

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Otto Koch

2008-2010

114 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Safran-Risotto	2
Semmel-Knödel	2
Fisch	3
Buchweizen-Lachs-Röllchen mit Rosenkohl-Salat	4
Chartreuse vom Lachs	5
Dorade im Kleid aus Brand-Teig	6
Fisch-Salat mit halb getrockneten Tomaten	6
Forelle blau mit Petersilien-Kartoffeln	7
Forellen-Filet mit Zitrone und Kapern	7
Gebackener Goldbarsch mit Gurken-Schmand	8
Gedämpfter Goldkarpfen mit Ingwer-Karotten-Soße	8
Gefülltes Bauernbrot mit Räucher-Lachs	9
Gemüse-Zander-Pfanne	9
Kabeljau auf beurre rouge	10
Kabeljau-Brandade	10
Lachs-Forelle mit Rharbarber-Soße und Stampf-Kartoffeln	11
Lachs-Tatar im Brick-Teig gebacken	11
Matjes-Salat mit Kartoffeln und Speck	12
Matjes-Tatar auf Rote-Bete Carpaccio	12
Mit Sardellen gepiercter Zander	13
Rosè vom marinierten Lachs mit Melonen-Ragout	13
Seeteufel am Spieß mit Knoblauch-Kräuter-Soße	14
Zander auf der Haut gebraten, Schwarzwurzel-Bandnudeln	14
Zander im Speck-Mantel mit Kräuter-Soße, Bratkartoffeln	15
Zander mit gebackenen Spaghetti	15
Zander und gefüllter Paprika mit Frischkäse	16

Geflügel	17
Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail	18
Brokkoli-Couscous mit Hähnchen-Ragout	18
Enten-Brust mit Essig-Kirschen	19
Enten-Brust mit schwarzer Johannisbeer-Soße	20
Feiner Hähnchen-Salat im Beutel	21
Hähnchen-Brust mit Kirschen und grünem Pfeffer	21
Hähnchen-Geschnetzeltes mit Gemüse	22
Pasta mit Enten-Bolognese	22
Perlhuhn-Brust im Speck-Mantel auf Sauerkraut	23
Scampi und Hähnchen auf Süßholz-Spieß mit Chili-Risotto	24
Thailändischer Enten-Salat	24
Hack	25
Fleisch-Pflanzerl vom Kalb mit Spiegelei	26
Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut	27
Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree	27
Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack	28
Spieß Burger mit Rinder-Hack	29
Innereien	31
Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete	32
Kartoffel-Mais-Crêpes mit Kalb-Leber und Madeira-Soße	32
Kalb	33
Blanquette vom Kalb	34
Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto	35
Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout	36
Kalb-Schnitzel-Röllchen mit Ziegen-Frischkäse	37
Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip	38
Pot au feu vom Kalbfleisch mit Gemüse	38
Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz	39
Vitello Tonnato	40

Lamm	41
Kraut-Wickel vom Lamm-Rücken mit Ratatouille	42
Lamm-Filets in Senfsaat gebacken mit Salat	43
Lamm-Kotelett mit Rosmarin-Zitronen-Thymian-Kartoffeln	43
Lamm-Ragout mit grobem Rosenkohl-Püree	44
Lamm-Ragout mit Peperoni und Couscous	44
Lamm-Rücken mit Mandel-Bärlauch-Kruste	45
Rotes Lamm-Keulen-Curry mit Duft-Reis	45
Meer	47
Gebackener Garnelen-Reis mit Zimt im Brick-Teig	48
Gratinierte Austern	48
Hummer-Cocktail	49
Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Schäumchen, Jakobsmuscheln	50
Risotto mit gebratenen Baby-Artischocken, Scampis	51
Rotes Scampi-Curry	51
Tintenfisch-Tatar mit weißer Vinaigrette	52
Rind	53
Gebratenes Ochsen-Tatar im Salatnest	54
Geschmorte Rinder-Rippe mit Steckrüben-Püree und Karotten	55
Ochsenschwanz-Ragout mit Semmel-Knödel	56
Rinder-Filet-Tatar mit Bratkartoffeln	56
Rinder-Geschnetzeltes mit Kokos und rotem Curry	57
Rinder-Roulade a la O. Koch	58
Rostbeef mit schwarzen Bohnen	58
Schwein	59
Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen	60
Rippchen in Senf-Soße mit Weißkohl-Fleckerl	60
Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln	61
Semmel-Knödel-Geröstl mit Schweine-Braten	61
Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel	62

Soßen	63
Knoblauch-Kräuter-Soße	64
Suppen	65
Erbsen-Suppe mit frisch geräucherten Jakobsmuscheln	66
Gemüse-Suppe mit Zander und frischen Kräutern	66
Kalte Kartoffel-Suppe mit Sauerampfer	67
Kürbis-Suppe	67
Vegetarisch	69
Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto	70
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	70
Gefüllte Kartoffeln	71
Gemüse-Gratin mit roter Linsen-Soße	71
Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße	72
Geschmorter Chicorée mit Soße Choron	72
Gratinierte Birnen mit Kakao-Nudeln und Gorgonzola-Soße	73
Gratinierte Käseplatte	73
Joghurt-Mousse mit Granatapfel-Soße	74
Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott	74
Mais-Timbale mit Pilz-Soße	75
Pochierte Eier mit Sellerie-Püree und Kräuter-Soße	75
Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert	76
Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat	76
Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat	77
Zwetschgen-Knödel	77
Wild	79
Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl	80
Reh-Medaillons mit Ingwer-Schokoladen-Soße	81
Reh-Medaillons mit Walnuss-Soße und Rosenkohl	81
Reh-Ragout nach O. Koch	82
Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree	82
Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn	83

Wurst-Schinken	85
Chicorée in Parma-Schinken mit Schafskäse	86
Frühlingsrollen, Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree	87
Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo	88
Penne-Salat al arrabiata mit Speck	88
Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum	89
SchafskäseTortilla mit Tomaten-Soße und Schinken	89
Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße	90
Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße	91
Speck-Knödel auf Sauerkraut	92
Tiroler Speck-Knödel	92
Index	93

Beilagen

Safran-Risotto

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 14. August 2009

Semmel-Knödel

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Stängel Petersilie	3 altbackene Semmeln
20 g Rauchspeck	25 g Butter	ca. 100 ml Milch
1 Eigelb	Salz	

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Semmeln in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Speck sehr fein würfeln und mit 1 EL Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Milch, Eigelb und den Brotwürfeln mischen. Petersilie dazugeben und alles einige Minuten stehen lassen, bis das Brot gut durchgezogen ist. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Jedoch nur so viel, dass die Knödelmasse zusammenhält. Aus der Masse Knödel formen und diese im Salzwasser circa 10 Minuten köcheln lassen.

Otto Koch Freitag, 25. April 2008

Fisch

Buchweizen-Lachs-Röllchen mit Rosenkohl-Salat

Für 2 Personen

Für die Pfannkuchen:

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

Für den Rosenkohlsalat:

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

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

Otto Koch Freitag, 06. November 2009

Chartreuse vom Lachs

Für 2 Personen

1 Tomate	1 Bund Suppengemüse	2 Schalotten
200 g Fischreste	250 ml Weißwein	1 Karotte
1 Sellerie	1 Zucchini	Salz
200 g Lachsfilet	150 g Sahne	1 Eiweiß
Pfeffer	ca. 50 g Butter	100 ml Crème double
1 Spritzer Cognac	einige Zweig Kerbel	

Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, anschließend die Haut abziehen und zwei dünne Scheiben abschneiden. Für die Soße Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotte schälen und würfeln, restliche Tomate ebenfalls würfeln. Die Fischabschnitte und Gräten mit den Gemüsen in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Wein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. Karotte und Sellerie schälen, von der Zucchini die Enden abschneiden und mit einem Sparschäler von den Gemüsen Streifen abziehen. Diese in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fischfilet durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen, dann kurz in den Tiefkühler geben und anschließend mit gekühlter Sahne und dem Eiweiß in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 90 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 80 Grad) vorheizen. Zwei große Souffléformen (ca. 200 ml Inhalt) buttern und je eine dünne Scheibe Tomate auf den Boden der Formen legen. Um den Rand die blanchierten Gemüsestreifen aufgestellt ständig wechselnd geben. Die Lachsmousse hineinfüllen, die Formen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen und so im heißen Backofen mit Alufolie abgedeckt, ca. 20 Minuten pochieren. Den passierten Fond mit Crème double mischen und um die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren die Soße mit ca. 40 g kalter Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Cognac abschmecken. Zum Anrichten vorsichtig die Lachschartreuse vorsichtig auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller stürzen. (Das Papier soll den Saft, der sich beim Pochieren möglicherweise bildet, aufsaugen, damit er sich nicht mit der Soße vermischt.) Die Lachs-Chartreuse auf Tellern anrichten, mit Kerbel dekorieren und mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 27. August 2010

Dorade im Kleid aus Brand-Teig

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Tomaten	150 g Zucchini
100 g schwarze Oliven	1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	20 ml Pernod	Salz, Pfeffer
4 Doradenfilets	125 ml Milch	40 g Butter
75 g Mehl	4 Eier	1 TL Butter

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen (Oberhitze). Die Schalotten schälen und fein würfeln, Tomaten häuten, entkernen und würfeln, Zucchini und Oliven ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden. Olivenöl erhitzen und das gewürfelte Gemüse anschwitzen. Mit Zitronensaft, Pernod, Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets abwaschen und die Gräten ziehen. Für den Brandteig Milch, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach in den Teig einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und eng aneinandergereihte Tupfer so auf das Doradenfilet spritzen, dass es wie Schuppen aussieht. Flossen und Kiemen andeuten und auf ein gebuttertes Backblech legen. Im Backofen bei 210 Grad etwa 10 Minuten backen. Das lauwarme Gemüse flach auf Tellern anrichten und mit dem Doradenfilet belegen.

Otto Koch Freitag, 01. Oktober 2010

Fisch-Salat mit halb getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 24. Juli 2009

Forelle blau mit Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	1 Karotte
1/2 Stange Lauch	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	100 ml Weißweinessig	1 TL Pfefferkörner
2 ganze Forellen	1/2 Bund Blattpetersilie	100 g Butter

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Karotte schälen, Lauch putzen und beides in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf (die Forellen sollten hineinpassen) ca. 4 l Wasser und das Gemüse aufkochen. Die Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken und mit ins Kochwasser geben. Essig, Pfefferkörner und etwas Salz hinzufügen. Das Wasser aufkochen, die Forellen hineingeben und ca. 10 Minuten darin sieden lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einen Topf geben und zerlaufen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und mit wenig Butter und der Petersilie vermischen. Restliche Butter in eine Sauciere geben und am Tisch zur Forelle reichen. Die Forellen aus dem Sud nehmen und anrichten. Mit den Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 19. Dezember 2008

Forellen-Filet mit Zitrone und Kapern

Für 2 Personen

300 g kleine Kartoffeln	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Forelle (ca. 400-500 g)	Pfeffer	6 EL Butter
1 Bio-Zitrone	3 EL Kapern	

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Forelle filetieren, entgräten und die Haut abziehen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Filets kurz braten und warm halten. Von der Zitrone die Schale dick abschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Filets auslösen. Zitronenfilets mit den Kapern in einer Pfanne mit 2 EL Butter und mit 2 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffeln kurz in einer Pfanne mit der restlichen Butter schwenken. Die Forellenfilets auf Tellern anrichten und mit der Zitronen-Kapernbutter übergießen. Mit den Kartoffeln garnieren und mit der Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 23. Juli 2010

Gebackener Goldbarsch mit Gurken-Schmand

Für 2 Personen

300 g frische Gartengurke	150 g saure Sahne	Salz, Pfeffer
1 Bund Dill	2 Goldbarschfilets a 150 g	2 EL Mehl
1-2 Eier	ca. 100 g Semmelbrösel	1 EL Butterschmalz
1 Zitrone		

Die Gurke waschen und nur streifenweise schälen, dann in dünne Scheiben hobeln. saure Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill fein hacken und unter die Gurken mischen. Fischfilet entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Mit der Hand die Panade festdrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Fischfilets goldbraun braten. Zitrone in Spalten schneiden. Fisch mit dem Gurkenschmand anrichten und servieren.

Otto Koch Freitag, 1. August

Gedämpfter Goldkarpfen mit Ingwer-Karotten-Soße

Für 2 Personen

100 g Reis	Salz	200 g Karotten
200 ml Fischfond	50 g Butter	20 g frischer Ingwer
1 Karpfen, ca. 1,8 kg	1 Zwiebel	5 Nelken
3 Lorbeerblätter	Pfeffer	

Den Reis in einem Topf mit Wasser und etwas Salz gar kochen. Für die Soße die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 100 ml Fischfond in einem Topf weich kochen. Die gegarten Karotten herausnehmen und im Mixer pürieren. Dabei so viel Fischfond zugeben, dass eine leicht flüssige, cremige Soße entsteht. Die Soße in den Topf geben, erhitzen und mit einem Schneebesen Butterflocken unterrühren. Mit Salz und frisch geriebenem Ingwer abschmecken. Den Karpfen schuppen und filetieren. Die Zwiebel schälen, halbieren und zwei Liter Wasser mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern und etwas Pfeffer und Salz in einem Dämpfer (alternativ in einem Topf) aufkochen. Die Karpfenfilets mit der Haut nach oben auf einen Dämpfeinsatz legen und in den Dämpfer (oder Topf) geben. Mit geschlossenem Deckel circa 10 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen. Die Filets herausnehmen und mit einer Pinzette die Gräten entfernen. Die Karpfenfilets auf der Karotten-Ingwersoße anrichten und den Reis in eine Timbalform oder einen Ring geben und dekorativ daneben anrichten.

Otto Koch Freitag, 08. Februar 2008

Gefülltes Bauernbrot mit Räucher-Lachs

Für 2 Personen

1 rundes kleines Graubrot	Butter	150 g Räucherlachs
1 EL Petersilie	Schnittlauch	Basilikum
Kerbel, gehackt	200 g Frischkäse	Salz, Pfeffer

Dem Brot von oben den Deckel sauber abschneiden. Mit einem dünnen langen Messer im unteren Teil des Brotes einstechen und so im Brot entlang des Bodens schneiden ohne die Gegenseite zu durchstechen. Anschließend von oben senkrecht ein kreisförmiges Stück so tief ausschneiden, dass der Schnitt bis zum unteren Querschnitt geht. Jetzt müsste sich ein Stück Brot in Form eines Zylinders herausnehmen lassen. Dieses Brotstück mit einem scharfen langen Messer in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe mit Butter bestreichen und mit Lachs belegen und eine weitere gebutterte Brotscheibe darauf drücken. Die gehackten Kräuter mit der Hälfte des Frischkäses verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei weitere der dünnen Brotscheiben mit diesem Kräuterfrischkäse bestreichen und jeweils eine weitere Brotscheibe darauf andrücken. Mit dem weißem Frischkäse ein weiteres Brotsandwich bestreichen. Alle Scheiben in Viertel schneiden und abwechselnd übereinander in das Brot einschichten bis es voll ist. Anschließend mit dem Brotdeckel verschließen und in Folie einpacken.

