

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Kolja Kleeberg**

**2008-2015**

**75 Rezepte**

---

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

# Inhalt

|  |          |
|--|----------|
| <b>Beilagen</b>  | <b>1</b> |
| Böhmische Knödeln . . . . .  | 2        |
| Erbsen-Möhren-Gemüse . . . . .                                     | 2        |
| Pommes frites . . . . .  | 2        |
| Rotkraut . . . . .   | 3        |
| <b>Dessert</b>   | <b>5</b> |
| Curry-Himbeeren . . . . .  | 6        |
| Gestürzte Orangen-Tarte mit Schmand . . . . .                      | 7        |
| Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis . . . . .  | 8        |
| Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon . . . . .      | 9        |
| Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott . . . . .    | 10       |
| Mini-Berliner . . . . .  | 11       |
| Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas . . . . .                 | 12       |
| Rhabarber aus dem Ofen mit Blutorange und Ingwer-Joghurt . . . . . | 13       |
| Rotwein-Birne im Käse-Teig gebacken . . . . .                      | 13       |
| Schokoladen-Krapfen, Schattenmorellen, Pistazien-Sabayon . . . . . | 14       |
| Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel . . . . .    | 15       |
| Schokoladen-Sorbet mit Pflaume im Feigen-Blatt gebacken . . . . .  | 16       |
| Schokoladen-Waffeln mit Chili-Ingwer Birne . . . . .               | 17       |
| Toffee-Creme mit Mango und Amarettini . . . . .                    | 17       |
| Untergang des Römischen Reiches . . . . .                          | 18       |
| Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen . . . . . | 19       |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Fisch</b>  | <b>21</b> |
| Blackened Catfish (Wels) mit Maque-Choux . . . . .                | 22        |
| Falscher Salade Nicoise mit Thunfisch . . . . .                   | 23        |
| Gerösteter Heilbutt mit Kresse und Rote-Bete-Graupen . . . . .    | 24        |
| Krosse Dorade mit jungem Wirsing, Mandeln und Salsiccia . . . . . | 25        |
| Seeteufel im Muschel-Cassoulet mit Speck . . . . .                | 26        |
| Steinköhler mit Artischocke, katalanisches Brot . . . . .         | 27        |
| Stremel-Lachs mit Graupen, Birne und Backpflaume . . . . .        | 28        |
| <b>Geflügel</b>   | <b>29</b> |
| Backhähnchen, Nusskruste, Meerrettich-Kartoffel-Stampf . . . . .  | 30        |
| Ente mit gezupftem Rotkohl und böhmischen Knödeln . . . . .       | 31        |
| Flucht aus Cádiz mit Hähnchen-Brust . . . . .                     | 32        |
| Huhn Za'tar mit Fadennudel-Reis, Joghurt-Dressing . . . . .       | 33        |
| Perlhuhn in Champagner mit Zwiebeln und Maronen . . . . .         | 33        |
| Stubenküken mit Rosinen, Schluppen und Brösel-Gemelli . . . . .   | 34        |
| Stubenküken unterm Ziegelstein mit Artischocken . . . . .         | 35        |
| <b>Hack</b>   | <b>37</b> |
| Chili con Bambi . . . . .   | 38        |
| Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade . . . . .    | 39        |
| <b>Kalb</b>   | <b>41</b> |
| Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites . . . . .  | 42        |
| Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln . . . . .         | 43        |
| Vitello tonnato . . . . .   | 43        |
| <b>Meer</b>   | <b>45</b> |
| Frittata mit Scampi, Petersilie und Minze . . . . .               | 46        |
| Krustentier-Consommé mit Langostino-Klößchen . . . . .            | 47        |
| Sepia-Nudeln mit kandierten Orangen und Tinte . . . . .           | 48        |
| Tempura von Gambas Carabinieros mit Wasser-Melone . . . . .       | 49        |
| <b>Rind</b>   | <b>51</b> |
| Caesar Salad mit Pastrami und Farofa . . . . .                    | 52        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Salat</b>  | <b>53</b> |
| Lauwarmer Eier-Salat mit Kapern und Sardellen . . . . .           | 54        |
| Teufel-Salat (scharfer Wurst-Salat mit Paprika) . . . . .         | 54        |
| <b>Schwein</b>  | <b>55</b> |
| Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein . . . . .          | 56        |
| Schweine-Rücken-Steak mit Spekulatius-Kruste, Rosenkohl . . . . . | 57        |
| Spanferkel-Kotelett mit grünem Spargel . . . . .                  | 58        |
| Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya . . . . . | 59        |
| <b>Soßen</b>  | <b>61</b> |
| Wild-Soße . . . . .   | 62        |
| <b>Suppen</b>   | <b>63</b> |
| Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen . . . . .                  | 64        |
| Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente . . . . .      | 64        |
| Gazpacho andaluz . . . . .  | 65        |
| Geeiste Melonen-Ingwer-Suppe mit echten Scampi . . . . .          | 65        |
| Graupen-Suppe mit Bündnerfleisch . . . . .                        | 66        |
| Kichererbsen-Suppe mit Calamaretti und Brokkoli . . . . .         | 66        |
| Rote-Bete-Suppe mit Datteln und Maronen . . . . .                 | 67        |
| Zitronen-Knoblauch-Suppe mit Minze und Ziegenkäse . . . . .       | 67        |
| <b>Vegetarisch</b>  | <b>69</b> |
| Favette mit Ricotta-Gnocchi, confierten Kirsch-Tomaten . . . . .  | 70        |
| Gebackene Apfel-Knödel mit Mandel-Sabayon . . . . .               | 70        |
| Omas Pillekuchen mit Rübenkraut . . . . .                         | 71        |
| Pasta alla Genovese . . . . .                                     | 72        |
| Pelmeni mit Kürbis-Füllung und Salbei-Butter . . . . .            | 73        |
| Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel . . . . .     | 74        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Vorspeisen</b>  | <b>75</b> |
| Gebackene Kabeljau-Brandade . . . . .                              | 76        |
| Gemüse-Tramezzini mit Kokos-Honig-Cappuccino und Speck . . . . .   | 77        |
| Leber-Schaden für 4 . . . . .                                      | 78        |
| Oeufs en cocotte mit Büsumer Krabben . . . . .                     | 78        |
| Pasta all`amatriciana . . . . .                                    | 79        |
| Pizza Margherita . . . . .   | 80        |
| <br>   |           |
| <b>Wild</b>  | <b>81</b> |
| Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen . . . . .      | 82        |
| Hirsch-Kalb mit sautiertem Radicchio, Amarettini, Knödel . . . . . | 83        |
| Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot . . . . .     | 84        |
| <br>   |           |
| <b>Wurst-Schinken</b>  | <b>85</b> |
| Flucht mit Blutwurst . . . . .                                     | 86        |
| <br>   |           |
| <b>Index</b>   | <b>87</b> |

# Beilagen

## Böhmische Knödeln

### Für 4 Personen

|                  |                       |             |
|------------------|-----------------------|-------------|
| 250 ml Vollmilch | 42 g Hefe             | 1 EL Zucker |
| 350 g Mehl       | 2 Eier                | 150 g Grieß |
| 20 g Salz        | 4 Brötchen, altbacken | 50 g Butter |

Vier Esslöffel leicht erwärmte Milch mit Hefe, Zucker und vier Esslöffeln Mehl vermengen und gehen lassen. Das restliche Mehl mit den Eiern, Grieß, der restlichen Milch und Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. An einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne rösten und unter den Teig kneten. Den Teig walzenförmig ausrollen, nochmals leicht gehen lassen und in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser, alternativ in ein über den Topf gespanntes Tuch geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach 30 Minuten die Knödel herausnehmen. Die Knödel mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödelscheiben gießen.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011

## Erbsen-Möhren-Gemüse

### Für 4 Personen

|                  |                    |                         |
|------------------|--------------------|-------------------------|
| 12 Fingermöhren  | 1 Schalotte        | 1 EL Butter             |
| 200 g Erbsen, TK | Geflügelfond, Salz | 1 kg Kartoffeln, mehlig |
| Erdnussöl, Salz  |                    |                         |

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

## Pommes frites

### Für 4 Personen

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| 1 kg Kartoffeln, mehlig | Erdnussöl, Salz |
|-------------------------|-----------------|

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

# Rotkraut

## Für 4 Personen

|                                      |                        |                        |
|--------------------------------------|------------------------|------------------------|
| 0,5 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg           | 0,5 l Rotwein          | 300 ml Portwein, rot   |
| 0,5 l Apfelsaft                      | 1 Stange Zimt          | 5 Nelken               |
| 5 Wacholderbeeren                    | 1 Lorbeerblatt, frisch | 10 Pfefferkörner, weiß |
| 2 Sternanis                          | 2 Pimentkörner         | 2 EL Gänseeschmalz     |
| 2 Zwiebeln                           | 2 Äpfel, säuerlich     | 2 Kartoffeln, mehlig   |
| 4 EL Wildpreiselbeeren, kalt gerührt | Zucker, Salz           |                        |

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, mit den Händen in zwei Euro-Stück große „Flecken“ zupfen. In einer Schüssel salzen und zuckern, mit Rotwein, Portwein, Apfelsaft übergießen und gut durchkneten. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel füllen und zugeben. Abgedeckt eine Woche ziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in Gänseeschmalz anschwitzen. Den Rotkohl aus der Marinade nehmen und mit anschwitzen. Nach und nach mit der Marinade ablöschen. Die Äpfel und Kartoffeln gerieben zugeben. Weiter garen, bis die Kartoffeln verkocht sind. Die Wildpreiselbeeren unterrühren, mit Salz und Zucker nachschmecken.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011



# Dessert

# Curry-Himbeeren

## Für 4 Personen

### Curry-Himbeeren:

|                  |                   |                     |
|------------------|-------------------|---------------------|
| 4 Blatt Gelatine | 120 g Zucker      | 500 g Himbeeren, TK |
| 50 ml Rotwein    | 50 ml Himbeersaft | 1 EL Curry, purple  |
| 1 Schuss Campari |                   |                     |

### Buttermilchmousse:

|                    |                       |                   |
|--------------------|-----------------------|-------------------|
| 3 Blatt Gelatine   | 1 Orange, unbehandelt | 1 Vanilleschote   |
| 500 ml Buttermilch | 150 g Puderzucker     | Vollmilch, frisch |

### Waldmeistergranitée:

|              |                 |                    |
|--------------|-----------------|--------------------|
| 100 g Zucker | 0,75 l Riesling | 1 Bund Waldmeister |
|--------------|-----------------|--------------------|

#### Curryhimbeeren:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem flachen Topf karamellisieren. Die aufgetauten Himbeeren zugeben und mit dem Rotwein und dem Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren, den Campari zugeben und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Das Himbeerragout in breite Gläser füllen und kalt stellen.

#### Buttermilchmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit Puderzucker, Orangenschale und Vanillemark verrühren und kurz ziehen lassen. Einen Schuss frische Vollmilch erhitzen, die Gelatineblätter darin auflösen und zur Buttermilch geben. Durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahnespender füllen. Ebenfalls kaltstellen. Zum Servieren zwei bis drei Patronen in den Sahnespender einlegen und die Buttermilch auf das Himbeergelee sprühen. Waldmeistergranitée: Den Zucker in den Riesling rühren, zehn Minuten den Waldmeister darin ziehen lassen, auf ein flaches Blech gießen und einfrieren. Zum servieren aufkratzen und zu dem Dessert reichen.

#### Tipp:

Curry passt auch sehr gut zu Erdbeeren oder Pfirsichen.

Kolja Kleeberg am 14. Mai 2010

# Gestürzte Orangen-Tarte mit Schmand

## Für 2 Personen

|                  |                         |                      |
|------------------|-------------------------|----------------------|
| 2 Orangen        | 2 Platten Blätterteig   | 20 g Butter          |
| 2 EL Schmand     | 1 EL Pistazien, gehackt | 1 TL gemahlener Zimt |
| 50 g Puderzucker | Mehl                    |                      |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Die Orangen schälen, die einzelnen Filets auslösen und etwas abtropfen lassen. Die Tarteformen mit Butter ausstreichen und den Puderzucker reichlich darin aussieben. Die Förmchen auf die heiße Herdplatte stellen und den Puderzucker erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen, dann von der Herdplatte nehmen. Die Orangenfilets auf den Karamell setzen, eine Prise Zimt dazugeben, zurück auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen. Die Blätterteigplatten nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwas größer als den Durchmesser der Formen ausstechen und den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Teigplatte über die Orangen legen, den überstehenden Teigrand nach innen einschlagen und leicht andrücken. Die Tartes zehn Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und etwas Schmand darauf verteilen. Mit den gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011

# Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis

**Für 4 Personen**

**Scones:**

|                             |                  |              |
|-----------------------------|------------------|--------------|
| 2 EL Hagebutten, getrocknet | 4-5 EL Apfelsaft | 225 g Mehl   |
| 2 EL Zucker                 | 1 TL Backpulver  | 1 Prise Salz |
| 75 g Butter, gewürfelt      | 2 Eier           |              |

**Tannenwipferl-Eis:**

|              |                         |                  |
|--------------|-------------------------|------------------|
| 1 l Milch    | 1 Zitrone, unbehandelt  | 1 Schote Vanille |
| 100 g Zucker | 3-4 EL Tannennadelhonig | 8 Eier           |

**Preiselbeeren:**

|                     |                    |                     |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| 200 g Preiselbeeren | 100 g Zucker       | 2 cl Cassis         |
| 2 cl Honiglikör     | 4 EL Clotted-Cream | 100g Hagebuttenmark |

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Scones:

Die Hagebutten mit dem Apfelsaft kurz aufkochen, einweichen und auskühlen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Butter und ein leicht verquirltes Ei rasch und kalt miteinander verkneten. Den Teig circa zweieinhalb Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ein Eigelb mit Wasser vermischen und die Plätzchen leicht einpinseln. Im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Tannenwipferl-Eis:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit acht Eiweiß mit dem Zucker leicht anschlagen. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und noch heiß in das Eiweiß einrühren. In einem Wasserbad unter ständigem Rühren zur Rose abbinden. Den Tannenhonig zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Preiselbeeren:

Die Preiselbeeren mit dem Zucker, dem Cassis und dem Honiglikör in eine Rührmaschine geben und circa eine halbe Stunde auf mittlerer Stufe kalt rühren. Die Scones halbieren, mit Clotted Cream und Hagebuttenmark bestreichen. Zusammen mit dem Eis und den Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Um Clotted Cream selber herzustellen benötigen Sie vollfetthaltige Milch und Sahne. Diese Mischung lassen Sie über Nacht im Kühlschrank in einer breiten Schüssel stehen, damit sich der Rahm absetzen kann. Am nächsten Tag das Ganze über einem Topf mit simmernden Wasser ganz langsam und über zwei Stunden erhitzen. Die obere gelbliche Schicht abschöpfen und kühl stellen. Es ist nicht original, aber ein guter Ersatz.

Kolja Kleberg am 22. Oktober 2010

# Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon

## Für 4 Personen

### Kirschsorbet:

|                        |             |                   |
|------------------------|-------------|-------------------|
| 100 ml Wasser          | 75 g Zucker | 75 g Glukosesirup |
| 400 g Sauerkirschpüree |             |                   |

### Holunderblüten:

|                    |                   |               |
|--------------------|-------------------|---------------|
| 6 Eier             | 200 g Mehl        | 500 ml Milch  |
| 50 g Butter, braun | 12 Holunderblüten | Butterschmalz |
| Salz               | Zucker            | Puderzucker   |

### Rosensabayon:

|                 |        |            |
|-----------------|--------|------------|
| 125 ml Weißwein | 3 Eier | Rosenlikör |
| Zucker          |        |            |

#### Kirschsorbet:

Wasser, Zucker und Glukose aufkochen und etwas abkühlen lassen. Unter das Sauerkirschpüree mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

#### Holunderblüten:

Die Eier mit dem Mehl glattrühren und die Milch zugießen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Notfalls passieren. Die braune Butter, sowie eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack zugeben. Für zehn Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Die Holunderblüten waschen und anschließend wieder trocknen. Einen reichlich großen Topf mit dem Butterschmalz zum Frittieren erhitzen. Die trockenen Holunderblüten durch den Ausbackteig ziehen und durch eine Drehung des Blütenstiels zwischen Daumen und Zeigefinger den überschüssigen Teig „abschütteln“. Im heißen Schmalz goldgelb backen und sofort auf ein Stück Küchenpapier zum Abtrocknen geben. Mit Puderzucker bestäuben.

#### Rosensabayon:

Einen Topf mit Wasser zum Aufschlagen der Sabayon aufstellen. Weißwein, Eier, etwas Rosenlikör und Zucker in eine ausreichend große Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht anschlagen. Auf das Wasserbad (das Wasser soll nicht kochen) stellen und etwa vier bis fünf Minuten kräftig schlagen, so dass die Masse an Volumen gewinnt und eine cremige Konsistenz bekommt. Anschließend vom Topf nehmen und zwei Minuten kalt weiter schlagen. Die Sabayon auf den Teller geben, die ausgebackene Blüte anlegen, mit einem heißen Löffel eine Nocke Sorbet abstechen und daneben anrichten.

