

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Frank Rosin

2014

131 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Balsamico-Champignons	2
Kartoffel-Stampf	2
Käse-Spätzle	2
Marinierte Paprika	3
Peperonata	3
Dessert	5
Ananas-Scheiben mit Kokos-Eis und Zabaione	6
Apfel-Karamell-Fond an Pfannkuchen, Vanille-Eis	7
Apfel-Kuchen a la Mama	8
Apfeltarte	8
Bayerisch Creme	9
Berliner Quark-Apfel-Kuchen	10
Buttermilch-Pancakes mit Blaubeeren und Eis-Praline	10
Creme brûlée	11
Erdbeer-Basilikum-Salat, Vanille-Soße, Erdbeereis, Sahne	11
Herren-Creme	12
Karibischer Rum-Kuchen mit Frischkäse-Creme	12
Lebkuchen-Crumble mit karamellisierten Orangen	13
Panna cotta mit Blaubeeren	13
Panna Cotta mit Mango-Pfirsich-Eis	14
Quark-Soufflé mit Erdbeeren, Erdbeerpüree, Erdbeer-Eis	15
Rote Grütze mit Vanille-Eis	15
Schoko-Brownies mit Blaubeer-Creme, Vanille-Eispraline	16

Schoko-Pudding mit Vanille-Soße	17
Tiramisu aus der Erdbeere	17
Tiramisu mit Cassis und Feigen	18
Vanille-Eis mit frischen Himbeeren	18
Vanille-Heidelbeer-Parfait	19
Waffeln mit Pflaumen-Kompott	19
Walnuss-Eis-Praliné auf Erdbeersalat	20
Fisch	21
Fisch-Spieße, Oliven-Tomaten-Vinaigrette, Pariser Pommes	22
Lachs mit gebratenem Spargel und sauce hollandaise	23
Lachs-Filet mit Kräuter-Kruste auf Kartoffel-Gulasch	24
Matjes-Tatar mit Kartoffeln, Äpfeln und Kräutern	25
Obazda, Kartoffel-Käse, geräuchertes Lachsforellen-Filet	26
Pasta in Lachs-Tomaten-Soße	26
Rachermaad mit Pilz-Ragout und Lachs-Quark-Rolle	27
Red Snapper auf Gemüse-Beet mit Rosmarin-Kartoffeln	27
Zweierlei vom Lachs auf Kartoffel-Plätzchen	28
Geflügel	29
Jerk Chicken mit BBQ-Soße	30
Knusprige Maispoularde mit Kartoffel-Salat	30
Perlhuhn mit Duftreis und brauner Soße	31
Perlhuhn-Brust mit Möhren-Stampf und Pellkartoffeln	31
Türkische Pizza mit Dönerfleisch	32
Hack	33
Bayrische Fleisch-Pflanzerl	34
Chili con carne	34
Falscher Hase mit Champignon-Ei-Kräuter-Füllung	35
Frikadelle auf Wirsing-Gemüse mit Reibe-Plätzchen	36
Frikadellen mit Kartoffel-Salat	37
Frikadellen mit Nudel-Salat	38
Gefüllte Paprikaschoten in Tomaten-Soße	39

Hamburger mit frittierten Zwiebeln	39
Königsberger Klopse	40
Kraut-Wickel 'Sarma'	40
Meat Pie	41
Moussaka	42
Tri Pasti	43
Wirsing-Rouladen	44
Kalb	45
Kalb-Rücken-Braten an Brezel-Knödeln	46
Piccata Milanese	48
Tafelspitz mit Bratwurst-Gröstl	48
Tafelspitz mit Vichy-Karotten	49
Vitello Tonnato	49
Meer	51
Baby Calamari	52
Spaghetti alla Cozze	52
Rind	53
Geschmorte Ochsenbacken	54
Gulasch mit Bauern-Salat	55
Gulasch mit braunen Champignons	56
Ochsen-Backen an Kartoffel-Stampf mit Kräuter-Salat	57
Rinder-Filet mit Bratkartoffeln und Pfeffer-Soße	58
Rinder-Ragout in Tomaten-Soße mit Pasta	58
Rinder-Roulade mit Zwiebel-Kartoffeln und Jägerkraut	59
Rumpsteak mit Kartoffel-Stampf und Öderaner Salat	60
Rumpsteak unter Bärlauch-Kruste	61
Thüringer Klöße mit Gulasch	62

Salat	63
Bauern-Salat mit Fetakäse	64
Blattsalat mit Spargel und Schinken	64
Fenchel-Krabben-Salat	64
Gurken-Salat mit Chili-Soße	65
Gurken-Salat	65
Klassischer Kartoffel-Salat	65
Marinierter Karotten-Salat	66
Thunfisch-Bohnen-Salat	66
Waldorf-Salat	66
Schwein	67
Grünkohl mit Kasseler	68
Krustenbraten	68
Schweine-Braten mit Kartoffel-Gratin und Mandel-Broccoli	69
Schweine-Braten mit Wirsing-Fußball	70
Schweine-Filet auf Kartoffel-Ecken mit Pfifferling-Salat	71
Schweine-Filet mit Kartoffel-Salat	72
Schweine-Nacken-Braten	73
Spanferkel-Braten mit Semmelknödel und Kraut	74
Soßen	75
Currywurst-Soße	76
Jäger-Soße	76
Mango-Feigen-Curry-Soße	76
Paprika-Dip	77
Suppen	79
Bigos - polnischer Sauerkraut-Eintopf	80
Champignon-Rahm-Suppe	80
Consommé von Tafelspitz	81
Dill-Schaum-Suppe mit Lachsforellen-Filet	81
Hühner-Suppe nach Großmutter's Art mit Nudel-Einlage	82
Kartoffel-Suppe mit Kräuter-Kasseler	82

Kartoffel-Suppe mit Lachs-Röschen-Einlage	83
Mediterrane Kartoffel-Creme-Suppe mit Chorizo-Wurst	84
Tomaten-Suppe	85
Tomaten-Suppe	85
Vegetarisch	87
Eier-Pfannkuchen, eingelegte Birne, Zabaione, Vanille-Eis	88
Flammkuchen Elsässer und Florentiner Art	89
Spaghetti Napolitano	89
Spätzle mit Kirschtomaten und Parmesan	90
Verschiedenes	91
BBQ mit Fleisch, Gemüse und Sauce	92
Guacamole	93
Vorspeisen	95
Afrikanische Linsen-Suppe	96
Carpaccio vom Rinder-Filet	96
Harzer Hochzeit-Suppe	97
Lachs-Crêpe-Röllchen	97
Pilz-Creme-Suppe mit Tortellini	98
Salat mit Garnelen und Senf-Dressing	98
SpargelCreme-Suppe mit Lachs-Bällchen-Einlage	99
Wild	101
Hirsch-Gulasch mit Semmelknödeln	102
Straußen-Fleisch-Salat	103
Straußen-Steak mit Couscous-Gemüse	103
Straußen-Steak	104
Wurst-Schinken	105
Bayerische Jause-Platte	106
Flammkuchen mit geräucherter Mettwurst	107
Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut, Kartoffel-Plätzchen	107

Grützwurst mit glasierten Äpfeln und Bratkartoffeln	108
Kartoffel-Salat mit Speck	109
Möhren-Gemüse mit Bratwurst und kleinem Gurken-Salat	110
Pizza Speciale	111
Rühreier	111
Thüringer Kartoffel-Salat	112

Index	113
--------------	------------

Beilagen

Balsamico-Champignons

Für 4 Portionen

500 g Champignons geputzt $\frac{1}{4}$ Stange Lauch in Steifen 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer 200 ml Balsamicoessig

Champignons in einer sehr heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Wenn sie Farbe annehmen, Hitze halbieren und den Lauch dazugeben. Fett abgießen und mit Balsamicoessig ablöschen. Zur Hälfte einkochen lassen, würzen und über Nacht ziehen lassen. Zu diesen Antipasti passen sehr gut dünn geschnittene Parmaschinkenscheiben und Parmesankäse in kleinen Stücken.

Frank Rosin am 18. September 2014

Kartoffel-Stampf

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln 300 ml Rinderbrühe 1 Zwiebel
1 EL Olivenöl 1 Spritzer Zitronensaft Pfeffer, Salz, Muskat

Die Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und mit einer Siebkelle stampfen (Kartoffelstücke im Stampf lassen. Das macht die Masse feiner und lässt sie weniger massiv wirken). Etwas Brühe und Olivenöl hinzugeben. Dann die angeschwitzten Zwiebeln untermischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Käse-Spätzle

Für 4 Portionen

480 g Mehl 4 Eier 250 ml Mineralwasser
300 g gerieb. Emmentaler Käse 3 Schalotten (Scheiben) 80 g Butter
1 Bund Schnittlauch 1 Prise Salz 1 TL Olivenöl

Das Mehl mit den Eiern, 1TL Salz, Mineralwasser und Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig solange schlagen bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Schalotten in der Butter goldgelb anbraten.

Jetzt den Teig durch eine Spätzle-Presse ins kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Anschließend Butter in eine Pfanne geben und die Spätzle anbraten.

Danach den Emmentaler reiben und zu den Spätzle geben. Dann die gebratenen Schalotten hinzufügen und alles vermengen.

Zum Anrichten in kleine Schalen geben und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten. Wer möchte, kann die Spätzle mit Pfeffer und Muskatnussabrieb würzen.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Marinierte Paprika

Für 4 Portionen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	Olivenöl
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Knoblauchknolle
1 Prise Zucker	1 Zweig Rosmarin	

Die Paprika halbieren und entkernen. Die untere Seite mit Olivenöl einreiben und bei 200 Grad 15 Minuten im Ofen rösten. Die Haut wird braun und lässt sich anschließend einfach abziehen. Mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und über Nacht ziehen lassen.

Tipp:

Paprika niemals mit Schale verwenden, da die Haut schwer verdaulich ist. Wenn Paprika als Rohkost verwendet wird, dann kann man die Haut mit dem Sparschäler entfernen. Wenn sie warm zubereitet wird, dann die Hautseite mit Olivenöl einreiben und im Ofen ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen. Anschließend lässt sich die Haut ganz einfach mit dem Messer abziehen.

Frank Rosin am 18. September 2014

Peperonata

Für 4 Portionen

4 rote Paprika	2 gewürfelte Schalotten	1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	40 g Zucker	1 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 EL Sweet Chili Sauce	½ l passierte Tomaten	1 Schuss Weißwein

Die Paprika entkernen und grob klein schneiden.

Die Schalottenwürfel und den gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren lassen, dann die Paprika dazugeben und so lange kochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Jetzt das Tomatenmark hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis die Paprika gar ist, dann die Masse mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, den passierten Tomaten und Chili Sauce abschmecken.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Dessert

Ananas-Scheiben mit Kokos-Eis und Zabaione

Für 4 Portionen

1 Ananas	50 g Butter	2 EL Honig
1 EL Zitronensaft	Zimt	1 Fl. Schokosoße
300 ml Kokoseis	300 g Kokosraspeln	10 Eigelbe
400 ml Orangensaft	2 EL Kokossirup	

Eigelb, Sirup und Saft über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis alles gebunden ist. Sobald die Masse dick ist, mit etwas Honig und Zitronensaft verfeinern.

Ananas schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen, Honig dazugeben. Zimt hinzufügen und alles zusammen schwenken. Ananasringe hineingeben, anbraten, noch etwas Zimt hinzugeben.

Auf einem Teller die Ananasscheibe mit etwas Schokosoße und Zabaione garnieren. Zuletzt eine Kugel Kokoseis portionieren und in den Kokosraspeln wälzen, auf die Ananasscheibe geben.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Apfel-Karamell-Fond an Pfannkuchen, Vanille-Eis

Für 4 Portionen

380 g Zucker	3 Eier	150 g Mehl
500 ml Milch	2 Stangen Zitronengras	1 Vanilleschote
750 ml naturtrüben Apfelsaft	100 ml Wasser	500 ml Vollmilch
4 Kugeln Vanilleeis	6 Äpfel	300 g Mandeln
1 Prise Salz	200 ml Calvados	Puderzucker

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und 300 Gramm Zucker dazugeben. Das Zuckerwasser zum Kochen bringen: Wenn das Wasser verkocht, zerschmilzt der Zucker zu Karamell. Tipp: Vorsicht! Das Karamell darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter.

Während das Wasser verdampft, kann der Pfannkuchenteig vorbereitet werden. Hierfür das Mehl, den restlichen 80 Gramm Zucker und eine Prise Salz in eine größere Schüssel geben. Die Eier sorgfältig trennen und zunächst das Eigelb in die Teig-Schüssel geben.

Wichtig: Eier sauber trennen, da ansonsten das Schlagen misslingt. Das Eiweiß mit einer guten Prise Zucker zu Eischnee steif schlagen und dann kühl stellen.

TIPP: Die Zuckerkrystalle verleihen dem Eiweiß mehr Stabilität, der Eischnee wird so leichter schön steif.

Zurück zum Teig: Die Milch langsam unter Umrühren mit dem Schneebesen dazugeben, so dass keine Klümpchen entstehen. Zusätzlich etwa 100 ml Calvados unterrühren. Den Teig etwa 20 Minuten in Ruhe und abgedeckt quellen lassen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. TIPP: Durch den Eischnee wird der Teig und mit ihm auch die Pfannkuchen schön cremig.

Zurück zum Karamell-Fond. Wenn das Wasser verkocht ist, das in kleine Stücke geschnittene Zitronengras hinzugeben. Die Vanilleschote ordentlich auskratzen und die Vanille in den Karamellfond geben. Das Ganze jetzt mit einem guten Schuss Calvados ablöschen, den naturtrüben Apfelsaft dazu gießen und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. In die entkernten Apfelhälften ein Karomuster einritzen.

TIPP: Durch die leichten Einschnitte im Apfel kann der Fond richtig gründlich in den Apfel ziehen, die Äpfel bekommen so mehr leckeren Karamellgeschmack. Die eingeritzten Apfelhälften abschließend im Karamellfond bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen. Während die Äpfel durchziehen können die Pfannkuchen in einer mittelgroßen Pfanne gebraten werden. Gleichzeitig die Mandeln in einer weiteren Pfanne anbraten bis sie gold braun sind. Zum Schluss mit einem kleinen Sieb unter ständigem Umrühren Puderzucker über die Mandeln geben. So schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln.

Sobald Mandeln und die Pfannkuchen fertig sind, kann angerichtet werden. Hierfür jeweils eine Kugel Vanilleeis mit der Hand in den gerösteten Mandeln wälzen, damit das Eis einen schönen Mandelmantel bekommt. Die Pfannkuchen beidseitig mit Puderzucker bedecken und in Achteln schneiden. Pfannkuchen und das Eis im Mandelmantel mit jeweils zwei Apfelhälften und etwas Karamell-Fond anrichten und servieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Apfel-Kuchen a la Mama

Für 4 Portionen

4 Eier	500 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Mehl Typ 405	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
1 kg Äpfel	100 ml Apfelsaft	150 g Butter
1 l Sahne	100 g Frischkäse	2 TL Kakao
50 cl Rum	1 EL Puderzucker	4 Kugeln Haselnusseis

Eier trennen, Eiweiß steifschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. In die steife Eiweißmasse das Eigelb vorsichtig dazugeben. Das Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Masse auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen 15-20min backen. Danach den Boden etwas abkühlen lassen.

Der Belag:

1 kg Äpfel schälen, entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Eine Pfanne mit 100g Butter erhitzen und 50 g Zucker dazugeben. Das Ganze karamellisieren lassen und die Äpfel dazugeben. Danach mit Rum ablöschen und mit einem Päckchen Vanillepudding, der zuvor mit etwas Apfelsaft angerührt wurde, andicken. Danach die Masse abkühlen lassen und auf den Boden geben. Den Kuchen kaltstellen.

1 Liter Sahne steifschlagen und 100g Frischkäse dazugeben. Die Sahne kalt stellen. Für die Glasur einen Esslöffel flüssige Sahne, 1 Esslöffel Puderzucker, 1 Esslöffel Butter und 2 Teelöffel Kakao anrühren. Die Zutaten in einen Topf geben und langsam einmal aufkochen. Danach den Kuchen in Portionen schneiden die Sahne auf den Kuchen geben. Eine Kugel Haselnusseis in kleinegedrückte Kekse wälzen und dazugeben. Zum Schluss mit warmer Schokolade verzieren.

Frank Rosin am 23. September 2014

Apfeltarte

Für 4 Portionen

8 Äpfel	50 g Butter	8 cl Calvados
100 g Rosinen	50 g Pinienkerne	1 paar EL Honig
1 Packung Blätterteig	1 Vanilleschote	Puderzucker

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter anbraten und nach Geschmack mit etwas Honig süßen. In einer zweiten Pfanne 50 Gramm Pinienkerne rösten. Zu den angebratenen Apfelstücken 6 bis 8cl Calvados oder Rum hinzufügen. Anzünden und kurz flambieren. Dann das Ganze mit etwas Mondamin oder Puderzucker binden. Die Pfanne kann nun vom Herd genommen werden.

Nach Geschmack die Apfelstücke mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Zimt würzen. Vorsichtig 100 Gramm Rosinen zusammen mit den gerösteten Pinienkernen unter die Apfelmasse heben. Den Blätterteig über die Apfelmasse in der Pfanne legen und am Rand leicht unter die Masse drücken.

Die Tarte im vorgesetzten Backofen bei 200 Grad für 30 Minuten backen, bis der Teigdeckel hellbraun und knusprig ist.

Dann aus dem Ofen nehmen und nach kurzem Abkühlen stürzen, sodass die Äpfel oben und der Teig unten ist.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Bayerisch Creme

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ L frische Milch	$\frac{1}{2}$ L (Schlag-) Sahne	150 g Zucker
1 Prise Salz	4 Eigelb	10 Blatt Gelatine
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote		

Als erstes das Eigelb von vier Eiern trennen. Dann die Vanilleschote mittig aufschneiden und das Vanillemark auskratzen. Die Gelatine- Blätter in lauwarmes Wasser legen, damit diese weich werden. Die Schlagsahne steif schlagen. Tipp: Die Milch kann je nach Geschmack durch Fruchtsäfte ersetzt werden, das Rezept weicht dann allerdings von der klassischen Creme ab.

Das Vanillemark mit einer Prise Salz und dem halben Liter Milch heiß werden lassen aber nicht zum Kochen bringen! Gleichzeitig Eigelb mit dem Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Tipp:

Solange schlagen bis der Zucker völlig aufgelöst wird. Die heiße (Vanille-)Milch unter die schaumige Eimasse ebenfalls über dem Wasserbad einrühren. Die Gelatine wird zunächst ausgedrückt und unter umrühren nach und nach in der Creme aufgelöst. Die Creme ist jetzt fast fertig und muss gekühlt werden. Dazu eine größere Schüssel mit Eiswürfeln füllen und die Creme in ihrer Schüssel in dieses Eisbad reinlegen. Unter gelegentlichem Umrühren den Gelierprozess überprüfen. Kurz bevor die Creme geliert ist die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Anschließend die Creme in Servierschüsselchen portionieren und kühl lagern. Nach etwa zwei Stunden kann die Creme dann verzehrt werden.

Zum Servieren kann die Creme mit frischen Früchten oder Schokosplittern verfeinert werden.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Berliner Quark-Apfel-Kuchen

Für 4 Portionen

2 Äpfel	1 kg Quark	3 Eier
150 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Salz	1 Zitrone
125 g Rosinen	3 El Speisestärke	40 g Gries
Schnaps		

Backform mit Pergamentpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Quark in ein Handtuch legen und das Wasser auspressen. Drei Eier trennen, Eigelb mit Zucker mindestens 8 Minuten schaumig rühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Wichtig: Eiweiß anschlagen und danach etwas Zucker dazugeben, damit es eine cremige Masse wird.

Das Backpulver zum Eigelb geben und das Ganze mit der Butter vermengen. Vanilleschote teilen, das Mark entfernen und die Hälfte davon zum Eigelb hinzufügen. $\frac{1}{2}$ Zitrone schälen und in kleine Stücke hacken und ebenfalls zum Eigelb hinzugeben. Den Quark dazugeben.

Die Äpfel schälen, klein schneiden und karamellisieren.

Wichtig:

Zucker darf nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter. Das Ganze mit einem Schuss hochprozentigem Schnaps flambieren. Eischnee zur Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. 125 Gramm Rosinen unterheben. Den Teig mit etwas Speisestärke und 40 Gramm Gries abrunden. Teig in eine Backform geben und die Apfelstücke darauf verteilen. Das Ganze bei 180 Grad backen, bis die Oberfläche leicht bräunlich ist.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Buttermilch-Pancakes mit Blaubeeren und Eis-Praline

Für 4 Portionen

550 ml Buttermilch	1 Ei	1 TL Zucker
1 Prise Salz	250 g Mehl	1 EL Backpulver
150 g Blaubeeren	1 Flasche Blaubeersoße	1 Pck. Karamelleis
1 Pck. Krokant	1 Pck. kleine Schokoblättchen	10 g Puderzucker

Die Arbeitsschritte ähneln der Zubereitung von Pfannkuchen. Die Buttermilch und das Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen schlagen. Zucker hinzufügen. Danach Backpulver, eine Prise Salz und Mehl zugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend die Blaubeeren hinzufügen und langsam unterheben.

In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen und die Pancakes darin von beiden Seiten ausbacken. Zum Anrichten die Pancakes auf Krepppapier etwas abtropfen lassen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.

Auf einen Teller einen Löffel Blaubeer-Soße geben und durch Schwenken des Tellers verteilen. Eine Kugel Eis in Krokant und Schokolade wälzen. Den Pancake auf den Teller legen und die Eispraline darauf setzen. Mit etwas Puderzucker garnieren.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Creme brûlée

Für 4 Portionen

400 ml Sahne	150 ml Milch	4 EL Zucker
4 Eigelbe	1 Vanilleschote	1 Prise Salz
2 EL Rohrzucker braun		

Sahne, Milch, Zucker, Eidotter und Salz verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Vanillemark und die leere Schote in die Flüssigkeit geben, umrühren. Mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vanilleschote entfernen. Die Milch-Sahne in möglichst flache Portionsschälchen gießen und auf ein hohes Backblech oder in einen Bräter stellen. Kochendes Wasser dazu gießen, dass die Schälchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Bei 100 Grad, mindestens 1,5 Stunde im Ofen fest werden lassen.