Otto Koch Freitag, 26. Juni 2009

Gemüse-Zander-Pfanne

Für 2 Personen

8 getrocknete Mu-Err-Pilze	3 Wasserkastanien (Dose)	200 g Zuckerschoten
1 Schalotte	150 g Zanderfilet	2 EL Sesamöl, geröstet
80 g Bambussprossen (Dose)	80 ml Sojasoße	80 ml Hühnerbrühe
Salz		

Die Mu Err Pilze ca. 1 Stunde in Wasser einweichen und dann in feine Scheiben schneiden. Die Wasserkastanien fein hacken. Zuckerschoten putzen. Schalotte schälen und fein schneiden und das Zanderfilet in Streifen schneiden. In einem Wok Sesamöl erhitzen und die Schalotte und Zuckerschoten darin anbraten. Mu Err Pilze, Wasserkastanien und Bambussprossen zugeben und alles gut durchmischen. Die Fischstreifen zugeben und mit anbraten. Mit Sojasoße und Hühnerbrühe ablöschen und kurz garen, bis der Fisch durch ist. Mit Salz abschmecken und servieren. Dazu passt gut Klebereis.

Otto Koch Freitag, 08. August

Kabeljau auf beurre rouge

Für 4 Personen

1 Kabeljau (1,5 -2 kg)	1 Bund Suppengemüse	5 Schalotten
200 g Fischabschnitte und Gräten	250 ml Weißwein	250 ml trockener Rotwein
1 EL Brombeermarmelade	Salz, Pfeffer	80 g kalte Butter
250 g frischer Blattspinat	1 EL Butter	Muskat
grobes Meersalz		

Den Kabeljau sorgfältig filetieren, die Haut abziehen und mit einer Grätenzange restliche Gräten ziehen. Für den Fischfond die Karkasse beiseite legen, Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotten, schälen und würfeln. Die Fischabschnitte, die Karkasse, 2 geschnittene Schalotten und die Gemüsestücke in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Weißwein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. In einem Topf 2 Schalotten, Rotwein und Brombeermarmelade mischen und alles um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Ca. 150 ml vom Fischfond zugeben, kurz aufkochen, salzen und pfeffern und durch ein Sieb passieren. Dann langsam 50 g kalte Butter in kleinen Stücken mit einem kleinen Schneebesen einrühren. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Übrige Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restlichen Fischfond in einen Topf mit Siebeinsatz geben, die Fischfilets auf den Siebeinsatz geben und dämpfen. Zum Anrichten den Spinat in der Mitte eines Tellers anrichten und den Kabeljau darauf legen. Mit der beurre rouge umgießen, mit grobem Salz bestreuen.

Otto Koch Freitag, 12. November 2010

Kabeljau-Brandade

Für 2 Personen

300 g Kabeljaufilet	2 EL Meersalz, grob	200 g Kartoffeln
Salz	100 ml Milch	4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	4 Salbeiblätter	50 ml Olivenöl
50 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	Butter
4 Oliven, schwarz		

Das Kabeljaufilet am Tag zuvor mit grobem Meersalz würzen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Milch mit der zweifachen Menge Wasser aufkochen. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Milch mit dem Knoblauch, Lorbeer und Salbei einige Minuten kochen lassen. Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen, in grobe Stücke schneiden und in dem Sud einige Minuten ziehen lassen bis er gar ist. Den Fisch herausnehmen und abtropfen lassen. Den gekochten Fisch mit den Kartoffeln, Olivenöl und Crème-fraîche in eine Rührschüssel geben und langsam mit dem groben Knet- oder Rührhaken durch arbeiten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Souffleformen (a ca. 250 ml Inhalt) mit Butter austreichen und die Fischmasse einfüllen. Mit schwarzen Oliven garnieren und im heißen Ofen so lange backen bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe hat. Dazu passt grüner Salat und Baguette als Beilage.

Otto Koch Freitag, 19. Februar 2010

Lachs-Forelle mit Rhabarber-Soße und Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

1 Lachsforelle	1 Zwiebel	50 g Lauch
50 g Sellerie	200 ml Fischfond	100 ml Weißwein, trocken
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	150 g Rhabarber
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	500 g Kartoffeln
2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch	1 EL Mehl
1 EL Petersilie		

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Zwiebel schälen und würfeln. Lauch und Sellerie putzen und würfeln. Die Gräten und die Karkasse mit Fischfond und Weißwein ansetzen. Gemüse, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend abpassieren. Den Rhabarber schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Butter auslassen und den Rhabarber darin anschwanken. Mit dem passierten Fischfond auffüllen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit den Schalotten und dem Schnittlauch vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Pfeffer abschmecken. Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz von beiden Seiten braten. Die Rhabarbersoße auf Teller geben und die Forellenfilets darauf anrichten. Die Stampfkartoffeln dazugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 14. Mai 2010

Lachs-Tatar im Brick-Teig gebacken

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 10. Juli 2009

Matjes-Salat mit Kartoffeln und Speck

Für 2 Personen

4 kleine Kartoffeln	1 Tomate	150 g Gurke
1 Bund junge Löwenzahnblätter	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	4 Matjesfilets	3 Sch geräucherter Speck
ca. 80 ml Gemüsebrühe	1,5 EL Essig	2,5 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln	

Kartoffeln kochen und pellen. Die Tomate enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausstreichen. Löwenzahnblätter und die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Matjes in schräge Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne kross braten. Die Brühe erwärmen, die Kartoffeln mit der lauwarmen Brühe vermischen und mit 1 EL Essig und 2 EL Öl, Salz und Pfeffer als Salat anmachen. Gurke in Scheiben schneiden und unter die Kartoffeln mischen. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Matjesstücke unter den Salat mischen und dann die Tomaten, Petersilie und Schnittlauch zugeben. Den Salat noch mal abschmecken. Auf den Tellern die Löwenzahnblätter dekorativ anrichten und mit etwas Essig und Öl beträufeln. Den Matjessalat in der Mitte anrichten und mit den Speckstreifen bestreuen. Mit reichlich gezupftem Kerbel garnieren.

Otto Koch Freitag, 09. Juli 2010

Matjes-Tatar auf Rote-Bete Carpaccio

Für 2 Personen

1-2 Knollen Rote-Bete	1 Zitrone	1 kleine rote Zwiebel
1 Apfel	1 EL Kapern	4 frische Matjesfilets
Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl	2 EL saure Sahne
1/2 Bund Dill		

Rote-Bete mit der Schale weich kochen. Etwas auskühlen lassen und schälen. Von der Zitrone den Saft auspressen Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und dann die Apfelvierteln in feine Würfel schneiden. Kapern hacken. Matjes ebenfalls sehr fein schneiden. Alle gewürfelten Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl und 1 -2 TL Zitronensaft abschmecken. Die Rote-Bete Knolle in dünne Scheiben schneiden und zwei Teller damit auslegen. 2 EL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen und über die Rote Bete Scheiben träufeln. In die Mitte des Carpaccios einen runden Ausstecher stellen. Diesen mit Matjestatar füllen, leicht andrücken, dann den Ausstecher abziehen. Mit einem Klecks saurer Sahne verzieren. Dill fein hacken und darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 04. Juli 2008

Mit Sardellen gepiercter Zander

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 200 g	8 Sardellenfilets	1 Schalotte
200 g Kartoffeln	200 g Sellerie	2 EL Butter
100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	Salz, Pfeffer
3 Stiele glatte Petersilie	3 Stiele Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch		

Die Zanderfilets entgräten und mit Hilfe eines spitzen, kleinen Messers mit den Sardellenfilets spicken. Schalotte schälen und fein schneiden. Kartoffel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer flachen Pfanne (mit Deckel) die Schalotten in 1 EL Butter anschwitzen, Kartoffelwürfel und Selleriewürfel dazugeben. Mit Weißwein und Fischfond auffüllen, die Flüssigkeit sollte 2 cm hoch über dem Gemüse sein und 10 Minuten kochen lassen. Zanderfilets mit wenig Salz (vorsichtig, denn die Sardellen sind bereits salzig) und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen, zugedeckt ca. 10 Minuten bei leichter Hitze garen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann die Zanderfilets herausnehmen und mit Folie abgedeckt warm stellen. Den Fond abpassieren und ein wenig einkochen, dann 1 EL kalte Butter unterrühren. Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse anrichten. Die Zanderfilets darauf platzieren und mit der Kräutersoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. Juni 2010

Rosè vom marinierten Lachs mit Melonen-Ragout

Für 2 Personen

2 Schalotten	60 ml trockener Weißwein	20 ml Sherry-Essig
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
300 g frisches Lachsfilet	250 ml Rotwein	1 EL Grenadine
1 Spritzer Balsamico-Essig	300 g Netzmelone	30 g Butter
japanischer Bergpfeffer	1/2 Baguette	

Für die Marinade die Schalotten schälen und so fein wie möglich würfeln. In einer Kasserolle die Schalotten mit dem Weißwein und dem Essig um 2/3 einkochen. Vom Feuer nehmen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Besonders „glatt“ wird die Soße, wenn man sie mit dem Zauberstab oder im Mixer aufmixt. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Das Lachsfilet in hauchdünne Scheiben schneiden und jede Scheibe einzeln durch die Marinade ziehen. Mit den einzelnen Scheiben eine Rose formen und auf ein Blech legen. Im Ofen ca. 3-5 Minuten leicht anwärmen (bis die Ränder der Rose weißlich werden). Den Rotwein mit Grenadine und dem Balsamico einkochen lassen. Er sollte tief rot und sirupartig sein. Die Netzmelone in gleichmäßige 1 cm große Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Salz abschmecken. Die Lachsrose in der Mitte eines runden Tellers platzieren und Melone darum herum anrichten. Mit frisch gemahlenem japanischem Bergpfeffer bestreuen. Dann mit einem Löffel den Rotweinsirup auf die Melone gießen. Baguette in schräge Scheiben schneiden, tosten und dazu reichen. Tipp: Sansho – japanischer Bergpfeffer ist übrigens kein Pfeffer im klassischen Sinne, denn es handelt sich nicht um getrocknete Früchte. Dieser Pfeffer besteht aus den Blättern der japanischen Dornesche und hat einen pikanten, zitronenartigen Geschmack.

Otto Koch Freitag, 29. Mai 2009

Seeteufel am Spieß mit Knoblauch-Kräuter-Soße

Für 2 Personen

Für die Spieße mit Soße:

2 Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
3 Stiele Petersilie	2 Stiele Basilikum	1 Tomate
1 EL Kapern	50 ml Fischfond	1 TL Senf
2 EL Zitronensaft	300g Seeteufelfilet	

Für das Safran-Risotto:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
ca. 350 ml heller Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	1 Msp Safran-Fäden
2 EL geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer	

Für die Knoblauchkräutersoße die Sardellenfilets mit dem Knoblauch in einer Kasserolle mit Olivenöl kurz anbraten. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und hacken. Tomate abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den Kapern, dem Fischfond, Senf und Zitronensaft in die Kasserolle geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Salzen und pfeffern und die Soße warm stellen. Das Seeteufelfilet in Würfel schneiden und auf Holzspieße stecken. Würzen mit Salz und Pfeffer In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Spieße anbraten bis sie schön goldbraun sind. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotte anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und glasig werden lassen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißwein auffüllen, den Safran zugeben. Sachte köcheln lassen und dabei ständig rühren. Wenn der Reis al dente ist, abschmecken mit dem Parmesan, Salz und Pfeffer. Zuerst den Risotto in einem länglichen tiefen Teller anrichten. Mit der heißen Soße umgießen und den Fischspieß darüber legen.

Otto Koch Freitag, 15. Mai 2009

Zander auf der Haut gebraten, Schwarzwurzel-Bandnudeln

Für 2 Personen

1 EL Zitronensaft	400 g Schwarzwurzeln	60 g geräucherter Speck
2 Schalotten	1 EL Butter	1 TL Mehl
100 ml Weißwein	250 ml Fischfond	150 g Crème double
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zanderfilets mit Haut	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl		

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Speck fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen, gut umrühren und den Weißwein etwas einkochen lassen. Dann Fischfond und Crème double hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Zander auf der Haut kreuzweise einschneiden (nur die Haut nicht das Fleisch einschneiden.) Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Haut- und Fleischseite kurz anbraten, dann auf der Hautseite fertig garen. Petersilie unter die Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blanchierte Schwarzwurzeln mit der Soße mischen. Zander mit den Schwarzwurzeln anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 03. Dezember 2010

Zander im Speck-Mantel mit Kräuter-Soße, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

3 Kartoffeln, fest	1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Fischfond
100 ml Weißwein	500 g Zanderfilet	100 g Frühstücksspeck
1 Schalotte	3 EL Butter	Salz, Pfeffer
100 g Crème double		

Kartoffeln kochen und pellen.

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Fischfond und Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Das Zanderfilet in vier gleich große Stücke schneiden und dünn mit den Speckscheiben umwickeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln in gleich dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten. Die Schalotte zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Zur Soße die Crème double geben, noch ein bisschen einkochen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Dann die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln übereinander gestapelt anrichten. Fisch dazugeben und die Soße darum herum gießen.

Otto Koch Freitag, 03. September 2010 (live auf der IFA)

Zander mit gebackenen Spaghetti

Für 2 Personen

150 g Spaghetti	2 Schalotten	4 Tomaten
200 g Blattspinat	2 EL Butter	200 ml Fischfond
Salz, Pfeffer	50 ml Gemüsebrühe	2 Zanderfilets
ca. 50 ml Olivenöl		

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, in Viertel schneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Eine fein gehackte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Tomaten zugeben und mit dem Fischfond auffüllen und einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Spinat restliche Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Gemüsebrühe zugeben und den Spinat zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zanderstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Spaghetti umwickeln. (Übrige Spaghetti können als Beilage zum Gerichte gereicht werden.) In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Zanderfilets ausbacken, bis sie goldbraun sind und der Fisch gar ist. Dabei entstehen die hübschesten Formen. Den Blattspinat in der Mitte eines Tellers anrichten und die gebackenen Zanderstücke in Spaghetti anlegen. Mit der Tomatensoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 23. April 2010

Zander und gefüllter Paprika mit Frischkäse

Für 2 Personen

70 ml Olivenöl	2 EL Weißweinessig	50 ml Fischfond
Salz, Pfeffer	300 g Zanderfilet	2 kleine rote Paprika
40 g Karotte	40 g Sellerie	1/4 Bund glatte Petersilie
1/4 Bund Basilikum	100 g Frischkäse	

50 ml Olivenöl mit Weißweinessig und Fischfond mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet in 4 Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zanderstücke von beiden Seiten braten. In eine kleine Schüssel legen und mit der abgeschmeckten Vinaigrette übergießen. Gut gekühlt mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Paprika halbieren und die Kerne und den Fruchtansatz ausbrechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Paprikahälften darauf legen mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz erkalten lassen und die Haut abziehen. Karotte und Sellerie putzen bzw. schälen, in feine Würfel schneiden und diese in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Frischkäse mit den Gemüsewürfeln und den Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikahälften mit der Frischkäsemasse füllen. Fischstücke mit dem Paprika servieren.