Kolja Kleeberg am 09. Juli 2010

# Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott

## Für 4 Personen

|                             |                      |                             |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 1 Orange, unbehandelt       | 5 EL Zucker          | 2 EL Honig                  |
| 1 l Milch                   | 250 g Mohn, gemahlen | 2 Bittermandel              |
| 50 g Aprikosen, getrocknet  | 100 g Rosinen        | 150 ml Apfelsaft, naturtrüb |
| 100 g Sahne, geschlagen     | 100 g Haselnüsse     | 100 g Walnüsse              |
| 3 – 4 Milchbrötchen         | 2 cl Wodka           | 4 EL Sahne, sauer           |
| 200 g Zwergorangen          | 1 Sternanis          | 500 ml Zuckersirup          |
| 2 EL Rohrzucker             | 50 ml Orangensaft    | 1 Vanilleschote             |
| 1 EL Orangenmarmelade, herb |                      |                             |

Die Schale der Orange abreiben. Drei Esslöffel Zucker und Honig in einem Topf schmelzen lassen und mit der Milch aufkochen. Gemahlene Mohn, geriebene Bittermandel sowie Orangenabrieb zufügen. Nochmals aufkochen und pürieren. Die Aprikosen klein würfeln und mit den Rosinen in etwas Apfelsaft einweichen. In die Mohnmasse geben. Die geschlagene Sahne unterheben. In der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Walnüsse mit einem Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren, anschließend grob zerkleinern und ebenfalls unter die Masse mengen. Die Zwergorangen waschen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kochendem Zuckersirup kurz blanchieren. Den Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und die Kumquats mit Sternanis und der Vanilleschote darin weich garen. Eventuell noch etwas Orangensaft angießen und schlussendlich die Orangenmarmelade unterrühren. Das Weißbrot in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter und einem Esslöffel Zucker anrösten. Mit Apfelsaft und Wodka beträufeln. Die noch warme Mohnmilch, Kompott und Brot abwechselnd in Gläser schichten. Kaltstellen und ruhen lassen. Mit einem Klecks saurer Sahne servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2011

## Mini-Berliner

### Für 4 Personen

|                         |                  |                            |
|-------------------------|------------------|----------------------------|
| 750 g Weizenmehl        | 15 g Salz        | 75 g Zucker                |
| 4 Zitronen, unbehandelt | 4 Vanilleschoten | 60 g Hefe                  |
| 225 ml Milch            | 150 g Vollei     | 60 g Eigelb                |
| 75 g Butter, weich      | 1 Kg Mehl        | 500 g – 1 kg Butterschmalz |
| 250 g Pflaumenmus       | Puderzucker      |                            |

Die Schale der Zitronen abreiben. Mehl, Salz und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Zitronenabrieb und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschoten mischen. Die Hefe in die handwarme Milch bröckeln, auflösen, mit der Mehlmischung, Vollei und Eigelb zwei Minuten verkneten. Die weiche Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in zehn Gramm Stücke teilen, rund formen und zum Ruhen auf ein mit einem Zentimeter tief bemehltem Blech umsetzen. In die Mitte jeder Kugel eine Kuhle drücken und mit einem Tuch abgedeckt so lange gehen lassen, bis die Kuhle verschwunden ist, was circa 30 Minuten dauert. Das Butterschmalz auf 160 Grad erhitzen und die Berliner darin goldgelb ausbacken. Während des Ausbackens einmal drehen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle mit dem Pflaumenmus füllen und die Berliner damit füllen. Noch warm in Puderzucker oder Kristallzucker wälzen.

Tipp:

Überall in Deutschland heißt dieses Gebäck Berliner, nur nicht in Berlin, hier sind es Pfannkuchen. Und Pfannkuchen sind in Berlin Eierkuchen. Das Mehl und das Butterschmalz können Sie übrigens mehrmals benutzen. Sie können die Berliner natürlich auch größer formen, kleiner sind sie aber eleganter.

Kolja Kleeberg am 19. Juni 2009

## Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas

### Für 4 Personen

#### Mousse:

|                    |                    |                           |
|--------------------|--------------------|---------------------------|
| 1,5 Blatt Gelatine | 150 g Nougat, hell | 150 g Vollmilchschokolade |
| 4 Eier             | 2 EL Zucker        | 400 ml Sahne              |
| Crushed-Ice        | Rum, braun         | Champagner                |
| Pfeffer, schwarz   | Ingwer             | Salz                      |

#### Ananas:

|                 |                        |                  |
|-----------------|------------------------|------------------|
| 1 Ananas        | 2 Orangen, unbehandelt | 2 cl Rum, braun  |
| 1 Vanilleschote | 1 Scheibe Ingwer       | 1 EL Rohrzucker  |
| Brandy          | Champagner             | Pfeffer, schwarz |

#### Anrichten:

|                       |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Hohlkugel, (20 cm dm) | Rauchpfeife | Räuchermehl |
| Minzezweige           |             |             |

#### Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat und Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker auf einem zweiten Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken, in der warmen Ei-Masse auflösen und das Ganze zügig unter die Schokoladen-Nougat-Masse arbeiten. In eine große Schale Crushed Ice geben und dieses salzen. Darauf die Schüssel mit der Mousse geben. Die Sahne kalt aufschlagen und locker unter die nun abgekühlte Nougatmasse heben. Die Mousse mit einem Schuss Rum und Champagner und einer Prise Pfeffer und Ingwer abschmecken. Kühl stellen.

#### Ananas:

Die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der Orangen abreiben und den Saft auspressen. Mit Rum, Vanille, Ingwer, etwas Brandy und Champagner, Rohrzucker und etwas Pfeffer aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Ananasstücke circa zehn Minuten darin marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen, abtrocknen und in einer Grillpfanne anbraten.

#### Anrichten:

Mousse und Ananas in der Hohlkugel schichtweise anrichten. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und den Rauch in die Kugel blasen. Sofort verschließen und servieren. Mit Minzezweigen servieren.

Kolja Kleeberg am 27. Mai 2011

## Rhabarber aus dem Ofen mit Blutorange und Ingwer-Joghurt

### Für 2 Personen

|                    |                         |                          |
|--------------------|-------------------------|--------------------------|
| 200 g Rhabarber    | 2 Blutorange            | 220 g Kristallzucker     |
| 1 Vanilleschote    | 100 ml Orangensaft      | 20 ml Bitterorangenlikör |
| 300 ml Joghurt     | 2 EL eingelegter Ingwer | 1 EL Ahornsirup          |
| 100 ml Schlagsahne | 1 Blatt Gelatine        | Stärke                   |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gelatine in Wasser auflösen. Den Rhabarber schälen und dritteln. 200 Gramm Zucker mit der Vanilleschote mixen. Den Rhabarber auf einem Backblech verteilen, mit acht Esslöffeln vom Vanillezucker bestreuen und mit 50 Millilitern Orangensaft und dem Cointreau übergießen. Anschließend das Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Blutorange schälen, die Filets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Den übrigen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem aufgefangenen Saft und dem übrigen Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend mit der aufgelösten Stärke binden. Das Ganze etwas abkühlen lassen, die Filets unterheben und auf den Rhabarber geben. Den Joghurt mit dem Ingwer und dem Ahornsirup pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend gemeinsam mit der Sahne und der aufgelösten Gelatine in einen Sahnespender geben und auf den Rhabarber sprühen. Den Rhabarber mit dem Ingwerjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 13. Mai 2011

## Rotwein-Birne im Käse-Teig gebacken

### Für 2 Personen

|                     |                         |                          |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|
| 2 Birnen, klein süß | 125 ml Rotwein, trocken | 40 g Allgäuer-Emmentaler |
| 3 Eier              | 1 Zimtstange            | 1 Nelke                  |
| 1 Vanilleschote     | 100 ml Sahne            | 70 g Mehl                |
| 4 EL Zucker         | 1 TL Nelken, gemahlen   | Rapsöl                   |

Den Käse fein raspeln und mit der Sahne, einem Ei, 50 Gramm Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren und quellen lassen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Rotwein mit zwei Esslöffeln Zucker, einer halben Vanilleschote, der Nelke, einer halben Zimtstange und den Birnen 15 Minuten kochen. Die Birnenstücke aus dem Wein nehmen und abtropfen lassen. Ein Eiweiß trennen, halbsteif schlagen und unter den Käseteig heben. Die Birnenhälften im restlichen Mehl wenden, durch den Teig ziehen und in heißem Rapsöl goldbraun backen. Das Nelkenpulver mit dem restlichen Zucker mischen und die gebackenen Birnen darin wenden. Den Rotwein passieren und mit zwei Eigelb über dem Wasserbad zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Birnen mit der Soße auf Tellern anrichten.

Kolja Kleeberg am 29. Januar 2010

# Schokoladen-Krapfen, Schattenmorellen, Pistazien-Sabayon

**Für 4 Personen**

**Sauerkirschorbet:**

100 ml Wasser                      75 g Flüssigglucose              75 g Zucker  
400 g Sauerkirschpüree, TK

**Canache als Krapfenfüllung:**

60 ml Sahne                      60 ml Milch                      100 g Couverture-Valrhona  
100 g Nougat

**Ausbackteig:**

250 g Mehl                      50 g Kakaopulver              5 g Salz  
25 g Honig                      250 ml Weißwein, süß      50 g Beurre-Noisette

**Pistaziensabayon:**

5 Eier                      100 g Zucker                      250 ml Riesling  
1 Vanilleschote              1 EL Pistazienpaste              200 ml Sahne  
Salz

**Schattenmorellen:**

500 g Sauerkirschen              40 g Zucker                      50 ml Portwein  
Pfeilwurzmehl                      Pflanzenöl                      2 EL geröstete Kakaobohnen

Sauerkirschorbet:

Das Sauerkirschpüree am Vortag auftauen lassen. Wasser aufkochen. Zucker und Glucose darin auflösen, abkühlen lassen und mit dem Püree mixen. In der Eismaschine frieren.

Canache als Krapfenfüllung:

Sahne und Milch erhitzen. Couverture und Nougat ohne zu kochen darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Masse zu 20 Gramm schweren Kugeln formen und einfrieren.

Ausbackteig:

Mehl mit Kakaopulver und Salz verrühren. Honig, süßen Weißwein und zum Schluss die Beurre Noisette unterrühren. Den Teig eine Stunde quellen lassen, aber nicht kaltstellen.

Pistaziensabayon:

Fünf Eigelb, Zucker, Riesling, das Mark der Vanilleschote und Salz auf dem Wasserbad zu einem steifen Schaum aufschlagen. Schnell auf Eiswürfeln kalt schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen und zusammen mit der Pistazienpaste unter das Sabayon ziehen.

Sauerkirschragout:

Pro Portion ein Paar schöne Kirschaare bei Seite legen. Die restlichen Sauerkirschen entsteinen und den Saft dabei auffangen. Zucker karamellisieren, mit Portwein und dem Kirschsaff ablöschen. Etwas Pfeilwurzmehl in etwas Wasser anrühren und das Ragout damit abbinden. Die entsteineten Kirschen darin warmschwenken. Das Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen, die Canachkugeln gefroren mit einem Löffel nach und nach durch den Ausbackteig ziehen und in circa drei Minuten knusprig ausbacken. Die Kugeln aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Kompott, dem Sabayon und dem Sorbet anrichten. Mit den Sauerkirschaaren und den Kakaonibs garnieren.

Tipp:

Die Krapfen dürfen nicht zu lange backen, da sonst der Kern aus Canache flüssig wird und ausläuft. Deshalb sollten Sie immer nur kleinere Mengen frittieren, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt und das Ausbacken sonst zu lange dauert.

Kolja Kleberg am 01. August 2008

# Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel

**Für 4 Personen**

**Apfelkompott:**

2 Äpfel, Boskoop                      50 g Zucker              100 ml Weißwein  
1 Stange Zimt

**Schokoladenpudding:**

100 g Eigelb                              75 g Zucker              20 g Stärke  
250 ml Vollmilch                      250 ml Sahne              125 g Couverture, 64%  
100 g Eiweiß                              Salz

**Pumpernickel:**

2 Scheiben Pumpernickel    20 g Butter              20 g Puderzucker

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, die Apfelwürfel zugeben, durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen. Fügen Sie die Zimtstange hinzu und lassen Sie dann die Äpfel in circa 15 Minuten zu einem groben Kompott kochen. Danach kann die Zimtstange entfernt und das Kompott in vier Gläser gefüllt werden.

Schokoladenpudding:

Eigelb und 50 Gramm Zucker schaumig schlagen. Sahne, Milch und eine Prise Salz vermischen. Die Stärke mit einem kleinen Teil der Sahne-Milchmischung anrühren, den Rest aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Mit der Zucker-Eigelb –Masse verrühren und auf dem Herd kurz aufstoßen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die fein gehackte Couverture unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker eher schaumig als steif schlagen und unter den noch warmen Pudding ziehen.

Pumpernickel:

Den Pumpernickel in grobe Stücke zerbröseln und in aufschäumender Butter anbraten, mit Puderzucker stauben und karamellisieren. Füllen Sie den Pudding auf das Apfelkompott in die Gläser und streuen Sie dann den karamellisierten Pumpernickel auf den Schokoladenpudding.

Tipp:

Als zusätzliche Aromen kann man Vanille, Anis oder Zimt in der Sahne-Milchmischung aufkochen und ziehen lassen.

Kolja Kleeberg am 16. Oktober 2009

# Schokoladen-Sorbet mit Pflaume im Feigen-Blatt gebacken

**Für 4 Personen**

**Baiser:**

2 Eier                                      100 g Puderzucker                      Bergpfeffer, frisch gemahlen

**Sorbet:**

300 ml Wasser                              100 g Glukose                              200 g Zucker  
0,5 Stange Zimt, klein                      2 Schoten Chili                              200 g Schokolade, 70%

**Pflaume:**

4 – 6 Pflaumen                              4 – 6 Mandeln, geschält                      2 – 3 Orangen  
1 EL Butter                                      1 TL Honig                                      2 Kardamomkapseln  
0,5 Schote Vanille                              2 Eier    2 Feigenblätter  
Marzipan

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Baiser:

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach zufügen. Die Baisermasse mit dem Bergpfeffer würzen und mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech häufchenweise verteilen. Im vorgeheizten Backofen farblos backen.

Sorbet:

Das Wasser mit der Glukose und dem Zucker aufkochen. Die Zimtstange zufügen und abkühlen lassen. In einem weiteren Topf die Chilischoten anrösten. Mit der Zuckerlösung ablöschen. In der heißen Masse die Schokolade auflösen, alles durch ein feines Sieb passieren und in einer Eismaschine abfrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pflaume:

Die Pflaumen entkernen und den Kern durch eine Mandel und etwas Marzipan ersetzen. Den Saft der Orangen auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Honig zugeben und mit Orangensaft ablöschen. Die Kardamomkapseln in einem Mörser aufbrechen und mit der Vanille in die Butter geben. Etwas Soße über den Pflaumen verteilen und in die Feigenblätter einwickeln. Im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten backen. Die Eigelbe in einem Wasserbad schaumig, cremig rühren und die Orangenbutter langsam zugießen.

Tipp:

Die Feigen lassen sich auch ohne Blätter in eine Gratinform geschichtet backen.

Kolja Kleeberg am 05. November 2010

## Schokoladen-Waffeln mit Chili-Ingwer Birne

### Für 2 Personen

|                  |                 |                 |
|------------------|-----------------|-----------------|
| 4 Birnen         | 1 Zitrone       | 1 Vanilleschote |
| 1 Chilischote    | 2 Ingwerknollen | 2 Sternanis     |
| 3 Eier           | 245 g Zucker    | 100 g Mehl      |
| 1 TL Kakaopulver | 30 g Butter     | 200 ml Sahne    |
| 0,5 l Birnensaft | Butterschmalz   | Puderzucker     |
| Salz             |                 |                 |

Eier trennen und die Butter in einem Topf zerlassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herausnehmen. Die Zitrone halbieren und die Schale einer Hälfte abreiben. Das Mehl und das Kakaopulver in eine Schüssel geben. Die Butter, die Sahne, die Eigelbe, den Zitronenabrieb und das Vanillemark dazugeben und alles glatt verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und 45 Gramm Zucker zu einem weichen Schnee aufschlagen. Ein Drittel des Schnees mit einem Schneebesen unter den Teig mischen und den Rest mit einem Spatel unterheben. Das Waffeleisen aufheizen, mit Butterschmalz einpinseln, den Waffelteig einfüllen und backen. Die fertig gebackenen Waffeln auf einem Kuchengitter kühlen lassen und anschließend mit Puderzucker besieben. Die Birnen schälen, entkernen und in Zitronenwasser legen. Die Ingwerknollen schälen, in Scheiben schneiden und klein hacken. Die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Den Ingwer, die halbe Chilischote, den restlichen Zucker und die Sternanis in dem Birnensaft aufkochen. Anschließend fünf Minuten köcheln, die Birnen hinzufügen und bissfest garen. Die Waffeln auf einem Teller anrichten, die Birnen dazugeben und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Dezember 2010

## Toffee-Creme mit Mango und Amarettini

### Für 2 Personen

|                  |                 |             |
|------------------|-----------------|-------------|
| 50 g Amarettini  | 1 Vanilleschote | 1 Mango     |
| 100 ml Vollmilch | 150 ml Sahne    | 2 EL Butter |
| 2 Eier           | 50 g Zucker     | 50 g Stärke |
| 1 Prise Salz     | Chili           |             |

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Stärke mit zwei Esslöffeln Milch anrühren. Die Sahne zusammen mit der Butter zum Zucker geben und alles zum Kochen bringen. Die Eier trennen, die Eigelbe mit einer Prise Salz verschlagen und die heiße, aber nicht mehr kochende Sahne hinzufügen. Mit der Milch und der Vanille nochmals aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke abbinden. Auf dem Herd nochmal zum Kochen bringen, durch ein feines Sieb passieren und in die Gläser abfüllen. Abkühlen lassen. Die Mango schälen und aus dem Fruchtfleisch etwa zwei Esslöffel Mango in Würfel schneiden und beiseite stellen. Den Rest mit 3-4 EL Olivenöl pürieren und mit Chili würzen. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel grob zerkleinern. Die Toffee-Crème in ein Dessertglas geben und das Mangopüree und die Mangowürfel darauf schichten. Mit den Amarettinis garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 14. Januar 2011

# Untergang des Römischen Reiches

## Für 4 Personen

### Eis:

|                 |                              |                    |
|-----------------|------------------------------|--------------------|
| 500 ml Milch    | 500 g Sahne                  | 170 g Zucker       |
| 8 Eier          | 100 g Schokolade, zartbitter | 100 g Walnusskerne |
| Marillenschnaps |                              |                    |

### Ragout:

|                 |                 |                 |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1 Ananas        | 50 g Butter     | 100 g Zucker    |
| 1 Vanilleschote | 4 Orangen       | 50 ml Balsamico |
| 100 ml Olivenöl | Marillenschnaps |                 |

### Glasierte Marshmallows:

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| 200 g Schokolade, zartbitter | Marshmallows |
|------------------------------|--------------|

Eis:

Eigelb und 120 Gramm Zucker schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen. Mit dem Eigelb verrühren. Zur Rose abziehen und in der Eismaschine frieren. Schokolade schmelzen. Zum Schluss in das Eis laufen lassen. Walnusskerne mit restlichem Zucker karamellisieren und ebenfalls zur Eismasse geben. Mit einem Schuss Marillenschnaps abschmecken.