Schälchen herausnehmen und mit braunem Zucker bestreuen. Bei großer Hitze unter den Grillstäben des Backofens karamellisieren lassen und gleich servieren.

Da diese sehr feine Cremespeise in dem Töpfchen serviert wird, in dem sie pochiert wurde und nicht gestürzt werden muss, gelingt sie immer. Sie müssen nur den Zeitaufwand einkalkulieren. Der Arbeitsaufwand ist nicht erwähnenswert. In Haushaltswaren-Abteilungen gibt es Bunsenbrenner, die mit einer Gaspatrone betrieben werden. Ein Zaubergehärt zum Karamellisieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Erdbeer-Basilikum-Salat, Vanille-Soße, Erdbeereis, Sahne

Für 4 Portionen

300 g Erdbeeren	700 ml Erdbeerpüree	100 g Zucker
150 ml Apfelsaft	300 ml Sahne	2 Vanilleschoten
2 Eigelb	Zitronengras	Basilikum
Limettenblätter	Nelken	

Erdbeerpüree mit den Limettenblättern, Zucker und Nelken zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wenn er sich zu einer Karamellmasse aufgelöst hat das fein gehackte Zitronengras sowie die Limettenblätter dazugeben. Das Ganze mit Apfelsaft ablöschen, zum Erdbeerpüree geben und zu 1/3 einkochen lassen. Das eingekochte Püree durch ein Sieb gießen und für ca. fünf Stunden im Tiefkühlfach kaltstellen. Besitzer einer Eismaschine können das Püree auch in der Maschine erkalten lassen und später in Kugelform anrichten. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, das fertige Sorbet für eine bis 1,5 Stunden ins Tiefkühlfach stellen und alle 15 Minuten mit einer Gabel umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Das Mark einer Vanilleschote mit Zucker und Sahne aufkochen. Dann die Eigelbe in die heiße Vanillesahne rühren und für eine Stunde kaltstellen.

Dann die Erdbeeren halbieren und jeweils ein Basilikumblatt in die Erdbeerehälften geben. Zur Seite stellen, damit die Erdbeeren das Aroma des Basilikums annehmen. Anschließend die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Zuerst die Erdbeeren, dann die Vanillesoße und das Eis dekorativ in einem Martini-Glas anrichten. Abschließend mit einer Sahnehaube verzieren und ein Basilikumblatt darauflegen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Herren-Creme

Für 4 Portionen

1 Pck. Vanillepuddingpulver	500 ml Milch	200 ml Schlagsahne
3 EL Rum	40 g Zucker	1 Tafel Schokolade, zartbitter
1 Vanillestange	1 Pck. Puderzucker	1 Pck. Amarettini
1 Pck. Walnüsse	1 Pck. Himbeeren	1 Pck. Blaubeeren
5 Minzblätter		

Die Milch mit dem Zucker aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht, Puddingpulver, das ausgekatzte Vanillemark und die Vanilleschote dazugeben, andicken und erkalten lassen. Anschließend geschlagene Sahne unterheben und die Vanilleschote entfernen. Zum Schluss den Rum und die geraspelte Schokolade dazugeben.

Grob gehackte Walnüsse in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und während es heiß wird, Puderzucker hinzugeben (Tipp: Puderzucker durch ein Sieb geben). Der Puderzucker schmilzt und vermengt sich dadurch, dass er flüssig wird, mit den Walnüssen. Es entsteht Walnusskrokant.

Walnusskrokant in ein Dessert-Glas abfüllen und den Boden bedecken. Darüber die Creme auffüllen. Zum Abschluss mit zerkleinerten Amarettini, Himbeeren, Blaubeeren und Minze je nach Belieben garnieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Karibischer Rum-Kuchen mit Frischkäse-Creme

Rumkuchen:

6 Eier	4 Becher Mehl	2 Becher Öl
3 Becher Zucker	2 kleine Flaschen Rum-Aroma	2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver	200 g Kuvertüre, zartbitter	4 EL Kakaopulver
1 Becher Milch	1 Glas Erdbeermarmelade	

Kuchen-Crème:

500 g Mascarpone	4 Eigelb	150 g Zucker
1 Schale einer halben Zitrone	1 Esslöffel Ingwer	3 Blatt Gelatine
6 cl Rum oder Rum-Aroma		

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit dem Öl, dem Zucker, dem Mehl, dem Backpulver, der Milch, dem Vanillezucker, dem Rumaroma (etwas übriglassen) und dem Kakaopulver zu einem schaumigen Teig rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein tiefes, gefettetes Backblech geben und bei 170° Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten je nach Höhe und Größe des Bleches backen. Nach 40 Minuten Stäbchenprobe durchführen. Bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen gut. Auskühlen lassen. Das restliche Rumaroma mit der Erdbeermarmelade vermengen und den Kuchen mit der Marmelade überziehen.

Kuchen-Creme:

Die Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone in Eigelb-Zucker-Crème geben und fünf Minuten durchmischen. Etwas Rum erwärmen und Gelatine dazugeben. Anschließend alles zusammengeben und zwei Stunden kaltstellen. Den Rumkuchen mit der Frischkäsecrème anrichten. Dazu passen Himbeeren.

Frank Rosin am 26. August 2014

Lebkuchen-Crumble mit karamellisierten Orangen

Für 4 Portionen

4 Orangen	500 g Quark	2 Lebkuchen
500 g Sahne	1 Zitrone	200 g Zucker
4 Serviergläser	1 Bund Minze	1 TL Anis
3 Nelken		

Die Orange schälen und Orangenspalten filetieren. Kerne entfernen und die übrig gebliebene Orangenschale abraspeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und dann mit Orangensaft ablöschen. Die Schale von drei Orangen in den Topf geben, Anis und Nelke hinzufügen und das ganze köcheln lassen. Lebkuchen in quadratische Stücke schneiden. Anschließend die Sahne schlagen. Die Orangenfilets in den Sud geben und danach jeweils vier Filets plus Sud in einem Servierglas anrichten. Danach sechs Stücke Lebkuchen auf den Orangenfilets anrichten und einen Esslöffel Cointreau darüber gießen. Darüber erneut einige Esslöffel Schlagsahne. Die restlichen Lebkuchenstücke klein schneiden und dekorativ auf den Serviergläsern verteilen. Das ganze bis zum Servieren kühl stellen, jedoch nicht in den Kühlschrank.

Frank Rosin am 30. September 2014

Panna cotta mit Blaubeeren

Für 4 Portionen

Panna cotta:

6 Blatt weiße Gelatine	1 Vanilleschote	500 ml Sahne
70 g Zucker		

Blaubeeren:

Blaubeersaft	Blaubeeren	Zitronenabrieb
Zitronengras	Zucker	

Gelatine einweichen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herausschaben. Sahne, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken, in der Sahne auflösen. In vier Förmchen á 150 Milliliter Inhalt füllen und ca. acht Stunden kühl stellen.

Blaubeeren:

Für die Blaubeeren zunächst das Zitronengras mit Zucker und dem Blaubeersaft karamellisieren lassen. Etwas Zitronenabrieb hinzugeben und erst am Ende mit den Beeren vermengen. So behalten die Beeren ihren Geschmack und werden nicht zu süß.

Panna Cotta aus dem Kühlschrank holen und alles zusammen anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014

Panna Cotta mit Mango-Pfirsich-Eis

Für 4 Portionen

1 L Sahne	200 g weiße Schokolade	7 Blatt Gelatine
2 Tassen Espresso	200 g Zucker	10 g Stärke
200 g TK-Beerenmischung	50 ml Rotwein	1 Vanilleschote
200 g Kokosflocken	300 g Mango-Pfirsich-Eis	50 ml Kirschsafte

800 Milliliter Sahne aufkochen und die weiße Schokolade darin schmelzen, eventuell mit Zucker süßen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten lang aufweichen lassen und dann in die heiße Sahne rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Die Panna Cotta etwas abkühlen lassen und direkt in 4 Förmchen füllen wenn sie anfängt dicker zu werden. Die Förmchen mit der Panna Cotta für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen bis sie komplett geliert ist und sich stürzen lässt.

Tipp:

Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, so lässt sich die Panna Cotta leichter stürzen.

Esspressoße:

Sahne und Espresso in einem kleinen Topf aufkochen und mit Zucker nach Belieben süßen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Nach und nach Stärke in die kochende Soße geben, bis diese eine cremige Konsistenz hat. Die Soße im Kühlschrank abgedeckt erkalten lassen.

Beeren:

Etwa 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Saft und Wein ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und in die Flüssigkeit geben. Alles aufkochen und solange rühren, bis keine Karamellstücke mehr da sind. Nun mit etwas Stärke abbinden, bis die Soße wieder cremig ist. Die tiefgekühlten Beeren vorsichtig hinzugeben. Dabei vermeiden, dass die Beeren kaputt gehen.

Mango-Pfirsich-Eis:

Vom Eis vier große Kugeln abdrehen und in den Kokosflocken wälzen, sodass sie komplett ummantelt sind. Kugeln wieder ins Eisfach stellen.

Tipp:

Alle Komponenten außer dem Eis etwa 15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank holen, damit sie temperieren können. Das Eis direkt aus dem Eisfach anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Quark-Soufflé mit Erdbeeren, Erdbeerpüree, Erdbeer-Eis

Für 4 Portionen

4 Eier	300 g Speisequark	150 g Zucker
3 Esslöffel Stärke	1 unbehandelte Zitrone	2 cl Rum
Paniermehl, Butter	4 gleichgroße Förmchen	1 tiefes Backblech
200 g Erdbeeren	100 g Erdbeeren	50 g Zucker
3 TL Puderzucker	1 Packung Erdbeereis	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad). Die Eier sorgfältig trennen. Das Eiweiß mit ein wenig Zucker zu Eischnee steif schlagen.

Tipp:

Die Zuckerkristalle verleihen Eischnee und geschlagenem Eigelb mehr Stabilität.

Das Eigelb mit einer Prise Zucker, Rum und Stärke schaumig schlagen. Die Zitrone abreiben und den Abrieb der Schale mit der Eigelbmasse verrühren.

Den Speisequark mit Hilfe eines Handtuchs oder Küchentuchs auspressen bis keine Flüssigkeit mehr herausfließt. Den ausgespressten Speisequark gründlich unter die Eigelbmasse rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig und locker unter die Masse heben.

Die Förmchen mit Butter fetten und mit ein wenig Paniermehl bestreuen. Anschließend werden die Förmchen (z. B. Kaffeetassen) bis zu drei Vierteln mit der Soufflé-Masse befüllt und auf ein tiefes Backblech gesetzt. Das Backblech anschließend bis zum Rand der Förmchen mit Wasser auffüllen.

Die Quark-Soufflés abschließend für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis sie aufgehen und goldbraun sind. Während die Soufflés backen 200 Gramm Erdbeeren vierteln. Die restlichen Erdbeeren mit Zucker zu einer cremigen Mousse pürieren.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten. Die Quark-Soufflés können mit einem Messer aus den Förmchen befreit werden. TIPP: Die Soufflés nicht stürzen, sonst fallen sie ein und die Luft entweicht.

Die Quark-Soufflés zum Schluss mit Puderzucker bestreuen, servieren und genießen!

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Rote Grütze mit Vanille-Eis

Für 4 Portionen

500 g TK-Beerenmix	4 EL Zucker	1 EL eingelegter Ingwer
500 ml Rotwein	1 Tütchen Vanillepuddingpulver	1 Schale einer Orange
4 Kugeln Vanille-Eis		

Zucker in der Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. 1/3 der Menge des Beerenmix zum karamellisierten Zucker geben und den eingelegten Ingwer klein schneiden und dazu geben. Alles mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen.

Das Vanillepuddingpulver in einem Schälchen Rotwein auflösen und die Flüssigkeit zum Beerenmix dazu geben, anschließend die Masse pürieren. Dann die fein geschnittene Orangenschale klein hacken und zu der pürierten Grütze geben. Jetzt die restlichen 2/3 des tief gefrorenen Beerenmix unterheben und stehen lassen, damit die restlichen Beeren durch die Hitze auftauen. Serviert wird an einer Kugel Eis.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Schoko-Brownies mit Blaubeer-Creme, Vanille-Eispraline

Für 20 Portionen

Brownies:

250 g Butter	100 g Kakaopulver	300 g Zucker
125 g Mehl	4 Eier	$\frac{1}{2}$ Buttermilch-Aroma
1 Packung Kokosraspeln		

Blaubeercreme:

2 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne	7 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	2 $\frac{1}{2}$ Packungen Vanillezucker
625 g Blaubeeren (Tiefkühl)	500 g weiße Schokolade	1000 g Naturjoghurt

Brownies:

Butter in einem Topf zerlassen und vom Herd nehmen. Alle Zutaten in die zerlassene Butter geben und zu einem Teig verarbeiten. Je nach Größe zwei Kuchenspringformen mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Bei ca. 175 bis 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Die runden Formen mit einem Messer halbieren und aus der Ober- und Unterschale mit einer runden Form (z. B. einem Cocktailglas) kleine Kuchenböden ausstechen.

Blaubeercreme:

Blaubeeren auftauen und etwas zuckern. Die Sahne mit der Schokolade in einem Topf bei leichter Hitze schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Creme in den Kühlschrank stellen und nach dem Erkalten kuppelartig auf den Brownie-Kuchenböden verteilen. Den Rand der runden Brownies mit Kokosraspeln verzieren.

Vanilleeispraline:

Mit dem Eis-Portionierer Kugeln ausstechen und in den weißen und braunen Schokoraspseln wälzen. Brownie und Eispraline nebeneinander anrichten.

Frank Rosin am 17. September 2014

Schoko-Pudding mit Vanille-Soße

Für 4 Portionen

Schokopudding:

200 g Schokolade 70%	100 g Vollmilchschokolade	6 Eigelb
120 g Zucker	500 ml Sahne	100 ml Milch

Vanillesoße:

12 Eigelb	8 EL Zucker	8 EL Vanillezucker
4 EL Speisestärke	1 Vanilleschote	500 ml Sahne
800 ml Milch		

Schokopudding:

Die Schokolade mit der Milch im heißen Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker mit der obligatorischen Prise Salz zu einer dicken Creme aufschlagen.

Die abgekühlte Schokolade unter die Ei-Masse ziehen. Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Im Kühlschrank mindestens vier Stunden, besser über Nacht kalt werden lassen. Nach Belieben dekorieren.

Vanillesoße:

Die Vanilleschoten halbieren und das Vanillemark ausschaben. Beides in Milch und Sahne geben und zum Kochen bringen.

Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herausschaben. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark glatt rühren. Mit Milch und Sahne aufgießen und die Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Soße dick wird. Nicht kochen!

Die Vanilleschote wieder herausnehmen und die Soße am besten heiß zum Schokopudding servieren.

Frank Rosin am 25. August 2014

Tiramisu aus der Erdbeere

Für 4 Portionen

200 g Mascarpone	50 g Joghurt	100 g Puderzucker
200 g Schlagsahne	1 Stange Vanille	250 g Erdbeeren
1 Pck. Löffelbiscuit	3 Orangen	50 ml Grand Manier
100 g Zucker	100 g weiße Kuvertüre	

Das Mark der Vanillestange(n) auskratzen. Orangen auspressen, den Saft mit Zucker vermengen und zum Kochen bringen. Etwas Grand Marnier zugeben und zähflüssig einreduzieren. Gleichzeitig Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker und Vanillemark glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Erdbeeren werden nun gewaschen, geputzt und püriert.

Der Löffelbiscuit wird nun, wie im herkömmlichen Tiramisu, in einer Servierschale platziert. Vor der Schichtung jeweils mit der Orangenreduktion bestreichen. Nun abwechselnd eine Schicht Mascarpone, Erdbeerpüree und Löffelbiscuit in die Servierschale geben. Anschließend mit gehobelter weißer Schokolade verfeinern.

Frank Rosin am 29. Juli 2014

Tiramisu mit Cassis und Feigen

Für 4 Portionen

3 Eiweiß	6 Eigelb	150 g Puderzucker
750 g Mascarpone	300 g Löffelbiskuits	2 Pck. Vanillezucker
200 ml Espresso	50 ml Grappa	1 Prise Salz
2 EL Kakaopulver	6 reife Feigen	$\frac{1}{4}$ Liter Cassis-Likör
1 Orange	1 TL Zitronen-Abrieb	1 Stange Zimt
100 g Zucker		

Alle sechs Eigelbe mit Puder- und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und mit einem Schneebesen unter die Mascarpone-Creme rühren.

Espresso und Grappa mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine flache Form legen. Die Hälfte des Espresso-Grappa-Gemischs darüber träufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber streichen. Die anderen Biskuits darauf legen, mit dem Rest Espresso beträufeln. Rest der Creme darüberstreichen. Tiramisu für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit reichlich Kakaopulver bestäuben.

Feigen waschen und kreuzförmig einschneiden. Den Zucker in einem Topf erhitzen bis er anfängt zu karamellisieren. Mit Cassis-Likör und dem Saft der Orange ablöschen. Die halbierte Zimtstange und die geriebenen Zitronenschale dazugeben. Die Feigen in den heißen Sud legen. Danach im Ofen auf 120 Grad ca. zehn Minuten lang weiter schmoren lassen. Die noch warmen Feigen werden gemeinsam mit dem Tiramisu serviert.

Tipp:

Statt dem Grappa kann man das original italienische Tiramisu auch mit Marsala zubereiten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Vanille-Eis mit frischen Himbeeren

Für 4 Portionen

400 g frische Himbeeren	4 große Kugeln Vanilleeis	1 EL Zucker,
3 EL Marashino (Schnaps)	250 g Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillepudding-Pulver

Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren. Frische Himbeeren leicht unterheben und mit Maraschino-Schnaps ablöschen. Vanillepudding unterheben und anschließend anrichten. Geschlagene Sahne und Vanilleeis daneben platzieren und mit der Himbeermischung übergießen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014

Vanille-Heidelbeer-Parfait

Für 4 Portionen

50 g Heidelbeermarmelade	4 Eigelbe	$\frac{1}{2}$ Liter Sahne
1 Vanillestange	8 cl Cointreau	

Vanillestange längs halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark ausschaben. Die Sahne ohne Zucker steif schlagen und danach im Kühlschrank aufbewahren. Eier trennen, und die Eigelbe in eine Aufschlagschüssel geben. Im Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, damit das Eigelb nicht gerinnt. Eimasse in Eiswasser kalt schlagen. Dabei das Vanillemark und den Cointreau dazugeben. Die Hälfte der Masse mit der Heidelbeermarmelade verrühren. Die geschlagene Sahne unter die gesamte kalte Eimasse heben. Parfaitmasse in eine Kastenform füllen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Waffeln mit Pflaumen-Kompott

Für 4 Portionen

Waffeln:

300 g Mehl	100 g Butter	375 ml Milch
3 Eier	60 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	Salz	Puderzucker

Pflaumenkompott:

500 g Pflaumen	1 kl. Dose Ingwer	70 g Zucker
250 ml Rotwein	50 ml Wasser	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke		

Geben Sie die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken in eine Rührschüssel. Rühren Sie die Butter bis sie schaumig ist. Geben Sie Zucker, Vanillezucker und Salz zur Butter und verrühren Sie alles gut miteinander. Danach die Eier dazugeben und alles schaumig rühren. Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und rühren Sie einen kleinen Teil des Mehls in den Teig. Geben Sie etwas Milch hinzu und rühren Sie weiter. Geben Sie abwechselnd Mehl und Milch zum Teig und rühren Sie alles gut unter. Wenn alles komplett eingerührt ist, können die Waffeln gebacken werden. Die Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden. Danach den Ingwer in Stücke schneiden und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Wasser, Ingwer, Zucker und Vanillemark im Topf erhitzen. Danach die Pflaumen und die ausgekratzte Vanilleschote hinzugeben. Etwa 5 Minuten kochen bis die Pflaumen die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Den Topf vom Feuer nehmen, die Vanilleschote entfernen und den Rotwein hinzugeben. Die Pflaumen abschöpfen und die verbleibende Flüssigkeit andicken. Dazu 1 TL Speisestärke in Wasser auflösen und in die Flüssigkeit einrühren. Die Flüssigkeit über die Pflaumen geben, fertig ist das Kompott. Serviert werden die mit Puderzucker bestäubten Waffeln und das Pflaumenkompott mit einer Kugel Vanilleeis und ein wenig Schlagsahne.

Frank Rosin am 25. August 2014

Walnuss-Eis-Praliné auf Erdbeersalat

Für 4 Portionen

100 g Krokant	100 g gehackte Pistazien	4 Kugeln Walnusseis
50 g Zucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$\frac{1}{2}$ Orange	1 Schale Erdbeeren	1 Schuss Waldbeerenlikör

Krokant und gehackte Pistazien vermischen, eine Kugel Walnusseis darin wälzen und in den Gefrierschrank stellen.

Erdbeersalat:

Pfannenboden mit Zucker bedecken und karamellisieren lassen, die Hälfte der Erdbeeren ganz dazu geben, vorsichtig umrühren bis der Saft austritt. Eine Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark und die Schote zugeben. Den Saft der Zitrone und Orange zugeben. Alles köcheln und erkalten lassen. Die Schote entfernen, dannach alles pürieren. Den Rest der Erdbeeren vierteln, mit Waldbeerenlikör beträufeln und mit dem Erdbeerpüree vermengen.

Anrichten:

Je eine Eiskugel auf einem Bett aus Erdbeersalat servieren.

