen. Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in 1 EL Butter goldbraun rösten. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bohnenkraut und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Gemüsewürfel mit den Kräutern und dem Eigelb vermischen, die Hälfte der Toastbrotwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter heben. Je ein Weißkrautblatt, Rotkohlblatt und Chinakohlblatt der Reihe nach übereinander legen, 1 Löffel der Gemüsemasse darauf geben, zu einer Roulade einschlagen und eine Speckscheibe um die Roulade wickeln. Die Rouladen eng aneinander in eine ausgebutterte, feuerfeste Form setzen, leicht salzen und mit Gemüsefond beträufeln. Im vorgeheizten Ofen b ca. 25 Minuten garen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch, Sahne und Olivenöl erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Sahne-Milch und Olivenöl untermischen, mit dem Kochlöffel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kohlroulade auf den Teller geben, Oliven-Kartoffelpüree als Nocke aufsetzen und mit den gerösteten restlichen Brotwürfel bestreuen.

Jörg Sackmann am 20. Oktober 2015

Farfalle mit Speck und getrockneten Tomaten

Für 2 Portionen

150 g Farfalle	40 g Schinkenspeck	1 Zwiebel
100 g Rucola	1 Knoblauchzehe	20 g getrocknete Tomaten
1 Prise Chili	Oliventapenade	Salz
Pfeffer		

Zunächst die Farfalle in kochendes Salzwasser geben und bissfest kochen. Den Schinkenspeck klein schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, den Knoblauch in kleine Würfel und die Zwiebel grob schneiden. Dann den Rucola mundgerecht schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Speck darin verteilen. Die Zwiebel und etwas Knoblauch hinzufügen. Dann die getrockneten Tomaten in der Pfanne verteilen und die Hitze reduzieren. Dann eine kleine Prise Chili und den Rucola hineingeben. Schließlich kommen die Farfalle hinzu. Das Ganze mit Pfeffer und Salz verfeinern. Nun die Pfanne von der Kochstelle nehmen und etwas Oliventapenade hinzufügen. Den Pfanneninhalt auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 02. 05. 2012

Feijoada

Für 4 Personen

250 g schwarze getr. Bohnenkerne	3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	3 EL Pflanzenöl	ca. 250 ml Gemüsebrühe
150 g geräucherter Speck	150 g Kasseler Nacken	100 g Mettenden
100 g Chorizo	500 ml Fleischbrühe	200 g Schweinerippchen
Salz	150 g Langkornreis	100 g Maniokmehl
2 EL Rosinen	2 Orangen	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser (mindestens die 3 fache Menge Wasser) einweichen. Zwei Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Öl Zwiebel, Knoblauch und Chili anschwitzen. Die Bohnen mit dem Einweichwasser zugeben, Gemüsebrühe angießen und die Bohnen ca. 50 Minuten kochen. Speck, Kasseler, Mettenden und Chorizo in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einen Topf den Speck anschwitzen, Fleischbrühe angießen, Kasseler, Mettenden, Chorizo und die Rippchen dazugeben und ca. 40 Minuten köcheln. Anschließend die Rippchen vom Knochen lösen, das Fleisch klein schneiden und wieder in den Topf geben. Die Bohnen komplett in den Fleischtopf geben und alles nochmal ca. 20 Minuten köcheln bis die Bohnen weich sind. (Evtl. noch etwas Gemüsebrühe zugeben.) Den Eintopf mit Salz abschmecken. In der Zwischenzeit den Reis in Salzwasser weich kochen. Übrige Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl anschwitzen. Das Maniokmehl zugeben und mitrösten, mit Salz würzen und die Rosinen untermischen. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Orangen dann in Scheiben schneiden. Den Eintopf mit Reis, Rosinenmaniok und Orangen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. Mai 2014

Flambierte Wachtel-Eier

Für 2 Portionen

8 Wachteleier	4 Scheiben Frühstücksspeck	1 Brot (vom Vortag, ca. 100 g)
$\frac{1}{4}$ Kopf Spitzkohl	100 ml Orangenlikör	100 g Butter
1 Prise Brotgewürz	Weißweinessig, Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

50 Gramm Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen und eine Prise Brotgewürz einrühren. Das Brot in möglichst dünne Scheiben (am besten mit einer Aufschnittmaschine) schneiden, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der aromatisierten Butter bepinseln und im Backofen bei 160 Grad Umluft zu „Brotchips“ backen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und mit einer Prise Salz würzen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, mit Zucker, Salz, Pfeffer und einem großen Spritzer Essig würzen, mit den Händen kneten und ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl bei milder Hitze auslassen. Das Speck-Öl zum Spitzkohlsalat geben, etwas frisches Rapsöl unterrühren und ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Eine Pfanne mit Butter ausstreichen, die Wachteleier aufschlagen und hinein geben, auf dem Herd bei wenig Temperatur von der Unterseite stocken lassen, großzügig mit Orangenlikör ablöschen, flambieren und anschließend mit einer Prise Salz würzen. Den Spitzkohlsalat auf zwei Tellern verteilen, die Wachteleier darauf setzen und die Brotchips dazwischen stecken

Alexander Herrmann am 23. Juni 2014

Flammkuchen mit geräucherter Mettwurst

Für 4 Portionen

Hefeteig:

400 gr. Mehl	250 ml Liter Milch	30 gr. frische Hefe
Salz		

Flammkuchen:

2 Becher Schmand	500 gr Zwiebeln	3 Frühlingszwiebeln
1 Mettwurst		

Die Zwiebeln würfeln und mit einem Lorbeerblatt anschwitzen. Den fertigen Hefeteig portionieren und dünn ausrollen. Dann auf ein Backblech, ausgelegt mit Backpapier, geben. Den Teig mit Schmand bestreichen und einen Rand lassen (ca. einen halben Finger breit). Mit den angeschwitzten Zwiebeln, der gewürfelten Mettwurst und den geschnittenen Frühlingszwiebeln nach Belieben belegen. Anstelle der Mettwurst kann man auch Kochschinken verwenden.

Frank Rosin am 30. Juli 2014

Flammkuchen, Frühling-Lauch, Parmaschinken, Pinienkerne

Für vier Portionen

300 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe	220 ml lauwarmes Wasser	1 EL Olivenöl
100 g getrocknete Tomaten	200 g Schmand	2 TL ital. Kräuter
Salz, Pfeffer	1 Bund Frühlinglauch	Mehl
3 EL Pinienkerne	100 g Rucola	100 g Parmaschinken

Für den Flammkuchenteig Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die getrockneten Tomaten fein hacken. Schmand, Kräuter, getrocknete Tomaten in einer Schüssel verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühlinglauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Flammkuchenteig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Schmand bestreichen und mit den Frühlingzwiebeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf dem untersten Einschub 10-12 Minuten backen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Den Rucola waschen und trocken-schleudern. (Die Flammkuchen entweder nacheinander backen oder bei Umluft jeweils zwei Bleche gleichzeitig backen.)

Nach dem Backen mit dem Parmaschinken belegen und mit den Pinienkernen und dem Rucola bestreuen.

Horst Lichter am 23. April 2016

Flammkuchen

Für 3 Personen

Teig:

250 g Mehl 125 ml Wasser 1 Prise Salz
1 EL Öl

Belag:

2 Zwiebeln 100 g Schinkenspeck 1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie 200 g Crème-fraiche Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen abgedeckt 10 Minuten stehen lassen.

Dann aus dem Teig 3 Kugeln formen, diese nochmals abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen mit Backstein auf 280 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten vorheizen.

Für den Belag Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Teig nach und nach auf der bemehlten Arbeitsfläche in 3 dünne Teigkreise ausrollen. Dann einen Teigfladen auf den bemehlten Holzschieber ziehen. Schnell arbeiten, liegt der Teigfladen zu lange auf dem Schieber, rutscht er nicht mehr auf den Backstein.

Etwas Crème fraîche auf den ausgerollten Fladen streichen. Mit Zwiebeln und Schinkenspeck belegen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Den Fladen mit Schwung auf den heißen Backstein schieben und ca. 6 – 8 Minuten knusprig backen. In der Zwischenzeit den 2. und 3. Teigfladen belegen. Nach und nach backen.

Gebackenen Flammkuchen mit dem Schieber aus dem Ofen holen, mit Kräutern bestreuen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Christina Richon am 14. Oktober 2016

Gebackene Eier auf Rahmspinat, Kohlrabi gebratener Speck

Für 2 Personen

150 g junger Blattspinat	150 g Kohlrabi	3 Schalotten
4 EL Butter	350 ml Geflügelbrühe	1 Knoblauchzehe
150 g Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat	1 Prise Zucker
4 Scheiben Speck	80 ml Essig	5 frische Eier
1 EL Mehl	4 EL grobe Weißbrotbrösel	ca. 300 g Frittierfett

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Kohlrabi schälen, vierteln und anschließend in dünne Blättchen schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Geflügelbrühe angießen und diese um die Hälfte einkochen. Knoblauch schälen, andrücken und mit in die Brühe geben. Sahne zugeben, kurz etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Kohlrabiblättchen anschwitzen, 2-3 EL Wasser zugeben, mit Salz und Zucker würzen und weich dünsten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die restlichen geschnittenen Schalotten anschwitzen. Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zur Rahmsauce geben. Mit dem Pürierstab fein mixen. Gedünstete Kohlrabiblättchen zugeben und alles abschmecken. Für die Eier 1,5 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. 4 Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 2 Minuten pochieren. Die Eier sollten innen noch leicht flüssig sein. Dann vorsichtig herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Eier vorsichtig wie ein Schnitzel panieren, zuerst in Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Weißbrotbröseln panieren. Die Eier im heißen Frittierfett goldbraun frittieren, herausnehmen und überschüssiges Frittierfett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Das Rahmgemüse in der Tellermitte anrichten, darauf jeweils 2 gebackene Eier geben und 2 kross gebratene Speckscheiben anlegen.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013

Gebackene Leberwurst-Maultasche auf Sauerkraut

Für 4 Personen

Für das Sauerkraut:

300 g Sauerkraut	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Pfeffer	1 Scheibe geräuch. Bauchspeck
1 kleine Zwiebel	1 kleine Kartoffel	Salz

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
ca. 2 EL Mehl	ca. 50 ml Pflanzenöl	150 ml Milch
1 EL Butter	Muskat	

Für die Maultaschen:

3 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz
200 g geräucherte Leberwurst	Koriander	Salz, Pfeffer
100 g Butter	ca. 80 g Strudelteig	

Das Sauerkraut mit Brühe und Weißwein in einen Topf geben und zum kochen bringen. Lorbeerblatt, Pfeffer und Speck zugeben. Zwiebel und Kartoffel schälen, grob reiben, zum Sauerkraut geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten in einer Panne mit Butterschmalz anschwitzen. Leberwurst hinzugeben und in der Pfanne zerkleinern. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie untermischen. Die Butter im Topf schmelzen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig hauchdünn ausrollen und in ca. 10 x 15 cm große Rechtecke schneiden. Die Teigstücke mit flüssiger Butter bestreichen, jeweils etwas Leberwurstmasse darauf geben und zu einem Päckchen wickeln, die Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, außen ebenfalls mit Butter einstreichen. Im Ofen bei 220 Grad ca. 8 Minuten goldgelb backen. Die Zwiebel schälen, auf einem Küchenhobel in sehr feine Scheiben schneiden. Diese leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Öl goldgelb und knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. In der Zwischenzeit die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und mit heißer Milch und 1 EL Butter zu einem Brei mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Sauerkraut auf Tellern anrichten, Leberwurstpäckchen darauf anrichten und das Kartoffelpüree dazu servieren.

Otto Koch am 12. November 2015

Gebratene Blutwurst mit Apfel-Sellerie-Kompott

Für 4 Personen

Für die Sauce:

50 g Apfel (Boskop)	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
50 g Blutwurst	1 EL Pflanzenöl	100 ml Rotwein
300 ml Kalbsfond, dunkel	2 Zweige Majoran	1 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer		

Für das Kompott:

500 g Knollensellerie	2 Schalotten	2 EL Butter
50 ml Weißwein	Salz	1 Apfel (Boskop)
ca. 5 g frischer Ingwer	weißer Pfeffer	zusätzlich
2 Zweige Majoran	2 Stangen Staudensellerie	1 EL Rapsöl
4 Schalotten	ca. 50 g Mehl	ca. 400 g Frittierfett
ca. 400 g Blutwurst in Stücken à 100 g	2 EL Pflanzenöl	

Für die Sauce Apfel, Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Blutwurst würfeln und mit wenig Pflanzenöl in einer Pfanne kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Schalotten, Knoblauch und Apfelwürfel zugeben und kräftig anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und solange einkochen, bis dieser fast vollständig eingekocht ist. Anschließend Kalbsfond, Majoran und die Blutwurst zugeben und 10 Minuten simmern lassen.

Für das Kompott Sellerie und Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schalotten in einem Topf mit 2 EL Butter glasig andünsten. Knollensellerie zugeben, kurz mit anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit etwas Salz würzen und zugedeckt weich garen. In der Zwischenzeit den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Ist der Sellerie weich gegart, die Apfelwürfel zugeben und kurz mit garen. Ingwer schälen, fein reiben und das Kompott damit würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und sehr fein mixen. Evtl. die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Den Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blätter zupfen.

Die Staudensellerie waschen und mit einem Küchenhobel oder einem Schäler in dünne „Tagliatelle“ schneiden. Mit 1 EL Rapsöl und etwas Salz die Gemüsestreifen marinieren.

Die Schalotten schälen, auf einem Küchenhobel in sehr feine Scheiben schneiden. Diese leicht mehlieren und in einer Fritteuse oder einem Topf mit 180 Grad heißem Frittierfett goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Die Blutwurststücke der Länge nach halbieren, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen.

Das Kompott in die mitten der vorgewärmten Teller anrichten. Die gebratene Blutwurst auf das Kompott setzen und die Röstzwiebeln, den Majoran und den Staudensellerie darauf anrichten. Die Sauce aufmixen und angießen.

Michael Kempf am 09. Oktober 2015

Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut, Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Ei	150 g Speck
50 g Mehl	20 g Butter	1 Muskatnuss
3 dicke Scheiben Blutwurst	500 g Sauerkraut	200 ml Sekt
2 Birnen	2 Kartoffeln	5 EL Öl
1 Flasche Portwein	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker		

Zwiebel in feine Stücke schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Den Speck mit in den Topf geben und anbraten. Die Blutwurst in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke mit dem Speck in den Topf geben, etwas Butter oder Öl hinzugeben und alles gemeinsam andünsten bei kleiner Hitze. Das Sauerkraut ebenfalls in den Topf geben und alles gut durchrühren. Mit Sekt ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Birnen schälen, vom Gehäuse befreien und in Spalten schneiden.

In eine Pfanne etwas Butter geben und zergehen lassen. Eine klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und andünsten. Die Blutwurststücke in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebeln, ein Ei und etwas Mehl hinzugeben. Alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ausreichend Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffelmasse in kleinen Portionen als Plätzchen in die Pfanne geben und anbraten. Zwischendurch wenden, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit die geschmolzene Blutwurst aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln und Butter in die Pfanne geben und andünsten. Die Birnenspalten ebenfalls in die Pfanne geben. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und mit den Birnen einreduzieren. Etwas Bratensauce hinzufügen und einköcheln und einreduzieren.

Etwas Küchenpapier auf einen Teller geben und die Kartoffelplätzchen zum Abtropfen darauf legen.

Die Blutwurstmasse auf die Kartoffelplätzchen geben. Die Birne oben drauf platzieren und etwas Portweinsauce darüber geben.

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Gebratener Brokkoli mit Chorizo

Für 2 Portion:

1 Brokkoli	2 Chorizos	100 g Parmesan
1 Zwiebel	1 Rosmarinzweig	250 ml Gemüsefond
1 Zitrone	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Brokkoli waschen, die Röschen vom Strunk abtrennen und halbieren. Die Röschen nun in die erhitzte Pfanne geben und langsam bei mittlerer Hitze anbraten. In der Zwischenzeit eine Zwiebel abziehen und in grobe Ringe schneiden. Die Zwiebelringe zum Brokkoli geben und die Temperatur nun etwas erhöhen. Anschließend den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und kurz braten. Dann das Gemüse mit dem Fond übergießen und mit einem Deckel verschließen, damit der Dampf die Brokkoli-Röschen gart. Währenddessen die Chorizos in Scheiben schneiden und zum Brokkoli geben, sobald der Fond verdampft ist. Kurz gemeinsam anbraten. Nun etwas Parmesan direkt in die Pfanne reiben und untermengen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten. Anschließend noch etwas Parmesan darüber raspeln, eine Zitrone halbieren und ein wenig Saft darüber träufeln.

Steffen Henssler am 08. August 2013

Gedrehte Nudeln in Speck-Soße

Für 2 Erwachsene, 2 Kinder:

Trofie:

250 g Weizenmehl 50 g Hartweizengrieß 2 Eier
1 EL Olivenöl 1 TL Salz

Soße:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 100 g magere Speckwürfel
1 EL Butter 400 g TK-Erbesen Salz, Pfeffer, Zucker
Parmesan

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Grieß hinzufügen, gut vermischen.

Eier, Öl und Salz in die Schüssel geben. Alles mit einer Küchenmaschine oder einer Gabel zu einem glatten, festen Teig vermengen. Eventuell etwas lauwarmes Wasser hinzufügen.

Mit den Händen den Teig glatt und geschmeidig kneten, anschließend fest in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Den gekühlten Teig in vier Portionen teilen. Jedes Teigstück mit dem Nudelholz in zirka 3 Millimeter dicke Streifen ausrollen und diese längs halbieren. Die halben Stücke in Streifen à 4 bis 5 Zentimeter Länge schneiden.

Dann den Nudeln ihre typische leichte Drehung geben: Dazu jeden Streifen an einem Ende festhalten und mit dem Zeigefinger der anderen Hand leicht spiralförmig aufrollen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Trofie darauf verteilen und etwa eine Stunde antrocknen lassen. Mit etwas Grieß bestreut trocknen sie schneller.

Die Nudeln schließlich in reichlich kochendem Salzwasser in zirka 3 bis 6 Minuten al dente kochen.

Tipps:

Trofie, auch Trofiette genannt, sind eine Pastaspezialität aus Ligurien, der Region um Genua. Dort isst man sie traditionell mit grünem Genueser Pesto, dicken Bohnen und Kartoffeln.

Wir empfehlen eine einfache Soße, die vor allem Kinder gern mögen. Dazu Butter in einer Pfanne zerlassen. Geschnittene Schalotten mit Knoblauch und Speck darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Erbsen hinzufügen, gut durchschwenken. Die gekochten, noch heißen Trofie mit etwas Nudelwasser in die Pfanne geben, nochmals durchschwenken. Abschmecken, mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Trofie werden in Italien auch mit Fleisch kombiniert, etwa mit Rinderfilet-Spitzen. Infrage kommt ebenso eine würzige Soße mit Rinderhackfleisch.

test September 2012

Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	30 g geräucherter Speck
2 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
4 große Dörrzwetschgen	3 Eigelb	40 g Grieß
1 EL Mehl	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 g Rotkohl	125 ml Gemüsebrühe	1 Prise Piment, gemahlen
1 Prise Gewürznelke, gemahlen	1 TL Johannisbeergelee	1 Spritzer Apfelessig

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Für die Füllung den Speck sehr fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt die Semmelbrösel untermischen, mit Salz abschmecken. Die Dörrzwetschgen entsteinen und anstatt dem Stein die Schalottenmasse einfüllen. Die Kartoffeln abschütten, zurück in den Topf geben und kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken, Eigelb, Grieß und Mehl untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Knödel formen, diese jeweils mit einer gefüllten Dörrzwetschge füllen, gut verschließen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Sauteuse mit 1 EL Butter anschwitzen. Rotkohlstreifen zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Piment und Nelke würzen, Johannisbeergelee und Essig zugeben und die Rotkohlstreifen weich kochen. Dann die Sauce pürieren, 1 EL kalte Butter untermixen und abschmecken. Die Knödel mit der Sauce anrichten und servieren.