Ragout:

Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Die Orangen filieren. Den Saft zur Ananas geben. Mit etwas Marillenschnaps ablöschen. Balsamico und Olivenöl einrühren. Zum Schluss die Orangenfilets unterheben.

Glasierte Marshmallows:

Schokolade zum schmelzen bringen. Die Marshmallows halbieren und mit der flüssigen Schokolade überziehen. Ragout und Eis zusammen mit den glasierten Marshmallows anrichten.

Kolja Kleeberg am 05. Februar 2010

# Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen

**Für 4 Personen**

**Ziegenkäsemousse:**

|                        |                         |                  |
|------------------------|-------------------------|------------------|
| 1 Zitrone, unbehandelt | 150 g Ziegenfrischkäse  | 50 g Ziegenquark |
| 1 Schote Vanille       | 1,5 Blatt Gelatine      | 1 Ei             |
| 1 – 2 EL Zucker        | 100 g Sahne, geschlagen |                  |

**Apfelkompott:**

|                 |                 |               |
|-----------------|-----------------|---------------|
| 6 Äpfel, sauer  | 100 g Zucker    | 4 cl Calvados |
| 500 ml Weißwein | 0,5 Stange Zimt |               |

**Butterstreusel:**

|                       |                               |             |
|-----------------------|-------------------------------|-------------|
| 1 Orange, unbehandelt | 100 g Mehl                    | 75 g Butter |
| 75 g Zucker           | 8 kleine, eingelegte Walnüsse |             |

Ziegenkäsemousse:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Ziegenkäse mit Quark glattrühren, das Mark der Vanille und den Zitronenabrieb dazugeben. Den Saft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und abwechselnd mit der geschlagenen Sahne unter den Ziegenkäse heben. Die Masse kaltstellen.

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Schale aufbewahren. Den Zucker karamellisieren und mit Calvados ablöschen. Weißwein hinzugeben und den Zucker loskochen. Zimtstange und Apfelschalen mitkochen, ziehen lassen und wieder abpassieren. Grobe Apfelstücke mit dem Fond zu einem Kompott verarbeiten und zum Schluss feine Apfelwürfel unter das heiße Kompott heben. Sofort abkühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butterstreusel:

Die Schale der Orange abreiben. Mehl, Butter, Zucker und Orangenabrieb kneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuseln. Im vorgeheizten Backofen in circa zehn Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen. Die Nüsse in feine Scheiben schneiden und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011



**Fisch**

# Blackened Catfish (Wels) mit Maque-Choux

**Für 4 Personen**

**Cajun Gewürzmischung:**

|                     |                          |                          |
|---------------------|--------------------------|--------------------------|
| 2 EL Paprikapulver  | 1 EL Oregano, getrocknet | 1 EL Thymian, getrocknet |
| 1 EL Cayennepfeffer | 1 TL Pfeffer, schwarz    | 1 TL Pfeffer, weiß       |
| 1 Tl Knoblauch      | 1 TL Zwiebel             |                          |

**Maque-Choux:**

|                          |                       |                          |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 400 g TK-Mais            | 1 Zwiebel             | 1 Schote Paprika, rot    |
| 1 Stange Staudensellerie | 1 EL Butter           | 100 ml Sahne             |
| 3 – 4 Tomaten            | 1 Zweig Thymian       | 1 Bund Petersilie, glatt |
| 1 Bund Basilikum         | 4 Welsfilets, a 150 g | 3 EL Butter, geklärt     |
| Tabasco                  | Pfeffer, schwarz      | Salz                     |

Cajun Gewürzmischung:

Die trockenen Zutaten für die Gewürzmischung in einem Mörser fein zerstoßen und mit fein gehacktem Knoblauch und der sehr fein geschnittenen Zwiebel vermengen.

Maque-Choux:

Die Maiskolben putzen und kochen. Zwiebel, Paprika und Sellerie fein würfeln und in Butter anschwitzen. Zwischenzeitlich die Maiskörner von den Kolben schneiden und mit in den Topf geben. Nach und nach etwas Sahne angießen und in zehn bis 15 Minuten weich garen. Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Tobasco abschmecken. Die Kräuter waschen, zupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse heben. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und durch die flüssiger Butter ziehen. Eine gusseiserne Pfanne sehr stark erhitzen. Die Fischfilets in der Cajun-Gewürzmischung wälzen und in die Pfanne geben, geklärte Butter dazu gießen. Circa zwei Minuten von beiden Seiten anbraten und kurz ruhen lassen, der Kern sollte glasig sein.

Kolja Kleeberg am 26. August 2011

## Falscher Salade Nicoise mit Thunfisch

### Für 4 Personen

|                             |                      |                    |
|-----------------------------|----------------------|--------------------|
| 200 g Kartoffeln, fest      | 1 Baguette           | 2 EL Senf, scharf  |
| 2 EL Zitronensaft           | 8 EL Olivenöl        | 200 g Bohnen, grün |
| 8 Tomaten                   | 5 Eier               | 1 Kopfsalat        |
| 200 g Thunfisch in Olivenöl | 4 EL Oliven, schwarz | 8 Sardellenfilets  |
| 1 Knolle Knoblauch, jung    | Olivenöl             | Zucker             |
| Salz                        | Pfeffer, schwarz     |                    |

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Baguette in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anrösten und abtropfen lassen. Aus Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer und einem rohen Eigelb eine Vinaigrette rühren. Die grünen Bohnen in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Tomaten in kochendem Salzwasser enthäuten, halbieren und entkernen. Vier Eier in fünf bis sechs Minuten wachweich kochen. Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette anmachen. Kartoffeln, Baguettescheiben, grüne Bohnen, Tomaten, Oliven und gekochte Eier um den Salat herum drapieren. Das Öl vom Thunfisch abgießen. Den Thunfisch und einige Sardellenfilets auf dem Salat verteilen.

#### Tipp:

Knoblauch gehört eigentlich nicht in dieses Rezept hinein, man kann aber die Schüssel mit einer Knoblauchzehe ausreiben, was sehr zurückhaltend aromatisiert.

Kolja Kleeberg am 27. Juni 2008

# Gerösteter Heilbutt mit Kresse und Rote-Bete-Graupen

## Für 2 Personen

|                         |                     |                                |
|-------------------------|---------------------|--------------------------------|
| 2 Heilbuttfilets a 90 g | 60 g grobe Graupen  | 1 Zwiebel                      |
| 1 Bund Brunnenkresse    | 2 EL kleine Kapern  | 2 Rote Bete Knollen, vorgegart |
| 50 ml Rote Bete Saft    | 1 Zweig Minze       | 2 Zweige Thymian               |
| 50 ml Weißwein          | 200 ml Geflügelfond | 2 EL Himbeeressig              |
| 2 EL Butter             | 1 EL kalte Butter   | Mehl                           |
| Olivenöl                | Pflanzenöl          | Salz                           |
| schwarzer Pfeffer       |                     |                                |

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und einen Teil der Zwiebeln anbraten. Die Graupen zufügen. Kurz umrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze etwas reduzieren und mit dem Geflügelfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze circa zwanzig Minuten köcheln lassen. Die Rote Bete würfeln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Rote Bete mit den restlichen Zwiebeln anschwitzen. Den Himbeeressig, Salz, Pfeffer und den Rote Bete Saft zufügen und etwas einkochen. Anschließend unter die Graupen heben und das Ganze mit etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter einrühren. Die Kapern in einem Sieb abseien. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Kapern zum Frittieren hinein geben. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Den Heilbutt waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und von allen Seiten leicht mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Heilbutt von allen Seiten anbraten und für circa acht Minuten in den Ofen geben. Die Butter erhitzen und kurz aufschäumen und mit dem Saft der Zitrone ablöschen. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Thymian in der Butter schwenken. Die Brunnenkresse und Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Ganz leicht mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Die Graupen auf einem Teller anrichten, den Fisch obenauf setzen, die Brunnenkresseblätter locker darüber fallen lassen und die Kapern über die Graupen streuen.

Kolja Kleeberg am 08. April 2011

## Krosse Dorade mit jungem Wirsing, Mandeln und Salsiccia

### Für 2 Personen

|                     |                        |                   |
|---------------------|------------------------|-------------------|
| 2 Doradenfilets     | 70 g Salsiccia         | 1 Wirsing         |
| 1 Schalotte         | 1 Orange               | 20 g Butter       |
| 200 ml Geflügelfond | 1 EL gesalzene Mandeln | 2 Zweige Estragon |
| 1 Zweig Thymian     | Mehl                   | natives Olivenöl  |
| Salz                | Pfeffer                |                   |

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne zusammen mit der Salsiccia anschwitzen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen und nur die zartgrünen bis gelben Blätter weiterverarbeiten. Diese Blätter in circa zwei Zentimeter große Stücke vom Strunk abreißen, in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Salzen und pfeffern. Unter Zugabe von etwas Geflügelfond den Wirsing bissfest dünsten. Die Orange darüber abreiben. Die Mandeln grob hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend den Estragon fein schneiden und unterheben. Den Wirsing abseihen und in den übrigen Fond, mit einem Pürierstab das Olivenöl einarbeiten. Die Doradenfilets salzen, auf der Hautseite leicht mehlieren und auf dieser bei mittlerer Hitze anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit, die Filets umdrehen, von der Flamme ziehen, etwas Butter und Thymian in die Pfanne geben und die Filets darin nachbraten. Die Doradenfilets mit dem Wirsing und der Salsiccia auf einem Teller anrichten. Mit der Mandelsoße garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011

## Seeteufel im Muschel-Cassoulet mit Speck

### Für 2 Personen

|                           |                           |                     |
|---------------------------|---------------------------|---------------------|
| 2 Seeteufelfilets, a 100g | 400 g Miesmuscheln        | 150 g Bauchspeck    |
| 2 vorw. festk. Kartoffeln | 2 Tomaten                 | 100 g weiße Bohnen  |
| 1 kleine Zwiebel          | 3 Schalotten              | 1 Chili-Schote      |
| 1 Knoblauchzehe           | 2 Zweige Blattpetersilie  | 2 Zweige Estragon   |
| 2 Zweige Kerbel           | 100 ml trockener Weißwein | 400 ml Geflügelfond |
| 1 TL Butter               | Olivenöl                  | Salz                |
| Pfeffer                   |                           |                     |

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Die Bohnen in einem Topf mit reichlich Wasser circa 30 Minuten gar kochen. Erst kurz vor Kochende salzen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und grob schneiden. Eine Hälfte der Chili-Schote entkernen und auswaschen. Die Tomaten häuten, ebenfalls entkernen und grob hacken. Etwas Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücken anschwitzen, anschließend den Chili und die Tomaten hinzufügen. Die Muscheln putzen und ebenso in den Topf geben, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit der Geflügelfond auffüllen.

Den Topf abdecken und aufkochen lassen. Nach drei Minuten sollten sich die Muscheln geöffnet haben. Die entstandene Muschelbrühe durch ein feines Sieb abgießen und die Muscheln im Backofen warmstellen. Die Kartoffeln schälen, fein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffeln und die Schalotten in etwas Olivenöl dünsten. Die Petersilie, den Kerbel und den Estragon fein hacken, den Muschelsud zu den Kartoffeln geben, nochmal aufkochen lassen und die Kräuter hinzugeben. Das Muschelfleisch auslösen und zu den Kartoffeln geben. Den Seeteufel waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Butter-Öl-Mischung Anbraten. Den Bauchspeck in vier hauchdünne Streifen schneiden und in einer kalten Pfanne nebeneinander legen. Bei mittlerer Hitze kross anbraten. Den Seeteufel auf das Muschelcassoulet geben. Mit dem Bauchspeck garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 14. Januar 2011

## Steinköhler mit Artischocke, katalanisches Brot

### Für 2 Personen

|                             |                                  |                 |
|-----------------------------|----------------------------------|-----------------|
| 2 Steinköhlerfilets a 120 g | 3 Artischocken                   | 1 Fleischtomate |
| 1 unbehandelte Limette      | 1 unbehandelte Zitrone           | 1 Weißbrot      |
| 1 Knoblauchzehe             | 1 Prise geräuchertes Chilipulver | 1 EL Butter     |
| 2 Zweige Thymian            | Olivenöl                         | Pflanzenöl      |
| Mehl                        | Zucker                           | Salz            |
| Pfeffer, schwarz            |                                  |                 |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Von den Artischocken den Stiel abbrechen, die Blätter entfernen und den Artischockenboden schälen. Anschließend mit einem Hobel feine Streifen davon schneiden, in eine Schüssel geben und sofort mit dem Limettensaft beträufeln. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Olivenöl vermengen und die Artischocken damit einige Minuten marinieren. Das Weißbrot in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen knusprig rösten. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, salzen und auf der Hautseite sparsam mehlieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Fischfilets auf der Hautseite anbraten. Dabei für 10 bis 20 Sekunden leicht beschweren, um die Haut flach auf den Pfannenboden zu drücken. Anschließend aus der Pfanne nehmen und das Bratfett abgießen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Thymianzweige hinzugeben, den Fisch auf der Fleischseite einlegen, einen Spritzer Zitronensaft zugeben und den Fisch fertig garen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Tomate vom Strunk befreien und ebenfalls halbieren. Die Brotscheiben aus dem Backofen nehmen, erst mit der Knoblauchzehe, anschließend mit der halbierten Tomate einreiben und mit Salz und dem geräuchertem Chili würzen. Den Steinköhler mit den marinierten Artischocken und dem katalanischen Brot auf Tellern anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 13. Mai 2011

# Stremel-Lachs mit Graupen, Birne und Backpflaume

**Für 4 Personen**

**Stremellachs:**

4 Stück Stremellachs a 100 g    80 ml Wodka    Rapsöl

**Graupen:**

100 g Graupen, fein                    50 ml Birnensaft    300 ml Geflügelfond  
2 – 3 Birnen, klein                    1 EL Butter            1 EL Majoran, frisch gezupft  
Birnessig                                Pfeffer                    Salz

**Soße:**

300 ml Portwein, rot                    1 Schalotte            1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian                        5 Backpflaumen      1 EL Butter  
Geflügelfond

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Stremellachs:

Den Stremellachs mit etwas Rapsöl einstreichen und im vorgeheizten Backofen leicht erwärmen. Den Wodka leicht erwärmen. In einer kleinen Schöpfkelle entzünden und über den Stremellachs gießen. Diesen Vorgang wiederholen.

Graupen:

Die Graupen anschwitzen und mit Birnensaft ablöschen. Den Geflügelfond angießen und die Graupen bissfest garen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, entkernen, grob schneiden, am Ende der Garzeit unter die Graupen geben und darin weich garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Birnessig abschmecken. Die Butter einrühren und den gezupften Majoran unterheben.

Soße:

Den Portwein mit einer halbierten Schalotte, Lorbeer und Thymian auf ein Drittel reduzieren. Passieren, die Backpflaumen zugeben und weich kochen. In einem Mixer mit Butter glatt pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz mit heißem Geflügelfond auffüllen. Den Lachs auf den Birnen-Graupen anrichten und mit der Soße nappieren.

