

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Otto Koch

2011 - 2017

132 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Kartoffel-Auflauf	2
Kartoffel-Knödel	2
Kartoffel-Stampf	2
Dessert	3
Cassata mit Ricotta	4
Eis-Soufflé mit Orangen-Likör	4
Honeymoon-Dessert	5
Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen	6
Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat	6
Mousse au chocolat	7
Palatschinken-Variationen	8
Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum	9
Fisch	11
Blini mit Lachs-Tatar	12
Fisch-Frikadelle mit Blatt-Salat, Curry-Ingwer-Dressing	12
Fisch-Frikadelle mit Blattsalaten	13
Fisch-Frikadelle mit Rahm-Spitzkohl	14
Fisch-Schnecke vom Wolfsbarsch	15
Fondue Bouillabaisse	16
Gebratener Zander mit Schwarzwurzel-Bandnudeln	17
Gebratenes Makrelen-Filet mit warmem Antipasti-Gemüse	17
Gedämpfter Saibling auf Wurzel-Gemüse im Wein-Sud	18
Hecht-Klößchen mit Blattspinat und Weinschaum-Soße	19

Kabeljau aus dem Wurzelsud mit Senf-Soße	20
Lachsforelle mit heimischem WOK-Gemüse	21
Linsen-Ragout mit Räucher-Kabeljau	21
Mediterranes Gemüse mit Doraden-Filet in Kräuter-Kruste	22
Quitten-Sülze mit Fisch-Cocktail	23
Räucher-Lachs-Soufflé auf Erbsen-Gemüse	23
Räucherlachs-Spätzle mit Meerrettich-Soße	24
Rote Bete Suppe mit Zander-Päckchen	25
Warme Kartoffel-Terrine mit gebratenem Lachs	26
Geflügel	27
Balinesisches Gewürz-Hähnchen	28
Enten-Brust mit Blutwurst-Soße und gefüllten Kartoffeln	29
Gefüllte Hähnchen-Keulen mit Joghurt-Pesto	30
Geschmorte Enten-Keule, Preiselbeer-Soße, Brioche-Knödel	31
Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffel-Auflauf	32
Hähnchen-Brust mit gebratenen Pilzen und Mais-Galettes	33
Hähnchen-Brust mit Zimt-Sabayon, Zucchini-Spaghetti	33
Kleine Entchen à l`orange	34
Kürbis-Stampf mit Hähnchen-Brust und Trauben-Soße	35
Roulade von der Hähnchen-Keule mit Zwiebel-Confit	36
Semmelknödel-Geröstel mit Ente	37
Thailändischer Enten-Brust-Salat	37
Hack	39
Garniertes Beefsteak-Tatar	40
Hackfleisch im Wirsingkopf mit bunten Gemüse-Kugeln	41
Kalb-Hack-Kotelett mit Schmorkarotten und Bärlauch-Soße	42
Kraut-Wickerl mit Käse überbacken	42
Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout	43
Wildschwein-Frikadellen auf Rotkraut-Salat	43

Innereien	45
Geflügel-Leber-Parfait mit Gelee an Feldsalat	46
Geschnetzelte Kalb-Leber mit Sellerie-Püree	47
Soufflierter Leber-Knödel mit Sauerkraut	48
Kalb	49
Fileto di vitello a limone	50
Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti	51
Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto	52
Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten	53
Kalb-Rouladen mit Kartoffel-Püree und Karotten	54
Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen	55
Kalb-Tafelspitz, Sauce Choron, gebratene Kartoffeln	56
Mediterranes Kalb-Gulasch, gebratene Kartoffel-Würfel	57
Runde Wollwurst mit Semmelknödel-Salat	58
Lamm	59
Lamm-Kotelett mit Tomaten-Bohnen-Ragout, Ofenkartoffeln	60
Lamm-Koteletts mit Spargel im Parma-Schinken	61
Lamm-Rücken mit Senf-Kruste und Gemüse-Gratin	62
Lamm-Schulter mit glacierten Radieschen und Mangold	63
Meer	65
Garnelen-Kroketten mit Curry-Soße	66
Gebratene Scampi mit Zimtstern-Soße und Duft-Reis	66
Jakobsmuscheln mit Karotten-Soße und Rote Bete Clafoutis	67
Rind	69
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Schnittlauch-Soße	70
Ochsenschwanz-Ragout mit weißem Bohnenflan	71
Rinder-Roulade mit Bratkartoffeln	72
Salat	73
Fruchtiger Ingwer-Geflügel-Salat	74
Salat auf Gurken-Gelee mit gebratenen Garnelen	74
Spinat-Salat mit marinierten Meeresfrüchten	75

Schwein	77
Bauern-Gröstl mit Rettich-Salat	78
Schweine-Braten mit Kartoffel-Knödeln und Bier-Soße	79
Schweine-Filet mit Stauden-Sellerie und Gorgonzola	80
Schweinebauch, Vakuum gegart, Kartoffel-Püree	81
Spanferkel-Bauch mit Semmelknödeln und Wirsing-Salat	82
Suppen	83
Gemüse-Suppe unter der Blätterteig-Haube	84
Hähnchen-Gemüse-Eintopf	84
Kartoffel-Suppe mit Pilzen	85
Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck	86
Linsen-Suppe mit Räucherforellen-Klößchen	87
Steckrüben-Suppe mit Räucherfisch-Blutwurst-Krapfen	88
Vegetarisch	89
Ananas-Schnitzel mit Bananen-Salat	90
Crêpes Suzette	90
Frischkäse-Spinat-Törtchen mit verlorenem Ei	91
Gefüllte Grünkohl-Ricotta-Pfannkuchen	92
Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Ziegenkäse	93
Gemüse-Frischkäse-Terrine mit Frühling-Salat und Pilzen	94
Gemüse-Salat im Gelee mit Rucola-Salat und Wachtel-Ei	95
Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße	96
Gratinierte Mangold-Ricotta-Crespelle	97
Gratiniertes Käse-Rösti mit grünem Salat	98
Kalte Paprika-Suppe 'surprise'	99
Kartoffel-Lauch-Kuchen	99
Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße	100
Kartoffel-Mais-Pflanzerl mit Feldsalat	101
Lasagne von Paprika, Schafskäse und Walnüssen	102
Marillen-Knödel	102
Obatzda zu Mini-Focaccia	103

Obazda	104
Pfannkuchen-Pilz-Torte	104
Schafskäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio	105
Scheiterhaufen mit Vanille-Soße	106
Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen	107
Schwarzwurzel-Nudeln mit Pilz-Kräuter-Rührei	107
Semmel-Knödel mit Pilz-Soße gefüllt und Lauch-Creme	108
Spargel mit Kräuter-Hollandaise, Kartoffel-Karotten-Puffer	109
Spargel mit Kräuter-Schaum und jungen Kartoffeln	110
Spinat-Käse-Taschen mit Knoblauch-Gurken-Joghurt	111
Ziegenfrischkäse-Flan mit Vinaigrette und Gemüse	112
Vorspeisen	113
Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail	114
Blatt-Salat mit gebratenen Artischocken	114
Gemüse-Salat mit Sprossen und Sesam-Hähnchen	115
Lauch-Quiche	115
Maronen-Schmarrn mit Gewürz-Apfel-Kompott, Granatapfel	116
Wild	117
Geschnetztes vom Reh-Maibock, Spätzle, Kohlrabi-Gemüse	118
Hirsch-Pfeffer mit Pilz-Semmel-Soufflé, Karotten-Gemüse	119
Reh-Medaillons mit Kroketten-Pilzen und Rosenkohl-Püree	120
Reh-Ragout mit Pfannkuchen-Spitzkohl-Roulade	121
Reh-Ragout mit Semmelknödel-Souffle	122
Reh-Terrine mit Apfel-Sellerie-Salat	123
Rehbock auf der Wiese	124
Wurst-Schinken	125
Antipasti von Risotto, Kartoffel-Gratin und Polenta	126
Bayerischer Wurst-Salat mit Bratkartoffeln	127
Gebackene Leberwurst-Maultasche auf Sauerkraut	128
Pfälzer Zwiebelkuchen	129
Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat	130
Semmelknödel-Pilz-Geröstel mit Feldsalat	131
Spargel mit Butter und Schinken	131
Speck-Lauch-Kuchen	132

Beilagen

Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln Salz 1 EL Butter
4 Eier 2 EL Sahne 2 EL Mehl
Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Souffléformen mit Butter ausfetten.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, abschütten, wieder in den Topf geben und kurz gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier und Sahne unter die Kartoffeln rühren und das Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse in die vorbereiteten Souffléförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann den Kartoffelaufbau aus der Form stürzen.

Otto Koch am 22. Dezember 2016

Kartoffel-Knödel

Für 8 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig Salz 2 Scheiben Weißbrot
1 EL Butterschmalz 1 Ei 100 g Mehl
1 Prise Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen. In der Zwischenzeit die Weißbrotscheiben entrinden und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin anbraten und leicht mit Salz würzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Ei, das Mehl, Salz und 1 Prise Muskatnuss unter die warme Kartoffelmasse rühren. Den Teig zu Knödeln formen, dabei jeden mit etwa 3 gerösteten Weißbrotwürfeln füllen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel in das Wasser geben und bei schwacher Hitze langsam gar ziehen lassen.

Otto Koch 02. Dezember 2011

Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln 2 Schalotten 1 Bund Schnittlauch Salz, Pfeffer

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 Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch Freitag, 14. Mai 2010

Dessert

Cassata mit Ricotta

Für 6 Personen

1 Biskuitboden	250 g kandierte Früchte	50 g Zartbitterschokolade
250 g Ricotta	50 g Zucker	50 ml Kirschlikör
125 g Sahne	1/2 Vanilleschote	30 g Pistazienkerne

Eine kleine runde Glasschüssel mit ca. 1 l Fassungsvermögen und senkrechten Wänden mit Frischhaltefolie auslegen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und die Scheiben auf den Durchmesser der Glasschüssel zurechtschneiden. Eine dünne Biskuitscheibe auf den Boden der Schüssel legen. Die kandierten Früchte und die Schokolade in kleine Stücke schneiden, den Ricotta abtropfen lassen, mit 40 g Zucker vermischen und die Früchte und Schokoladenstücke zugeben (jeweils 25 g der Früchte und 10 g Schokolade zurückhalten für die Verzierung). Alles gut verrühren. Den Biskuitboden mit etwas Kirschlikör tränken und ca. die Hälfte der Ricottamasse darüber geben. Eine Scheibe Biskuit darauf drücken und mit Kirschlikör beträufeln. Die restliche Ricottamasse darüber geben und erneut mit einer Scheibe Biskuit belegen. Leicht glatt drücken und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Sahne schlagen und mit einem Esslöffel Zucker und ausgeschabtem Mark der Vanilleschote abschmecken. Die Cassata stürzen, mit der Sahne bestreichen und mit den restlichen kandierten Früchten und gehackter Schokolade bestreuen und verzieren. Die Seitenränder mit gehackten Pistazien verzieren.

Otto Koch am 16. August 2013

Eis-Soufflé mit Orangen-Likör

Für 4 Personen

Butter	1 Blatt Gelatine	200 ml Sahne
50 g Zucker	3 Eigelbe	50 ml Wasser
30 ml Orangenlikör	1 EL Kakao	

4 Souffléförmchen (à ca. 150 ml) bereit stellen. Back- oder Pergamentpapier in 4 Streifen schneiden, diese sollten so lang sein, dass man sie um die Förmchen herum legen kann und in der Breite 2 cm höher als der Rand der Förmchen sein. Diese Pergamentpapierstreifen im unteren Drittel mit Butter einstreichen, diese Seite an den Förmcheninnenrand drücken, sodass das jedes Förmchen innen mit Backpapier umwickelt ist und 2 cm über die Form hinaus steht. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Schlagkessel Zucker mit den Eigelben und 50 ml Wasser über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen (auf ca. 65 Grad erhitzen). Dann vom Wasserbad nehmen, Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann die Masse kalt schlagen. Orangenlikör unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Souffléförmchen einfüllen und ca. 3 -4 Stunden im Gefrierfach einfrieren. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und dann vorsichtig die Backpapierstreifen entfernen. Grand Marnier beifügen und den Schlagrahm sorgfältig unterziehen. In die Förmchen einfüllen und gefrieren. Mit dem Kakaopulver bestäuben und erst dann die Papierstreifen entfernen und servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013

Honeymoon-Dessert

Für 4 Personen

4 kleine Luftballons	300 g weiße Kuvertüre	1 Prise Curcuma
1 Blatt Gelatine	100 g Sahne	20 g Zucker
1 Eigelb	80 ml Grapefruitsaft	500 g Erdbeeren
2 EL Puderzucker	3 EL Honig	300 ml Süßwein
10 g Speisestärke		

Luftballons faustgroß aufblasen und verknoten. Ballons gründlich abspülen, trocknen lassen. Weiße Kuvertüre hacken. Damit später die Schokoladenkuppeln schön glänzen und als Kuppel aushärten, muss man Kuvertüre temperiert werden. Hierzu benötigt man ein digitales Thermometer. 250 g weiße Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad auf 40 Grad erhitzen, danach restliche Kuvertüre untermischen und so alles wieder auf 26 Grad abkühlen lassen. Die Kuvertüre muss für ein optimales Ergebnis nun wieder auf 29 Grad Celsius erwärmt werden. Kurkuma untermischen und Kuvertüre vom Wasserbad nehmen. Die Luftballons in die flüssige Kuvertüre tauchen. Unten soll eine 6 cm große, runde Öffnung bleiben. Die Schokoladen-Luftballons zum Trocknen auf einer Wäscheleine aufhängen. Wenn diese ausgehärtet sind, die Luftballons zerstechen und die Luftballons aus der Schokoladenkuppel entnehmen. Für das Eis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit 20 g Zucker aufkochen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben und die heiße Sahne unter Rühren zum Eigelb geben, dann die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Sahne-Masse geben. Leicht erkalten lassen und dann den Grapefruitsaft untermengen. In einer Eismaschine die Masse zu Eis verarbeiten. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und 100 g Beeren fein schneiden. Mit dem Puderzucker vermischen und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem Püree marinieren. Für die Sauce den Honig in einem Topf schmelzen und den Süßwein angießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und die Sauce damit abbinden. Zum Anrichten eine Kugel Eis auf der Tellermitte eines Glastellers anrichten. Die Schokoladenkuppel darüberstülpen. Die marinierten Beeren kreisförmig um die Kuppel drapieren. Nach dem Servieren am Tisch die heiße Honigsauce über die Kuppel gießen. (Besonders schön ist es, wenn man kleine LED-Lämpchen unter eine Glasscheibe auf einen tiefen Teller legt und damit die Kuppel von unten beleuchtet.)