Vincent Klink 10. Januar 2013

Gefüllte Ofenkartoffel mit Birne und Lauchzwiebeln

Für 4 Personen

Lauchzwiebeln:

1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	2 Pimentkörner
2 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	250 g Lauchzwiebeln
2 EL Butterschmalz	1 TL Zucker	1 TL Honig
20 ml weißer Balsamico	100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
1 Zweig Thymian		

Kartoffeln:

4 große Kartoffeln mit Schale	4 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
3 Zweige Zitronenmelisse	2 EL Sauerrahm	1 EL Feigensenf
Salz, weißer Pfeffer	50 g Edelschimmelkäse	8 Speckscheiben

Birnen:

1/2 Stange Zitronengras	1 Zwiebel	5 g Ingwer
2 Birnen	1 EL Olivenöl	10 ml weißer Balsamico
1/2 Zimtstange	Salz	40 g Gelierzucker
150 ml Apfelsaft	20 ml Birnenschnaps	

1. Für die Lauchzwiebeln Lorbeerblatt, Sternanis, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.
2. Das Weiße der Lauchzwiebeln putzen und waschen.
3. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die vorbereiteten Lauchzwiebeln darin anschwitzen. Zucker und Honig zugeben und goldbraun karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen. Weiß- und Portwein sowie 100 ml Wasser angießen. Thymian und die Gewürzmischung zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
4. Dann mit Salz abschmecken und alles heiß in Schraubgläser mit Twist-off Deckel abfüllen. Sofort verschließen und über Nacht abkühlen lassen.
5. Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Die Kartoffeln waschen und abbürsten. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Jede Kartoffel mit 1 Zweig Thymian und etwas Olivenöl in ein Stück Alufolie einpacken, dann auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. (Den Ofen nach dem Garen noch nicht ausschalten.)
7. Für die Birnen vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras andrücken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
8. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Balsamico, Zimtstange, Zitronengras, Ingwer und 1 Prise Salz zugeben. Die Flüssigkeit einkochen lassen.
9. Dann Gelierzucker und Apfelsaft zugeben und aufkochen, die Birnen zugeben und alles sirupartig einkochen. Mit Birnenschnaps abschmecken, Zitronengras und Zimtstange entfernen.
10. Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Sauerrahm mit Feigensenf vermischen. Zitronenmelisse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die gegarten Kartoffeln aus der Folie auspacken, jeweils einen Deckel abschneiden und die Kartoffeln mit einem Parisienne-Ausstecher oder einem Löffel etwas aushöhlen.
12. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln jeweils mit etwas Käse, Birnenkompott und ausgehöhlter Kartoffelmasse füllen.
13. Den Kartoffeldeckel aufsetzen, mit Speckscheiben umwickeln und bei Bedarf mit einem Holzspieß fixieren.
14. Die gefüllten Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. 8 Minuten

im heißen Ofen erwärmen.

15. Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Feigensenf, restlichen Lauchzwiebeln und Kompott servieren.

Jörg Sackmann am 08. März 2016

Gefüllte Salsiccia mit Aprikosen und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Salsiccia:

4 frische Salsiccia	4 getrocknete Tomaten	20 g schwarze Oliven
8 frische Salbeiblätter	100 g Parma-Schinken	8 Scheiben Olivenciabatta

Für das Obst und Gemüse:

6 Aprikosen	300 g Gorgonzola	20 Eier
5 frische Tomaten	Sonnenblumenöl	weißer Balsamico
2 Schalotten	Weißwein	Tomatenmark
10 St. grüner Spargel		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Sauce Choron die Schalotte abziehen und fein hacken, die Eier trennen, die Butter zerlassen. In einem Topf den Weißwein mit Schalotten, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Die Flüssigkeit danach durch ein feines Sieb passieren, mit den Eigelben mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Sauce bindet. Danach die Estragonblätter abzupfen, fein hacken und begeben. Zum Schluss das Tomatenmark dazugeben und unterrühren. Die Aprikosen waschen, halbieren und vom Kern lösen. Danach mit Gorgonzola füllen und auf dem Grill 15 Minuten gratinieren. Alternativ den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Aprikosen auf einem Backblech auslegen und im Ofen 15 Minuten gratinieren. Die Enden des Spargels abschneiden und den Spargel anschließend in heißem Wasser kurz blanchieren. Danach auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit einem Stich Butter rundum kurz angrillen. Zum Schluss salzen und pfeffern. Die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinander drücken. Die Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen. Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit den Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auf dem heißen Grill oder in der Pfanne rundherum zehn Minuten knusprig braten. Während der letzten Grillminuten die Olivenciabattascheiben auf beiden Seiten mitrösten und zum Saltimbocca von der Bratwurst servieren.

Nelson Müller am 25. Juli 2014

Gefüllte Zucchini im Speck-Mantel

Für zwei Personen

2 Zucchini, mittelgroß	16 Scheiben Bauchspeck	4 halbgetr. Öl-Tomaten
1 Zehe Knoblauch	200 g Fetakäse	1 Zweig Thymian
2 EL Pinienkerne	Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Thymianblätter vom Zweig abzupfen, grob hacken und den Fetakäse zerbröseln. Die Tomaten in feine Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch, dem Fetakäse und dem Thymian in einer Schüssel vermengen. Die gerösteten Pinienkerne dazugeben und das Ganze mit Pfeffer würzen. Die Zucchini waschen, halbieren und die Kerne aushüllen. In die kleinen Zucchini-Schiffchen die Käsemasse füllen und beide Hälften zusammenklappen. Fest mit den Speckscheiben umwickeln und mit der überlappenden Seite zuerst auf den Grill legen. Anschließend von allen Seiten gut grillen, ohne dass die Zucchini ihren Biss verliert. Die gefüllte Zucchini im Speckmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Sybille Schönberger am 29. Juli 2014

Gefülltes Kohlköpfele im Speckmantel

Für 4 Personen

Für die Kohlkugeln:

2 Schalotten	200 g Champignons	1/2 Apfel
1 EL Butter	1 TL Thymian, getrocknet	Salz, Pfeffer
1 kleiner Kohlkopf	200 g Hähnchenbrustfilet	100 g Sahne
100 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	2 EL Butterschmalz	

Für die Sauce:

2 Schalotten	80 g Lauch	1 Kartoffel, mehlig
1 EL Butter	500 ml Geflügelfond	1 Msp. Kümmel
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	20 ml Walnussöl	

Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und fein schneiden. Apfel waschen, schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Pilze und Apfelwürfel zugeben, kurz anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Vom Kohl 8-12 schöne große Blätter vorsichtig lösen, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen und auf einem Tuch ausbreiten. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und mit der kalten Sahne in einem Cutter zu einer feinen Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Farce die Schalotten-Pilz-Apfel-Mischung geben und etwas von der Füllung auf jedes Kohlblatt geben und zu kleinen Kugeln formen, am besten in einem Tuch zu einem kleinen Kohlköpfele drehen. Die Speckstreifen darum herum wickeln. Für den Schmoransatz Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Kohlkugeln mit den Gemüsewürfeln hineingeben, kurz anbraten, 3 EL Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Sauce 2 Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Kartoffel schälen, fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotten anschwitzen, Lauch und Kartoffeln zugeben, mit Geflügelfond auffüllen. Kümmel, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und die Kartoffeln weich kochen. Dann Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen und alles fein mixen. Die Sauce mit Zitronensaft, Senf und Walnussöl würzen und durch ein Sieb passieren. Die Kohlkugeln mit dem Röstgemüse anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 27. Januar 2015

Gefille mit Speck-Soße und Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Klöße:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	500 g Kartoffeln, Sorte Bintje
1 Ei	Salz	Pfeffer
Muskat	4 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Majoran
300 g grobe Leberwurst		

Für das Sauerkraut:

50 g Speck	500 g frisches Sauerkraut	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Specksauce:

70 g Speck	500 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
40 g Butter	Pfeffer	

Für die Klöße:

Am Vortag die fest kochenden Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten weich garen. Gekochte Kartoffeln abschütten, kurz ausdämpfen und pellen.

Am nächste Tag für das Sauerkraut den Speck würfeln und in einem Topf auslassen.

Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Dann den Geflügelfond zugeben, Lorbeerblätter einlegen und das Sauerkraut bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Bintje- Kartoffeln schälen und roh auf einer Kartoffelreibe reiben. Anschließend in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen und die Stärke absetzen lassen. Dann die Flüssigkeit abschütten, dass nur noch die Stärke übrig bleibt.

Die am Vortag gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den geriebenen Kartoffeln, der Stärke und evtl. einem Ei zu einem Kartoffelteig vermengen. Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Leberwurst aus der Pelle drücken und mit den Kräutern vermengen.

Aus dem Kartoffelteig Klöße formen, mit dem Finger ein Kuhle eindrücken und etwas Leberwurst einfüllen. Etwas Kartoffelteig über die Öffnung ziehen und den Kloß gut verschließen.

Im siedenden Salzwasser die Klöße garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, dann noch weitere 5 Minuten an der Oberfläche ziehen lassen.

Für die Sauce den Speck würfeln und in einem Topf auslassen.

Sahne angießen, das Lorbeerblatt zugeben und ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt wieder entfernen und die kalte Butter unter die Sauce ziehen. Mit Pfeffer abschmecken.

Sauerkraut und Klöße anrichten und die Sauce angießen.

Jens Jakob am 06. Oktober 2017

Gnocchi mit Salsiccia

Für 4 Portionen

800 g mehligk. Kartoffeln	200 g Mehl	50 g braune Butter
2 Eier	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	2 EL Butter	50 g geriebener Parmesan
300 g Salsiccia	$\frac{1}{2}$ kleine Knolle Fenchel	1 Fleischtomate
2 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl	1 Bio-Limette (Saft, Abrieb)	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	250 ml passierte Tomaten	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. In der Zwischenzeit für die Sauce die Salsiccia in Scheiben schneiden. Fenchel und Tomate waschen. Den Fenchel der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen und das Gemüse in Würfel schneiden. Die Tomate ebenfalls würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Salsicciastücke darin rundherum anbraten. Herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Tomaten- und Fenchelwürfel mit zwei Dritteln der Petersilie dazugeben und alles kurz mit-schwitzen. Die passierten Tomaten dazugeben und die Sauce 5 Minuten köcheln. Die Salsiccia zur Sauce geben, alles noch einmal durchschwenken, dann mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Die weichen Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann in einer Schüssel fein stampfen oder durch die Presse drücken. Die Masse mit Mehl, brauner Butter, Eiern, Muskat, Salz und Pfeffer zu einem weichen, homogenen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl dazugeben.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa daumendicken Rolle formen. Die Rolle in etwa 23 cm breite Stücke schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin einige Minuten garen sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi herausheben und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Die Sauce dazugeben und alles zusammen erhitzen. Abschließend die restliche Petersilie unterheben.

Die Gnocchi auf Teller verteilen und mit dem Parmesan bestreut servieren.

Frank Rosin am 06. Dezember 2016

Grünkern-Küchle mit Karotten-Kräuter-Gemüse und Speck

Für 2 Personen

300 ml Gemüsebrühe	100 g Grünkern, geschrotet	1 Zwiebel
50 g Speck	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter	50 g Mandeln, gemahlen
300 g Karotten	1 Schalotte	1 EL Puderzucker
100 ml Mineralwasser	1 Ei	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz	

Gemüsebrühe aufkochen, den geschroteten Grünkern untermischen und 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie, Thymian und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Speckwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Je die Hälfte von Thymian und Petersilie sowie die Mandeln unter den gequollenen Grünkern mischen, den Topf vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel, Puderzucker und Karottenscheiben dazugeben, andünsten und karamellisieren lassen, mit Mineralwasser ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten köcheln. Ei und Eigelb unter die Grünkernmasse arbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bratlinge formen und diese mit Speck-Zwiebelmischung füllen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Grünkernküchle langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Das Karotten-Gemüse mit 1 EL Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter untermischen. Die Grünkernküchle mit dem Karottengemüse anrichten und servieren.

Tipp:

Wer das Gericht vegetarisch genießen möchte, lässt den Speck einfach weg.

Tipp:

Zu den Grünkernküchle passt auch gut ein Quarkdip. Dafür 150 g Magerquark, 70 ml Milch und 1 EL Olivenöl gut verrühren, 1/2 Bund fein geschnittenen Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink am 27. März 2014

Grützwurst mit glasierten Äpfeln und Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

Röstkartoffeln:

1 kg Kartoffeln	150 g Speck	2 Zwiebeln
100 g Butter	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Grützwurst:

1 Grützwurst	3 Äpfel	4 Zwiebeln
100 g Mehl	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Flasche Portwein	

Die Kartoffeln kochen, schälen, vierteln und fingerdick schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel oder feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln sowie Äpfel schälen und vierteln. Mehl auf ein Blech streuen (Blech sollte gut mit Mehl abgedeckt sein.) Grützwurst fingerdick in Scheiben schneiden.

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Speck auslassen und anbraten. Anschließend den Speck auf die eine Seite der Pfanne schieben und auf der anderen Hälfte die Zwiebeln und ein Stück Butter dazugeben. Butter zerlaufen lassen. Ab und zu schwenken.

Speiseöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Geschnittenen Kartoffeln scharf anbraten. Kartoffeln gut in der Pfanne verteilen und anrösten lassen damit eine krosse Schicht entsteht und im Anschluss Ruhen lassen.

Speck und Zwiebeln zu den angebratenen Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfeffer und Salz hinzugeben und ziehen lassen (überschüssiges Pfannenfett durch ein Sieb abtropfen lassen).

Geschnittene Grützwurst mehlieren, danach leicht abklopfen damit kein überschüssiges Mehl an der Wurst haften bleibt. Anschließend die Grützwurst in einer Pfanne beidseitig kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Abschluss die Grützwurst aus der Pfanne nehmen und separat warm halten.

Den Pfannensatz in der Pfanne belassen und die Zwiebeln hinzugeben. Die Zwiebeln anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker würzen und ein Stück Butter zum verfeinern dazugeben.

Zwiebeln auf die eine Hälfte der Pfanne schieben und die Apfelstücken auf die andere Hälfte der Pfanne dazugeben. Äpfel kurz anbraten und anschließend alles zusammen schwenken. Mit einen Schluck Portwein abmischen und einkochen lassen. Die Zwiebeln sorgen dafür, dass der Pfanneninhalt gebunden wird und andickt.

Anschließend die Grützwurst mit den Röstkartoffeln und den Äpfeln servieren.

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Graukasknödel mit Speck, Roter Bete, Schnittlauch-Butter

Für 4 Personen

1 kg Rote Bete	Salz, Pfeffer	2 TL Kümmel
50 g Schnittlauch	300 g Weißbrot vom Vortag	150 ml Milch
1 Prise Muskat	1 große Zwiebel	80 g Räucherspeck
120 g Butter	130 g Tiroler Graukäse	4 Eier
60 g Mehl	100 ml Rotweinessig	100 ml Geflügelfond
3 EL Olivenöl	Zucker	

Rote Bete ungeschält in einem Topf mit Salz und Kümmel gewürzten Wasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Knödel das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und über den Brotwürfeln verteilen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Zwiebel und Speck einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, dann über das eingeweichte Brot geben. Graukäse klein schneiden. Die Mehl, Eier und den Käse ebenfalls zugeben und alles gut vermischen. Aus der Masse Knödel formen und diese im siedenden, nicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen. In einem Topf Rotweinessig und Geflügelfond um die Hälfte einkochen. Die gekochte Rote Bete schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl und dem eingekochten Essig-Fond übergießen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schnittlauch zugeben und mit Salz sowie Muskat abschmecken. Zum Anrichten Rote Bete mittig in tiefe Teller geben, Graukasknödel darauf setzen und die Schnittlauchbutter großzügig darüber verteilen.

Frank Buchholz am 10. März 2014

Gruyere Käse-Krapfen mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

80 g gemischte Kräuter	1 Zwiebel	4 Birnen
5 g Ingwer	1 EL Olivenöl	3 EL Basilikum, weiß
50 g Gelierzucker	$\frac{1}{4}$ Zimtstange	Salz
200 ml Apfelsaft	10 ml Birnenschnaps	4 Scheiben Frühstücksspeck
200 g Gruyere	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	20 g Mehl
1 Msp. Backpulver	10 ml Milch	1 Ei
2 Eiweiß	1 Spritzer Kirschwasser	Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot	ca. 500 ml Frittierfett	1 Schalotte
2 EL Rapsöl	1 TL Honig	

Kräuter für den Salat abspülen und trockenschütteln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Birnen ebenfalls schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, 1 EL Balsamico, Gelierzucker, Zimtstange, 1 Prise Salz und Ingwer zugeben und kurz aufkochen. Mit Apfelsaft ablöschen, die Birnen zugeben und die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Mit Birnenschnaps abschmecken. Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Den Käse fein reiben. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden oder pressen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Käse in eine Schüssel geben. Milch, Ei, Eiweiß, Kirschwasser und Knoblauch zugeben, leicht pfeffern und alles zu einer homogenen Masse verrühren und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Aus den Toastbrotstreifen mit einem runden Ausstecher von 5 mm Durchmesser Kreise ausstechen. Auf die Teigkreise mit einem Esslöffel etwas Käsemasse geben und andrücken. Dann in einer tiefen Pfanne mit heißem Frittierfett die Käsekrapfen goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Salatsauce die Schalotte schälen, fein schneiden. 2 EL Balsamico mit Rapsöl, Honig, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, Schalotten untermischen. Die Kräuter mit der Sauce marinieren. Die Käsekrapfen auf Tellern anrichten, die Speckstreifen darüber legen, mit einem Löffel aus den gekochten Birnen eine Nocke formen und daneben legen. Etwas Kräutersalat mit anrichten und servieren.

Jörg Sackmann 08. Mai 2012

Herzhaft gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

1 Orange, unbehandelt	20 g frische Hefe	1 Prise Zucker
150 ml Milch	400 g Mehl	Salz
2 Eier	50 g flüssige Butter	100 g Chorizo
1/2 Bund Majoran	1 Zwiebel	1/2 Bund Basilikum
5 getrocknete Tomatenviertel	100 g Fetakäse	1 Prise Paprikapulver
1/2 Bund Dill	100 g Räucherforellenfilet	1 TL Meerrettich, gerieben
1 TL Butter zum Ausfetten der Form	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Naturjoghurt
150 g Frischkäse	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Die Orange heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben. Hefe mit einer Prise Zucker in der Milch auflösen. Mehl, 1 Prise Salz, Eier, Orangenschale und die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Milch mit der Hefe zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu feucht noch etwas Mehl unterkneten. Die Teigschüssel abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (170 Grad Umluft) vorheizen. Chorizo fein würfeln. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Gewürfelte Chorizo und Majoran untermischen und etwas abkühlen lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Getrocknete Tomaten fein hacken. Feta in kleine Würfel schneiden, mit gehackten Tomaten, Basilikum und einer Prise Paprikapulver mischen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Räucherforelle klein schneiden mit Dill und ein wenig Meerrettich mischen. Den Hefeteig in ca. 12 Portionen aufteilen und rund formen. In jede Kugel eine Kuhle eindrücken, jeweils 4 Teigkugeln mit einer Füllung füllen, den Teig darüber ziehen und die Kugeln eng aneinander in eine gefettete Kuchenbackform legen. Im vorgeheizten Ofen die Buchteln ca. 20 Minuten backen. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ebenfalls aus der bereits abgeriebenen Orange den Saft auspressen. Frischkäse mit Joghurt, etwas abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronen- und Orangensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen. Die gebackenen Buchteln vorsichtig aus der Form lösen und mit der Kräutersauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah 23. Mai 2012

Himmel-und-Erd

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln	Salz	2 Birnen
1/2 Zitrone	2 EL Zucker	3 Äpfel
500 g Blutwurst	3 EL Butter	4 EL Pflanzenöl
Pfeffer	1 Prise Muskat	

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten weich garen. Die Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und auflösen, die Birnenstücke zugeben und zu Mus einkochen, dann zu einem Püree mixen.

Die Äpfel waschen, mit einem Apfелentkerner das Kerngehäuse ausstechen. Dann den Apfel in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Die Blutwurst ebenfalls in 1 cm starke Scheiben schneiden.

Dann mit einem Ausstechring, der den Durchmesser der Blutwurst hat, die Apfелringe ausstechen. Die Blutwurstscheiben in die vorbereiteten Apfелringe einsetzen. Das ausgestochene Fruchtfleisch der Äpfel fein schneiden.

Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und pellen.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die feinen Apfелstücke darin andünsten.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Blutwurstapfелscheiben darin von beiden Seiten jeweils ca. 2-3 Minuten braten.

Die Kartoffeln zerstampfen, dabei restliche Butter unterarbeiten. Die Stampfkartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Hilfe eines Anrichterings zu vier Scheiben formen. Jeweils den Ring abziehen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten.

Je einen Kartoffelkreis anrichten und die Apfелwürfel darüber streuen. Daneben fächerförmig die Apfел-Blutwurstscheiben überlappend legen. Das eingekochte Birnenmus dazu reichen.