Kolja Kleeberg am 14. Oktober 2011

# Geflügel

# Backhähnchen, Nusskruste, Meerrettich-Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Backhähnchen:**

|                      |                     |                     |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| 2 Bio-Hähnchenbrüste | 2 Eier              | 50 g Walnusshälften |
| 50 g Pankomehl       | Mehl, Butterschmalz | Salz, Pfeffer       |

**Für den Kartoffelstampf:**

|                           |                       |               |
|---------------------------|-----------------------|---------------|
| 300 g mehligk. Kartoffeln | 1 Zitrone             | 1 Schalotte   |
| 1 Bund Blatt Petersilie   | 2 EL Tafelmeerrettich | 150 g Butter  |
| 1 Prise Zucker            | 2 EL Rapsöl           | Salz, Pfeffer |

**Für den Kopfsalat:**

|              |                                     |                     |
|--------------|-------------------------------------|---------------------|
| 1 Kopfsalat  | 1 Zitrone                           | 1 Bund Schnittlauch |
| 8 EL Schmand | 4 EL kalt gepresstes Sonnenblumenöl | Zucker, Meersalz    |

Salz, Pfeffer

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut entfernen. Die Eier verschlagen. Die Walnusskerne fein hacken und mit dem Pankomehl vermengen. Die Hähnchen mit je etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend durch das verschlagene Ei ziehen und in der Walnuss-Panko-Mischung wenden. Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenbrüste darin bei mittlerer Temperatur goldbraun ausbacken. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Von der Butter 100 Gramm in einem Topf bräunen und kurz abkühlen lassen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Petersilie, die Schalotte, die Zitronenschale sowie die gebräunte Butter zusammen mit einer Prise Salz und Pfeffer pürieren. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Butter zerstampfen. Die Kräutermischung, bis auf einen Rest zum Garnieren, unter den Kartoffelstampf heben. Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Schmand mit dem Zitronensaft, dem Schnittlauch, dem Sonnenblumenöl und dem Zucker verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen. Das Backhähnchen zusammen mit dem Kartoffelstampf und dem Salat auf einem Teller anrichten. Mit der restlichen Gremolata garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 26. September 2014

# Ente mit gezupftem Rotkohl und böhmischen Knödeln

## Für 4 Personen

### Rotkohl:

|                                      |                        |                              |
|--------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 0,5 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg           | 0,5 l Rotwein          | 300 ml Portwein, rot         |
| 0,5 l Apfelsaft                      | 1 Stange Zimt          | 5 Nelken                     |
| 5 Wacholderbeeren                    | 1 Lorbeerblatt, frisch | 10 Pfefferkörner, weiß       |
| 2 Sternanis                          | 2 Pimentkörner         | 2 EL Gänseschmalz            |
| 2 Zwiebeln                           | 2 Äpfel, säuerlich     | 2 Kartoffeln, mehlig kochend |
| 4 EL Wildpreiselbeeren, kalt gerührt | Zucker                 | Salz                         |

### Ente:

|                       |                  |                |
|-----------------------|------------------|----------------|
| 1 Ente, küchenfertig  | 2 Äpfel          | 2 Zwiebeln     |
| 1 Orange, unbehandelt | 250 ml Apfelsaft | 1 Zweig Beifuß |
| Pfeffer               | Pflanzenöl       | Salz           |

### Knödel:

|                  |                       |             |
|------------------|-----------------------|-------------|
| 250 ml Vollmilch | 42 g Hefe             | 1 EL Zucker |
| 350 g Mehl       | 2 Eier                | 150 g Grieß |
| 20 g Salz        | 4 Brötchen, altbacken | 50 g Butter |

### Rotkohl:

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, mit den Händen in zwei Euro-Stück große „Flecken“ zupfen. In einer Schüssel salzen und zuckern, mit Rotwein, Portwein, Apfelsaft übergießen und gut durchkneten. Die Gewürze in einen Gewürzbeutel füllen und zugeben. Abgedeckt eine Woche ziehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in Gänseschmalz anschwitzen. Den Rotkohl aus der Marinade nehmen und mit anschwitzen. Nach und nach mit der Marinade ablöschen. Die Äpfel und Kartoffeln gerieben zugeben. Weiter garen, bis die Kartoffeln verkocht sind. Die Wildpreiselbeeren unterrühren, mit Salz und Zucker nachschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

### Ente:

Die Ente waschen, die unteren Flügel am Gelenk trennen und im Innern großzügig mit Salz einreiben. Äpfel und Zwiebeln grob würfeln und in einer Schüssel mit Pfeffer, 50 Milliliter Apfelsaft, dem Saft einer Orange, sowie dem klein geschnittenen Beifuß marinieren. Alles, auch den Saft, in die Ente füllen und die Bauchlappen mit Holzspießen „zunähen“. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Die Ente in einen Bratschlauch geben, diesen verschließen, etwas einschneiden und auf ein tiefes Blech (Saftpfanne) mit der Brustseite nach unten legen. Drei Stunden im Ofen bei 80 Grad garen. Anschließend die Ente aus dem Ofen nehmen, vorsichtig den Bratschlauch aufschneiden und die Ente entnehmen. Das ausgetretene Fett, sowie den Fleischsaft auffangen. Die Füllung entfernen und für den Saucenansatz aufbewahren. Die Haut der Ente vorsichtig trocken tupfen und auf einem Gitter, mit der Brustseite nach oben 45 Minuten goldbraun backen. Für die Sauce die Innereien, sowie die abgetrennten Flügel der Ente walnussgroß hacken und mit Pflanzenöl in einem großen flachen Topf goldbraun rösten. Die Zwiebel-Apfel-Füllung aus der Ente zufügen und anrösten. Mit dem restlichen Apfelsaft ablöschen. Wenn dieser vollständig reduziert ist, sparsam salzen und Wasser oder Geflügelfond, am besten natürlich Entenfond angießen. Köcheln lassen, durch ein Sieb abgießen, zum gewünschten Geschmack reduzieren und mit etwas Stärke binden.

### Knödel:

Vier Esslöffel leicht erwärmte Milch mit Hefe, Zucker und vier Esslöffeln Mehl vermengen und gehen lassen. Das restliche Mehl mit den Eiern, Grieß, der restlichen Milch und Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. An einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden,

in einer Pfanne rösten und unter den Teig kneten. Den Teig walzenförmig ausrollen, nochmals leicht gehen lassen und in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser, alternativ in ein über den Topf gespanntes Tuch geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach 30 Minuten die Knödel herausnehmen. Die Knödel mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödelscheiben gießen.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011

## Flucht aus Cádiz mit Hähnchen-Brust

### Für vier Personen

#### Percebes-Krebse:

1 kg Percebes-Krebse    2 l Jus de Mer    Pfeffer, Olivenöl

#### Hähnchenbrüste:

2 Hähnchenbrüste    1 Mango    200 g Polentagrieß  
Butter, Pfeffer    Salz

#### Fenchel-Mango-Salat:

1 Knolle Fenchel    1 Zitrone    1 Mango  
Olivenöl, Pfeffer, Salz

#### Anrichten:

200 g Schmand    Olivenöl

Percebes-Krebse:

Die Muscheln etwa drei Minuten im Jus de Mer kochen. Das Fleisch anschließend aus den Muscheln lösen. Mit etwas Olivenöl und schwarzem Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hähnchenbrüste:

In die Hähnchenbrüste eine Tasche schneiden. Die Mango schälen und jeweils etwas Fruchtfleisch in die Fleischtaschen schieben. Das Fleisch würzen, im Polentagrieß panieren und in Butter anbraten. Dann für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Fenchel-Mango-Salat:

Den Fenchel putzen und fein hobeln. Den Saft einer Zitrone auspressen und mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fenchel damit Anmachen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden und zu dem Fenchel geben.

Anrichten:

Schmand mit etwas Olivenöl verrühren und dekorativ auf dem Teller verteilen. Daneben den Fenchel-Mango-Salat setzen. Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden und auf den Schmand setzen. Die Muscheln auf dem Teller verteilen.

Kolja Kleeberg am 07. Dezember 2012

## Huhn Za'tar mit Fadennudel-Reis, Joghurt-Dressing

### Für vier Personen

|                      |                            |                    |
|----------------------|----------------------------|--------------------|
| 4 Hähnchenkeulen     | 4 EL Za'tar-Gewürzmischung | 2 EL Olivenöl      |
| 2 Zwiebeln           | 1 Lorbeerblatt             | 1 TL Kurkuma       |
| 100 ml Geflügelbrühe | 200 g Basmatireis          | 30 g Fadennudeln   |
| 100 g Berberitzen    | 2 EL Butterschmalz         | 2 EL Zucker, braun |
| 0,5 Stange Zimt      | 100 ml Joghurt, natur      | 2 EL Pistazien     |
| Pflanzenöl           | Olivenöl                   | Safran             |
| Salz                 |                            |                    |

Die Hähnchenkeulen an den Gelenken teilen und die Knochen auslösen. In etwas Öl anbraten, Za'tar- Gewürzmischung mit Olivenöl zu einer Paste vermischen, die Hähnchenkeulen aus der Pfanne nehmen und nicht zu dick bestreichen. Die Zwiebeln glasig schwitzen und das Hähnchenfleisch darauf legen. Lorbeer, Kurkuma und etwas Safran dazu geben und die Brühe angießen. Abgedeckt schmoren lassen. Den Reis unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die Fadennudeln in Olivenöl braun anrösten, überschüssiges Öl abgießen. Reis und Salz in den Topf geben, kurz mitrösten und 400 Milliliter heißes Wasser zugeben. Kurz aufkochen lassen, mit einem Deckel fest verschließen und circa 15 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Die Berberitzen kurz in heißem Butterschmalz wenden, braunen Zucker zufügen und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Etwas Schmorfond angießen, Zimt zugeben, ein bis zwei Minuten köcheln lassen und unter den fertigen Reis mengen. Joghurt und etwas Salz verrühren, mit gehackten Pistazien bestreuen und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 20. April 2012

## Perlhuhn in Champagner mit Zwiebeln und Maronen

### Für 4 Personen

|                      |                            |                            |
|----------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 kg frische Maronen | 200 g frische Perlzwiebeln | 3 Stangen Staudensellerie  |
| 4 Perlhuhnkeulen     | Salz, weißer Pfeffer       | 2 EL Olivenöl              |
| 2 EL Butter          | 3 Wacholderbeeren          | 1 frisches Lorbeerblatt    |
| 2 Zweige Thymian     | 1 Prise Zucker             | 100 ml Madeira             |
| 100 ml Champagner    | 3 Zweige frischer Majoran  | 3 Zweige glatte Petersilie |
| 200 ml Geflügeljus   |                            |                            |

Den Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Maronen auf der runden Oberseite kreuzförmig einritzen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen backen, bis sie aufplatzen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen. Backofen auf 170 Grad zurückschalten. Die Perlzwiebeln schälen und evtl. halbieren. Staudensellerie waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Die Perlhuhnkeulen waschen, trocken tupfen, halbieren, salzen und pfeffern. Olivenöl und Butter in einer flachen Kasserolle aufschäumen lassen und die Keulen rundum anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Maronen zugeben, kurz anschwitzen. Wacholderbeeren andrücken und mit Lorbeer und Thymian zugeben. Mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer würzen, nacheinander mit Madeira und Champagner ablöschen und im Ofen ca. 30 - 45 Minuten schmoren. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Keulen rausnehmen und warmstellen. Die entstandene Flüssigkeit einkochen, Geflügeljus zugeben, eventuell mit 1 EL Butter noch mal binden. Lorbeer, Wacholder, Thymian rausfischen. Majoran und Petersilie zugeben und alles anrichten.

Kolja Kleeberg am 24. Oktober 2014

## Stubenküken mit Rosinen, Schluppen und Brösel-Gemelli

### Für zwei Personen

|                         |                     |                         |
|-------------------------|---------------------|-------------------------|
| 2 Stubenküken, Freiland | 100 g Gemelli       | 2 Knoblauchzehen        |
| 2 Bund Frühlauch        | 250 g Semmelbrösel  | 50 g Butter             |
| 2 Stängel Minze         | 1 Stängel Salbei    | 3 EL Rosinen            |
| 50 ml Weißweinessig     | 300 ml Geflügelfond | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gemelli in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen. Die Stubenküken am Gelenk teilen, waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne goldbraun anbraten. Nach kurzer Zeit die Stubenküken aus der Pfanne nehmen und kräftig mit Pfeffer würzen. Die Schenkel warmstellen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. In die Pfanne geben und hellgelb rösten. Mit dem Essig und dem Geflügelfond ablöschen. Etwas einkochen lassen. Die Rosinen feinhacken und dazugeben. Die Minze und den Salbei von dem Stängel lösen und ebenfalls hinzufügen. Die Hähnchenschenkel wieder in den Sud legen, mehrmals übergießen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Nudeln abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Den Lauch waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch mit der Schnittseite nach unten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Essig darüber geben. Die Nudeln mit in die Pfanne geben. Butter in der Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel goldbraun anrösten und über den Lauch und die Nudeln geben. Die Stubenküken mit den Nudeln auf einen Teller anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 31. August 2012

# Stubenküken unterm Ziegelstein mit Artischocken

## Für 4 Personen

|                             |                        |                        |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|
| 4 Stubenküken, a 350 g      | 8 Zweige Thymian       | 12 Zwiebeln, klein     |
| 4 Zehen Knoblauch, jung     | 4 Ziegelsteine, schwer | 12 kleine Artischocken |
| 300 g Erbsen, in der Schote | 2 Kopfsalate           | 50 g Butter            |
| Olivenöl                    | Salz                   | Zucker                 |
| Pfeffer                     |                        |                        |

Den Backofen 175 bis 180 Grad vorheizen.

Den Rücken der Stubenküken mit der Geflügelschere der Länge nach durchtrennen. Das Küken plattdrücken, mit Olivenöl einstreichen und rundherum salzen und pfeffern. Ein tiefes Ofenblech oder einen flachen Bräter mit Olivenöl einstreichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit dem Thymian in den Bräter geben. Die Küken aufgeklappt mit der Brust nach oben auf das Blech legen. Die Ziegelsteine waschen, in Alufolie wickeln und die Küken damit beschweren. Das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten braten. Kurz vor Ende des Garvorgangs die Ziegelsteine entfernen und die Küken noch kurz unter dem Grill Farbe nehmen lassen. Die Küken nach Wunsch noch etwas in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Inzwischen die Pöweraden putzen, halbieren, in einer tiefen Pfanne kross braten und salzen. Die Erbsen auspalen, blanchieren, abschrecken und aus der feinen Haut pulen. Den Kopfsalat waschen, trocknen, in Streifen schneiden. Die Erbsen in Butter anschwanken, salzen und zuckern. Die Kopfsalatstreifen einschwanken und mit den kleinen Artischocken zu den ausgelösten Stubenküken reichen.

Tipp:

Wenn Sie eine Soße zum Stubenküken haben wollen, löschen Sie den Bratensatz mit Wein ab und lassen sie kurz durchkochen. Zuletzt kalte Butter in Flöckchen in die kochende Soße rühren. Die Soße eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 19. März 2010



**Hack**

# Chili con Bambi

## Für 4 Personen

### Chili con Bambi:

|                       |                         |                               |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 kg Hackfleisch      | 4 Zwiebeln              | 4 Zehen Knoblauch             |
| 1 EL Paprika, edelsüß | 1 TL Piment d'Espelette | 50 g Ingwer, frisch           |
| 4 Gewürznelken        | 1 Zimtstange            | 2 Lorbeerblätter, frisch      |
| 0,5 l Rotwein         | 2 EL Honig              | 2 EL Ketchup                  |
| 1 TL Senf             | 1 l Wildfond            | 1 EL Zartbitterschokolade     |
| 1 EL Rosmarin, frisch | 2 EL Majoran, frisch    | 1 EL Korianderblätter, frisch |
| 1 EL Minze            | 2 Schoten Chili, rot    | Meersalz                      |
| Pflanzenöl            | Butter                  | Pfeffer, schwarz              |
| Kreuzkümmel           | Parmesankäse            |                               |

### Rahmpolenta:

|              |              |                           |
|--------------|--------------|---------------------------|
| 300 ml Milch | 300 ml Sahne | 100 g grober Polentagrieß |
| Meersalz     |              |                           |

### Chili con Bambi:

Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Rehhack, Zwiebeln und Knoblauch in Pflanzenöl und Butter anbraten. Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprika und Piment d'Espelette mischen und zugeben. Den Ingwer schälen, reiben und zugeben. Nelken, Zimt und Lorbeerblätter in ein Mullsäckchen einbinden und zugeben. Salzen und mit Rotwein ablöschen. Honig, Ketchup und Senf einrühren, mit Wildfond auffüllen. 30 Minuten im Schnellkochtopf schmoren, zum Schluss die fein geriebene Schokolade einrühren. Rosmarin, Majoran, Korianderblätter, Minze, Chili und frisch gehobelten Parmesankäse darüber streuen.

### Rahmpolenta:

Milch und Sahne aufkochen, salzen, den Polentagrieß einrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

### Tipp:

Dazu frischen Chicorée servieren.

Kolja Kleeberg am 19. Dezember 2008

# Königsberger Klopse mit Rote Bete, Orangen-Marmelade

Für vier Personen

## Königsberger Klopse:

|                        |                           |                    |
|------------------------|---------------------------|--------------------|
| 2 Zwiebeln             | 2 – 3 Sardellenfilets     | 1 EL Petersilie    |
| 1 Zitrone, unbehandelt | 1 Brötchen, vom Vortag    | 100 ml Milch       |
| 500 g Kalbshackfleisch | 3 Eier                    | 1 Lorbeerblatt     |
| 2 Gewürznelken         | 750 ml Geflügelbrühe      | 50 g Butter        |
| 30 g Mehl              | 100 ml Weißwein, trocken  | 100 ml Schlagsahne |
| 4 EL Kapern            | Pflanzenöl, Worcestersoße | Pfeffer, Salz      |

## Kartoffelpüree:

|                     |             |              |
|---------------------|-------------|--------------|
| 400 g Kartoffeln    | 50 g Butter | 100 ml Milch |
| Crème-fraîche, Salz |             |              |

## Rote Bete:

|                                     |                       |                   |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 3 – 4 Knollen Rote Bete, vorgegart  | 100 ml Rote-Bete-Saft | 1 EL Rotweinessig |
| 2 – 3 EL Orangenmarmelade, englisch | 3 Zweige Dill         | 3 Zweige Estragon |
| Pfeffer, Stärke, Salz               |                       |                   |

Königsberger Klopse:

Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Sardellenfilets und die Petersilie hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Brötchen in der Milch quellen lassen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Mit den Zwiebelwürfeln und einem Ei verkneten. Mit Sardellen, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Zwiebel schälen, halbieren, mit einem halbierten Lorbeerblatt und Nelken spicken, in die heiße Brühe geben und leise köcheln lassen. Den Fleischteig zu kleinen Klößchen formen, diese in die Brühe einlegen und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Klößchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Die Brühe durchsieben. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Unter weiterem Rühren die Brühe angießen und die Soße einmal kräftig aufkochen lassen. Dann bei kleiner Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestershiresoße pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Zwei Eigelbe mit der Sahne verquirlen und in die Soße rühren.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit die Butter bräunen und mit der Milch vorsichtig ablöschen. Leicht salzen. Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und die heiße Milch zugeben. Alles glatt rühren, eventuell noch einen Esslöffel Crème fraîche untermengen. Die Kapern bei mäßiger Hitze in Pflanzenöl knusprig ausbacken, abtropfen, leicht salzen und unter das Kartoffelpüree geben.

Rote Bete:

Die rote Bete würfeln im Rote Bete Saft erhitzen. Mit Essig, Salz, Pfeffer sowie der Orangenmarmelade abschmecken. Den Fond eventuell mit etwas angerührter Stärke binden und Dill, sowie die Estragonblätter feingehackt untermengen. Die Soße erneut auf den Herd stellen und die Klößchen darin noch mal erwärmen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Soße. Klößchen mit Soße, Kartoffelpüree und Roter Bete anrichten.

Tipp:

Das Kartoffelpüree kann noch durch geröstete Kapern abgerundet werden.