Otto Koch Freitag, 22. August

Geflügel

Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 31. Juli 2009

Brokkoli-Couscous mit Hähnchen-Ragout

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	6 Champignons	1 Schalotte
2 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein	150 ml Sahne	1 Limette
1 Prise Zimt	Salz, Pfeffer	250 g Brokkoli
100 ml Gemüsebrühe	2 Stiele glatte Petersilie	

Hähnchenbrustfilet parieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und vierteln. Die Schalotte schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Champignons mit dem Fleisch dazugeben und anbraten. Leicht mit Mehl bestäuben und mit Geflügelfond ablöschen. Weißwein und Sahne zugeben. Von der Limette den Saft auspressen, mit dem Limettensaft, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Nur ganz kurz kochen lassen und warm stellen. Den Brokkoli putzen und in einem Cutter so klein hacken, dass er wie Couscous aussieht. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und den Brokkoli anschwitzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und ein wenig erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Brokkoli-Couscous mit Hilfe eines Ringes in der Mitte des Tellers anrichten und das Hähnchenragout darum geben. Das Ragout mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 28. Mai 2010

Enten-Brust mit Essig-Kirschen

Für 4 Personen

4 EL Schattenmorellen	100 ml Rotweinessig	200 ml Wasser
50 g Zucker	4 Entenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	500 g Karotten	1 kleiner Brokkoli
200 ml Rotwein	200 ml Geflügelfond	4 EL Butter

Die Kirschen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Essig mit Wasser und Zucker aufkochen, die Kirschen in den kochenden Sud legen, abkühlen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 80 Grad (Umluft 75 Grad, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Von den Entenbrüsten die Sehnen entfernen und auch die Haut vorsichtig ablösen. Wer Möchte kann die Haut in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen und vor dem Servieren über das Gericht streuen. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit hitzestabilem Griff mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und anschließend im 80 Grad heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Karotten schälen, evtl. in Stifte schneiden, in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Brokkoli in Röschen teilen, ebenfalls blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße den Rotwein mit Geflügelfond und 100 ml Essigkirschensud aufkochen. Um die Hälfte einkochen lassen und anschließend 2 EL kalte Butter unterrühren. Die Kirschen in der Soße erwärmen und abschmecken. Gemüse in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste aufschneiden, mit dem Gemüse anrichten und mit der Essigkirschoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 14. November

Enten-Brust mit schwarzer Johannisbeer-Soße

Für 2 Personen

2 Entenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer	200 g Zuckerschoten
100 ml Rotwein	100 ml Geflügelfond	1 EL kalte Butter
50 ml Cassislikör	50 g schwarze Johannisbeeren	300 g Kartoffeln, mehlig
100 ml Milch	50 g Mehl	1 Ei
1 Eiweiß	1 Prise Muskat	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter		

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, dann mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Entenbrüste zuerst auf der Hautseite 3 Minuten anbraten. Dann wenden, weitere 3 Minuten braten und mit der Hautseite nach Oben in vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten weiter garen. (Die Brüste sollen innen noch leicht rosa sein.) Den Ofen abschalten und die Brüste bis zum Anrichten warm halten. Die Zuckerschoten kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße Rotwein und Geflügelfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Kalte Butter unterrühren und mit Cassislikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Johannisbeeren zugeben und noch ca. 3 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln im Topf kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen, dann durch eine Presse drücken. Mit Milch, Mehl und Ei vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Aus der Masse in einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Crepes ausbacken. Vor dem Servieren die Zuckerschoten in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, salzen. Entenbrüste aufschneiden und mit den Kartoffelcrepes und den Zuckerschoten anrichten, mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 18. Juli 2008

Feiner Hähnchen-Salat im Beutel

Für 2 Personen

150 g Hähnchenbrustfilet	Salz	100 g Mehl
1 Ei	100 ml Milch	1-2 EL Butterschmalz
1 Fleischtomate	2 Schalotten	100 g Zucchini
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Frühlingszwiebeln	Pfeffer
1 EL Butter	1 Eigelb	2 TL scharfer Senf
ca. 80 ml Olivenöl	2 lange Schnittlauchhalme	1 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Kopfsalat	einige essbare Blüten

Hähnchenbrustfilet in Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Mehl, Ei, Milch und eine Prise Salz zu einem glatten Teig vermischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz daraus zwei dünne Crepes ausbacken. (Restlichen Teig ebenfalls zu Crepes ausbacken und anderweitig verwenden.) Tomate schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Zucchini putzen und klein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingszwiebellauch in feine Röllchen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucchini zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Fleisch mit den Zucchini, Tomate und Frühlingszwiebellauch vermischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Eigelb mit 1 TL Senf vermischen, mit einem Schneebesen nach und nach das Olivenöl einrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mayonnaise unter den Hähnchensalat mischen und zuletzt Petersilie darunter geben. Die Crepes mit dem Salat füllen, oben zusammenschlagen und mit Schnittlauch zu einem Beutel zusammenbinden. 1 TL Senf mit Essig und Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette mischen. Die Salatblätter auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und die Beutel darauf anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren.

Otto Koch Freitag, 06. Juni 2008

Hähnchen-Brust mit Kirschen und grünem Pfeffer

Für 2 Personen

200 ml Rotwein	60 g Zucker	200 ml Geflügelfond
1 EL grüner Pfeffer	Salz und Pfeffer	200 g Süßkirschen
200 g junge Karotten	4 kleine Kartoffeln	2 Hähnchenbrustfilets a 150 g
3 EL Butter		

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Für die Soße Rotwein und Zucker aufkochen. Den Geflügelfond dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den grünen Pfeffer zugeben und die Soße abschmecken. Die Kirschen mit Stiel und Stein in die kochende Soße legen und kurz aufkochen lassen. Dann den Topf zur Seite stellen. Die Karotten putzen, schälen und in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, in den vorgeheizten Ofen stellen und 25 bis 30 Minuten garen. Die noch knackigen Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste aufschneiden, mit den Gemüsen anrichten und mit der Kirschsoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 11. Juni 2010

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Gemüse

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g junge Karotten	100 g Champignons
300 g Hähnchenbrustfilet	1,5 EL Butterschmalz	100 g TK-Erbsen
50 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
1 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer	3 Stiele glatte Petersilie
2 EL geschlagene Sahne		

Schalotten schälen und fein schneiden, Karotte schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Champignons in feine Scheiben. Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden und diese in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in ein Sieb geben und den Fleischsaft abtropfen lassen und auffangen. In der Fleischpfanne mit 1 TL Butterschmalz die Schalotten anschwitzen, Pilze zugeben und kurz anbraten. Dann Karotten und Erbsen zugeben, kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und Kalbsfond auffüllen und die Flüssigkeit ca. um die Hälfte einkochen lassen. Dann den abgetropften Fleischsaft zugeben und die Soße mit Mehlbutter binden. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Fleisch zum erwärmen in die Soße geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren wird das Fleisch in der Soße erwärmt. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Nudeln oder Reis.

Otto Koch Freitag, 24. Oktober

Pasta mit Enten-Bolognese

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 13. November 2009

Perlhuhn-Brust im Speck-Mantel auf Sauerkraut

Für 2 Personen

100 g Schweinenetz	300 g Sauerkraut	150 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1/2 TL Pfeffer
1 kleine Zwiebel	1 kleine Kartoffel	Salz
2 Perlhuhnbrüste ohne Haut	6 Scheiben Frühstücksspeck	Pfeffer
1 Schalotte	2 Tomaten	1 EL Butter
250 ml Geflügelfond	1/2 Bund glatte Petersilie	

Das Schweinenetz gut wässern. Das Sauerkraut aufsetzen, mit der Brühe und Weißwein zum Kochen bringen, Lorbeerblatt und Pfeffer zugeben. Zwiebel und Kartoffel schälen, grob reiben, zum Sauerkraut geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut abschmecken. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Perlhuhnbrüste mit Pfeffer würzen, mit dem Speck sorgfältig einwickeln, dann fest in hitzestabile, lebensmittelechte Folie wickeln. In einem Topf mit 75 Grad heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Das Schweinenetz in etwa 15 x 15 cm große Stücke schneiden und jeweils ein Häufchen Sauerkraut darauf geben. Dann das darüber geben, fest einschlagen, so dass es fast kugelförmig wird. Die Sauerkrautkugeln auf ein Backblech oder eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen garen, bis das Schweinenetz goldbraun ist. Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten mit heißem Wasser abbrühen, die Haut entfernen, vierteln, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotten anschwitzen, Tomatenstücke zugeben und kurz andünsten. Geflügelfond angießen und diesen etwas einkochen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie unter die Soße mischen und abschmecken. Die gegarten Perlhuhnbrüste aus der Folie packen, schräg aufschneiden und mit dem Sauerkraut im Schweinenetz anrichten. Mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 09. Januar 2009

Scampi und Hähnchen auf Süßholz-Spieß mit Chili-Risotto

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	125 g Risottoreis	2 EL Olivenöl
2 kleine Chilischoten	100 ml trockener Weißwein	250 ml Rinderbrühe
20 g Parmesan	Salz, Pfeffer	25 g Butter
1 Paprika	4 Scampi	200 g Hähnchenbrustfilet
2 Süßholzspieße	1 EL Petersilie	2 Zweige Petersilie

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen bis der Reis glasig ist. Die Chilischoten entkernen, ganz fein hacken und dazugeben. Mit Weißwein und Brühe aufgießen und mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren circa 15-18 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben und nach circa 15 Minuten unter das Risotto rühren. Die Petersilie waschen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Butter unterrühren. Paprika waschen, entkernen und in 3 – 5 cm große Vierecke schneiden. Die Scampi halbieren oder dritteln und die Hähnchenbrüste in gleich große Stücke schneiden. Das Süßholz, nicht raspeln, sondern mit einem scharfen Messer zuspitzen und Hähnchenfleisch, rote Paprika und Scampi abwechselnd aufstecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Olivenöl braten. Die Spieße auf dem Risotto anrichten und mit Petersiliezweigen garnieren.

Tipp: Das Risotto sollte leicht flüssig sein. Wenn es zu dick wird, mehr Wein und/ oder Brühe zugeben.

Tipp: Der Reis sollte al dente bleiben und sofort serviert werden, wenn er fertig ist.

Tipp: Süßholz bekommt man gut im Gewürzladen.

Otto Koch Freitag, 30. Mai 2008

Thailändischer Enten-Salat

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 07. August 2009

Hack

Fleisch-Pflanzerl vom Kalb mit Spiegelei

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	Salz	250 g Kalbsfleisch
80 g Schweinebauchfleisch	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Speckwürfel	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Kerbel	1 Semmel vom Vortag
150 ml Milch	3 Eier	Pfeffer
1 TL scharfer Senf	3 EL Butterschmalz	30 g flüssige Butter
1 Prise Muskat	100 ml Bratensoße	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kalbfleisch und Schweinebauch durch den Fleischwolf drehen (kann auch vom Metzger gemacht werden). Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Speck zugeben und braten. Dann Pfanne vom Herd ziehen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und bis auf 1 EL unter die Speck- Schalotten mischen. Restliche Kräuter ebenfalls fein schneiden. Semmel in Würfel schneiden und mit 80 ml warmer Milch vermischen. Das gehackte Fleisch darunter geben, 1 Ei und die Speckschalotten zufügen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und gut vermischen. Aus der Masse Kugeln formen, diese platt drücken und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Presse drücken und mit restlicher Milch und flüssiger Butter mischen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spiegeleier in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten (man kann dazu auch eine spezielle Spiegeleierform verwenden). Bratensoße erwärmen. Fleischpflanzerl anrichten, Spiegelei drauf setzen und Kartoffel-Püree dazu geben. Bratensoße angießen.

Otto Koch Freitag, 06. März 2009

Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 EL Butter	500 g Sauerkraut
250 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	1 Scheibe geräucherter Speck
1 gepökelte Schweinshaxe	1 TL Majoran	2 EL Olivenöl
1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Ei
Salz, Pfeffer	3 EL Semmelbrösel	200 ml Bratensoße

Für das Kartoffel-Püree:

300 g Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
1 Prise Muskat	Salz	

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Für das Sauerkraut eine Zwiebel schälen, würfeln und in Butter anschwitzen, mit dem Sauerkraut auffüllen. Die Brühe, Lorbeerblatt und Speck zugeben und kochen lassen. Den Knochen aus der Schweinshaxe auslösen und das Fleisch durch den Wolf drehen. Eine Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem Majoran in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Das Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch einweichen. Das Ei aufschlagen und mit dem Brot und den Zwiebeln zum Gehackten geben und alles vermischen. Wenig Salz und reichlich frisch gemahlene Pfeffer zugeben. Kleine Frikadellen formen. In Semmelbrösel wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln abschütten und durch die Presse drücken. Die Milch erwärmen, die Butter zerlassen, zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Bratensoße erwärmen, Frikadellen mit Soße, Sauerkraut und Püree anrichten.