Frank Rosin am 08. August 2014

Fisch

Fisch-Spieße, Oliven-Tomaten-Vinaigrette, Pariser Pommes

Für 4 Portionen

4 Holzspieße	4 Jakobsmuscheln	4 Gambas
200 g Lachsfilet	200 g Seeteufelfilet	300 g große Kartoffeln
4 EL Oliven	4 Kaffeelöffel Kapern	1 Schalotte
2 Zitronen	1 Knolle frischen Knoblauch	20 Kirschtomaten
1 Sträußchen Rosmarin	1 Sträußchen Thymian	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Als erstes werden die Fischfilets in vier gleich große Scheiben geschnitten. Diese gemeinsam mit jeweils einer Jakobsmuschel und einer Gamba auf die Spieße stecken. Die Kirschtomaten und die Oliven werden halbiert, die Schalotte gewürfelt und der Knoblauch in dünne Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln werden geschält und anschließend gründlich gewaschen. Mit einem Kugelausstecher 24 Kartoffelbällchen ausstechen. Die Zitronen vierteln.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. In zwei Pfannen Olivenöl erhitzen. TIPP: Damit alles gemeinsam serviert werden kann, parallel arbeiten. In einer der Pfannen die Kartoffelbällchen leicht anschwitzen. Anschließend werden diese mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl gewürzt. Gemeinsam mit Thymian und Rosmarin werden die Kartoffelbällchen dann in einer Form für 15 Minuten zum Schmoren in den vorgeheizten Ofen gelegt. Parallel dazu die Schalottenwürfel in der anderen Pfanne für die Vinaigrette anschwitzen. Anschließend Kapern, Oliven und Tomaten zum Anschwitzen dazu geben. Die Reihenfolge spielt keine Rolle, wichtig ist aber, dass die Schalotte zuerst angeschwitzt wird. Abschließend die Kräuter hinzugeben und die Vinaigrette mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Vinaigrette in den Ofen zu den Kartoffeln stellen, damit diese warm bleibt. In einer dritten Pfanne Olivenöl erhitzen. Als erstes den Knoblauch in der Pfanne anschwitzen. Dann die Fischspieße gemeinsam mit den Zitronenvierteln zum Braten in die Pfanne legen. Die restlichen Kräuter können über die Spieße verteilt werden und auch mitgebraten werden aber aufpassen, dass die Kräuter nicht verkohlen. TIPP: Durch das gemeinsame Braten der Fischspieße mit den Zitronen und Kräutern entsteht aus dem Olivenöl und dem Fischsud eine feine Fischsoße. Die Fischspieße etwa eine Minute von jeder Seite braten. Zum Anrichten jeweils sechs Kartoffelbällchen mit einem Fischspieß auf einen Teller legen. Die Oliven-Tomaten-Vinaigrette seitlich zu den Spießen anrichten. Je nach Belieben kann der Bratensud als Soße über die Spieße geträufelt werden.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Lachs mit gebratenem Spargel und sauce hollandaise

Für 4 Portionen

Sauce:

400 g Butter	4 Eier	6 EL Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Prise Zucker

Spargel:

8 Stangen frischer Spargel	2 rote Paprika	2 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	500 g geräucherter Lachs
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Kaffeefilter		

Spargel gebraten mit Sauce Hollandaise nach Frank Rosin Sauce Hollandaise, deutsch auch Soße Hollandaise, macht gebratenen Spargel erst so richtig saftig und lecker, denn sie bringt richtig Geschmack ins Gericht. Fehlt nur noch das Rezept. Profikoch Frank Rosin verrät, welche Zutaten in seine Spargelsoße gehören und wie sie gelingt.

Sauce Hollandaise:

1. Schmelzen Sie zunächst die Butter in einer Pfanne, lassen Sie die flüssige Butter einmal aufkochen, damit das Wasser darin verkochen kann. Die Butter so lange kochen, bis sie klar ist und ein nussiges Aroma verströmt.
2. Die heiße Butter dann mit einem Schöpflöffel durch einen Kaffeefilter in einen frischen Topf geben.

Spargel mit Hollandaise 1:

Die Zubereitung von Sauce Hollandaise ist eigentlich ganz einfach, aber etwas anders als bei anderen Soßen.

3. Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eigelb zusammen mit dem Weißwein in eine Glasschüssel geben. Nun das Eigelb salzen, pfeffern, ein bisschen Zucker hinzugeben und über einem Wasserbad aufschlagen.
4. Nehmen Sie Eigelb vom Wasserbad und geben Sie die klare Butter unter ständigem Schlagen löffelweise dazu. Die Sauce Hollandaise mit Zitronensaft und ein bisschen Zitronenschale abschmecken.

Gebratener Spargel:

1. Zunächst den Spargel schälen und in mundgerechte diagonale Schnitze schneiden. Dann Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spargelschnitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spargel mit Hollandaise 2:

Ob getrennt oder gleich vermischt, Spargel am Stück oder vorher kleingeschnitten wie Sie das Gericht letztlich servieren, bleibt ganz Ihnen überlassen. 2. Nun Frühlingszwiebeln und rote Paprika in Schnitze schneiden und zu dem Spargel geben. Anschließend auch den geräucherten Lachs in gleich große Stücke schneiden und zuletzt dazugeben. Alles mit frischem Schnittlauch abschmecken und vor dem Anrichten mit Sauce Hollandaise übergießen.

Tipp:

Kartoffeln sind die klassische Beilage zu diesem Sommergericht. Wem Low-Carb jedoch lieber ist, kann die Beilage zum Spargel mit Sauce Hollandaise auch einfach weglassen.

Frank Rosin am 26. August 2014

Lachs-Filet mit Kräuter-Kruste auf Kartoffel-Gulasch

Für 4 Portionen

1 kg Lachsfilets	2 EL Olivenöl	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	Chili, Muskat
Zucker, Paprikapulver	12 Kartoffeln	3 Spitzpaprika
1 Tasse Weißwein	1 Tasse Fleischbrühe	2 Lorbeerblätter
3 Nelken	1 Bund Thymian	Basilikum, Schnittlauch
Petersilie, Dill	2 Lauchzwiebeln	2 Tomaten
1 Rosmarinzweig	1 Zitrone ausgepresst	1 Brötchen
1 Ei	1 Stück Parmesan	

Olivenöl in einen Topf geben, zwei Zwiebeln grob gehackt, drei Knoblauchzehen in Scheiben, Salz, Pfeffer, Chili und eine Prise Zucker sowie Paprikapulver dazugeben.

12 Kartoffeln in kleinen Stücken zugeben, drei rote Spitzpaprika klein schneiden und ebenfalls zugeben. Alles mit Weißwein und Fleischbrühe begießen, zwei Lorbeerblätter, drei Nelken und einen Bund Thymian dazugeben, mit Salz und Muskat abschmecken.

Alles kochen bis die Kartoffeln gar sind. Basilikum und zwei Lauchzwiebeln geschnitten und zwei Tomaten geschnitten dazugeben und mit dem Mixstab pürieren.

Vom Lachsfilet die Haut ablösen, in Stücke schneiden, die Gräten entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Filets in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, Knoblauchscheiben, Rosmarinzweig und Zitronensaft mit ins Öl geben.

Für die Kräuterkruste:

Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Dill kleinschneiden. von einem Brötchen den Rand abreiben und mit den Kräutern vermischen. Ein Ei aufschlagen, Fisch mit Ei bestreichen und gemischte Kräuter darauf geben.

Anrichten:

Das fertige Gericht auf dem Teller mit Parmesanraspeln bestreuen, rechts und links einen Klecks saure Sahne geben.

Frank Rosin am 08. August 2014

Matjes-Tatar mit Kartoffeln, Äpfeln und Kräutern

Für 4 Portionen

8 Stück Matjesfilet	2 Äpfel	3 Schalotten
1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker	Schnittlauch, Kerbel, Petersilie	3 EL Frischkäse
2 Zitronen	10 Stück grüne Oliven	3 EL Apfelsaft
4 Kartoffeln	3 Zwiebeln	200 g Speck
20 g Butter		

Das Tatar:

Matjes in kleine Würfel schneiden und die Äpfel schälen. Entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie auch die Äpfel in kleine Würfel. Schalotten pellen und ebenfalls klein würfeln. Nun alles in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker nach Geschmack würzen. Die Kräuter hacken und in das Tatar geben. Nun den Landrahm, Zitronensaft und die klein geschnittenen Oliven hinzugeben und alles gut durchmengen. Das Tatar etwas durchziehen lassen und den Apfelsaft dazugeben. Je nach Geschmack noch einmal mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale in viel Salzwasser kochen und danach pellen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, den gewürfelten Speck, die Kartoffeln und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben und mit anschwanken. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln sollten hierbei etwas Farbe bekommen.

Dazu passt ein gemischter Salat der Saison mit einem Dressing ihrer Wahl.

Das Tatar auf einen Teller geben, Salat und Kartoffeln außen herum drapieren. Mit Kräutern bestreuen und servieren.

Frank Rosin am 23. September 2014

Obazda, Kartoffel-Käse, geräuchertes Lachsforellen-Filet

Für 4 Portionen

Obazda:

100 g Camembert	100 g Brie	25 g Butter
100 ml Weißbier	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Bisschen Kümmel	1 Bisschen Paprika	

Kartoffelkäse:

200 g Frischkäse	50 g gekochte Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch
100 g Rucola	1 Prise Salz	1 Prise Cayennepfeffer

Lachsforelle:

400 g Lachsforellenfilet	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
4 Lorbeerblätter	1 paar Wacholderbeeren	1 paar Buchenspäne

Obazda:

Camembert und Brie klein schneiden und mit weicher Butter, Weißbier und Gewürzen verkneten und abschmecken. Kaltstellen.

Kartoffelkäse:

Kalte Kartoffeln fein reiben. Schnittlauch und Rucola in ca. einen Zentimeter lange Stücke schneiden und mit den Kartoffeln und dem Frischkäse vermengen. Abschmecken mit Salz und Cayennepfeffer. Kaltstellen.

Lachsforellenfilet:

Die Forellenfilets mit einer Pinzette von allen Gräten befreien. Salzen, pfeffern und ca. zehn Minuten lang bei 55 Grad mit Buchenholzspäne (mit zerdrückten Wacholderbeeren und Lorbeerblatt) im Räucherofen räuchern.

Tipp: Am besten warm servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014

Pasta in Lachs-Tomaten-Soße

Für 2 Portionen

100 g Nudeln	120 g Lachsfilet	80 g Kirschtomaten
100 ml Tomatensugo	20 g Tomatenmark	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Lauchzwiebel	25 g Parmesan
40 ml Olivenöl	1 Prise Salz und Pfeffer	40 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum		

Zunächst das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Währenddessen den Lachs von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen. In der selben Pfanne die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Tomaten hinzugeben und alles mit etwas Weißwein ablöschen. Tomatensugo dazugeben und mit Tomatenmark abschmecken. Alles würzen. Frischen Basilikum unter die Soße heben und alles mit den gekochten Nudeln vermischen. Mit Parmesan und Lauchzwiebeln dekorieren.

Frank Rosin am 30. September 2014

Rachermaad mit Pilz-Ragout und Lachs-Quark-Rolle

Für 4 Portionen

5 große Kartoffeln	1 EL Frischkäse	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	100 g Paniermehl	1 Zweig Estragon
600 g gemischte Pilze	200 ml Weißwein	130 ml Sahne
1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel	2 Pakete Räucherlachs
1 Paket Speisequark		

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Dann durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Die Masse mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehacktem Estragon würzen. Einen gehäuften Esslöffel Frischkäse dazu geben und alles gut miteinander verkneten.

Einen Esslöffel mit lauwarmem Wasser befeuchten und die Masse portionieren. Mit feuchten Händen kleine Klöße rollen und platt klopfen. Diese flachen Klöße in etwas Paniermehl wälzen und in heißem Öl anbraten. Diese Klößchen heißen im Erzgebirge Rachermaad.

Die Pilze in grobe Würfel schneiden und in heißem Öl scharf anbraten. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in einer separaten Pfanne anbraten und dann zu den Pilzen geben. Alle weiter anbraten lassen und mit Weißwein ablöschen. Dann mit etwas Sahne und in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln abschmecken.

Die geräucherten Lachsscheiben auf einem quadratischen Stück Frischhaltefolie ausbreiten (die Enden müssen übereinander liegen). Einen Streifen aus Speisequark in der Mitte ausbreiten und das Ganze zu einer Rolle zusammendrehen. Alufolie darum wickeln und kalt stellen.

Das Rachermaad auf einem Teller anrichten und eine Portion Pilzragout darauf geben. Von der Lachsrolle eine Scheibe abschneiden und oben auf drapieren. Den Tellerrand mit einem angeritzten Radieschen und frischen Kräutern garnieren und servieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Red Snapper auf Gemüse-Beet mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 4 Portionen

50 g Oliven	100 g Kirschtomaten	2 Lauchzwiebeln
4 Red Snapper	1 kg Charlotte-Kartoffeln	Meersalz
3 Rosmarinzweige		

Die Tomaten für das Gemüsebeet halbieren und mit Oliven in der Pfanne anbraten. Zum Schluss die Lauchzwiebelringe kurz mit durch die heiße Pfanne ziehen.

In der Zwischenzeit den Red Snapper auf der Hautseite einschneiden und die kleinen Taschen mit etwas Knoblauch spicken. Anschließend in Olivenöl auf der Haut anbraten. Kurz bevor der perfekte Garpunkt erreicht ist umdrehen, die Haut salzen und aus der Pfanne nehmen.

Die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier geben und großzügig Meersalz darauf streuen, mit Olivenöl beträufeln und Rosmarinzweige hinzugeben. Alles bei 170 Grad für 40 Minuten in den Ofen schieben. Alles gemeinsam anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Zweierlei vom Lachs auf Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Portionen

Räucherlachs:

500 g Räucherlachs	150 g Frischkäse	1/2 Zitronen-Saft
Salz, Pfeffer	Zucker	Muskat
1 Blatt Gelatine	1 Schalotte gewürfelt	2 Bund Schnittlauch
250 g Kartoffeln	4 Pumpernickel-Kreise à 3cm	

Kleiner Salat:

Balsamico Essig	Olivenöl	100 g Parmesan
10 Blatt Basilikum	Salz, Pfeffer, Zucker	

Vier Scheiben Lachs zur Seite legen. Den restlichen Lachs zu Tartar schneiden und mit der Hälfte des Frischkäses vermengen. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken, mit einem Eisportionierer vier Kugeln formen und auf den Pumpernickel-Kreisen anrichten. Den restlichen Frischkäse mit Schnittlauch vermengen.

Das Gelatineblatt im Wasserbad auflösen und unter den Frischkäse rühren. Eine Stunde lang kaltstellen und danach jeweils einen Löffel davon auf eine Lachsscheibe geben. Zu einer Canneloni zusammen rollen und die Enden gerade schneiden.

Kartoffeln schälen und mit der Küchenreibe grob raspeln. Schalottenwürfel sowie Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Die Kartoffelmischung sofort in heißem Olivenöl zu knusprigen, kleinen Kartoffelplätzchen ausbacken.

Kleiner Salat:

Alle Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse vermengen. Als Salat empfiehlt sich eine Rucola- und Feldsalat-Mischung.

Tipp:

Geriebene Kartoffeln für Kartoffelplätzchen niemals lange vorher vorbereiten, da sich das Kartoffelwasser absetzt und dadurch die Kartoffel ihre Stärke verliert. Die Kartoffel wird sonst braun und schmeckt leicht oxidiert. Den Kartoffelteig niemals mit Mehl vermengen, da die Kartoffelplätzchen sonst teigig und matschig schmecken.

Frank Rosin am 26. August 2014

Geflügel

Jerk Chicken mit BBQ-Soße

Für 4 Portionen

800 g Hühnerbrust Tandooripaste Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen

BBQ-Soße:

3 Stangen Staudensellerie 3 Zwiebeln 3 Knoblauchzehen
3 EL Butter 50 g brauner Zucker 50 ml Worcestersauce
50 ml milden Essig

Knoblauch klein hacken und mit der Tandooripaste zusammengeben. Die Hühnerbrust mit dem Tandoorimix einreiben, salzen, pfeffern und bei 150 Grad 15 Minuten in den Ofen oder alternativ für ca. 2 Stunden in einen Smoker (Holzkohle-Räucher-Grill) geben.

Für die BBQ-Sauce Sellerie waschen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin anschwitzen. Zucker zugeben, schmelzen lassen. Restliche Zutaten einrühren und 150ml Wasser zufügen. 30 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab mixen.

Frank Rosin am 26. August 2014

Knusprige Maispoularde mit Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

1 Maispoularde 2 Knoblauchzehen 1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer 800 g Kartoffeln 50 g Schinken
2 Zwiebeln $\frac{1}{2}$ L Gemüsebrühe Essig
2 EL Öl

Die Maispoularde halbieren und auf der Haut anbraten. Den Knoblauch und den Rosmarinweig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze danach noch für 10 Minuten im Ofen bei 100 Grad backen.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, schälen und in Stücke schneiden. Den Schinken und die Zwiebel andünsten und danach mit Essig und Öl ablöschen. Beides zu den Kartoffeln geben und die Masse mit der Gemüsebrühe übergießen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Perlhuhn mit Duftreis und brauner Soße

Für 4 Portionen

2 Perlhühner	2 Eier	2 Zwiebeln
1 Karotte	2 Knoblauchzehen	3 Löffel Tomatenmark
2 L Geflügelfond	2 L Rotwein	100 g Champignons
Chilli, Koriander	400 g Basmati-Reis	1 Stange Sellerie
1 Stange Lauch		

Die Brüste sowie die Keulen von den Perlhühnern trennen. Knochen vom Fleisch befreien und beiseite legen. Das Fleisch als Würfel für die Füllung schneiden. Die Würfel mit Koriander, Chilli, Schalotten, Knoblauch und Rosmarin marinieren. Dann jeweils eine Tasche in die vier Perlhuhnbrüste schneiden. In die Taschen dann die Füllung legen und mit einem Holzspieß schließen.

Die Knochen hacken und im Bräter anbraten. Dann dieselbe Menge an Röstgemüse (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Lauch) dazugeben. Mit Tomatenmark, Geflügelfond und zwei Litern Rotwein auffüllen. Einreduzieren lassen.

Den gekochten Basmati-Reis in der Pfanne anbraten. Eier aufschlagen und hinzugeben. In einer anderen Pfanne Champignons mit Knoblauch anbraten und alles vermengen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Perlhuhn-Brust mit Möhren-Stampf und Pellkartoffeln

Für 4 Portionen

300 g Karotten	5 g Butter	4 Perlhuhnbrüste
300 g Drillinge	Kümmel	1 Zwiebel
1 Prise Curry	1 Prise Muskat	1 Prise Salz
1 Prise Zucker	1 Lorbeerblatt	

Die Karotten in Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerlassen und die Karotten darin anschwitzen. In einem anderen Topf die Drillinge mit Salz und Kümmel würzen. Wasser dazugeben, auf den Herd stellen und die Kartoffeln kochen.

Die Perlhuhnbrust gleichmäßig mit Curry und Salz würzen. Zwiebeln schälen und würfeln. Die Karotten etwas zur Seite schieben, die Zwiebeln auf die freie Fläche geben und mit garen. Mit einer Prise Zucker karamellisieren und mit Muskat und Salz würzen. Ein Lorbeerblatt dazugeben. Mit Mineralwasser (egal ob mit oder ohne Kohlensäure) ablöschen und alles garen lassen.

In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen und die Perlhuhnbrust darin anbraten. So lange wie möglich auf der Hautseite braten. Dann bleibt das Fleisch schön saftig. Den Topf mit den Karotten vom Herd nehmen, etwas Butter hineingeben und grob zerstampfen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Türkische Pizza mit Dönerfleisch

Für 4 Portionen

1 fertiger Pizzateig	1 Tube Tomatenmark	1 Dose geschälte Tomaten
2 Schalotten	2 Zitronen	Knoblauch
Basilikum, Thymian	Oregano, Petersilie	Kreuzkümmel, Chilipulver
200 g Quark	1 Eisbergsalat	1 rote Paprika
200 g Hühnerbrust	150 g Hackfleisch	

Die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Öl anschwitzen. Das Hackfleisch anbraten, die geschälten Tomaten, gewürfelte Paprika, Tomatenmark und Kreuzkümmel dazugeben.

Den Teig mit Mehl bestäuben, ausrollen und mit der Hacksoße bestreichen. Das Ganze 15 Minuten auf mittlerer Schiene bei 200 Grad backen. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und anbraten, mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Chili würzen. Den Salat putzen, in Streifen schneiden und mit Quark und Kräutern verrühren.

Hühnergeschnetzeltes und Salat auf dem fertig gebackenen Pizzaboden verteilen und die Pizza einrollen.

Frank Rosin am 24. Juli 2014

Hack

Bayrische Fleisch-Pflanzerl

Für 4 Portionen

500 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 trockenes Brötchen
1 Glas Kapern	1 Ei	1 TL Senf (mittelscharf)
Pfeffer, Salz	1 EL Curry	3 EL Paprikapulver
1 Zweig Rosmarin		

Das Gehackte in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Salz, Curry, Paprika und Senf abschmecken. Das Brötchen in Wasser einweichen und genau wie das Ei unter die Hackmasse geben. Die Zwiebeln würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Dann die Zwiebeln und den frischen Rosmarin unterheben.

Rezept zu Kartoffelstampf von Frank Rosin als PDF zum Ausdrucken Rezept zu Bayrisch Kraut von Frank Rosin als PDF zum Ausdrucken Die Fleischpflanzerl mit einer Suppenkelle portionieren, etwas andrücken und in der Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Kelle und die Hände zwischendurch mit Wasser befeuchten. Danach bei 80 Grad im Ofen nachgaren lassen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Chili con carne

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 Schalotten
2 Stangen Zwiebellauch	500 g Hackfleisch (gemischt)	2 Lorbeerblätter
1 Tasse Kaffee	200 ml Rotwein	2 Dosen geschälte Tomaten
1 Prise Chili-con-carne-Gewürz	1 Dose Mais	1 Dose Kidneybohnen
4 Tomaten	1 halbe rote Chilischote	1 Zitrone (ungespritzt)
1 Prise Zucker	1 Bund Koriander	1 TL Tomatenmark

Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und kleinschneiden. In einem Topf auf dem Herd etwas Öl heiß werden lassen und darin zunächst das Hackfleisch portionsweise anbraten. Anschließend das Fleisch im Topf zur Seite stellen und in einem zweiten Topf die Zwiebeln anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Als nächstes vermengen Sie alles miteinander.

Geben Sie die Lorbeerblätter hinzu, dann das Tomatenmark. Erst anrösten, dann verrühren. Nun noch eine Tasse Kaffee in den Topf gießen das gibt ein schönes rauchiges Röst-Aroma. Als nächstes Rotwein hinzufügen und umrühren. Anschließend die Chili con Carne- Gewürzmischung dazugeben und die passierten Tomaten unterrühren. Dann wirds hot: Chilischote kleinschneiden und ebenfalls hinzufügen. Dann haben Mais und Bohnen ihren Einsatz: Die dürfen bei einem Original- Chili con Carne natürlich nicht fehlen. Sind sie mit den übrigen Zutaten vermengt, gehts ans Tomatenwaschen, Entkernen und Kleinschneiden das alles wandert ebenfalls in den Topf. Fehlt nur noch eine Prise Zucker.