Kolja Kleeberg am 02. März 2012



**Kalb**

# Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites

## Für 4 Personen

### Jägerschnitzel:

|                           |                             |                          |
|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 4 Kalbsschnitzel, à 150 g | 1 EL Butter                 | 300 g Pilze der Saison   |
| 1 Schalotte               | 2 EL Weißweinessig          | 100 ml Kalbsfond         |
| 50 ml Kalbsjus            | 50 g Steinpilze, getrocknet | 3 Zweige Blattpetersilie |
| 2 Zweige Estragon         | 2 EL Sahne, geschlagen      | Pfeffer                  |
| Salz                      |                             |                          |

### Möhren-Erbsen-Gemüse:

|                  |              |             |
|------------------|--------------|-------------|
| 12 Fingermöhren  | 1 Schalotte  | 1 EL Butter |
| 200 g Erbsen, TK | Geflügelfond | Salz        |

### Pommes:

|                         |           |      |
|-------------------------|-----------|------|
| 1 kg Kartoffeln, mehlig | Erdnussöl | Salz |
|-------------------------|-----------|------|

#### Jägerschnitzel:

Die Schnitzel in Butter von beiden Seiten sanft anbraten. Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und die Pilze darin bei mäßiger Hitze anbraten. Die Schalottenwürfel zugeben und glasig schwitzen. Mit Essig ablöschen. Kalbsfond und Kalbsjus zugeben und die Pilze ein bis zwei Minuten darin schmoren. (Noch intensiver wird die Soße, wenn Sie vorher ein paar getrocknete Steinpilze im kalten Kalbsfond ziehen lassen.) Zum Schluss die gehackten Kräuter und Sahne untermengen und über das Schnitzel geben.

#### Möhren-Erbsen Gemüse:

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

#### Pommes:

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

## Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln

### Für 4 Personen

|                           |                        |                        |
|---------------------------|------------------------|------------------------|
| 600 g Kalbsfilet          | 1 Bund Salbei          | 1 l Kalbsfond, kräftig |
| 1 Bund Suppengrün         | 10 Pfefferkörner, weiß | 5 Pimentkörner         |
| 1 Bund Liebstöckel        | 1 Lorbeerblatt, frisch | 50 – 100 ml Kalbsjus   |
| 200 g Weißbrot, altbacken | 1 Zwiebel              | 40 g Butter            |
| 100 g Graukäse            | 100 ml Milch           | 2 Eier                 |
| 20 g Mehl                 | 200 g Sauerkraut       | 1 Bund Schnittlauch    |
| Butter, braun             | Pfeffer                | Salz                   |

Das Kalbsfilet salzen, pfeffern, dabei die Gewürze gut einreiben, mit Salbei belegen und mit einem Kochfaden binden. Kalbsfond mit grob geschnittenem Suppengrün, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Liebstöckel und Lorbeer aufkochen, eventuell nochmals kräftig nachschmecken. Einmal aufkochen, das Filet einlegen, dann 20 bis 25 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Dabei mehrmals drehen. Vom Feuer nehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen. Die Hälfte des Pochierfonds durch ein feines Tuch passieren und mit der Kalbsjus kurz aufkochen. Eventuell abschäumen. Das Weißbrot klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Graukäse in feine Würfel schneiden und die Milch zum Kochen bringen. Anschließend das Weißbrot, die Zwiebeln, die Käse-Milch-Masse, die Eier und das Mehl zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Anschließend in brauner Butter von allen Seiten anbraten. Sauerkraut und fein geschnittenen Schnittlauch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Knödeln in die Teller geben. Die Bouillon angießen.

Kolja Kleeberg am 25. Februar 2011

## Vitello tonnato

### Für 4 Personen

|                                  |                          |                              |
|----------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 600 g Kalbfleisch, aus der Keule | 50 g Butter              | 0,75 l Weißwein              |
| 1 Lorbeerblatt, frisch           | 10 Pfefferkörner, weiß   | 2 Pimentkörner               |
| 2 Nelken                         | 1 Stange Staudensellerie | 1 Möhre                      |
| 1 Zwiebel                        | 3 Zitronen               | 1 Dose Thunfisch in Olivenöl |
| 3 Sardellenfilets                | 2 Eier                   | 2 EL Kapern, nonpareilles    |
| 100 ml Traubenkernöl             | 100 ml Olivenöl          | 4 EL Kapern, gebacken        |
| 4 Scheiben Landbrot              | Olivenöl                 | Salz                         |
| Pfeffer                          |                          |                              |

Staudensellerie, Möhre und Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch salzen, pfeffern, in einem passenden Topf in Butter leicht anbraten, mit dem Weißwein auffüllen, Wasser zufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Pimentkörner, Nelken, Staudensellerie, Möhre und Zwiebel zugeben und salzen, das Fleisch je nach Dicke in 30 bis 60 Minuten rosa garen. Im Fond auskühlen lassen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Aus zwei Zitronen Filets herausschneiden. Thunfisch mit Sardellen, zwei Eigelb, zwei Esslöffel Kapern, Zitronensaft und Traubenkernöl glatt mixen, dann das Olivenöl langsam einrühren. Eventuell mit Brühe verdünnen, salzen und pfeffern. Das Fleisch dünn aufschneiden, mit der Soße, Zitronenfilets und gebackenen Kapern servieren. Geröstetes Landbrot dazu reichen.

Tipp:

Olivenöl erst zum Schluss einrühren, nicht einmischen, es kann bitter werden.

Kolja Kleeberg am 18. September 2009



**Meer**

## Frittata mit Scampi, Petersilie und Minze

### Für 2 Personen

|                             |                          |               |
|-----------------------------|--------------------------|---------------|
| 200 g Garnelen, tiefgekühlt | 4 große Eier             | 1 Zitrone     |
| 0,5 Bund glatte Petersilie  | 0,5 Bund Minze           | 50 g Parmesan |
| 1 EL Butter                 | 1 TL Piment d 'Espelette | Olivenöl      |
| Salz                        | Pfeffer, schwarz         |               |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und die Minze zupfen und fein hacken. Die Schale der Zitrone reiben und anschließend auspressen. Den Parmesan reiben. Alles mit zu den Eiern geben und vermischen. Die Hälfte der Garnelen grob hacken und zusammen mit den restlichen Garnelen unter die Ei-Mischung geben. In einer Sauteuse die Butter aufschäumen lassen, etwas Olivenöl zugeben und auf zwei kleine Pfannen verteilen. Die Garnelen-Ei-Mischung hineingießen und in den Ofen schieben. Zum Garen im Ofen lassen, bis die Frittata oben leicht gebräunt ist. Anschließend herausnehmen und mit etwas Piment d 'Espelette bestreuen und servieren.

Kolja Kleeberg am 27. August 2010

## Krustentier-Consommé mit Langostino-Klößchen

### Für 4 Personen

#### Langostinoklößchen:

|                      |              |                        |
|----------------------|--------------|------------------------|
| 200 g Seezungenfilet | 100 ml Sahne | 2 Langostinos, a 150 g |
| Fond                 | Salz         | Pfeffer, weiß          |
| Cognac               |              |                        |

#### Trüffelroyal:

|                |                    |                    |
|----------------|--------------------|--------------------|
| 5 Eier         | 0,2 l Geflügelfond | 2 EL Sahne         |
| Trüffelbrisure | Trüffeljus         | Portwein-Reduktion |
| Salz           | Pfeffer            | Muskat             |

#### Klärfleisch:

|                      |                     |                    |
|----------------------|---------------------|--------------------|
| 200 g Fischfilet     | 200 g Putenfleisch  | 50 g Lauch         |
| 50 g Staudensellerie | 1 Tomate            | 2 Schalotten       |
| 2 – 3 Eiweiß         | 1 Zweig Thymian     | 1 Lorbeerblatt     |
| 1 Zehe Knoblauch     | Krustentierfond     | Kaisergranat-Nasen |
| Crushed Eis          | Pfefferkörner, weiß | Piment, Salz       |

#### Krustentierconsommé:

|                     |                   |                           |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 1 l Krustentierfond | 1 EL Hummerbutter | Minze, Estragon, Meersalz |
|---------------------|-------------------|---------------------------|

#### Langostinoklößchen:

Das Seezungenfilet in kleine Würfel schneiden und leicht anfrieren lassen. Anschließend mit der Sahne zu einem glatten, glänzenden Püree mixen. Die Langostino-Schwänze ausbrechen, vier davon für die spätere Verwendung aufheben, die restlichen in feine Würfel schneiden und mit der fertigen Fischfarce vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Und mittels zweier Esslöffel Nocken abstechen und kühl stellen. Den Fond zum Sieden bringen und die Klöße circa zehn Minuten darin pochieren. Vorsichtig herausheben und warm beiseite stellen.

#### Trüffelroyal:

Ein Ei und vier Eigelb verschlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Trüffelbrisure in etwas Butter anschwelen, mit Portwein/Madeira-Reduktion ablöschen, die Trüffeljus zufügen und in die Eimasse geben. Eine flache Metallform mit Frischhaltefolie auskleiden und in ein vorbereitetes Wasserbad von circa 80 Grad stellen. Die Royal-Masse einfüllen und die Form abdecken. Nach etwa zehn Minuten den Garpunkt mit einem Holzstäbchen prüfen. Sobald die Masse fest ist und kein Ei mehr daran kleben bleibt, die Royal aus dem Wasserbad heben, Folie entfernen und in die gewünschte Form schneiden.

#### Klärfleisch:

Sämtliche Zutaten bis auf das Eiweiß, den Fond und das Eis durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Das Eiweiß leicht anschlagen und zusammen mit dem Eis in die Masse einarbeiten. Alles mit dem Krustentierfond in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig vermengen. Langsam aufkochen und hin und wieder den Bodensatz mit einem glatten Rührlöffel lösen. Sobald sich ein kompakter Kuchen gebildet hat, den Fond vorsichtig mit einer Schöpfkelle durch ein feines Tuch passieren.

#### Krustentierconsommé:

Die übrigen vier Langostino-Schwänze in Hummerbutter mit Estragon und Minze nicht zu stark erhitzen. Mit Meersalz würzen. In einen tiefen Teller zusammen mit den Klößchen und der Trüffelroyal anrichten. Die Consommé angießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 17. September 2010

## Sepia-Nudeln mit kandierten Orangen und Tinte

### Für vier Personen

|                               |                               |                      |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 4 Stück Sepia                 | 2 Schalotten                  | 11 Zehen Knoblauch   |
| 0,25 Knolle Fenchel           | 1 Lorbeerblatt, frisch        | 0,1 l Weißwein       |
| 4 cl Wermut                   | 200 ml Fischfond              | 1 Tütchen Sepiatinte |
| 50 g Orangenschalen, kandiert | Olivenöl, Pflanzenöl, Pfeffer | Salz                 |

Die Sepien putzen, die Fangarme abtrennen und den festen Chitinstreifen herausziehen. Eine Pfanne erhitzen, die Sepiatuben aufschneiden, leicht einölen und mit der Außenseite nach unten in die heiße Pfanne geben. Sofort mit einem kleineren Topf beschweren, damit sie sich nicht zusammenrollen. Circa eine Minute von beiden Seiten anbraten und den Topf wieder abnehmen. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und in feine nudelartige Streifen schneiden. Beiseite stellen. Die Sepia-Köpfe mit den Fangarmen in Olivenöl anschwitzen, die Schalotten und eine Knoblauchzehe geschält und halbiert zugeben. Fenchel würfeln und zugeben, Lorbeerblatt ebenfalls zugeben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Mit Fischfond auffüllen, die Sepiatinte zufügen und alles 30 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und nach Geschmack weiter einkochen. Mit einem Schneebesen oder Pürrierstab Olivenöl einarbeiten und dabei binden. Die restlichen Knoblauchzehen in feine Scheiben hobeln und in reichlich Pflanzenöl goldbraun rösten. Abtropfen lassen und leicht salzen. Die Sepianudeln in einer Pfanne erhitzen, die kandierten Orangenschalen zugeben und abschmecken. Mit schwarzer Soße anrichten und mit geröstetem Knoblauch bestreuen.

Kolja Kleeberg am 28. September 2012

# Tempura von Gambas Carabineros mit Wasser-Melone

## Für 4 Personen

### Wasabikreme:

|            |                   |                   |
|------------|-------------------|-------------------|
| 2 Eier     | 200 ml Pflanzenöl | 1 TL Wasabi-Paste |
| 1 TL Mirin | 1 TL Reisessig    |                   |

### Wassermelone:

|                         |                    |                 |
|-------------------------|--------------------|-----------------|
| 1 Wassermelone, kernlos | Piment d'Espelette | Maldon-Sea-Salt |
| Puderzucker             |                    |                 |

### Carabineros:

|           |             |               |
|-----------|-------------|---------------|
| 40 g Mehl | 40 g Stärke | 4 Carabineros |
| Eiswasser | Erdnussöl   | Salz          |

#### Wasabikreme:

Eigelb so lange mit dem Rührgerät schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Dann langsam das Pflanzenöl unterschlagen. Die Wasabi-Paste mit der Mayonnaise verrühren. Mirin und den Reisessig im dünnen Strahl zugeben und mit einem Schneebesen gut vermengen.

#### Wassermelone:

Die Melonenstücke mit Piment d'Espelette und Maldon Sea Salt marinieren und im Kühlschrank kaltstellen. Die Melonenstücke kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

#### Carabineros:

Für den Tempurateig die Stärke und das Mehl mit dem Wasser zur gewünschten homogenen Konsistenz rühren. Die Carabineros vom Kopf trennen und aus der Schale befreien. Mit einem Holzspieß die Garnelen fixieren, damit sie beim Backen Ihre Form behalten. Die Carabineros leicht salzen, durch den Tempura-Teig ziehen und in heißem Erdnussöl knusprig backen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Melonen auf einem Teller anrichten, die gebackenen Garnelen anlegen und mit einem Klecks Wasabi- Vinaigrette servieren.

Kolja Kleeberg am 23. Juli 2010



**Rind**

## Caesar Salad mit Pastrami und Farofa

### Für 4 Personen

|                               |                          |                               |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 4 Romanakopfsalat-Herzen      | 1 Knoblauchzehe          | 1/2 Bio-Zitrone               |
| 1 Ei                          | 100 ml Pflanzenöl        | 2 Anchovis-Filets (Sardellen) |
| 2 TL Senf                     | Salz, weißer Pfeffer     | 1 TL Worcestershiresauce      |
| 50 ml kaltgepresstes Olivenöl | 1 Bund glatte Petersilie | 4 Zweige Thymian              |
| 100 g grobes Maniokmehl       | 1 EL Butter              | 2 EL Olivenöl                 |
| 160 g Pastrami                | 50 g Pecorino            |                               |

Die Salatherzen waschen, abtropfen lassen und längs vierteln. Knoblauch schälen und halbieren. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Für das Dressing das Ei mit Pflanzenöl in ein hohes Bechergesäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen, einschalten und unter leichtem Kreisen langsam nach oben ziehen. Anchovis und eine halbe Knoblauchzehe zugeben und untermixen. Mit Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer, Worcestershiresauce abschmecken. Zum Schluss 50 ml Olivenöl einrühren. Bis zum Anrichten das Dressing kalt stellen. Für die Farofa Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Maniokmehl mit 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne rösten. Etwas abgeriebene Zitronenschale und wenig Knoblauch zugeben und unter Rühren goldgelb weiter rösten. Zum Schluss feingehackte Petersilie und Thymian untermengen. Die Salatviertel mit dem Dressing marinieren und auf 4 Teller anrichten. Die Pastramischeiben und Farofa darüber geben. Pecorino frisch darüber hobeln und servieren.

Kolja Kleeberg am 04. November 2015

# Salat

## Lauwarmer Eier-Salat mit Kapern und Sardellen

### Für 4 Personen

|                          |                     |                         |
|--------------------------|---------------------|-------------------------|
| 2 EL Kapern, klein       | 50 ml Weißweinessig | 8 Eier                  |
| 1 Bund Petersilie, glatt | 80 g Butter         | 4 Scheiben Schwarzbrot  |
| 100 g Rote-Bete, gekocht | 6 EL Sonnenblumenöl | 2 EL Obstessig          |
| 1 Glas Sardellen         | Meersalz, grob      | Pfeffer, schwarz (grob) |
| Zucker                   |                     |                         |

Die Kapern in kaltem Wasser mit Essig einlegen, um das Salz auszuspülen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin sechs Minuten wachweich kochen. Die Eier abschrecken und vorsichtig pellen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter bräunen. Die Petersilie waschen, zupfen, in die heiße Butter geben und darin „frittieren“. Die Petersilie soll knusprig werden. am Ende die Eier auf einen Teller geben, in grobe Stücke teilen und die heiße Butter mit der Petersilie darüber geben. Die Schwarzbrotstücken toasten. Die Rote-Bete würfeln und mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essig und Öl anmachen. Das getoastete Brot würfeln und zugeben, über die Eier anrichten, die Sardellen abtupfen und darüber legen.

### Tipp:

Achten Sie darauf, dass die Petersilie nach dem Waschen richtig trocken ist. Wenn Sie die Petersilie in die Pfanne mit der Butter geben, bedecken Sie die Pfanne für einen Moment mit einem Deckel. Das austretende Wasser spritzt Ihnen dann nicht auf die Hände. Entfernen Sie den Deckel schnell, da sonst das Kondenswasser die Petersilie wieder weich werden lässt.

Kolja Kleeberg am 26. März 2010

## Teufel-Salat (scharfer Wurst-Salat mit Paprika)

### Für 4 Personen

|                           |                                |                    |
|---------------------------|--------------------------------|--------------------|
| 400 g Regensburger Würste | Paprika, rot, geschmort        | 100 ml Rinderbrühe |
| 4 EL Rotweinessig         | 50 ml Pflanzenöl, kaltgepresst | 1 EL Senf, scharf  |
| 1 TL Sambal-Oelek         | 2 Paprika, rot                 | 2 Möhren           |
| 2 Möhren, gelb            | 1 Stange Lauch, jung           | 4 Gewürzgurken     |
| 1 Apfel                   | 1 Bund Koriandergrün, klein    | Tabasco            |
| Pfeffer schwarz           | Zucker                         | Salz               |

Paprika, Möhren, gelbe Möhren, Lauch, Gewürzgurken und Apfel putzen und in Streifen schneiden. Die Würste in feine Streifen schneiden. Koriander putzen und fein schneiden. Die geschälte Paprika mit Brühe, Essig, Öl, Senf, ein paar Spritzer Tabasco, Sambal Oelek, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer cremigen Soße mixen. Diese Soße in einer großen Schüssel über die Wurststreifen geben. Paprika, Möhre, Lauch, Apfel und Gurken sowie das Koriandergrün unter mischen und den Salat sofort servieren.