Otto Koch Freitag, 17. September 2010

Kalbfleisch-Pflanzerl mit Petersilienwurzel-Püree

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 20. November 2009

Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

1/2 Somerspitzkohl (ca. 400 g)	400 g Kartoffeln	Salz
2 Schalotten	2 EL Butterschmalz	Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Frühlingszwiebel
1/2 Peperoni	60 g Fetakäse	1 Ei
1 EL geriebenes Weißbrot	80 g Lammhackfleisch	1 Prise Curry
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl	1 Prise Muskat
1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Speisestärke	

Vom Spitzkohl einige schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten anschwitzen, die Krautstreifen zugeben und kurz mitanrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Vom Thymian die Blättchen abstreifen, Rosmarin fein hacken. Frühlingszwiebel fein schneiden, von der Peperoni die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des angerösteten Kohls in eine Schüssel geben und mit Thymian, Feta, Ei und Brotbröseln vermischen. Diese Masse auf die Hälfte der vorbereiteten Kohlblätter geben und jedes Blatt einzeln aufrollen. Die andere Hälfte des angerösteten Kohls mit Lammhackfleisch, Rosmarin, Peperoni, Frühlingszwiebel und einer Prise Curry vermischen. Auf die restlichen Kohlblätter geben und ebenfalls zu Rouladen aufrollen. Die Rouladen mit der Nahtseite nach unten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Die Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben, 2 EL Olivenöl darüber gießen und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen, Schmorfond mit der Stärke abbinden, Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu die gestampften Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 16. Juli 2010

Spieß Burger mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

1 Schalotte	4 Stiele glatte Petersilie	300 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer	1 reife Avocado	1 Limette
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	2 kleine Baguettes
1 EL Olivenöl	4 Salatblätter	

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Rinderhackfleisch gut mit den gehackten Schalotten und der Petersilie durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen Buletten formen und je 3 auf einen langen Holzspieß stecken. Die Spieße auf dem Grill (oder in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl) von allen Seiten braten. Die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen, in einer Schüssel geben und mit dem Saft einer Limette zerdrücken. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken, aus der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Chili mit der Avocado mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettes aufschneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittstellen über die Brotscheiben streichen, dann mit Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben auf dem Grill (oder in einer Pfanne) von beiden Seiten knusprig rösten. Dann die Unterseite der Baguettes mit Salatblättern auslegen und mit der Avocado-creme bestreichen. Die Spieße auflegen und mit der Oberseite des Baguette abdecken. am Tisch den Spieß herausziehen.

Otto Koch Freitag, 21. Mai 2010

Innereien

Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete

Für 2 Personen

1 Knolle Rote-Bete	1 Schalotte	4 EL Butter
50 ml Geflügelfond	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
250 ml brauner Geflügelfond	1 Spritzer Balsamico	1/2 Zitrone
1 Apfel	1 EL Zucker	2 Scheiben Entenleber

Rote-Bete in weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote-Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den braunen Geflügelfond mit dem Balsamico etwas einkochen lassen und mit 1 EL Butter montieren. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 EL Butter und die Apfelwürfel geben, alles aufkochen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Butter die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Leber darin noch kurz ziehen lassen. Die Leber auf dem Rote-Bete Gemüse anrichten, mit der Soße umgießen und den noch warmen Apfelwürfeln garnieren.

Otto Koch Freitag, 26. November 2010

Kartoffel-Mais-Crêpes mit Kalb-Leber und Madeira-Soße

Für 2 Personen

150 g Kartoffeln	100 g Mais	2 EL Mehl
2 Eier	ca. 100 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Eiweiß	ca. 2 EL Butterschmalz	100 ml Kalbsfond
100 ml Madeira	100 ml Rotwein	1 TL kalte Butter
2 Scheiben Kalbsleber a 150 g	3 EL Biskuitbrösel	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch die Presse drücken. Kartoffeln mit dem Mais in einen Mixer geben, 1 EL Mehl, 1 Ei und Milch zufügen und kurz aufmixen. (Der Mais sollte dabei nicht gänzlich glatt gemixt sein, sondern noch erkennbar sein.) Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig kleine Küchlein ausbacken. In der Zwischenzeit den Kalbsfond mit Madeira und Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Soße mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber mit Mehl bestäuben und auf einer Seite durch das durch das verquirlte Ei ziehen, dann auf dieser Seite mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kurz von beiden Seiten braten und anschließend salzen. Zum Anrichten die gebratene Kalbsleber mit der nicht panierten Seite auf die Soße legen und mit den Maiscrepes servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Karotten.

Otto Koch Freitag, 05. September

Kalb

Blanquette vom Kalb

Für 2 Personen

1 Zwiebel	300 g Kalbfleisch vom Hals	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
150 g Crème double	Salz, Pfeffer	100 g Karotten in Würfeln
100 g Erbsen (TK)	3 EL Brühe	3 Stiele glatte Petersilie

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, die Kalbfleischwürfel zugeben und einige Minuten mitschwitzen. Leicht mit Mehl stäuben. Mit dem Kalbsfond ablöschen und mit dem Weißwein auffüllen. Die Crème double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Erneut abschmecken. Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter auslassen. Karotten und Erbsen in Butter mit wenig Brühe erwärmen. Das Kalbsblanquette auf einem Teller anrichten. Mit dem Gemüse bestreuen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Dazu passt Safran-Reis.

Otto Koch Freitag, 16. April 2010

Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet mit Zitronensoße:

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

Für das Risotto:

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

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

Otto Koch Freitag, 14. August 2009

Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout

Für 2 Personen

250 ml Kalbsfond, dunkel	100 ml trockener, kräftiger Rotwein	200 g lange Bandnudeln
2 Kalbsmedaillons a 100 g	Salz, Pfeffer	30 g Butter
500 ml Frittierfett	100 g Tomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zucchini	1 EL Petersilienblätter

Kalbsfond mit Rotwein aufsetzen und einkochen lassen. Die Bandnudeln al dente kochen und abgießen. Die Kalbsmedaillons würzen, langsam in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter anbraten und herausnehmen. Die Bandnudeln (wie ein Band um ein Päckchen) um die Kalbsstücke wickeln. Obenauf mehrere Nudeln wie eine Schleife legen und diese in der Mitte mit einem Zahnstocher befestigen. Die Päckchen kurz im heißen Fett ausbacken und wenn die Nudeln goldbraun sind, diese herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die Tomaten und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken, Zucchini waschen, in 5 mm große Würfel schneiden und in Butter mit den Schalottenwürfeln und Knoblauch anbraten. Tomatenwürfel zugeben, kurz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Die eingekochte Soße mit Butter aufmontieren. Die Kalbspäckchen auf dem Zucchini-Ragout anrichten und mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 29. März 2008

Kalb-Schnitzel-Röllchen mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

100 g Ziegen-Frischkäse	2 EL Sahne	1 Eiweiß
2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer	4 Kalbsschnitzel (á 80g)
Mehl	1 Zwiebel	1 Karotte
1 Stange Lauch	50 g Sellerie	1 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
250 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1/2 Bund glatte Petersilie

Für das Püree:

500 g Kartoffeln	2 EL flüssige Butter	100 ml heiße Milch
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	150 g Erbsen
2 EL Sahne		

Den Ziegen-Frischkäse mit Sahne, Eiweiß, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Auf die Kalbsschnitzelchen auftragen, dann zusammenrollen und mit einem Zahnstocher so zusammenstecken, dass sie gut halten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsegewürfel darin anbraten und dann die Kalbsschnitzel zugeben. Wenn sie Farbe genommen haben, einen Löffel Tomatenmark zugeben. Etwas weiterbraten, dann Thymian und Rosmarin zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen und abgedeckt im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Kalbsschnitzel herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel wieder in die Soße legen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine Presse drücken. Milch und 1 EL flüssiger Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen. Die Erbsen in Salzwasser kochen, abgießen, mit der restlichen Butter und der Sahne pürieren. Ebenfalls abschmecken. Die beiden Pürees abwechselnd in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf die Teller dressieren. Die Kalbsschnitzel anrichten und mit der Soße übergießen. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 17. April 2009

Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1/2 Salatgurke	150 g Magerquark	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Rucola	1/2 Bund Oregano	2 Kalbsschnitzel a 150 g
ca.30 g Mehl	2 Eier	ca.100 g Semmelbrösel
2-3 EL Butterschmalz		

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurke fein reiben. Quark unter die geriebene Gurke mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Rucola und Oregano abspülen, trockenschütteln und fein hacken. 1 EL gehackte Kräuter unter den Quark mischen, 2 EL gehackte Kräuter unter die Semmelbrösel mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Mehl, dann in verquirltem Ei und den Kräuter-Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Schnitzel mit den Würfelkartoffeln und dem Gürkendip anrichten.

Otto Koch Freitag, 9. April 2010

Pot au feu vom Kalbfleisch mit Gemüse

Für 2 Personen

2 Kartoffeln	1 Karotte	150 g Sellerie
1 l Kalbsbrühe	1 Zucchini	8 kleine Champignons
1 Schalotte	1 Tomate	300 g Kalbfleisch (vom Hals)
Salz, Pfeffer	1 kl Bund Petersilie	Schnittlauch
Basilikum		

Die Kartoffeln und Karotte schälen und in Stücke schneiden, den Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Brühe mit dem kleingeschnittenen Gemüse in einem Topf aufsetzen und circa 10 Minuten kochen lassen. Zucchini und Champignons waschen bzw. putzen, ebenfalls in Stücke schneiden und zu dem restlichen Gemüse geben. Die Schalotte schälen, in Scheiben schneiden, in den Topf geben und alles noch mal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Tomate schälen, in Stücke schneiden und zu dem Gemüse geben. Das Kalbfleisch parieren, in gulaschgroße Würfel schneiden, mit in den Topf geben und das Pot au feu ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum waschen, trocknen, fein hacken bzw. schneiden und kurz vor dem Anrichten untermischen.

Otto Koch Freitag, 28. November

Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g lila Kartoffeln	1 Pak-Choi	10 Pfefferkörner
2 Schalotten	100 ml Weißwein	5 Zweige frischer Estragon
1 Tomate	90 g Butter	2 Eigelb
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 2 Stunden weiter garen. Im Kern sollte das Fleisch nachher rosa sein. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Pak-Choi in Salzwasser im Ganzen blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 4 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Pak-Choi halbieren, den Strunk entfernen, die Blätter sollten aber noch zusammen halten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter und 50 ml Gemüsebrühe die Hälften schwenken und glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Pak-Choi und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Soße anrichten.

Otto Koch Freitag, 13. August 2010

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Porree
400 g Kalbfleisch, mager	Salz, Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 EL Pfefferkörner, zerdrückt
150 g Thunfisch	1 Eigelb	1 EL Weißweinessig
1 TL Kapern	2 Sardellenfilets	1 Spritzer Zitronensaft
50 ml Weißwein	50 ml Sahne	150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Möhre, Sellerie und Porree putzen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten mit dem Röstgemüse scharf anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen. Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner in den Sud geben. Mit Folie oder einem Deckel abdecken und das Fleisch zirka 1/2 Stunde in dem Sud ziehen lassen. Dann in dem Sud abkühlen lassen. Für die Soße den Thunfisch klein schneiden und mit Eigelb, Essig, Kapern, Sardellenfilets, Zitronensaft, Weißwein und Sahne mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Einige Esslöffel von dem Kalbsfond unter die Masse mischen. Dann das Olivenöl nach und nach in die Thunfischmasse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das abgekühlte Fleisch mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Teller legen. Die Soße über das Fleisch träufeln. Mit Kapern garnieren.

Otto Koch Freitag, 07. Mai 2010

Lamm

Kraut-Wickel vom Lamm-Rücken mit Ratatouille

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	3-4 große Wirsingblätter
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	5 Halme Schnittlauch
100 g Kalbsfarce	250 g Lammrücken, ausgelöst	Pfeffer
2 EL Butter	200 ml brauner Lammfond	100 ml trockener Rotwein
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	1 rote Paprika
1 Aubergine	1 Zucchini	2 Tomaten
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	50 g Parmesan
1 EL flüssige Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Basilikum, Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter mit der Farce mischen. Kohlblätter leicht überlappend nebeneinander auslegen, mit der Farce dünn bestreichen. Den Lammrücken parieren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, auf die vorbereiteten Kohlblätter legen und vorsichtig, aber fest einschlagen. Den Krautwickel in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butter anbraten, dann im vorgeheizten ca. 12 Minuten braten, dass das Fleisch im Kern noch rosa ist. Während der Bratzeit den Krautwickel mehrmals mit Lammfond begießen. Restlichen Lammfond mit dem Rotwein, einer Knoblauchzehe und 2 Thymianzweigen in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren abschmecken. Für das Ratatouille Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Gemüsewürfel und einen Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht schmoren. Die Kartoffeln auf ein gebuttertes Backblech legen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und unter der Grillschlange (oder bei Oberhitze) gratinieren. Nach dem Braten den Krautwickel in Scheiben schneiden, anrichten und die Soße angießen. Die gratinierten Kartoffeln und das Gemüse dazu anrichten.

Otto Koch Freitag, 20. August 2010

Lamm-Filets in Senfsaat gebacken mit Salat

Für 2 Personen

100 g Blattsalat	30 g Senfkörner	20 g Semmelbrösel
4 Lammfilets a ca. 80 g	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Ei	2 EL Speiseöl	1 EL Butter
2 Knoblauchzehen	1 Baguette	7 EL Olivenöl
5 Halme Schnittlauch	3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Essig

Blattsalate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Senfkörner grob mahlen oder mit dem Mörser zerstoßen und mit den Semmelbröseln mischen. Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, durch das verquirlte Ei ziehen und in der vorbereiteten Panade wenden. In einer Pfanne mit Öl die Lammfilets von beiden Seiten knusprig ausbraten, Butter zugeben und nochmals kurz wenden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Knoblauch schälen und fein hacken. Baguette horizontal halbieren, mit ca. 2 –3 EL Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch bestreuen. Knoblauchbaguettes in den Ofen geben und kross braten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Essig, 4 EL Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen und die Kräuter untermischen. Blattsalate mit der Vinaigrette kurz vor dem Servieren anmachen. Lammfilets mit Salat und dem Baguette anrichten und servieren.

Otto Koch Freitag, 12. September

Lamm-Kotelett mit Rosmarin-Zitronen-Thymian-Kartoffeln

Für 2 Personen

8 kleine junge Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
3 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Rosmarin	500 g Lammrücken
100 g grüne Bohnen (frisch)	3 Tomaten	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	100 ml Rotwein	100 ml Lammfond
1 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Die Kartoffeln waschen und vierteln. In einer kleinen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Kartoffeln darin anbraten, salzen und pfeffern. Den Zitronenthymian und den Rosmarin über die Kartoffeln abstreifen. Dann die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten weich und goldbraun garen. Ab und zu wenden. Den Lammrücken so schneiden, dass aus drei kleinen Koteletts zwei Koteletts werden, indem man jedes 2.Rippchen entfernt und das Fleisch anschließen ein bisschen plattiert. Fleisch mit Salz und Pfeffer und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Dann die Koteletts warm stellen. Die Bohnen putzen, d.h. an den Enden abschneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. In kaltem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomaten schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomaten dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen. Den Lammfond dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Butter untermischen und die Bohnen zugeben. Die Koteletts noch einmal kurz anbraten. Mit den Kartoffeln und dem Ragout anrichten.