Das Ganze zehn Minuten ohne Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zwiebellauch und Zitrone schälen, zusammen mit dem gezupften Koriander kleinschneiden und in den Topf geben. Ist das Chili fertig, auf einem Teller mit Koriander und Zwiebellauch anrichten.

Frank Rosin am 16. Juli 2014

Falscher Hase mit Champignon-Ei-Kräuter-Füllung

Für 4 Portionen

1250 g gem. Hackfleisch	6 Eier	4 altbackene Brötchen
680 ml Milch	Zucker	1 Zwiebel
2 EL gehackte Kapern	1 Prise Curry	200 ml Milch
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Thymian	1 Bund Basilikum
50 g Paniermehl	700 g Champignons	

Die altbackenen Brötchen mit Milch übergießen und erwärmen, so dass sie gut einweichen. Die Masse danach durch ein Handtuch ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebel dünsten, danach eine Prise Zucker dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die angebratenen Zwiebeln etwas abkühlen lassen. Zu der Hackfleischmasse drei Eier sowie die Brötchen-Milch-Masse, Kapern, Salz, Pfeffer, etwas Curry und Paniermehl geben. Zuletzt die angedünsteten Zwiebeln untermischen. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Vorbereiten:

Die Champignons würfeln. Etwas Öl in der Pfanne sehr heiß werden lassen, dann portionsweise die Pilze dazugeben. Die Pfanne nicht bewegen, sondern in Ruhe lassen. Anschließend die andere Hälfte der Zwiebel dazugeben.

Drei Eier schlagen und mit etwas Milch oder Sahne verquirlen. Die Ei-Sahne-Masse in die Pfanne mit den Pilzen und Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wie ein Rührei zubereiten, jedoch schon nach kurzer Zeit vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Zusammenführen:

Schnittlauch schneiden, Thymianblätter abzupfen, Basilikumblätter zupfen und schneiden. Die Hälfte der Kräuter zur Ei-Champignon-Masse, die andere Hälfte in die Hackfleischmasse geben. Die Fleischmasse auf einem Küchenbrett verteilen. In der Mitte eine Furche machen. Die Ei-Champignon-Masse in die Vertiefung füllen und mit etwas Paniermehl bestreuen. So wird die Oberflächenfeuchtigkeit aufgenommen. Dann die Hackfleischmasse einfalten und die Naht verschließen, am besten mit etwas Wasser glätten. Den falschen Hasen in etwas Paniermehl wälzen und glatt streichen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den falschen Hasen von beiden Seiten anbraten. Danach für etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad fertiggaren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Frikadelle auf Wirsing-Gemüse mit Reibe-Plätzchen

Frikadellen:

700 g gem. Hackfleisch	2 altbackene Semmeln	1 Vollmilch
4 Eier	1 kleines Glas Kapern	1 Zwiebel oder 2 Schalotten
2 EL scharfer Senf (Dijon)	1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
2 TL glatte Petersilie	1 EL Rosmarin gehackt	1 EL Curry
edelsüßer Paprika	1 Pfeffer, Salz	1 Schuss Weißwein
Wirsinggemüse	1 mittelgroßer Wirsingkohl	1 Schalotte
100 g Frühstücksspeck	200 ml Schlagsahne	3 EL Butter (nach Bedarf)
Muskatnuss	Pfeffer, Salz	Brühe, Kümmel

Reibeplätzchen:

1 kg Kartoffeln	30 g Mehl	4 EL Milch
2 Eier	Salz, Pfeffer, Öl	

Die Semmel 30 Minuten vor der Zubereitung des Rezepts in Milch einweichen. Danach gut ausdrücken. Die Petersilie waschen. Die Zwiebel fein wiegen und in Butter andünsten. Anschließend mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen. Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen. Die Frikadellen nicht zu groß formen und auf beiden Seiten für je 5 Minuten in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Den Wirsingkohl putzen, danach vierteln, den Strunk großzügig herausschneiden und entsorgen. Die Kohlviertel quer in fingerbreite Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und fein wiegen. Den Frühstücksspeck in schmale Streifen schneiden. Butter, Speck und Schalotte in der Pfanne andünsten, den Kohl hinzugeben und alles mehrmals gut durchrühren. Mit der Brühe ablöschen, evtl. etwas Kümmel dazugeben und mit geschlossenem Deckel 5-6 Minuten köcheln lassen.

Den Deckel abnehmen und die Brühe kurz auf höchster Stufe reduzieren. Die Sahne zugeben, würzen und noch einmal etwa 2-3 Minuten köcheln lassen. Danach das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mehl und Milch verquirlen, die Eier hinzugeben und alles gut verrühren. Dann das Wasser von den geriebenen Kartoffeln abgießen, die Masse mit dem Mehlteig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und löffelweise den Teig hineingeben.

Die Plätzchen von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten. Wichtig: Die Plätzchen auf dem Teller nicht übereinander servieren, sondern nebeneinander.

Frank Rosin am 26. August 2014

Frikadellen mit Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln	4 Eier	3 Schalotten
6 Cornichons	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

Frikadellen:

600 g gemischtes Hack	6 Scheiben Toast	1 Ei, 1 Eigelb
3 Schalotten	1 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Currypulver	2 Zweige Thymian (Blättchen)	Pfeffer, Salz, Zucker
5 EL Öl		

Mayonnaise:

2 Eigelb	200 ml Sonnenblumenöl	1 EL Senf
3 EL Gurkenwasser	Pfeffer, Salz	Zucker

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und anschließend pellen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die Eier hart kochen. Die gekochten Eier, die Schalotten und die Gurken würfeln und die Petersilie fein hacken.

Für die Mayonnaise in einer Rührschüssel die Eigelbe gründlich mit einem Schneebesen verschlagen, dann langsam im dünnen Strahl das Öl zugießen und so lange mit dem Schneebesen weiter schlagen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Die restlichen Zutaten unterrühren und herzhaft mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Zutaten für den Kartoffelsalat zufügen, gründlich verrühren und noch einmal abschmecken. Wenn die Zeit da ist, eine Stunde durchziehen lassen.

Tipp:

Für die Mayonnaise müssen Ei und Öl gleich temperiert sein, damit sie gelingt. Also entweder beides aus dem Kühlschrank oder beides aus dem Vorratsschrank.

Für die Frikadellen die Schalotten fein würfeln und in 1 EL Öl glasig andünsten, mit 1 TL Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Vom Toast die Rinde abschneiden und die Scheiben ganz fein zerkrümeln. In einer Schüssel mit dem Hack und allen anderen Zutaten verkneten. Zum Schluss herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Buletten formen und im restlichen Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten knusprig braun braten, dann den Pfannendeckel auflegen und ca. 3 Min. nachziehen lassen.

Mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014

Frikadellen mit Nudel-Salat

Für 4 Portionen

Frikadellen:

650 g gem. Hackfleisch	2 altbackene Semmeln	200 ml Vollmilch
4 Eier	1 Glas Kapern	1 Zwiebel
2 EL scharfer Senf	1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
2 TL Petersilie	1 EL gehackter Rosmarin	2 EL Curry
1 Prise edelsüße Paprika	100 ml Weißwein	

Nudelsalat:

400 g Nudeln	2 Eier	1 Dose Möhren
1 Dose Erbsen	5 Gewürzgurken	1 Prise Salz und Pfeffer
1 EL Essig	100 g Mayonnaise	

Frikadellen:

Die Semmeln 30 Minuten vor der Zubereitung des Rezepts in Milch einweichen. Danach gut ausdrücken. Die Petersilie waschen und die Zwiebel fein wiegen und in Butter andünsten. Anschließend mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen. Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen. Die Frikadellen nicht zu groß formen und auf beiden Seiten für je 5 Minuten in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Nudelsalat:

Nudeln kochen bis sie gar sind. Eier kochen und in kleine Scheiben schneiden. Erbsen und Möhren vorsichtig mit den Eiern vermengen. Die klein geschnittenen Gewürzgurken unter die Ei-Masse geben und mit der Mayo zu einer cremigen Masse vermengen. Danach die Nudeln dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken. Wichtig: der Salat muss 2-3 Stunden durchziehen und gegebenenfalls nachgewürzt werden.

Frank Rosin am 16. September 2014

Gefüllte Paprikaschoten in Tomaten-Soße

Für 4 Portionen

4 Paprikaschoten	750 ml Brühe	400 g Hackfleisch gemischt
2 Eier	1 trockenes Brötchen	100 ml Milch
1 Zwiebel in Würfeln	1 EL Bratbutter	2 EL Kapern
1 Zweig Rosmarin	1 EL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
400 ml Dosentomaten	1 Zwiebel in Würfeln	1 EL Olivenöl
1 EL Zucker	2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch
1 Karotte in Würfeln	$\frac{1}{4}$ Sellerie in Würfeln	1 TL Currypulver
1 Glas Rotwein		

Paprika vorbereiten:

Von den Paprikaschoten einen Deckel abschneiden und die Füße so abflachen, so dass die Schoten in einer Auflaufform stehen können. Die Kerne und weißen Häute entfernen, sie schmecken bitter.

Hackfleischmasse zubereiten und die Schoten füllen:

Das Brötchen in Milch einweichen. Die Zwiebelwürfel in der Bratbutter goldgelb anschwitzen und zum Hackfleisch geben. Kapern und Rosmarin klein hacken. Alle Zutaten mit dem Hackfleisch zu einer Masse verarbeiten und in die Paprikaschoten füllen. Die Deckel aufsetzen und die Auflaufform mit Brühe zu einem Drittel auffüllen.

Gefüllte Paprika garen:

Die Paprika ca. 40 Minuten im Ofen bei 175 Grad in mittlerer Stellung garen.

Sauce kochen:

Währenddessen Zwiebeln in Öl anschwitzen, Tomatenmark zugeben und mit Zucker karamellisieren. Das Gemüse dazugeben und leicht anbraten. Mit Rotwein und den passierten Tomaten ablöschen und bei niedriger Temperatur einkochen lassen.

Bitte aufpassen, dass die Sauce nicht anbrennt!

Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss durch ein Sieb streichen.

Servieren:

Reis in einen tiefen Teller füllen und mit der Schöpfkelle eine Mulde drücken. Tomatensauce einfüllen und die Paprikaschote in der Mitte platzieren.

Frank Rosin am 30. Juli 2014

Hamburger mit frittierten Zwiebeln

Für 4 Portionen

800 g Rinderhack	4 Eigelb	1 Tomate
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Tl Kartoffelmehl	1 Tl Koriander	

Vom Rinderhack vier Hamburger formen und in der Pfanne heiß anbraten. Die Zwiebel in Streifen schneiden und mit Kartoffelmehl vermengen. In einem Topf mit Öl bei 180 Grad frittieren. Die beiden Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem Topf anschwitzen. Die geschnittenen Jalapenos und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Knoblauch und Koriander abschmecken.

Die Hamburgerbrötchen im Ofen bei 180 Grad erwärmen und danach mit dem Hamburger, Tomaten, Speck, Zwiebeln, Ketchup und/oder Remoulade belegen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Königsberger Klopse

Für 4 Portionen

½ kg Kalbsgehacktes	1 kg Kartoffeln	1 Brötchen vom Vortag
1 Baguettebrot	2 EL Butter	1 TL Olivenöl
200 ml Milch	1 Ei	1 Becher Sahne
1 Glas Kapern	½ Glas Sardellenfilets	4 Schalotten
½ Bund Petersilie	1 EL Senf	1 Prise Paprikapulver
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	1 TL Thymian Blättchen
1 Tl Rosmarin Blättchen	1 Prise Curry	

Den frischen Rosmarin, Thymian, die Petersilie, die Kapern und die Sardellen fein hacken. Ein Brötchen vom Vortag in Milch einweichen. Zwei Schalotten fein würfeln und in Olivenöl in der Pfanne anschwitzen. Das Baguettebrot zu Paniermehl fein reiben.

Die rohe Hackmasse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry und einem Esslöffel Senf würzen. Das in Milch eingeweichte Brötchen in einem frischen Küchentuch auswringen und gemeinsam mit dem Ei zu der Masse geben. Alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die fein gehackten frischen Kräuter, die Kapern, die Sardellen, die angeschwitzten Schalotten und das Paniermehl hinzugeben und erneut verkneten.

Die Hackmasse mit einer Suppenkelle portionieren und in befeuchteten Händen zu gleich großen Klopsen formen. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. In das Wasser Nelken und Lorbeerblätter geben. Die Klopse im kochenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen.

Soße:

Zwei Schalotten fein würfeln und in Butter in der Pfanne anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Zwiebeln mit ca. einem halben Liter des Wassers, in dem die Klopse gegart wurden, ablöschen. Mit einem Schuss Essig, einem Schuss Kapernflüssigkeit und frischen Kapern abschmecken. Den Sud einkochen lassen. In der Zwischenzeit Speisestärke anrühren und Butter auflösen. Die Speisestärke und die Butter unter ständigem Rühren zu dem eingekochten Sud hinzugeben. Mit Salz, Muskat und Sahne abschmecken.

Kartoffeln kochen, in Butter schwenken und mit Petersilie garnieren. Die Königsberger Klopse in einem großen tiefen Teller anrichten und servieren.

Frank Rosin am 20. November 2014

Kraut-Wickel 'Sarma'

Für 4 Portionen

8 Sauerkrautblätter	800 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	Koriander, Schnittlauch	Petersilie, Liebstöckel
1 TL Reis, Salz, Pfeffer	Paprikapulver edelsüß	Zucker
1 Djuvec-Soße	Kapern	

Zu Beginn Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Zucker in einer Pfanne glasig dünsten. Etwas Reis dazugeben und gemeinsam anbraten. Anschließend das Hackfleisch mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch vermengen und mit Gewürzen abschmecken. Die Sauerkrautblätter gleichmäßig mit der Hackfleischmasse füllen und einwickeln. Zusammen mit Djuvecsoße und Kapern etwa eine Stunde köcheln lassen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014

Meat Pie

Für 4 Portionen

800 g Hackfleisch	100 g Räucherspeck	400 ml Brühe
2 EL Worcester-Sauce	2 EL Speisestärke	1 EL Wasser
2 Zwiebel	2 Packungen Blätterteig	Öl, Salz, Pfeffer
Eigelb		

Speck und Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Zuletzt Zwiebel und Speck anbraten. Mit Worcester-Sauce, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Brühe aufgießen, aufkochen, Hitze reduzieren und für eine Stunde zugedeckt köcheln lassen. Speisestärke in 2 EL Wasser auflösen und in die Fleischmasse einrühren. Alles kurz noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und völlig erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen und runde Formen (Durchmesser: 8 Zentimeter) ausstechen. Blätterteigformen zu $\frac{3}{4}$ mit dem Fleisch füllen. Die überstehenden Teigländer mit Eigelb bestreichen und mit einem zweiten Blätterteig-Deckel verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad eine Stunde lang knusprig backen.

Tipp:

Die Meat Pies nach dem Backen bei offener Backofentüre zehn Minuten lang ruhen lassen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Moussaka

Für 4 Portionen

500 g Hackfleisch gemischt	2 Auberginen	4 Zucchini
$\frac{1}{2}$ Glas Kapern	$\frac{1}{2}$ Glas grüne Oliven	1 Schuss Weißwein
500 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebeln	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	4 Korianderblättchen	5 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Dose passierte Tomaten	$\frac{1}{2}$ Muskatnuss
1 Pck. Butter	1 TL Olivenöl	500 ml Milch
50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Prise Salz
1 Prise Paprikapulver	1 Prise Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. Geschälte Kartoffeln und die Zucchini putzen, beides in Scheiben schneiden. Die Zucchinischnitten kurz anbraten und beidseitig mit etwas Olivenöl einpinseln.

Die Auberginen salzen und etwa eine halbe Stunde stehen lassen das Salz entzieht dem Gemüse Wasser. Danach gründlich abtupfen, der Länge nach in Scheiben schneiden und von jeder Seite etwa 30 Sekunden anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Nun die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne andünsten. Das Hackfleisch mit dazugeben und braten.

Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen, mit einem Schluck Weißwein ablöschen und einen guten Schluck passierte Tomaten hinzugeben

Zum Schluss noch die Oliven und Kapern kleinschneiden und mit zum Hackfleisch geben. Den Koriander hacken, die Petersilie und Kresse grob zerkleinern. Vermischen Sie die Kräuter mit dem Hackfleisch und schmecken Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer ab.

Für die Bechamelsoße:

Butter in einen großen Topf geben, bei mittlerer Temperatur zum Schmelzen bringen und warten, bis die Butter braun wird. Vorsicht: Das Fett kann dabei schnell verbrennen. Nun das Mehl zur Butter geben und so lange mit dem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Masse entsteht, die herrlich duftet.

Erwärmen Sie jetzt die Milch in einem gesonderten Topf. Anschließend die Mehlschwitze unter ständigem Rühren langsam zur erwärmten Milch geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Saft einer Zitrone dazugeben und die Soße quellen lassen, damit sich das Mehl entfalten kann.

Eine Auflaufform mit Olivenöl beschichten und mit Knoblauchscheiben auslegen. Die Kartoffeln leicht übereinanderlegen, bis der Boden komplett bedeckt ist. Die Gemüsebrühe über die Kartoffeln gießen, damit die Kartoffeln auch gar werden. Dann die Auberginenscheiben über die Kartoffeln schichten, bis diese bedeckt sind. Gegebenenfalls alles noch einmal leicht salzen.

Nun das Hackfleisch gleichmäßig über den Auberginen verteilen, bis diese nicht mehr zu sehen sind und auf die Hackfleischmasse eine Schicht Zucchini legen. Die Zucchini salzen, anschließend über den gesamten Auflauf die Bechamelsoße geben und glatt streichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, dann das Moussaka bei 175 Grad für 45 Minuten backen.

Moussaka-Varianten:

Das Gemüse auf dem Backblech im Ofen backen.

Hackfleisch durch Tofu ersetzen.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Wirsing-Rouladen

Für 4 Portionen

500 g gem. Hackfleisch	1 Kopf Wirsing	2 trockene Brötchen
1 Ei	2 EL mittelscharfen Senf	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Glas Kapern	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise rotes Paprikapulver	1 Knoblauchzehe	1 Zweig frischer Thymian
1 Bund frischer Basilikum	200 ml Milch	1 Prise Kümmel

Hackmasse:

Das Gehackte Fleisch mit Salz, Pfeffer, rotem Paprikapulver, frischem Thymian und Basilikum würzen. Das Ei, den Senf, die gehackten Kapern und die fein gewürfelten Schalotten dazu geben.

Die Milch erwärmen, die trockenen Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch aufweichen lassen. Das eingeweichte Brot durch ein Küchenhandtuch auswringen und mit der Hackmasse verkneten.

Wirsingblätter:

Den Strunk vom Wirsingkopf entfernen, die Wirsingblätter abtrennen und waschen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wirsingblätter im kochenden gesalzenen Wasser blanchieren. Danach die Blätter mit kaltem Wasser abschrecken und mit Küchenpapier abtupfen.

Wirsingroulade:

2 Wirsingblätter übereinander legen (Den unteren Blattabschnitt auf den des zweiten Blattes legen). Mit einem nassen Löffel ca. 120 Gramm Hackfleisch abnehmen, zu einer Rolle formen und in die Mitte der Wirsingblätter legen. Die Seiten einklappen. Das untere Ende ebenfalls einklappen und nach oben einrollen. Mit einem Zahnstocher verschließen.

Die fertigen Rouladen mit fein gewürfelten Schalotten in Öl scharf anbraten. Die angebratenen Wirsingrouladen mit Brühe ablöschen bis die Rouladen bis zu Hälfte mit Brühe bedeckt sind. Den Deckel auf den Topf setzen und die Rouladen ca. 25 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen aus der Brühe heben und die Brühe mit etwas Kartoffelstärke andicken und aufkochen lassen. Ein halbes Stück Butter dazu geben und mit klein gehacktem Schnittlauch und Kümmel abschmecken.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Kalb

Kalb-Rücken-Braten an Brezel-Knödeln

Für 4 Portionen

Kalbsrückenbraten:

800 g Kalbsrücken	2 Rosmarin-Zweige	3 kleine Knoblauchzehen
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Pilzpfanne:

750 g gem. Pilze	2 mittelgroße Zwiebeln	100 g Speckwürfel
2 EL Butter	100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
1 EL Essig	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	

Jägerkraut:

600 g Spitzkraut	40 g Speck, geräuchert	1 große Zwiebel
1 Apfel	2 EL Schmalz	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
250 ml Fleischbrühe	1 $\frac{1}{2}$ EL Essig, Weißweinessig	1 TL Speisestärke
1 TL Kümmel	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Brezelknödel:

6 trockene Brezeln	2 mittelgroße Zwiebeln	200 ml warme Milch
100 g geräuch. Bauchspeck-Würfel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Eier
2 Gewürz-Nelken	1 Lorbeerblatt	

Kalbsrückenbraten:

Während der Fleischzubereitung den Ofen bei Umluft vorheizen. Den Kalbsrücken parieren, also vom Fett befreien. Das Fleisch am Stück mit den Rosmarin-Zweigen und dem Knoblauch spicken. Anschließend mit reichlich Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Kalbsrücken dann wieder am Stück in einer Pfanne mit Olivenöl richtig scharf für jeweils zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Den angebratenen Kalbsrücken anschließend im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad für ca. 1,5 Stunden sanft rosa garen.

Pilzpfanne á la Rosin:

Pilze putzen und vierteln. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne, die ausreichend Platz für die Pilze bietet, erhitzen. Die Pilzviertel scharf anbraten. TIPP: Es ist sehr wichtig, dass die Pilze als Erstes allein und richtig heiß angebraten werden, da sie sonst zu viel Flüssigkeit verlieren. Die angebratenen Pilze an den Rand der Pfanne schieben und Zwiebeln und Speck einzeln anbraten. Erst nach dem Anbraten das Ganze vermischen. Tipp: Speck, Zwiebeln und auch die Pilze haben unterschiedliche Garpunkte und sollten deshalb erst nach dem Anbraten vermischt werden. Die Pilzpfanne mit trockenem Weißwein ablöschen und anschließend für 2 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend Butter, Sahne und die gehackte Petersilie unterrühren. Die Pilzpfanne dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem kleinen Schuss Essig abschmecken.