Martina Kömpel am 04. Oktober 2017

Italienische Antipasti

Für 4 Personen

Insalata di fagioli Toscana:

100 getr. weiße Bohnenkerne	4 getrocknete Tomaten	ca. 500 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen	1 Fleischtomate	Salz, Pfeffer, Zucker
2 Zweige Bohnenkraut	1 Bio-Zitrone	

Peperonata:

1 Tomate	2 rote Parikaschoten	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe	2 EL Weißweinessig
1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Spritzer Zitronensaft	

Marinierter Fenchel:

2 Fenchelknollen	Salz	3 Zweige Thymian
20 ml heller Balsamico	20 ml Olivenöl	1 Prise Zucker

Bruschetta:

1/2 Bund Basilikum	2 Tomaten	Salz
250 g Ciabatta	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Pfeffer		

zusätzlich:

4 Scheiben Parmaschinken	4 Scheiben Fenchelsalami	40 g Parmesan
12 Kirschtomaten	12 schwarze Oliven	12 grüne Oliven

Für den Bohnensalat die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in einer Schüssel mit Wasser über Nacht einweichen. Eingeweichte Bohnen abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen (ca. 1 Stunde), danach abgießen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch zugeben. Die Fenchelsamen mörsern und kurz mit braten. Pfanne vom Herd ziehen.

Die Tomate einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die getrockneten Tomaten abgießen, in feine Würfel schneiden und zu den Tomatenwürfeln geben. Angeschwitzte Zwiebel und Bohnen ebenfalls zu den Tomaten geben, alles mischen.

Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und unter den Salat mischen. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Den Salat mit Abrieb und Saft der Zitrone und Olivenöl abschmecken.

Für die Peperonata die Tomate einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, die Kerne entfernen, Tomatenviertel in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Paprika und Tomaten darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, fein hacken und ebenfalls zugeben. Mit Essig ablöschen. Die Peperonata ist fertig, wenn die Paprikastreifen gar, aber nicht zerfallen sind und die Flüssigkeit zum großen Teil verdampft ist. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Den Fenchel putzen und waschen, dabei das Grün aufbewahren und längs in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Fenchelstücke 5 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Fenchelgrün fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Fenchelstücke darin kurz grillen. Dann in eine Schüssel geben

und noch heiß mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Zucker, Thymian und dem gehackten Fenchelgrün abschmecken.

Für die Bruschetta den Backofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Tomaten einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, die Kerne entfernen, Tomatenviertel fein würfeln und leicht salzen.

Das Brot in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und im Ofen rösten.

Die Knoblauchzehe halbieren. Die gerösteten Brotscheiben noch warm mit der halbierten Knoblauchzehe (Schnittfläche nach unten) einreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel darauf verteilen. Basilikum grob schneiden und darüber streuen.

Parmaschinken und Fenchelsalami auf Tellern anrichten, den Parmesan in Scheiben hobeln und ebenfalls anrichten. Die Kirschtomaten waschen. Oliven in Schälchen geben. Alle Antipasti auf großen Tellern oder Platten anrichten oder gemischt auf Tellern angerichtet servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. September 2016

Kürbis-Gnocchi

Für 4 Personen

600 g Hokkaido-Kürbis	500 g Kartoffeln, mehlig	1 Bund Salbei
3 EL Butter	2 Eigelb	ca. 3 EL Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer	50 g Pancetta	80 g Parmesan

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen.

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Kürbiskerne in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und kochen, bis die Kerne weich sind.

Die Kartoffeln waschen. Kartoffeln und Kürbis zusammen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.

Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, ein paar beiseite legen, den Rest sehr fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und den gehackten Salbei kurz anbraten.

Gegarte Kartoffeln und Kürbis leicht ab kühlen lassen. Die Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, den Kürbis klein schneiden, alles durch eine Kartoffelpresse drücken und locker auf einem bemehlten Holzbrett verteilen.

Eigelbe, Salbeibutter, Kartoffelstärke und eine gute Prise Salz auf die Kartoffel-Kürbis-Masse geben und alles rasch verkneten(nicht zu stark kneten).

Dann den Teig zu Rollen von ungefähr 1,5 cm Durchmesser formen. Wenn der Teig zu spröde ist noch etwas Butter zugeben. Die Rollen in 1 cm starke Stücke schneiden, mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in einem Topf mit siedendem Salzwasser ein paar Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. 8. Pancetta in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Pancetta darin anbraten, die Gnocchi mit in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten, die restlichen Salbeiblätter hinzugeben, alles durch schwenken.

Hälfte vom Parmesan fein reiben. Kürbiskernbrühe vom Herd ziehen und in einen Topf passieren. 1 EL Butter und den geriebenen Parmesan zugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi in einem tiefen Teller mit der Kürbissauce anrichten. Restlichen Parmesan in Späne hobeln und darüber streuen.

Jacqueline Amirfallah am 26. Oktober 2016

Kürbis-Pasta

Für 2 Portionen

200 g Spaghettini	250 g Hokkaidokürbis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Bacon	1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	200 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	20 g getr. Cranberries	Parmesan

Die Spaghettini in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Den Kürbis waschen, entkernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Bacon ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Bacon zugeben und kross braten. Zwiebel, Knoblauch und Kürbis zugeben und darin anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen, Rosmarinzweig zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Rosmarin entfernen, Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Cranberries klein hacken und zur Soße geben. Die Spaghettini in der Soße schwenken und auf Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 10. Oktober 2012

Kartoffel-Omelette mit Büffel-Mozzarella und Mettenden

Für zwei Personen

400 g Kartoffeln, fest	60 g Frühstücksspeck	2 Mettenden
1 Zwiebel	4 Eier (Kl. M)	0,5 Bund Schnittlauch
100 g Büffelmozzarella	3 EL Kondensmilch	1 EL Sahne
1 EL Butter	100 g Feldsalat	3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	1 Zwiebel, rot	1 TL Dijonsenf
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz
Zucker oder Honig		

Die Kartoffeln am Vortag in Salzwasser gar kochen, abkühlen lassen und pellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und die Mettenden in Scheiben schneiden. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Danach die Wurstscheiben und die Zwiebelwürfel kurz mit anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen und unter Wenden bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Eier mit Kondensmilch und Sahne verquirlen, leicht mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend die Eiermasse gleichmäßig über die Kartoffeln gießen, die Temperatur reduzieren und das Ganze bei schwacher Hitze stocken lassen. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden, auf die gestockte Masse geben und im vorgeheizten Backofen kurz überbacken. Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Feldsalat putzen, abbrausen und trocken schleudern. Das Walnussöl mit dem Himbeeressig verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken. Die Zwiebelringe vorsichtig unter den Feldsalat mischen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Das Bauernomelette mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten und mit einem Esslöffel Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012

Kartoffel-Pizza mit Schwarzwälder Schinken

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Kartoffeln, mehlig	250 g Mehl	25 g Hefe
150 ml Wasser	1 EL Olivenöl	Salz
Mehl		

Für den Belag:

1/2 Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe	300 g Crème-fraîche
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
2 rote Zwiebeln	250 g Mozzarella	1 Bund Rucola
150 g Schwarzwälder Schinken		

Für den Teig die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abschütten, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und leicht abkühlen lassen.

Mehl zu den gepressten Kartoffeln geben und eine Kuhle eindrücken. Hefe einbröseln, Wasser und Öl hinzufügen. Am Schüsselrand 1 Prise Salz einstreuen, dann alles zu einem glatten Teig verkneten. Tipp: Ist der Teig zu feucht noch etwas Mehl hinzufügen, ist er zu trocken noch 1 Spritzer Wasser zugeben.

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, evtl. mit Backstein.

Für den Belag die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Crème fraîche mit Knoblauch und 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig in Portionsstücke aufteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen (oder den Teig rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben).

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden.

Die ausgerollten Teige mit der aromatisierten Crème fraîche bestreichen, Zwiebeln und Käse darauf geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Rucola abbrausen, trocken schütteln. Mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Olivenöl marinieren.

Den Schwarzwälder Schinken und marinierten Rucola nach dem Backen auf der Pizza verteilen und servieren.

Tarik Rose am 31. März 2017

Kartoffel-Pizza mit Tiroler Speck

Für vier Personen

0,5 Paket Blätterteig, TK	350 g Kartoffeln, fest	2 Zehen Knoblauch
2 Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin	5 EL Olivenöl
3 EL Crème-fraîche	5 Scheiben Tiroler Speck	1 Bund Petersilie
10 EL Olivenöl	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten überlappend nebeneinander legen und zum Rechteck ausrollen. Den Teig auf das Backpapier legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmischung auf dem Teig verteilen, dabei einen ein Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die Pizza auf der zweiten Schiene von unten zwölf bis 15 Minuten backen. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Crème-fraîche beträufeln und mit den Speckstreifen belegen. Sofort servieren.

Tipp:

Nach Wunsch mit Chili würzen.

Steffen Henssler am 16. März 2012

Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 Kopfsalat	Salz
200 g Champignons	1 Zwiebel	100 g geräucherter Speck
1 Bund glatte Petersilie	40 g Parmesan	60 g Butter
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer	1/2 Zitrone
1/2 Bund Liebstöckel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
100 g Naturjoghurt	3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf
Zucker	3 Eigelb	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	1 Prise Muskat	2-3 EL Butterschmalz

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen, abschütten und etwas abkühlen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Zwiebel mit Speck anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Gehackte Petersilie und Majoran untermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel, Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Öl, Senf und den gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die gekochten Kartoffeln schälen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den Kartoffeln Eigelbe, 50 g Butter, Mehl und Semmelbrösel geben und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein großes Stück Backpapier buttern, darauf die Masse ca. 1 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen. Die Champignon-Speckmasse darauf verteilen und dann wie eine Roulade aufrollen. Die Kartoffelroulade in 2 cm starke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Vor dem Servieren den Salat mit dem Joghurtdressing anmachen und mit den gebratenen Kartoffelrouladen anrichten.

Vincent Klink 19. Juli 2012

Kartoffel-Salat mit Speck

Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln	1 Zwiebel	1 rote Zwiebel
4 große Gewürzgurken	300 g Speck	6 Eier
Salz, Pfeffer		

Kartoffeln in der Schale gar kochen. Die Kartoffeln abkühlen lassen, pellen und in Würfel schneiden. Zwiebeln würfeln, Speck würfeln und zusammen andünsten. Gewürzgurken würfeln, die Eier kochen und ebenfalls würfeln. Kartoffeln mit den angebratenen Zwiebeln, dem Speck, den Eiern und den Gewürzgurken vermischen. Die fein gehackten roten Zwiebeln dazu geben. Mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise dazu geben und alles miteinander vermischen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Kartoffel-Speck-Ravioli mit geschmortem Rosenkohl

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	600 g Rosenkohl	2 Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck	2 Stiele Majoran	2 EL Sahne
2 Eier	50 g Speisestärke	Salz
4 EL Butterschmalz		

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, trocken reiben und auf einem Backblech verteilen. Kartoffeln ca. 1 Stunde backen, bis sie weich sein (alternativ, Kartoffeln in wenig Wasser weich dünsten). In der Zwischenzeit Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Majoran abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Ein Viertel Rosenkohl sehr klein schneiden. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln und Majoran zugeben und kurz andünsten. Die Hälfte der Speckmischung beiseite stellen. Rosenkohl zugeben und 2 EL Sahne zugeben. Alles weich schmoren und lauwarm abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und noch heiß, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier, Stärke und Salz unterkneten. Etwas abkühlen lassen. Den Teig halbieren. Teighälften nacheinander auf einer mit etwas Stärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen (am besten zwischen zwei Lagen Backpapier). Backpapier entfernen und aus dem Teig Vierecke von ca. 7 cm Kantenlänge ausschneiden. Jeweils ca. 1 TL lauwarme Rosenkohlfüllung in die Mitte der Teigquadrate geben. Mit jeweils einem zweiten Quadrat abdecken. Teigränder dabei fest andrücken. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Kartoffel-Ravioli darin von beiden Seiten goldbraun braten. Währenddessen, die übrige Speck-Zwiebel-Mischung und übrigen Rosenkohl braten, bis er weich ist. Mit den Kartoffelravioli anrichten.

Jacqueline Amirfallah 02. Januar 2013

Kartoffel-Tortilla mit Blutwurst und Apfel

Für 4 Personen

600 g kl. Kartoffeln, fest	1 EL Senfsaat	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Majoran
4 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
200 g Blutwurst (fest)	2 -3 Äpfel (Boskop)	1 EL Butter
8 Kirschtomaten	6 Eier 100 g Sahne	1 Prise geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Chilipulver		

Für die Soße:

1 Schalotte	1 Lorbeerblatt	100 ml Rieslingsekt
300 ml Geflügelbrühe	100 ml Sahne	Salz, weißer Pfeffer
1 Msp. Safranfäden	2 EL grobkörniger Senf	

Die Kartoffelnbürsten und mit der Schale in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser fast gar kochen, dann abschütten, etwas abkühlen lassen und schälen.

Senfsaat in einem Topf mit reichlich Wasser weich kochen (ca. 20 Minuten), dann abschütten und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Petersilie und den Majoran abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gekochten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die Kartoffelscheiben mit dem Thymianzweig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne auf ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen.

Von der Wurst die Haut entfernen, in Würfel schneiden, diese ebenfalls in der Pfanne kurz anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Apfelscheiben darin kurz und kräftig, dann direkt wieder rausnehmen.

Anschließend in der Pfanne Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Sahne miteinander verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver abschmecken und anschließend die gekochte Senfsaat, Petersilie und den Majoran untermischen.

In einer beschichteten und backofengeeigneten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Eiermasse hineingeben und leicht stocken lassen. Darauf die gebratenen Gemüse, Kartoffel- und Wurstscheiben verteilen, die restliche Eiermasse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten stocken lassen.

Für die Soße Schalotte schälen, fein schneiden und mit Lorbeerblatt, Sekt und Brühe in einen Topf geben. Die Flüssigkeit um etwa ein Drittel einkochen. Dann durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Zur passierten Flüssigkeit die Sahne geben und erwärmen, nicht mehr kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Safran und Senf untermischen.

Die Tortilla vorsichtig aus der Pfanne stürzen, in Stücke schneiden und servieren. Die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen und angießen.

Michael Kempf am 06. Januar 2017

Kartoffeln mit Kräuter-Soße und Ei im Speckmantel

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	20 g flüssige Butter
100 g dünner Frühstücksspeck	4 frische Eier	Salz
2 hartgekochte Eier	2 EL Zitronensaft	1 EL scharfer Senf
2 EL Speiseöl	150 g saure Sahne	150 g Schmand
Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Bund gemischte Kräuter

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen.

Für die Eier im Speckmantel den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Tassen oder 4 Mulden eines Muffin-Blechs mit flüssiger Butter auspinseln.

Die Tassen bzw. Mulden über Kreuz mit dem Frühstücksspeck auslegen. Jeweils 1 Ei hinein schlagen und mit einer Prise Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Eier auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.

Die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen. Das Eiweiß fein würfeln.

Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.

Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein hacken und unter die angerührte Sauce mischen.

Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen und pellen.

Die gegarten Speckeiern vorsichtig aus den Tassen bzw. Mulden heben.

Kartoffeln mit Kräutersauce und den Speckeiern servieren.

Vincent Klink am 11. Juli 2017

Kater-Frühstück

Für 2 Portionen

300 g Penne	150 g Bacon	2 Eier
50 g Kapern	100 g Sardellenfilets	10 Kirschtomaten
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Chilischote
100 ml Olivenöl	Salz und Pfeffer	

Die Nudeln im kochenden Wasser bissfest garen. Die Zwiebel abziehen, grob würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und dazu geben. Den Bacon in dünne Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und anbraten. Die Chilischote sehr klein hacken und ebenfalls mit anrösten. Die Kirschtomaten vom Strunk entfernen und ganz mit in die Pfanne geben. Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben, einen Schuss Olivenöl hinzufügen und das Ganze anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sardellenfilets klein hacken und zusammen mit den Kapern untermischen. Die Eier aufschlagen und unter die Masse heben. Alles etwas stocken lassen und auf Tellern anrichten. Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie mögen, können Sie noch etwas Petersilie unter das Gericht heben!

Steffen Henssler am 28. Dezember 2012

Kochschinken-Pfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

4-6 mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Glas Senf	2-3 Eigelb
$\frac{1}{2}$ l Sonnenblumenöl	Sea Salt (Pyramidensalz)	Pfeffer
Geflügelbrühe	1-2 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
Cornichons		

Für die Pfannkuchen:

8-10 Scheiben Kochschinken	250 g Mehl	500 ml Milch
4 Eier	Butter	

Für die Zwiebelringe:

2-3 Zwiebeln	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer
--------------	----------------	---------------

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen.

Den Senf (Menge nach Geschmack) zu den Eigelben geben und gut durchrühren. Das Ganze mit Sonnenblumenöl aufgießen, mit dem Schneebesen aufschlagen und nach Geschmack mit der Geflügelbrühe würzen.

Die Zwiebeln, die Cornichons und die Petersilie klein und die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Mayonnaise geben und vermengen.

Für die Pfannkuchen:

Das Mehl mit der Milch mixen und im Anschluss die Eier unterrühren. Die Zutaten so dosieren, dass die Konsistenz des Pfannkuchenteiges recht flüssig ist.

Den Kochschinken durch den Teig ziehen und in einer Pfanne in reichlich Butter ausbacken.

Für die Zwiebelringe:

Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anrösten.

Die Pfannkuchen und den Mayonnaise-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen belegen.

Christian Lohse am 11. November 2017

Kompott von Kichererbsen mit mariniertem Gemüse

Für 4 Personen

200 g Kichererbsen	2 rote Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
80 g Chorizo	2 EL Rapsöl	2 Karotten
200 ml Tomatensaft	Salz	1/2 TL Garam Masala
2 Bio-Limetten	200 ml Kokosmilch, ungesüßt	1 Stück Ingwer (ca. 5 g)
4 Zweige Koriander	4 Zweige Minze	100 g Staudensellerie
100 g Fenchel mit Grün	1 EL Haselnussöl	2 EL Estragonessig
weißer Pfeffer	2 EL Erdnüsse, geröstet, gesalzen	

Kichererbsen am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen (mindestens 12 Stunden). Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Chorizo in feine Würfel schneiden und diese mit 1 EL Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Die Karotten schälen, grob würfeln und zugeben. Die Kichererbsen mit der Hälfte des Einweichwassers sowie den Tomatensaft, etwas Salz und Garam Masala zugeben und zugedeckt weichkochen. Die Flüssigkeit sollte zur Hälfte eingekocht sein, eventuell Einlegefond nachgießen. Limetten heiß abspülen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Kokosmilch zum Kichererbsentopf geben und unterrühren. Mit Limettensaft- und schale, dem geriebenen Ingwer und ggf. noch Garam Masala abschmecken. Den Koriander und die Minze abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten unter die Kichererbsen rühren. Den Sellerie waschen und sehr fein hobeln. Den Fenchel waschen, das Grün entfernen und dieses fein hacken. Die Fenchelknolle ebenfalls sehr fein hobeln und mit dem Staudensellerie 5 Minuten in Eiswasser einlegen. Gut abtropfen lassen. Beides kurz vor dem Anrichten mit 1 EL Rapsöl, Haselnussöl, dem Fenchelgrün und dem Essig marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kichererbsenkompott in tiefe vorgewärmte Teller geben. Das marinierte Gemüse und die Erdnüsse darauf anrichten.

Michael Kempf am 20. November 2015

Kratzete mit Zucchini-Salat

Für 2 Personen

Für den Zuccinisalat:

2 kleine Zucchini	1 Zweig Zitronenmelisse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	1 rote Paprikaschote	1 EL Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl		

Für die Kratzete:

200 g gekochten Hinterschinken	3 EL Butter	3 Eier
150 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch	Salz
2 EL gehackte Kräuter		

Zucchini putzen, abbrausen und trocken reiben. Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Scheibchen schneiden. Zitronenmelisse und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Paprika halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Paprikawürfel und Rosmarin darin scharf anbraten. In eine Schüssel geben.

Aus Zitronensaft, Salz, Senf, Pfeffer und Zucker und Öl ein Dressing rühren. Zucchini-Paprika-Mischung damit marinieren.

Für die Kratzete Schinken in Würfel schneiden. 1 EL Butter erhitzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Mehl, Milch, Eigelbe, 1 Prise Salz und Kräuter mit dem Handmixer verquirlen. Dann die heiße Butter untermixen. Eischnee unterheben und die Schinkenwürfel unterziehen.