Otto Koch am 16. Mai 2014

Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Sauerkirschen	1 EL Speisestärke	Zucker
1 Prise Zimt	2 Eier	70 g Kastanienmehl
70 g Weizenmehl	1 Prise Salz	125 ml Milch
3 EL Butter	Puderrucker	

Die Kirschen auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen . 1 EL Kirschsafft mit Speisestärke vermischen. Restlichen Saft aufkochen, mit der angerührten Stärke binden und die Kirschen zugeben, nochmals aufkochen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Für den Maronenschmarrn die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Kastanienmehl und Weizenmehl miteinander vermengen. Eigelbe, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker und die Milch zugeben und mit dem Schneebesen den Teig glattrühren. Geschlagenes Eiweiß unter die Masse heben. 2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen. Ca. 2 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerecht große Stücke „zupfen“. Mit 1 EL Zucker bestreuen und nochmals etwas Butter hinzugeben, wieder wenden und fertig garen. Den Schmarrn auf einem Teller anrichten mit Puderrucker bestreuen und das Kompott dazu reichen.

Otto Koch 09. November 2012

Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat

Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	150 g Marzipanrohmasse	1 Ei
3 Eigelb	50 ml Mandellikör	250 g Sahne
2 reife Williamsbirnen	100 ml Läuterzucker	1-2 EL Zitronensaft
Zimt, gemahlen	1 Stiel Minze	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan grob hacken, mit Ei, Eigelben und Mandellikör in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und kurz bevor die Masse fest wird, die Sahne unterheben. Marzipanmousse auf Portionsschälchen oder Gläser verteilen, kühlen und fest werden lassen. Die Birnen waschen, trockenreiben, schälen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Birnenwürfel mit Läuterzucker, Zitronensaft und Zimt mischen und abschmecken. Birnensalat ca. 15 Minuten marinieren. Mit der Marzipanmousse servieren. Mit Minzeblättern dekorieren.

Otto Koch am 22. November 2013

Mousse au chocolat

Für 4 Personen

200 g Zartbitter- Kuvertüre (75%)	2 Eier	50 g Zucker
2 cl Cognac	2 cl Kakao-Likör	250 g Sahne
4 EL weiße Schokospäne	4 EL dunkle Schokospäne	

Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad so lange schaumig rühren bis die Masse etwa 70 Grad erreicht hat. Die aufgelöste Schokolade unter die Zucker-Eiermasse rühren. Cognac und Likör ebenfalls untermischen. Die Masse abkühlen lassen. Eiweiß und Sahne getrennt voneinander steif schlagen. Zunächst Eischnee und danach die Sahne vorsichtig unter die Schoko-Eimasse heben. Mousse in Schälchen geben und kalt stellen. Mit einem, in heißes Wasser getauchten heißen Löffel nacheinander Nocken abstechen. Mousse mit weißen und dunklen Schokospänen bestreuen und servieren.

Otto Koch am 26. April 2013

Palatschinken-Variationen

Für 4 Personen

Für die Palatschinken:

130 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Zucker	1 Prise Salz	1 EL flüssige Butter
2 EL Butterschmalz	Puderrucker	

Für die Topfenfüllung:

1 Vanilleschote	30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke
3 EL Zucker	1 Eigelb	100 g Topfen (20%)
1 EL Rosinen	100 g Sahne	Butter
80 ml Vollmilch	1 EL Zucker	1 Ei

Für die Nussfüllung:

80 g gemahlene Nüsse	50 g Sahne	50 ml Milch
30 g Rosinen, gehackt	3 EL Zucker	2 EL Rum
Orangenabrieb	2 EL gehackte Nüsse	

Für die Erdbeerfüllung:

300 g Erdbeeren	30 g Erdbeerkonfitüre	50 g Sahne
-----------------	-----------------------	------------

Für die Palatschinken:

Mehl, Milch, Eier, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter (Zimmertemp.) untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Für die Topfenfüllung:

Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Topfen und die Rosinen heben. 50 g Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. 1/3 der Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Restliche Sahne, Milch, 1 EL Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Für die Nussfüllung:

Die gemahlene Nüsse in eine Pfanne ohne Fett geben, kurz schwenken, dann Milch und Sahne angießen, Rosinen, Zucker, Rum und Orangenschale hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf 1/3 der Pfannkuchen etwas Füllung und geröstete Nüsse geben und zusammenrollen.

Für die Erdbeerfüllung:

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und die Beeren fein schneiden. Auf die restlichen Palatschinken die Erdbeerkonfitüre streichen, die Erdbeeren darauf streuen. Sahne steif schlagen und ebenfalls darauf geben, dann zusammenrollen. Die gefüllten Palatschinken auf Tellern anrichten (evtl. die Palatschinken halbieren), mit Puderrucker bestäuben und servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Otto Koch am 23. Mai 2014

Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum

Für 4 Personen

5 g frischer Ingwer	1 Stängel Zitronengras	100 ml Weißwein
100 ml Läuterzucker	4 reife Weinbergpfirsiche	250 g Naturjoghurt
2 EL Crème-double	2 EL Zucker	4 Zweige Zitronenmelisse

Ingwer schälen und fein reiben. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann Zitronengrasstängel andrücken. Den Weißwein und den Läuterzucker mit dem Zitronengras aufkochen und frisch geriebenen Ingwer nach Geschmack zugeben, alles ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb abpassieren. Die Weinbergpfirsiche in kochendem Wasser blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig schälen, halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen. Den Joghurt mit Crème double und Zucker mischen. Zitronenmelisse abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Melissenblätter mit ca.2 EL Weinmarinade pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit dem Joghurt vermischen. Dann in einen Sahnespender (Sahnesiphon) abfüllen und kalt stellen. Die Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten, den Joghurtschaum im Sahnespender nochmals gut schütteln und über die Pfirsiche sprühen.

Otto Koch am 02. August 2013

Fisch

Blini mit Lachs-Tatar

Für 2 Personen

2 Stängel glatte Petersilie	5 Halme Schnittlauch	1 TL Kapern
1 Cornichon	1 Schalotte	200 g Lachsfilet
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Tabasco
1 Eiweiß	40 g Buchweizenmehl	40 g Weizenmehl Typ 1050
100 ml Milch	2 Eigelbe	ca. 2 EL Butterschmalz
80 g Crème-fraîche		

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden (2 Blätter Petersilie zur Deko beiseite legen). Kapern und Cornichon fein hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Lachsfilet mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden. Gehacktes Lachsfilet mit den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichon und einem Teelöffel Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Für die Blinis das Eiweiß steif schlagen. Die beiden Mehle mischen und die Milch, Eigelbe und eine Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. So lange rühren bis die Masse glatt und cremig ist (evtl. noch etwas mehr Milch zugeben). Dann das geschlagene Eiweiß unterheben. In einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Teighäufchen (je ca. 1 EL) geben und von beiden Seiten zu Blinis ausbacken. (Es sollten mindestens 6 Blinis ausgebacken werden.) Je einen Esslöffel Tatar auf 4 Blinis verteilen. Je zwei bestrichene Blinis übereinander schichten. Dann die übrigen Bliniauf die beiden Blini-Burger geben. Darauf je 1 TL Tatar, je 1 TL Crème-fraîche und etwas Forellenkaviar geben. Auf Tellern anrichten und diese zusätzlich mit Crème-fraîche garnieren. Mit Petersilienblättern verzieren.

Otto Koch Freitag, 1. April 2011

Fisch-Frikadelle mit Blatt-Salat, Curry-Ingwer-Dressing

Für 2 Personen

1/2 Kopfsalat	4 Stängel frischer Koriander	1/2 Bund glatte Petersilie
80 g Toastbrot	300 g gem. Fischfilet	1 Ei
Salz, Pfeffer	ca. 100 ml Milch	2-3 EL Butterschmalz
1/2 rote Chilischote	5 g Ingwer	1 Knoblauchzehe
1/2 Limette	2 EL Olivenöl	1 TL Currypulver, mild

Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot in einem Cutter zu feinen Bröseln mahlen. Die Fischfilets durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. In eine Schüssel geben und mit Ei, Semmelbröseln und Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam die Milch unterrühren. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten braten. Für das Dressing Chili halbieren, die Kerne austreichen und fein hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Von der Limette den Saft auspressen. Olivenöl, Chili, Ingwer, Knoblauch, Limettensaft, Currypulver und 1 Prise Salz, Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren, abschmecken. Salatblätter mit dem Dressing anmachen, auf Tellern anrichten, die Fischfrikadellen dazugeben. Mit Korianderblättchen bestreuen und servieren.

Otto Koch 25. Mai 2012

Fisch-Frikadelle mit Blattsalaten

Für 4 Personen

Für den Salat:

1 junger Kopfsalat	50 g Frisée-Salat	8 mittelgroße Champignons
1 Schalotte	1 TL scharfer Senf	2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Stängel Koriander

Für die Fischfrikadellen:

1/2 Bund glatte Petersilie	90 g Kastenweißbrot ohne Rinde	500 g frisches Zanderfilet
2 Eier	Salz, Pfeffer	ca. 150 g Sahne
3 EL Butterschmalz		

1. Die Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Pilze putzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Weißbrot zu feinen Bröseln reiben.
2. Das Fischfilet in Streifen schneiden. Mit Eiern, Salz, Pfeffer und 2/3 der Brotbröseln in einen Cutter geben und zerkleinern. Dann die kalte Sahne zugeben und zu einer glatten, glänzenden Masse pürieren.
3. Zuletzt die feingehackte Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Frikadellen formen, diese in den restlichen Brotbröseln wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten braten.
4. Für das Dressing Schalotte schälen und fein schneiden. Senf, Essig und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schalotte untermischen. Koriander abbrausen, trocken schütteln.
5. Die Champignons direkt vor dem Anrichten zunächst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden.
6. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Fischfrikadellen auf Tellern anrichten, Salat dazugeben. Pilzstreifen roh über die Fischfrikadellen und den Salat streuen. Mit dem Koriander garnieren.

Otto Koch am 24. März 2016

Fisch-Frikadelle mit Rahm-Spitzkohl

Für 4 Personen

Für die Fischfrikadellen:

1 Bund glatte Petersilie	150 g Toastbrot	600 g gem., festes Fischfilet
2 Eier	Salz	Pfeffer
150 ml Milch	3 EL Butterschmalz	

Für den Spitzkohl:

800 g Spitzkohl	2 Schalotten	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	150 g Sahne
1 Prise Zucker	1 Prise Muskat	

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot in einem Cutter/Mixer zu feinen Bröseln zerkleinern.

Die Fischfilets kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Fisch in eine Schüssel geben. Eier, Semmelbrösel und Petersilie gründlich untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach langsam die Milch sorgfältig untermischen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen, diese auf einen Teller geben und bis zum Braten zugedeckt kühl stellen.

Den Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl kalt waschen, abtropfen lassen und dann sehr fein schneiden.

Schalotten schälen und fein schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin hell andünsten. Den geschnittenen Kohl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 5 Minuten dünsten. Dann den Deckel abheben und den entstandenen Fond einkochen lassen.

Die Sahne zugeben und diese um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fischfrikadellen darin von beiden Seiten zartbraun und knusprig braten.

Cremig eingekochten Spitzkohl mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und auf Teller verteilen. Rahmspitzkohl und Frikadellen anrichten.

Otto Koch am 24. August 2017

Fisch-Schnecke vom Wolfsbarsch

Für 2 Personen

2 leere Schneckengehäuse	1/4 Bund Schnittlauch	1/4 Bund glatte Petersilie
1/4 Bund Kerbel	1/4 Bund Basilikum	1 Wolfsbarsch ca. 800 g
300 g Blattspinat	100 ml Weißwein	100 ml Fischfond
80 ml Crème-double	1 EL gesalzene Butter	Salz, Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte	1 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	60 ml Olivenöl

Schneckengehäuse in kochendem Wasser auskochen und gut ausspülen. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Wolfsbarsch filetieren, entgräten, häuten und zuparieren. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Weißwein mit Fischfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann Crème double und gesalzene Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Spinat und Gemüsesfond zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Fischfilets leicht salzen und in einem Topf mit Dämpfeinsatz ca. 5 Minuten dämpfen. Olivenöl mit den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräutervinaigrette in die Schneckenhäuser füllen. Denn Blattspinat möglichst flach auf dem unteren Tellerrand anrichten und jeweils eins der Fischfilets darauf legen. Die Sauce aufmixen und über das Fischfilet gießen, je ein gefülltes Schneckenhaus auf das Fischfilet legen, so dass es aussieht wie eine Schnecke mit Haus in der Wiese. Am Tisch hebt der Gast das Schneckenhaus hoch und gießt damit die Kräutervinaigrette über das Gericht.

Otto Koch Freitag, 27. Mai 2011

Fondue Bouillabaisse

Für 4 Personen

Für den Fischfond:

100 g Sellerie	100 g Zwiebel	100 g Karotten
100 g Lauch	500 g Fischreste	500 ml Wasser
500 ml trockener Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt

Für das Fondue:

2 Knoblauchzehen	150 g Gemüsestreifen	1 EL Olivenöl
1 Msp. Safranfäden	1 l Fischfond	Salz, Pfeffer
4 Scampischwänze	100 g Zanderfilet	100 g Lachs
200 g Fischfilets	100 g große Miesmuscheln, gekocht	

Für die Sauce Rouille:

1 gekochte Kartoffel	2 Knoblauchzehen	100 g Mayonnaise
1 TL scharfer Senf	1 TL Tomatenmark	ca. 30 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer		

Für den Fischfond:

Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Die Gräten und Fischabschnitte mit Wasser, Weißwein, Gemüsewürfeln und den Kräutern in eine Topf geben, aufkochen und 30 Minuten sieden lassen. Dann durch ein Sieb abpassieren.