Jägerkraut:

Zunächst das Kraut gründlich putzen und in Streifen schneiden. Dabei den Krautstrunk entfernen. Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Der Apfel wird geschält und ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Zuerst die Speckwürfel, dann die Zwiebel im Schmalz leicht anbraten. Während dem Anbraten den Zucker drüber streuen und unter ständigem Umrühren den Zucker leicht karamellisieren lassen. Wenn eine leichte Karamellschicht den Speck und die Zwiebeln überzieht mit der Fleischbrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und einem kleinen Schuss Essig würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen. Abschließend die Krautstreifen und die Apfelwürfel hinzufügen und zugedeckt ca. 5 bis 10 Minuten sanft schmoren lassen. Wichtig: Darauf achten, dass das Kraut nicht zu weich wird, sondern bissfest

bleibt. Schließlich die Speisestärke in 3 Teelöffel Wasser anrühren und unter das fertige Kraut mischen und alles ein Mal aufkochen lassen.

Brezelknödel:

Die Brezeln in grobe Scheiben oder Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. TIPP: Am besten eignen sich trockene Brezeln vom Vortag. Die Brezelmasse dann 20 bis 30 Minuten quellen lassen, damit die Brezeln die warme Milch aufnehmen können. Wichtig: Die Milch muss warm sein, damit sie richtig aufgenommen werden kann und die Knödel nicht zu trocken werden. Nach 10-15 Min. die Brezelmasse mit den Händen wenden. Während die Brezeln in der Milch quellen, die Zwiebeln schälen und in feine Stücke hacken. Auch die Petersilie fein hacken. Die Speckwürfel und die Zwiebeln in Olivenöl glasig anbraten. Anschließend die aufgequellten Brezeln mit dem angebratenen Speck, den Zwiebeln, der fein gehackten Petersilie und den Eiern mit der Hand vorsichtig vermengen. Die Masse mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. Tipp: Bevor die Eier hinzugefügt werden, die Brezel-Masse kurz abkühlen lassen, damit die Eier nicht stocken. Vor dem Zusammenrollen der Knödel Masse auf einem Tisch einen Streifen mit Alufolie ausbreiten, auf dieser dann Frischhaltefolie legen. Auf die Frischhaltefolie wird jetzt ein Streifen Brezelmasse gegeben. Nun die Frischhaltefolie wie ein Bonbon fest zusammen rollen und die Knödel-Masse von den Enden her dabei zusammenschieben. Wenn es nicht direkt klappt: Übung macht den Meister. Wichtig ist aber, dass die Brezelmasse zu einem festen Bonbon zusammen gerollt wird. Abschließend die Frischhalte-Rolle nach genau dem gleichen Schema in die Alufolie einrollen. Es sollte jetzt eine wirklich festes, stabiles Knödel-Bonbon entstanden sein. Zu guter Letzt wird ein Topf benötigt, der so groß ist, dass die Knödelrolle hineinpasst. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Brezelknödelrolle in das nicht mehr kochende Wasser legen. Wichtig: Die Rolle muss dicht sein, so dass kein Wasser direkt an die Knödelmasse gelangt. Die Brezelknödelrolle bei mittlerer Hitze 25 Minuten gar ziehen lassen und abschließend in kleinen Scheiben mit den weiteren Beilagen zum Kalbsrücken servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014

Piccata Milanese

Für 4 Portionen

600 g Kalbsteakhüfte	250 g Parmesan	100 g Mehl
3 Eier	100 ml Sahne	400 g Spaghetti
2 Bund Basilikum	10 g Pinienkerne	300 ml Olivenöl
2 Zwiebeln	2 Dosen geschälte Tomaten	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer, Zucker

Piccata milanese:

Die Kalbsteakhüfte in 4 Portionen zu je 150 Gramm portionieren und jede Portion in zwei gleich große Hälften zerteilen. Mit einem Fleischhammer die Fleischstücke auf etwa 4 Millimeter flach klopfen. In einem Standmixer 200 Gramm Parmesan, Sahne und Eier mixen und nach und nach das Mehl hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die geklopften Schnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und durch die Parmesan-Masse ziehen. Dabei darauf achten, dass genug Masse am Fleisch klebt und es komplett umschlossen ist. Die Schnitzel anschließend in einer Pfanne goldbraun anbraten. Etwa zehn Minuten vor dem Servieren in einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen zu Ende garen.

Tomatensoße:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin anrösten. Die geschälten Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Die Rosmarin- und Thymianzweige mit einem Bindfaden fest zusammenbinden und in die Soße geben. Etwa 30 Minuten ziehen lassen und die Kräuter wieder entnehmen. Die Soße pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spaghetti:

Die Spaghetti ganz normal in etwa drei Liter gesalzenem Wasser kochen. Während die Nudeln kochen aus dem Basilikum, dem restlichen Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl ein Pesto mixen. Das Olivenöl während dem Mixen nach und nach zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abschütten, mit einigen Tropfen Kochwasser zurück in den Topf geben und mit dem Basilikumpesto vermengen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Tafelspitz mit Bratwurst-Gröstl

Für 4 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Tafelspitz	200 g Blutwurst	200 g Bratwurst
2 Schalotten	1 Apfel	1 Bund Zwiebellauch
1 Bund Rosmarin	0,3 L Rinderbrühe	100 g Meerrettich gerieben
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	

Tafelspitz abkochen wie im Vorspeisen-Rezept beschrieben. Die Brat- und Blutwurst in Scheiben schneiden, ohne Fett heiß in der Pfanne braten. In Streifen geschnittene Schalotten dazugeben und mit drei Teelöffeln Brühe ablöschen und fünf Minuten dünsten.

Schalotten würfeln, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen und ca. auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Sahne und Meerrettich je nach Geschmack verfeinern. Rosmarin und Apfelspalten kurz vor dem Anrichten dazugeben.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Tafelspitz mit Vichy-Karotten

Für 4 Portionen

1200 g Tafelspitz (Kalb)	1 Paket Suppengemüse	2 l Fleischbrühe
8 Zwiebeln	600 g Karotten	250 g Butter
$\frac{1}{2}$ l Vichy Wasser	Salz, Pfeffer	Zucker, Kümmel
5 Blätter Lorbeer, Liebstöckel	50 g Senf	$\frac{1}{2}$ l Rotwein
10 ml Essig	500 g neue Kartoffeln	

Das Suppengemüse in gleichgroße Stücke schneiden. Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst allein in einem Topf scharf anbraten. Darauf das Gemüse geben und ebenfalls etwas rösten. Alles mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Das Gericht mit etwas Fleischbrühe auffüllen, Lorbeer- und Liebstöckelblätter dazugeben, dann ca. 2 Stunden unter geringer Wärmezufuhr garen lassen. Im Anschluss das Fleisch hinausnehmen und den Fond sieben. Für die Soße werden nun wieder Zwiebeln kleingeschnitten und im Topf angeschmort. Mit Fleischfond ablöschen, Senf und Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Die zuvor geschälten Karotten in gleichmäßige Scheiben schneiden und gemeinsam mit Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit Vichy-Wasser ablöschen und bei geringer Hitze garen.

Während dessen die Kartoffeln zusammen mit etwas Kümmel in Wasser garen und anschließend halbieren. Am Schluss alles gemeinsam mit Soße, Fleisch und Gemüse anrichten und genießen.

Frank Rosin am 29. Juli 2014

Vitello Tonnato

Für 4 Portionen

400 g Unterschale vom Kalb	50 g Petersilienwurzel	80 g Thunfisch
2 EL Mayonnaise	1 EL Kapern	3 EL Öl
3 EL weißer Essig	300 ml Weißwein	1 Möhre
1 Frühlingszwiebel	1 Prise Salz und Pfeffer	

Das Fleisch rundherum gut salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit lauwarmem Wasser übergießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Das Gemüse waschen und im Ganzen dazugeben. Alles zum Kochen bringen und 10 Minuten bei starker Hitze garen. Danach abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Mayonnaise zusammen pürieren. Mit weißem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf einen großen Teller legen. Die Thunfischcreme darüberstreichen und mit den Kapern garnieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Meer

Baby Calamari

Für 4 Portionen

500 g Calamaris, (groß)	2 Schalotten gehackt	8 Cocktail-Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian	125 ml Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Die Schalotten achteln und mit dem Knoblauch in Olivenöl andünsten und die Calamari einsetzen. Bei kleinem Feuer die Calamaris rundum anbraten. Tomatenwürfel und Thymian unter-schwenken und mit Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Rosin am 24. Juli 2014

Spaghetti alla Cozze

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 Prise Zucker	2 kg Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Dose Kirschtomaten
1 EL Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Bund Petersilie	2 Tomaten
400 g Spaghetti		

Zwiebeln und Knoblauch karamellisieren:

Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und klein schneiden. Etwas Öl in einem Topf heiß werden lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch bei geringer Hitze darin anschwitzen und mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Muscheln garen:

Die halbe Chilischote klein hacken und dazu geben. Die gewaschenen Muscheln zugeben, kurz mitgaren und mit etwas Weißwein ablöschen. 1 EL Tomatenmark mit einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sud kochen:

Etwas Petersilie klein schneiden und dazu geben. Die Kirschtomaten aus der Dose mit Saft hinzufügen und alles verrühren. Die Muscheln herausnehmen, so dass der Sud bei mittlerer Hitze in Ruhe weiterköcheln kann.

Zutaten zusammen geben:

Den Fond zwischendurch umrühren und gegebenenfalls abschmecken. Die Muscheln wieder mit in den Fond geben, etwas Olivenöl hinzufügen und verrühren. Die frischen Tomaten enthäuten, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Anrichten:

Nun können die Muscheln auf den Spaghetti angerichtet und mit den frischen Tomatenstücken und der Petersilie garniert werden.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Rind

Geschmorte Ochsenbacken

Für 2 Portionen

2 Ochsenbacken	400 g Röstgemüse	6 Schalotten
1 L Rotwein	2 L roter Portwein	1 L Wasser
2 El Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter
4 Nelken	10 zerdrückte Pfefferkörner	2 El Zucker
2 El Salz	1 Prise Pfeffer	

Die Ochsenbacken mit Salz und Pfeffer würzen und in einem heißen Topf mit etwas Öl rundum scharf anbraten.

Für die Portweinreduktion Schalotten mit Zucker karamellisieren. Lorbeerblatt und 2-3 Nelken reingeben und anschwitzen lassen. Dann eine Flasche Portwein dazugeben und so lange kochen bis sie einreduziert ist.

Die Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und das Röstgemüse mit Olivenöl und eine Prise Zucker hineingeben. Anschließend mit Tomatenmark zwei Minuten rösten. Zu dem Röstgemüse kommen jetzt 1 Lorbeerblatt, 2-3 Nelken und die Pfefferkörner hinzu und dann mit 1 Liter Rotwein, 1 Liter Portwein und 1 Liter Wasser ablöschen.

Darin kommen jetzt die angebratenen Ochsenbacken, die 3 Stunden kochen müssen, bis das Fleisch butterweich ist.

Sobald die Ochsenbacken gar sind, aus dem Fond nehmen. Den Fond durch ein Sieb in die Portweinreduktion gießen. Hierzu noch einen frischen Zweig Rosmarin geben und so lange kochen lassen, bis die Mischung dickflüssig wird.

Die Ochsenbacken vom Fett befreien, in vier Scheiben schneiden. Diese in der Soße erwärmen und zusammen anrichten.

Tipp:

Lässt man die gegarten Ochsenbäckchen über Nacht im Bratenfond, schmecken sie noch besser, da die Aromen mehr Zeit haben, um durch das Fleisch zu ziehen.

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Gulasch mit Bauern-Salat

Für 4 Portionen

Salat:

1 Zwiebel	1 Schalotte	3 Tomaten
3 rote Paprika	1 frische Gurke	3 Frühlingszwiebeln
Dill, Schnittlauch	Petersilie, Basilikum	1 Knoblauchzehe
300 g Fetakäse	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Schuss Essig	1 Schuss Öl	

Gulasch:

12 Schalotten	2 EL Olivenöl	750 g Rindfleisch
750 g Schweinefleisch	2 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein
700 ml Brühe	2 Lorbeerblätter	2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer	rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Speisestärke

Bauernsalat:

Die Zwiebeln, die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln. Die Tomaten, die Gurke und die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die frischen Kräuter fein schneiden. Alles miteinander vermischen, den Fetakäse gewürfelt dazu geben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gulasch:

Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin scharf anbraten, Schalotten dazugeben. Tomatenmark unterrühren. Zuerst mit Rotwein, dann mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblätter und Nelken zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gulasch etwa 2 Stunden schmoren lassen. Gulasch durch ein Sieb abgießen. Die Sauce in einem Topf auffangen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in den Topf geben. Sauce aufkochen und einkochen lassen, dann das Fleisch wieder in die Sauce geben.

Frank Rosin am 15. September 2014

Gulasch mit braunen Champignons

Für 4 Portionen

500 g Rindfleisch, Kalbfleisch	500 g Zwiebeln	350 g braune Champignons
4 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	250 ml Rinderbrühe
2 Nelken	1 EL Olivenöl	1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz	4 Hornveilchen	

Zunächst das Fleisch würfeln und in heißem Olivenöl anbraten. Dann die Zwiebeln schälen, halbieren, in Ringe schneiden und zu dem Fleisch geben. Wichtig: die gleiche Menge an Zwiebeln und Fleisch verwenden. Dann Nelken und das Tomatenmark hinzugeben und kräftig umrühren. Das Tomatenmark muss ebenfalls angebraten werden, damit es seine Säure verliert. Anschließend das Ganze mit Rotwein und etwas Rinderbrühe ablöschen und rund 45 Minuten köcheln lassen.

Die Pilze in einer separaten, sehr heißen Pfanne anbraten. Achtung:

Die Pfanne muss stark erhitzt sein, damit die Pilze ihr Wasser nicht verlieren.

Auf dem fertigen Gulasch die angebratenen Champignons anrichten und das Ganze mit Hornveilchenblüten verzieren das Auge isst schließlich mit. Dazu passen besonders gut Spätzle oder Knödel.

Übrigens gibt es viele verschiedene Arten von Gulasch: Kesselgulasch, Bohnengulasch, Szegediner Gulasch, Wurstgulasch und, und, und. Dabei war Gulasch ursprünglich eine einfache Suppe, die im Mittelalter von ungarischen Hirten am offenen Feuer gekocht wurde. Sie enthielt vor allem Fleisch und Zwiebeln. Im 18. Jahrhundert wurde Gulasch dann sogar ungarisches Nationalgericht, kam allerdings vor allem bei Bauern auf den Teller. Erst ab dem 19. Jahrhundert fand man das Fleischgericht auch in deutschen Kochbüchern.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Ochsen-Backen an Kartoffel-Stampf mit Kräuter-Salat

Für 4 Portionen

Ochsenbacken:

1 kg Ochsenbacken	1 paar Karotten	1 paar Lauch
1 paar Zwiebeln	4 Liter Fleischbrühe	2 Liter Rotwein
1 Liter Portwein	3 Wacholderbeeren	3 Lorbeeren
3 Nelken	8 Schalotten	1 Bisschen Essig
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Stampfkartoffeln:

300 g Kartoffeln	2 Zwiebeln	Olivenöl
1 Glas Gemüsebrühe	1 Zitrone (Saft)	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Muskatnuss	

Dressing:

5 cl Balsamico Essig	5 cl Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Schalotte
80 g Parmesan	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker		

Ochsenbacken:

Die Ochsenbacken auf beiden Seiten scharf anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Danach in derselben Pfanne die geschnittenen Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln anschwitzen und mit vier Litern Fleischbrühe und zwei Litern Rotwein ablöschen. Ochsenbacken in die Flüssigkeit einlegen, die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, sowie die Nelken ebenfalls dazu geben und ca. eine Dreiviertelstunde köcheln lassen. Nebenher die gewürfelten Schalotten leicht anschwitzen, mit einem Liter Portwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte verdampfen lassen. Wenn die Ochsenbacken fertig sind, aus der Soße entnehmen, den Fond passieren und den eingekochten Portwein mit Schalotten dazu geben. Das Ganze zu einer kräftigen Soße einkochen. Bei Bedarf mit Kartoffelstärke nachdicken.

Tipp:

Mit ein paar Tropfen Essig und einer Prise Zucker finalisieren. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Stampfkartoffeln:

300 Gramm Kartoffeln kochen, danach grob stampfen und mit einem Schuss Olivenöl und Gemüsebrühe zu einem Kartoffelpüree verarbeiten. Die Zwiebeln würfeln und mindestens 15 Minuten in Olivenöl und Butter braun rösten. Unter das Püree heben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dressing:

Alle Zutaten für das Dressing vermischen.

Frank Rosin am 07. September 2014

Rinder-Filet mit Bratkartoffeln und Pfeffer-Soße

Für 4 Portionen

4 Rinderfilets a 200g	800 g Kartoffeln	3 Zwiebeln, gewürfelt
100 g geräuch Speck	100 g Creme-fraiche	Liter Bratenfond
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	Salz und Pfeffer
grüne Pfefferkörner in Lake		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rinderfilets anbraten und beiseite stellen. Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Sobald sie gar sind die Schale abpellen und zu in Scheiben schneiden. Speck auslassen, Zwiebeln dazu geben und ca. 20 Minuten zu einer Speck-Zwiebel-Masse schmoren. Röstkartoffeln in einer heißen Pfanne braten und wenn sie braun und knusprig sind, die Speck-Zwiebel-Masse dazugeben. Nebenher den Bratenfond in der Pfanne, in der die Filets angebraten wurden mit Rotwein und Portwein ansetzen. Die Pfefferkörner aus der Lake hinzugeben (ohne die Lake, weil die zu scharf ist) und mit Mondamin abbinden. Kurz vor dem Anrichten Crème fraîche dazugeben. Rinderfilet nun im Ofen ca. zwölf Minuten gar ziehen lassen.

Tipp:

Rinderfilets gelingen am besten, wenn Sie sie im Ofen gar ziehen lassen. Es ist egal, ob Sie sie vorher oder nachher anbraten, denn es gibt beim Fleisch keine Poren, die sich schließen müssen, wie fälschlicherweise oft angenommen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Rinder-Ragout in Tomaten-Soße mit Pasta

Für 4 Portionen

1200 g Rindfleisch	4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt	400 ml Weißwein	100 ml Sherry
2 Dosen gehackte Tomaten	300 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Milch
175 g Tomatenmark	1 Glas Rinderfond	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	500 g Pasta	

Fleisch (Rindfleisch, Schulter) in Würfel schneiden. Ein bisschen Fett kann an dem Fleisch bleiben, dann trocknet es beim Anbraten nicht aus. Das Fleisch in sehr heißem Olivenöl scharf anbraten. Beim Anbraten des Fleisches entsteht Wasser, sogenannter Fleischsaft. Diesen Fleischsaft etwas einkochen lassen, um dem Ragout ein kräftiges Aroma zu verleihen.

Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Beides in einem separaten Topf anschwitzen. Das Fleisch, ohne den gelassenen Fleischsaft, zu den angeschwitzten Zwiebeln und dem Knoblauch geben. Tomatenmark und Lorbeer hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis das Tomatenmark das Fleisch gleichmäßig benetzt.

Diese Masse dann mit Weißwein und etwas Sherry ablöschen. Anschließend die gehackten Tomaten dazu geben und alles miteinander vermengen. Zum Schluss den Rinderfond und den Fleischsaft, der vom Anbraten des Fleisches übrig geblieben ist, dazu geben. Das Ragout leicht vor sich hin köcheln lassen.

Das Nudelwasser salzen und eine geviertelte Zwiebel hinzugeben. Die Nudeln 'al dente' kochen und mit dem Ragout servieren.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Rinder-Roulade mit Zwiebel-Kartoffeln und Jägerkraut

Für 4 Portionen

2 große Rinderrouladen	100 g durchw. Speck	2 gewürfelte Zwiebeln
2 TL Scharfer Senf	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 TL Nelken	1 TL Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner	1 Blatt Lorbeer	30 g Butterschmalz
1 Petersilienwurzel	1 Stange Lauch	1 kleine Gelberübe
1 Knolle Sellerie	2 EL Tomatenmark	125 ml Rotwein
125 ml Portwein	750 ml Gemüsebrühe	

Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Rouladen von beiden Seiten pfeffern und salzen. Jede Roulade mit einem EL Senf bestreichen. Auf den Rouladen die Bacon-Scheiben, Gurkenwürfel und Zwiebelringe verteilen, die Rouladen aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Einen Bräter mit Öl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel, Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen.

Im Bräter die Gemüsewürfel rösten, Tomatenmark und Gewürze (Nelken, Pimentkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblatt) zufügen und gut rösten. Der Bräterboden darf ruhig dunkel werden. Mit dem Wein ablöschen und das eingebranntem mit dem Kochlöffel vorsichtig lösen. Nochmals die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Brühe auffüllen. Nochmals einkochen lassen, dann die restliche Brühe zugeben, Rouladen auf das Gemüse geben. Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein.

Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel eine Stunde schmoren lassen. Danach den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen eine weitere Stunde schmoren lassen. Die Rouladen während der gesamten Schmorzeit zweimal wenden. Die Rouladen entnehmen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Soße eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack binden.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Rumpsteak mit Kartoffel-Stampf und Öderaner Salat

Für 4 Portionen

4 Rumpsteaks	Salz, Pfeffer	1 kg Kartoffeln
Kümmel	100 g Butter	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	Zucker	150 ml Gemüsebrühe
150 ml Olivenöl	10 ml Zitronensaft	1 Pck. Krautsalat
3 Gurken	1 Dose gelbe Bohnen	10 Tomaten
1 Glas rote Beete	1 Kopf Eisbergsalat	

Steak:

Das Steak (in zwei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten) zwischen Küchenbrett und Folie von allen Seiten leicht klopfen, salzen und pfeffern. Etwas Öl in der Pfanne sehr heiß werden lassen, das Steak hinlegen und von beiden Seiten anbraten. Beim Wenden niemals ins Fleisch stechen, sondern mit einem Wender umdrehen! Danach im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad in ca. 17 Minuten fertig garen.