Eine Pfanne erhitzen. Etwas Butter darin erhitzen. Ca. 1 cm hoch Teig in die Pfanne geben. Wie einen Pfannkuchen (evtl. in den Ofen geben) zunächst zugedeckt bei schwacher Hitze backen, bis die Oberfläche gerade gestockt ist. Anschließend z. B. mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. In der Pfanne bei stärkerer Hitze durchschwenken, bis alles knusprig gebräunt ist. Übrigen Teig ebenso backen.

Zuccinisalat nochmals abschmecken. Kratzete und Salat auf zwei Teller verteilen und servieren.

Vincent Klink am 11. August 2016

Lauch-Gratin mit Speck-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	80 g Butter	1 TL Bio-Orangenabrieb
1/2 TL Bio-Gemüsebrühenpulver	40 g frische Semmelbrösel	2 Stangen Lauch
60 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	1-2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 Prise Puderzucker	1 EL Mehl
80 ml Sahne	100 ml Milch	1 TL getr. Thymian
30 g Parmesan		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. 60 g Butter schaumig schlagen und mit Orangenschale, Gemüsebrühenpulver und 10 g Brotbröseln gut vermischen. Den Lauch halbieren, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die gekochten Kartoffeln in Späne hobeln. Speck fein würfeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Zusammen mit dem Speck unter die Kartoffelspäne mischen. In einer Pfanne 1-2 EL Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen. Bei geringer Hitze das Rösti langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Lauch anschwitzen, 1 Prise Puderzucker überstäuben und den Lauch etwas Farbe nehmen lassen. Dann mit Mehl bestäuben, Sahne und Milch angießen und unterrühren. Leicht salzen und Thymian zugeben, alles ca. 3 Minuten köcheln, dann alles in einer Gratin- oder Auflaufform geben. Den Parmesan fein reiben, mit den restlichen Brotbröseln mischen und über den Lauch streuen. Die Orangenbutter in kleinen Flöckchen darauf geben und unter der Grillschlange oder bei Oberhitze goldbraun gratinieren. Das Rösti halbieren anrichten und das Gratin dazu reichen.

Vincent Klink am 22. Januar 2015

Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Für 2 Personen

150 g Berglinsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
1 EL Butterschmalz	150 ml Rotwein	500 ml Gemüsebrühe
1 Kartoffel	50 g Bauchspeck	2 Zweige Thymian
Pfeffer	ca. 2 EL Essig	2 EL Butter
2 Paar Wiener Würstchen		

Die Linsen ein bis zwei Stunden in reichlich Wasser einweichen, dann abschütten. In der Zwischenzeit Suppengemüse putzen und sehr fein würfeln, Zwiebel schälen und fein schneiden. Für die Spätzle das 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 einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Linsen zugeben und mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und zugeben. Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dann Thymian und das Suppengemüse zugeben. Noch ca. 15 Minuten köcheln, dann mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett 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. Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwenken. Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen. Die Linsen mit den Spätzle und den Würstchen anrichten.

Vincent Klink 27. Dezember 2012

Möhren-Gemüse mit Bratwurst und kleinem Gurken-Salat

Für 4 Portionen

4 Bratwürste

Gemüse:

750 g Kartoffeln	750 g Karotten	60 g Speck
1 Zwiebel	25 g Butter	600 ml Brühe
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1 Prise Muskat

Salat:

1 Gurke	1 Prise Salz	1 kleine Zwiebel
1 Schuss Essig	1 EL Senf	Salz, Pfeffer
Currypulver, Zucker	Dill	

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Karotten waschen und eventuell schälen (wenn die Karotten frisch sind, dann reicht es auch, sie ausschließlich zu waschen). Die Kartoffeln ohne die Karotten in Salzwasser kochen.

Eine Zwiebel in Würfel schneiden und in heißer Butter auslassen. Den Speck fein würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln anschwitzen (im Topf darauf achten, dass die Zwiebeln auf der einen Seite des Topfbodens, und der Speck auf der anderen Seite anschwitzen). Die Zwiebeln und den Speck pfeffern, salzen und ein bisschen zuckern. Eine Nelke und ein Lorbeerblatt dazugeben. Die Karotten zu dem Speck und den Zwiebeln geben und unter Rühren die Karotten mit anschwitzen. Wenn sich Pfannensatz gebildet hat, dann können die Karotten mit Brühe abgelöscht werden (so viel Brühe, dass die Karotten bedeckt sind). Die Karotten ohne Deckel weiter köcheln lassen, sodass die Brühe etwas einkocht.

Die fertigen Kartoffeln stampfen und etwas Butter hinzugeben. Die Karotten vollständig zu den Kartoffeln geben. Karotten und Kartoffeln miteinander vermengen. Bei dieser Methode bleiben die Karotten ganz und die Kartoffeln sind gestampft. Die Masse mit Muskat abschmecken. Die Bratwurst in der Pfanne anbraten und gemeinsam mit dem Möhrengemüse servieren.

Gurkensalat:

Die Gurke längs halbieren, dann vierteln und die Kerne entfernen. Die Gurkenviertel dann in schmale Streifen schneiden. Die Gurken salzen, hinstellen, ziehen lassen und dann mit Wasser das Salz abwaschen. In der Zwischenzeit kann das Dressing vorbereitet werden. Dazu eine Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und Speiseessig hinzugeben. Mit Senf würzen und alles mit einem Schneebesen ordentlich verrühren. Das Dressing mit Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Curry abschmecken. Frischen Dill fein hacken und in das Dressing geben. Die Gurken zu dem Dressing geben und der Salat ist servierfertig.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Makkaroni al torchio mit Salsiccia fresca

Für 4 Personen

Salz	240 g frische Bratwurst (Salsiccia fresca)	50 ml Brühe (instant)
320 g Makkaroni al torchio	25 g fein geschnittener Speck	50 g Butter
Pfeffer	120 g Parmesankäse	

Reichlich Wasser und etwa 2 TL Salz in einem großen Topf zugedeckt aufkochen.

Inzwischen für die Sauce die Bratwurstmasse aus den Därmen drücken und in eine Pfanne geben. Die Brühe zugießen und die Brätmasse bei milder Hitze dünsten, dabei mit einem Pfannenwender fein zerdrücken.

Nudeln ins kochende Wasser einstreuen, durchrühren und nach Packungsanleitung bissfest garen. Den Speck unter die Wurstmasse mischen. Bei starker Hitze offen braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Wurstmasse und Speck unter Wenden leicht knusprig braten. Die Butter unterrühren und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Makkaroni in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Nudeln unter die Sauce mischen.

Parmesan fein reiben. Kurz vor dem Anrichten den Käse unter die Nudeln mischen und alles kurz durchschwenken. Auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Frank Buchholz am 01. August 2016

Marokkanische Curry-Wurst

Für zwei Personen

8 scharfe Hackfleisch-Bratwürste	4 große Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Koriander	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Currypulver	6 cl Weißwein	Olivenöl, Salz
Zucker, Pfeffer		

Die Würste auf dem Gasgrill grillen. Für die Currysauce die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend die Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Danach sofort die gewürfelten Tomaten dazugeben. Mit Currypulver abstäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Sauce leicht einköcheln lassen und mit Salz, wenig Pfeffer, Kreuzkümmel und Currypulver nachschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Koriander verfeinern.

Mario Kotaska am 21. Juli 2014

Mediterrane Farfalle mit Bacon

Für 2 Portionen:

300 g Farfalle	100 g Bacon	1 Zwiebel
1 Zucchini	3 Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Basilikum	50 g Pecorino	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Farfalle hineingeben. Einen weiteren Topf mit Olivenöl erhitzen. Die halbe Zucchini längs halbieren, die Kerne herausschneiden und ebenso wie die Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zucchini-Würfel, Zwiebel und Knoblauch nun gemeinsam im Olivenöl anbraten. Nun den Bacon in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Etwas später die gewürfelten Tomaten ebenfalls in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz gar ziehen lassen. Das Basilikum zupfen, grob hacken und unter den Tomaten-Zucchini-Sud heben. Sobald die Farfalle gar sind, das Wasser abgießen und die Nudeln unter das Gemüse heben, vermengen und auf Tellern anrichten. Abschließend etwas Pecorino darüber reiben und servieren.

Steffen Henssler am 19. August 2013

Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	3 getrocknete Feigen	3 EL Olivenöl
2 EL Feigenessig	1 Knoblauchzehe	4 reife Flaschentomaten
1 EL Tomatenmark	200 ml Tomatensaft	Salz, Pfeffer
2 Kugeln Büffelmilchmozzarella	4 Scheiben Parma-Schinken	2 frische Feigen
2 Zweige Basilikum	1 EL alter Balsamicoessig	

Für die Gewürzkräcker:

1 TL schwarzer Pfeffer	1 EL grüner Pfeffer	1 EL roter Pfeffer
1 EL getrockneter Thymian	1 EL getrockneter Majoran	2 EL weiche Butter
100 g Mehl	1 Eigelb	5 EL lauwarmes Wasser
1 Prise Salz	1 Msp. Curry	50 g Parmesan
2 EL weißen Sesam	1 EL schwarzen Sesam	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Gewürzkräcker die Pfeffer, Thymian und Majoran fein mörsern. 1 EL Butter, Mehl, Eigelb und Wasser zu einem Teig verrühren und mit Salz und Curry abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und mit 1 EL flüssiger Butter bestreichen. Parmesan reiben. Sesam, Gewürzmischung und Parmesan über den Teig streuen und auf einem mehlbedeckten Backblech 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Abkühlen in kräckergröße Stücke zerbrechen. Dann den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 2) herunter stellen. Schalotten schälen und fein würfeln, getrocknete Feigen fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Feigen anschwitzen, mit Feigenessig ablöschen und reduzieren. Knoblauch schälen, fein würfeln, Tomaten fein schneiden und beides mit dem Tomatenmark dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und 20 Minuten langsam köcheln lassen, dann abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella mit Pfeffer würzen und in je 2 dünne Scheiben Schinken wickeln. Die Kugeln in einer sehr heißen Pfanne mit 1 EL Öl anbraten und dann bei 150 Grad für 5-6 Minuten im Ofen langsam garen. Die frischen Feigen achteln. Die Pfanne mit dem Mozzarella wieder auf den Herd nehmen und die Feigenstücke zugeben und kurz erhitzen. Tomatensauce auf dem Teller verteilen, Mozzarella-Kugel mit Feigenstücken aufsetzen, Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und darüber streuen. Kräcker aufsetzen. Zum Schluss mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 19. August 2014

Nudel-Muffins mit Kochschinken

Für vier Stück:

250 g Makkaroni 1 TL Butter 4-6 Scheiben Kochschinken (dünn)
3 Eier (Größe M) 150 g Sahne 50 g Parmesan (frisch gerieben)
Salz

Die Makkaroni in gut gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen und durch ein Sieb gießen (nicht abschrecken!). Die Nudeln aneinandergereiht auf ein Backblech legen und ausdampfen lassen. Vier Tassen oder Muffin-Förmchen mit Butter ausstreichen, den Kochschinken in die richtige Größe schneiden (knapp unterhalb des Tassenrandes) und die Tassen vollständig damit auslegen. Dabei auch den Boden der Tassen mit einem kleinen Schinkenstück belegen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die ausgedampften Makkaroni nun in gleich lange Stücke (mindestens so hoch wie die Tassen, maximal einen Zentimeter länger) schneiden und eng aneinandergereiht in die Tassen stecken. Überstehende Nudeln einfach mit einer Schere abschneiden. Die Eier und die Sahne (im Verhältnis 1:1) mit einem Pürierstab mischen und mit einer Prise Salz würzen. Die Tassen mit den Nudeln zu zwei Drittel füllen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und im Backofen für 20 Minuten backen.

Tipp:

Einen frischen Kopfsalat mit Joghurtdressing zubereiten und die Nudelmuffins („Schinkennudeln“) auf Tellern mit einem Salatbett anrichten.

Alexander Herrmann am 04. Februar 2015

Orecchiette (Nudeln) mit Rahm-Pfifferlingen

Für 2 Portionen

200 g Pfifferlinge 2 EL Rapsöl 50 g Bacon
1 Zwiebel 1 Zweig Rosmarin 3 cl Cognac
100 ml Gemüsebrühe 150 ml Sahne Salz, Pfeffer

Die Orecchiette in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. Die Pfifferlinge putzen, mundgerecht schneiden und im Rapsöl scharf anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Bacon in Streifen schneiden. Nun den Bacon und die Zwiebeln zu den Pfifferlingen geben und ebenfalls anschwitzen. Den Rosmarin zufügen und das Ganze mit Cognac ablöschen. Den Gemüfefond und die Sahne jetzt zugeben und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orecchiette hinzugeben und darin schwenken. Die Orecchiette mit den Rahmpfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. September 2012

Pasta mit gebratenem Spargel und Parma-Schinken

Für 4 Personen

100 g Weizenmehl 200 g Hartweizenmehl 5 Eigelb
3 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Gemüse:

1 Tomate 800 g Spargel Salz
Zucker 1 TL Butter 2 EL Olivenöl
Pfeffer 60 g Parmaschinken, dünn

Sauce:

200 ml Kalbsfond 100 ml Weißwein 150 ml Sahne
1 TL Speisestärke 60 g Parmesan Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft

Für den Nudelteig beide Mehle, Eigelbe, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Gemüse die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen.

Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus den Teigbahnen ca. 5 mm breite Tagliatelle schneiden, diese auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben damit sie nicht zusammenkleben.

Für die Sauce den Kalbsfond mit dem Weißwein in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Dann die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden.

Parmesan fein reiben, Saucentopf vom Herd ziehen, Parmesan unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser goldbraun ist. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mit schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest kochen, dann abschütten. Nudeln zur Parmesansauce geben, darin schwenken und anrichten. Gebratenen Spargel darauf verteilen und die Parmaschinken daraufsetzen.

Karlheinz Hauser am 25. April 2017

Pfälzer Zwiebelkuchen

Für 8 Personen

75 g kalte Butter	150 g Mehl	Salz
2 EL Wasser	650 g Zwiebeln	200 g Räucherspeck
2 EL Butterschmalz	weiche Butter und Mehl	1 TL Kümmel
4 Eier	250 g saure Sahne	Pfeffer
1 Kopfsalat	2 EL Essig	1 TL scharfer Senf
4 EL Sonnenblumenöl		

Für den Mürbeteig kalte Butter in Würfel schneiden. Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte des Mehls formen. Wasser und Butterwürfel in die Mulde geben. Die Butter mit dem Mehl mit den Fingern zerdrücken und zerreiben bis kleine Krümel entstehen, dann weiterkneten bis der Teig zu einer homogenen Masse geworden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Speck in feine Scheiben und diese in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln mit dem Speck ca. 20 Minuten dünsten, dann auskühlen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen. Die Springform ausfetten und mit Mehl abstauben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in die gefettete Springform geben, den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebel-Speck-Mischung auf den Teig verteilen. Kümmel grob hacken. Die Eier mit der mit der sauren Sahne verrühren und Kümmel vermischen, mit Salz, Pfeffer würzen und über den Zwiebel-Speck-Belag gießen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, kurz stocken lassen. In der Zwischenzeit den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette mischen. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen. Den Zwiebelkuchen aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.

Otto Koch am 17. September 2015

Pfannen-Pizza mit Mozzarella und Schinken

Für ca. 12 Stück:

Für den Teig:

1 kg Weizenmehl (405) 1 Prise Salz 40 g Hefe
100 ml Olivenöl

Für die Tomatensoße:

1 kg Tomaten 2 Zwiebeln 2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Für den Belag:

2 Büffelmozzarella (250 g) 1 Bund Basilikum 200 g Parmaschinken
300 g Champignons 2 Bund Rucola

Mehl, Salz, Hefe und ca. 500 ml lauwarmes Wasser und ca. 50 ml Olivenöl mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. (Falls der Teig zu fest oder zu flüssig sein sollte, noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten).

Den Teig zu einer Kugel formen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Für die Tomatensoße die Tomaten abbrausen, trockentupfen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensoße ca. 30 Minuten dickflüssig einkochen lassen.

Teig erneut verkneten und auf Pfannengröße, ca. 2-3 mm dick ausrollen.

Teig in eine kalte, ofenfeste Pfanne legen. Jeweils etwas Tomatensoße und Mozzarella auf dem Teig verteilen und ca. 5 Minuten erhitzen, bis der Teig aufgeht.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Pizza im Backofen ca. 2 Minuten bräunen. Pizza aus der Pfanne heben.

Pizza mit Basilikumblättchen, Schinken, hauchdünnen Pilzscheiben und Rauke belegen und sofort genießen.

Martin Gehrlein am 13. Juni 2017

Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck

Für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

120 g eiskalte Butter 45 g eiskaltes Palmfett 210 g Mehl
½ TL Salz 1 TL Zucker

Für den Eieguss:

3 Eier 300 g Milch Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

2 Stiele Thymian 6 Scheiben Bacon 200 g Bergkäse

Für den Teig:

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Tarte- oder Pieform (Durchmesser ca. 26 cm) einfetten. Butter und Palmfett in sehr kleine Würfel schneiden und erneut kalt stellen (damit der Teig schön mürbe und knusprig wird) Mehl, Salz und Zucker mischen und in eine Schüssel geben. Butter und Palmfett zugeben und mit einem Handrührgerät krümelig rühren. Etwa 100-140 ml sehr kaltes Wasser nach und nach dazu geben, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zügig zu einer Scheibe pressen. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Für den Eieguss:

In der Zwischenzeit Eier, Milch und/oder sahnig verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Füllung:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Speck in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Käse grob reiben. Teig aus der Folie wickeln und ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser). Teig in die Form geben und am Rand etwas andrücken. Zunächst ein wenig Käse auf den Boden streuen. Danach Bacon und Thymian darauf verteilen. Dann den übrigen Käse, bis auf eine gute Handvoll, auf dem Bacon verteilen. Den Eieguss darüber gießen. Restlichen Käse darauf verteilen. Im Backofen ca. 35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und Ofen- oder lauwarm servieren. Dazu passte ein grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013

Pikante Spargel-Speck-Küchlein

Für 6 große Förmchen:

100 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	Salz
150 g Speck	250 g Crème-fraîche	50 ml Milch
50 ml Sonnenblumenöl	2 Eier	300 g Mehl
1 EL Backpulver	100 g geriebener Parmesan	

Weißer und grüner Spargel waschen. Von beiden Sorten die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargel ca. 7 Minuten in Salzwasser weich garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Spargel längs halbieren und schräg, in 1 cm lange Stücke schneiden. Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine große Muffinform mit 6 Mulden oder eine etwas kleiner Form mit 12 Mulden einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. (oder mit Papier-Muffinförmchen auslegen) Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Crème-fraîche, Milch, Öl und Eier cremig verrühren. Mehl, Käse und Backpulver unterheben Speck und Spargelstückchen unterheben. Muffinförmchen zu etwa 2/3 mit der Teigmasse füllen. Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, warm oder kalt servieren. Dazu passt ein knackiger Frühlingsalat und eine Limonen-Honig-Sauerrahmcreme.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013

Pizza Speciale

Für 4 Portionen

125 ml Wasser	250 g Mehl	½ Pck. Hefe
10 ml Olivenöl	500 g passierte Tomaten	1 Bund Basilikum
3 Prisen Salz	1 Prise Zucker	2 Prise Pfeffer
1 Chilischote	2 Knoblauchzehen	100 g Mozzarella
200 g Austernpilze	3 Scheiben Parmaschinken	1 Bund frische Kräuter

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe mischen. Das Wasser, Salz und Olivenöl zugeben und alles gut durchkneten. Wenn möglich, den Teig für einige Stunden abgedeckt gehen lassen, damit die Hefe arbeiten kann. Den fertigen Teig ausrollen und auf ein leicht gefettetes Backblech geben.

Die passierten Tomaten mit dem Basilikum vermengen und kurz mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Sauce pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Danach die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.

Nun kann die Pizza nach Lust und Laune belegt werden. Braten Sie beispielsweise feine Chilistreifen, Knoblauch und Austernpilze kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne an. Frische Kräuter hinzufügen und das Ganze gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen. Den Parmaschinken ebenfalls auf die Pizza geben. Zum Schluss die Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pizza legen. Diese wandert bei 200 ° für 10 min. in den vorgeheizten Ofen.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Pizza-Brötchen

Für 4 Personen

4 Brötchen	50 g Salami	120 g Kochschinken
120 g Parmesan	200 g kleine Champignons	100 ml Schmand
Salz, Pfeffer, Oregano	ital. Kräutermischung	1 Peperoni, mittelscharf

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Salami und Schinken klein würfel, klein gehackte Peperoni hinzufügen. Die Zutaten mit dem Schmand verrühren, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Kräutern abschmecken. Die Masse auf die halbierten Brötchen verteilen; ca. 15 min. backen.