Für das Fondue:

Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Gemüsestreifen mit dem feingeschnittenen Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Safranfäden zugeben und mit dem Fischfond auffüllen. Aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Scampischwänze auslösen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Fischfilets ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Alles mit den gekochten und ausgelösten Miesmuscheln auf Tellern anrichten und mit Fonduegabeln bereitstellen.

Für die Sauce Rouille:

Die gekochte Kartoffel schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Die Mayonnaise mit der Kartoffel, dem Knoblauch, Senf, und Tomatenmark vermischen. Je nach Konsistenz noch Olivenöl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die vorbereitete Brühe in einen Fonduepfopf geben, aufkochen und bei Tisch die Fischfiletstücke, Muscheln und Scampi darin erhitzen. Mit der Sauce „Rouille“ dazu reichen. Dazu passt Baguette.

Otto Koch 30. Dezember 2011

Gebratener Zander mit Schwarzwurzel-Bandnudeln

Für 2 Personen

300 g Schwarzwurzeln	Salz	1 Zander (ca. 600 g)
250 ml Fischfond	2 Schalotten	60 g ger. Bauchspeck
1 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Weißwein
150 g Crème-double	Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl
3 Stiele glatte Petersilie		

Die Schwarzwurzeln schälen, dann mit dem Sparschäler dünne Streifen abziehen und diese in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Zander filetieren und entgräten. Die Filets portionsweise zuschneiden. Die Karkasse und die Abschnitte mit dem Fischfond in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten mit den Speckwürfeln anschwitzen, mit wenig Mehl bestäuben und mit dem Weißwein ablöschen. Leicht köcheln lassen. Den Fischfond durch ein Sieb passieren und den passierten Fond zu dem Speck-Weißweintopf geben. Crème double hinzufügen und alles etwa um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl zuerst kurz auf beiden Seiten, dann überwiegend auf der Haut braten, damit diese schön kross wird. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schwarzwurzelstreifen unter die Specksauce mischen, Petersilie zugeben und mit den Zanderfilets anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Otto Koch 04. November 2011

Gebratenes Makrelen-Filet mit warmem Antipasti-Gemüse

Für 2 Personen

1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Zucchini
1 kleine Aubergine	1 Tomate	1 Stiel Thymian
10 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	1 EL Balsamico-Essig
1/2 Baguette	2 Makrelen	Saft von 1 Zitrone

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomate waschen und trockenreiben. Zucchini und Aubergine längs halbieren und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Tomate halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin anbraten. Dann zuerst die Auberginenscheiben von allen Seiten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 1 EL Olivenöl zum Bratfett geben und das übrige Gemüse: Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Thymianblättchen darin ca. 3-4 Minuten bissfest braten. Auberginen zugeben und eine weitere Minute braten. Mit Meersalz, Pfeffer und Balsamico kräftig würzen. Baguette in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in 4 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Makrelen trocken tupfen, filetieren und entgräten. Leicht salzen und pfeffern. Portionsweise in je 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Je 2 Makrelenfilets, geröstetes Baguette und Gemüse auf Tellern anrichten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Mit Zitronensaft beträufeln und servieren.

Otto Koch am 14. Juni 2013

Gedämpfter Saibling auf Wurzel-Gemüse im Wein-Sud

Für 2 Personen

1 Tomate	50 g Karotte	50 g Lauch
50 g Sellerie	1/2 Zitrone	60 g Champignons
2 Kartoffeln, fest	100 ml Fischfond	50 ml neuer Wein (Heuriger)
2 Saiblingfilets à 120 g	Salz, Pfeffer	2 Zweige Basilikum

Tomate in heißem Wasser kurz blanchieren, schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden, anschließend die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Karotten, Lauch und Sellerie putzen und in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Champignons putzen, ebenfalls in feine Streifen schneiden und sofort mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Kartoffeln schälen, ebenfalls in dünne Streifen schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. In einem Topf (mit passendem Dämpfeinsatz und Deckel)Fischfond und Wein zum Kochen bringen und die Champignon-, Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen darin kurz blanchieren, herausnehmen und zur Seite stellen. Von den Fischfilets die Gräten ziehen. Den Dämpfeinsatz in den Topf geben, die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, darauf setzen und den Sud aufkochen. Zugedeckt aufkochen , dann den Topf vom Herd ziehen und bei leichter Hitze die Fischfilets ca. 4 Minuten dämpfen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Basilikum mit Tomatenwürfeln und Kartoffelstreifen unter das Gemüse mischen und dieses nochmal kurz im Sud erwärmen. Den Sud abschmecken und mit dem Gemüse in tiefen Tellern anrichten, Fischfilets obenauf legen und servieren.

Otto Koch 23. November 2012

Hecht-Klößchen mit Blattspinat und Weinschaum-Soße

Für 2 Personen

Für die Klößchen:

1 Brötchen (vom Vortag)	100 ml Milch	300 g Hechtfilet
1 Ei	200 g Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	125 ml Fischfond
100 ml Weißwein (trocken)	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
600 g Blattspinat	2 EL Gemüsebrühe	Muskat

Für die Klößchen:

Semmel klein schneiden und die Milch erwärmen. Semmel in der warmen Milch einweichen. Hechtfilets trockentupfen und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (oder vom Fischhändler vorbereiten lassen). Fischfilets mit eingeweichtem Weißbrot und Ei fein pürieren. Dabei die gut gekühlte Sahne nach und nach zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit zwei angefeuchteten Löffeln zu Klößchen formen. In reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein würfeln. 10 g Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Fond und Wein zugeben und alles ca. um ein Drittel einkochen lassen. Butter schmelzen lassen. Eigelb mit etwa 50 ml Fond mischen und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Den restlichen Fond und die zerlassene Butter unter die Eimasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Schalotte schälen und würfeln. 10 g Butter erhitzen, Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Brühe untermischen und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hechtklößchen herausheben und abtropfen lassen. Spinat auf Tellern anrichten. Mit Hechtklößchen und Sauce anrichten. Dazu passt Baguette

Otto Koch am 20. September 2013

Kabeljau aus dem Wurzelsud mit Senf-Soße

Für 2 Personen

500 g kleine Kartoffeln, fest	Salz	2 Kabeljaufilets à 200 g
75 g Lauch	75 g Sellerie	75 g Karotten
1 Zwiebel	100 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner, zerdrückt	Salz	

Für die Senfsauce:

1/8 l Fischfond	1/8 l Sahne	1/8 l trockener Weißwein
70 g Butter	1 TL Dijon Senf, grob	1 TL Senf, mittelscharf
Pfeffer	1 Bund Blattpetersilie	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Fischfilets abwaschen, trocken tupfen und noch vorhandene Gräte ziehen. Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebel waschen, putzen und in feine dünne Streifen schneiden. Für den Sud 2 Liter Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und etwas Salz aufkochen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen. Fischfilets dazugeben und ca. 10 Minuten im Sud ziehen lassen.

Für die Sauce:

Den Fischfond, die Sahne und den Weißwein um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Dann 40 g kalter Butter unterrühren, den Senf einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce kurz aufmixen. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einen Topf geben und zerlaufen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und mit restlicher Butter und der Petersilie vermischen. Die Gemüsestreifen auf Tellern anrichten, mit dem Kabeljau belegen und mit der Senfsauce übergießen. Etwas gehackte Petersilie darüber streuen. Petersilienkartoffeln dazu reichen.

Otto Koch am 07. März 2014

Lachsforelle mit heimischem WOK-Gemüse

Für 4 Personen

2 frische Lachsforellen ca. 500 g	1 Zwiebel	200 g Karotte
200 g Sellerie	200 g Kohlrabi	200 g Brokkoli
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	150 ml Kalbsfond	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	2 EL Balsamico	

Die Lachsforellen filetieren und die Gräten ziehen. (Die Haut dran lassen.)

Zwiebel schälen und fein schneiden. Karotte, Sellerie und Kohlrabi waschen, schälen und in Würfel kleine Würfel schneiden. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einem Wok oder einer großen Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Zwiebeln mit dem vorbereiteten Gemüse darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit dem Fond ablöschen und zugedeckt etwa 2 – 3 Minuten dünsten, zuletzt Petersilie untermischen und das Gemüse bis zum Servieren warm stellen.

Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischfilets darin zuerst auf der Hautseite ca. 1 Minuten anbraten. Dann wenden und ebenfalls ca. 1 Minute braten.

Auf der Tellermitte das Gemüse anrichten, darauf das Fischfilet legen und mit Balsamico beträufeln.

Otto Koch am 22. September 2016

Linsen-Ragout mit Räucher-Kabeljau

Für 2 Personen

100 g Berglinsen	30 g Sellerie	30 g Möhre
30 g Lauch	2 Schalotten	1 EL Butter
250 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Essig
2 Kabeljaufilets a 150 g	100 g Räuchermehl	1 TL Olivenöl
5 Halme Schnittlauch		

Die Linsen in reichlich Wasser ca. 5 Stunden einweichen. Sellerie, Möhre und Lauch putzen, bzw. schälen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Linsen abschütten, zu den Schalotten geben und mit Fischfond auffüllen. Alles aufkochen und ein paar Minuten kochen lassen. Dann die Gemüsegewürfel zugeben und alles weich kochen, dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Das Linsengemüse soll leicht flüssig sein. Für den geräucherten Kabeljau einen großen Topf mit Alufolie auslegen und das Räuchermehl darauf verteilen. Einen passenden Dämpfeinsatz in den Topf setzen. Den Topf bei milder Hitze erwärmen, bis leichter Rauch aufsteigt. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl leicht einreiben und auf den Dämpfeinsatz legen. Einen Deckel darauf geben und noch 1 Minute auf der heißen Herdplatte stehen lassen. Dann den Topf auf die Seite ziehen und noch 10 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Linsen in tiefen Tellern anrichten. Kabeljau darauf geben und mit Schnittlauch garnieren.

Otto Koch Freitag, 21. Oktober 2011

Mediterranes Gemüse mit Doraden-Filet in Kräuter-Kruste

Für 2 Personen

1 Dorade	2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Basilikum
2 Stängel Estragon	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
30 g Butter	4 EL Weißbrotbrösel	Salz, Pfeffer
100 g Blumenkohl	100 g Brokkoli	100 g Zucchini
100 g Karotte	100 g rote Paprika	75 g Champignons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
100 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund Schnittlauch	

Dorade filetieren und entgräten. Petersilie, Basilikum, Estragon, Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, über die Weißbrotbrösel gießen, die gehackten Kräuter zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blumenkohl und Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Zucchini und Karotte putzen bzw. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Vom Paprika das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Pilze putzen, evtl. halbieren oder vierteln. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Paprika, Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Zucchini zugeben und gut anbraten. Dann mit der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durchschwenken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Gemüse mischen. Vom Backofen die Grillschlange einschalten oder auf 250 Grad Oberhitze einstellen. Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Dann mit der Hautseite nach unten in eine Auflaufform legen, die Kräuterbröselmischung auf die Fischfilets streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 3 Minuten goldbraun gratinieren. Das Gemüse auf Tellern anrichten und die Fischfilets obenauf geben.

Otto Koch 03. August 2012

Quitten-Sülze mit Fisch-Cocktail

Für 2 Personen

3 Blätter Gelatine	100 g Quittengelee	100 ml trockener Merlot
1 Spritzer Rotweinessig	Salz, Pfeffer	100 g Zanderfilet
100 g Lachsfilet	50 g Krabben oder Shrimps	50 g Champignons klein
1 Scheibe Kastenweißbrot	2 EL Butter	1 TL scharfer Senf
1 Eigelb	80 ml Sonnenblumenöl	1/2 Bund Dill
2 Scheiben frische Gurke		

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Quittengelee mit dem Rotwein erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Geleeflüssigkeit in Cocktailschalen etwa 3 -4 cm hoch einfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank im Kühlschrank kaltstellen bis sie geliert sind. Die Fischfilets würfeln und vorsichtig in einem Topf mit Salzwasser pochieren, herausnehmen, abtropfen und kalt werden lassen. Die Pilze putzen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser pochieren, herausnehmen und abtropfen. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten. Für die Sauce Senf und Eigelb in einer Schüssel vermischen, mit einem Schneebesen das Öl langsam unterrühren. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Dill untermischen. Die Fischwürfel, Krabben und Pilze mit der Dillsauce vermischen und auf das Quittengelee geben. Mit den Brotwürfeln bestreuen. Nach Belieben mit einer Scheibe Gurke garnieren.

Otto Koch Freitag, 30. September 2011

Räucher-Lachs-Soufflé auf Erbsen-Gemüse

Für 4 Personen

250 g Räucherlachs	200 g rohes Lachsfilet	1 Eiweiß
1/4 l Sahne	20 ml Gin	Salz, Pfeffer
Butter	1 EL Butterschmalz	500 g Erbsen (frisch oder TK)
70 ml Gemüsebrühe	1 Prise Zucker	1/2 Bund Schnittlauch

Den Ofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Lachsstücke in grobe Würfel schneiden und mit Eiweiß, Sahne und Gin in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in gebutterte Auflaufförmchen (ca. 180 ml Inhalt) füllen, in ein Wasserbad stellen, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten pochieren. Butterschmalz zerlassen, die Erbsen zugeben, Gemüsebrühe angießen und ca. 5 Minuten dünsten. Mit einer Prise Zucker und Salz abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Erbsengemüse anrichten, das Soufflé darauf stürzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Otto Koch am 20. Juni 2014

Räucherlachs-Spätzle mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

120 g Räucherlachs	300 g Mehl	4 Eier
ca. 250 ml Wasser	Salz	1 EL Butter

Für die Soße:

250 ml Fischfond	250 g Sahne	ca. 1 TL Meerrettich
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Den Räucherlachs im Cutter fein pürieren oder sehr fein mit dem Messer hacken. Mit Mehl, Eiern und Wasser mischen bis ein glatter Teig entsteht.