Otto Koch Freitag, 05. Juni 2009

Lamm-Ragout mit grobem Rosenkohl-Püree

Für 2 Personen

300 g Lammfleisch	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Tomaten	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
200 ml Rotwein	200 ml Lammfond	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer
100 g rote Paprika	100 g gelbe Paprika	200 g Rosenkohl
1 Schalotte	30 g feine Speckwürfel	1 EL Butter
50 ml Sahne		

Lammfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und würfeln. In einem flachen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen, Tomatenwürfel ebenfalls zugeben. Mit Mehl bestäuben. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Mit dem Lammfond aufgießen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten kochen lassen. Die Paprika in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und dann zum Lammragout geben. Das Ragout noch einige Minuten kochen lassen. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser blanchieren. Dann den Kohl durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Speckwürfel mit den Schalotten in einem Topf mit Butter anbraten und den gehackten Rosenkohl dazugeben. Mit der Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammragout mit dem Rosenkohl anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 12. Februar 2010

Lamm-Ragout mit Peperoni und Couscous

Für 2 Personen

100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Tomaten
1 Peperoni	300 g Lammfleisch vom Hals	6 EL Olivenöl
250 ml Rotwein	250 ml Lammfond	je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer	100 g rote Paprika
100 g gelbe Paprika	1 Schalotte	100 g Couscous
1 Msp Kreuzkümmel	180 ml Geflügelbrühe	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Strunk einritzen, kurz blanchieren, kalt abschrecken und dann die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Peperoni halbieren, Krne entfernen. Lammfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem flachen Topf mit 3 EL Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Danach die Tomaten zugeben weiterrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit dem Lammfond aufgießen, Peperonihälften und die Kräuter zugeben. 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwischendurch immer abschmecken. Paprika schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Paprikawürfel in 2 EL Olivenöl anschwitzen und dann zum Lammragout geben. Noch einige Minuten kochen lassen. Für den Couscous die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Couscous zugeben und mit Kreuzkümmel und einer Prise Salz würzen. Mit Geflügelbrühe auffüllen und 2 Minuten kochen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Lammragout mit Couscous anrichten und servieren.

Otto Koch Freitag, 29. August

Lamm-Rücken mit Mandel-Bärlauch-Kruste

Für 2 Personen

2 mittelgroße Mairübchen	1 1/2 EL Butter	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer	75 g geschälte Mandelkerne	1 Schalotte
1/2 Bund Bärlauch	2 EL Semmelbrösel	2 EL Parmesan
1 Eigelb	300 g ausgelöster Lammrücken	1 EL Butterschmalz
2 EL Weißweinessig	1/2 TL Rapshonig	2 EL Bärlauchöl
75 g Brunnenkresse		

Rübchen putzen, abspülen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, 1 TL Zucker einstreuen und schmelzen lassen, Rübchen einlegen und kurz darin karamellisieren, würzen und abkühlen lassen, Mandeln grob hacken und rösten. Schalotte schälen, fein hacken und in 1 TL Butter glasig dünsten. Bärlauch abspülen, trockentupfen und fein hacken. Mit Mandeln, Schalotte, Semmelbröseln, Parmesan, etwas Pfeffer und Eigelb mischen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Fleisch abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Fleisch in eine flache Auflaufform legen, die Bärlauch-Kruste darauf verteilen, leicht an-drücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten überkrusten. Für das Dressing Essig, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen, Öl darunter schlagen. Brunnenkresse abspülen, abtropfen lassen, verlesen und mit dem Dressing mischen. Fleisch aufschneiden, mit Kresse und z. B. kross gebratenen Kartoffelscheiben anrichten.

Otto Koch Freitag, 08. Mai 2009

Rotes Lamm-Keulen-Curry mit Duft-Reis

Für 2 Personen

150 g Thail. Duftreis	2 Schalotten	1/2 Apfel
1/2 Banane	1 Tomate	2 EL Rapsöl
1 TL mildes Currypulver	1 EL rote Thaicurry-Paste	1 EL Mehl
250 ml Fleischbrühe	250 ml ungesüßte Kokosmilch	Salz, Pfeffer
300 g Lammkeule, pariert	4 Thai-Auberginen	4 Frühlingszwiebeln
1 Bund Thai-Basilikum		

Den Reis 2-3 mal mit Wasser gut abspülen, dann mit 225 ml Wasser aufsetzen, aufkochen und den Reis zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße Schalotten, Apfel und Banane schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomate würfeln. Schalotten in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen, Apfel zugeben und anschwitzen. Dann Banane und Tomate untermischen und mit anschwitzen. Curry und Curry-Paste zugeben, alles mit Mehl bestäuben. Den Ansatz mit Fleischbrühe ablöschen, gut verrühren und mit Kokosmilch auffüllen. Dann ca. 20 Minuten kochen lassen, anschließend mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Soße abschmecken. Die Lammkeule in Würfel schneiden, würzen mit Salz und Pfeffer und in 1 EL Öl anbraten, die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch zugedeckt ruhen lassen. Die Thai-Auberginen halbieren, Frühlingszwiebeln klein schneiden, beides in die Soße geben und noch 2 Minuten kochen lassen. Dann die Lammstücke samt dem Fond (der sich gebildet hat durch das Warmhalten) zugeben und vermischen. Thai-Basilikum untermischen. Den Reis in eine gebutterte Tasse abfüllen, auf Teller stürzen und mit dem Thai-Curry umgießen.

Otto Koch Freitag, 20. März 2009

Meer

Gebackener Garnelen-Reis mit Zimt im Brick-Teig

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 23. Oktober 2009

Gratinierter Austern

Für 2 Personen

6 Austern	3 Schalotten	100 ml Weißwein, trocken
200 ml Crème double	1 Eigelb	Zitronensaft
Pfeffer	1 Msp Curry	200 g frischer Blattspinat
2 EL Brühe	Salz	

Die Austern öffnen und die Austern vorsichtig von der unteren Schale abschneiden. Austern säubern und den verbleibenden Saft abseihen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine Schalotte beiseite stellen. Schalotten mit dem Weißwein und dem Austernwasser einkochen. Crème double zugeben und weiter einkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen, das Eigelb zugeben und die Masse im Wasserbad aufschlagen bis sie schaumig geworden ist. Mit Zitronensaft und Currypulver abschmecken. Den Blattspinat waschen und abtropfen lassen. Etwas Brühe mit der restlichen Schalotte aufkochen. Den Spinat zugeben, mit einem Deckel abdecken und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Austernschalen auf Alufolie oder Salz auf Tellern stabil anrichten. Je einen Löffel Spinat in die Austernschale füllen. Eine rohe Auster darauf legen und mit der schaumigen Soße übergießen. Im Backofen bei starker Oberhitze einige Minuten überbacken bis die Oberfläche goldbraun ist. Dazu passt Baguette.

Otto Koch Freitag, 12. März 2010

Hummer-Cocktail

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 18. Dezember 2009

Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Schäumchen, Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

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

Für die Füllung:

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

Parmesanschäumchen:

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

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

Otto Koch Freitag, 04. Dezember 2009

Risotto mit gebratenen Baby-Artischocken, Scampis

Für 2 Personen

50 g Pinienkerne	100 g Parmesan	2 Knoblauchzehen
1 Bund Rucola	ca. 200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
ca. 500 ml Geflügelbrühe	1 Msp Safran	8 Babyartischocken
4 Scampis		

Pinienkerne rösten. Parmesan reiben, Knoblauch schälen und grob würfeln. Rucola grob zupfen, in einen Mixer geben, Knoblauch, Pinienkerne, 50 g Parmesan und ca. 150 ml Olivenöl zugeben und zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Den Reis zugeben und anschwitzen bis der Reis glasig ist. Mit dem Weißwein ablöschen und dann mit etwas Brühe aufgießen. Unter ständigem Rühren etwa 15-18 Minuten köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist. Dabei immer wieder Brühe hinzufügen und rühren. Nach einigen Minuten den Safran zugeben. Kurz vor dem Anrichten den restlichen Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Artischocken putzen (die Stiele glatt abschneiden, Artischocken um ca. ein Drittel mit einem scharfen Messer stutzen. Die harten Hüllblätter rund um den Stiel nach unten in abreisen. Dann noch alle holzigen Teile am Blütenstiel vom Bodenrand zum Stielende hin abschneiden bzw. mit einem Messer abschälen), vierteln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Scampis schälen, den Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz braten. Risotto anrichten, Scampis und Artischocken darüber geben und mit Pesto beträufeln.

Otto Koch Freitag, 11. Juli 2008

Rotes Scampi-Curry

Für 2 Personen

4 Schalotten	1 Apfel	1 Tomate
1 Stängel Zitronengras	2 Knoblauchzehen	60 g Butter
1 TL rote Thai-Curry-Paste	250 ml Fischfond	250 ml Kokosmilch, ungesüßt
8 Champignons, weiß	2 Mini-Auberginen	Fischsoße
300 g Blattspinat	Salz, Pfeffer	6 Hummerkrabben oder Scampi
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	2 EL Speiseöl

Für die Soße drei Schalotten schälen, den Apfel und die Tomate schälen, entkernen und alles fein würfeln. Zitronengras und eine Knoblauchzehe fein hacken und mit den Schalotten, Äpfeln und Tomaten in einem Topf mit circa 50 g Butter anschwitzen. Curry-Paste dazugeben, mit Fischfond und Kokosmilch auffüllen und um die Hälfte einkochen. Die Champignons putzen, vierteln, die Auberginen waschen, je nach Größe halbieren und mit den Pilzen ebenfalls in den Topf geben. Durchkochen lassen und mit der Fischsoße abschmecken. Eine Schalotte schälen, fein hacken und mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne glasig andünsten. Den Spinat waschen, blanchieren und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Knoblauch abschmecken. Die Hummerkrabben schälen, die Därme entfernen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Krabben in einer Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite circa 2 Minuten anbraten. Die Hummerkrabben auf heißen Tellern kreisförmig anrichten, mit der Soße übergießen und den Blattspinat mittig garnieren.

Otto Koch Freitag, 22. Februar 2008

Tintenfisch-Tatar mit weißer Vinaigrette

Für 2 Personen

300 g Tintenfischtuben	Salz	150 g Blumenkohl
1 Zwiebel	1 Tomate	2 Limetten
weißer Pfeffer	150 g Naturjoghurt	ca. 2 EL Olivenöl
3 Stiele Basilikum	3 Stiele Kerbel	

Die Tintenfischtuben sauber putzen und in Salzwasser ca. 40 Minuten weich kochen. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Tomate schälen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Von einer Limette den Saft auspressen. Tintenfische sehr fein hacken, mit den Zwiebeln vermischen und mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Limette halbieren und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Je einen Metallring (ca. 6 cm Durchmesser, ca. 4 cm hoch) in die Mitte eines Tellers legen und mit den halben Limettenscheiben auslegen. Die Scheiben sollen etwa 1 cm über den Metallrand regelmäßig bogenförmig herausragen. Das Tintenfischtatar mit einem Löffel in den Metallring eindrücken. Den Blumenkohl mit Joghurt in einem Mixer pürieren, bis der Blumenkohl in etwa grießkörnig ist. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Blumenkohlsoße gleichmäßig um das noch mit dem Ring ummantelte Tatar gießen. Basilikum fein hacken. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl marinieren und Basilikum untermischen. Je einen kleinen Löffel auf das Tatar geben und dann den Ring vorsichtig entfernen. Den grob gehackten Kerbel über der Soße verteilen.

Otto Koch Freitag, 26. September

Rind

Gebratenes Ochsen-Tatar im Salatnest

Für 2 Personen

2 Kartoffeln, fest kochend	2 Schalotten	2 EL Kapern
2 Cornichons	1 Sardellenfilet	3 Zweige glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	300 g frisches Ochsenfilet	3 EL Olivenöl
1 EL scharfer Senf	1 Eigelb	1 TL rote Currypaste
1/2 Zitrone, ausgepresst	2 cl Cognac	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Friséesalat	50 g Feldsalat
2 Pellkartoffeln, frisch abgekocht	1 EL Essig	1 Schalotte

Kartoffeln kochen und pellen. Schalotten schälen und fein schneiden. Kapern, Cornichons und das Sardellenfilet fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Filet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Damit das Tatar schön locker bleibt, sollte man das Fleisch nicht durch den Fleischwolf drehen. Das Fleisch mit Kapern, eine fein geschnittene Schalotte, Cornichons, Petersilie, Schnittlauch und 1 EL Olivenöl vorsichtig mischen. Den Senf, das Eigelb, das feingehackte Sardellenfilet, die Currypaste und den Saft einer halben Zitrone zugeben und untermischen. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar zu kleinen „Buletten“ formen und Sonnenblumenöl kurz scharf anbraten, so dass das Innere noch kalt ist. Die Salate waschen und abtropfen lassen. Aus 2 EL Olivenöl, Essig, einer feingehackten Schalotte, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kartoffel in Scheiben schneiden. Den Salat und die Kartoffeln damit anmachen. Salat und Kartoffeln in der Mitte der Teller platzieren und das Tatar darauf anrichten.

Otto Koch Freitag, 19. März 2010

Geschmorte Rinder-Rippe mit Steckrüben-Püree und Karotten

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Karotte	80 g Sellerie
1 Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl	2 durchwachsene Rinderrippen
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	200 ml trockener Rotwein
400 ml brauner Kalbsfond	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
300 g Steckrüben	Salz	6 kleine Bundkarotten
3 EL Butter	50 ml Sahne	weißer Pfeffer

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. In einem Bräter mit 2 EL Sonnenblumenöl die Rippen anbraten. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Knoblauch zugeben und mit braten. Dann Tomatenmark untermischen. Mit etwas Mehl bestäuben, kurz weiter rösten und mit Rotwein und Kalbsjus ablöschen. Die Kräuterzweige zugeben und mit Wasser aufgießen, sodass die Rippen bedeckt sind. Zugedeckt alles ca. 2 Stunden schmoren lassen. Dabei immer wieder kontrollieren, dass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist, evtl. noch etwas Wasser nachgießen. Steckrüben schälen, würfeln, in Salzwasser weichkochen und anschließend abschütten. Karotten schälen und etwas vom Grün dran lassen. In einem Topf mit Salzwasser die Karotten blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Die weich geschmorten Rippen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Die frisch gekochten Steckrüben in einem Cutter fein pürieren. 2 EL Butter in einem Topf braun schmelzen, die pürierten Steckrüben und die Sahne untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz schwenken und mit Salz abschmecken. Die Rippen auf Tellern anrichten und mit der stark eingekochten Soße nappieren. Steckrübenpüree und Karotten dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 10. September 2010

Ochenschwanz-Ragout mit Semmel-Knödel

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	100 g Karotte	100 g Sellerie
2 Tomaten	Pflanzenöl	4 Stück Ochenschwanz (a 350 g)
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	500 ml Rinderbrühe
250 ml Rotwein (z.B. Merlot)	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer	3 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch
2 Schalotten	20 g Speck	1 EL glatte Petersilie
1 EL Butter	1 Ei	

Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Tomaten klein schneiden. In einem Topf 2 EL Pflanzenöl erhitzen, Ochenschwanzstücke mit den Gemüswürfeln darin anrösten und sobald sie Farbe bekommen haben, etwas Tomatenmark und die klein geschnittenen Tomaten zugeben. Kurz anbraten, dann mit Mehl bestäuben und mit etwas Brühe und Wein ablöschen und gut verrühren. Kräuter zugeben, salzen und pfeffern und abgedeckt ca. 2,5 Stunden unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe angießen. Wenn das Fleisch weich ist mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit die Semmelknödel zubereiten. Dafür die Brötchen in grobe Würfel schneiden, mit heißer Milch übergießen und ein paar Minuten ziehen lassen. Die in grobe Würfel geschnittenen Semmeln mit der warmen Milch mischen und ein paar Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen und fein hacken, Speck ebenfalls fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten und Speck anschwitzen, zuletzt Petersilie untermischen. Alles mit dem Brot vermischen und ein Ei dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Fleisch vom Knochen lösen, unter die Soße mischen, einmal kurz aufkochen und mit den Knödeln anrichten.