NN am 25. April 2016

Pochiertes Ei mit Parmesan-Knusper und Lauch-Püree

Für 4 Personen

4 Bio-Eier	100 g Parmesan	1 Msp. Piment d´Espelette
1/2 TL getr. Thymian	2 Kartoffeln, mehligk.	100 g Grünes vom Lauch
1 Bund glatte Petersilie	2 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss	50 ml Olivenöl	100 g weiche Butter
4 frische Bio-Eier	100 ml Weißweinessig	

Für die Gewürz-Kartoffeln:

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für die Chili-Kartoffeln die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen. Den Parmesan reiben, mit Piment und Thymian vermischen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann herausnehmen und trocknen lassen. Für das Lauchpüree die Kartoffeln kochen und pellen. Den Lauch putzen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und mit Schnittlauch sowie Lauch in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Kräuter in einem Küchentuch trocknen. Lauch und Kräuter mit Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl und Butter und den Kartoffeln in einen Mixer geben und zu einer feinen homogenen Masse mixen. Für das pochierte Ei 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. Die Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen, die Eier sollten innen noch ganz leicht flüssig sein. Dann herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben. Die gegarten Kartoffelspalten gut abtropfen lassen, in heißem Pflanzenfett knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelspalten noch heiß mit dem Parmesanknusper bestreuen und mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. Lauchcreme auf dem Teller verteilen. Kartoffeln darauf geben. Pochiertes Ei vorsichtig darauf setzen und mit restlichem Parmesanknusper bestreuen.

Tipp:

Wer anstatt einem pochierten Ei ein sog. Onsen Ei zubereiten möchte, stellt hierfür einen Topf mit Wasser auf den Herd und erhitzt das Wasser auf 63 Grad (mit Braten- oder Teethermometer kontrollieren). Die Eier zugeben, die Temperatur im Auge behalten und die Eier 45 Minuten darin garen. Die Eier aus dem Wasser nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen. Vor dem Servieren die Eier vorsichtig aus der Schale lösen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014

Polenta mit Kräuterseitlingen

Für 4 Personen

8 EL Olivenöl	500 ml Hühnerbrühe	Meersalz, Pfeffer
110 g Polentagrieß	1 kg Kräuterseitlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Parma-Schinken	1 Bund glatte Petersilie
250 ml Kalbsjus		

Boden und Seitenwand einer großen gusseisernen Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl ausfetten. Die Hühnerbrühe angießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Pfanne von Herd nehmen und den Polentagrieß nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in die heiße Brühe ein rieseln lassen. Unter weiterem Rühren 2 EL Olivenöl nach und nach innerhalb von 5 Minuten zugeben, bis die Polenta weich und cremig ist. Die Masse mit einem geölten Stück Küchenpapier abdecken und die Pfanne wieder auf die Kochplatte stellen. Unter häufigem Rühren etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze ganz sacht kochen lassen. Kräuterseitlinge gut putzen, die Stiele bis auf 2,5 cm kürzen und die Pilze längs in 5 mm starke Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Parma-Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwa 15 Minuten bevor die Polenta fertig ist, 3 Esslöffel Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne langsam erhitzen. Pilze und Knoblauch in dem Öl wenden und etwa 8 – 10 Minuten braten, bis Pilzflüssigkeit austritt und die Pilze goldbraun sind. Dann die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten glasig anschwitzen. Pilze, Schinken und Kalbsjus zugeben und gut verrühren. Etwa 2 – 3 Minuten leicht kochen lassen, bis die Mischung durchgewärmt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Petersilie bestreuen und vom Herd nehmen. Die Polenta auf vier vorgewärmte Teller verteilen, das Pilzragout darüber geben und sofort servieren.

Frank Buchholz 17. September 2012

Rühreier

Für 2 Portionen Rührei

4 Eier	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
150 Milliliter Sahne	100 g Butter	200 g Chorizo
1 Prise Pfeffer		

Die Zwiebel und die Chorizo fein würfeln. Butter in der Pfanne zerlassen und die Chorizowürfel in eine Hälfte der Pfanne hinzugeben. Die Zwiebeln etwas später auf der anderen Pfannenseite anbraten.

Nun die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zum Schluss in die Pfanne geben.

Die Eier mit der Sahne, Pfeffer und Salz verquirlen und in die Pfanne gießen. Stockt das Ei am Pfannenrand, die untere Schicht Rührei an den Pfannenrand ziehen (nicht wild in der Pfanne rühren!). Diesen Prozess wiederholen, bis ca. Dreiviertel des Eis gestockt sind.

Anschließend die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Ei durch die Eigenhitze der Pfanne fertig garen lassen. Dann servieren.

Tipp:

Sie können die Eierspeise, die oft zum Frühstück auf den Tisch kommt, übrigens beliebig und ganz nach Geschmack abwandeln. Frische Tomaten und Kräuter, Muskatnuss, Schinkenstreifen, Pilze probieren Sie ruhig ein paar unterschiedliche Varianten. Fettärmer wird Rührei, wenn Sie statt Sahne wie im Rezept von Franz Rosin einfach Milch zum Anrühren verwenden.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Ragout von Wurzel-Gemüse, Feigen und Endivien-Reis

Für 4 Personen

200 g Basmatireis	Salz	einige Blätter Endiviensalat
8 getrocknete kleine Feigen	600 g bunte Möhren	300 g Rübchen
2 Petersilienwurzeln	1-2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
2 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	1 Prise Kurkuma
1 Bio-Zitrone	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
150 g Frischkäse, mit Pfeffersaaten	1 Paar Wildwurst	

Den Reis gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca.7 Minuten bissfest garen.

In der Zwischenzeit den Endiviensalat putzen und waschen. Die Feigen in etwas Wasser einweichen Die Möhren, Rübchen und Petersilienwurzeln waschen und schälen.

Die Schalen in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen und aufkochen, dann leicht köcheln lassen. Zwiebeln schälen, fein schneiden. Zwiebelschalen ebenfalls zu den Möhrenschaalen mit in den Topf geben.

Dann den Reis abgießen und gründlich mit kaltem Wasser abspülen.

Butterschmalz in einem breiten Topf schmelzen. Einige Blätter Endiviensalat darauf legen, so dass der Topfboden bedeckt ist. Reis darauf geben. Den Topfdeckel mit einem sauberen Küchentuch umwickeln und auf den Topf geben. So den Reis abgedeckt weitere ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze dämpfen.

Die Möhren und Rübchen in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Gemüsestücke zugeben und andünsten. Mit Kreuzkümmel , Kurkuma und Salz würzen. Mit 2-3 EL passierte Flüssigkeit der ausgekochten Schalen ablöschen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und direkt etwas Schale in die Rübchenpfanne reiben.

Die Feigen abtropfen, vierteln und zugeben. Zugedeckt das Gemüse ca. 15-20 Minuten dünsten.

Dabei evtl. immer wieder etwas von der Schalenbrühe zugeben.

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

Zuletzt den Frischkäse unterrühren und das Gemüse abschmecken.

Die Wildwurst in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten.

Gedämpften Reis mit dem Salat im Topf vermischen und portionsweise auf Tellern anrichten.

Gemüse zugeben und die gebratene Wildwurst obenauf geben.

Jacqueline Amirfallah am 07. Dezember 2016

Rahm-Spitzkohl mit Pancetta

Für 2 Portionen

300 g Spitzkohl	100 g Pancetta	30 g Frischkäse
1 Vanilleschote	1 Zwiebel	Olivenöl
Weißwein zum Ablöschen	Salz und Pfeffer	

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in der Pfanne andünsten. Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Den Pancetta ebenfalls in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen, mit in die Pfanne geben und vermengen. Den Frischkäse unterheben und bei geringer Hitze zergehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 11. Juni 2013

Rost-Bratwürstl mit Chili-Rahm-Sauerkraut

Für 2 Portionen

1 Zwiebel	50 ml Gemüsebrühe	1 TL Puderzucker
50 ml Weißwein	400 g Sauerkraut	1 EL Apfelmus
30 g Sahne	1 Prise mildes Chilisalz	1/2 TL milde Chiliflocken
1/2 TL mildes Currypulver	Zucker	1 EL kalte Butter
12 Rostbratwürstl	2 EL Rapsöl	

Für das Gewürzsäckchen:

1 Lorbeerblatt	1/2 TL Korianderkörner	1/2 Tl Wacholderbeeren
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 Tl Pimentkörner	

Für das Kraut die Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüberstäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfeffer und Piment in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen, das Apfelmus und die Sahne unter das Sauerkraut mischen. Mit Chilisalz, Chiliflocken, Curry und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die Rostbratwürstl im heißen Fett von allen Seiten knusprig braun braten und mit dem Chili-Rahm-Kraut servieren.

Steffen Henssler am 18. Dezember 2012 (Alfons Weihnachtsessen)

Rote-Bete-Ravioli, Meerrettich-Sud, Speck-Zwiebel-Schmelze

Für vier Portionen

300 g ital. Hartweizengrieß	1 gestr. TL Salz	3-4 EL Rote-Bete-Saft
1 EL Olivenöl	2 Eier	Mehl
1 Eigelb	50 g Walnusskerne	½ Bund Petersilie
150 g Frischkäse	½ Zitrone	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
600 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	100 g Meerrettichwurzel
150 g Frühstücksspeck	1 Zwiebel	50 g Butter
3 EL Semmelbrösel	Mehl, Zucker	250 ml Rote-Bete-Saft

Für den Nudelteig den Hartweizengrieß mit dem Salz, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und den Eiern in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten, festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen.

Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Den Frischkäse mit den Walnüssen und der Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und fein geriebener Zitronenschale kräftig abschmecken.

Für den Meerrettichsud die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und der Sahne auffüllen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Speck und Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Semmelbrösel zugeben und ebenfalls kurz mit anrösten.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit etwas Abstand je einen Teelöffel Frischkäsefüllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und eine zweite Nudelbahn darauf legen. Ränder gut andrücken. Mit einem Ravioli-/ oder Ringausstecher ausstechen. So fortfahren, bis große 12 Ravioli entstanden sind. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Ravioli darin etwa zwei Minuten garen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zwei bis drei Minuten einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Butter zugeben. Die Ravioli in dem Rote-Bete-Sud schwenken.

Den Meerrettichsud mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Zuletzt den frischen Meerrettich fein reiben und zugeben.

Den Meerrettichsud in tiefen Tellern verteilen, die Ravioli hineinlegen und mit der Speck-Zwiebel-Schmelze übergießen.

Johann Lafer am 23. Januar 2016

Süßsaures Pilzgulasch mit kleinen Klößen

Für 4 Personen

Gulasch:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	60 g Speckscheiben
1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun	3 cl Rotweinessig
600 ml Rinderbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
6 cl Aceto-Balsamico, alt	1 TL Kümmel, gemahlen	1 TL Paprikapulver
0,5 TL Cayennepfeffer	200 g Champignons	200 g Egerlinge
0,25 Bund Blattpetersilie	Weizenstärke	Pfeffer
Salz		

Klöße:

300 g Kartoffeln, gekocht	2 TL Weizenstärke	2 EL Mehl
Salz		

Anrichten:

1 Schuss Essig	Pfeffer	Zucker
Salz		

Gulasch:

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe hacken und den Speck in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Butterschmalz in einem großen Topf etwas anschwitzen. Nun braunen Zucker darüber streuen. Diesen kurz karamellisieren lassen, mit normalem Rotweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Etwas Aceto Balsamico sowie gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenabrieb sowie deren Saft, Paprikapulver und Cayennepfeffer mit in den Topf geben und beiseite ziehen. Die Pilze putzen, vierteln und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett langsam braten. Petersilie abzupfen und fein hacken. Nun Pilze und Petersilie in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit etwas angerührter Weizenstärke ganz leicht sämig abbinden.

Klöße:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und nun mit Stärke, Mehl sowie einer Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Knödel (Durchmesser zwei bis drei Zentimeter) abrollen und in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Diese circa fünf bis sechs Minuten ziehen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Topf heben.

Anrichten:

Die Knödel zu dem Pilzgulasch geben. Erneut einmal aufkochen. Gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer sowie Essig oder Zucker abschmecken und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2012

Safran-Gnocchi in Speck-Soße

Für 2 Portionen

800 g mehlig. Kartoffeln	2 Eier	0,5 g gemahl. Safran
50 g Kartoffelstärke	Muskatnuss, Salz	50 g Bacon
1 klein gewürf. rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ klein gewürf. Knoblauchzehe	20 g Butter
150 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	50 g Parmesan

Die Kartoffeln in der Schale im Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten weichgaren. Anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen und die Eigelbe und den Safran zugeben und untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Kartoffelstärke zugeben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig vermischen. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Rollen formen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa drei Minuten garen. Anschließend heraus heben und abtropfen lassen. Bacon klein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anbraten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gnocchi darin schwenken. Parmesan unterrühren. Die Gnocchi mit der Specksauce auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. 09. 2012

Saltimbocca vom Spargel mit Parma-Schinken

Für 2 Portionen

4 Stangen Spargel	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Bund Salbei
2 Zitronen	Parmesan	

Zunächst den zuvor gekochten Spargel aus seiner Form nehmen und die leicht holzigen Enden vom Spargel entfernen. Die Salbeiblätter vom Stängel abzupfen und auf den Spargel legen. Dann den Parma-Schinken zur Hand nehmen und den Spargel mit dem Salbei einwickeln. Nun eine Pfanne aufsetzen und heiß werden lassen. Dann etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Den eingewickelten Spargel kurz in die heiße Pfanne legen und anbraten lassen. Nun den Spargel in eine Auflaufform legen. Mit einem Hobel etwas Zitronenschale von der Zitrone über den Spargel reiben. Dann etwas Olivenöl hinzufügen und etwas Parmesan über den Spargel geben. Den Ofen auf die Gratinierstufe einstellen und den Spargel bei Oberhitze ungefähr drei bis vier Minuten lang gratinieren lassen. Schließlich das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 30. 05. 2012

Sauerkraut-Kuchen mit Speck

Für 4 Personen

Für den Teig:

125 g kalte Butter 1 TL Salz 250 g Mehl
1 Ei

Für die Füllung:

500 g frisches Sauerkraut 1 Zwiebel 150 g geräucherter Speck
1/2 Bund Petersilie 1/2 Bund Schnittlauch 1-2 EL Öl
100 g Sahne 2 Eier 1 Msp gemahlener Koriander
1 Prise Muskat Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Kalte Butter würfeln, in die Schüssel geben. Mehl und Salz zugeben und leicht verkneten. Eier unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Handballen verkneten. Mit kalten Händen arbeiten. Ist der Teig noch krümelig, etwas kaltes Wasser esslöffelweise unter den Teig kneten, so wird er geschmeidig. Den fertigen Teig zu einem flachen Ziegel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung:

Das frische Sauerkraut schneiden. Nach Belieben in eine Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. (damit die saure etwas abgemildert wird) Kraut ausdrücken und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin farblos dünsten. Das Kraut kurz mit schwenken und würzen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 30 cm Durchmesser) einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Teig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Kraut und Speck auf den Teig geben. Sahne, Eier, Kräuter, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Masse über das Kraut gießen. auf der dem Kuchen verteilen. Den Kuchen etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, ruhen lassen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Flora Hohmann am 06. Dezember 2013

Sauerländer Rinder-Bratwurst

Für ca. 8 Würste:

1 kg Rinderbrust	100 g Butter	2 Brötchen
1 Zwiebel	20 g Pökelsalz	Pfeffer
Muskatnuss	gemahlene Nelken	natürliches Glutamat

Die Rinderbrust in grobe Stücke schneiden und in ca. 1,5 l Wasser weich kochen (ca. 2 Stunden); danach abtropfen lassen, wiegen und mit der gewürfelten Zwiebel durch den Fleischwolf drehen (3 mm-Scheibe). Die dem Fleisch durch das Kochen entzogene Wassermenge als Kochbrühe hinzufügen. In der restlichen Kochbrühe die Brötchen einweichen. Die Fleischmasse mit den ausgedrückten Brötchen und den übrigen Zutaten - Gewürze nach Geschmack - gründlich mischen (Küchenmaschine). Nun die Masse in Därme füllen und in 80° C heißem Wasser ca. 30 min. brühen; danach auskühlen lassen. Im Kühlschrank sind die Würste ca. 2 Wochen haltbar. Dazu passen Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln. Die Würste vorsichtig und langsam in Butter anschwitzen; dabei immer wieder mit der flüssigen Butter übergießen. Beim Essen wird das Brät aus dem Darm gedrückt.

NN am 10. Januar 2016

Schinken-Fleckerl

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl Type 405	4 Eigelb
2 Eiweiß	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl

1 TL weiche Butter

Für Schinkenfleckerl:

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g gekochter Schinken	3 EL Butter	25 g Mehl
250 ml Milch	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
4 Eier	3 EL Semmelbrösel	Tomatensauce
1 Schalotte	30 g Karotte	30 g Stangensellerie
1 EL Olivenöl	850 g Pelati-Tomaten (Dose)	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Für den Nudelteig die beiden Mehle, Eigelbe, Eiweiß, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Den Nudelteig mit einem Minimum an Mehl hauchdünn ausrollen und in Rauten von 2 x 2 cm schneiden. Die Nudelblättchen in eine Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, kurz abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein schneiden. Den Schinken in Rauten schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Schinken darin kurz anbraten, die Zwiebel zugeben und glasig anschwitzen. Den Knoblauch fein reiben, zugeben und kurz schwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie untermischen.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, Mehl untermischen. Unter Rühren die Milch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Topf mit der Sauce vom Herd ziehen und die angeschwitzten Schinken-Zwiebeln und Nudelrauten untermischen.

Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelbe unter die Saucenmasse ziehen. Dann den Schnee vorsichtig unterheben. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Auflaufform ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Masse einfüllen, mit Bröseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten aufgehen lassen und goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für die Tomatensauce Schalotte, Möhre und Stangensellerie schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, das Gemüse zugeben und andünsten. Die Pelati-Tomaten zugeben. Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit dem Thymianzweig unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Dann die Tomatensauce durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Schinkenfleckerl aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten, Tomatensauce angießen und servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Frank Buchholz am 11. April 2016

Schinken-Nudeln mit gebratenem Kopfsalat

Für 4 Personen

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

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 TL Butter	50 ml Gemüsebrühe	1 Prise Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
200 g gekochter Schinken	100 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat

Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten.

Tipp:

Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Vom Kopfsalat die äußeren unschönen Blätter entfernen, dann den Salat vierteln und den Strunk herausschneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Salatviertel einlegen und von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen und den Salat knapp 3 Minuten dünsten.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schinken, Petersilie und Nudeln zu den Zwiebeln geben. Die verquirlten Eier darüber geben, alles vermischen und die Eier kurz anziehen lassen.

Schinkennudeln anrichten und den gebratenen Kopfsalat dazu servieren.

Vincent Klink am 18. Mai 2017

Schinken-Nudeln mit Karotten-Orangen-Salat

Für 2 Personen

Für Karotten-Orangen-Salat:

2 Karotten (dick)	1 Orange	8 g Ingwer
3 Stängel glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1/2 Granatapfel		

Für die Nudeln:

200 g Blattspinat	50 g Parmesan	3 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	150 g gekochter Hinterschinken	180 g Spiral-Nudeln
Salz	1 Schalotte	1 EL Butter
100 g Sahne	Pfeffer	1 Msp. Muskat

Karotte waschen schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen abziehen, diese breiten Streifen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Orange mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, den dabei entstehenden Saft auffangen (am besten eine Schüssel darunter stellen), dann die Trennhäute zusätzlich ausdrücken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Petersilie waschen, abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Karotten mit Ingwer in eine Schüssel geben, den Orangensaft angießen, mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl und Petersilie zugeben und alles gut vermischen. Dann die Orangenfilets vorsichtig unterheben. Granatapfelkerne aus der Schale lösen und über den Salat streuen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Parmesan fein reiben. Thymian und Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Salbeiblätter in feinste Streifen schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Schinkenstreifen und anschließend den Spinat zugeben und diesen zusammenfallen lassen. Sahne angießen und aufkochen. Den Käse untermischen und die Sauce mit Pfeffer und Muskat würzen, evtl. mit einer Prise Salz abschmecken. Die bissfest gekochten Nudeln abschütten, mit der Sauce vermengen und anrichten. Den Karotten-Orangensalat dazu servieren.