Reichlich Wasser mit etwas Salz aufkochen. Mit Hilfe eines Spätzlebretts oder einer Spätzlepresse den Teig portionsweise in das kochende Wasser geben. Die gegarten Spätzle an der Oberfläche mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Soße Fischfond und Sahne in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Spätzle zugeben und warm schwenken und in tiefen Tellern anrichten, mit Soße umgießen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Otto Koch am 27. Oktober 2016

Rote Bete Suppe mit Zander-Päckchen

Für 4 Personen

Suppe:

400 g Rote Bete	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter	600 ml Gemüsebrühe
2 kleine Kartoffeln, fest	250 g Sahne	Pfeffer
1 EL Butterschmalz		

Zanderpäckchen:

2 Stiele glatte Petersilie	200 g Zanderfilet ohne Haut	Salz, Pfeffer
4 Blätter Frühlingsrollenteig	5 EL Butterschmalz	

Rote Bete waschen und in Salzwasser weich kochen, dann schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Rote Bete-Würfel zugeben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in 5 mm große Würfel schneiden und diese in Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen.

Die Sahne zum Suppenansatz geben, einmal aufkochen, dann die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Das Zanderfilet in ca. 3x 8 cm große Rechtecke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann jeweils in ein Blatt Frühlingsrollenteig einpacken.

In einer Pfanne 5 EL Butterschmalz erhitzen und die Fischpäckchen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Innen soll der Fisch gerade durchgebraten sein.

In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelwürfel darin kurz anbraten, mit Salz würzen.

Zum Anrichten je 1 EL Kartoffelwürfel in einem Suppenteller anrichten und die Suppe heiß darum anrichten. Die Zanderpäckchen auf den Kartoffelwürfeln anrichten, damit die Hülle nicht aufweicht. Die Päckchen mit Blattpetersilie garnieren und servieren.

Otto Koch am 11. Februar 2016

Warme Kartoffel-Terrine mit gebratenem Lachs

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Champignons	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1/2 l Sahne	2 Eier	1 Knoblauchzehe
50 g Greyerzer Käse	3 Sardellenfilets	Für die Schnittlauch-Sauce
1/4 l Gemüsebrühe	1 Bund Schnittlauch	4 Lachsfilets à 150 g
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Champignons durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen oder ganz fein schneiden. In einer Pfanne die Schalotten in Butter anbraten und die Champignons dazugeben. Etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. 1/4 l Sahne und Eier verquirlen. Knoblauch schälen und fein hacken, den Käse reiben und mit dem Knoblauch unter die Ei-Sahne mischen, salzen und pfeffern. Diese Mischung vorsichtig mit den Kartoffeln vermengen und eine Schicht in eine passende gefettete (Terrinen) Form (ca. 1,5 ml Inhalt) füllen. Die Oberfläche immer glatt andrücken, dann die Sardellen und die Champignonfarce auflegen. Schichtweise die Form füllen und mit Kartoffeln abschließen. Mit Alufolie abdecken und in einem Wasserbad im Backofen bei 200 Grad 30 - 40 Minuten garen. Für die Schnittlauch-Sauce Den Gemüsefond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Restliche Sahne dazugeben und noch mal einkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Fleischseite 2 Minuten braten. Den Lachs wenden und auf der Hautseite 3 Minuten braten. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Otto Koch 2.. März 2012

Geflügel

Balinesisches Gewürz-Hähnchen

Für 2 Personen

80 g Duftreis	Salz	400 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Speiseöl	2 Tomaten	3 Chilischoten, mittelscharf
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	6 ungesalzene Erdnusskerne
1 TL Shrimp-Paste	25 g frischer Ingwer	2 Kafirlimettenblätter
2 EL süße Sojasauce	Pfeffer	Thaibasilikum

Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen und in einen Topf geben. Wasser zugeben, bis der Reis ca. 5 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Das Wasser aufkochen, leicht salzen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch in Stücke schneiden, salzen und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Öl anbraten, das Fleisch soll nicht ganz durch sein. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch fein würfeln. Für die Currypaste die Chilis halbieren, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Nüsse hacken. Chili, Schalotten, Knoblauch und Nüsse mit der Shrimp-Paste in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Ingwer schälen und fein schneiden. Kafirlimettenblätter sehr fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Öl die Chilipaste im Wok anbraten, bis es leicht duftet, dann Galgant, Limettenblätter und Tomaten zugeben. Mit der süßen Sojasauce auffüllen und aufkochen, die wieder Fleischstücke zugeben und nochmals ca. 5 Minuten mitbraten. Abschmecken und anrichten. Mit dem gekochten Reis servieren. Nach Belieben mit Thaibasilikum garnieren.

Otto Koch 20. April 2012

Enten-Brust mit Blutwurst-Soße und gefüllten Kartoffeln

Für 2 Personen

2 große Kartoffeln	2 Entenbrüste (à 150 g)	Salz, Pfeffer
400 g Petersilienwurzeln	1/2 Bund glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
3 EL Butter	200 ml Rotwein	200 ml brauner Kalbsfond
80 g frische Blutwurst	1 TL scharfer Senf	60 ml Gemüsebrühe
80 ml Milch	1 Msp Muskat	

Die Kartoffeln waschen und kochen. Die Entenbrüste parieren und evtl. vorhandene Sehnen entfernen. Die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite sachte braten. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die rosa gebratene Entenbrust darin warm stellen. Die Petersilienwurzeln schälen, in gleichmäßige 1 cm starke und 5 cm lange Streifen schneiden und in Salzwasser weich kochen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für die Sauce die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Fond auffüllen und einige Minuten einkochen lassen. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Mit einem Pürierstab glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit 1 TL scharfen Senf nachwürzen. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Petersilienwurzelstücke und Gemüsebrühe zugeben und so lange schwenken, bis die Brühe fast verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln pellen, einen Deckel abschneiden und vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Milch mit 1 EL Butter erhitzen, das Kartoffelinnere und den abgeschnittenen Kartoffeldeckel durch eine Presse drücken und mit der Butter-Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Die Entenbrüste schräg aufschneiden und anrichten, mit der Sauce übergießen. Gefüllte Kartoffeln und Petersilienwurzeln mit auf den Teller geben und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013

Gefüllte Hähnchen-Keulen mit Joghurt-Pesto

Für 2 Personen

400 g Frühkartoffeln	Salz	1 EL Kümmel
2 Hähnchenkeulen	100 g Kalbsbrät	Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Knoblauchzehen	15 g Parmesan
3 EL Olivenöl	15 g Pinienkerne	150 g Joghurt
2 EL Butterschmalz	2 EL Butter	

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Von den Hähnchenkeulen das Fleisch des Unterschenkelknochens etwas zurück schieben, so dass sie wie Kotelettknochen aussehen. Von den Hähnchenkeulen die Oberschenkel auslösen und anstatt des Knochens das Brät einfüllen. Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und fest in eine hitzebeständige Frischhaltefolie einrollen (darum evtl. noch Alufolie wickeln). Die Keulen in einen Topf mit wenig Wasser legen. Mit einem Teller beschweren und 10 Minuten köcheln lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauchzehen schälen. Parmesan reiben. Für das Pesto Olivenöl, Knoblauchzehen, Parmesan, Pinienkerne und Basilikumblätter im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Joghurt vermischen. Hähnchenkeulen aus den Folien packen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und Farbe nehmen lassen. Kartoffeln in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die gebratenen Hähnchenkeulen mit den geschwenkten Kartoffeln anrichten. Joghurt-Pesto dazu servieren.

Otto Koch 18. Mai 2012

Geschmorte Enten-Keule, Preiselbeer-Soße, Brioche-Knödel

Für 2 Personen

Für die Entenkeulen:

2 Entenkeulen	2 Zwiebeln	150 g Suppengemüse
2 EL Öl	1 TL Tomatenmark	1 TL Mehl
200 ml Geflügelfond	100 ml Rotwein, trocken	2 EL Preiselbeeren

Für die Briocheknödel:

200 g Briochehereste	50 ml Milch	1 Zwiebel
3 Stiele Petersilie	1 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer		

Für den Wirsing:

1 Zwiebel	200 g vom inneren Wirsingkopf	20 g Butter
50 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne	Salz, Pfeffer

Die Entenkeulen parieren. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Suppengemüse putzen, schälen und ebenfalls grob würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Entenkeulen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Suppengemüse zugeben und anbraten. Tomatenmark unterrühren weiterbraten. Mehl darüber stäuben. Rotwein und Fond zugeben und alles abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Die fertig gegarten Entenkeulen aus der Sauce heben und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren unterrühren, aufkochen lassen. Entenkeulen in die Sauce legen und warm stellen. Für die Knödel Briochehereste in kleine Würfel schneiden. Milch erwärmen und über die Briochebrösel geben. (Eventuell noch etwas Milch zugeben. Nicht zu viel, sonst hält der Knödel nicht) Inzwischen zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten. Petersilie untermischen. Ei und die Zwiebelmischung unter die Brioche kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und warm stellen. Für den Wirsing Zwiebel schälen und würfeln. Wirsing in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Wirsing zugeben und ebenfalls andünsten. Brühe untermischen und alles abgedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und offen einige Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit Entenkeulen, Sauce und Wirsing anrichten.

Otto Koch am 01. November 2013

Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen

Entenkeule:

1 Zwiebel	1 Karotte	50 g Sellerie
50 g Lauch	4 Entenkeulen	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	1/2 EL Mehl	250 ml Geflügelfond
250 ml trockener Rotwein	5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian

Kartoffelaufbau:

500 g Kartoffeln	Salz	1 EL Butter
4 Eier	2 EL Sahne	2 EL Mehl
Pfeffer, Muskat		

Blaukraut:

600 g Rotkohl	1 rote Zwiebel	2 EL Butterschmalz
250 ml trockener Rotwein	250 ml Geflügelbrühe	100 ml Orangensaft
50 g Apfelmus	80 g Preiselbeeren	2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer, Zimt		

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls würfeln.

Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf von allen Seiten gut anbraten. Dann das vorbereitete Gemüse zugeben und mit anrösten.

Dann Tomatenmark untermischen und kurz mitrösten. Mehl darüber streuen und mit Geflügelfond und Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren andrücken und mit dem Thymianzweig zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze die Keulen ca. 1 Stunde weich schmoren.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Für das Blaukraut den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Rotkohl zugeben, mit dem Rotwein und der Geflügelbrühe ablöschen.

Orangensaft, Apfelmus, Preiselbeeren und Nelken zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zimt würzen. Solange köcheln lassen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit nahezu vollständig eingekocht ist.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Souffléformen mit Butter ausfetten.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, abschütten, wieder in den Topf geben und kurz gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier und Sahne unter die Kartoffeln rühren und das Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse in die vorbereiteten Souffléförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Wenn die Entenkeulen weich sind, diese aus der Sauce nehmen. Dann die Soße abpassieren und abschmecken. Die Entenkeulen wieder in die Soße legen und bis zum Servieren weiter köcheln lassen.

Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann den Kartoffelaufbau aus der Form stürzen. Entenkeulen anrichten, die Sauce angießen und Kartoffelaufbau und Blaukraut dazu reichen.

Otto Koch am 22. Dezember 2016

Hähnchen-Brust mit gebratenen Pilzen und Mais-Galettes

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
50 g Maiskörner	150 g Buchweizenmehl	50 g Mehl
2 Eier	100 ml Milch	1 Eiweiß
Butterschmalz	100 ml Geflügelfond	50 ml Madeira
50 ml trockener Rotwein	1/2 Bund glatte Petersilie	200 g gemischte Speisepilze
1 Schalotte		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten anbraten, dann in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Maiskörner, Mehle, Eier und Milch in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unter die Maismasse heben. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen (Galettes) ausbacken. Geflügelfond mit Madeira und Rotwein in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt mit 1 EL kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in der Fleischpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zuletzt die Petersilie untermischen. Zum Anrichten die Pilze auf Tellern verteilen und die zweimal schräg geschnittenen Hähnchenbrüste darauf anrichten. Maisgalettes zu Vierteln zusammenschlagen, dazu geben und die Sauce angießen.

Otto Koch Freitag, 16. September 2011

Hähnchen-Brust mit Zimt-Sabayon, Zucchini-Spaghetti

Für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets	Salz	Pfeffer
200 ml Weißwein	1 Prise Zimt	3 Zucchini
4 Eigelb	1 EL Butter	

In einem Topf mit einem Dampfeinsatz etwas Wasser erhitzen (nur so viel Wasser in den Topf geben, dass der Dampfeinsatz nicht das Wasser berührt)

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Dampfeinsatz legen, einen Deckel auf den Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dämpfen. Dann den Herd abschalten und das Fleisch in der Restwärme noch weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Garzeit kann je nach Dicke der Fleischstücke variieren.

Weißwein und Zimt in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Zucchini waschen, abtrocknen und mit einem Spiralschneider in feine nudelartige Streifen schneiden.

Die eingekochte Weißweinreduktion in einen Schlagkessel gießen, die Eigelbe dazugeben und über dem einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig zu einer Sabayon aufschlagen. Die Sabayon mit Salz abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zucchini-Spaghetti darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrustfilets auf den Zucchini-Spaghetti anrichten und mit der Sauce übergießen.

Otto Koch am 21. September 2017

Kleine Entchen à l`orange

Für 4 Personen:

Für die Ente:

4 Entenkeulen	100 g Entenleberpastete	Salz
Pfeffer	Butterschmalz	4 grüne Lauchblätter
1 Bio-Orange		

Für die Sauce:

250 ml trockener Rotwein	100 ml Orangensaft	250 ml brauner Geflügelfond
1 Spritzer Orangenlikör	Salz, Pfeffer	3 EL Butter

Aus den Entenkeulen vorsichtig die Knochen auslösen (nach Belieben die unteren Knochen sauber putzen und zu Schluss mit den gefüllten Entenkeulen braten).

Die Keulen kalt abbrausen, trocken tupfen und mit der ausgelösten Seite nach oben auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Geflügelleberpastete darauf verteilen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch dann wieder zu Keulen zusammenfügen bzw. rollen. Keulenröllchen einzeln in hitzebeständige, lebensmittelechte Folie wickeln, sodass sie eine typische Keulenform behalten. Folienenden fest zusammendrehen.

Keulenpäckchen in einem Dampfgarer ca. 45 Minuten dämpfen. Alternativ die Päckchen in einen Dämpfeinsatz legen. Etwas Wasser in einem passenden Topf erhitzen. Den Einsatz aufsetzen, mit einem Deckel verschließen. Das Fleisch im heißen Wasserdampf ca. 45 Minuten garen. Zwischendurch evtl. kochendes Wasser nachgießen.