Kartoffelstampf:

Kartoffeln in gesalzttem Wasser kochen lassen. Mit Kümmel würzen. Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Kartoffeln abtropfen lassen und grob zerstampfen. Knoblauchzehen schälen und klein schneiden, die Zwiebeln in der Pfanne etwas zur Seite schieben, den Knoblauch auf die freie Fläche geben und mitrösten.

Danach alles vermengen, Salz, Pfeffer dazugeben und mit etwas Zucker karamellisieren. Die Gemüsebrühe und Olivenöl über die gestampften Kartoffeln gießen und vermengen. Abschließend die Zwiebeln zur Kartoffelmasse geben, unterheben und durchziehen lassen. Zuletzt etwas Zitronensaft hinzufügen und unterrühren.

Öderaner Salat:

Zuerst den Krautsalat auf den Teller geben, die Gurke in Scheiben schneiden, halbieren, auf den Krautsalat geben. Danach die gelben Bohnen und die rote Beete. Tomaten vierteln und hinzufügen. Eisbergsalat waschen und zerteilen und den Öderaner Salat damit abschließen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Rumpsteak unter Bärlauch-Kruste

Für 4 Portionen

4 Rumpsteaks à 200 g

Bärlauchkruste:

50 g Bärlauch

50 g Butter

2 Scheiben Toastbrot

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 Eigelb

Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln (festkochend)

50 g Speck (gewürfelt)

50 g Zwiebeln (gewürfelt)

100 ml Öl

Vinaigrette

16 Kirschtomaten

16 Oliven (entsteint)

16 Kapernäpfel

20 g Parmesan (gerieben)

20 ml Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Steaks:

Backofen für die Rumpsteaks auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl scharf anbraten. Von beiden Seiten jeweils 3 Minuten für ein Medium-Steak. Die angebratenen Rumpsteaks aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen. Jetzt kann das Fleisch einseitig mit der Bärlauchkruste gleichmäßig dünn bestrichen werden. Die Rumpsteaks im vorgeheizten Backofen circa 5 Minuten garen lassen, bis die Kruste goldbraun wird. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Bärlauchkruste:

Bärlauch klein hacken, Butter weich werden lassen und das Toastbrot in kleinen Stücke schneiden. Anschließend werden die Toaststücke im Mixer zu Paniermehl gemixt. Alles zusammen in eine kleine Schüssel geben und mit zwei Eigelb vermischen. Die Masse abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Schale fest kochen. Anschließend gründlich von der Schale befreien und am besten mit der Hand in Würfel brechen - oder falls sie noch zu heiß sind in Würfel schneiden. Anschließend Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl scharf anschwitzen.

Tipp:

Speck und Zwiebeln haben verschiedene Garzeiten und sollten deshalb in derselben Pfanne, aber zunächst getrennt voneinander angebraten werden. Abschließend Kartoffelwürfel dazu geben und goldbraun braten. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

Vinaigrette:

Zunächst die Kirschtomaten vierteln, Oliven und die Kapernäpfel halbieren. Das Gemüse mit dem geriebenen Parmesan, dem Olivenöl vermischen. Auch die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend ziehen lassen.

Frank Rosin am 17. September 2014

Thüringer Klöße mit Gulasch

Für 4 Portionen

Gulasch:

500 g Rindfleisch	500g Schweinefleisch	3 große Zwiebeln
100 g Speck	4 EL Tomatenmark	1 Rotwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	5 EL Speiseöl
1 Prise Kümmel	200 ml Rinderbrühe	

Klöße:

30 Kartoffeln	500 g Sauerkraut	1 Stück Butter
200 ml Gemüsebrühe	1 Sekt oder Weißwein	1 Bund Petersilie

Fleisch mit Speck und Tomatenmark anbraten und ablöschen:

Das Fleisch in grobe Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, dann Fleischstücke hinzugeben und anbraten. Eine handvoll Speck dazugeben. Anschließend 2 Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein und etwas Rinderbrühe ablöschen und köcheln lassen.

Zwiebelsud herstellen und zum Fleisch geben:

In einer Pfanne Speck und Zwiebeln anbraten und würzen. Den Sud zu dem Fleisch hinzugeben und kräftig umrühren. (der Anteil von Fleisch und Zwiebeln liegt bei 2:1).

(Unterschied zwischen Gulasch und Ragout: beim Gulasch wird zuerst das Fleisch angebraten und dann die Zwiebeln, beim Ragout zuerst die Zwiebeln, dann das Fleisch).

Klöße und Sauerkraut:

20 rohe Kartoffeln reiben und in einem Leinensack oder Tuch auspressen, bis kein Wasser mehr rauskommt. 10 gekochte Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und zerstampfen. Anschließend alles vermischen und zu Klößen formen.

Wasser erhitzen, etwas Salz und einige Zwiebelhälften dazugeben. Klöße ins Wasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen Herd ausmachen und Klöße ziehen lassen (nach ca. 15-20 min einen Kloß prüfen, ob er durch ist).

Die Klöße vor dem Servieren in einen Behälter mit Tüchern geben, damit das Wasser aufgefangen wird.

Butter in der Pfanne braun werden lassen und durch eine Filtertüte oder Küchenpapier in einen Topf geben. Petersilie hinzufügen. Mit der durchgelaufenen Flüssigkeit werden die Klöße bestrichen.

Das Sauerkraut 20 min kochen und 0.2 l Sekt (oder Weißwein) und Gemüsebrühe dazugeben.

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Salat

Bauern-Salat mit Fetakäse

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Schalotte	3 Tomaten
3 rote Paprika	1 frische Gurke	3 Frühlingszwiebeln
Dill, Schnittlauch	Petersilie, Basilikum	1 Knoblauchzehe
300 g Fetakäse	Salz, Pfeffer	5 EL Essig
5 EL Öl		

Die Zwiebeln, die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln, dann die Tomaten, die Gurke und die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Jetzt die Frühlingszwiebeln und die frischen Kräuter fein schneiden.

Vermischen Sie alles miteinander, geben Sie den gewürfelten Fetakäse dazu und schmecken Sie den Salat zum Schluss noch mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer ab.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Blattsalat mit Spargel und Schinken

Für 4 Portionen

100 g Rucola	100 g Babymangold	100 g junger Babyspinat
100 g Romana Salatherzen	6 Kirschtomaten	4 Scheiben Knochenschinken
8 Stangen weißen Spargel	4 Stangen grünen Spargel	1 Zwiebel
1 Orange	1 Schale Gartenkresse	

Vinaigrette:

100 ml weißen Balsamico	50 g Zucker	1 TL Senf (mittelscharf)
1 Prise Salz, Pfeffer	200 ml Traubenkernöl	1 El geschnitt. Dill
1 El geschnitt. Schnittlauch	1 El geschnitt. Blatt Petersilie	1 El geschnitt. Basilikum
1 TL geschnitt. Minze		

Essig, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das Traubenkernöl tropfenweise unterrühren und die frisch geschnittenen Kräuter dazugeben. Salat abzupfen, trocknen und im Anschluss den Spargel schälen. Die Zwiebeln mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargel hinzugeben und bissfest garen. Nun den Salat mit der Vinaigrette marinieren und alles in einem tiefen Teller anrichten. Zur Dekoration Kirschtomaten aufschneiden, drei Orangenfilets so wie Schinken und Gartenkresse auf dem Teller verteilen.

Frank Rosin am 29. Juli 2014

Fenchel-Krabben-Salat

Für 4 Portionen

200 g Nordseekrabben	$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	100 ml Olivenöl

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.

Tipp:

Knoblauch niemals pressen oder zerdrücken, da er sonst bitter wird. Immer schneiden und für die warme Küche grundsätzlich goldbraun anbraten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Gurken-Salat mit Chili-Soße

Für 4 Portionen

1 Gurke	1 Schalotte	3 EL Chicken Chili Sauce
1 TL Senf	20 g Dill	1 EL Essigessenz
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Gurke halbieren und entkernen. Danach in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Etwas ruhen lassen. Anschließend das Wasser, das sich gebildet hat abgießen. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Dill fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Senf, Essigessenz und Chicken-Chili-Sauce zu den Gurken- und Schalottenwürfeln geben. Gut verrühren und im Kühlschrank ziehen lassen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Gurken-Salat

Für 4 Portionen

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

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

Klassischer Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

800 g Kartoffeln	50 g Schinken	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe	1 Schuss Essig	2 EL Öl

Kartoffeln:

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Stücke schneiden.

Weitere Zutaten zubereiten:

Den Schinken und die Zwiebel andünsten und danach mit Essig und Öl ablöschen.

Zutaten vermischen:

Beides zu den Kartoffeln geben und die Masse mit der Gemüsebrühe übergießen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Marinierter Karotten-Salat

Für 4 Portionen

300 g Karotten	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	Olivenöl
Gemüsebrühe	100 ml Weißwein	1 Fingerspitze Chilifäden
1 Fingerspitze Safranfäden		

Karotten schälen und in diagonale Scheiben schneiden. Karotten in Olivenöl in der Pfanne anbraten mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen mit Brühe und Weißwein ablöschen und 3 Minuten kochen. Mit Muskat und Olivenöl abschmecken und über Nacht ziehen lassen.

Tipp:

Dieser marinierte Karottensalat kann auch warm als Gemüse gegessen werden und passt sehr gut zu Frikadellen oder gebratenem Fisch.

Frank Rosin am 18. September 2014

Thunfisch-Bohnen-Salat

Für 4 Portionen

100 g weiße Bohnen	3 Dosen Thunfisch in Öl	2 rote Zwiebeln in Streifen
1 Saft einer halben Zitrone	100 ml Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Knoblauchzehe (geschnitten)	

Bohnen und Thunfisch miteinander vermengen. Mit Gewürzen, Knoblauch und Zitronensaft würzen und ziehen lassen. Vor dem Anrichten mit roten Zwiebeln garnieren.

Frank Rosin am 08. September 2014

Waldorf-Salat

Für 4 Portionen

1 Bund Sellerie	250 g Mayonnaise	1 Dose Ananas
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Schuss Essig
20 g Walnüsse		

Sellerie schälen und in kleine schmale Streifen schneiden. Mayonnaise hinzugeben und vermengen. Die Ananas in kleine Stücke schneiden. Wichtig: Den Saft in die Schüssel mit der Mayo und dem Sellerie geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Schuss Essig hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Walnüssen dekorieren. Der Salat muss nun 2-3 Stunden durchziehen. Danach noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Schwein

Grünkohl mit Kasseler

Für 4 Portionen

1 kg Grünkohl	1 kg Kasseler Nacken mit Knochen	200 g Bauchspeck
4 Mettwürstchen	500 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Nelken	2 Lorbeerblätter	3 Zweige Rosmarin
1 l Kalbsfond		

Das Fleisch vom Knochen abtrennen und für etwa 30 Minuten bei 170 °C Umluft im Backofen garen lassen.

Die Zwiebeln und den Bauchspeck in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit etwas Salz andünsten, den Bauchspeck hinzugeben, mit einem Lorbeerblatt und Rosmarin abschmecken und kräftig anbraten. Dann den Grünkohl und den Knochen dazu geben, ebenfalls andünsten und mit der gleichen Menge an Kalbsfond und Wasser ablöschen. Die Masse kurz aufkochen lassen und dann über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, kochen und unter die Grünkohlmasse heben. Alles gut verrühren.

Das Kasseler in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Grünkohl servieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Krustenbraten

Für 4 Portionen

1,2 kg Schinken oder Keule	3 Zwiebeln	200 g Schweineknochen
1 dunkles Bier	Salz, Pfeffer	1 EL Saucenbinder
1 EL Honig	2 TL gemahlener Kümmel	2 EL Senf
1 Knoblauchzehe	1 TL Paprika edelsüß	

Aus Senf, Kümmel, Honig, Paprika und gehacktem Knoblauch eine Marinade zusammenrühren. Am Schinken an der Hautseite kleine Quadrate einschneiden und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten von allen Seiten bis auf der Hautseite mit der Marinade einreiben und etwas von der Marinade aufbewahren. Den Schinken auf der Hautseite bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Minuten langsam braten lassen.

Die Zwiebeln schälen. Eine halbe Zwiebel zur Seite legen und den Rest grob würfeln. Die Würfel zusammen mit dem Knochen in die Pfanne geben und ebenfalls kurz anbraten. Den Braten umdrehen und nun auch die Hautseite mit der Marinade bestreichen. Mit einem Teil des Bieres leicht ablöschen.

In der Pfanne bei 100-130°C in den Ofen schieben. Evtl. muss bei der Hitze ein wenig reguliert werden, sollte der Braten zu dunkel werden. Den Krustenbraten für etwa 4-5 Stunden langsam im Ofen garen und zwischendurch mit dem Rest des Bieres ablöschen. Danach den Krustenbraten aus der Pfanne nehmen und den Saft aus der Pfanne durch ein feines Sieb passieren.

Die Bratensauce mit etwas Saucenbinder oder Speisestärke anbinden und mit Salz abschmecken. Der süße Geschmack des Honigs sollte den Geschmack des Bieres etwas abgerundet haben. Notfalls noch etwas Zucker oder Honig begeben. Den Braten dann für ca. 10 Minuten bei Oberhitze in den Ofen schieben, bis die Kruste schön kross ist.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Schweine-Braten mit Kartoffel-Gratin und Mandel-Broccoli

Für 4 Portionen

1 kg mehlig. Kartoffeln	120 g Butter	700 g Broccoli
1 kg Schweinenacken	500 ml Sahne (30%)	Pfeffer, Salz
Muskat, Paprika	3 Zwiebeln	250 g Karotten
1 Sellerie	1 Stange Porree	Zucker
1 Tube Tomatenmark	250 ml Rotwein	250 g Mandelscheiben
1 Lorbeerblatt	Nelken	

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern und die Scheiben wie ein Fächer hineinlegen. Sahne mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und über die Kartoffeln geben. Im Ofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten garen.

Den Schweinenacken auf ein Blech geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwas Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, den Schweinenacken darin von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie waschen und klein schneiden. Den Braten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben, danach Karotten, Sellerie und Porree. Das Gemüse anrösten, eine Prise Zucker zum Karamellisieren dazu geben. Nach ein paar Minuten Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und den Satz vom Pfannenboden lösen. Abschließend den Schweinebraten wieder in die Pfanne geben, ein Lorbeerblatt und Nelken hinzufügen und zugedeckt fertig schmoren lassen.

Vom Broccoli die Röschen abschneiden. Den Broccoli in einem Topf in einem Siebeinsatz fünf Minuten dämpfen. Danach das Gemüse in Eiswürfel-Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in einem Einsatz über warmen Wasser warm werden lassen.

Die Mandeln in der Pfanne anrösten, danach etwas Butter dazugeben und zerlassen. Solange in der Pfanne lassen bis die Butter leicht braun wird. Danach in ein kleines Gefäß umfüllen, eine Prise Salz dazu. Den Broccoli damit garnieren.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Schweine-Braten mit Wirsing-Fußball

Für 4 Portionen

Schweinebraten:

1 kg Oberschale vom Schwein	Zwiebeln, Karotte	Lauch, Sellerie
1 L Weißwein	1 Lorbeer	1 Piment

Kartoffeln:

300 g Kartoffeln	Olivenöl	frischer Rosmarin
Bergsalz		

Rosmarin-Buletten:

400 g gem. Hackfleisch	1 eingeweichtes Brötchen	1 Schalotte
1 TL frischer Rosmarin	1 Ei	1 Msp. Currypulver
1 Msp. Paprikapulver	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Wirsing-Fußball:

1 Wirsingkopf	200 g Crème-fraiche	Salz, Pfeffer
---------------	---------------------	---------------

Oberschale von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Rausnehmen und im Bräter Röstgemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, Sellerie) anschwitzen, mit etwas Weißwein ablöschen. Oberschale hinzugeben und zur Hälfte mit Weißwein und zur anderen Hälfte mit Wasser aufgießen, so dass die Oberschale halb bis dreiviertel bedeckt ist. Etwas Lorbeer und Piment dazugeben und im Ofen bei 150 Grad 1 ½ - 2 Stunden schmoren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln, je nach Größe, halbieren oder in Spalten schneiden. Auf einem Backblech mit ausreichend Olivenöl beträufeln und mit genügend Bergsalz würzen. Das Blech für 20 Minuten bei 180° Grad in den Ofen schieben.

Rosmarin-Buletten:

Schalotte klein schneiden und mit 400 g Gehacktem (halb und halb), einem eingeweichtem Brötchen, einem Ei, Curry- sowie Paprikapulver, 1 EL Senf, 1 TL Rosmarin zu einer Masse vermischen, nach Bedarf Salz und Pfeffer ergänzen. Die Hände zum Bulettenformen mit kaltem Wasser befeuchten und kleine Buletten rollen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Buletten bei mittlerer Hitze braten.

Wirsing-Fußball:

Wirsingkopf abkochen und 8 große Blätter abtrennen. Diese in Eiswasser abschrecken und den Rest des Wirsings klein schneiden und mit Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein und Crème fraiche abschmecken. Die Masse in einer Schöpfkelle zu einer Kugel formen und als Füllung auf das Wirsingblatt legen. Blatt sackartig um die Füllung formen und in einem Küchentuch festziehen, damit die restliche Flüssigkeit ausgewrungen wird und ein Ball entsteht. Die Bälle umgekehrt, mit der ebenen Seite nach oben, auf ein Blech geben und bei 100° Grad ca. 8 Minuten im Ofen erhitzen.

Den Braten nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen und dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit mit dem Gemüse durch ein feines Sieb passieren. Die Oberschale aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden, mit etwas Sauce, den Rosmarinkartoffeln, den Buletten und den Wirsing- Fußbällen anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014

Schweine-Filet auf Kartoffel-Ecken mit Pfifferling-Salat

Für 4 Portionen

1 Schweinefilet	400 g Kartoffeln (festkochend)	300 g Pfifferlinge
300 g grüne Bohnen	2 Schalotten	6 kleine Tomaten
100 g Rucola	1 Zehe Knoblauch	6 Radieschen
150 g frischer Parmesan	1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin
5 Blatt Basilikum	Tandoori-Curry-Pulver	Olivenöl, Kümmel
Salz, Pfeffer		

Kartoffeln halbieren und die Hälfte noch einmal längs in vier gleiche Stäbchen schneiden. Diese im Salzwasser zusammen mit Kümmel bissfest kochen. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf ein Backblech zusammen mit Salz, Rosmarin und Olivenöl legen. Dann bei 180 Grad 20 Minuten braten.

Die Pfifferlinge mit einer Bürste putzen. Falls noch Schmutz in den Rillen der Pilze sitzt, diesen mit der Spitze eines kleinen Gemüsemesser abkratzen. Die Pfifferlinge vierteln. Schalotten in grobe Würfel schneiden und die Enden der Bohnen abschneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Pilze dazugeben. Das Öl muss richtig heiß sein, ansonsten geben die Pilze zu viel Wasser ab und werden nicht richtig angebraten, sondern gekocht. Wenn sie von allen Seiten scharf angebraten sind, auf einer Seite in der Pfanne Platz für die Bohnen schaffen und ebenfalls anbraten. Im selben Verfahren die Schalottenwürfel hinzufügen, also auch einen kleinen Platz in der Pfanne schaffen und anschwitzen. Dann Knoblauch in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Zum Schluss noch mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Zehn Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Das Schweinefilet als Ganzes mit Salz, Pfeffer und Tandoori würzen und in eine Pfanne mit ein wenig Olivenöl geben. Dann die ganze Knoblauchknolle längs halbieren und mit den Rosmarin-zweige dazugeben. Von allen Seiten scharf anbraten. Das ganze Filet anschließend bei 150 Grad 13 Minuten lang im Backofen weiter ziehen lassen. Danach die Tomaten halbieren, Radieschen grob würfeln. Anschließend mit Basilikum, Rucola und ein paar Spritzern Zitronensaft vermengen.

Zum Anrichten das Schweinefilet in Streifen schneiden. Die Kartoffelecken auf einen Teller geben. Darauf den Pfifferlingssalat mit gehobelem Parmesan garnieren. Die Streifen an die Seite legen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Schweine-Filet mit Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

Salat:

30 kleine Kartoffeln	150 ml Olivenöl	1 EL Rosmarin
Salz, Pfeffer, Zucker	3 Schalotten	50 ml Weißweinessig
2 Zitronen		

Fleisch:

4 Schweinefilets	100 ml Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Gemüse:

40 Cherrytomaten halbiert	2 Schalotten gewürfelt	2 Knoblauchzehen gewürfelt
3 EL Olivenöl	1 Stück Butter	10 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Zucker	100 ml Sahne	Rosmarin, Kerbel, Estragon,
Schnittlauch, Petersilie	100 ml Weißwein	

Der Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln in viel Salzwasser kochen und etwas abkühlen lassen. Falls gewünscht pellen und danach in Scheiben schneiden. Alle verbliebenen Zutaten dazugeben und gut durchmengen. Der Salat schmeckt am besten, nachdem er etwas durchziehen konnte. Nach dem Durchziehen noch einmal abschmecken.

Die Schweinefilets:

Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Schweinefleisch gut von allen Seiten anbraten und den Rosmarin dazugeben. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen bei 140 Grad etwa 15 min garen lassen.

Das Gemüse:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Danach den Knoblauch und die Tomaten in der gleichen Pfanne anrösten und etwas Butter dazugeben. Mit dem Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Danach das Tomatenmark und die Sahne hinzu geben und etwas köcheln lassen. Die frischen Kräuter dazugeben und noch einmal abschmecken.

Frank Rosin am 23. September 2014

Schweine-Nacken-Braten

Für 4 Portionen

1500 g Schweinenacken	1 Zwiebel	3 Karotten
1 Sellerie	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
1 l Brühe	1 Prise Salz	1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Zucker		

Röstgemüse in gleichgroße Stücke schneiden. Knochen aus dem Fleisch lösen (immer an den Rippen entlang schneiden; aus den Knochen kann die Brühe gewonnen werden).

Speiseöl in einem Bräter erhitzen. Fleisch waschen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anbraten und danach das Röstgemüse in den Bräter geben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und separat lagern. Zum Gemüse im Bräter etwas Zucker hinzugeben und dünsten lassen. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Gemüse gut vermischen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe in den Bräter dazugeben (Bräter so befüllen bis alles abgedeckt ist) und aufkochen lassen.