Vincent Klink am 05. Februar 2015

Schlachte-Platte, Dip, Risolee-Kartoffeln, Jägerkohl

Für 4 Portionen

1 kg kleine Kartoffeln	100 g Butter	4 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln
1 Pack. Kräuter	2 Gewürzgurken	2 hartgekochte Eier
500 g Schmand	1 EL Mayonnaise	1 EL Senf
$\frac{1}{4}$ Weißkohl	1 Prise Kümmel	100 g Speckwürfel
2 EL Weißweinessig	200 ml Gemüsebrühe	4 kleine Steaks (à 70 g)
2 EL Butterschmalz	4 kleine Schnitzelchen (à 50 g)	2 EL Mehl
1 Ei	4 EL Semmelbrösel	200 g Presskopf
200 g Leberwurst	200 g Blutwurst	2 hausgemachte Krakauer
100 g Wildschweinschinken	180 g Jagdwurst	1 Glas Mixed Pickels
4 Gewürzgurken	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz		

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit für den Dip die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und eine halbe Zwiebel mit den abgetropften Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Die Eier schälen und ebenfalls hacken. Schmand, Mayonnaise und Senf in einer Schüssel vermischen. Kräuter, Zwiebel, Gurken und Eier unterheben. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Für den Kohl zwei Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kopf vierteln und ohne Strunk in feine Streifen schneiden. 50 Gramm Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Weißkohl, Speckwürfel sowie Kümmel dazugeben und einige Minuten mitschwitzen. Mit dem Weißweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Den Kohl bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Für die Kartoffeln zwei Zwiebeln nach Belieben in Würfel oder Ringe schneiden. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln dazugeben und mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Für das Fleisch den Backofen auf 75 °C vorheizen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten je nach Dicke etwa 1 Minuten braten. Herausnehmen und im heißen Backofen nachziehen lassen. Das Schnitzelfleisch erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wenden. Das restliche Butterschmalz in der Schnitzelpfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun braten.

Steaks, Schnitzel und restliche Wurst auf einer großen Platte anrichten und mit Gurken und Mixed Pickles garniert servieren. Den Grüne-Sauce-Dip, die Risoleekartoffeln und den Jägerkohl separat dazu servieren.

Frank Rosin am 22. März 2016

Schmorgurken mit Blutwurst-Nuggets auf Endivien-Salat

Für vier Personen

Schmorgurken:

1 Salatgurke	200 g Rinderhackfleisch	2 cl Pflanzenöl
4 cl Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Tomaten

Pfeffer, Zucker, Salz

Blutwurstnuggets:

250 g Blutwurst	100 g Mehl	1 Ei
100 g Panko	Öl	

Endiviensalat:

0,5 Kopf Endiviensalat	Zucker
------------------------	--------

Dressing:

1 Schalotte	4 cl Balsamico, weiß	1 TL Senf
4 cl Pflanzenöl	Blattpetersilie	Schnittlauch
Zucker	Pfeffer	Salz

Schmorgurken:

Die Gurke schälen, vom Kernhaus befreien und klein schneiden, salzen und zuckern. Das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen in Pflanzenöl scharf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die gewürzten Gurken, das Lorbeerblatt und die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und sämig kochen.

Blutwurstnuggets:

Die Blutwurst in Nuggets schneiden und klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl goldgelb ausbacken.

Endiviensalat:

Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und für circa zehn Minuten mit etwas Zucker in warmes Wasser geben.

Dressing:

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Balsamico, Senf, Pflanzenöl, Schalottenwürfel, Blattpetersilie und Schnittlauch mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren.

Stefan Marquard am 23. November 2012

Schupfnudeln mit Kürbis-Ragout und Speck

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

4 große mehligk. Kartoffeln	3 EL Mehl	2 EL Kartoffelstärke
1 Eigelb	150 g Kürbiskerne	2 EL Butter
Mehl, Pflanzenöl, Salz		

Für das Kürbisragout:

1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	500 ml Gemüsebrühe	2 EL Honig
1 Prise Cayennepfeffer	1 Msp. Curry	2 EL Speisestärke
Pflanzenöl, Salz	6 Scheiben Frühstücksspeck	2 Zweige Blatt Petersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	

Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die vorbereiteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 250 Gramm abwiegen, mit zwei Esslöffel Mehl, einem Esslöffel Kartoffelstärke und einem Eigelb mischen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kürbiskerne im Mixer grob zerkleinern.

Schupfnudeln in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum anbraten, Butter zugeben, aufschäumen lassen, Kürbiskerne zu den Schupfnudeln in die Pfanne geben und durchschwenken, bis sich die knusprigen Kürbiskernsplitter um die Schupfnudeln legen.

Speckscheiben nebeneinander auf Backpapier bzw. ein Backblech legen und bei 160 Grad Umluft zehn bis zwölf Minuten zu knusprigen Chips backen.

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit einem großen Schuss Brühe ablöschen, aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und das Ragout mit Honig, Zitronen- und Orangenabrieb einer Prise Cayennepfeffer und einer Messerspitze Curry süßlich scharf abschmecken, den Sud aufkochen und ggf. mit wenig zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden.

Die gebratenen Schupfnudeln samt Kürbissplittern mittig auf dem Teller anrichten, das Kürbisragout darüber geben, die Speckchips hineinstecken und mit frischen gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 07. Oktober 2016

Selbstgemachte Grissini mit Paprika-Antipasti

Für zwei Personen

Für Grissini:

100 g Mehl	50 g Butter (zimmerwarm)	25 g Parmesan (fein gerieben)
1 TL Thymianblättchen	4 EL Wasser	Olivenöl, Salz

Für Antipasti

8-10 Scheiben Schinken	1 Schote Paprika (rot)	1 Schote Paprika (gelb)
2 Schalotten	1 Schote Chili (klein, rot)	1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1-2 EL alter Aceto-Balsamico	Olivenöl, Salz

Das Mehl, die Butter, den Parmesan, vier Esslöffel Wasser, eine Prise Salz sowie die Thymianblättchen rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vom Teig kleine Stücke abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu acht bis zehn bleistift-dicken Grissini-Stangen rollen. Die Grissini auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech legen und im Ofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen.

Das Kerngehäuse der Paprikaschoten entfernen, die Schoten mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden.

Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden und die Chilischote längs einritzen.

Einen großen Schuss Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Paprika, den Knoblauch, den Rosmarin sowie den Chili zugeben, bei mittlerer Hitze langsam braten und mit einer Prise Salz abschmecken.

Das Paprika-Antipasti auf zwei Tellern anrichten, dünne Scheiben San Daniele Schinken darauf setzen, die Grissini dazwischen stecken und mit etwas altem Aceto Balsamico umträufeln.

Alexander Herrmann am 10. März 2015

Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat

Für 2 Personen

3 Brötchen	1/8 l Milch	1 Bund Blattpetersilie
2 Schalotten	3 EL Butterschmalz	4 Eier
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Stange Lauch
300 ml Gemüsebrühe	200 g gemischte Speisepilze	1 Zwiebel
30 g Rauchspeck	2 EL Weißweinessig	3 EL Rapsöl
30 g Butter		

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Hälfte der Petersilie untermischen. Dann die Mischung, mit 2 Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Lauchstange so zu recht schneiden, dass der dunkelgrüne Teil entfernt wird. Die geputzte Lauchstange am Stück waschen und in einem Topf mit Gemüsebrühe blanchieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Semmelknödel (können auch schon am Vortag gemacht werden) in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Rauchspeck fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und mit Essig, Öl, restlicher Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen. Die Semmelknödel in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. In einer Pfanne mit Butter Zwiebel und Speckwürfel glasig werden lassen. Pilze zugeben und mit dünsten. Die Pilze sollen kein Wasser ziehen, sondern Farbe bekommen. Die Pilzmischung unter die gebratenen Knödel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Eier verquirlen und darüber verteilen, langsam rührend stocken lassen. Blanchierten Lauch in feine Ringe schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Das Geröstel mit dem Lauchsalat anrichten und servieren.

Otto Koch am 08. Dezember 2014

Semmelknödel-Pilz-Geröstel mit Feldsalat

Für 4 Personen

150 g Feldsalat	1 Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
300 g frische Speisepilze	8 Sch. geräucherter Bauchspeck,	3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer
8 Semmelknödel vom Vortag	3 Eier	4 EL Butterschmalz

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden.

Aus Sonnenblumenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen.

Die Knödel in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden.

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin anbraten, Schalotten zugeben und mitanschwitzen.

In einer weiteren Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Knödel darin von allen Seiten goldbraun anbraten.

Dann die Pilze zu den Knödeln in die Pfanne geben, zuletzt verquirlte Eier zugeben und unter langsamen Rühren stocken lassen. Vor dem Servieren mit etwas Petersilie bestreuen.

Speckstreifen in einer kleinen Pfanne kross braten.

Den Feldsalat mit der Vinaigrette und etwas gehackten Petersilie anmachen.

Die gerösteten Knödel anrichten. Den Feldsalat in einer kleinen Schüssel anrichte und die gerösteten Speckstreifen obenauf geben.

Otto Koch am 01. Dezember 2016

Semmelknödel-Salat mit Schinkenwurst und Spitzkohl

Für 2 Personen

Für den Spitzkohl:

½ kleiner Spitzkohl	1 TL Zitronensaft	1 EL Olivenöl
1 EL feine Kapern	½ Bund Schnittlauch	1 TL Zitronenschalenstreifen
Salz	schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker
½ TL frisch gemörserter Koriander		

Für Knödelsalat und Wurst:

2–3 Semmelknödel vom Vortag	Sonnenblumenöl	1 kleine Zwiebel
2 Scheiben geräucherter Speck	1 Bund Petersilie	2 EL Schnittlauch
2 EL Essig	1 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer
Salz	200 g Schinkenwurst	1 EL Butter

Kohl putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feinste Streifen schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen, die Kohlstreifen darin unter Wenden kurz anrösten. Kohlstreifen in eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Zitronensaft und Olivenöl unter die Kohlstreifen mischen. Kapern und Schnittlauch fein schneiden und untermischen. Mit Zitronenschale, Salz und grobem, schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit Zucker und Koriander abrunden. Kühl stellen und ziehen lassen.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitze, die Knödelscheiben darin leicht anbraten. In eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck in Stücke schneiden. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun braten. Dann unter die Knödelscheiben mischen.

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Kräuter, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Knödelscheiben mit der Vinaigrette marinieren.

Schinkenwurst in dickere Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Wurstscheiben darin anbraten. Knödel- und Krautsalat nochmals abschmecken, mit den Schinkenwurstscheiben anrichten.

Vincent Klink am 16. Juni 2016

Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat

Für 2 Personen

Für den Serviettenknödel:

300 g Kastenweißbrot	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Schalotten	1 EL Butter	3 Eier
1 EL gerebelter Majoran	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
250 g Gorgonzola	2 EL Butter	

Für den Feldsalat:

1 kleine Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat	40 g Bauchspeck, dünn
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig
125 ml kräftige Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Das Kastenweißbrot entrinden, dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brotwürfel gießen und abgedeckt ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen und zu den Brotwürfeln geben. Eier verquirlen und zusammen mit Petersilie und Majoran unter die Brotwürfel mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse auf eine kochfeste Klarsichtfolie oder eine feine Stoffserviette geben. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, in einem Längsstreifen auf die Masse streuen und die Brotmasse zu einer Rolle zusammenschlagen, die Enden eindrehen bzw. fest binden. Zum besseren Halt alles nochmal in Alufolie fest einschlagen. Die Rolle in einem Topf mit leicht kochendem Wasser ca. 40 Minuten garen. Für den Salat Kartoffel kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Speck in dünne feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Den Schnittlauch fein schneiden und zur Seite stellen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schnittlauch und gebratene Speckstreifen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Butter in einen Topf geben und bräunen. Den Knödel aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und anrichten. Mit der braunen Butter beträufeln. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012

Servietten-Knödel mit Rahm-Porree

Für 2 Personen

300 g Weißbrot vom Vortag	4 EL Butter	2 -3 Scheiben Pumpernickel
2 Zwiebeln	100 g Speck	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 Bund Majoran	4-5 Datteln	3 Eier
1 TL Salz	200 ml Milch	2 EL Mehl
250 ml Sahne	1 Lorbeerblatt	1-2 Stangen Porree

Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden, die Hälfte der Würfel in 1 EL Butter goldbraun braten. Den Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Zwiebelwürfel bei Seite stellen. Speck fein würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel würzen. Den Majoran abspülen, trocken schütteln und abrebeln. Die Datteln entkernen und in Stücke schneiden. Die Eier mit einem Teelöffel Salz verschlagen. Dann mit gebratene Brotwürfel, Pumpernickel, gedünstete Zwiebeln, Majoran und Datteln in einer großen Schüssel locker vermengen und mit ca.200 ml lauwarmer Milch übergießen, nochmal vermengen und 5 Minuten ziehen lassen. Ein sauberes, gut ausgespültes Geschirrtuch auslegen (oder hitzefeste Klarsichtfolie) und die Masse in walzenform darauf geben. Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarnt zubinden und in Salzwasser ca. 30 Minuten pochieren. Für den Rahmporree die restlichen Zwiebelwürfel und das Mehl in einem Topf mit 1 EL Butter hell anbraten, mit der Sahne ablöschen. Mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Lorbeerblatt herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, falls die Sauce zu dickflüssig ist noch etwas Sahne zugeben. Porree waschen und den oberen harten oberen grünen Teil entfernen. Porree in Rauten schneiden, dabei weißen und grünen Anteil getrennt halten. Den weißen Porree zuerst in 1 EL Butter anbraten, wenn dieser weich ist den grünen Teil zugeben, kurz durch schwenken, dann alles in die Sauce geben. Den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Knödelscheiben mit dem Rahmporree servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013

Spaghetti alla carbonara mit Pancetta

Für 4 Personen

400 g Hartweizenspaghetti	150 g Pancetta	1 EL Butter
1 Zehe Knoblauch	2 – 3 Eier	50 g Pecorino
50 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie	Salz
Meersalz, grob	Pfeffer	

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen. In der Zwischenzeit den Pancetta würfeln und in der zerlassenen Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne knusprig ausbraten. Den Knoblauch heraus nehmen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Salz verquirlen. Den geriebenen Pecorino und Parmesan hinein rühren. Die Petersilie hacken. Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und zum Speck geben. Die Eier- Käsemischung dazugeben. Alles schnell miteinander verrühren und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2012

Spaghetti alla puttanesca

Für 4 Portionen

80 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Sardellenfilet, in Salz	200 g Kirschtomaten
60 g schwarze Oliven, mit Stein	0,5 Bund krause Petersilie	200 g Spaghetti
Salz	3 EL Olivenöl	2 TL Tomatenmark
1,5 EL Kapern		

Speck würfeln. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch, Chili und das abgespülte Sardellenfilet hacken. Tomaten vierteln. Oliven entsteinen und halbieren. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 2 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sardellen zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. mit braten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Tomaten, Oliven und Kapern zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser zum Tomatensugo in die Pfanne geben und aufkochen. Nudeln und Petersilie untermischen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Tim Mälzer am 29. Dezember 2012

Spaghetti carbonara mit Bacon

Für 3 Personen:

250 g Spaghetti	10 g Butter	150 g Bacon
3 Eier	30 g Parmesan	Knoblauch
Salz, Pfeffer		

Spaghetti in reichlich Salzwasser (1:10) bissfest kochen. Inzwischen Butter in einer Pfanne auslassen, aber nicht braun werden lassen. Bacon oder Bauchspeck in feine Streifen schneiden und in der heißen Butter knusprig ausbraten. Eine größere Zehe Knoblauch pellen und im Ganzen zum Bacon in die Pfanne geben. Wenn die Knoblauchzehe leicht zu bräunen anfängt, wird sie mit einem Löffel wieder entfernt. Der Knoblauch darf nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter wird. Ganz frische Eier in eine kleine Schüssel aufschlagen und mit 10 g vom Parmesan verquirlen. Da der Parmesan würzig genug ist, werden die Eier nur mit wenig Salz gewürzt. Mit frisch gemahlenem Pfeffer darf dagegen reichlich gewürzt werden. Die bissfest gegarten Spaghetti in ein Sieb gießen. Dabei zum Vorwärmen das heiße Kochwasser in einer großen Schüssel auffangen. Die gut abgetropften Spaghetti in die Pfanne geben und mit dem Bacon mischen. Das Kochwasser aus der Schüssel abgießen, bis auf einen kleinen Rest von ungefähr zwei Esslöffeln Wasser. Die verquirlten Eier zum heißen Wasser in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis die Sauce dicklich wird. Spaghetti untermischen und die Spaghetti Carbonara mit dem restlichen Parmesan vermischen.

NN

Spaghetti Carbonara

Für 4 Personen:

Salz	100 g Pancetta, dünn	1 EL Butter
500 g Spaghetti	50 g Parmesan	50 g Peccorino
4 Eier		

In einem hohen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Pancetta in Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und Pancetta darin knusprig braten.

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Parmesan und Käse reiben.

Eine Schüssel für die Spaghetti erwärmen.

Eier mit Salz in einer Schüssel verquirlen, ca. 2-3 EL heißes Kochwasser der Spaghetti untermischen, Käse und gebratenen Pancetta zugeben.

Die Spaghetti abschütten, sofort in die vorgewärmte Schüssel geben, die Eiermischung darauf geben und alles gut durchmischen. Durch die heißen Spaghetti bindet die Eiermasse.

Spaghetti Carbonara anrichten und servieren. Dazu passt ein Blatt- oder Rucolasalat mit Kräuterdressing.

Tipp: Für das Kräuterdressing 1/2 Bund Basilikum und 2 Zweige Thymian abbrausen. Basilikumblätter abzupfen, Thymianblättchen abstreifen. 1 Knoblauchzehe schälen und mit den Kräutern in einen Pürrierbecher geben. 5 EL Olivenöl darauf geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Dann das Kräuteröl durch ein Sieb streichen. Unter das Kräuteröl 2 EL Balsamico mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist das Kräuterdressing für Blattsalate.

Jacqueline Amirfallah am 20. September 2017

Spaghettini mit klassischer Tomaten-Soße

Für 2 Portionen

400 g Spaghettini	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
50 g Bacon	1 EL Tomatenmark	30 g Kapern
100 g Kirschtomaten	0,5 Bund Basilikum	Chili, Pfeffer
Salz		

Die Spaghettini in gesalzenem Wasser al dente garen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit heißem Öl geben. Den Bacon in große Stücke schneiden und dazugeben. Kirschtomaten halbieren und ebenfalls mit anbraten. Einige Kapern (nicht zu viele, da sie sehr salzig sind) hinzufügen. Und etwas Tomatenmark für das Röstaroma unterrühren. Die Kirschtomaten mit einer Gabel andrücken, so dass sie ihren Saft abgeben. Nun die Nudeln hinzufügen. Etwas Basilikum hacken und untermischen. Das Ganze mit einer Prise Chili und etwas Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. November 2012

Spargel klassisch mit Hollandaise und Schinken

Für 2 Portionen

1 Bund weißer Spargel	1 Zitrone	50 ml Weißweinessig
1 Schalotte	3 Stiele Estragon	200 g Butter
4 Sch. gekochter Schinken	3 Eier	5 weiße Pfefferkörner
2 TL Zucker	Salz	

Zunächst einen Bund weißen Spargel schälen und etwa zwei Zentimeter von den Enden kürzen. In einen großen Bräter 200 Milliliter Wasser geben. Eine Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und in das Wasser geben. Dann Zucker und einen halben Teelöffel Salz ins Wasser geben und aufkochen lassen. Den Spargel nun in den Sud legen, so dass er nicht übereinander liegt. Den Spargel darin bei milder Hitze etwa 15 bis 20 Minuten, je nach Dicke, garziehen lassen. Eine Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf für die Hollandaise 50 Milliliter Weißweinessig mit 50 Milliliter des Spargelsuds aufkochen lassen. Die Schalotte mit den weißen zerstoßenen Pfefferkörnern sowie die Estragonstiele hinzugeben. Das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Die Eier trennen, die Eigelb zusammen mit dem Sud in eine Schlagschüssel geben und über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die geklärte Butter einfließen lassen und unterschlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Schließlich den Spargel und die Hollandaise mit dem gekochten Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 15. 05. 2012

Spargel-Carbonara

Für 2 Portionen

1 Bund weißer Spargel	1 Zwiebel	70 g Bacon
30 g Butter	3 Eier	100 g Parmesan
250 g Spaghetti	3 Stiele Petersilie	Salz, Pfeffer, Chili

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und aufkochen lassen. Die Spaghetti darin al dente kochen und abgießen. Nun den Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Bacon ebenfalls in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelringen und dem Spargel in Butter in einer Pfanne anbraten. Petersilie grob hacken und kurz mit in der Pfanne rösten. Schließlich die Spaghetti zu dem Gemüse in die Pfanne geben und darin anbraten. Alles mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Eier zusammen mit dem frisch geriebenem Parmesan in eine Schüssel geben und mischen. Diese Mischung unter die Spaghetti rühren, bis die Masse beginnt in der Pfanne zu stocken. Ein wenig getrockneten Chili darüber geben, die Spaghetti auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. 05. 2012

Spargel-Gratin mit Blutwurst-Gnocchi und Zander

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zweige Thymian
150 g Blutwurst	3 Eigelb	1 Ei
35 g Speisestärke	50 g Weizenmehl, gesiebt	60 g Kartoffelstärke
Pfeffer	1 Prise Muskat	200 g weißer Spargel
100 g grüner Spargel	5 EL Butter	1 Prise Zucker
150 g Schinken	100 g Gruyère	350 g Zanderfilet
1 Spritzer Zitronensaft		

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Pelle von der Blutwurst entfernen, Wurst in Würfel schneiden. Gekochte Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und gut ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und durch ein feines Sieb streichen. Blutwurst unter die Kartoffeln geben. Eigelb und Ei zugeben. Speisestärke, Weizenmehl und Kartoffelstärke untermischen. Kartoffelmasse mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in 1,5 cm dicke Rollen formen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel Gnocchi formen und in siedendem Wasser ca. 4-6 Minuten garen. Dann herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Spargelstangen schälen, die holzigen Enden abschneiden, Spargel in 3 cm große Stücke schneiden evtl. halbieren. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Spargel anschwitzen, etwas Wasser angießen, mit Salz und Zucker würzen. Spargel bissfest garen. Schinken fein würfeln, Käse hobeln.