Die gegarten Keulen aus der Folie nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Keulen darin rundherum goldbraun und schön kross braten. Nach Belieben ausgelöste untere Keulenknochen mitbraten.

Inzwischen für die Sauce Rotwein, Orangensaft und Geflügelfond auf etwa 300 ml einkochen.

Die Reduktion mit Orangenlikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Butter stückchenweise untermixen.

Lauch waschen, kurz in Salzwasser blanchieren, trocken tupfen und daraus nach Belieben Entenschwänzchen schneiden.

Die gebratenen Entenrollen an beiden Enden mit einem scharfen Messer leicht aufschneiden. An einer Seite die Knochen so einstecken, dass sie eine Art Entenkopf darstellen. An der anderen Seite die vorbereiteten Lauchblätter als Entenschwanz einstecken.

Orange waschen, trocken reiben und in feine Scheiben schneiden. 'Entchen' mit je 2 Scheiben Orangen belegt anrichten. Nach Belieben mit einem Ring aus Kartoffelpüree umspritzen. Die Sauce dazu reichen.

Otto Koch am 21. Dezember 2017

Kürbis-Stampf mit Hähnchen-Brust und Trauben-Soße

Für 2 Personen

½ Hokkaido-Kürbis, ca. 500 g	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Prise Kreuzkümmel	50 g flüssige Butter	2 Schalotten
100 ml Sahne	1 Bund Koriander	2 Hähnchenbrustfilets
1 EL Butterschmalz		

Für die Traubensauce:

2 Schalotten	3 EL Butter	100 ml roter Traubensaft
100 ml trockener Rotwein	200 ml dunkler Geflügelfond	Salz, Pfeffer
150 g weiße kernlose Trauben		

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Schale vom Kürbis abwaschen, die Kerne austreichen. Kürbishälfte mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kreuzkümmel würzen, in eine Auflaufform geben und mit etwas Butter bepinseln. Die Schalotten schälen, fein hacken und in die Kürbishälfte geben. Kürbis im Backofen garen, bis er braun überkrustet und weich ist. Dann mit einem Löffel vorsichtig das Fruchtfleisch samt den Schalotten herauskratzen und auf einem Brett mit einem Messer grob zerhacken. Das Kürbisfruchtfleisch in einen Topf geben, erwärmen und restliche Butter und die Sahne unterrühren. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kürbispüree nochmals mit den Gewürzen abschmecken und zuletzt den frisch gehackten Koriander untermischen. Die Hähnchenbrust in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei mäßiger Hitze in der Pfanne weiterbraten, bis das Fleisch durch ist. Für die Sauce Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Schalotten anschwitzen, mit Traubensaft und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen lassen. Den Fond dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Die Trauben waschen und abtropfen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Trauben zugeben, kurz mitkochen lassen. Mit der restlichen Butter die Sauce montieren. Zum Anrichten den Kürbisstampf länglich in die Mitte des Tellers dressieren und die aufgeschnittene Hähnchenbrust darauf anrichten. Mit der Traubensauce umgießen.

Otto Koch 28. September 2012

Roulade von der Hähnchen-Keule mit Zwiebel-Confit

Für 4 Personen

4 Bio-Hähnchenkeulen (à ca. 200 g)	150 g Blutwurst	1/2 Bund Majoran
4 EL Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	500 g Topinambur	3 rote Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	2 EL Himbeeressig	1 Prise Zucker
100 ml Sahne	100 ml Milch	3 EL Butter

Hähnchenkeulen abspülen, trockentupfen und die Knochen auslösen. Dabei die Haut möglichst nicht beschädigen.

Blutwürste aus der Haut lösen. Majoran abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Majoranblättchen mit der Blutwurstmasse und 1-2 EL Semmelbröseln verrühren.

Die Keulen salzen und pfeffern. Die Keulen mit der Blutwurstmasse füllen und im oberen Teil mit Küchengran zusammenbinden und unten mit einer Rouladennadel fest stecken. (Oder in ein gut gewässertes Schweinenetz einschlagen.)

Backofen auf 125 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Gefüllte Hähnchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Pfanne in den Backofen geben. Gefüllte Keulen darin ca. 25 Minuten weitergaren.

In der Zwischenzeit für das Topinamburpüree Topinamburknollen schälen, putzen und in Salzwasser ganz weich kochen.

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Dann mit Himbeeressig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat.

Weich gekochte Topinambur abgießen, kurz abdämpfen lassen.

Sahne und Milch erhitzen. Topinambur durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Drittel der Butter glatt rühren, anschließend Sahne und Milch einrühren. Mit Salz würzen.

Für die Brösel restliche Butter erhitzen, die Semmelbrösel einrühren und unter ständigem Rühren leicht braun werden lassen.

Die Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Zwiebelconfit und Topinamburpüree anrichten, Brösel über das Püree löffeln und servieren.

Otto Koch am 09. März 2017

Semmelknödel-Geröstel mit Ente

Für 2 Personen

3 Brötchen vom Vortag	1/8 l Milch	1 Schalotte
3 EL Butterschmalz	1/2 Bund Blattpetersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat	300 g gebratene Ente	1 Zwiebel
30 g Rauchspeck	30 g Butter	

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken und zur Hälfte unter die Schalotten mischen. Dann die Mischung, mit 2 Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Semmelknödel (können auch schon am Vortag gemacht werden) in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die gebratene Ente in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Rauchspeck fein würfeln. Die Semmelknödel in Butterschmalz braten. In einer Pfanne mit Butter Zwiebel und Speckwürfel glasig werden lassen und mit den Fleischstücken unter die gebratenen Knödel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen Eier verquirlen und darüber verteilen. Unter langsamem Rühren stocken lassen. Vor dem Servieren mit restlicher Petersilie bestreuen.

Otto Koch am 03. März 2013

Thailändischer Enten-Brust-Salat

Für 2 Personen

1-2 Entenbrüste à 150 g	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	ca. 10 g frischer Galgant	1/2 Bund frischer Koriander
2 Kaffirlimettenblätter	2 Lauchzwiebeln	2 TL Basmatireis
2 EL thailändische Fischsauce	Zitronensaft	Chilipulver
4 große Kopfsalatblätter		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrüste gitterförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern, auf der Hautseite in eine (backofengeeignete) Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten bis die Haut goldbraun ist. Dann wenden und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Anschließend herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Schalotten, Knoblauch und Galgant schälen und sehr fein schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den rohen Reis in einer heißen Pfanne trocken rösten, bis er goldbraun ist, anschließend im Mörser leicht zerstoßen. Die gebratenen Entenbrüste lauwarm fein schneiden bzw. hacken und mit Schalotten, Knoblauch, Galgant, Koriander, Limettenblättern, Lauchzwiebeln und gemörsertem Reis zusammen mischen. Mit Fischsauce, Zitronensaft und Chilipulver abschmecken. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Den Entensalat in die Kopfsalatblätter einwickeln und anrichten.

Otto Koch am 07. Februar 2014

Hack

Garniertes Beefsteak-Tatar

Für 2 Personen

Für das Kürbis-Relish:

150 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 EL Butter
1 EL Zucker	150 ml Gemüsebrühe	1 Msp. getrocknete Chilifäden
1 Spritzer weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	

Für das Beefsteak Tatar:

6-8 Blätter Kopfsalat	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Cornichons	300 g mageres Rindfleisch	1 Eigelb
1 TL scharfer Senf	1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer	2 Scheiben Weizenmischbrot	1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 Tomate	1 Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl		

Für das Kürbis-Relish:

Kürbis in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben. Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen. Gemüsebrühe angießen und Kürbis weich kochen. Chilifäden untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern.

Für das Beefsteak:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Cornichons ebenfalls fein hacken. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und anschließend mit fein gewürfelter Schalotte, Petersilie, Cornichons, Eigelb, Senf, Cognac, Tabasco, etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. Aus der Fleischmasse zwei gleichgroße ca. 3 cm dicke Beefsteaks formen. Aus den Brotscheiben zwei Kreise, die etwas größer als die Beefsteaks sind ausschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und einer geschälten angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Beefsteaks in einer beschichteten Pfanne mit 1-2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Je nach gewünschtem Gargrad etwas länger braten. Zwei Teller mit den Salatblättern auslegen, darauf die Zwiebelringe verteilen. Je eine geröstete Brotscheibe auflegen. Die Tomatenscheiben auf die Brotscheiben legen und darauf die Beefsteaks geben. Je 1-2 EL Relish auf die Beefsteaks geben und servieren.

Otto Koch 28. Dezember 2012

Hackfleisch im Wirsingkopf mit bunten Gemüse-Kugeln

Für 4 Personen

8 Blätter Wirsing	200 g Weißbrot	200 ml Milch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schalotten	600 g gemischtes Hackfleisch
2 Eier	Salz	Pfeffer
1 EL feingehackte Petersilie	2 EL Butterschmalz	7 EL Butter; 2 EL gekühlt
1 große Möhre	100 g Knollensellerie	1 große Kartoffel
1 große Rote Bete-Knolle	200 ml braune Bratensauce	50 ml trockener Rotwein

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Wirsingblätter darin portionsweise blanchieren. In eisgekühltem Wasser abschrecken. Wirsing abtropfen lassen.

Für die Füllung Weißbrot grob würfeln, mit Milch mischen und einweichen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Brot ausdrücken, mit Hackfleisch, Schalotten, Eiern, Salz, Pfeffer und Petersilie gründlich glatt verkneten. Hackmix in etwa 150 g schwere Portionen teilen.

Dicke Wirsing-Blattrippen flachschneiden, auf einer Arbeitsfläche auslegen. Hackportionen darauf verteilen, in die Blätter einwickeln und gut mit Küchengarn verschließen.

Etwas Wasser in einem weiten Topf erhitzen. Einen passenden Dämpfeinsatz (oder Bambusdämpfer) einsetzen. Die Wirsingpäckchen darin zugedeckt 15 Minuten dämpfen.

Päckchen aus dem Topf nehmen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasheerd: Stufe 2–3).

Butterschmalz erhitzen. Eine kleine Bratenreine mit etwas Butter austreichen. Wirsingpäckchen einlegen. Butterschmalz überträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten schmoren.

Möhre, Sellerie und Kartoffeln schälen, abspülen und abtropfen lassen. Mit einem großen Kugelausstecher Kugeln auslösen. Rote Bete ebenfalls schälen (dabei evtl. Einmalhandschuhe tragen) und Kugeln auslösen. Gemüse in getrennten Töpfen in jeweils etwas kochendem Salzwasser mit noch leichtem Biss zugedeckt garen.

Gemüse abtropfen lassen. Jeweils etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Gemüse darin nach und nach kurz anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Sauce in einen Topf geben und einkochen lassen. Rotwein zugeben, nochmals einkochen, lassen. Dann 2 EL kalte Butter untermixen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Wirsingkugeln auf vorgewärmten Teller anrichten und mit der Sauce umgießen. Die Gemüse-Perlen (-Kugeln) darum verteilen und servieren.

Otto Koch am 23. November 2017

Kalb-Hack-Kotelett mit Schmorkarotten und Bärlauch-Soße

Für 2 Personen

300 g Kalbsfleisch	3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
80 g Butter	200 g Sahne	1 Ei
Salz, Pfeffer	200 g kleine Möhren	100 ml Geflügelbrühe
300g Kartoffeln	100 ml Kalbsjus	2 EL Bärlauch
30 g Butterschmalz		

Möhren waschen, putzen und in 20 g Butter langsam andünsten. Mit der Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten garen lassen, bis die Brühe verdampft ist. Kartoffeln wasche, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Die noch heißen Kartoffeln zerdrücken und mit übriger Butter, restlicher Schalotte und übriger Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensauce oder Jus erwärmen und mit der übrigen Sahne einkochen. Zum Schluss den gehackten Bärlauch untermischen und würzen. Das Fleisch in 30 g Butterschmalz langsam, von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Alles mit „Kalbskoteletts“, Kartoffelstampf und Möhren anrichten. Mit etwas Bärlauchsauce übergießen.

Otto Koch am 26. April 2013

Kraut-Wickerl mit Käse überbacken

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	300 ml Milch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butterschmalz
3 EL fein gehackte Petersilie	200 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Salz, Pfeffer	edelsüßes Paprika	4 mittlere Wirsingblätter
100 ml Bratenjus	125 ml trockener Rotwein	4 Scheiben Emmentaler
400 g Kartoffeln	30 g Butter	Muskat

Brötchen vom Vortag in Scheiben schneiden. 200 ml Milch erwärmen und die Brötchenscheiben damit übergießen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebel zugeben und mitdünsten. 2 EL Petersilie untermischen. Alles mit Hackfleisch, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Knoblauch und Ei zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Wirsingblätter ausbreiten und jeweils etwas Hackfleischmasse darauf verteilen und fest aufrollen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach Belieben fest stecken. Krautwickerl dicht in eine ofenfeste Form legen. Bratenjus und Rotwein zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber legen und alles ca. 30 Minuten garen. Falls der Käse zu dunkel wird, abdecken. Inzwischen Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Übrige Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Milch-Butter-Mischung zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie darüber streuen. Krautwickel herausnehmen. Mit dem Kartoffelpüree servieren.

Otto Koch am 22. November 2013

Weißer Bohnen-Flan mit Bohnen-Hackfleisch-Ragout

Für 2 Personen

80 g weiße getr. Bohnenkerne	300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 EL Butter
2 Scheiben Salami, dünn	1 Zwiebel	150 g gemischtes Hackfleisch
150 g Tomaten	100 ml Kalbsfond	150 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Prise Muskat	

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit Gemüsebrühe weich kochen, abschütten und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 200 g der gut abgetropften Bohnen mit Sahne und einem Ei im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) mit etwas Butter ausfetten, je eine Scheibe Salami einlegen und darauf das Bohnenmus füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Für das Ragout die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, das Hackfleisch zugeben und rundum anbraten. Dann die Tomaten zugeben und Kalbsfond angießen. Die restlichen Bohnen untermischen und kochen lassen, bis das Hackfleisch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Spinat und 2 EL Gemüsebrühe zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Spinat in der Tellermitte anrichten, einen Bohnenflan darauf stürzen. Mit dem Bohnen-Hackfleischragout umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. März 2011

Wildschwein-Frikadellen auf Rotkraut-Salat

Für 2 Personen

300 g Rotkraut	1 Schalotte	Salz, Pfeffer
2 EL Rotweinessig	4 EL Olivenöl	60 ml Milch
1 Brötchen vom Vortag	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Butter	250 g Wild-Hackfleisch
1 TL scharfer Senf	1-2 EL Butterschmalz	200 ml brauner Kalbsfond

Vom Rotkraut den harten Strunk entfernen, evtl. unschöne Blätter entfernen. Das Kraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem Rotkraut in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen bzw. verkneten und durchziehen lassen. Den Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken. Die Milch erwärmen. Das Brötchen in der warmen Milch einweichen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken, etwas zerpfücken und zum Hackfleisch geben. Ebenfalls Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und alles gut vermischen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten braten, bis die Masse gut durchgebraten ist. Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fond aufgießen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frikadellen anrichten, die Sauce angießen und den Rotkrautsalat dazu reichen.