Das Fleisch in die Pfanne zurückgeben und 90 min. bei 150 Grad in den Ofen schieben.

Zum Anrichten das Fleisch in daumendicke Streifen schneiden und mit Bratkartoffeln und kleinem angemachten Salat servieren.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Spanferkel-Braten mit Semmelknödel und Kraut

Für 4 Portionen

Spanferkel:

2 kg Schweinebraten	4 Zwiebeln	2 Möhren
$\frac{1}{2}$ Sellerie	2 L Rotwein	1 L Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz	Lorbeerblätter	Nelken

Semmelknödel:

8 altbackene Semmeln	1 TL Salz	4 Eier
$\frac{1}{4}$ Liter Vollmilch	Mineralwasser mit Sprudel	

Sauerkraut:

800 g frisches Sauerkraut	125 g fetter Rückenspeck	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	6 Wacholderbeeren	375 ml Fleischbrühe
125 ml süßen Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	2 EL Zucker
3 EL Öl	1 Becher Sahne	

Spanferkelbraten:

Den Schweinebraten pfeffern, salzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Dann herausnehmen und im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad legen. Möhren, Sellerie und Zwiebeln ungeschält in grobe Stücke schneiden, in der gleichen Pfanne anrösten und mit Rotwein und Brühe ablöschen. Lorbeer, Nelke und nach Geschmack Kümmel dazu geben. Alles 30 Minuten einkochen lassen. Den Soßenansatz aus der Pfanne zum Braten in den Ofen geben. Braten und Soßenansatz am besten in eine Schale oder Form geben, damit der Braten in der Soße liegt. Den Soßenansatz nach 60 Minuten aus dem Ofen nehmen, passieren und in einem Topf reduzieren bis die Konsistenz sämiger ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmelknödel:

Semmeln feinblättrig schneiden, mit der lauwarmen Milch und Mineralwasser übergießen. Salz und Eier dazugeben. Diese Masse mit beiden Händen zu einem homogenen Teig verarbeiten. Nach Geschmack kann noch Petersilie in die Knödelmasse gegeben werden. Vier bis sechs Knödel abdrehen, in kochendes Salzwasser geben und warten bis sie an die Oberfläche kommen. Dann die Herdplatte ausschalten und die Knödel ca. 25 Minuten leicht kochend gar ziehen lassen. Die Knödel werden dabei etwas zweimal so groß wie sie ins Wasser kommen.

Sauerkraut auf bayrische Art:

Zwiebel und Rückenspeck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Öl hellbraun anbraten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, mit dem Weißwein ablöschen. Sauerkraut, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben, umrühren und anschließend 250 ml der Fleischbrühe dazugeben. Alles ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Rest der Brühe mit dem Kümmel noch einmal 15 Minuten fertig kochen. Um das Sauerkraut noch sämiger zu machen, kann eine Viertelstunde vor Ende der Garzeit eine rohe Kartoffel hineingerieben werden.

Frank Rosin am 17. September 2014

Soßen

Currywurst-Soße

Für 4 Portionen

8 rote Paprika	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
½ Tube Tomatenmark	1 L Brühe	1 Chilischote
200 g Zucker	6 TL mildes Paprikapulver	4 TL scharfes Currypulver
1 Prise Salz	3 EL Öl	

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Paprika grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im dem heißen Öl anschwitzen. Die gewürfelten Paprika dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomatenmark und die fein gehackte Chilischote dazu geben und kräftig verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Curry und Paprikapulver abschmecken. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce vermischen.

Frank Rosin am 15. September 2014

Jäger-Soße

Für 4 Portionen

500 g Pilz-Mischung	50 g Speck	1 Zwiebel
1 Schuss Zitronensaft	300 ml Sahne (Braten-Soße)	

Mischpilze mit Speck und Zwiebeln anbraten. Danach mit der Bratensauce oder Sahne auffüllen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Mango-Feigen-Curry-Soße

Für 4 Portionen

1 Hand getrocknete Feigen	1 Hand getrocknete Mango	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 L Brühe	1 EL Curry,
Pfeffer, Salz, Zucker	1 EL Soßenbinder	1 Schuss Weißwein

Zwiebeln und Knoblauch in Würfeln anschwitzen, getrocknete Früchte dazu und mit Curry abstäuben. Ein Schuss Weißwein dazu und 20 Minuten köcheln. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit Mondamin leicht andicken. Die Sauce einen Tag stehen lassen, dann ist der Genuss noch größer.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Paprika-Dip

Für 4 Portionen

2 rote Paprika	1 Stange frische Vanille	0,3 l Geflügelbrühe
1 kleine Zwiebeln	1 EL Zucker	2 Messerspitzen Chilli
0,1 l Weißwein	1 Schale einer Orange	2 Zehen Knoblauch

Paprika mit einem Schälmesser schälen. Gleichmäßige Zwiebelwürfel schneiden, Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Zwiebeln anbraten. Ebenfalls den Knoblauch hinzugeben und anrösten. Jetzt die geschälte Paprika dazugeben, anbraten und das Mark der Vanille dazugeben. Ein wenig Chilli für eine scharfe Note, das ganze dann mit der Brühe und einem Schuss Weißwein einkochen lassen und alles mixen. Paprika-Dip passt optimal zu Fleischgerichte und Pasta.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Suppen

Bigos - polnischer Sauerkraut-Eintopf

Für 4 Portionen

750 g Schweinefleisch	3 Mettwürste	500 g Weißkohl
500 g Sauerkraut	3 Zwiebeln	200 g Tomatenmark
5 getrocknete Pflaumen	150 g Speck	1 Knoblauchzehe
5 Wacholderbeeren	5 Lorbeerblätter	1 EL Pfefferkörner
3 Nelken	200 ml Rotwein	50 g Margarine
1 Prise Salz		

Sauerkraut und Weißkohl kochen:

Weißkohl in streifenähnliche Stücke schneiden. Sauerkraut und Weißkohl getrennt 20 min kochen lassen. Zu dem Sauerkraut Knoblauch, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Wacholderbeeren hinzufügen (Gewürze in einen leeren Teebeutel legen und zutackern und den befüllten Teebeutel zu dem Sauerkraut hinzugeben). Anschließend das Wasser vom Weißkohl und vom Sauerkraut abgießen. Teebeutel entfernen.

Fleisch anbraten und mit den anderen Zutaten vermischen:

Schweinefleisch in Würfel schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürfelten Speck und kleingeschnittene Mettwurst ebenfalls in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Sauerkraut, den Weißkohl mit dem Fleisch und den angebratenen Speck sowie die Mettwurst in einem großen Topf vermischen, mit Salz abschmecken und mit Rotwein abmischen.

Eintopf köcheln lassen:

Zwiebeln anschwitzen und mit getrockneten Pflaumen und Tomatenmark ebenfalls in den großen Topf geben. Alles gründlich vermischen und den Eintopf mindestens 2-3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. (am besten über Nacht ziehen lassen und noch mal kurz aufkochen lassen).

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Champignon-Rahm-Suppe

Für 4 Portionen

1 kg Champignons	2 Schalotten	4 Stangen Zwiebellauch
Weißwein	$\frac{1}{2}$ L Sahne	1 L Geflügelbrühe

Champignons heiß anbraten, Schalottenwürfel und geschnittenen Zwiebellauch dazugeben mit Weißwein und Geflügelbrühe auffüllen. 1/3 Liter einkochen und zum Schluss die Sahne dazugeben. Im Mixer alles gut durchmischen und servieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Consommé von Tafelspitz

Für 4 Portionen

1,5 kg Tafelspitz	500 g Sandknochen	2 Karotten
1 Stange Porree	1 halbe Knolle Sellerie	2 Lorbeerblätter
2 Nelken	1 Tl Pfefferkörner	1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer		

Fünf Liter Wasser im Topf erwärmen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, Fleisch und Knochen hinein geben. Dann den oberen Schaum abschöpfen und grob geschnittenes Suppengemüse hinzugeben. Etwas Gemüse als Einlage zurückbehalten.

Das ganze drei Stunden leicht köcheln lassen, danach Fleisch und Knochen rausnehmen. Die Suppe weiter kochen, bis sie nach ca. 30 Minuten kraftvoll einreduziert ist.

Restliches Suppengemüse in feine Streifen schneiden, als Einlage am Ende dazugeben. Consommé mit den frische Gemüestreifen und einer Maultasche zusammen anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Dill-Schaum-Suppe mit Lachsforellen-Filet

Für 4 Portionen

2 Bund Dill	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Lachsfilet mit Haut
1 EL Zitronensaft	400 ml Geflügelfond	150 ml Weißwein
200 g Crème-fraîche	10 g Butter	1 Rosmarinweig
Salz und Pfeffer		

Dill ohne Stiele und Frühlingszwiebel kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebel darin anbraten, dann den Dill ebenfalls darin anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Acht bis maximal 10 Minuten kochen und mit einem Stabmixer mixen.

Das Lachsforellenfilet in mittelkleine Stücke schneiden. In einer Teflonpfanne Öl erhitzen und die Filetstücke nur auf der Haut braten. Der Fisch muss nicht ganz durchgebraten sein. Er zieht in der Suppe etwas nach!

Kurz vor dem Anrichten Crème fraîche in die Suppe geben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Rosmarin in der Fischpfanne kurz anbraten, mit Zucker und Salz würzen und mit Zitronensaft ablöschen.

Die Suppe in einen tiefen Teller geben, mit etwas frischem Dill verfeinern, das Fischfilet vorsichtig oben auflegen und mit dem frisch angebratenen Rosmarin garnieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Hühner-Suppe nach Großmutter's Art mit Nudel-Einlage

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ Suppenhuhn	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Bund Liebstöckel
1 Zehe Knoblauch	1 Wasser	1 Nelke
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	2 Karotten
$\frac{1}{2}$ Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	100 g Nudleinlage nach Wahl

Zutaten zunächst kleinschneiden. Wasser anschließend mit Zwiebel, Liebstöckel, Knoblauch, Nelken, Lorbeer und dem halben Suppenhuhn aufkochen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten, Lauch und Sellerie in gleichgroße Würfel schneiden und blanchieren. Die ausgewählten Nudeln kochen und mit Brühe und der Einlage aufgießen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014

Kartoffel-Suppe mit Kräuter-Kasseler

Für 4 Portionen

400 g Kartoffeln (Scheiben)	$\frac{3}{4}$ l Brühe	1 Zwiebel
1 EL Bratbutter	1 EL Zucker	1 EL Speck
$\frac{1}{4}$ Stange Lauch in Ringen	3 Karotten in Würfeln	$\frac{1}{4}$ Sellerie in Würfeln
Salz, Pfeffer, Kümmel	500 g Kasseler mit Knochen	3 Lorbeerblätter
1 Zwiebel	1 TL Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie		

Zuerst den Speck fein würfeln und in der Bratbutter rösten. Zwiebeln dazugeben, anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Wenn sie leicht braun werden, die Kartoffeln und ca. ein Drittel von Karotten, Lauch, Sellerie dazugeben. Mit der Brühe bedecken, würzen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen.

Kasseler mit Zwiebel und Lorbeerblättern in 1,5 Liter gesalzenem Wasser aufsetzen und bei mittlerer Hitze garen. Das Fleisch anschließend abkühlen lassen.

Schnittlauch und Petersilie hacken. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern vermischen.

Ca. eine halbe Stunde vor dem Servieren die restlichen feingewürfelten Karotten und Sellerie sowie die feinen Lauchringe zur Suppe geben und bissfest garen.

Die Kartoffelsuppe in einen Teller füllen und 2-3 EL Kräuter-kasseler dazugeben.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Kartoffel-Suppe mit Lachs-Röschen-Einlage

Für 4 Portionen

500 g mehligk. Kartoffeln	2 mittelgroße Karotten	1 große Gemüsezwiebel
1 Bund Frühlingslauch	1 Liter Gemüsebrühe	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie
200 ml Sahne	200 ml halbtrock. Weißwein	15 g Butter
4 Scheiben Räucherlachs	3 EL Olivenöl	Salz und schwarzer Pfeffer

Zunächst das Gemüse für die Suppe vorbereiten. Dazu die Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Frühlingslauch ordentlich säubern und in kleine Stücke schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf unter starker Flamme erhitzen. Als erstes die Karotten scharf anschwitzen. Anschließend den Sellerie und die Kartoffelwürfel dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Damit das Gemüse nicht anbrennt, zwischendurch immer wieder umrühren. Etwa die Hälfte des Frühlingslauchs erst nach dem Würzen zum restlichen Gemüse hinzugeben, damit der Lauch nicht verkocht.

Das gesamte Gemüse noch ein wenig anschwitzen und dann mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Umrühren etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen aus den Lachsscheiben kleine Röschen drehen. Anschließend die klare Suppe mit einem Pürier-Stab cremig mixen. Abschließend die Kartoffelcremesuppe mit der Sahne und evtl. etwas Butter anschmecken.

Tipp:

Durch etwas Butter wird die Suppe noch cremiger. Zum Servieren die Suppe in tiefe Teller füllen. In die Mitte jeweils ein Lachsröschen legen und zum Schluss mit einer halben Handvoll frischem Lauch garnieren.

Tipp:

Der frische Frühlingslauch ist so eine zusätzliche schmackhafte, aber vor allem auch knackige und bissfeste Einlage.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Mediterrane Kartoffel-Creme-Suppe mit Chorizo-Wurst

Für 4 Portionen

500 g mehligk. Kartoffeln	300 g Chorizo	15 g Butter
$\frac{3}{4}$ Liter Geflügelbrühe	200 ml halbtrock. Weißwein	30 ml Sahne
3 Stangen kl. Zwiebellauch	1 große Möhre	1 mittelgroße Schalotte
$\frac{1}{2}$ Staude Staudensellerie	Salz, Pfeffer und Zucker	2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	3 El gutes Olivenöl	

Zuerst das Gemüse zum Andünsten vorbereiten: Kartoffeln und die Möhre schälen. Den Zwiebellauch säubern und in Scheiben schneiden. Staudensellerie und die Kartoffeln werden zu grobe Würfeln geschnitten. Die Schalotte ebenfalls schälen und in kleine Würfel hacken.

Nach den Vorbereitungen, das Olivenöl in einem großen Topf bei starker Flamme erhitzen und als erstes die Möhren anschwitzen. Anschließend Staudensellerie und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Mit 2 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker würzen

Tipp:

Zucker rückt die salzigen Aromen in den Vordergrund. Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu geben.

Zwischendurch immer wieder umrühren, damit das Gemüse nicht anbrennt. Erst nach dem Würzen die gehackte Schalotte und den Zwiebellauch zum restlichen Gemüse geben, damit der Lauch nicht verkocht. Das gesamte Gemüse unter Umrühren kurz weiter anschwitzen und mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Ganze wird dann bei mittlere Hitze rund 15 Minuten unter Umrühren köcheln gelassen.

Tipp:

Immer wieder den sich bildenden Schaum abnehmen, denn dieser besteht aus Eiweiß, das die Trüb- und Schmutzstoffe der Suppe bindet.

Anschließend die klare Suppe mit einem Pürierstab zur Creme mixen und mit Sahne und etwas Butter abschmecken. Durch die Sahne und die Butter wird die Suppe noch cremiger. Zum Schluss die Chorizo-Wurst in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Öl kurz scharf anbraten.

Tipp:

Das Fett der Wurst ist reicht zum Braten aus.

Zum Servieren die Chorizo mit der Kartoffel-Creme übergießen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Tomaten-Suppe

Für 4 Portionen

1 Bund Röstgemüse	2 Zwiebeln	1 kg geschälte Dosen-Tomaten
25 g Tomatenmark	250 ml Geflügelfond	250 ml Wasser
1 Zweig Thymian	1 Becher Crème-fraiche	frische Kräuter
Zitronenabrieb	Salz, Pfeffer, Zucker	Basilikum
4 EL Weißwein		

Das Röstgemüse und Zwiebeln mit Zucker anschwitzen und anbraten, dann mit dem Tomatenmark vermengen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, geschälte Tomaten und Geflügelfond hinzugeben. Alles salzen, pfeffern und eine Stunde mit einem Zweig Thymian einkochen bis das Gemüse weich ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Basilikum abschmecken.

Die Crème fraiche mit frischen Kräutern und dem Zitronenabrieb vermengen. Die Suppe anschließend mit Crème fraiche auf einem Teller anrichten.

Tipp:

Ein paar Blätter Thymian abzupfen und in die Suppenschüssel streuen, dann erst mit Suppe aufgießen. Der Thymian entfaltet dann auf dem Weg zum Gast langsam sein Aroma.

Frank Rosin am 24. Juli 2014

Tomaten-Suppe

Für 4 Portionen

1 kg passierte Tomaten	1 kg geschälte Tomaten	1 Tube Tomatenmark
3 EL Olivenöl	2 Schalotten	1 Lauchzwiebeln
2 Stück asiat. Knoblauch	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	350 ml Weißwein	1 Glas Hähnchenbrühe
2 Stangen Brot	1 Handvoll Basilikum	

Zutaten im Topf anbraten:

Die Schalotten, Lauchzwiebeln und den Knoblauch sehr klein gewürfelt im Öl anbraten. Sowohl passierte Tomaten, Tomatenmark als auch die Gewürze wie Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in den Topf hinzugeben.

Zutaten ablöschen:

Mit Deckel circa 10 Minuten köcheln lassen, anschließend mit Weißwein ablöschen und die geschälten Tomaten dazu geben.

Suppe köcheln lassen:

Als letzten Schritt die Hähnchenbrühe dazugeben und die Suppe mindestens 2 Stunden kochen lassen. Danach abschmecken, auf einen Teller geben, mit Basilikum verzieren und Brot dazu servieren.

Frank Rosin am 29. September 2014

Vegetarisch

Eier-Pfannkuchen, eingelegte Birne, Zabaione, Vanille-Eis

Für 4 Portionen

80 g Zucker	400 g Mehl	300 ml Milch
450 ml Birnensaft	200 ml Grand Manier	Haselnusskrokant
1 Birne	1 Stange Vanille	1 Wurzel Ingwer
2 Zimt Stangen	3 Stangen Zitronengras	10 Eier
Butter, Safran	Zitronenschale	4 Kugeln Vanilleeis

Die Eier trennen. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Zitronengras waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Birnen schälen und nach Geschmack vierteln oder halbieren. Unbehandelte Zitronenschale in kleine Stücke schneiden.

Zucker in einem großen Topf karamellisieren und etwas Birnensaft zugeben. Wenn die Masse braun geworden ist darin den Ingwer und das Zitronengras anbraten und anschließend mit Birnensaft ablöschen. Vanille, zwei Zimtstangen und als letztes den Safran dazugeben. Den Sud fünf Minuten köcheln lassen, dann die Birnenstücke und den Grand Manier hineingeben. Nach weiteren acht Minuten den Topf vom Feuer nehmen und die Birne darin ziehen lassen.

Das Eigelb mit einer Rührmaschine aufschlagen. Zucker und Salz dazugeben und mit Mehl andicken. Mit einem Schuss Grand Manier und Milch zu einem Teig rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schaum schlagen und vorsichtig unterheben. Die Pfannkuchen anschließend in einer Pfanne ausbraten.

Fünf Eigelbe, Zucker und ein Schuss Grand Manier mit der Hand über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen.

Den Pfannkuchen mit einem Glas ausstechen und auf einen Teller legen. Die Birne aus dem Sud nehmen, auf den Pfannkuchen legen und dekorativ mit der frisch aufgeschlagenen Zabaione übergießen. Zum Schluss eine Kugel Vanilleeis auf die Birne setzen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Flammkuchen Elsässer und Florentiner Art

Für 4 Portionen

40 g Speisequark	2 Becher Crème-fraîche	200 g Naturjoghurt
Kräuter der Provence	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
50 g Speck	200 g Zwiebeln	100 g Schafskäse
50 g Blattspinat	3 Kirschtomaten	½ Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch		

Zwiebeln klein würfeln. Kirschtomaten vierteln, Schafskäse in kleine Stücke schneiden. Speck würfeln und die Knoblauchzehe hacken.

Joghurt, Speisequark, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence zu einer glatten Sauce verrühren. Die Flammkuchenteige anschließend dünn damit bestreichen.

Für den Flammkuchen Florentiner Art den frischen Blattspinat gründlich putzen. Anschließend eine kleine Handvoll Zwiebeln in Olivenöl scharf anschwitzen und den Spinat darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen der bestrichenen Flammkuchenteige mit den Schafskäsestücken, dem gedünsteten Spinat und den geviertelten Kirschtomaten belegen. Zusätzlich wird der Florentiner Flammkuchen mit einem Viertel der gewürfelten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch belegt.

Für den Elsässer Flammkuchen wird der zweite bestrichene Teig mit drei Vierteln der Zwiebeln und dem Speck gleichmäßig belegt.

Beide Flammkuchen auf Backpapier im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 10 Minuten gebacken. Im Idealfall sollten die Flammkuchen bei 300 Grad im Heißluft-Ofen für 5 Minuten gebacken werden.

Die gebackenen Flammkuchen vierteln und nach Wunsch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Spaghetti Napolitano

Für 4 Portionen

300 g Spaghetti	1 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe	Zucker
1 Pck Kirschtomaten	200 ml Weißwein	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	250 ml Tomatensauce	200 g Sahne

Zwiebel schälen und würfeln, Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und klein schneiden. Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Zwiebeln darin anschwitzen, danach die Lauchzwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Kirschtomaten waschen und halbieren, in die Pfanne geben. Mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter zupfen und klein schneiden. Tomatensauce hinzufügen.

Falls die Sauce zu dick wird, etwas Spaghetti-Wasser hinzufügen. Abschließend mit Sahne abschmecken. Nun können die Spaghetti in die Soße. Basilikum drübergeben.

Tipp:

Nudeln in gesalzenem Wasser und etwas Olivenöl kochen. Die Sauce wartet immer auf die Pasta, niemals anders herum!

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Spätzle mit Kirschtomaten und Parmesan

Für 4 Portionen

2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	2 Prisen Zucker
Salz und Pfeffer	30 Kirschtomaten	1 Tasse Weißwein
2 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Kapern	10 g Petersilie
10 g Schnittlauch	10 g Dill	500 g Spätzle
geriebener Parmesan		

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten und zwei Prisen Zucker sowie Salz und Pfeffer zugeben. Die 30 Kirschtomaten halbieren, anbraten, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Zwei Bund Lauchzwiebeln geschnitten dazugeben. Zuletzt ein paar Kapern ohne Wasser, die Petersilie, Schnittlauch und Dill hinzufügen und alles mit Olivenöl abschmecken.