### Tipp:

Der Teufelssalat kann als Fingerfood in Salatblättern angerichtet werden.

Kolja Kleeberg am 04. Juni 2010

# Schwein

# Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein

## Für vier Personen

### Gemüse:

|                   |                        |                         |
|-------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 Baby-Blumenkohl | 200 g Zuckerschoten    | 12 Baby-Karotten        |
| 50 g Butter       | 1 Bund Blattpetersilie | 3 EL Kapern, abgetropft |

Salz

### Schweinebauch:

|                     |                  |                          |
|---------------------|------------------|--------------------------|
| 200 g Schweinebauch | 1 EL Chilipulver | 2 EL Majoran, getrocknet |
| Olivenöl            | Salz             |                          |

### Koteletts:

|                              |                  |                    |
|------------------------------|------------------|--------------------|
| 4 Schweinekoteletts, à 100 g | 2 Zweige Thymian | 100 g Polentagrieß |
| Pflanzenöl                   | Salz             |                    |

### Soße:

|                  |                              |                  |
|------------------|------------------------------|------------------|
| 1 Zitrone        | 100 g Brombeeren             | 1 EL Puderzucker |
| 1 EL Currypulver | 2 EL Olivenöl, kalt gepresst | Pfeffer, schwarz |

Salz

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Gemüse:

Den Blumenkohl, die Zuckerschoten und die Baby-Karotten gründlich unter fließendem Wasser reinigen. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Mit den Zuckerschoten ebenso verfahren. Die Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen, kalt abschrecken und die Schale abreiben. In einer Pfanne die Butter bräunen. Fein geschnittene Petersilie, Salz und Kapern zugeben. Das Gemüse auf einem Teller anordnen und die warme Kapernbutter darüber geben. Im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Schweinebauch:

Das Fleisch ausstechen, abtropfen lassen, kräftig salzen und mit Chili und Majoran einreiben. In heißem Olivenöl auf der Schwartenseite anrösten. Das Fleisch in der Pfanne mit einem Topf beschweren und für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Koteletts:

Die Koteletts salzen und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze vier Minuten von beiden Seiten anbraten. Zwischenzeitlich den Thymian hacken und mit dem Polentagrieß vermengen. Das Fleisch darin panieren und in einer zweiten Pfanne goldbraun ausbraten. Ruhen lassen.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gewaschenen Brombeeren mit dem Puderzucker, Currypulver, Olivenöl und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer stückigen Soße verrühren, dabei die Beeren leicht zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaperngemüse auf einem Teller geben, die Brombeersoße daneben angießen. Koteletts und Bauch tranchieren und auf der Soße anrichten. Die restliche Kapernbutter über das Gemüse träufeln und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. März 2012

# Schweine-Rücken-Steak mit Spekulatius-Kruste, Rosenkohl

## Für 2 Personen

|                                 |                  |                          |
|---------------------------------|------------------|--------------------------|
| 2 Schweinsrückensteaks, a 200 g | 250 g Rosenkohl  | 100 g Champignons, braun |
| 20 g Rosinen                    | 2 Schalotten     | 50 g Spekulatius-Kekse   |
| 1 Ei                            | 100 g Butter     | 1 EL Butterschmalz       |
| 50 g Mandeln, gehackt           | 20 g Pinienkerne | 8 cl Weißwein, trocken   |
| 30 g Mandelöl                   | Butter           | Salz                     |
| Pfeffer, schwarz                |                  |                          |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen, klein schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Das Ganze auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. 100 Gramm Butter mit dem Schneebesen aufschlagen bis sie weißlich ist. Die Spekulatius-Kekse zermahlen und mit den Schalotten-Pilzmischung und dem Mandelöl in die Butter rühren. Anschließend das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen, zu einer Rolle formen und kühl stellen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Steaks in etwas Butter vier Minuten von jeder Seite anbraten und anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Von der Spekulatiusbutter ein paar Scheiben abschneiden, die Steaks damit belegen und das Ganze in den Backofen geben. Die Rosinen in Weißwein aufkochen und den Rosenkohl vom Strunk entfernen, die Blätter abzupfen und in Butterschmalz anschwitzen. Das Ganze mit Salz abschmecken und mit der Rosinen-Weißweinsauce vermengen. Die Pinienkerne ohne Fett hell rösten. Die Steaks mit dem Rosenkohl und den Rosinen auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren.

Kolja Kleeberg am 04. Dezember 2009

## Spanferkel-Kotelett mit grünem Spargel

### Für zwei Personen

|                              |                              |                           |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 600 g Spanferkelrücken       | 30 g Instant-Polenta         | 10 Stangen grüner Spargel |
| 3 Tomaten                    | 1 Zitrone                    | 1 Knoblauchzehe           |
| $\frac{1}{2}$ Bund Koriander | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | 4 Zweige Thymian          |
| 2 EL Olivenpaste             | 30 ml Limettensaft           | 100 ml Milch              |
| 100 ml Sahne                 | 100 ml Olivenöl              | Pflanzenöl                |
| Zucker, Korianderkörner      | Salz, Meersalz, Pfeffer      |                           |

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne circa einen Zentimeter hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Den Spanferkelrücken mit der Schwartenseite nach unten einlegen und die Schwarte fünf Minuten weich köcheln lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen, die Schwarte nicht zu tief einschneiden und den Rücken zwischen zweiter und dritter Rippe teilen. Eine weitere Pfanne fingerbreit mit Pflanzenöl füllen und erhitzen. Die beiden Fleischstücke salzen und mit der Schwartenseite in das heiße Öl legen. Den Knoblauch abziehen und mit in die Pfanne geben. Anschließend alles für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten darin blanchieren, anschließend schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Eine weitere Pfanne erhitzen. Den Spargel von den Enden befreien, zuschneiden und in der heißen Pfanne bei milder Hitze anbraten. Den Koriander und die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Das Olivenöl mit dem Limettensaft verrühren und die Tomatenwürfel zugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Koriander würzen. Das Koriandergrün, sowie das Basilikum waschen, trocken tupfen, hacken und unter die Tomaten mengen. Die Milch zusammen mit der Sahne und zwei Zweigen Thymian in einem Topf aufkochen. Salzen, ziehen lassen und den Thymian wieder entfernen. Den Polentagrieß einrühren und quellen lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Grieß mit Zitronenschale und Tapenade abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Koteletts teilen, pfeffern und zusammen mit der Polenta und dem Spargel anrichten. Die Tomaten-Vinaigrette darüber geben und servieren.

Kolja Kleeberg am 25. Mai 2012

# Vakuumgegartes Mangalitzza-Schweine-Rücken mit Tarhonya

## Für 4 Personen

### Mangalitzza-Schwein:

|                              |             |                   |
|------------------------------|-------------|-------------------|
| 2 Mangalitzz-Rücken, a 200 g | 2 EL Butter | 2 Zehen Knoblauch |
| 1 Lorbeerblatt               | Olivenöl    | Pfeffer           |
| Salz                         |             |                   |

### Tarhonya:

|                  |                             |                   |
|------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1 Zwiebel        | 60 g Schweineschmalz        | 1 EL Tomatenmark  |
| 200 g Tarhonya   | 2 EL Paprikapulver, edelsüß | 2 Zehen Knoblauch |
| 100 ml Kalbsfond | Butter                      | Petersilie, glatt |
| Pfeffer          | Salz                        |                   |

### Tomatengelee:

|                    |               |            |
|--------------------|---------------|------------|
| 250 ml Tomatenfond | 1 g Agar-Agar | 0,5 Orange |
| Essig              | Pfeffer       | Salz       |

### Paprika-Salat:

|                |                  |                |
|----------------|------------------|----------------|
| 2 Spitzpaprika | 1 EL Röstzwiebel | Rotweinessig   |
| Paprikasenf    | Zucker, braun    | Cayennepfeffer |
| Olivenöl       | Salz             | Pfeffer        |

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Mangalitzza-Schwein:

Die Rückensteaks mit etwas Olivenöl, Knoblauch und dem Lorbeerblatt Vakuumverschweißen und für 40 bis 60 Minuten in ein 60 Grad warmes Wasserbad geben. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Fleisch von der Hautseite kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tarhonya:

Die Zwiebel in dem zerlassenen Schweineschmalz anschwitzen, das Tomatenmark und anschließend die Tarhonya zugeben. Alles etwas anrösten. Das Paprikapulver, sowie den feingehackten Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken und mit dem Kalbsfond auffüllen. Einmal aufkochen und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten bissfest garen. Die Tarhonya mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Butter in Flocken unterheben. Die Petersilie fein schneiden und kurz vor dem Anrichten untermengen.

Tomatengelee:

Die Schale der Orange abreiben. Eine Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Tomatenfond mit etwas Essig, Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen und aufkochen. Mit Agar-Agar binden und nochmals eine Minute köcheln lassen. Passieren. Das Tomaten-Gelee einen Zentimeter hoch einfüllen. Abkühlen lassen.

Paprika-Salat:

Aus Rotweinessig, Paprikasenf, Zucker, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Spitzpaprika kurz in der Pfanne anbraten. Etwas abkühlen lassen, marinieren und ganz zum Schluss die Röstzwiebeln untermengen. Das Fleisch in drei Scheiben pro Person portionieren. Auf einem warmen Teller das Tomatengelee legen. Die Fleischscheiben rechts, links und auf dem Gelee anrichten. Eine Nocke Tarhonya auf der linken Seite anrichten und den Paprika-Salat auf der Rechten. Restliches Tarhonya separat servieren.

Kolja Kleeberg am 19. November 2010



**Soßen**

## Wild-Soße

### Für 4 Personen

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| 20 Süßkirschen | 4 Zweige Rosmarin | 200 ml Wildjus |
| Portwein       | Rotwein           | Butter         |

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010

# Suppen

## Berliner Nudel-Suppe mit Mark-Klößchen

### Für 4 Personen

|                           |                      |                           |
|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| 2 Zwiebeln                | 1 Karotte            | 1 kg Kalbsbrust           |
| 0,5 Stange Lauch          | 50 g Knollensellerie | 1 Lorbeerblatt            |
| 10 Pfefferkörner, schwarz | 100 g Rindermark     | 100 g Weißbrot, entrindet |
| 5 Eier                    | 2 TL Mehl            | 0,25 Bund Petersilie      |
| 150 g Bandnudeln, kurz    | Brühe                | Pfeffer                   |
| Muskat                    | Salz                 | Eiswürfel                 |
| Wasser                    |                      |                           |

Die Zwiebeln, putzen und in der Schale quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine mit Alufolie ausgelegte Pfanne geben und anrösten. Mit der Karotte genauso verfahren. Die Kalbsbrust in grobe Stücke schneiden, salzen und im Schnellkochtopf mit zwei Liter kaltem Wasser ansetzen. Einmal aufkochen und dabei abschäumen. Das angeröstete Gemüse, Lauch, Knollensellerie sowie Lorbeer, Salz und Pfefferkörner zugeben. Den Deckel fest verschließen und schnell erhitzen. Sobald Dampf aus dem Topf entweicht, Temperatur drosseln und 30 Minuten kochen. Vorsichtig öffnen. Die entstandene Brühe eventuell durch ein feines Sieb passieren, das Fleisch ausstechen und portionieren. Das Rindermark einige Minuten wässern und das Blut ausspülen. In einem Topf langsam schmelzen, durch ein Sieb streichen und etwas erkalten lassen (aus Zeitgründen im Eiswasser). Das Weißbrot bröseln, Rindermark zufügen, fünf Eigelbe und das Mehl einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwölf kleine Klöße mit angefeuchteten Händen formen und in etwas heißer, nicht kochender Brühe gar ziehen lassen. Die Nudeln, in einem separaten Topf mit kochendem Salzwasser, bissfest garen. Mit einer Schaumkelle die Klöße herausheben, zusammen mit den Nudeln, dem Fleisch und der Petersilie in tiefen Tellern verteilen und die heiße Brühe angießen.

Kolja Kleeberg am 06. Mai 2011

## Borschtsch, gedörrte Sauerkirschen, confierte Ente

### Für 4 Personen

|                                     |                        |                             |
|-------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| 4 Rote Bete, mittelgroß (vorgegart) | 2 Karotten             | 2 Kartoffeln, fest          |
| 1 Zwiebel                           | 1 Apfel                | 0,25 Kopf Weißkohl          |
| 0,5 TL Kümmel                       | 500 g Confit-de-Canard | 1 TL Zucker, braun          |
| 750 ml Entenbrühe, kräftig          | 150 ml Rote-Bete-Saft  | 50 g Sauerkirschen, gedörrt |
| 2 EL Rotweinessig                   | 4 EL Schmand           | 1 Bund Estragon             |
| Dill                                | Pfeffer                | Salz                        |

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rote Bete, Karotten, Kartoffeln, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die Blattrippen entfernen und in grobe Stücke zupfen. Das Confit in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Karotten und Kartoffelwürfel im Topf mit etwas Entenfett und braunem Zucker anschwitzen. Leicht karamellisieren lassen und den gezupften Kohl zufügen. Brühe und Rote Bete Saft auffüllen und leise köcheln lassen. Die Rote Bete und Sauerkirschen zugeben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Entenfleisch zupfen und in die Suppe geben. Schmand mit gehacktem Dill und fein geschnittenem Estragon vermengen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Borschtsch in tiefe Teller füllen und mit einer Nocke Schmand toppen.

Kolja Kleeberg am 10. Februar 2012

## Gazpacho andaluz

### Für 2 Personen

|                   |                      |                         |
|-------------------|----------------------|-------------------------|
| 500 g Tomaten     | 1 rote Paprikaschote | 0,5 Salatgurke          |
| 1 Zwiebel         | 2 Knoblauchzehen     | 1 rote Chilischote      |
| 1 Zitrone         | 2 Scheiben Toastbrot | 20 g abgezogene Mandeln |
| 2 EL Rotweinessig | 4 EL Olivenöl        | Zucker                  |
| Salz              | Pfeffer, weiß        |                         |

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut entfernen. Anschließend wird die Tomate halbiert, von den Kernen befreit und in Stücke geschnitten. Die Paprikaschote halbieren, von ihrem Kerngehäuse befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und grob zerteilen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und anschließend fein hacken. Die Gurke halbieren und eine Hälfte schälen, vom Fruchtfleisch befreien und klein schneiden. Die Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln und die Chili miteinander vermengen. Die Zitrone auspressen und den Saft zu geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Ganze wird püriert und bei Bedarf kann mit etwas kaltem Wasser verdünnt werden. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und in Rotweinessig und Olivenöl einweichen und langsam unterrühren und nochmals pürieren. Die Suppe auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 30. Juli 2010

## Geeiste Melonen-Ingwer-Suppe mit echten Scampi

### Für 4 Personen

#### Geeiste Melonen-Ingwersuppe:

|                    |                       |                    |
|--------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 – 2 Honigmelonen | 80 g Ingwer, jung     | 2 EL Zucker, braun |
| 2 EL Zucker, weiß  | 250 ml Portwein, weiß | 200 g Joghurt, 10% |
| Zitronensaft       | Pfeffer, weiß         | Chili              |
| Salz               |                       |                    |

#### Echte Scampi:

|                       |                  |          |
|-----------------------|------------------|----------|
| 8 Langostinos, Scampi | 1 Bund Basilikum | Olivenöl |
| Salz                  |                  |          |

Geeiste Melonen-Ingwersuppe:

Die Melonen halbieren, entkernen und in walnussgroße Stücke schneiden. Das Melonenfleisch mit dem braunen Zucker anzuckern. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den weißen Zucker karamellisieren und den Ingwer hinzufügen. Mit 200 Milliliter weißem Portwein ablöschen und mit dem Ingwer aufkochen. Den Fond durch ein Sieb passieren und den Ingwer dabei entfernen. Das Melonenfleisch mit dem ausgetretenen Saft und dem abgekühlten Ingwerfond mixen und mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und Chili abschmecken. Zum schnellen Kühlen eventuell Eiswürfel in den Mixer geben. Den Joghurt mit dem Melonenfond mixen und mit dem restlichen Portwein nachschmecken. Sparsam salzen.

Echte Scampi:

Die Kaisergranate ausbrechen und den Darm entfernen. Mit Olivenöl und Basilikum marinieren. Die Kaisergranaten auf Cocktailspieße stechen und anschließend salzen. In einer Grillpfanne je eine Minute von jeder Seite grillen. Die gegrillten Kaisergranaten mit der kalten Melonensuppe servieren.

Kolja Kleeberg am 11. Juli 2008

## Graupen-Suppe mit Bündnerfleisch

### Für 2 Personen

|                     |                      |                  |
|---------------------|----------------------|------------------|
| 40 g Graupen, fein  | 150 g Bündnerfleisch | 25 g Lauch       |
| 25 g Karotten       | 25 g Knollensellerie | 1 Zwiebel, klein |
| 750 ml Geflügelfond | 100 ml Sahne         | 25 g Butter      |
| 1 Muskatnuss        | 1 Bund Schnittlauch  | Salz             |
| Pfeffer, schwarz    |                      |                  |

Das Bündnerfleisch fein würfeln. Die Karotten und den Knollensellerie schälen und mit dem Lauch in feine Stücke schneiden. Das Fleisch, das Gemüse und die Graupen in der Butter anschwitzen. Anschließend das Ganze mit dem Fond auffüllen und je nach Größe der Graupen 20 Minuten köcheln lassen. Falls es nötig wird, die Suppe zwischendurch mit etwas Wasser verdünnen. Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Kurz vor dem Anrichten den Schnittlauch fein schneiden und dazugeben. Die Sahne halbsteif schlagen und auf die angerichtete Suppe einen Klecks Sahne löffeln.