Otto Koch 13. Januar 2012

Innereien

Geflügel-Leber-Parfait mit Gelee an Feldsalat

Für 4 Personen

200 g Butter	1 Prise Muskat	1 Prise Majoran
1 Prise Thymian	1 Prise Knoblauch	200 g Geflügelleber
1 Ei	Salz, Pfeffer	3 Blatt Gelatine
250 ml klare Geflügelbrühe	15 ml Madeira	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl
3 Champignons		

Den Ofen auf 85 Grad (95 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Butter mit den Kräutern aufkochen und abschäumen. Die Leber durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Leber und Ei in den Mixer geben, gut vermischen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, in eine glatte Form (Auflaufform ca. 1l Inhalt) bis zur Hälfte einfüllen. Im Wasserbad im Ofen 30 Minuten pochieren, dann kalt stellen. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Madeira abschmecken und auf Eis abkühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden das Gelee etwa 1 cm hoch über das Parfait füllen. Dann alles nochmal einige Stunden gut kühlen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen. Zum Anrichten einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Parfait abstechen und anrichten. Den Feldsalat dazu anrichten und mit den frisch geschnittenen Champignons garnieren. Dazu passt frisch gerösteter Toast.

Otto Koch 23. November 2012

Geschnetzelte Kalb-Leber mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

600 g geputzte Kalbsleber	2 Schalotten	2 Zwiebeln	1/2 Bund Petersilie
400 g Kartoffeln, mehlig	400 g Sellerie	4 EL Butter	
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsjus	Salz, weißer Pfeffer	
1 EL Mehl	4 EL Pflanzenöl	20 ml Sahne	
1 Prise Muskatnuss			

Kalbsleber von Sehnen, Adern und Haut befreien und in kleine Scheibchen schneiden.

Schalotten schälen und fein schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, anschließend abgießen.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Kalbsleber kurz mit anbraten. Wenn die Leber etwas Farbe genommen hat, herausnehmen, in ein Sieb geben, in eine Schüssel den Leberfond tropfen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Kalbsjus auffüllen. Den aufgefangenen Leberbratfond ebenfalls dazugeben, alles um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebelscheiben mit etwas Mehl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelscheiben darin kross ausbraten.

Kartoffeln zusammen mit dem Sellerie noch heiß durch die Presse drücken. Die restliche Butter erhitzen und zusammen mit der Sahne zum Püree geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Vor dem Anrichten die Leber in der heißen Sauce erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern die Leber mit den krossen Zwiebeln und dem Püree anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 17. November 2016

Soufflierter Leber-Knödel mit Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2-3 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Majoran	300 g frische Kalbsleber	Salz, Pfeffer
2 Eiweiß	4 Scheiben geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch
200 ml Bratensauce		

Für das Sauerkraut:

600 g frisches Sauerkraut	200 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond
50 g geräucherter Speck	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zwiebel
1 kleine Kartoffel	Salz, Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden und in der Milch einweichen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Leber durch den Fleischwolf drehen und mit Schalotten und Knoblauch vermengen. Die eingeweichten Brötchen und die Kräuter dazugeben und gut verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter die Masse heben.

Souffléförmchen (Durchmesser ca. 10 cm) mit etwas Butter ausfetten, Speck rund zurechtschneiden und den Boden der Förmchen damit auslegen, dann die Masse einfüllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Sauerkraut, Weißwein und Brühe in eine Topf geben, Speck und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Zwiebel und Kartoffel schälen, mit der feinen Reibe direkt in den Sauerkrauttopf reiben und einige Minuten köcheln lassen. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Bratensauce erwärmen.

Zum Anrichten das Sauerkraut in einem tiefen Teller geben und je einen soufflierten Leberknödel darauf stürzen. Mit etwas Bratensauce und Schnittlauch servieren.

Otto Koch am 07. April 2016

Kalb

Fileto di vitello a limone

Für 2 Personen

2 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Meersalz
1 Zweig Rosmarin	3 Schalotten	300 g Kalbsfilet
Pfeffer	3 EL Butter	1/8 l Kalbsfond
1 Zitrone	1/8 l trockener Weißwein	150 ml Sahne
150 g Blattspinat	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in einer kleinen Auflaufform mit etwas Olivenöl, Salz und Rosmarin im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten garen. Schalotten schälen und fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. Zwei gewürfelte Schalotten dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Kalbsfond ablöschen, das Filet aus der Sauce nehmen und warm stellen. Den Kalbsfond in der Pfanne zur Seite stellen. Für die Sauce den Saft der Zitrone auspressen, in einem separaten Topf den Weißwein und den Zitronensaft um 3/4 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sauce mit dem mit Kalbsfond gelösten Bratensaft mischen, Petersilie zugeben und abschmecken. Restliche Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Den aus dem Filet ausgetretenen Saft zur Sauce geben. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln und dem Spinat anrichten. Mit der Sauce übergießen.

Otto Koch Freitag, 05. August 2011

Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti

Für 2 Personen

1 Zwiebel	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Petersilienwurzel	1 kleine Kalbshaxe	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
250 ml trockener Rotwein	250 ml brauner Kalbsfond	4 Wacholderbeeren
1 Knolle Rote Bete	3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	2 Semmelknödel

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel, Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Öl anbraten. Dann das gewürfelte Gemüse dazu geben und langsam weiter rösten, bis die Haxe und die Gemüse braun sind. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und dann alles mit Mehl bestäuben. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und zugeben. Im Ofen ca. 2 Stunden schmoren, während dieser Zeit immer wieder mit dem Fond aus dem Topf übergießen. Wenn die Haxe gar ist, sollte auch der Fond gut eingekocht sein. Die Rote Bete schälen und mit einem Spiralschneider in dünne lange Streifen schneiden. In einem Topf Pfanne mit 1 EL Butter die Streifen anschwitzen, Brühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Semmelknödel in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Schalotte zugeben und noch einige Minuten braten. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Haxe vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Fleisch und Sauce anrichten, die gerösteten Semmelknödel mit den Rote Bete-Spaghetti dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. Januar 2011

Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto

Für 4 Personen

Für den Spinat:

500 g Blattspinat	Salz	1 kleine Schalotte
1 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	

Für Kalbsfilet und Sauce:

3 Schalotten	600 g Kalbsfilet	Salz
Pfeffer	Butter	1 Zitrone
100 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond	200 g Sahne
1 Bund glatte Petersilie		

Für das Safran-Risotto:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	300 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein	1 Msp. Safranfäden	1 l heller Kalbsfond
50 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Spinat verlesen, die groben Stiele entfernen. Spinat gründlich kalt spülen, abtropfen lassen. Den Backofen auf 75 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: weniger geeignet/Gasherd: max. Stufe 1).

Schalotten schälen und fein schneiden.

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin rundherum goldbraun anbraten.

Schalotten zugeben und mitbraten. Den Kalbsfond angießen.

Das Filet nun aus dem Fond nehmen und zugedeckt im Backofen rosa garziehen lassen.

Inzwischen Zitrone auspressen. Zitronensaft und Weißwein in eine kleine Kasserolle geben, aufkochen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Die Sahne zum Fond gießen und ebenfalls etwas einkochen lassen.

Für das Risotto Schalotte schälen, fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten.

Den Reis zugeben und unter Rühren glasig dünsten.

Wein angießen und unter Rühren verdampfen lassen.

Dann nach und nach mit Kalbsfond auffüllen, so dass der Reis stets gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Safran unterrühren. 18–20 Minuten unter häufigem Rühren sacht köcheln lassen.

Sobald der Reis nur noch leichten Biss hat, Parmesan unterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat Schalotte schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Spinat und Brühe zugeben, kurz durchschwenken und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Sahneseuce und Weißweinreduktion mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgetretenen Fleischsaft unter die Sauce rühren, aufmixen. Petersilie untermischen.

Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden. Mit dem Spinat anrichten. Die Sauce angießen und Safranrisotto dazu reichen.

Otto Koch am 04. Mai 2017

Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten

Für 2 Personen

2 Tomaten	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	1 Stiel Basilikum
100 g Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß	4 dünne Kalbsschnitzel
Mehl	1 Zwiebel	½ Bund Suppengemüse
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
350 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1 Schalotte
100 g Risottoreis	1 Msp Safran	20 g geriebener Parmesan

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Tomatenviertel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Tomaten im Backofen ca. 30-40 Minuten antrocknen lassen. Für die Involtini Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum abspülen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Eiweiß, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Kalbsschnitzel abtupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Frischkäsemischung auf die Schnitzel streichen. Schnitzel aufrollen und mit Holzspießen feststecken und würzen. Schnitzel in Mehl wenden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Suppengemüse putzen, bzw. schälen und fein würfeln. 1 EL Öl im Involtini-Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Suppengemüse darin anbraten. Tomatenmarkiterrühren. Thymian und Rosmarin zugeben. Mit 250 ml Kalbsfond und Rotwein ablöschen. Zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Danach die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Aufkochen und abschmecken. Involtini in die Sauce legen und warm stellen. Für das Risotto Schalotte schälen und fein würfeln. In 1 EL Olivenöl andünsten. Risottoreis zugeben und darin glasig andünsten. Mit dem übrigen Kalbsfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reis unter ständigem Rühren garen. Safran untermischen. Kurz vor dem Servieren den Parmesaniterrühren und erneut abschmecken. Risotto mit Involtini, Sauce und den getrockneten Tomaten anrichten.

Otto Koch am 11. Oktober 2013

Kalb-Rouladen mit Kartoffel-Püree und Karotten

Für 4 Personen

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	30 g geräucherter Speck
1 EL Butter	2 EL Semmelbrösel	8 Kalbsschnitzel (à 80g)
Salz, Pfeffer	Mehl	1 Zwiebel
1 Karotte	1 Stange Lauch	50 g Sellerie
2 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	250 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für das Püree:

800 g Kartoffeln	Salz	2 EL flüssige Butter
150 ml heiße Milch	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Karotten:

600 g Karotten	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	30 ml Gemüsebrühe	Pfeffer

Schalotten schälen, fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Speck fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Speck anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und die Brösel untermischen.

Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schalotten-Speck-Masse auf den Schnitzeln verteilen. Dann die Fleischscheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher so zusammenstecken, dass sie gut halten. Die Rouladen mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Gemüsewürfel darin anbraten und dann die Rouladen zugeben und von allen Seiten anbraten. Wenn sie Farbe genommen haben, Tomatenmark zugeben Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen und abgedeckt im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für das Püree die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen.

Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden (evtl. mit einem Wellenschliffmesser). In einem Topf mit Salzwasser die Karottenscheiben blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Gekochte Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Milch erwärmen und mit flüssiger Butter unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Karottenscheiben und etwas Brühe zugeben und warm schwenken. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Rouladen aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen wieder in die Sauce legen.

Die Kalbsrouladen anrichten und mit der Sauce übergießen. Kartoffelpüree und Karotten dazu geben und servieren.

Otto Koch am 19. Mai 2016

Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen

Für 2 Personen

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe	50 g Butter	4 TL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer	1 Msp. edelsüßes Paprika	

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen	Salz	1 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe	Pfeffer	1 Schweinenetz
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 TL Thymianblättchen
Pfeffer		

Für die Kalbschnitzel:

2 Kalbschnitzel (à 150 g)	1 Ei	Mehl 60 g
frisch geriebene Toastbrotbrösel	2 EL Rapsöl	

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Für die Kräuterbutter:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit Knoblauch, den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Kräuterbutter beiseite stellen.

Für die Bohnen: Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erwärmen. Bohnen und Brühe zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen herausnehmen, abtropfen lassen. Je 3-4 Bohnen zu Bündeln zusammenfassen. Die Spitzen abschneiden, so dass eine gleichmäßige Form entsteht. Schweinenetz waschen, trockentupfen. Bohnenbündel jeweils in ein Stück Schweinenetz einwickeln und beiseite stellen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit offenem Griff erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Bohnenbündel und Thymian zugeben. Etwa 1 Minute schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in den Backofen geben und c. 5 Minuten garen.

Für die Bratkartoffeln: Schalotte schälen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin, von allen Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Nach 2 Minuten Schalotten zugeben, mit braten und alles würzen.

Für die Kalbschnitzel: Die Schnitzel abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Weißbrotbrösel auf Teller geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei wenden und zuletzt mit den Bröseln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und das Öl wegschütten. Kräuterbutter in die Pfanne geben Schnitzel zugeben und bei sanfter Hitze, von beiden Seiten, weitere ca. 2-3 Minuten braten. Die Schnitzel herausnehmen, mit der Kräuterbutter beträufeln. Mit Kartoffeln und Bohnen anrichten.

Otto Koch am 10. Mai 2013

Kalb-Tafelspitz, Sauce Choron, gebratene Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g kleine Kartoffeln	10 Pfefferkörner	2 Schalotten
100 ml Weißwein	5 Zweige Estragon	1 Tomate
500 g Kohlrabi	100 g Butter	1 TL Zucker
70 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
2 Eigelb	1 Prise Muskat	

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. Für die Sauce 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. Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit 70 ml Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit den Eigelben in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter untermischen, Tomatenwürfel unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Kohlrabigemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Kohlrabigemüse und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Sauce anrichten.