Anrichten:

Die gekochten Spätzle in einen tiefen Teller geben, Kirschtomaten oben drauf legen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Mit Petersiliensträußchen dekorieren.

Frank Rosin am 08. August 2014

Verschiedenes

BBQ mit Fleisch, Gemüse und Sauce

Für 4 Portionen

200 g Grillfleisch

Gemüse:

40 g Butter	400 g kleine Kartoffeln	300 g Karotten
300 g bunte Paprika	200 g Aubergine	100 g Crème fraîche
400 ml Gemüsefond	1 TL Mehl	2 EL Tomatenmark
2 EL süßsaure Chili-Sauce	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Prise Pfeffer	1 Prise Salz	

Soße:

50 ml Rotwein	50 ml Ketchup	1 EL Essig
1 EL Zucker	1 EL Worcestersauce	2 TL Zitronensaft
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	120 g Zwiebeln	1 Tasse Kaffee
1 Prise Pfeffer	1 Prise Salz	

BBQ-Fleisch:

Kaufen Sie generell nur Grillfleisch von guter Qualität, am besten beim Metzger ihres Vertrauens. Rindfleisch sollte intensiv rot sein, Schweinefleisch sollte ein kräftiges Rosarot aufweisen, Kalbfleisch wiederum ein eher helles zartes Rosa und Lammfleisch sollte hellrot sein.

BBQ-Gemüse:

Das Gemüse putzen und schälen. Den Gemüsefond zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln dazugeben und zugedeckt 15 Minuten garen. Nach fünf Minuten die Möhren und Auberginen dazugeben. Zehn Minuten später die Paprika mitgaren. Das gegarte Gemüse abgießen. Den Fond dabei auffangen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl und Tomatenmark darin anschwitzen und nach und nach mit dem aufgefangenen Fond ablöschen. Unter Rühren fünf Minuten kochen lassen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Crème fraîche unter die Sauce rühren und mit Chilisauce, Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Gemüse in die Sauce geben und kurz erwärmen. Zuletzt mit Petersilie bestreuen.

BBQ-Sauce:

Zwiebeln putzen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Danach Wasser, Ketchup, Rotwein, Worcestersauce, Essig, Kaffee, Zucker, Butter und Zitronensaft hinzugeben. Langsam aufkochen lassen, Hitze reduzieren und für 10 bis 15 Minuten weiter kochen lassen.

Tipp:

Statt Kaffee kann man auch 1 EL Instant-Kaffee verwenden.

Frank Rosin am 13. September 2014

Guacamole

Für 4 Portionen

2 reife Avocados 1 Schalotte 1 TL Zitronensaft
3 El Olivenöl 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer

Die Avocados halbieren, entkernen und schälen, dann zerstückeln und in eine Schüssel geben. Sofort den Zitronensaft hinzugeben, damit das Fruchtfleisch seine grüne Farbe behält, dann die Schalottenwürfel, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken.

Für den mediterranen Kick die Avocadocreme noch mit Olivenöl verfeinern.

Für wen die Guacamole gern noch etwas frischer sein darf, drückt noch ein paar große Tomaten mit in die Creme. Saft und Kerne sorgen für den gewünschten Frischekick.

Tipp:

Der Kern der Avocado beinhaltet ein Enzym, das das Braunwerden der Frucht verhindert. Also nicht wegschmeißen, sondern in die Creme legen.

Ob zu Tacos, geröstetem Brot oder als Beilage zu Fleisch und Fisch, Avocadocreme gibt vielen Gerichten die richtige Würze.

Frank Rosin am 17. Juli 2014

Vorspeisen

Afrikanische Linsen-Suppe

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g rote Linsen
5 EL Tomatenmark	5 Tomaten	150 ml Weißwein
650 ml Geflügelbrühe	2 EL Berbere-Gewürz	1 Mango
1 Bund Koriander		

Einen Topf mit Öl erhitzen, Zwiebeln würfeln und darin anschwitzen. Knoblauch hacken und dazu geben, eine Prise Zucker hinzufügen, um die Zwiebeln zu karamellisieren. Mit Berbere würzen. Gleichzeitig die Hälfte der Linsen hineingeben und umrühren. Salz und Tomatenmark hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelbrühe dazugeben. Mit Deckel verschließen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Tomaten entkernen und würfeln. Mango schälen, danach das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Beides kurz vor dem Servieren dazugeben und umrühren. Korianderblätter abzupfen, hacken und die Suppe damit garnieren.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Carpaccio vom Rinder-Filet

Für 4 Portionen

400 g Rinderfilet	100 g Rucola	100 g Parmesan
2 EL Mascarpone	2 EL Olivenöl	4 EL Trüffelöl
1 Prise Zucker	1 Prise Salz und Pfeffer	1 Zitrone

Carpaccio und Creme zubereiten:

Für das Carpaccio-Rezept nach Frank Rosin schneiden Sie das Rinderfilet in Würfel. Wickeln Sie es dann in Frischhaltefolie ein, um es darin anschließend dünn zu klopfen. Als nächstes Mascarpone, Olivenöl und Trüffelöl vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Carpaccio anrichten:

Je einen Teelöffel Mascarpone-Creme auf große flache Teller geben. Das Gemisch so verreiben, dass der gesamte Tellerboden dünn damit überzogen ist. Das Carpaccio auf die Creme legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Zum Schluss kommen noch Rucola und grob geriebener Parmesan dazu.

Fertig ist Ihre Vorspeise aus bella Italia.

Tipp:

Carpaccio ist eine italienische Vorspeise, die klassischerweise aus dünnem Rinderfilet besteht. Doch die Speise lässt sich auf unzählige Weise variieren. Auch Gemüse, Obst oder Fisch eignen sich gut, um in hauchdünnen Scheiben serviert zu werden.

Fazit:

Ob als Vorspeise oder leichter Hauptgang: Ein Rinder-Carpaccio schmeckt lecker und ist rasch zubereitet. Das Rezept von Frank Rosin sorgt für zusätzliche Raffinesse bei diesem italienischen Klassiker.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Harzer Hochzeit-Suppe

Für 4 Portionen

350 g Huhn, Rindfleisch, Knochen	1 EL Suppengewürz	1 Zwiebel
100 g Suppengrün	30 g Kohlrabi	30 g Weißkohl
30 g Wirsing	½ Bund Petersilie	15 g Butter
½ EL Pfefferkörner	1 Prise Thymian	1 Lorbeerblatt
700 g gem. Hackfleisch	2 altbackene Semmel	1 L Vollmilch
4 Eier	1 kl. Glas Kapern	1 Zwiebel
2 EL scharfer Senf (Dijon)	2 EL Butterschmalz	2 TL glatte Petersilie
1 EL Rosmarin	1 EL Curry	edelsüßer Paprika
Pfeffer, Salz	Weißwein	

Die gewaschenen Knochen in Wasser zum Kochen aufsetzen und ca. eine Stunde kochen. Die Brühe durch ein Sieb geben und darin das Rindfleisch und Huhn auf kleiner Flamme kochen.

Wichtig:

Das Huhn erst später in die Brühe geben, da es schneller weich wird als Rindfleisch.

Alle Gewürze dazugeben und im bedeckten Topf bis zum weichwerden kochen. Das klein geschnittene Suppengemüse in Butter andünsten, zur Suppe hinzugeben und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Die Semmel 30 Minuten vor der Zubereitung des Rezepts in Milch einweichen. Danach gut ausdrücken. Die Petersilie waschen. Die Zwiebel fein wiegen und in Butter andünsten. Anschließend mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen.

Alle Zutaten dem Hackfleisch zugeben und vorsichtig vermengen. Die Frikadellen nicht zu groß formen und auf beiden Seiten für je 5 Minuten in Butterschmalz vorsichtig braun braten.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Lachs-Crêpe-Röllchen

Für 4 Portionen

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Mehl
1 Msp. Backpulver	150 ml Milch	5 EL Mineralwasser
2 EL Butter	300 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Milch
½ Bund Schnittlauch gehackt	100 g Crème-fraîche	1 TL Meerrettich
Salat	½ Tasse Dressing	

3 Eier mit einer Prise Salz schaumig rühren. 75 g Mehl mit der Messerspitze Backpulver und 150 ml Milch unterrühren. 20 Minuten quellen lassen. 5 EL Mineralwasser in den Teig rühren. Pfanne mit Butter einfetten und 4-5 Crêpes (dünne Pfannkuchen) backen.

300 g Frischkäse mit 2 Esslöffel Milch und 100 g Crème fraiche verrühren. 1 Teelöffel Meerrettich und Schnittlauch dazu. Käsemasse gleichmäßig auf die Crêpes verteilen, Lachsscheiben darauf. Die bestrichenen und belegten Crêpes in Frischhaltefolie eng und fest zu einer Rolle aufrollen und diese anschließend (auch fest) in Alufolie einwickeln. Die Crêpes kalt stellen.

Vor dem Servieren die Folien von den Röllchen entfernen (auswickeln) und in ca. 2-3cm dicke Scheiben schneiden. 2-3 Scheiben auf einen Teller geben - mit etwas Salat der Saison und einer passenden Vinaigrette garnieren. Fertig ist eine leckere Vorspeise.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Pilz-Creme-Suppe mit Tortellini

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Stange Porree	500 g Champignons
Zucker, Salz, Pfeffer	250 g Butter	250 ml Sherry, Whiskey
500 ml Rinderbrühe	200 g Sahne	1 Limette
8 Tortellini		

Zwiebel schälen, würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. In einem Topf etwas Öl sehr heiß werden lassen und die Champignons portionsweise scharf anbraten, etwas verrühren. Die Pilze etwas zur Seite schieben, danach die Zwiebeln auf die leere Fläche geben und ebenfalls anbraten.

Die Butter hinzufügen, zerlaufen lassen bzw. leicht mit dem Kochlöffel hin- und herschieben. Danach alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit etwas Zucker karamellisieren. Mit Sherry und Whiskey ablöschen, den Porree hinzufügen und alles vorsichtig umrühren. Dann mit Rinderbrühe auffüllen und aufkochen lassen.

Schließlich den Becher Sahne hinzufügen und mit einem Stabmixer die Zutaten pürieren. Die Limette halbieren und über dem Topf ausdrücken. Tortellini wie angegeben zubereiten und als Garnierung hinzufügen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Salat mit Garnelen und Senf-Dressing

Für 4 Portionen

Salat:

Salatmischung	4 Garnelen	1 Gurke
1 Pckg. Kirschtomaten	4 Fleischtomaten	1 Bund Radieschen
3 Paprika (rot, gelb)	1 Dose Mais	Petersilie, Schnittlauch
Dill, Thymian	Pinienkerne	Olivenöl
Knoblauch	Zitronensaft	

Dressing:

1 kleine Schalotte	3 EL Weißwein	1 EL Weißweinessig
scharfer Senf	Honig	1 Salz, Pfeffer

Die Salatmischung mit der Kräutermischung vermengen und auf einem Teller anrichten. Gurken und Fleischtomaten in Scheiben schneiden und eine beliebige Menge auf den Salat geben. Paprika und Radieschen in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Danach die Kirschtomaten halbieren und 2-3 Hälften auf einen Teller geben. Den Salat mit Mais und Pinienkernen verfeinern.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und anschließend das Ganze in ausreichend Olivenöl mit reichlich Knoblauch anbraten. Nach Belieben salzen und pfeffern und einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen und ein wenig davon über den Salat geben.

Frank Rosin am 25. August 2014

Wild

Hirsch-Gulasch mit Semmelknödeln

Für 4 Portionen

800 g Hirschgulasch	800 g Zwiebeln	1 L Obstwein
1 Zitrone	10 Lorbeerblätter	4 TL Frischkäse
500 g trockenes Weißbrot	150 g Speck	1 Ziebel
1 frischer Kerbel	1 Prise Muskat	1 Ei
200 g Paniermehl		

Knödelmasse vorbereiten:

Das trockene Brot in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über das trockene Brot gießen, sodass es sich vollsaugt. Die Masse leicht miteinander vermengen. Ein Eigelb und frisch geschnittenen Kerbel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken und die Masse erneut miteinander verkneten.

Speck und Zwiebeln:

Speck und Zwiebeln fein würfeln. Die Zwiebeln in einer Pfanne auslassen und mit etwas Zucker abschmecken. Dann den Speck hinzugeben und ebenfalls anbraten. Speck und Zwiebeln zu der Knödelmasse geben und unterheben. Die Masse mit Mehl und Paniermehl bedecken und wieder vermengen.

Semmelknödel garen:

Einen Topf mit Wasser füllen und das Wasser mit Salz, Lorbeerblättern und einer gespickten Zwiebel (eine halbierte Zwiebel mit Schale) würzen und aufkochen. Die Knödelmasse mit einem feuchten Esslöffel portionieren und mit feuchten Händen zu runden Knödeln formen. Die Knödel in dem kochenden Wasser garen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Fleisch schneiden und anbraten:

Das Fleisch von Sehnen und Gewebe befreien und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gulasch scharf anbraten, sodass es von allen Seiten gut anröstet.

Gulasch köcheln:

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln dann zu dem Fleisch geben und auslassen. Das Ganze mit etwas Heidelbeerwein ablöschen und den Pfannensatz lösen. So bekommt das Gulasch einen intensiven Geschmack. Den Rest des Fruchtweins dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und etwas Zitronenabrieb abschmecken und zwei Stunden köcheln lassen.

Gericht anrichten:

Den Semmelknödel auf einem Teller anrichten. Das Gulasch daneben garnieren und mit einem Teelöffel Frischkäse und frischen Kräutern garnieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Straußen-Fleisch-Salat

Für 4 Portionen

250 g Straußenfleisch 2 EL Mayonnaise 250 g Gewürzgurken
1 kleine Dose Erbsen 1 kleine Dose Pfirsiche Salz, Pfeffer, Curry
Gurkenflüssigkeit

Etwas Öl in eine Pfanne geben und vorheizen lassen. Das rohe Straußenfleisch (natürlich können auch andere Fleischsorten verwendet werden) mit Salz und Pfeffer würzen und in die heiße Pfanne geben. Das ganze 10 bis 15 Minuten von beiden Seiten braten lassen.

Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit den Erbsen vermengen. Wenn das Fleisch gar und abgekühlt ist, wird es ebenfalls in kleine Stücke geschnitten und in die Schüssel gegeben. Die Pfirsiche werden klein zerhackt und mit der Masse vermengt. Das Ganze wird mit Mayonnaise und etwas Gurkenflüssigkeit ergänzt. Mit Salz, Curry und Pfeffer nach eigenem Ermessen abschmecken.

Ein bis zwei Stunden durchziehen lassen und gegebenenfalls nachwürzen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Straußen-Steak mit Couscous-Gemüse

Für 4 Portionen

3 Paprika (gelb, rot, grün) 1 Prise Zucker 4 EL passierte Tomaten
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 300 ml Hühnerbrühe
500 g Couscous 4 Straußenfiletsteaks à 200g 100 ml Kokosmilch
100 g Ghee 2 EL Berbere-Gewürz

Straußenfilet in Stücke schneiden und mit Salz und Berbere würzen. Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Straußensteaks von beiden Seiten anbraten (Beim Wenden niemals mit einer Gabel reinstechen, sonst läuft der Fleischsaft aus, nur mit einem Wender!). Danach das Fleisch in der Pfanne zur Seite schieben, auf die freie Fläche die gewürfelten Zwiebeln geben, eine Prise Zucker hinzufügen, danach Knoblauch. Das Fleisch entweder im Backofen warmhalten oder in eine separate Pfanne auf kleiner Flamme geben.

Soße:

Hühnerbrühe zu den Zwiebeln geben, mit Berbere würzen, mit vier Löffeln passierter Tomaten einkochen lassen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend etwas Kokosmilch dazu geben, die Pfanne von der Flamme nehmen.

Couscous:

Paprika und Zwiebel würfeln. Tomaten entkernen und würfeln. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. In einem anderen Topf Ghee zu dem noch trockenen Couscous geben, Salz und etwas Öl hinzufügen. Danach das heiße Wasser dazugeben und vermischen. Zudecken und ca. fünf Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen. Knoblauch klein schneiden und in der Pfanne anbraten. Paprika, Zwiebeln und Tomaten in die Pfanne geben, alles anschwitzen, etwas Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben, mit Berbere würzen, alles gut vermengen. Jedoch nur anbraten, nicht garen! Passierte Tomaten dazugeben, das Gemüse aus der Pfanne anschließend mit dem vorbereiteten Couscous vermengen. Dann verschlossen durchziehen lassen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Straußen-Steak

Für 4 Portionen

4 Straußensteak Salz, Pfeffer Öl

Die rohen Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen und die Steaks darin auf beiden Seiten rund 2 bis 3 Minuten scharf anbraten.

Steaks aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 13 bis 14 Minuten fertig garen lassen.

Serviert wird das Steak zum Beispiel mit Ratatouille und Ofenkartoffeln.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Wurst-Schinken

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

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

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

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

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

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

Pizza Speciale

Für 4 Portionen

125 ml Wasser	250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ 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

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

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

Index

- Ananas, 6
Apfel, 8, 10, 11
Aubergine, 42, 92
Avocado, 93
- Beeren, 10, 13–16
Birne, 88
Biskuit, 18
Blutwurst, 107, 108
Bohnen, 34, 60, 66, 71
Braten, 46, 58, 68–70, 73
Bratkartoffeln, 58, 108
Bratklops, 34, 36–38
Bratwurst, 110
Brokkoli, 69
Brownies, 16
Burger, 39
Butter, 92
- Cabanossi, 112
Carpaccio, 96
Chili, 76
Chili-con-Carne, 34
Chorizo, 111
Couscous, 103
Crème, 9, 11, 92
Crumble, 13
Curry, 76
- Eier, 88
Eintopf, 80
Eis, 6, 10, 14, 15, 20
Eisberg, 32, 60
Erbsen, 38, 103
Erdbeeren, 11, 12, 15, 17, 20
- Feigen, 18
Fenchel, 64
Filet, 58, 71, 72
Fisch, 66, 81, 83, 97, 99
Flammkuchen, 89, 107
Fleisch, 46, 49, 55–58, 62, 68, 80, 92, 97, 98
Fleisch-Filet, 96
- Garnelen, 98
Geflügel, 80–82, 84, 85, 96, 97
Grünkohl, 68
Grütze, 15
Gulasch, 55, 56, 62, 102
Gurke, 37, 38, 55, 60, 64, 65, 98, 103, 106,
109, 110, 112
- Hähnchen, 30
Hühner-Brust, 30, 32
Hackbraten, 35
Hackfleisch, 34–44
Heidelbeeren, 10, 12, 13, 16, 19
Himbeeren, 12, 18
Hirsch, 102
- Käse, 64, 96, 97
Kartoffeln, 65, 82–84
Kasseler, 68
Kirschen, 14
Klops, 40
Knödel, 46, 74, 102
Knoblauch, 76, 77
Kohl-Roulade, 40
Kohlrabi, 97
Kokos, 6, 14, 16
Kräuter, 82, 85
Kraut, 46, 59
Kresse, 64
Kuchen, 8, 10, 12, 13, 88, 89
- Lachs, 23, 97, 99
Lachs-Filet, 22, 24, 26
Lauch, 2, 27, 39, 43, 48, 57, 59, 70, 80, 83,
84, 112
Leberkäse, 106
Linsen, 96
- Möhren, 31, 38, 39, 49, 57, 66, 69, 70, 73, 74,
81–84, 92, 110
Mango, 14, 64
Mangold, 64
Mascarpone, 12, 17, 18

Matjes, 25
 Meeresfrüchte, 64
 Mett, 106, 107
 Miesmuscheln, 52
 mit-Alkohol, 92
 Moussaka, 42

 Nacken, 68, 69, 73
 Nudeln, 26, 48, 52, 58, 82, 89, 98

 Obst, 77, 92, 93, 96
 Ochse, 54, 57
 Orangen, 6, 13, 15, 17, 18, 20

 Paprika, 3, 23, 26, 36, 38, 64, 68, 69, 77, 92, 97, 98, 103
 Parfait, 19
 Perlhuhn, 31
 Perlhuhn-Brust, 31
 Pfannkuchen, 7, 10, 88
 Pfirsich, 14
 Pflaumen, 19
 Piccata, 48
 Pilze, 2, 27, 31, 35, 43, 46, 56, 71, 76, 80, 98, 111
 Pizza, 32, 111
 Porree, 69, 81, 98
 Poularde, 30
 Pudding, 12, 15, 17, 18

 Quark, 10, 13, 15, 89

 Räucherfisch, 26–28
 Rücken, 46
 Radieschen, 71, 98
 Ragout, 58
 Red-Snapper, 27
 Reis, 11, 15, 31, 40
 Rettich, 48, 97
 Rinder-Hack, 39
 Rote-Bete, 60
 Roulade, 59
 Rucola, 26, 64, 71, 96
 Rumpsteak, 60, 61

 Sabayon, 6
 Salat, 11, 20, 109, 110, 112
 Sauerkraut, 40, 62, 74, 80, 107
 Schafskäse, 89
 Schinken, 64, 65, 106, 111
 Schoten, 39
 Seeteufel, 22

 Sellerie, 30, 31, 39, 59, 66, 69, 70, 73, 74, 81–84
 Souffle, 15
 Spätzle, 2, 90
 Spaghetti, 89
 Spanferkel, 74
 Spargel, 23, 64, 99
 Speck, 76, 80, 82, 107–110, 112
 Spinat, 64, 89
 Stampf, 2
 Steak, 48
 Strauß, 103, 104
 Suppe, 96–99

 Tafelspitz, 48, 49, 81
 Tarte, 8
 Tatar, 25
 Teig-Taschen, 98
 Tintenfische, 52
 Tiramisu, 17, 18
 Tomaten, 76, 85

 Vanille, 77
 Vanille-Eis, 7, 15, 16, 18
 Vanille-Soße, 11, 17
 Vitello, 49

 Würstchen, 106
 Waffeln, 19
 Weißkohl, 80, 97, 106
 Wein, 76, 77
 Wild, 102
 Wirsing, 36, 44, 70, 97
 Wurst, 80, 84

 Zucchini, 42