Otto Koch Freitag, 23. Januar 2009

Rinder-Filet-Tatar mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	1 kleine Zwiebel	Olivenöl
Salz, Pfeffer	3 Stängel Petersilie	300 g Rinderfilet
1 Eigelb	1 EL Schalotten, gehackt	1 TL Cornichons, gehackt
1 TL Kapern, gehackt	1 Sardelle, fein gehackt	Tabasco
1 Schuss Cognac	2 große Salatblätter	

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen, eine Hälfte in Ringe schneiden, die andere Hälfte fein hacken. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten, die gehackten Zwiebeln zugeben und weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und zum Schluss 1 EL unter die heißen Kartoffeln geben. Das Rinderfilet parieren und ganz fein schneiden. Mit Eigelb, gehackten Schalotten, Cornichons, Kapern, 1 TL gehackte Petersilie und Sardelle gut vermischen und mit Tabasco, Cognac, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar jeweils auf einem Salatblatt anrichten, mit den Zwiebelringen garnieren und den Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 04. April 2008

Rinder-Geschnetzeltes mit Kokos und rotem Curry

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 11. September 2009

Rinder-Roulade a la O. Koch

Für 4 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 16. Oktober 2009

Rostbeef mit schwarzen Bohnen

Für 2 Personen

200 g Schwarze Bohnen	1 Zwiebel	70 g geräucherter Bauchspeck
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Karotten
50 ml Gemüsebrühe	3 Stiele glatte Petersilie	300 g Rindslende

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit reichlich Wasser gut 2 Stunden kochen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Speck würfeln. Speck und Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die vorgekochten schwarzen Bohnen plus die Kochflüssigkeit zugeben und weiter kochen bis sie weich sind. Immer wieder mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten schälen, feinblättrig schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und weich garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie fein hacken. Karotten abkühlen lassen und mit der gehackten Petersilie vermischen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die Grillfunktion des Backofens vorheizen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl einreiben und im Backofen von allen Seiten kross grillen. Dann den Ofen auf 100 Grad zurückdrehen und rosa weiter garen (ca. 10 Minuten). Kurz ruhen lassen und aufschneiden. Schwarze Bohnen und Fleisch anrichten. Den Karottensalat dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 27. Februar 2009

Schwein

Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen

Für 2 Personen

ca. 250 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote	2 Knoblauchzehen
2 frische Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
3 EL Olivenöl	150 g Rinderfilet	150 g Schweinehals
150 g Hähnchenbrustfilet	3 Tomaten	1 EL Essig

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Eingeweichte Bohnen mit Gemüsebrühe, einer fein geschnittenen Zwiebel und Speck in einen Topf geben und weich kochen. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Wacholder zerdrücken und fein hacken. Dann mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Paprikapulver und 1 EL Olivenöl vermischen. Die Fleischstücke mit der Würzmischung einreiben und auf den heißen Grill geben. Wenn es von allen Seiten kross ist, wird es bei sanfter Hitze weiter gegart. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit einer feingeschnittenen Zwiebel in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles gut vermischen. Die weich gekochten Bohnen nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen. Bohnen und Tomatensalat anrichten. Mit einem scharfen Messer das Fleisch in Stücke schneiden und dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 27. Juni 2008

Rippchen in Senf-Soße mit Weißkohl-Fleckerl

Für 2 Personen

200 g Weißkohl	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 TL Zucker	1 Prise Paprikapulver	200 ml Gemüsebrühe
150 g Nudelteigplatten	Salz	Pfeffer
2 gekochte geräucherte Rippchen	100 ml Sahne	1 EL scharfer Senf
1 EL Blattpetersilie		

Den Weißkohl vom Strunk befreien, in 1,5 Zentimeter große Quadrate schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, und klein schneiden. Weißkohl und Zwiebel in eine Topf mit 1 EL Butterschmalz goldgelb anrösten. Mit Zucker bestreuen und weiter rösten. Mit Paprikapulver würzen. Mit 80 ml Brühe ablöschen und zugedeckt weiter köcheln lassen, bis das Kraut weich ist. Die Nudelteigplatten in Salzwasser al dente kochen, herausnehmen und ebenfalls in 1,5 Zentimeter große Quadrate schneiden. Das Kraut mit den Nudeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rippchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und warm stellen. Restliche Brühe in einem Topf um die Hälfte einkochen, Sahne zugeben und mit Senf abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Krautfleckerl mit den Rippchen und der Soße anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Otto Koch Freitag, 20. Februar 2009

Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Schweinskoteletts	Salz, Pfeffer
1 EL Speiseöl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	100 ml Kalbsfond	100 ml Rotwein, trocken
1 Chilischote	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 75 Grad (Umluft 60 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen warm stellen. Für die Soße Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Butter anbraten und mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen. Die Chilischote halbieren, entkernen. Chili mit in den Fond geben, alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas von der gehackten Petersilie zum Schluss zu der Soße geben. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln braten. Die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Petersilie unter die heißen Kartoffeln geben. Die Schweinskoteletts noch mal scharf nachbraten und anrichten. Mit den Bratkartoffeln garnieren und mit der warmen Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 08. Januar 2010

Semmel-Knödel-Geröstl mit Schweine-Braten

Für 2 Personen

2-3 Semmelknödel vom Vortag	Rapsöl	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben geräucherter Speck	100 g kalter Schweinsbraten
1 kleines Bund Petersilie	ca. 5 Schnittlauchhalme	2 EL Essig
4 EL Pflanzenöl	Pfeffer, Salz	1 Kopfsalat
2 Eier		

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Speck in feine Würfel und den Schweinsbraten in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die Schweinsbratenstücke, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles weiter rösten. Wenn die Schweinsbratenstücke und Zwiebeln geröstet sind, alles zu den Semmelknödeln geben und noch mal kurz durchbraten. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Circa 1 EL gemischte Kräuter mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Kopfsalat zerteilen, waschen, trocknen und mit der Vinaigrette anmachen. Die Eier verquirlen und circa eine Minute vor dem Anrichten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles auf Tellern anrichten, mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und den Salat dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. November

Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel

Für 2 Personen

500 g Spanferkelbauch	1/4 l trockener Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	2 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter
Salz	10 Pfefferkörner	3 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 EL Petersilie	1 Ei
Pfeffer	3 EL Butter	100 ml brauner Kalbsfond
400 g Weißkohl 1 kleine Zwiebel	50 g Speck, durchwachsen	
Essig	Öl	

Den Spanferkelbauch in einen Bräter geben der gerade so groß ist wie das Stück Fleisch. Weißwein, Thymian, geschälte Knoblauchzehe, einen Teelöffel Kümmel, Lorbeerblätter, Salz und zerdrückte Pfefferkörner dazugeben. Mit Wasser aufgießen, so dass das Fleisch gerade bedeckt ist, mit Alufolie abdecken und im Ofen bei circa 150 Grad (Umluft 130 Grad/ Gasherd: Stufe 2) 1 1 Stunden abkochen. Für die Serviettenknödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit warmer Milch übergießen und abgedeckt ziehen lassen. Die Petersilie fein hacken, das Ei verquirlen und beides unter die Brotmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in ein gebuttertes Küchentuch geben und zu einer Rolle zusammenschlagen. Die Enden gut eindrehen oder festbinden und in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser circa 40 Minuten garen. Das abgekochte Fleisch an der Hautseite mit einem Messer rautenförmig einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne scharf anbraten und bei 200 Grad Oberhitze im Ofen mit der Hautseite nach oben braten, bis diese schön kross ist. 150 ml Fleischmarinade durch ein Sieb geben und mit dem Kalbsfond einkochen. Für den Krautsalat den Weißkohl raspeln oder in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel-Speckmischung unter den Weißkohl geben und alles mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Serviettenknödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anbraten, bis die Scheiben Farbe bekommen haben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Soße über das Fleisch geben und mit den Knödeln und dem Salat anrichten.

Otto Koch Freitag, 01. Februar 2008

Soßen

Knoblauch-Kräuter-Soße

Für 2 Personen

2 Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
3 Stiele Petersilie	2 Stiele Basilikum	1 Tomate
1 EL Kapern	50 ml Fischfond	1 TL Senf
2 EL Zitronensaft	Salz	Pfeffer

Die Sardellenfilets mit dem Knoblauch in einer Kasserolle mit Olivenöl kurz anbraten. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und hacken. Tomate abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den Kapern, dem Fischfond, Senf und Zitronensaft in die Kasserolle geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Salzen und pfeffern und die Soße warm stellen.

Otto Koch am 15. Mai 2009

Suppen

Erbsen-Suppe mit frisch geräucherten Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	150 g frische Erbsen
1 TL Mehl	350 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	4 Jakobsmuscheln	5 EL Räuchermehl
1 Bund Petersilie		

Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Erbsen zugeben und etwas mitschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit der Gemüsebrühe ablöschen und einige Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer fein mixen und die Sahne zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Jakobsmuscheln von dem harten Seitenteil befreien. Da es sein kann, dass sich das Räuchermehl in den Topf einbrennt, verwendet man dafür am besten einen alten Topf. Vorsicht! Die Rauchentwicklung kann Feuermelder an der Decke auslösen. In einem Topf mit Deckel in die Mitte eine alte Tasse stellen und das Räuchermehl um die Tasse streuen. Die Jakobsmuscheln salzen und auf einen kleinen Teller legen. Den Teller auf die Tasse stellen. Den Herd auf höchster Stufe einschalten bis sich in dem Topf Rauch bildet. Nun den Deckel auf den Topf geben, die Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten räuchern. Den Deckel öffnen und die Jakobsmuscheln wenden. Nochmals 2 Minuten räuchern. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Suppe aufschäumen und auf die in Scheiben geschnittenen Jakobsmuscheln in einem Suppenteller anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Weißbrot dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 19. Juni 2009

Gemüse-Suppe mit Zander und frischen Kräutern

Für 2 Personen

50 g Zwiebeln	50 g Sellerie	50 g Karotten
50 g Lauch	50 g Petersilienwurzel	100 g Kartoffeln
750 ml Gemüsebrühe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter	8 Pfefferkörner, zerstoßen	Salz
200 g Zanderfilet	1 Bund Frühlingskräuter	

Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf die Brühe und noch einen halben Liter Wasser mit den Gemüsewürfeln, den Kräutern, Pfeffer und Salz aufkochen und 15 Minuten sachte köcheln lassen. Das Zanderfilet entgräten und enthäuten. In Stücke schneiden. Die Fischstücke in die Gemüsesuppe geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kurz vor dem servieren die Kräuter in die Suppe geben und sofort auf Teller anrichten.

Otto Koch Freitag, 26. März 2010

Kalte Kartoffel-Suppe mit Sauerampfer

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	300 g Kartoffeln, mehlig
1 EL Butter	500 ml heller Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	30 g Lauch	30 g Sellerie
30 g Karotte	25 g frischer Sauerampfer	80 ml Sahne
2 EL Forellenkaviar		

Schalotten und schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und mit anschwitzen. Dann Kartoffelwürfel dazugeben, mit Kalbsfond aufgießen, Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer zugeben und ca. 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zwischenzeit Lauch, Sellerie und Karotten putzen bzw. schälen und in feine Würfel schneiden, diese separat in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Sauerampfer waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren. Sahne zugeben, die Suppe nochmals aufkochen und abschmecken. Den Sauerampfer zugeben und kurz durchrühren. Die Suppe schnell abkühlen lassen. In gekühlte Teller die Gemüswürfel geben und mit der kalten Suppe auffüllen. Mit dem Forellenkaviar garnieren.

Otto Koch Freitag, 18. Juni 2010

Kürbis-Suppe

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 02. Oktober 2009

Vegetarisch

Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	100 ml Sahne	1 Vanilleschote
100 ml Milch	2 Eigelb	40 g Zucker
40 g Basilikum	40 g Pinienkerne	30 g Honig
40 g Olivenöl	1 EL Zitronensaft	20 g Parmesan, gerieben
1 Prise Salz	Pfeffer	Für die Garnitur:
2 Erdbeeren	1-2 Stängel Pfefferminze	Zucker

Gelatine in Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und in einem Topf mit Milch aufkochen. Topf vom Herd ziehen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Eigelb und Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Vanillemilch unter ständigem Rühren dazugeben und zur Rose abziehen, d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen. Die Masse über Eiswasser kalt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen. Die Crème in große Sektschalen einfüllen und für ca. 2 Stunden kühl stellen. Für das Pesto Basilikum zupfen, waschen und abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und mit dem Basilikum, Honig, Olivenöl und Zitronensaft in einen Mixer geben und gut durchmixen. Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das süße Pesto über die Crème geben und mit geviertelten, gezuckerten Erdbeeren und Pfefferminzblättchen garnieren.

Otto Koch Freitag, 11. April 2008

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

Für 4 Personen

400 g Basmatireis	3 Eier	2 cl Reiswein
Salz, Pfeffer	2 EL Speiseöl	200 g Salatgurke
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriander	1 Schuss Sojasoße
100 ml Gemüsebrühe		

Den Reis gar kochen. Eier mit Reiswein verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Esslöffel Öl als Omeletts in einer Pfanne ausbacken und warm stellen. (Die Omeletts sollten innen noch saftig sein.) Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden. Koriander waschen, die Stiele entfernen und mit einem Messer grob hacken. Das restliche Öl im Wok erhitzen. Reis und Zwiebeln in den Wok geben und unter Rühren circa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken und die Brühe unterrühren. Gurkenwürfel und Koriander unter den Reis rühren, kurz erwärmen und mit den Omeletts anrichten. Dazu passt gut eine Sweet-Chilisauce.