Kolja Kleeberg am 29. Januar 2010

## Kichererbsen-Suppe mit Calamaretti und Brokkoli

### Für 2 Personen

|                              |                 |                          |
|------------------------------|-----------------|--------------------------|
| 8 Calamaretti, frisch, klein | 1 Kopf Brokkoli | 150 g Kichererbsen, Dose |
| 1 Zitrone, unbehandelt       | 2 Schalotten    | 5 Zehen Knoblauch        |
| 500 ml Geflügelfond          | 20 g Butter     | 1 Bund Thymian           |
| 1 Chilischote, rot, frisch   | Mehl            | 100 ml Olivenöl          |
| Pfeffer, schwarz             | Salz            |                          |

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Calamaretti waschen und trocken tupfen. Die Tuben in Ringe schneiden und auf Küchenpapier gut abtrocknen. Den Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und kurz in dem kochenden Salzwasser blanchieren. Anschließend den Brokkoli im gesalzenen Eiswasser abschrecken, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kichererbsen gut abtropfen lassen und die Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen. Den Thymian abzupfen. Die Schalotten und den Knoblauch in der Butter und einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Kichererbsen und den Thymian dazu geben und mit anschwitzen. Alles mit dem Geflügelfond auffüllen und weiter kochen lassen. Währenddessen den restlichen Knoblauch abziehen und fein schneiden, Die Chilischote in feine Ringe schneiden. In einer großen Pfanne vier Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und den Brokkoli darin andünsten. Anschließend die Chiliringe dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Kichererbsensuppe pürieren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das restliche Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Calamarettiringe leicht in dem Mehl wälzen und anschließend im heißen Olivenöl knusprig ausbacken. Die Suppe in tiefe Teller füllen, den Brokkoli und die Calamaretti auf der Suppe anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2010

## Rote-Bete-Suppe mit Datteln und Maronen

### Für 2 Personen

|                             |                       |                       |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 400 g Rote-Bete, vorgekocht | 4 Datteln, getrocknet | 8 Maronen             |
| 2 Schalotten                | 2 EL Orangenmarmelade | 4 EL Butter           |
| 1000 ml Orangensaft         | 1000 ml Gemüsefond    | 100 ml Rote-Bete-Saft |
| 20 ml Rotweinessig          | 2 EL Dattelbalsamico  | 1 Prise Zucker        |
| Piment                      | Salz                  | Pfeffer, schwarz      |

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Maronen kreuzweise einritzen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten abziehen und mit der roten Bete in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und die rote Bete darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotweinessig ablöschen und die Orangenmarmelade dazu geben. Anschließend das Ganze mit dem roten Betsaft und dem Gemüsefond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange köcheln lassen, bis die rote Bete weich ist. Anschließend den Orangensaft dazu geben und das Ganze pürieren. Die Datteln schälen und vom Kern befreien. Die Maronen schälen, klein hacken und mit den Datteln in etwas Butter schwenken. Die Suppe mit den Datteln und den Maronen auf Tellern anrichten. Anschließend mit Piment abschmecken und mit dem Dattelbalsamico garnieren.

Kolja Kleeberg am 04. Dezember 2009

## Zitronen-Knoblauch-Suppe mit Minze und Ziegenkäse

### Für 4 Personen

|                     |                           |                         |
|---------------------|---------------------------|-------------------------|
| 2 l Wasser          | 4 Knollen Knoblauch, jung | 1 Lorbeerblatt, frisch  |
| 1 Bund Salbei       | 1 Bund Thymian            | 2 Scheiben Ingwer       |
| 4 Eier              | 90 ml Olivenöl            | 1 Sauerteigbrot, groß   |
| 8 Ziegenkäse, klein | 1 Bund Minze              | 2 Zitronen, unbehandelt |
| Milch               | Maldonsalz                | Pfeffer, schwarz        |

Die Knoblauchknollen in Zehe teilen, schälen und mit Lorbeer im kochendem Salzwasser und etwas Milch circa 20 Minuten weich kochen. Kurz vor der Zeit Thymian, geschälte Ingwerscheiben und Salbei hinein geben, kurz ziehen lassen und mit dem Lorbeer wieder herausnehmen. Die Suppe pürieren. 100 Gramm Brot in etwas Wasser einweichen lassen und dazugeben. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Eigelb und 80 Milliliter Olivenöl verrühren und die Suppe damit binden. Mit Maldonsalz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Brot in fingerdicke Scheiben schneiden, kurz rösten, mit dem Ziegenkäse belegen und gratinieren. Die etwas aufgeschäumte Suppe in Suppentellern anrichten. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Suppe mit Zitronenabrieb und fein geschnittener Minze bestreuen. Noch etwas Olivenöl darüber geben. Die Ziegenkäsebröte belegen.

Kolja Kleeberg am 06. Juni 2008



# Vegetarisch

## Favette mit Ricotta-Gnocchi, confierten Kirsch-Tomaten

### Für 2 Personen

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| 1 kg Saubohne    | 300 g Kirschtomaten | 1 Orange         |
| 1 Zitrone        | 2 Eier              | 660 g Ricotta    |
| 1 Bund Minze     | 1 Bund Estragon     | 2 Zweige Thymian |
| 1 Bund Basilikum | 70 g Mehl           | 2 EL Butter      |
| 4 EL Sahne       | Olivenöl            | Salz             |
| Pfeffer          |                     |                  |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kerne der Saubohnen aus der Schale herauslösen und in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend im gesalzenen Eiswasser abschrecken und die Kerne einzeln von ihrer dünnen Haut befreien. Die Schale der Zitrone und der Orange reiben. Das Olivenöl in einem flachen Topf mit Deckel erhitzen, die Orangen- und Zitronenzesten sowie die Tomaten am Zweig hineingeben und braten bis die Tomaten aufplatzen. Das Basilikum und den Thymian zupfen und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Pfeffer würzen und zum warmhalten in den Ofen geben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Den Ricotta mit den Eiern, Mehl und dem Estragon vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von zwei Löffeln werden kleine Klöße geformt. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi darin gar kochen. Die Gnocchi in Eiswasser abschrecken. Die Butter in einer Pfanne anbräunen und die Gnocchi darin schwenken. Die Minze zupfen und fein hacken. Die Favette tropfnass in eine Sauteuse geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten die Sahne und die Minze zugeben. Gnocchi und Favette auf Tellern anrichten. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit auf die Teller geben. Das Ganze mit Soße übergießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 30. Juli 2010

## Gebackene Apfel-Knödel mit Mandel-Sabayon

### Für 2 Personen

|                              |                  |                    |
|------------------------------|------------------|--------------------|
| 2 Äpfel                      | 1 Lage Filoteig  | 3 Eier             |
| 1 Vanilleschote              | 2 EL Mandelgrieß | 2 EL Biskuitbrösel |
| 100 g gerösteter Mandelgrieß | 40 ml Amaretto   | 100 ml Weißwein    |
| 1 EL Zucker                  | 2 EL Puderzucker | 1 Prise Zimt       |
| 3 EL weiche Butter           | Pflanzenöl       |                    |

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter, den Zucker, Zimt und das Vanillemark schaumig rühren. Die Biskuitbrösel und den Mandelgrieß zugeben. Zum Schluss die Apfelwürfel unterheben und kalt stellen. Einen Topf zum Frittieren aufstellen. Die Eier aufschlagen und trennen. Den Filoteig in etwa acht Zentimeter lange Streifen schneiden. Zwei Eiweiße leicht aufschlagen. Anschließend aus der Apfelmasse kleine Knödel formen und in dem gerösteten Mandelgrieß wälzen. Durch das Eiweiß ziehen, mit den Filoteig-Streifen panieren und in dem heißen Pflanzenöl knusprig ausbacken. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. In einem Wasserbad die Eigelbe, mit Weißwein, Zucker und Amaretto schaumig schlagen. Die Knödel auf Tellern anrichten und mit der Mandel-Sabayon servieren.

Kolja Kleeberg am 08. April 2011

## Omas Pillekuchen mit Rübekraut

**Für 4 Personen**

**Pillekuchen:**

200 g Kartoffeln

6 Eier

3 EL Butter

1 Tasse Milch

1 Tasse Mehl

1 Prise Backpulver

1 EL Rübekraut

Salz

**Salat:**

100 g Feldsalat, feinblättrig

1 EL Walnüsse, gehackt

Weißweinessig

Rapsöl

Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pillekuchen:

Die Kartoffeln schälen, garen und reiben. Die Eier trennen. Das Eiweiß auf schlagen mit einer Prise Salz aufschlagen. Zwei Esslöffel Butter in einem heißen Topf anbräunen, mit Milch, Mehl, Backpulver den Eigelben und den geriebenen Kartoffeln vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Die restliche Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und aufschäumen. Die Kartoffelmasse hinzugeben und ein bis zwei Minuten leicht anbraten. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten fertig garen. Weitere eineinhalb Minuten unter dem Grill bräunen. Herausnehmen, wenden und vorsichtig mit zwei Esslöffeln zerteilen. Das Rübekraut darüber träufeln.

Salat:

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Über den Salat geben und die Walnüsse unterheben.

Kolja Kleeberg am 12. November 2010

## Pasta alla Genovese

### Für 2 Personen

|                        |                                |                           |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 200 g Linguine         | 150 g grüne Bohnen             | 150 g Kartoffeln, fest    |
| 1 Zehe Knoblauch       | 30 g Parmesan                  | 30 g Pecorino             |
| 30 g Pinienkerne       | 30 g Walnusskerne              | 30 g Cashewkerne          |
| 100 g Basilikumblätter | 50 g Petersilienblätter, glatt | 1 Chilischote, getrocknet |
| 40 g Butter            | 100 ml Pflanzenöl              | 100 ml Olivenöl, mild     |
| 30 g Salz              | Pfeffer, weiß                  |                           |

In einem Topf zwei Liter Wasser mit 20 Gramm Salz zum Kochen bringen. Den Parmesan und den Pecorino fein reiben. Die Pinienkerne, die Walnusskerne und die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel mit circa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die grünen Bohnen waschen und die Spitzen und die Enden abschneiden. Die Linguine zusammen mit den Bohnen und den Kartoffelwürfeln im kochenden Salzwasser für acht bis zwölf Minuten garen lassen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Basilikum, der Petersilie und der Chilischote mit dem Pflanzenöl pürieren. Die Masse anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl dazu geben, so dass ein cremiges Pesto entsteht. Die abgekühlten Nüsse und Kerne sowie den Parmesan und den Pecorino dazu geben und alles noch einmal pürieren. Die Linguine, die Bohnen und die Kartoffeln abgießen und dabei circa 60 Milliliter des Kochwassers auffangen. Das aufgefangene Kochwasser in zwei tiefe Teller geben und die Butter darunter rühren. Die Nudeln, die Bohnen und die Kartoffeln dazu geben und mit dem fertigen Pesto gut vermengen. Die fertige Pasta alla Genovese in den tiefen Tellern servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2010

## Pelmeni mit Kürbis-Füllung und Salbei-Butter

### Für 4 Personen

|                      |                        |                     |
|----------------------|------------------------|---------------------|
| 375 g Hartweizenmehl | 125 g Weizenmehl       | 5 Eigelb            |
| 3 Eier               | Salz                   | 1 Spritzer Olivenöl |
| 6 Zweige Salbei      | 400 g Butternut Kürbis | 2 EL brauner Zucker |
| ca. 5 g Marzipan     | 1-2 Amarettini-Kekse   | Pfeffer             |
| 4 EL Butter          | 400 ml Gemüsefond      | 40 g Sauerrahm      |

Die beiden Mehle mit den Eigelben , Eiern, 1 Prise Salz und 1 Spritzer Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen. (Falls der Teig zu feucht ist, noch etwas Hartweizenmehl unterarbeiten.) Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Salbei abspülen, trocken schütteln, 2 Zweige zur Seite legen. Den Kürbis vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Kürbisstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Auflaufform legen. Salbei auf die Viertel legen. Mit braunen Zucker bestreuen und im leicht geöffneten Ofen bei ca. 160 Grad weichgaren. Dann das Fruchtfleisch aus den Kürbisvierteln heraus schaben und gegebenenfalls im Ofen weiter ausdampfen lassen. Das Kürbisfleisch pürieren oder durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Marzipan, zerbröselten Amarettini, Salz und Pfeffer abschmecken. (Nicht zu viel Marzipan und Amarettini, sonst wird es zu süß.) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und über eine „Pelmeniza“ (Pelmeni-Form) legen. In die einzelnen Mulden die Kürbisfüllung geben und mit einer zweiten Teighahn bedecken. Mit einem Nudelholz über die Form walzen, bis die Pelmeni auf den Tisch fallen. Die Pelmeni in kochendem Salzwasser sehr bissfest garen. 2 EL Butter in einer Pfanne bräunen und die Pelmeni darin schwenken, etwas Gemüsefond angießen und fertig garen. Restliche Salbeiblätter in einer Pfanne mit 2 EL Butter knusprig braten. Die Pelmeni im Butter-Fond servieren, mit gebratenem Salbei und etwas Sauerrahm garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Januar 2015

## Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel

### Für 4 Personen

|                        |                      |                       |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 500 g Buchweizennudeln | 1 Kopf Wirsing, jung | 200 g Kartoffeln fest |
| 300 g Fontina          | 0,2 l Geflügelbrühe  | 100 g Butter          |
| 1 Bund Blattpetersilie | 100 ml Milch         | 100 ml Sahne          |
| Trüffel, weiß          | Meersalz             | Pfeffer, schwarz      |
| Speisestärke           |                      |                       |

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Pizzocherie in Salzwasser al dente kochen, abgießen und auskühlen lassen. Acht schöne Blätter vom Wirsing ablösen, blanchieren und abschrecken. Den Rest in Flecken zupfen, ebenfalls blanchieren und abschrecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren. Den Fontina in dünne Scheiben schneiden. Vier tiefe Teller mit den Wirsingscheiben auslegen und leicht salzen. Die Geflügelbrühe aufkochen, leicht mit Stärke binden und die Butter einmischen. Die Kartoffelwürfel, die Wirsingflecken, die Pizzocherie und 200 Gramm Fontina unterschwenken. Die Blattpetersilie fein schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern und auf den Wirsingblättern verteilen. Die Blätter über der Füllung zuklappen, mit einem zweiten Teller abdecken und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Milch und Sahne zum kochen bringen und den restlichen Fontina einmischen. Mit Salz abschmecken. Zum Servieren den Wirsing aufklappen. Den Käseschaum über die Füllung löffeln und Trüffel darüber hobeln.

Tipp:

Anstatt Wirsing kann man auch Spitzkohl oder Weißkohl verwenden. Klassisch gehören allerdings Wirsing und Pizzocherie zusammen

Kolja Kleeberg am 20. November 2009

# Vorspeisen

## Gebackene Kabeljau-Brandade

### Für 4 Personen

|                            |                      |                          |
|----------------------------|----------------------|--------------------------|
| 1 Kabeljaufilet, ca. 800 g | 300 g Meersalz, grau | 1,5 l Milch              |
| 2 Zehen Knoblauch          | 2 Zweige Rosmarin    | 2 Zweige Thymian         |
| 400 g Kartoffeln, mehlig   | 1 Limone             | 3 Zweige Zitronenthymian |
| 4 EL Crème-fraîche         | Mehl                 | Ei                       |
| Paniermehl, fein           | Pflanzenöl           | Meersalz                 |
| Pfeffer weiß               | Imperial-Kaviar      |                          |

Das Kabeljaufilet gleichmäßig mit dem grauen Salz bedecken und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen. Danach sorgfältig abwaschen. In der Zwischenzeit die Milch mit den angedrückten Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin erwärmen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, leicht ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Kabeljaufilet für zehn bis 15 Minuten in der Milch bei circa 60 Grad sanft ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen, in einer Schüssel mit einer Gabel zerpfücken und mit den Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und den gezupften Thymianblättern abschmecken. Zu Nocken formen und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. In Pflanzenöl bei 170 Grad langsam goldgelb ausbacken. Mit Crème-fraîche und Kaviar servieren.

Kolja Kleeberg am 04. November 2011

# Gemüse-Tramezzini mit Kokos-Honig-Cappuccino und Speck

**Für 4 Personen**

**Tramezzini:**

|                          |                            |               |
|--------------------------|----------------------------|---------------|
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 1 Frühlingszwiebel         | 4 Tomaten     |
| 1 Paprika                | 0,5 Gurke                  | 1 EL Olivenöl |
| 6 Wachteleier            | 4 Scheiben Toastbrot, groß | Sahne         |
| Brühe                    | Chilisalز                  | Butter        |

**Kokos-Cappuccino:**

|                     |                      |             |
|---------------------|----------------------|-------------|
| 1 Kokosnuss, frisch | 250 ml Geflügelbrühe | 100 g Sahne |
| 1 TL Honig          | Ingwer               | Chili       |
| Salz                |                      |             |

**Parma-Schinken:**

4 Scheiben Parma-Schinken

Tramezzini:

Schale der Zitrone abreiben. Die Frühlingszwiebel, Tomaten, Paprika und Gurke putzen und in feine Würfel schneiden. Tomaten-, Paprika- und Gurkenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und kurz schmoren lassen. Die Wachteleier mit einem Schuss Sahne und Brühe verschlagen und unter das Gemüse heben. Mit Chilisalز, Zitronenabrieb und Frühlingszwiebelwürfeln abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in heißer Butter in einer Pfanne kross ausbacken. Das gebratene Gemüse auf die Toastbrotscbeiben geben.

Kokos-Cappuccino:

Die Kokosnuss öffnen und das Kokosnusswasser aufbewahren. Brühe, Sahne, Honig und Kokoswasser aufkochen. Etwas Ingwer, Chili und Salz dazu geben und mit einem Mixer aufschäumen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parma-Schinken:

Den Parma-Schinken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa fünf bis sieben Minuten im vorgeheizten Backofen kross werden lassen. Die Suppe in Gläser füllen und mit den Schinkenscheiben garnieren. Dazu die Gemüsetramezzini reichen.