Otto Koch 15. Juni 2012

Mediterranes Kalb-Gulasch, gebratene Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

400 g Kalbfleisch (aus der Keule)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g Tomaten	1 kleine Aubergine	1 mittelgroße Zucchini
1 rote Paprika	6 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver	2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer
10 große schwarze Oliven	300 g Kartoffeln	4 Stiele Blatt Petersilie

Das Kalbfleisch von evtl. noch vorhandenen Sehnen und Fett befreien. Fleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten einritzen und in heißes Wasser geben. Herausnehmen und kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Aubergine, Zucchini und rote Paprika waschen, putzen, klein schneiden. In einem schweren, gusseisernen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Kalbfleisch darin braun anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch und Paprikapulver untermischen und einige Minuten unter ständigen Rühren weiter braten. Übriges Gemüse ebenfalls zum Fleisch geben. Thymianblättchen abzupfen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 10 Minuten schmoren. Oliven halbieren, entkernen, vierteln und zum Gulasch geben. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen. 4 EL Olivenöl erhitzen. Kartoffelwürfel darin ca. 5-6 Minuten knusprig braten. Salzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und klein schneiden. Über die Kartoffeln streuen. Kalbgulasch mit Kartoffeln anrichten.

Otto Koch am 13. September 2013

Runde Wollwurst mit Semmelknödel-Salat

Für 4 Personen

Für den Knödelsalat:

300 g Weißbrot	100 ml Milch	3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	2 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch	3 EL Apfelessig
2 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Brunnenkresse	

Für die Wurst:

500 g feines Kalbsbrät	100 g Sahne	Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	---------------

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, die Schüssel sofort mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Schalotten zum eingeweichten Brot geben. Eier, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese ins siedende Salzwasser geben. Ca. 15 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsbrät und gut gekühlte Sahne zu einer Farce vermischen. In eine Spritztülle geben und in kleine Savarin-Förmchen (ca. 8 cm) füllen.

Einen Schmortopf mit etwas Wasser füllen, das Wasser aufkochen. Die Förmchen mit der Farce in den Topf stellen. Topf mit einem passenden Deckel abdecken, auf dem Gitter in den heißen Backofen schieben. Wurstbrät 15-20 Minuten garen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, Schnittlauch untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Knödelscheiben darin leicht anbraten.

Gebratene Knödelscheiben auf Tellern anrichten, in die Mitte etwas Brunnenkresse geben, Knödel und Kresse mit der Vinaigrette beträufeln. Die gebackenen Würste aus den Förmchen stürzen und darauf anrichten. Tipp: Die Knödel am besten am Vortag vorbereiten, dann lassen sie sich besser schneiden und zerfallen beim Braten nicht so leicht.

Otto Koch am 15. Juni 2017

Lamm

Lamm-Kotelett mit Tomaten-Bohnen-Ragout, Ofenkartoffeln

Für 4 Personen

12 kleine Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	3 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Rosmarin
300 g grüne Bohnen (frisch)	5 Tomaten	2 Schalotten
4 Knoblauchzehen	800 g Lammrücken mit Knochen	150 ml Rotwein
150 ml Lammfond	1/2 Bund glatte Petersilie	250 g Schafsjoghurt
2 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3).

Die Kartoffeln waschen und vierteln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Kartoffeln darin kurz anbraten, salzen und pfeffern.

Zitronenthymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und über den 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.

Die Bohnen putzen, d.h. an den Enden abschneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. In kaltem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden.

Den Lammrücken so schneiden, dass aus drei kleinen Koteletts zwei Koteletts werden, indem man jedes zweite 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.

In einem Topf restliches Olivenöl erhitzen, Schalotten und die Hälfte der Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Tomaten dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen. Den Lammfond dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Petersilie und restlichen Knoblauch unter den Schafsmilchjoghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter den Fond die Butter untermischen und die Bohnen zugeben.

Die Koteletts noch einmal kurz anbraten. Mit den Kartoffeln, dem Bohnen-Ragout und dem Schafsjoghurt-Dip anrichten.

Otto Koch am 20. Juli 2017

Lamm-Koteletts mit Spargel im Parma-Schinken

Für 2 Personen

400 g kleine Kartoffeln	800 g weißer Spargel	Salz, Zucker
3 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Rotwein	100 ml brauner Bratenfond
4 Lammkotelett a ca. 80 g	4 Scheiben Parma-Schinken	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen) Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen und den Spargel darin ca. 8 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Fond angießen und um knapp die Hälfte einkochen, abschmecken und etwas Petersilie untermischen. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten braten. Spargel zu 2 gleich großen Bündel richten und diese komplett mit Parma-Schinken umwickeln. Die Spargelbündel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Kartoffeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken und mit Petersilie bestreuen. Die Lammkoteletts mit dem Spargel und den Kartoffeln anrichten, die Sauce angießen.

Otto Koch Freitag, 20. Mai 2011

Lamm-Rücken mit Senf-Kruste und Gemüse-Gratin

Für 4 Personen

Für das Gemüsegratin:

4 Kartoffeln (ca. 400 g)	2 Zucchini	4 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
100 ml Milch	100 g Sahne	2 EL gehacktes Basilikum

Für den Lammrücken:

1 Knoblauchzehe	600 g Lammrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	4 Scheiben Toastbrot
1 EL geh. Thymianblättchen	4 EL Dijonsenf	80 g weiche Butter

Für die Sauce:

1/4 l Lammfond	1/8 l trockener Rotwein	40 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Für das Gemüsegratin:

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Zucchini waschen, trockenreiben und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gratinform (ca. 20 cm Durchmesser) mit der Knoblauchzehe und mit 1 EL Butter ausreiben. Die Kartoffelscheiben außen und die Zucchini- und Tomatenscheiben in der Mitte der Gratinform einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch und Sahne darüber geben, so dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.

Für den Lammrücken:

Knoblauch schälen. Den Lammrücken trockentupfen, salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen Lammrücken mit Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Lammrücken herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Senfkruste Toastbrot fein zerreiben oder mahlen. Thymianblättchen mit Senf und weicher Butter verrühren. Brotbrösel untermischen. Die Masse auf den Lammrücken streichen. Lammrücken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 8-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce:

Den Lammfond mit dem Rotwein in den Bräter (Rosmarin und Knoblauch bleiben drin) geben. Alles aufkochen und um die Hälfte einköcheln lassen. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsegratin aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Gratin und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Otto Koch am 02. August 2013

Lamm-Schulter mit glacierten Radieschen und Mangold

Für 4 Personen

1 Schalotte	3 Knoblauchzehen	3 EL Butter
1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	4 Zweige Thymian	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 ausgelöste Lammschulter (850 g)	1 Zwiebel
1 kleine Karotte	50 g Sellerie	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	300 ml Rotwein
300 ml brauner Fond	12 Radieschen	400 g Mangold
100 ml Gemüsebrühe		

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Das Brötchen in feine Würfel schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel geben. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zu den eingeweichten Brötchen ein Ei, die angeschwitzten Schalotten und die Kräuter geben, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brötchen-Kräutermasse füllen, aufrollen und den Braten mit Küchengarn zusammenbinden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und andrücken. In einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl die gefüllte Lammschulter von allen Seiten anbraten. Das grob gewürfelte Gemüse und die angebrückten Knoblauchzehen zugeben, Tomatenmark und Rosmarin zugeben und alles mitanrösten. Dann mit Rotwein und Fond ablöschen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen. Die Mangoldblätter waschen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die geschmorte Lammschulter aus dem Topf nehmen, den Saucenansatz in einen kleinen Topf passieren, etwas einkochen und abschmecken. In einem kleinen Topf etwa 100 ml Wasser erhitzen, leicht salzen und die Radieschen darin einige Minuten dämpfen, das Wasser abschütten, 1 EL Butter zu den Radieschen geben und unterschwenken. Mangold in einer Pfanne mit Gemüsebrühe und 1 EL Butter warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce, dem Mangoldgemüse und den Radieschen anrichten. Dazu passen gebratene Kartoffelwürfel.

Otto Koch Freitag, 08. April 2011

Meer

Garnelen-Kroketten mit Curry-Soße

Für 2 Personen

80 g Basmatireis	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/2 Banane	1/2 Apfel (z.B. Boskop)
2 EL Sonnenblumenöl	1 TL Curry	2 EL Mehl
200 ml Fischfond	100 ml ungesüßte Kokosmilch	2 Eier
250 g geschälte Garnelen	100 g Sahne	Pfeffer
1 Prise Ingwer, gemahlen	60 g Weißbrotbrösel	350 g Frittierfett
Butter		

Reis in Salzwasser weich kochen. Für die Sauce die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Banane und Apfel schälen und grob schneiden. In einem Topf mit 2 EL Öl Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Banane und Apfelstücke zugeben, kurz anschwitzen. Curry unterrühren. Mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Fond und Kokosmilch auffüllen. Das Ganze ca. 15 Minuten kochen lassen. Die Eier trennen. Von den Garnelen den Darm entfernen. Dann die Garnelen in feine Stücke schneiden und mit Eiweiß und Sahne in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Ingwer abschmecken. Falls die Masse zu dünn ist, 2 EL Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse fingerlange Kroketten formen, diese erst in Mehl, dann in verquirltem Eigelb und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden. Frittierfett erhitzen und die Kroketten darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sauce fein pürieren und mit Salz abschmecken. Den gekochten Reis in eine gebutterte Souffléform oder Kaffeetasse geben und in die Mitte eines Tellers stürzen. Die Sauce darum herum angießen und die Kroketten darauf anrichten.

Otto Koch am 06. Juni 2014

Gebratene Scampi mit Zimtstern-Soße und Duft-Reis

Für 2 Personen

150 g Thai-Duftreis	250 ml Fischfond	125 g Sahne
4 Zimtsterne (Gebäck)	20 ml brauner Rum	4 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer	150 g Blattspinat	300 g Scampi mit Schale

Den Reis gut abspülen, dann mit 225 ml Wasser aufsetzen, aufkochen und den Reis zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Fischfond und die Sahne in einen Topf geben und die Flüssigkeit um knapp die Hälfte einkochen lassen. Die Zimtsterne in die Sauce reiben und noch einige Minuten kochen lassen. Zuletzt Rum zugeben und die Sauce mit einem Pürierstab fein mixen. Dann langsam die Butter mit einem Schneebesen unterrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi schälen und entdarmen. Scampi mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz von allen Seiten braten. Den Reis in eine gebutterte Tasse abfüllen, auf Teller stürzen. Mit Spinat, Scampi und Sauce anrichten.

Otto Koch am 13. Dezember 2013

Jakobsmuscheln mit Karotten-Soße und Rote Bete Clafoutis

Für 2 Personen

150 g Rote Bete	4 Eier	2 EL Zucker
Salz	150 g Mehl	250 ml Sahne
100 ml Milch	3 EL Butter	100 g Karotten
1 Schalotte	150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
6 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Zweige Kerbel	

Die Rote Bete putzen und mit der Schale weich kochen. Die gekochte Rote Bete etwas auskühlen lassen, dann schälen und mit einem Kugelausstecher kirschgroße Rote Bete Kugeln ausstechen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für den Clafoutis Eier mit Zucker und 1 TL Salz schaumig rühren. Dann das Mehl untermischen, 150 ml Sahne und Milch dazu gießen und alles gut vermischen. Eine flache Tarte-oder Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Rote Bete Kugeln in der Form verteilen, dann den Teig darüber gießen und den Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Der Auflauf (Clafoutis) ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt wird, kein Teig mehr klebt. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Karottenwürfel zugeben, etwas Gemüsebrühe angießen und zugedeckt weich dünsten. 100 ml Sahne angießen, aufkochen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Soviel Gemüsebrühe zugeben, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Sauce erhitzen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten kurz braten. Clafoutis in Kuchenstücke aufschneiden und mit den Jakobsmuscheln und der Karottensauce anrichten. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Otto Koch 24. August 2012

Rind

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz	1 Zwiebel
2 Karotten	250 g Sellerie	1/2 Stange Lauch
300 g Kartoffeln	Pfeffer	2 Brötchen vom Vortag
15 g frischer Meerrettich	175 ml Sahne	1 TL Mehlbutter
1 Bund Schnittlauch		

Das Fleisch abspülen und in einen Topf mit leicht gesalzenem kochendem Wasser (ca. 2 l) geben. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Karotten und Sellerie schälen. Die Hälfte vom Sellerie in grobe Stücke schneiden, eine Karotte ebenfalls in grobe Stücke schneiden und mit den beiden Zwiebelhälften zum Fleisch geben. Lauch halbieren, waschen und ebenfalls mit in den Topf geben. Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. In der Zwischenzeit restliche Karotte und Sellerie in 5 mm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Wenn das Fleisch annähernd weich gekocht ist, herausnehmen und die Brühe abpassieren. Die Brühe mit dem Fleisch erneut aufsetzen und aufkochen, Karotten-, Sellerie und Kartoffelwürfel zugeben und ca. 15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und etwas heiße Tafelspitzbrühe (ca. 200 ml) zugeben und zu einer breiigen Masse verrühren. Meerrettich schälen, fein reiben und mit 50 ml Sahne unter die Brötchenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abmischen. Für die Schnittlauchsauce 125 ml Sahne mit 125 ml Tafelspitzbrühe aufkochen und einige Minuten kochen lassen. Dann mit Mehlbutter binden. Schnittlauchabspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz in Scheiben aufschneiden. Die Gemüsegewürfel auf Tellern anrichten, Fleisch darauf geben, mit der Schnittlauchsauce überziehen und mit etwas Semmelkren garnieren.

Otto Koch 12. Oktober 2012

Ochsenschwanz-Ragout mit weißem Bohnenflan

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	100 g Karotte	100 g Sellerie
Pflanzenöl	4 Stück Ochsenschwanz (à 350 g)	2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	500 ml Rinderbrühe	250 ml Rotwein
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz und Pfeffer
200 g Perlzwiebeln	2 EL Butter	1 Prise Zucker
100 ml Gemüsebrühe		

Bohnenflan:

200 g weiße Bohnenkerne	ca. 600 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	150 ml Sahne	2 Eier
Salz, Pfeffer	4 Scheiben scharfe Salami, dünn	

Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Für das Ochsenschwanzragout Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Pflanzenöl erhitzen, Ochsenschwanzstücke mit den Gemüswürfeln darin anrösten und sobald sie Farbe bekommen haben, etwas Tomatenmark 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.