Otto Koch Freitag, 25. Januar 2008

Gefüllte Kartoffeln

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 04. September 2009

Gemüse-Gratin mit roter Linsen-Soße

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Tomaten	1 Zucchini
4 EL Olivenöl	1 Aubergine	1 Knoblauchzehe
150 g rote Linsen	150 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
30 g Parmesan	1/2 Bund Petersilie	

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Kartoffeln kochen, pellen, etwas abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser brühen, dann die Haut abziehen, in Viertel schneiden und die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. (Anschließend den Backofen auf 200 Grad vorheizen.) Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Aubergine in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Die Linsen mit der Gemüsebrühe und dem Knoblauch in einen Topf geben und weich kochen, dann Sahne angießen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. Eine Auflaufform ausbuttern. Die Kartoffeln, Zucchini, Tomaten- und Auberginenscheiben jeweils leicht salzen und pfeffern und abwechselnd in die Auflaufform einschichten. Parmesan reiben, über das Gemüse streuen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Gemüsegratin auf Tellern anrichten, mit der Linsensoße umgießen und gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 06. August 2010

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen

100 g Karotten	100 g Sellerie	100 g Lauch
100 g Zwiebeln	100 g Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	ca. 1 EL flüssige Butter
1 Strudelteig	1 Eigelb	200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1 Bund gemischte Kräuter	Salz, Pfeffer

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Champignons putzen bzw. schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und pressen. Basilikum fein schneiden. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter untermischen. Den Strudelteig ausrollen, die Gemüsemischung darauf verteilen und einrollen. Den Gemüsestrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Im Ofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Für die Soße die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit einem Pürierstab die Soße aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Soße anrichten

Otto Koch Freitag, 05. März 2010

Geschmorter Chicorée mit Soße Choron

Für 2 Personen

4 Chicorée	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1/4 l Gemüsebrühe	10 Pfefferkörner	2 Schalotten
100 ml Weißwein	10 Zweige Estragon	100 g Butter
1 Tomate	2 Eigelb	

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad , Gas Stufe 3) vorheizen. Vom Chicorée die äußeren Blätter ablösen, Kolben längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe angießen und alles mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 6 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Estragon fein hacken. Chicorée herausnehmen und mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit Estragon bestreuen. Dazu passen sehr gut Petersilienkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 15. Februar 2008

Gratinierte Birnen mit Kakao-Nudeln und Gorgonzola-Soße

Für 2 Personen

200 g Mehl	2,5 EL Kakaopulver	1 Ei
1 TL Speiseöl	Salz	50 ml Wasser
50 g Gorgonzola	150 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne
schwarzer Pfeffer	2 Birnen mit Stiel	Zucker
2 EL flüssige Butter	Puderzucker	1 EL Butter

Mehl, 2 EL Kakao, Ei, Öl, eine Prise Salz und ca. 50 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und in 1 cm breite Nudeln schneiden. Diese in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abschütten und abschrecken. Gorgonzola würfeln. Brühe und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Käsewürfel zugeben, schmelzen lassen und die Soße glatt rühren. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren (dabei darauf achten, dass der Stiel noch dranbleibt) und entkernen. In einem Topf mit Zuckerwasser die Birnen pochieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Birnenhälften fächerförmig einschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Birnenhälften mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen. Im Backofen unter der Grillschlange oder bei starker Oberhitze den Zucker auf den Birnen goldbraun schmelzen lassen. In einer Pfanne mit Butter die Nudeln warm anschwemmen, auf Tellern anrichten, mit Kakao leicht bestäuben, die Soße halb über die Nudeln gießen und die Birnen dazu geben.

Otto Koch Freitag, 10. Oktober

Gratinierte Käseplatte

Für 2 Personen

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

Für den Salat:

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

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

Otto Koch Freitag, 31. Dezember 2009

Joghurt-Mousse mit Granatapfel-Soße

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	400 g Joghurt	4 EL Puderzucker
1 Vanilleschote	1 EL Zitronensaft	250 g Sahne
3 reife Granatäpfel	100 ml trockenen Rotwein	Zucker
50 g Honig	2 Zweige Zitronenmelisse	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker, dem ausgekratztem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft gut verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf mit auflösen. Topf vom Herd nehmen, 2 EL Joghurtmasse zugeben und gut vermischen, dann alles unter die restliche Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. In leicht geölte Förmchen oder Gläser (die müssen nicht geölt werden) füllen und kaltstellen. Die Kerne aus den Granatäpfeln vorsichtig auslösen und ein Drittel der Kerne auspressen. (Dazu kann man die Kerne vorsichtig durch eine Flotte Lotte rühren.) Den Saft und die restlichen Kerne mit Rotwein in einen Topf geben und erwärmen. Mit ca. 1 EL Zucker und Honig abschmecken, anschließend kalt stellen. Die Mousse mit der Granatapfelsoße anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Otto Koch Freitag, 13. Februar 2009

Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 TL Speisestärke	4 Eier
1 Vanilleschote	150 g Esskastanien, gekocht	1 Prise Salz
150 – 200 ml Milch	100 g Mehl	70 g Zucker
3 EL Rosinen	10 ml Rum	3 EL Mandelblättchen
4 EL Butter		

Kirschen aus dem Glas in eine Sieb geben und den Saft auffangen. 3 EL Saft mit der Stärke vermischen. Den restlichen Saft aufkochen, die angerührte Stärke mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Dann die Kirschen zugeben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen. Die gegarten Maronen pürieren. 150 ml Milch, Eigelb, eine Prise Salz und Vanillemark verquirlen. Das Mehl nach und nach in die Eier-Milch einrühren. Die pürierten Maronen untermischen, den Teig solange rühren bis er gleichmäßig glatt ist. Evtl. noch etwas Milch zugeben, der Teig sollte leicht flüssig sein. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Rosinen in Rum einweichen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. 2 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer großen beschichteten Pfanne (backofengeeignet) zerlaufen lassen. Den Teig in die Pfanne gießen und bei niedriger Temperatur einige Minuten stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen geben und solange backen bis der Teig eine goldbraune Oberfläche hat. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Holzschabern in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der restlichen Butter noch mal anbraten bis der Kaiserschmarrn von allen Seiten goldbraun und gar ist. Die Rosinen und Mandelblättchen über den Schmarrn verteilen. Mehrmals schwenken. Den Kaiserschmarrn anrichten und mit dem Puderzucker bestreuen. Das Kirschkompott dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 05. Februar 2010

Mais-Timbale mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

ca. 3 TL Butter	2 Eier (Größe M)	50 g Mehl
100 ml Milch	Zucker	Salz
150 g Maiskörner	1 Schalotte	200 g Champignons
50 ml trockener Weißwein	150 ml Kalbsfond	1 TL Mehlbutter
Pfeffer	50 g geschlagene Sahne	

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft nicht geeignet/ Gasherd: Stufe 2) vorheizen. 2 Timbalenförmchen (ca. 150 ml) dünn mit Butter ausfetten und in eine Auflaufform stellen. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Milch und Eigelb verquirlen. Mit Zucker und Salz würzen. Die Maiskörner abtropfen lassen und unter den Teig mischen. Dann das geschlagene Eiweiß unterziehen. Masse in die Förmchen füllen. So viel heißes Wasser in die Auflaufform angießen, dass die Förmchen ca. zur Hälfte in Flüssigkeit stehen. Alles in den Ofen stellen, ca. 20 Min. garen. Schalotte schälen und fein würfeln. Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden. Beides in 1 TL Butter anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit der Mehlbutter leicht binden. Noch einige Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Schlagsahne unterziehen. Timbale und Soße auf Tellern anrichten. Evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 16. Januar 2009

Pochierte Eier mit Sellerie-Püree und Kräuter-Soße

Für 2 Personen

280 g Knollensellerie	250 ml Milch	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Brühe
1 TL Mehlbutter	70 ml Essig	4 frische Eier

Sellerie schälen und in Würfel schneiden. 200 ml Salzwasser mit Milch aufkochen und Sellerie darin weich kochen. Abschütten und in einem Stabmixer den Sellerie fein pürieren. 100 ml Sahne erhitzen und darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Brühe aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Einige Minuten kochen lassen. Mit 100 ml Sahne vermischen und zu gewünschter Konsistenz einkochen. Abschmecken und im letzten Moment mit den Kräutern vermischen. Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, mit Salz und Essig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Die weißen Ränder bei Bedarf vorsichtig abschneiden. Das Püree in der Mitte des Tellers anrichten und mit den Eiern belegen. Die Soße teilweise über die Eier gießen.

Otto Koch Freitag, 27. März 2009

Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert

Für 4 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 03. Juli 2009

Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat

Für 2 Personen

1/2 Honigmelone	Zucker	2 Eier
100 g fester Biskuit	Mehl	10 g Butter
1 große Banane	1/2 Zitrone	150 g Joghurt
1 EL Zitronenmelisse	100 g Preiselbeerkompott	

Die Melone schälen, entkernen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zuckern. Die Eier verquirlen und den Biskuit oder das Toastbrot fein reiben. Die Melonenscheiben in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. Die Melonenschnitzel in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Banane in dicke Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Zitronensaft würzen und den Joghurt und gehackte Zitronenmelisse untermengen. Die Schnitzel mit dem Bananensalat anrichten und mit Preiselbeerkompott servieren.

Otto Koch Freitag, 09. Mai 2008

Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

1 kleines Baguettte	7 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
200 g Ziegen-Frischkäserolle	Pfeffer und Salz	50 g Kopfsalat
50 g Frisée	50 g Feldsalat	50 g Radicchio
1 kl. Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	4 weiße Champignons
1 EL Kräuternessig		

Vom Baguette 6 Scheiben runterschneiden, diese in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldbraun anbraten. Die Baguettescheiben mit einer Knoblauchzehe abreiben, jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und im Ofen unter dem Grill goldbraun überbacken. Den Salat, Petersilie und Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und die Kräuter fein hacken. Die Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Aus Olivenöl, Kräuternessig, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren, Petersilie dazugeben und den Salat mit dem Dressing anmachen. Den Salat auf Tellern anrichten, mit Champignonstreifen und Schnittlauch bestreuen und mit den Ziegenkäsecroutons garnieren.

Otto Koch Freitag, 16. Mai 2008

Zwetschgen-Knödel

Für 2 Personen

8 getrocknete Zwetschgen	Zwetschgenwasser	300 g Kartoffeln
Salz	80 g Butter	2 Eigelb
3–4 EL Mehl	2 EL Weizengrieß	4 Zuckerwürfel
50 g Semmelbrösel	Zucker	

Die Zwetschgen in etwas Zwetschgenwasser (oder Wasser) einlegen und zugedeckt ziehen lassen. Die Kartoffeln abbürsten und in leicht gesalzenem Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit 30 g Butter, Eigelb, Mehl, Salz und Weizengrieß zu einem festen Teig verkneten. Etwas von dem Teig zur Probe in kochendes Wasser geben und, falls die Masse nicht gut halten sollte, noch etwas Mehl hinzugeben. Teig einige Minuten ruhen lassen. Zwischen 2 Zwetschgen jeweils einen Zuckerwürfel geben. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils 2 Zwetschgen damit umhüllen. Zu runden Knödeln formen. Reichlich Wasser mit je 1 Prise Zucker und Salz in einem weiten Topf aufkochen. Temperatur reduzieren, Knödel einlegen und knapp 10 Minuten gar ziehen lassen. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und etwas Zucker zugeben und anrösten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit Butterbröseln anrichten.

Otto Koch Freitag, 30. Januar 2009

Wild

Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl

Für 4 Personen

250 g Mehl	3 Eier	Salz
500 g Rosenkohl	1 Zwiebel	1 Karotte
100 g Sellerie	600 g Hirschfleisch	Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Mehl	150 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf
1 EL grüne Pfefferkörner	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben; das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Rosenkohl putzen, äußere unschöne Blätter entfernen und am Strunkansatz einritzen.

In Salzwasser den Rosenkohl weich kochen, dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen.

Zwiebel fein schneiden, Karotte und Sellerie fein würfeln.

Vom Fleisch die Sehnen und Häute entfernen, dann das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Öl anbraten. Zwiebel und die Gemüsegewürfel zugeben und mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Fleischwürfel herausnehmen und warm stellen.

Die Soße köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Blutwurst würfeln und mit dem Senf unter die Soße mischen. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren, die grünen Pfefferkörner untermischen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch wieder zugeben.

Die Schalotte schälen und fein schneiden, den Speck fein würfeln.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Speck zugeben und anbraten, Rosenkohl zugeben und warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter heiß schwenken.

Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl anrichten.

Otto Koch Freitag, 15. Januar 2010

Reh-Medaillons mit Ingwer-Schokoladen-Soße

Für 2 Personen

1/4 l Wildfond	1/4 l trockener Rotwein	5 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
50 g Zartbitterschokolade	10 g frischer Ingwer	25 g Butter
2 Rehmedaillons	Salz und Pfeffer	1 EL Butterschmalz
300 ml Gemüsebrühe	80 g Polentagrieß	50 g Parmesan

Für die Soße den Wildfond und Rotwein mit Pfefferkörnern, Wacholder, Lorbeerblatt und 1 Zweig Thymian in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und erneut auf den Herd stellen und aufkochen. In der Zwischenzeit die Schokolade grob reiben. Ingwer schälen und in die Soße reiben. Dann die Schokolade und die Butter in kleinen Stücken einrühren. Dabei immer wieder abschmecken, denn es soll nur so viel Schokolade in die Soße, dass man sie gerade schmeckt. Die Rehmedaillons parieren, d.h. Fett und Sehnen wegschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und etwas ziehen lassen. Das Fleisch sollte noch etwas rosa bleiben. Für die Polenta die Brühe mit dem Thymian aufkochen und den Polentagrieß einrühren. Unter ständigem Rühren den Polentagrieß quellen lassen. Den Parmesan reiben, zum Schluss unter die Polenta rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehmedaillons anrichten, mit der Soße übergießen und mit Polenta servieren. Dazu passen gut in Butter geschwenkte Karotten.