Kolja Kleeberg am 01. Juli 2011

## Leber-Schaden für 4

### Für 4 Personen

|                    |                     |                    |
|--------------------|---------------------|--------------------|
| 100 g Butter, kalt | 500 g Geflügelleber | 1 Zweig Rosmarin   |
| 4 Orangen          | 1 Granatapfel       | 2 EL Speckwürfel   |
| 2 EL Walnusskerne  | 50 ml Orangensaft   | 2 EL Weißweinessig |
| 6 EL Olivenöl      | 1 EL Sojasoße       | 10 Salzstangen     |
| Feldsalat          | Pfeffer schwarz     | Zucker             |
| Salz               |                     |                    |

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Leber von beiden Seiten mit etwas fein gehacktem Rosmarin kurz anbraten. (Etwas Rosmarin für die Orangenbutter aufbewahren.) Die Leber aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten ruhen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Orangen schälen. Die Filets auslösen, dabei den Saft aus dem Fruchtfleisch auffangen und zur weiteren Verwendung aufbewahren. Den Granatapfel kreuzförmig anschneiden und aufbrechen. Mit der Messerfläche auf die Schale klopfen und die Kerne somit auslösen. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die grob gehackten Walnüsse zugeben, kurz durchschwenken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Orangensaft aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Mit einem Schneebesen die restliche Butter und etwas Rosmarin einmischen. Essig, Öl, Sojasoße, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und damit den geputzten Salat marinieren. Die Orangenfilets und Granatapfelkerne untermengen. Die Salzstangen grob zerkleinern und über den Salat bröseln. Zusammen mit der Leber anrichten. Die Orangenbutter um den Salat angießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 21. Januar 2011

## Oeufs en cocotte mit Büsumer Krabben

### Für zwei Personen

|                            |                     |                    |
|----------------------------|---------------------|--------------------|
| 100 g Büsumer Krabben      | 2 Scheiben Weißbrot | 1 Salatgurke       |
| 1 Zitrone                  | 2 Eier              | 1 Zweig Minze      |
| 50 g kleine Erbsensprossen | 2 EL Sahne          | 2 TL Crème-fraîche |
| Butter                     | Salz, Pfeffer       |                    |

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei kleine feuerfeste Gläser ausbuttern, salzen und pfeffern. Die Eier aufschlagen, in ein Glas füllen und je einen Klecks Sahne darauf geben. Die Förmchen in eine Auflaufform stellen und diese mit soviel Wasser auffüllen, dass die Förmchen zu dreiviertel in Wasser stehen. Für circa zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, halbieren und auspressen. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Das Krabbenfleisch sowie die Crème-fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Minze abschmecken. Die Spitzen der Erbsensprossen abschneiden und locker unter den Krabbensalat heben. Eine weitere Pfanne mit Butter erhitzen. Die Weißbrotscheiben halbieren und in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbräunen lassen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, abtupfen und auf einen Teller stellen. Den Salat daneben anrichten und mit Weißbrot servieren.

Kolja Kleeberg am 25. Mai 2012

## Pasta all` amatriciana

### Für 2 Personen

#### Für die Nudeln:

|               |          |                       |
|---------------|----------|-----------------------|
| 300 g Fusilli | 3-4 Eier | 4 EL Pecorino, frisch |
| 2 EL Butter   | Salz     |                       |

#### Für die Sauce:

|                     |                 |               |
|---------------------|-----------------|---------------|
| 100 g Dosen-Tomaten | 100 g Guanciale | 1 Zwiebel     |
| 1 Chilischote       | 1 Knoblauchzehe | 1 Zitrone     |
| 1 Orange            | 50 ml Weißwein  | 1 EL Olivenöl |
| Basilikum           | Petersilie      | Salz          |
| Pfeffer             |                 |               |

Die Nudeln in Salzwasser kochen, allerdings etwa zwei Drittel der Kochzeit kürzer, als auf der Packung ausgewiesen, und abkühlen lassen (am besten Nudeln vom Vortag nehmen). Anschließend die Nudeln in einer separaten Pfanne mit wenig Butter knusprig anbraten. Die Eier mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Pecorinos leicht verschlagen, zu den Nudeln in die Pfanne geben und stocken lassen.

Für die Sauce den Guanciale grob würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die frische Chilischote halbieren und entkernen. Die Tomaten aus der Dose abtropfen lassen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Guanciale darin anbraten. Anschließend die Zwiebeln, den Knoblauch und den Chili zu dem Speck geben und glasig anschwitzen.

Mit Weißwein alles ablöschen, anschließend die Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit ein wenig Orangenabrieb, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Die Nudeln auf zwei Teller gleiten lassen und die fertige Sauce darüber geben. Das Basilikum und die Petersilie grob hacken. Etwas Zitronenabrieb, die gehackten Kräuter, etwas geriebenen Pecorino und vier bis sechs dünn geschnittene Scheiben des Guanciale über das Gericht geben. Den restlichen Käse separat dazu reichen.

Hinweis:

In der Urvariante gibt es die Pasta nur mit Pecorino, Guanciale und Spaghetti (Spaghetti alla griscia). Die Römer fügten die Bucatini hinzu und die Franzosen im

Kolja Kleeberg am 23. April 2015

# Pizza Margherita

## Für 4 Personen

### Hefeteig:

|           |                           |      |
|-----------|---------------------------|------|
| 10 g Hefe | 200 g Mehl, doppelgriffig | Mehl |
| Olivenöl  | Zucker                    | Salz |

### Belag:

|                        |                          |                  |
|------------------------|--------------------------|------------------|
| 1 Zwiebel              | 4 EL Olivenöl            | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 Dose Tomaten (400 g) | 1 TL Oregano, getrocknet | 1 TL Zucker      |
| 200 g Büffelmozzarella | 1 Bund Basilikum         | Pfeffer, schwarz |
| Salz                   |                          |                  |

### Hefeteig:

Die Hefe mit einer Prise Zucker und zwei Esslöffeln lauwarmem Wasser verrühren. Zwei Esslöffel Mehl untermischen. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung in die Mitte träufeln, leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Einen halben Teelöffel Salz und zwei Esslöffel Olivenöl zum Mehl geben, nach und nach mit 125 Milliliter lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Auf einem Backbrett oder auf der Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann den Teig wieder in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Eine Pizzaform mit Olivenöl ausstreichen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten und in die Form legen. Mit den Händen flachdrücken. Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

### Belag:

Die Zwiebel fein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch, Tomaten, Oregano, Zucker und eine Prise Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Teigoberfläche mit der Soße bestreichen. Die Pizza acht bis zehn Minuten backen, anschließend den Mozzarella zupfen, auf der Pizza verteilen und nochmals fünf Minuten backen. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter etwas mit dem restlichen Olivenöl zerstoßen und über die Pizza geben.

Kolja Kleeberg am 10. Juni 2011

**Wild**

# Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen

**Für 4 Personen**

**Geschmortes Kaninchen:**

|                            |                          |                         |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 0,5 Zitrone                | 1 Kaninchen, ca. 1,6 kg  | 4 – 6 EL Dijon-Senf     |
| 4 Schalotten               | 250 g Champignons, braun | 0,1 l Weißwein, trocken |
| 0,5 l Geflügelbrühe        | 200 g Crème-fraîche      | 4 Zweige Thymian        |
| 8 Backpflaumen, ohne Stein | 2 EL Senf, grob          | Öl                      |
| Butter                     | Pfeffer, schwarz         | Salz                    |

**Bandnudeln:**

|                         |                    |                  |
|-------------------------|--------------------|------------------|
| 500 g Bandnudeln, breit | 150 – 200 g Butter | 200 g Brotbrösel |
| Salz                    |                    |                  |

**Salat:**

|             |                     |                     |
|-------------|---------------------|---------------------|
| 0,5 Zitrone | 1 Kopf Escarolsalat | 200 g Crème-fraîche |
| Salz        | Pfeffer             |                     |

Geschmortes Kaninchen:

Das Kaninchen in achte Teile zerlegen. Salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. In Butter und Öl im Schnellkochtopf anbraten. Die Schalotten und Champignons zufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe zugeben und Crème-fraîche einrühren. Thymian und Backpflaumen zufügen, aufkochen lassen, den Schnellkochtopf verschließen und das Kaninchen 14 bis 20 Minuten garen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den groben Senf in die Soße einmixen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Bandnudeln:

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Brösel in der Butter bräunen und über die Nudeln geben.

Salat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Escarolsalat waschen und putzen, mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft anmachen.

Tipp:

Wer sicher gehen will, dass die Backpflaumen nicht zu weich werden, kann sie auch separat in Brühe aufkochen und später zur Soße geben.

Kolja Kleeberg am 22. Januar 2010

## Hirsch-Kalb mit sautiertem Radicchio, Amarettini, Knödel

### Für 2 Personen

|                              |                  |                    |
|------------------------------|------------------|--------------------|
| 2 Hirschkalbshüften, a 150 g | 1 Orange         | 1 Limette          |
| 1 Radicchio-Kopf             | 1 Knoblauchzehe  | 1 Muskatnuss       |
| 1 TL Fenchelsamen            | 1 TL Kardamom    | 1 TL Koriandersaat |
| 1 Msp. Harissa               | 100 g Butter     | 1 Ei               |
| 50 g Mandelgrieß             | 150 g Semmeln    | 100 g Amarettini   |
| 100 ml Milch                 | Butterschmalz    | Meersalz           |
| Salz                         | Pfeffer, schwarz |                    |

Die Gewürze Koriander, Fenchel und Kardamom in einer heißen Pfanne kurz anrösten. Anschließend die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Die Schale der halben Orange abreiben. Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Orangenabrieb und dem Harissa zu den anderen Gewürzen geben und alles vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Gewürzmischung marinieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Fleisch anbraten. Danach das Fleisch im Ofen bei 60 Grad ruhen lassen. Den Radicchio vom Strunk befreien, klein zupfen und etwa zehn Minuten in warmem Wasser einlegen. Anschließend den Radicchio abtropfen lassen. Die getrockneten Semmeln und die Hälfte der Amarettini grob zerkleinern. Die Milch aufkochen und noch heiß in die Semmeln gießen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und aus dem Ei ein leicht gestocktes Rührei herstellen. Dieses in die Semmelmasse geben, alles gut durchmengen, kleine Knödel formen und in köchelndem Salzwasser garziehen lassen. Abschließend die Knödel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die andere Hälfte der Butter in einer Pfanne bräunen und den Mandelgrieß darin rösten. Die Knödel durch die Mandelschmelze schwenken. Dem Fleisch in heißem Butterschmalz nochmals Hitze geben. Die Hälfte der Butter in einem flachen Topf braun werden lassen und den Radicchio darin kurz sautieren. Die Limette auspressen und mit dem Saft, sowie Salz und Pfeffer, den Radicchio abschmecken. Die andere Hälfte der Amarettini klein hacken und kurz untermischen. Dann den Radicchio mit dem Fleisch und den Knödeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Dezember 2010

# Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot

## Für 4 Personen

### Maisbrot:

|                |                      |                      |
|----------------|----------------------|----------------------|
| 1 Ei           | 240 ml Milch         | 20 ml Apfelessig     |
| 40 g Mehl      | 165 g Maismehl, fein | 30 g Zucker          |
| 9 g Backpulver | 5 g Salz             | 45 g Butter, flüssig |

### Soße:

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| 20 Süßkirschen | 4 Zweige Rosmarin | 200 ml Wildjus |
| Portwein       | Rotwein           | Butter         |

### Kochbananen:

|                            |               |      |
|----------------------------|---------------|------|
| 4 Kochbananen, klein, gelb | Butterschmalz | Salz |
| Pfeffer, schwarz           |               |      |

### Rehrücken:

|                     |                   |         |
|---------------------|-------------------|---------|
| 4 Rehrücken, á 150g | 2 Zweige Rosmarin | Öl      |
| Butter              | Salz              | Pfeffer |
| Koriander, geröstet |                   |         |

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Maisbrot:

Ei, Milch, Essig, flüssiger Butter, Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver und Salz mit einander vermengen und den flüssigen Teig in eine Form (circa 32 Zentimeter mal 25 Zentimeter) füllen. Für circa 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Soße:

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kochbananen:

Die Kochbananen schälen und längs halbieren. Den Pfeffer in einer kleinen Pfanne unter ständigem Schwenken trocken rösten und anschließend in einem Mörser zerstoßen. Die Kochbananen im heißen Fett braten, bis sie leicht gebräunt und weich sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch überschüssiges Fett abtropfen lassen. Leicht salzen und mit dem gerösteten Pfeffer würzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zubereitung:

Die Rehrücken salzen, pfeffern und in heißen Öl kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Anrichten nochmals in aufgeschäumter Butter nach braten. Auf Küchenpapier etwas trocknen und durch die gerösteten Korianderkörner, etwas Salz und gehackten Rosmarin wälzen. Die Wildsoße noch mal erhitzen und den Rosmarin zufügen. Das fertige Maisbrot in mundgerechte Stücke brechen und auf dem Teller anrichten.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010

# Wurst-Schinken

# Flucht mit Blutwurst

## Für 4 Personen

|                     |                         |                          |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|
| 400 g Süßkartoffeln | 100 g Karotten          | 200 g Petersilienwurzeln |
| 0,1 l Geflügelbrühe | 1 Blutwurst             | 2 Zitronen               |
| 2 Orangen           | 2 Büffelmozzarella      | 2 Zweige Basilikum       |
| Balsamico           | Olivenöl                | Salz                     |
| Chili               | Karibisches Fischgewürz | Baskischer Paprika       |

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Süßkartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Chili, Karibischem Fischgewürz und Piment d'Espelette würzen. Mit der Geflügelbrühe und einem Spritzer Balsamico ablöschen und zehn Minuten weich schmoren. Alles in eine Auflaufform füllen. Die Blutwurst aus der Pelle zupfen, in grobe Würfel schneiden und ohne Fett anbraten. Die Schale der Zitronen und der Orangen abreiben. Den Abrieb der Zitronen- und Orangenschalen zu der Blutwurst geben und anschließend auf der Kartoffel-Petersilienwurzel-Masse verteilen. Büffelmozzarella zupfen und darauf verstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die Masse tröpfeln. Im Backofen einige Minuten, je nach Geschmack, überbacken. Basilikumblätter abzupfen, hacken und darüber streuen.

Kolja Kleeberg am 22. August 2008

# Index

- Ananas, 18
- Apfel, 8, 10, 54
- Aprikosen, 10, 18
- Artischocke, 27, 35
- Auflauf, 10
  
- Bauch, 56
- Beeren, 8
- Birnen, 13, 17
- Blumenkohl, 56
- Blutwurst, 86
- Bohnen, 23, 26, 72
- Borschtsch, 64
- Brathähnchen, 30
- Brokkoli, 66
- Brot, 77, 78
- Butter, 62
  
- Crème, 8, 17
  
- Doraden-Filet, 25
  
- Eier, 54, 70, 71, 73
- Eis, 8
- Ente, 31
- Erbsen, 2, 35, 42, 66, 78
  
- Feld-Salat, 78
- Filet, 43, 52
- Filoteig, 70
- Fleisch, 43, 64, 66
  
- Gans, 31
- Garnelen, 46, 49
- Gazpacho, 65
- Geflügel, 64, 66, 77, 78
- Gnocchi, 70
- Graupen, 66
- Gurke, 54, 65, 77, 78
  
- Hähnchen-Brust, 30, 32
- Hühnchen, 33
- Hühner-Brust, 30, 32
- Hackfleisch, 38
  
- Heilbutt, 24
- Himbeeren, 6
- Hirsch, 83
- Huhn, 33
- Hummer, 46, 47
  
- Käse, 67, 72, 80
- Kürbis, 73
- Kabeljau, 76
- Kaninchen, 82
- Kartoffel, 71, 72, 74
- Kartoffeln, 2, 3, 64, 76
- Kirschen, 14
- Klößchen, 64
- Klops, 39
- Knödel, 2, 31, 43, 70, 83
- Kokos, 77
- Kotelett, 56, 58
- Kraut, 71
- Kuchen, 71
  
- Lachs, 28
- Lauch, 54, 64
  
- Möhren, 2, 42, 43, 54, 56, 64, 66, 86
- Mandeln, 10
- Mango, 17
- Maronen, 33, 67
- Meeresfrüchte, 65, 66, 78
- Melone, 65
- Mousse, 12, 19
  
- Nougat, 14
- Nudeln, 33, 48, 64, 73, 79, 82
  
- Obst, 78, 79
- Orangen, 6, 10, 13, 18
  
- Paprika, 38, 54, 65, 77, 86
- Pastrami, 52
- Perlhuhn, 33
- Pfannkuchen, 11, 14
- Pflaumen, 11
- Pilze, 42, 57, 82

Pizza, 80  
Polenta, 32, 38, 56, 58  
Pommes-frites, 2  
Pudding, 15

Rüben, 71  
Rücken, 57–59  
Radicchio, 83  
Reh-Rücken, 84  
Rettich, 30  
Rhabarber, 13  
Rind, 54, 64  
Rosenkohl, 57  
Rote-Bete, 24, 39, 54, 64, 67  
Rotkraut, 3, 31  
Rotwein, 62

Sabayon, 14  
Sardellen, 23  
Sauerkraut, 43  
Schinken, 77  
Schnitzel, 42  
Schoko, 14, 17, 18  
Schoten, 38, 56  
Seeteufel, 26  
Sellerie, 22, 33, 43, 47, 64, 66  
Sorbet, 9, 16  
Spanferkel, 58  
Spargel, 58  
Speck, 77, 78  
Steak, 57  
Stubenküken, 34, 35

Tarte, 7  
Teig-Taschen, 73  
Thunfisch, 23  
Tintenfische, 48  
Toast, 77  
Trüffel, 74

Vitello, 43

Waffeln, 17  
Weißkohl, 64  
Wels, 22  
Wild, 62, 83, 84  
Wirsing, 25, 74  
Wurst, 54