Das Zanderfilet portionieren, von beiden Seiten in der Pfanne in 1 EL Butter leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Spargel in eine Auflaufform geben, Schinkenwürfel über den Spargel geben mit Käse bestreuen und kurz unter dem Grill im Backofen gratinieren.

Den Zander mit dem Spargelgratin und den Blutwurstgnocchi anrichten.

Jörg Sackmann am 09. Juni 2015

Spargel-Schinken-Röllchen mit Butter-Soße und Kartoffeln

Für vier Portionen

Für die Spargel-Schinken-Röllchen:

8 Stangen weißer Spargel	4 Kalbsschnitzel, á ca. 160 g	2 EL Tomatenmark
4 Scheiben Kochschinken	2 EL Butterschmalz	Salz, Zucker, Pfeffer

Für die Buttersauce:

1 Zwiebel	100 g Butter	1 gestr. EL Mehl
100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Zitrone	

Für die Kartoffeln:

400 g gek. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
30 g Butter		

Spargel waschen, schälen und drei Minuten in 500 Milliliter leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen. Herausheben und abkühlen lassen. Das Spargelwasser auf 300 Milliliter einkochen lassen. Schnitzel zwischen einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünn mit Tomatenmark bestreichen und mit Schinken belegen. Je zwei Stangen Spargel der Länge nach auf die Schnitzel legen, kurze Seiten einschlagen und das Fleisch aufrollen, so dass eine längliche Rolle entsteht. Mit Zahnstochern fixieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Spargel-Schinken-Rollen darin von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad warm halten. Zwiebel schälen, klein würfeln. Die Hälfte der Butter in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und kurz farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und das Spargelwasser angießen. Unter Rühren aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die restliche Butter unterrühren und mit etwas Zitronensaft verfeinern. Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne im heißen Olivenöl zusammen mit den abgezogenen Rosmarinnadeln goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Kartoffeln mit den halbierten Schnitzelrollen auf Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln.

Horst Lichter am 01. Juni 2013

Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerl

Für 4 Personen

Knödel:

250 g Laugenbrötchen	1 Zwiebel	180 g Gruyère
125 ml Milch	50 g Weichweizengrieß	80 g Schinken-Nuggetz
10 g Butter	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Eier
3 l Rinderbouillon	2 Lorbeerblätter	Pfeffer
Muskatnuss	Salz	

Krautfleckerl:

1 Zitrone, unbehandelt	150 g Kochschinken	2 Köpfe Spitzkohl (600 g)
40 g Butter	150 g Crème-fraîche	0,5 Bund Majoran
1 Stange Meerrettich, frisch		

Knödel:

Das Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrötchen und den Grieß schütten. Die Petersilie hacken. Anschließend Zwiebelwürfel und Schinken-Nuggetz in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Tischtennis großen Knödeln abdrehen und in Rinderbouillon mit Lorbeerblättern und geschlossenem Deckel kochen.

Krautfleckerl:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Kochschinken in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl in gleichmäßige „Flecken“ zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème-fraîche, gehacktem Majoran, Zitronenabrieb und etwas frischem Meerrettich abschmecken. Die Knödel darauf anrichten.

Mario Kotaska am 27. Januar 2012

Speck-Knödel auf Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze

Für 4 Personen

6 Brötchen, altbacken	200 ml Milch	2 Zwiebeln
100 g Bacon	6 Zweige Petersilie, glatt	2 Eier (Kl. M)
1 EL Zucker	400 g Sauerkraut, frisch	1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner	3 Wacholderbeeren	50 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	2 Gemüsezwiebeln	50 g Butter
50 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen klein würfeln und mit der heißen Milch übergießen. Eine Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls klein schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Die Zwiebeln zugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Petersilie zum Bestreuen des fertigen Gerichts aufbewahren. Die eingeweichten Brötchen mit den Zwiebeln, dem Bacon, der Petersilie und den Eiern gründlich verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Die Masse zu Knödeln formen und in einem großen Topf mit leicht siedendem Wasser 10-15 Minuten garen. Die übrige Zwiebel schälen und klein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Zwiebel zugeben und anschwitzen. Das Sauerkraut, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Sauerkraut anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsezwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gemüsezwiebeln darin etwa 10 Minuten bei milder Hitze anschwitzen. Die Semmelbrösel zugeben und anrösten. Mit Salz würzen. Die Speckknödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Zwiebelschmelze wenden. Anschließend auf dem Rahmsauerkraut auf Tellern anrichten. Die restliche Zwiebelschmelze darüber träufeln. Mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 21. Januar 2012

Speck-Lauch-Kuchen

Für 4 Personen

Für den Teig:

75 g kalte Butter	150 g Mehl	Salz
3 EL Milch	weiche Butter	Mehl

Für den Belag:

150 g Lauch	Salz	1 Zwiebel
50 g geräucherter Speck	60 g Gruyère	150 g Sahne
3 Eier	Pfeffer	

Für den Salat:

600 g Karotten	1-2 Äpfel	1 Orange
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

1. Für den Teig kalte Butter in Würfel schneiden. Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte des Mehls formen. Milch und Butterwürfel in die Mulde geben. Die Butter mit dem Mehl mit den Fingern zerdrücken und zerreiben bis kleine Krümel entstehen, dann weiterkneten bis der Teig zu einer homogenen Masse geworden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Belag den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Streifen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Speck in feine Scheiben und diese in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Zwiebeln mit dem Speck darin anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Den Käse reiben.
4. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
5. Die Springform ausfetten und mit Mehl abstauben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in die gefettete Springform geben, den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
6. Eier und Sahne miteinander verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse unter die Eier-Sahne-Mischung geben. Die Speckzwiebeln und den blanchierten Lauch auf dem Teig verteilen. Dann die Eier-Sahne-Mischung darüber geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, stocken lassen.
7. Die Karotten schälen, waschen und grob reiben. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob reiben. Von der Orange den Saft auspressen. Karotte, Apfel und Orangensaft in eine Schüssel geben, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zugeben, alles gut mischen und abschmecken.
8. Kuchen aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Karottensalat servieren.

Otto Koch am 10. März 2016

Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm

Für 3-4 Portionen

100 g durchw. Speck	2 Zwiebeln	500 g Sauerkraut
250 g kurze Nudeln	Salz	4 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 El Zucker	100 ml Geflügelbrühe
200 ml Schlagsahne	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
1 Tl Kümmelsaat		

Speck in Streifen, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Das Sauerkraut sehr gut ausdrücken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck mit 2 El Olivenöl in einer Pfanne hellbraun braten, Zwiebel zugeben und 2 Min. mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen. 2 El Olivenöl in die Pfanne geben und das Sauerkraut anbraten. Butter und Zucker untermischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Brühe und Sahne zugießen und aufkochen. Zwiebel-Speck-Mischung zugeben.

Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Petersilie untermischen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.

Tim Mälzer am 08. März 2014

Spiegelei mit Orangen-Tomaten, Linsen und Speck

Für 4 Personen

Für die Linsen:

100 g rote Linsen	Salz	70 g geräucherter Speck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Lauchzwiebel	2 Kartoffeln	15 g Tomatenmark
250 ml Geflügelbrühe	2 kleine Gewürzgurken	1 TL Essig
1 TL Orangenschale	1 TL Senf	Pfeffer
1 Prise Muskatnuss, gemahlen		

Für die Orangen-Tomaten:

6 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	50 g Zucker
6 EL Essig	2 TL Ingwersaft	Saft und Schale Bio-Orange
1 EL Tomatenketchup	2 EL Tomatenmark	1 EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	1 TL frischer Majoran	

Für das Spiegelei:

1 EL Olivenöl	4 Eier	Salz, Pfeffer
6 dünne Scheiben Speck		

Linsen in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Speck in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Lauchzwiebel und Kartoffeln putzen, waschen und alles, getrennt voneinander fein würfeln. Speck und Zwiebeln anbraten. Möhren und Kartoffeln zugeben. Tomatenmark unterrühren und ca. 1 Minute schmoren. Mit Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Linsen unterrühren und weitere ca. 3 Minuten dünsten. Gewürzgurke, Lauchzwiebel und Knoblauch untermischen. Mit Essig, Orangenschale, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten waschen und trockenreiben. Öl erhitzen. Tomaten darin anbraten, bis die Haut aufplatzt. Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Haut abziehen. Zucker im Bratöl karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Ingwersaft, Orangensaft und -schale, Ketchup, Tomatenmark und Chilisauce unterrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Piment und Cayennepfeffer würzen. Tomaten und Majoran zufügen und alles ca. 4 Stunden marinieren lassen. Öl sanft erhitzen, Eier darin zu Spiegeleiern braten. Das Eigelb sollte dabei noch weich sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Linsen auf vier Tellern anrichten. Je 1 Spiegelei vorsichtig darauf setzen. Mit Tomaten und Speckscheiben anrichten. Nach Belieben und Saison, mit Kräuter-, Spinat-, oder Feldsalat servieren.

Jörg Sackmann 06. November 2012

Spinat-Knödel mit Schinken-Zwiebel-Schmelze, Kopfsalat

Für vier Portionen

Für die Knödel:

4 Brötchen 150 ml warme Milch 1 Zwiebel

25 g Butter 100 g frischer Spinat 2 Eier

Salz, Muskatnuss

Für die Schmelze:

50 g Kochschinken 1 Gemüsezwiebel 25 g Butter

Für den Salat:

1 Kopfsalat $\frac{1}{2}$ Zitrone 1-2 TL Zucker

2 EL Rapsöl

Für die Knödel:

Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Warme Milch darüber gießen und die Brötchen fünf Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Spinat abbrausen, trocken schleudern und klein hacken. Zu den Zwiebeln geben und darin ein bis zwei Minuten zusammenfallen lassen. Alles mit Salz und Muskatnuss würzen und zu den Brötchen geben. Eier zufügen und alles gründlich mischen. Aus der Masse acht Knödel formen. In einem flachen, breiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Knödel hinein geben. Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Die Knödel fünf bis acht Minuten darin ziehen lassen. In der Zwischenzeit Schinken klein würfeln, Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin unter Rühren goldbraun anbraten. Schinken zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere zwei Minuten braten lassen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing Zitronensaft mit Zucker und einer Prise Salz verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend das Öl unterschlagen und den Salat damit marinieren. Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit der Schmelze beträufeln und mit dem Salat anrichten.

Horst Lichter am 30. August 2014

Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	2 Tropfen Essig	80 g flüssige Butter

Für das Kraut:

2 Schalotten	300 g Spitzkohl	100 g Pilze
1 EL Butter	200 ml Gemüsebrühe	1 TL Bio-Gemüsebrühe
125 g Sahne	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für den Strudelteig:

Mehl, 1 EL Öl, 100 ml kaltes 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 etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für das Kraut:

Schalotten schälen und fein schneiden. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anbraten. Pilze zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Brühe ablöschen, Spitzkohl, Gemüsebrühenpulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Für den Strudel:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze 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 flüssiger Butter einpinseln und darauf das gegarte, lauwarmer Kraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Sauce:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen. Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit Sauce auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 19. September 2013

Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl

Für 4 Personen

220 g kleine Steinpilze	8 Köpfchen Rosenkohl	1 kleine Zwiebel
3 Scheiben Baconspeck	3 Tomaten	150 ml Olivenöl
40 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Blätter Basilikum	200 ml Geflügelfond
2 Kartoffeln, festk.		

Für die Ravioli:

1 Vollei	4 Eigelb	1 EL Öl
100 g Semola di grano	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Wasser
Salz, weißer Pfeffer	2 Artischocken	1 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Zweig Thymian	50 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond	150 g Mozzarella	

Die Steinpilze putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl in einzelne Blätter zerpfücken und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Zwiebel schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. Die Tomaten am Stielansatz etwas einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Speck zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, restliches Olivenöl unterrühren, Tomatenwürfel und Basilikum zugeben, mit warmem Geflügelfond auffüllen. Die Steinpilzscheiben in die warme Vinaigrette geben, nachwürzen. Die Rosenkohlblätter ebenfalls mit Vinaigrette marinieren. Für die Kartoffelkruste Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und 20 min in kaltem Wasser ruhen lassen, abtropfen und auf Küchenkrepp trocknen. Kartoffelwürfel in etwas Olivenöl knusprig anbraten und auf einem Küchenkrepp geben, mit Zitronensalz würzen. Für die Ravioli Eier, Öl, Grieß, Mehl und Wasser mischen und mit Salz würzen. Den Teig kräftig kneten bis er eine glatte Außenschicht hat. Eine Stunde ruhen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und in 8 cm runde Kreise ausstechen. (ergibt 16 Kreise). Artischocken putzen, in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond zugeben, einkochen und die Artischocken weich garen abschmecken und auskühlen lassen. Mozzarella in feine Würfel schneiden. Die Artischocken mit Mozzarella vermengen und würzen. Die Masse auf die Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser beträufeln, mit Teig abdecken und die Ränder gut andrücken. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die marinierten Steinpilze im Kreis auf einem Teller anrichten. Mozzarellaravioli aufsetzen, Rosenkohlblätter über das Gericht streuen und alles mit der Vinaigrette beträufeln. Zum Schluss die knusprig gebratenen Kartoffelkruste über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 21. Oktober 2014

Straßburger Wurst-Salat mit Pommes frites

Für 4 Personen

Für den Wurstsalat:

350 g Lyoner	250 g Comté-Käse	2 rote Zwiebeln
4 mittelgroße Gewürzgurken	2 Tomaten	1 TL körniger Dijonsenf
1 TL Tannenhonig	4 EL heller Balsamessig	Salz, Pfeffer
7 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie	

Für die Pommes frites:

800 g Kartoffeln, festk.	1 kg Kokosfett	Salz, Pfeffer
Koriander, gemahlen	Paprika edelsüß	1-2 Stiele Rosmarin

Lyoner oder Cervelatwurst aus der Hülle lösen und in dünne Scheiben oder Stifte schneiden.

Den Käse grob reiben.

Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Streifen schneiden.

Gurken in feine Scheiben schneiden.

Tomaten kreuzweise einritzen, ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Tomaten kalt abbrausen. Die Schale abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Vorbereitete Zutaten und die Hälfte der Zwiebeln mit dem Dressing mischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Pommes Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Stifte gut trocken tupfen.

Kokosfett in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen.

Kartoffeln darin portionsweise ca. 4-5 Minuten vorfrittieren.

Herausnehmen und abtropfen lassen.

Anschließend die Kartoffeln erneut ca. 6-7 Minuten goldbraun frittieren. Nach ca. 3 Minuten Rosmarin grob zerpfeifen und zugeben.

Kartoffeln herausheben, abtropfen lassen. Salz, Pfeffer, Koriander und Paprika mischen. Die Kartoffeln damit würzen.

Wurstsalat mit übrigen Zwiebelringen anrichten. Mit den Pommes frites servieren.

Martin Gehrlein am 30. August 2016

Tapas

Für 4 Personen

Für die Aioli:	2 Scheiben Toastbrot	20 ml Milch
1 Eigelb	1/2 TL scharfer Senf	150 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe	Salz	
Für die Datteln mit Speck:	8 Datteln	50 g Bacon
Für die Kichererbsen::	2 EL Sultaninen	3 Stiele glatte Petersilie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g span. Blutwurst
1 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne	300 g gekochte Kichererbsen
Für die Venusmuscheln:	500 g Venusmuscheln	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	3 Stiele glatte Petersilie	50 g gekochter Schinken, dünn
2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	
Für die Pimientos:	12 Pimientos de Padrón	ca. 50 ml Olivenöl
Meersalz		
zusätzlich:	50 g Chorizo, dünn	50 g Seranoschinken, dünn
60 g Oliven	1 Baguette	

Für die Aioli das Brot in der Milch einweichen. Eigelb mit Senf in eine Schüssel geben, langsam das Olivenöl mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Mayonnaise mit dem eingeweichten Brot und der geschälten Knoblauchzehe in eine hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz abschmecken.

Die Datteln längs aufschneiden und entsteinen. Den Speck der Länge nach halbieren und jede Dattel mit einer Speckhälfte umwickeln. In einer beschichteten Pfanne die Speckdatteln kross braten.

Für die Kichererbsen mit Blutwurst die Sultaninen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Blutwurst in eine Pfanne geben, braten und anschließend klein schneiden.

In der Pfanne Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Petersilie zugeben und unterschwenken. Die Sultaninen abschütten und mit Pinienkernen, gekochten Kichererbsen und Blutwurst zu den Zwiebeln geben. Alles gut untermischen und in eine Tapasschale geben. Die Muscheln in viel Wasser gründlich waschen, dabei bereits geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schinken klein schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Chili und Muscheln kurz anschwitzen, bis sich die Muscheln zu öffnen beginnen. zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Knoblauch, Petersilie und Schinken zugeben und ca. 3 Minuten zugedeckt dünsten. Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.

Die Pimientos waschen und abtrocknen. In einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pimientos hineingeben und unter Schwenken braten, bis sie einige Blasen bekommen. Mit dem Salz bestreuen und heiß servieren. Die verschiedenen Tapas in Schälchen anrichten und servieren. Zusätzlich Chorizo, Serranoschinken und Oliven dazu servieren, die Aioli als Dip dazu reichen. Das Brot aufschneiden und zugeben.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juli 2017

Thüringer Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

2 ½ kg Kartoffeln	1 große Zwiebel	2 Bund Lauchzwiebeln
1 Cabanossi	500 g Jagdwurst	300 g Speck
200 ml Gemüsefonds	1 Glas Gewürzgurken	1 Schuß Weißweinessig
5 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie	1 Prise Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale kochen, dann pellen. Die Zwiebel und Lauchzwiebeln klein schneiden, anschließend Zwiebeln und Speck in zwei getrennten Pfannen mit etwas Öl langsam anschwitzen. Die Zwiebeln mit dem Fond ablöschen.

Die Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Den angebratenen Speck zu den Kartoffeln geben. Die angeschwitzten Zwiebeln mit zu den Kartoffeln geben. Die Cabanossi in kleine Stücke schneiden, anbraten und anschließend ebenfalls zu den Kartoffeln geben.