Otto Koch Freitag, 31. Oktober

Reh-Medaillons mit Walnuss-Soße und Rosenkohl

Für 2 Personen

200 g Rosenkohl	Salz	100 g Maronen, gekocht, geschält
3 EL Butter	1 TL Zucker	80 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein	250 ml Wildfond	15 Walnusskernhälften
1 Spritzer Nusslikör	1 Schalotte	30 g feine Speckwürfel
100 ml Sahne	Pfeffer	4 Rehmedaillons a 60 g
1 EL Butterschmalz	2 EL Preiselbeeren	

Den Rosenkohl putzen und die Röschen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Maronen untermischen und Brühe angießen. Einkochen lassen, bis die Maronen glasiert sind. Rotwein und Wildfond mit den Walnusskernen in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen, dann mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. Die Soße mit 1 EL Butter montieren. Nach Geschmack noch etwas Nusslikör zugeben. Rosenkohl vierteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Rosenkohl zugeben und kurz schwenken. Dann die Speckwürfel untermischen und Sahne hinzufügen. Kurz köcheln und abschmecken. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch darin noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Medaillons sollen noch schön rosa sein, dann sind sie am Zartesten. Die Medaillons mit den Maronen und dem Rosenkohl anrichten. Fleisch mit der Soße überziehen und die Preiselbeeren dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 5. Dezember

Reh-Ragout nach O. Koch

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 27. November 2009

Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree

Für 6 Personen

1/2 Rehrücken am Knochen	1 kg Röstgemüse	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	1/2 l Wildfond	1/2 l trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen	2 Thymianzweige	3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	100 ml Portwein	1 EL kalte Butterwürfel
500 g Sellerie, geschält	Salz	Zitronensaft
ca. 300 ml Sahne	2 EL Butter	Pfeffer
2 EL Speiseöl	1 EL Zucker	250 g Maronen, gekocht

Den Rehrücken auslösen (kann auch schon vom Metzger gemacht werden), parieren und in ca. 3 cm starke Medaillons schneiden. Die Knochen klein hacken und mit dem Röstgemüse in Öl anbraten. Tomatenmark dazu geben und anbraten bis der Ansatz schön braun ist. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch und Kräuter zugeben und zwei Stunden kochen lassen. Dann passieren und den Portwein zugeben, noch einige Minuten köcheln lassen. Zuletzt mit kalter Butter montieren und abschmecken. Sellerie in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und mit Sahne und 1 EL Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rosa braten (von beiden Seiten je ca. 2 Minuten). 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen, 1 EL Butter zugeben und die Maronen darin schmelzen. Die Medaillons mit Soße und Maronen anrichten, dazu Selleriepüree reichen.

Otto Koch Freitag, 05. November 2010

Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 28. August 2009

Wurst-Schinken

Chicorée in Parma-Schinken mit Schafskäse

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	2 Chicorée	8 Scheiben Parma-Schinken
100 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte	4 Stängel glatte Petersilie
30 g Butter	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
200 g Fetakäse aus Schafsmilch	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Den Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. Parma-Schinken um die Chicoréehälften wickeln und in eine Auflaufform legen, die Gemüsebrühe angießen und mit einer Alufolie oder einem passenden Deckel abgedeckt ca. 10 Minuten im Ofen garen, dann Alufolie oder Decke abnehmen und nochmals ca. 5 Minuten weiter garen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Weich gekochte Kartoffeln abschütten, abschütten. Mit Butterstücken mischen und zerstampfen. Schalotte und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden. Den Schafskäse in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Die Kartoffeln in einem Ring anrichten und mit dem gebratenen Chicorée umlegen. Mit dem gebratenem Schafskäse und Schnittlauch bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln.

Otto Koch Freitag, 02. Januar 2009

Frühlingsrollen, Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Sauerkraut:

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

Für das Kartoffel-Püree:

400 g Kartoffeln, mehlig	150 ml Milch	1 EL Butter
Salz	Muskat	

Für die Frühlingsrollen:

10 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz
200 g frische Leberwurst	Koriander	Salz, Pfeffer
einige Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß	Frittierfett

Das Sauerkraut aufsetzen, mit der Brühe und Weißwein zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Pfeffer und Speck zugeben. Zwiebel und Kartoffel schälen, grob reiben, zum Sauerkraut geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut abschmecken. Die Kartoffeln schälen, weich kochen, durch die Presse drücken und mit heißer Milch und 1 EL Butter zu einem Brei mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Strudel in Stücke schneiden und anrichten. Kartoffel-Püree und heiße Bratensoße dazu reichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schüteln und fein schneiden. Schalotten in einer Panne mit Butterschmalz anschwitzen. Leberwurst hinzugeben und in der Pfanne zerkleinern. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie untermischen. Den Teig in ca. 10 x15 cm große Rechtecke schneiden. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Etwas Leberwurstmasse darauf streichen, die Seitenränder einklappen und zusammenrollen. In einem Topf mit heißem Frittierfett die Rollen goldgelb ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und anrichten.

Otto Koch Freitag, 7. November

Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 18. September 2009

Penne-Salat al arrabiata mit Speck

Für 2 Personen

4 reife rote Tomaten	2 Zwiebeln	1 Sch geräucherter Speck
1 EL Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Chilischote
200 g Penne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 gelber Paprika
100 g Salami in Scheiben		

Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Anschließend entkernen und fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Tomatenstücke zugeben und kurz durchrühren. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Chilischote entkernen und in dünne Scheibchen schneiden. Alles zu den Tomaten geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, nochmals abschmecken und bis zum Servieren warm halten. Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und in kaltem Wasser abschrecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Salami in Streifen schneiden. Die Penne mit etwas Olivenöl und der scharfen Tomatensoße anmachen und anrichten. Mit den Paprikawürfeln, den Zwiebeln und den Salamistreifen bestreuen. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

Otto Koch Freitag, 30. Juli 2010

Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum

Für 2 Personen

10 ml Estragonessig	Salz	4 Eier
2 Speckscheiben	1 Kohlrabi	1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch	1 EL Kerbel	1 EL Basilikum
3 Eigelb	50 ml kräftige Gemüsebrühe	Pfeffer

Wasser mit Essig und Salz aufsetzen und zum Sieden bringen. Die Eier aufschlagen und einzeln vorsichtig einlegen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und blanchieren. Die Kräuter in den Mixer geben und fein pürieren. Eigelb mit Gemüsebrühe im Wasserbad aufschlagen, bis es schön schaumig und cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken und warm stellen. Kohlrabiwürfel in einen gewärmten Whiskytumbler (Trinkglas mit schwerem Boden) geben und die pochierten Eier darauf anrichten. Mit Speck bestreuen und Kräuterschaum übergießen.

Otto Koch Freitag, 7. März 2008

SchafskäseTortilla mit Tomaten-Soße und Schinken

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	Olivenöl	4-5 Tomaten
120 g Schafskäse (Feta)	100 g gekochter Schinken	12 schwarze Oliven
5 - 6 Eier	Salz und Pfeffer	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Tomatensaft	3 Stängel Petersilie, Basilikum

Die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Tomaten häuten, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Den Schafskäse und Schinken würfeln und die Oliven fein hacken. Schafskäse und Schinken zu den Kartoffeln geben, die Eier in einer Schüssel aufschlagen, ebenfalls dazugeben und 1/3 der Tomatenwürfel und die Oliven mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze braten und stocken lassen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Die restlichen Tomatenwürfel und den Tomatensaft dazugeben, circa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Tortilla in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten, mit der Tomatensoße umgießen und mit Kräutern garnieren. Dazu passt gut ein Salat.

Otto Koch Freitag, 18. April 2008

Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

6-8 große Wirsingblätter	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	1-2 Brötchen vom Vortag	ca. 100 ml Milch
1/2 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne	1 Eigelb
15 g feine Speckwürfel		

Für die Pilzsoße:

1 Schalotte	200 g Champignons	1 EL Butter
100 ml Geflügelfond	150 ml Sahne	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Von den Wirsingblättern den harten Strunk ausschneiden. Dann die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten mit der Sahne, dem Eigelb und den Semmelscheiben mischen, Petersilie und Speckwürfel dazugeben. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig sehr trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig sollte locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Aus der Masse Knödel abdrehen, die Wirsingblätter ausbreiten und je einen Knödel in einem Blatt gut einwickeln, evtl. mit Küchengarn fixieren. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten, die Wirsingkugeln einsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min uten backen. Für die Pilzsoße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze in putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilzscheiben zugeben und kurz anbraten, dann wieder aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Fond ablöschen, die Sahne hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Pürierstab schaumig mixen und die Pilzscheiben wieder zugeben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die gefüllten Wirsingblätter auf Tellern anrichten und mit der Pilzsoße umgießen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Otto Koch Freitag, 19. November 2010

Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Stängel Petersilie	3 altbackene Semmeln
20 g Rauchspeck	25 g Butter	ca. 100 ml Milch
1 Eigelb	Salz	100 g Champignons, weiß
100 g Austernpilze	Mehl	100 ml Weißwein, trocken
250 ml Sahne	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1/2 Bund Schnittlauch	4 Champignons	1/2 Zitrone
-----------------------	---------------	-------------

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Semmeln in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Speck sehr fein würfeln und mit 1 EL Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Milch, Eigelb und den Brotwürfeln mischen. Petersilie dazugeben und alles einige Minuten stehen lassen, bis das Brot gut durchgezogen ist. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Jedoch nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Aus der Masse Knödel formen und diese im Salzwasser circa 10 Minuten köcheln lassen. Für die Soße die Champignons und Austernpilze putzen, die Champignons in Scheiben und die Austernpilze in feine Stücke schneiden. Die restlichen Schalotten in Butter andünsten, die Pilze dazu geben, kurz anschwanken und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur den Schnittlauch fein schneiden, die Champignons putzen, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Semmelknödel in einem Suppenteller anrichten, mit der Schwammerlsoße umgießen und mit Schnittlauch und Champignonstreifen garnieren.

Otto Koch Freitag, 25. April 2008

Speck-Knödel auf Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

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

Für das Sauerkraut:

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

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

Otto Koch Freitag, 30. Oktober 2009

Tiroler Speck-Knödel

Für 2 Personen

3 Brötchen vom Vortag	1/8 l Milch	1 Ei
50 g Speck	80 g geräucherte Wurst	2 kleine Zwiebeln
3 Stiele glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	30 g Speckschwarte
250 g Sauerkraut	Brühe	1 kleine Kartoffel
20 g Butter	3 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Milch und Ei verquirlen, über die Brötchen gießen und einige Minuten ziehen lassen. Speck und Wurst fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 1 EL Schnittlauch beiseite legen. Speckschwarte abspülen, mit Sauerkraut in einen Topf geben und erhitzen, evtl. Brühe zugeben. Kartoffel und 1 kleine Zwiebel schälen, fein reiben und zum Sauerkraut geben. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Butter erhitzen. Speck-, Wurst- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Kräutern zu den Brötchen geben, Mehl darüber streuen und alles gut miteinander vermengen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 4 Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Knödel einlegen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Knödeln anrichten. Übrigen Schnittlauch darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 11. Januar 2008

Index

- Artischocke, 51
Aubergine, 18, 42, 45, 51, 71
Austern, 48
Avocado, 29
- Barsch, 8
Beef, 58
Birne, 73
Blanquette, 34
Blumenkohl, 52
Bohnen, 18, 43, 58, 60
Braten, 61
Bratkartoffeln, 15, 56, 61
Bratklops, 26, 27
Brokkoli, 18, 19, 83
Burger, 29
- Chicoree, 72, 86
Chorizo, 88
Couscous, 18, 44
Curry, 45
- Doraden-Filet, 6
- Eier, 70, 74–76
Enten-Brust, 19, 20, 24
Enten-Keule, 22
Erbsen, 22, 34, 37, 66
- Filet, 35, 40, 43, 54, 56–58
Fisch, 64, 66, 67
Fleisch, 34, 38, 40, 44, 45, 57, 58, 67
Forelle, 7
Forellen-Filet, 7
Frischkäse, 77
- Garnelen, 48
Geflügel, 32
Geschnetzeltes, 22, 57
Gorgonzola, 71, 73
Gurke, 8, 12, 18, 38, 48, 58, 70
- Hähnchen-Brust, 18, 21, 22, 24
Hühner-Brust, 19, 20
- Hirsch-Ragout, 80
Huhn, 22
Hummer, 49, 51
- Jakobsmuscheln, 50
- Käse, 70, 71
Kürbis, 67
Kabeljau, 10
Kabeljau-Filet, 10
Kalb, 26, 27, 32
Kaninchen-Rücken, 83
Karpfen, 8
Kartoffel, 71, 73, 77
Kartoffeln, 66, 67
Keule, 45
Knödel, 2, 56, 61, 62, 77, 90–92
Knoblauch, 64
Kohlrabi, 89
Kotelett, 43, 61
Kräuter, 64, 66
Krabben, 51
Kraut, 42, 62
Kuchen, 76
- Lachs, 4
Lachs-Filet, 5, 6, 13
Lachs-Forelle, 11
Lachs-Tatar, 11
Lamm, 28
Lauch, 7, 37, 48, 66, 67
Leberwurst, 87
Linsen, 71
- Möhren, 5, 7, 8, 16, 19, 21, 22, 34, 37, 38, 40,
55, 56, 58, 66, 67, 72, 80, 83
Maronen, 81, 82
Matjes, 12
Medaillon, 36
- Nudeln, 14, 15, 22, 73, 88
- Ochse, 56

Pak-Choi, 39
 Paprika, 16, 24, 42, 44, 83, 88
 Perlhuhn-Brust, 23
 Pilze, 6, 9, 18, 22, 38, 49, 51, 57, 72, 75, 77,
 83, 90, 91
 Polenta, 81
 Porree, 40

 Räucherfisch, 9
 Röllchen, 37
 Rüben, 45, 55
 Rücken, 42, 43, 45
 Radicchio, 71, 77
 Ragout, 36, 44, 56
 Ratatouille, 42
 Ravioli, 50
 Reh-Medaillon, 81
 Reh-Ragout, 82
 Reis, 2, 8, 14, 24, 35, 45, 51
 Rinder-Hack, 29
 Rippchen, 60
 Rippen, 55
 Rosenkohl, 4, 44, 80, 81
 Rote-Bete, 12, 32
 Roulade, 58
 Rucola, 38, 51

 Salami, 88
 Salat, 88
 Sardellen, 13, 14
 Sauerampfer, 67
 Sauerkraut, 23, 27, 87, 92
 Schinken, 86, 89
 Schnitzel, 38
 Schoten, 9, 20, 24
 Schwarzwurzeln, 14
 Schweine-Hals, 60
 Seeteufel, 14
 Sellerie, 5, 11, 13, 16, 22, 37, 38, 40, 55, 56,
 66, 67, 72, 75, 80, 82
 Senf, 64
 sonstige, 74
 Spanferkel, 62
 Speck, 67, 87–92
 Spinat, 10, 15, 35, 48, 51
 Spitzkohl, 28
 Steckrübe, 55
 Strudel, 72

 Tafelspitz, 39
 Tatar, 11, 12, 54, 56

 Teig-Taschen, 50
 Tintenfische, 52

 Vitello, 40

 Weißkohl, 60, 62
 Wild, 80–82
 Wirsing, 42, 90

 Zander-Filet, 6, 9, 13–16
 Ziegenkäse, 73, 77
 Zucchini, 5, 6, 21, 36, 38, 42, 71, 83