Die Jagdwurst und Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln hinzugeben. Mit Essig, Petersilie Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Tiroler Schlutzkrapfen mit Speck und Karfiol

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Roggenmehl	100 g Weizenmehl	5 EL Rapsöl
1 Ei	ca. 25 ml Wasser	Salz
1 Prise Muskat	120 g Blumenkohl (Karfiol)	1 Zwiebel
30 g Speck	30 g Butter	Zucker
20 ml weißer Balsamico	2 Zweige Estragon	100 g Schichtkäse
1/2 l Milch	10 ml Estragonessig	

Für die Garnitur:

20 ml Weißwein	30 ml trockener Wermut	Salz, Zucker
80 g helle Rosinen	50 g Butter	1 Stange junger Lauch
10 Haselnüsse	50 g Bergkäse	

Für den Schlutzkrapfenteig:

Beide Mehle, 1 EL Rapsöl, Ei, Wasser, 1 Prise Salz und Muskat miteinander vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Wein, Wermut, Salz und Zucker aufkochen, die Rosinen darin einlegen und 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Füllung:

Den Blumenkohl waschen, putzen und fein schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Speck fein würfeln. 4 EL Rapsöl und Butter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anschwitzen, Blumenkohl zugeben mit Salz und Zucker würzen und weich garen. Balsamico zugeben und einkochen, alles auf ein Sieb geben, das Fett abtropfen lassen. Estragon abspülen, trocken schütteln, klein schneiden und unter den gegarten Blumenkohl heben. Den Schichtkäse mit Milch und Essig aufkochen, so dass die Milch stockt. 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf einem feinen Sieb abtropfen. Die krümeligen Käsebrösel mit der Zwiebel-Blumenkohl-Mischung vermengen und abschmecken. Den Nudelteig dünn mit einer Nudelmaschine ausrollen, ca. 10 cm große Ringe ausstechen. Jeden Teigkreis mit Füllung belegen, die Ränder mit Wasser bestreichen, zur Hälfte zusammenklappen, andrücken und die Schlutzkrapfen gut verschließen. Für die Garnitur die Butter zerlassen und die abgetropften eingelegten Rosinen zugeben. Den Lauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in Scheiben schneiden. Den Bergkäse reiben. In kochendem Salzwasser die Schlutzkrapfen ca. 3-4 Minuten garen. Schlutzkrapfen auf einem Teller anrichten, mit Lauch und Rosinenbutter beträufeln. Haselnüsse und geriebenen Bergkäse darüber streuen.

Jörg Sackmann am 11. März 2014

Würstchen-Krake im Gurken-Meer

Für 2 Portionen

4 - 6 kleine Wiener Würstchen	1 Gurke	1 Zitrone
500 g Butterschmalz	5 - 6 EL Joghurt	2 EL Schmand
2 Stangen Schnittlauch	Salz	

Butterschmalz in einem kleinen, hohen Topf erhitzen. Würstchen zwei Mal der Länge nach zu gut zwei Drittel einschneiden (damit der untere Teil jeder Wurst geviertelt ist) und im heißen Butterschmalz frittieren, bis sich die „Fangarme der Krake“ nach außen wölben. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salatgurke schälen und mit dem Schäler so lange weiter ringsum Gurkenstreifen abschälen, bis das Kerngehäuse erreicht ist. Diese „Gurkennudeln“ in eine Schüssel geben und mit Joghurt, einigen Spritzern Zitronensaft und einer Prise Salz gut schaumig rühren. Die Gurkenstreifen wellenähnlich auf zwei Tellern verteilen, nochmals mit etwas Joghurtschaum beträufeln, bis es fast wie ein Meer aussieht. Den Schmand in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Gesichter auf die Würstchen- Kraken zeichnen. Für die Pupillen der Augen eignen sich kleine Schnittlauchröllchen besonders gut. Würstchenkraken ins „Gurkenmeer“ setzen und den Kindern servieren.

Alexander Herrmann am 04. September 2014

Waldpilz-Schmarrn

Für 2 Personen

2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran	4 Eier
30 g Mehl	100 ml Milch	1 EL Quark
Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz	1 EL zerlassene Butter
1 Zwiebel	60 g Speck	100 g Pfifferlinge
200 g Champignons	80 g Bergkäse	60 g Appenzeller Käse
2 EL Butter	80 g Rahmkäse	4 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Schnittlauch	1 EL Blattpetersilie	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Kräuter, Quark, Salz und Pfeffer glattrühren. Das Eigelb vorsichtig unterheben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee aufschlagen und unter den Teig heben. Butterschmalz in eine beschichtete, backofengeeignete Pfanne geben, leicht erhitzen und den Teig hineingeben. Die Pfanne in den Ofen stellen, wenn der Teig an der Oberfläche trocken backt, zerlassene Butter zugeben und den Schmarrn drehen. Wenn er eine schöne Farbe bekommen hat aus dem Ofen nehmen und auf ein Brett geben. Nun den ganzen Schmarrn in Rauten schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck in feine Würfel schneiden, die Pilze putzen. Bergkäse und Appenzeller reiben. Zwiebelwürfel mit 2 EL Butter in eine Pfanne geben und glasig anschwitzen. Die Speckwürfel, sowie die Pilze zugeben und zusammen anbraten. Den Schmarrn zurück in die Pfanne geben und mit gehobeltem Käse und Rahmkäse in Stücken bestreuen. Unter den Grill stellen und goldbraun backen. Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schmarrn auf dem Teller verteilen mit frischen Kräutern und Speckchips garnieren.

Jörg Sackmann 09. Oktober 2012

Weißwurst-Papaya-Spieß mit Thymian-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Backteig:

100 g Mehl	1 TL Stärke	1 Ei
300 ml Weißbier	200 g Crushes Ice	Salz

Für den Spieß:

2 Weißwürste	$\frac{1}{2}$ Papaya	Mehl, Sonnenblumenöl
--------------	----------------------	----------------------

Für die Vinaigrette:

200 ml Olivenöl	1 EL Senf	3 Zweige Zitronenthymian
1 Stange Frühlingslauch	1 rote Schote Chili	Salz, Pfeffer

Für den Backteig:

Das Mehl, Stärke, Ei, Weißbier, Crushed Ice und Salz in einer Schüssel mit einem Stabmixer vermengen.

Für den Spieß:

Die Haut der Weißwürste abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die mehlierten Weißwurst-Scheiben darin ausbacken. Wenn sie goldgelb sind herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Papaya schälen und von Kernen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Weißwurst-Scheiben auf einen Spieß stecken.

Für die Vinaigrette:

Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Olivenöl mit Senf, Thymian, Frühlingslauch, Chili, Salz und Pfeffer vermengen und über den Spieß verteilen. Gebackener Weißwurst-Papaya Spieß mit Thymian-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. Oktober 2017

Weißwurst-Radeln, Kalbszünge, Linsen-Grünkohl-Gemüse

Für 4 Personen

Linsen-Grünkohl-Gemüse:

150 g Berglinsen, klein, grün	30 g Karotte	30 g Lauch
0,5 Zwiebel	30 g Knollensellerie	1 EL Öl
1 EL Tomatenmark	80 ml Rotwein, kräftig	500 ml Geflügelbrühe
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt
1 Zimtsplitter	2 Scheiben Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Butter, kalt	2 EL Butter, braun	1 Prise Majoran
1 Prise Chili, mild, gemahlen	0,5 – 1 EL Balsamicoessig, mild	2 Blätter Grünkohl
Chilisalzwürzen, mild	Salz	

Weißwurstadeln:

6 Weißwürste	2 Eier	100 g Mehl, doppelgriffig
100 g Weißbrotbrösel	Öl	Pfeffer
Salz		

Kalbszünge:

12 Scheiben Kalbszunge, gekocht	5 EL Gemüsebrühe
---------------------------------	------------------

Linsen-Grünkohl-Gemüse:

Die Linsen zwei Stunden in Wasser einweichen, danach abtropfen lassen. Karotte, Lauch, Zwiebel und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Das ganze Gemüse, bis auf die Lauchwürfel, in einem Topf im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und mitschwitzen lassen. Die eingeweichten Linsen dazu geben, mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und 45 bis 50 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach einer Viertelstunde das Lorbeerblatt einlegen. Gegen Ende der Garzeit den Lauch, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimtsplitter, Knoblauch und Ingwer dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss entfernen. Die kalte Butter und einen Esslöffel braune Butter hinein rühren und mit Salz, Majoran, Chili und Essig abschmecken. Inzwischen den Grünkohl waschen, die feinen Blättchen zwischen den Blattrippen heraus zupfen und in Salzwasser einige Minuten bissfest kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem kleinen Topf mit einem Esslöffel brauner Butter erwärmen und mit Chilisalzwürzen würzen.

Weißwurstadeln:

Die Weißwürste enthäuten und schräg in fünf dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Teller verteilen. Die Weißwurstscheiben nacheinander erst in Mehl, dann im Ei und den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur fingerhoch Öl erhitzen. Die Weißwurstscheiben erst auf einer Seite, dann auf der anderen Seite goldbraun braten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalbszünge:

Die Kalbszungenscheiben in der Brühe sanft erwärmen und dabei auf keinen Fall kochen lassen. Das Linsengemüse in tiefen Tellern verteilen und die Grünkohlblätter darauf streuen. Die Weißwurstadeln darauf anrichten und die Kalbszungenscheiben dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 20. Januar 2012

Westfälisches Blindhuhn mit Mettenden

Für 4 Personen

100 g getrocknete weiße Bohnenkerne	150 g durchwachsener Speck	2 Karotten
200 g grüne Bohnen	300 g Kartoffeln, vorw. festk.	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 g säuerliche Äpfel	100 g Birnen
150 g Westfälische Mettenden	1 Bund glatte Petersilie	Salz
1 Spritzer Apfelessig		

1. Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich kaltem Wasser (1,5 l) einweichen.
2. Die eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser in einem Topf geben und mindestens 1 Stunde weich kochen.
3. Dann den Speck zugeben und ca.30 Minuten weiter kochen.
4. In der Zwischenzeit die Karotten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die grünen Bohnen putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke brechen. Die Kartoffeln schälen und waschen, anschließend in Würfel schneiden.
5. Wenn die Bohnen weich sind, Karotten, grüne Bohnen und Kartoffeln zugeben und ca. 10 Minuten mit kochen, mit Pfeffer und Zucker würzen.
6. In der Zwischenzeit die Äpfel und Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Obst in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Dann zum Eintopf geben. Ebenfalls die Mettenden zugeben.
7. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter den Eintopf mischen und diesen mit Salz und Pfeffer und Essig abschmecken.
8. Den Speck aus dem Eintopf nehmen, in Würfel oder Scheiben schneiden und in Suppentellern mit dem Eintopf und den Mettenden anrichten.

Vincent Klink am 31. März 2016

Wirsingstrudel mit Speck

Für 4–6 Portionen

200 g Mehl plus 1 El Mehl	50 g feiner Nudelgriß	2 Eigelb (Kl. M)
1 Ei (Kl. M)	2 El Olivenöl	Salz
800 g Wirsing	100 g durchwachsener Speck	20 g frischer Ingwer
3 El Öl	300–400 ml Hühnerbrühe	4 Stiele Thymian
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Tl Fenchelsaat
250 ml Schlagsahne		

200 g Mehl und Griß mischen, 2 Eigelb, 1 Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 El kaltes Wasser zugeben, erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden. Speck würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin mit wenig Farbe anbraten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Salzen und den Ingwer zugeben. Mit Brühe ablöschen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen schmoren. Mit 1 El Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne zugießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Min. schmoren.

Wirsing in einem Sieb abgießen, dabei den Schmorsud auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.

Nudelteig auf einer mit Griß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig über dem Wirsing aufrollen.

Die Rolle in 3–4 cm breite Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Ø) setzen. Den aufgefangenen Schmorsud mit Salz abschmecken und zu den Strudelscheiben gießen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Mit der Tomatensauce servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Wollene Bratwürste

Für zwei Personen

3 Kalbsbratwürste	2 EL Senf (mittelscharf)	1 EL Senf (grob)
2 EL Honig	100 ml Pflanzenöl	6-8 EL Semmelbrösel
3-4 EL Butterschmalz	1 Zweig Blatt Petersilie	1 kleines Romana-Salatherz
Salz		

Die Kalbsbratwürste halbieren, den Darm vorsichtig entfernen und die Würste anschließend in den Semmelbröseln wälzen.

Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Würste bei schwacher bis mittlerer Hitze darin langsam braten, bis sie innen gar und außen knusprig braun sind. Anschließend die Würste auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den feinen und den groben Senf, sowie den Honig mit einem Schneebesen verrühren, langsam unter ständigem Weiterrühren das Pflanzenöl einlaufen, „emulgieren“ lassen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Senfcreme zum Anrichten mittig auf zwei Teller streichen, die Würste schräg in dicke Stücke schneiden und auf der Senfcreme platzieren. Einige Romana- Salatblätter und etwas Blatt Petersilie dazwischen stecken (Den Salat extra zu marinieren ist nicht nötig, da dieser auch mit der Senfcreme gegessen wird. Wer dies dennoch tun möchte, kann die Salatblätter vorher kurz in eine leichte Essig-Öl- Vinaigrette tauchen).

Alexander Herrmann am 09. März 2015

Wurst-Auflauf

Für 4 Portionen

1 kg mehlig. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmel Saat
200 ml kräftige Fleischbrühe	1 ungebrühte Bratwurstschnecke	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

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

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

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

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

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

Tim Mälzer am 24. Mai 2014

Ziegenkäse im Schinken-Mantel

Für 4 Personen

200 g Feldsalat	8 Sch. luftgetr. Schinken	200 g Rohmilch-Ziegenkäse
1 Ziegenmilch-Camembert	2 Orangen	1/2 Granatapfel
1/2 Zitrone	1/2 kleine rote Zwiebel	2 EL neutrales Öl
1 TL Honig	2 TL Granatapfelsirup	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Den Feldsalat sehr gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

Die Orangen filetieren: Das heißt, die Orangenfilets aus ihrer Haut lösen. Dabei den Saft auffangen. Aus dem halben Granatapfel die Kerne pulen.

Rohmilchkäse und Camembert jeweils in 4 gleich große Stücke teilen und mit einer Scheibe Schinken umrollen. Der Schinken haftet von allein.

Die acht 'Käse-Schinken-Taler' auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, in den Ofen schieben. Für rund 5 Minuten auf der zweiten Schiene von oben erhitzen – nicht aus den Augen lassen, der Käse zerläuft sehr schnell.

Für das Salatdressing eine halbe Zitrone auspressen, ihren Saft mit dem Orangensaft, Honig und Granatapfelsirup verrühren und würzen. Das Öl unterziehen. Die rote Zwiebel fein würfeln.

Für jede Person auf einem großen Teller etwas Beim Anrichten Feldsalat locker verteilen. Mit den Orangenfilets, Granatapfelkernen und Zwiebelwürfeln bestreuen und dem Dressing leicht beträufeln. Jeweils zwei heiße Käse-Schinken-Taler daraufsetzen.

Tipps:

Da der Schinken erhitzt wird, sollten Sie lieber ungepökelte Sorten verwenden. Durch das Erhitzen können sich sonst die Nitritpökelsalze im Magen in krebserregende Nitrosamine umwandeln. Unser Test von rohem Schinken auf Seite 22 informiert: Schwarzwälder und Serrano sind gepökelt, Parma hingegen nicht. Sie können auch einfachen Landschinken verwenden. Achten Sie darauf, dass in der Zutatenliste keine Nitritpökelsalze stehen.

Für vier Personen ergibt dieses Gericht eine normale Mahlzeit. Als Vorspeise reicht es für sechs Leute; der Käse wird dann auf 12 Scheiben Schinken aufgeteilt.

Garnieren Sie den Salat zusätzlich mit frischen Kräutern, wie mit Basilikum, Kerbel oder Minze und servieren Sie dazu ein frisches Brot.

Es lohnt sich, weiter mit Ziegenkäse zu experimentieren; sei es als würziger Dip, als Belag für Quiche oder als Füllung für Käsetorten und cremige Desserts.

test Januar 2012

Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

400 g Rotkohl	Salz	1 Prise Zucker
150 g weiße Tafeltrauben	80 g Walnusskerne	1 EL Honig
2 EL Walnussöl	2 EL Himbeeressig	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 TL scharfer Senf	1 TL Majoran, gerebelt	200 ml Fleischbrühe
125 ml Rotwein	1/2 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Kratzede:

2 Zwiebeln	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
3 Eier	200 g Mehl	250 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 EL Butterschmalz	

Rotkohl putzen und den Strunk entfernen. Den Rotkohl sehr fein hobeln, mit etwas Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Trauben waschen, gut abtropfen und die Beeren halbieren. Die Walnusskerne fein hacken. Den gewürzten Rotkohl mit Honig, Walnussöl und Himbeeressig anmachen. Walnusskerne und Weintrauben untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Speckwürfel, Senf und Majoran untermischen, Brühe und Rotwein angießen. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit 1/2 TL angerührter Stärke abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Kratzede die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter langsam goldbraun anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann zur Seite stellen. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Eigelbe und 1 Prise Salz mit dem Handmixgerät aufschlagen und die flüssige Butter über den Mixstab einträufeln und unterrühren. Eiweiße zu Schnee aufschlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig einen dicken Pfannkuchen ausbacken, anschließend mit zwei Gabeln den Pfannkuchen in der Pfanne in kleine Stücke zupfen. Die gebratenen Zwiebelspalten untermischen. Die Kratzede anrichten, die Specksauce angießen und mit dem Rotkohlsalat servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013

Index

- Artischocke, 104
Auflauf, 114
- Bacon, 16, 46, 52, 60, 62, 91, 93, 94, 106
Blumenkohl, 108
Blutwurst, 27, 28, 39, 43, 51, 82, 83, 95, 106
Bohnen, 21, 112
Bratkartoffeln, 4, 39
Bratwurst, 7–12, 19, 58, 59, 73, 78, 114
Brokkoli, 29
- Cabanossi, 107
Calzone, 14, 15
Carbonara, 90–94
Chinakohl, 20
Chorizo, 16, 29, 42, 54, 71, 106
Couscous, 12
Curry-Wurst, 17–19, 59
- Erbsen, 30
- Fenchel, 16
Flammkuchen, 22–24
- Grünkohl, 111
Gratin, 56, 95
Gulasch, 75
Gurke, 2–4, 49, 58, 82, 83, 101, 105, 107, 109
- Himmel-und-Erde, 32, 43
- Kürbis, 15, 45, 46, 84
Knödel, 31, 40, 86–90, 97, 98, 102
Kohlrabi, 25
Kraut, 97
- Lasagne, 15
Lauch, 23, 56, 86, 99, 108, 110
Leberkäse, 3
Leberwurst, 26, 36, 82
Linsen, 57, 101, 111
- Möhren, 7, 35, 38, 54, 58, 72, 79, 81, 99, 101, 111, 112
Mett, 3, 5, 21, 22, 37, 46, 54, 112
- Nudeln, 15, 46, 52, 59, 62, 63, 74, 90–94
- Pancetta, 1, 45, 73, 90, 92, 93
Paprika, 12, 55, 85, 105
Pilze, 12, 16, 35, 49, 62, 65, 67, 68, 70, 75, 86, 87, 103, 104, 109
Pizza, 47, 48, 65, 67, 68
Polenta, 70
Porree, 90
- Rösti, 56
Rüben, 72
Ravioli, 50, 74, 104
Reis, 1, 21, 72
Rettich, 7, 42, 74, 97
Rosenkohl, 50, 104
Rote-Bete, 40, 74
Rotkraut, 20, 31, 116
Rucola, 12, 21, 23, 47, 65
- Salami, 44, 68
Salat, 4, 6, 10–13, 16, 41, 46, 49, 53, 55, 58, 64, 72, 80, 81, 83, 86–89, 102, 105, 107, 114–116
Salsiccia, 33, 37, 59
Sauerkraut, 9, 26, 28, 36, 73, 77, 98, 100
Schinken, 3, 12, 14, 15, 17, 21, 23, 24, 33, 44, 47, 53, 55, 61–63, 65, 67, 68, 70, 76, 79–82, 85, 88, 94–97, 102, 106, 115
Schoten, 44
Sellerie, 13, 27, 54, 79, 111
Spargel, 14, 17, 33, 63, 67, 76, 94–96
Speck, 1, 2, 5, 6, 13, 18, 20–22, 24–26, 28, 30–32, 34–36, 38–41, 46, 49, 50, 52, 56–59, 64, 66, 67, 69, 74–77, 82, 84, 86–90, 92, 97–101, 103, 104, 107–109, 112, 113, 116
Spinat, 25, 81, 102
Spitzkohl, 20, 22, 73, 88, 97, 103
- Teig-Taschen, 50, 74, 104
- Würstchen, 3, 57, 109
Weißkohl, 3, 82

Weißwurst, 110, 111

Wirsing, 113

Zucchini, 34, 55, 60