Eingeweichte Bohnen abgießen, in einen Topf geben, mit Gemüsebrühe bedecken und ca. 45 Minuten weich köcheln, abgießen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Vier Soufflèförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten.

Wenn das Ochsenschwanzfleisch weich gekocht ist, den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2) vorheizen.

Die noch warmen Bohnen mit Sahne und Eiern im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In jedes Förmchen eine Salamischeibe legen und mit Bohnenmus auffüllen. In dem vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Die Perlzwiebeln schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch vom Knochen lösen, unter die Sauce mischen, einmal kurz aufkochen.

Bohnenflan aus den Förmchen stürzen, in der Tellermitte anrichten. Das Ochsenschwanzragout darum herum geben, die Perlzwiebeln darauf verteilen.

Otto Koch am 12. Januar 2017

Rinder-Roulade mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

4 Rouladen vom Rind	Salz, Pfeffer	1 EL scharfer Senf
8 Scheiben Speck, dünn	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

Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln	4 EL Butterschmalz	Salz
------------------	--------------------	------

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. Zugedeckt bei geringer Hitze auf dem Herd die Rouladen ca. 90 Minuten weich schmoren.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen.

Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne, noch besser wäre eine Eisenpfanne, Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun schwenken (bei zu langem Bräunen werden die Bratkartoffeln trocken und hart). Mit Salz würzen.

Die weich geschmorten Rouladen aus der Sauce nehmen, die Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Stärke binden, dafür die Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und mit der Sauce aufkochen.

Rouladen mit der Sauce anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

Otto Koch am 10. November 2016

Salat

Fruchtiger Ingwer-Geflügel-Salat

Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Butter	100 g kleine Champignons
1 Zitrone	100 g Apfel	100 g frische Ananas
100 g frische kleine Trauben	1 Eigelb	80 ml Sonnenblumenöl
1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	1 TL milder Curry
1 TL frischer Ingwer	1/2 kleiner Kopfsalat	

Hähnchenbrust gut parieren und in einer Pfanne mit 1 TL Butter langsam braten ohne braun werden zu lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Champignons in Viertel schneiden und ebenfalls in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Die Zitrone auspressen und die Champignons mit etwas Zitrone ablöschen und mit Deckel kurz aufkochen lassen. Apfel und Ananas in 2 cm grosse Würfel schneiden und mit Zitronensaft würzen. Trauben säubern und herrichten. Aus Eigelb, Öl und Senf eine Mayonnaise rühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Ingwer schälen, fein würfeln und unterrühren. Den Kopfsalat waschen, trocken schütteln und in Blätter zerteilen. Einen Suppenteller mit Salatblättern auslegen und den Salat in der Mitte anrichten. Dazu passt getoastetes Baguette.

Otto Koch 23. Dezember 2011

Salat auf Gurken-Gelee mit gebratenen Garnelen

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	ca. 150 g frische Gurke	100 g gemischte Blattsalate
80 g Baguette vom Vortag	5 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 EL Weißweinessig	1/2 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	3 Stiele glatte Petersilie	4 große Garnelen mit Schale

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke schälen, in grobe Stücke schneiden, in einem Mixer fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb passieren und 100 ml Saft abmessen. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Gurkensaft in einem Topf auflösen. Gurkensaft mit der aufgelösten Gelatine vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei kalte Suppenteller etwa 1 cm hoch einfüllen und kalt stellen. Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Das Baguette in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, geschälte Knoblauchzehe zugeben und die Brotwürfel darin knusprig anbraten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. 2 EL Olivenöl mit Essig, Senf, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Garnelen im dicken Bereich schälen und die Schwanzflosse dran lassen. So aufschneiden dass sie am Schwanzstück beieinander bleiben, den Darm sauber entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Schalotte und Petersilie unter die Vinaigrette mischen und den Blattsalat damit anmachen. Salat in der Mitte des Gurkengelees anrichten und die gebratenen Garnelen darauf platzieren. Mit den Brotcroutons bestreuen.

Otto Koch Freitag, 10. Juni 2011

Spinat-Salat mit marinierten Meeresfrüchten

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Weißbrot	2 EL Butter
100 g frisches Lachsfilet	100 g gegarte Shrimps	100 g gegarte Muscheln
Saft von 1 Zitrone	Salz, Pfeffer, Zucker	100 g Tomaten
1 Zwiebel	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Koriander
2 Stiele Petersilie	7 EL Olivenöl	200 g junge Spinatblätter
2 EL heller Balsamessig		

Knoblauch schälen und fein hacken. Weißbrot in 20, ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Butter und Knoblauch in einer Pfanne portionsweise andünsten. Weißbrot darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lachsfilet abspülen und trocken tupfen. Lachs in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Shrimps und Muscheln in eine Schüssel geben und mischen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker verrühren. Über die Meeresfrüchte geben und 15 – 20 Minuten marinieren. Tomaten abspülen, trocken reiben vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Basilikum, Koriander und Petersilie abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Alles unter die Meeresfrüchte mischen. 4 EL Olivenöl darüber geben, mischen und abschmecken. Spinat verlesen, grobe Stiele abzupfen, abspülen und trocken tupfen. Die 2 EL Balsamessig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Den Spinatsalat abschmecken, auf Tellern anrichten, mit den marinierten Meeresfrüchten und geröstetem Weißbrot servieren.

Otto Koch am 10. Mai 2013

Schwein

Bauern-Gröstl mit Rettich-Salat

Für 4 Personen:

Für den Salat:

1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Apfelessig	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker
300 g Rettich		

Für das Gröstl:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	60 g geräucherter Speck
200 g Schweinebraten, kalt	4 Semmelknödel vom Vortag	1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	3 Eier	

Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig, Öl und Schnittlauch in eine kleine Schüssel geben und gut vermischen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln, die Vinaigrette dazu geben und gut untermischen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden. Schweinebraten in 1cm große Stücke schneiden. Semmelknödel in Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Knödelscheiben darin anbraten.

Eine weitere Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten. Zuletzt die Bratenwürfel zugeben.

Dann den Inhalt der Zwiebel-Speck-Pfanne zu den Knödelscheiben geben und alles vorsichtig verrühren.

Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit in die Pfanne geben und unter Rühren etwas stocken lassen. Zuletzt Petersilie untermischen.

Das Gröstl anrichten und mit dem Rettichsalat servieren.

Otto Koch am 07. September 2017

Schweine-Braten mit Kartoffel-Knödeln und Bier-Soße

Für 8 Personen

Für den Schweinebraten:

1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
4 Stiele Petersilie	1 Zweig Rosmarin	1 1/2 kg Schweinebraten
Salz, Pfeffer	1/2 TL gemahlener Kümmel	1/2 l dunkles Bier
1 EL Butter	1 Prise Zucker	

Für die Knödel:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Scheiben Weißbrot
1 EL Butterschmalz	1 Ei	100 g Mehl
1 Prise Muskatnuss		

Für den Schweinebraten:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Möhre, den Sellerie und den Lauch putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Die Petersilie und den Rosmarinzwig waschen und trocken schütteln. Den Schweinebraten mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die Petersilienstiele und 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer raufenförmig einschneiden. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen, den Rosmarinzwig dazugeben und die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Den Schweinebraten weitere 1 1/2 Stunden garen. Während der Garzeit nach und nach das Bier über den Braten gießen. Für die Knödel:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen. In der Zwischenzeit die Weißbrotscheiben entrinden und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin anbraten und leicht mit Salz würzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Ei, das Mehl, Salz und 1 Prise Muskatnuss unter die warme Kartoffelmasse rühren. Den Teig zu Knödeln formen, dabei jeden mit etwa 3 gerösteten Weißbrotwürfeln füllen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Knödel etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit des Schweinebratens vorsichtig in das Wasser geben und bei schwacher Hitze langsam gar ziehen lassen. Den Braten in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Für eine Bratensauce das Gemüse mit dem Fond durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Die Sauce nach Belieben mit kalten Butterstücken leicht sämig binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schweinebraten in Scheiben schneiden, mit den Knödeln und der Sauce anrichten.

Otto Koch 02. Dezember 2011

Schweine-Filet mit Stauden-Sellerie und Gorgonzola

Für 2 Personen

200 g Staudensellerie	150 g dünne Bandnudeln	Salz
400 g Schweinefilet	Pfeffer	1 EL Olivenöl
100 ml Fleischbrühe	20 g Butter	80 g Gorgonzola
80 ml Sahne		

Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Schweinefilet in 4 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform legen und warm stellen (im Ofen bei 60 Grad). Bratensatz mit 50 ml Brühe lösen. Staudensellerie in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit 50 ml Brühe ablöschen und kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofengrill oder Oberhitze einschalten. Staudensellerie auf den Medaillons verteilen. Käse in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen, im vorgeheizten Backofen gratinieren. Den Bratensatz mit der Sahne aufkochen. Nudeln abschütten und mit dem Sahnfond vermischen. Überbackene Medaillons mit den Nudeln anrichten.

Otto Koch Freitag, 26. August 2011

Schweinebauch, Vakuum gegart, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

3 Schalotten	3 Knoblauchzehen	5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian	150 g Gänseschmalz	500 ml Geflügelbrühe
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	250 g Creme-double

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln mehlig	100 ml Milch	50 g Butter
100 g Sahne	1 Prise Muskat	Salz
100 g Forellenkaviar		

Von dem Schweinebauch die Schwarte abschneiden.

Für die Marinade Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Wacholderbeeren fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Schalotten und Knoblauch in Gänseschmalz andünsten, Geflügelbrühe, Wacholderbeeren, Thymian und Kümmel zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Marinade etwas abkühlen lassen.

Schweinebauch mit der Marinade in einen Vakuumierbeutel geben und mit dem Vakuumiergerät verschließen, so dass keine Luft mehr im Beutel ist.

Wasser in einem Topf auf 70 Grad erhitzen. Wichtig: Die Temperatur sollte nicht darunter und nicht wesentlich darüber gehen. Den vakuumierten Schweinebauch hineinlegen und 16-20 Stunden so garen.

Dann den Schweinebauch aus dem Beutel nehmen und in einem Topf mit Deckel in dem Fond aufkochen.

Mit einem Teil des Fonds durch ein feines Sieb passieren und mit der Creme double zu einer cremigen Sauce einkochen, abschmecken und kurz vor dem servieren mit dem Pürrierstab aufmixen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und noch heiß durch Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, Butter flüssig werden lassen. Milch, Butter und Sahne zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Schweinebauch, wenn er heiß ist aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Pro Person eine schöne Portion abschneiden und auf dem Kartoffelpüree anrichten. Mit der Sauce das Fleisch reichlich übergießen. Mit einem Esslöffel voll von dem Forellenkaviar auf dem Schweinebauch servieren.

Otto Koch am 19. Januar 2017

Spanferkel-Bauch mit Semmelknödeln und Wirsing-Salat

Für 4 Personen

1 kleiner Wirsing (ca. 500 g)	Salz	1 Zwiebel
1 TL scharfer Senf	Pfeffer, Paprikapulver edelsüß	Essig
Olivenöl	800 g Spanferkelbauch	Paprikapulver, edelsüß
500 ml dunkles Bier	4 Semmelknödel vom Vortag	2 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie	200 ml brauner Kalbsfond	

Wirsing putzen, abbrausen, abtropfen lassen. Kohlkopf vierteln, den Strunk ausschneiden. Wirsing in sehr feine Streifen schneiden. Kohl mit etwas Salz mischen und durchkneten.

Zwiebel schälen. Zwiebel halbieren. 1 Hälfte fein würfeln und unter den Kohl mischen. Senf, 1 Prise Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einem Dressing verquirlen. Wirsing und Dressing gut vermischen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft:

180 Grad/Gasheerd: Stufe 3). Den Spanferkelbauch kalt abbrausen, trocken tupfen. Fleisch und Schwarte mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver einreiben.

In einen kleinen Bräter (Bratreine) das Bier und die gleiche Menge Wasser angießen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen und in den Backofen schieben, etwa 30–40 Minuten garen, bis das Fleisch gut bräunt ist und die Schwarte im kochendem Sud weichgekocht ist.

Dann das Fleisch herausnehmen. Ofentemperatur auf 240 Grad erhöhen (Umluft:

220 Grad/Gasheerd: Stufe 4). Die Schwarte des Spanferkelbauch rautenförmig einschneiden und nachwürzen. Fleisch mit der Schwarte nach oben auf ein Backofengitter geben und im Ofen weiter rösten, bis die Schwarte krustig aufgegangen ist.

Inzwischen die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Übrige Zwiebel fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knödelscheiben darin goldbraun anbraten. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Biersud und den braunen Fond in einen Topf geben und kräftig einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie unter die Knödelscheiben mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingsalat nochmals abschmecken. Das Fleisch aufschneiden. Mit Semmelknödeln und dem Wirsingsalat anrichten.

Otto Koch am 01. September 2016

Suppen

Gemüse-Suppe unter der Blätterteig-Haube

Für 4 Personen

20 g getrocknete Pilze	200 g Knollensellerie	2 Karotten
200 g Petersilienwurzel	1 Stange Lauch (ca. 200 g)	15 g getrocknete Tomaten
8 Pfefferkörner	1 l Gemüsebrühe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
2 Eigelb	150 g Blätterteig	

Zunächst die getrockneten Pilze in Wasser einweichen. Das Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und waschen. Von jedem Gemüse jeweils ca. 15 g in 5 mm große Würfel schneiden und für die Einlage beiseite stellen. Den Rest grob würfeln. Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Die getrockneten Tomaten hacken. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. In einem großen Topf die Gemüsebrühe mit den groben Gemüsegewürfen, Lauch, Tomaten, den dem Einweichfond der Pilze (Pilze ebenfalls für die Einlage beiseite stellen), den Kräuterzweigen, Lorbeerblättern und zerstoßenem Pfeffer aufkochen. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Tuch passieren, die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütten und fein hacken. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Suppentassen am äußeren Rand mit verquirltem Eigelb bepinseln, Pilze und kleine Gemüsegewürfe in die Tassen geben und zu drei Viertel mit der Brühe füllen. Die gehackten Kräuter darauf verteilen. Vom Blätterteig so große Scheiben ausstechen, dass sie rund um die Suppentassen 1 cm hinaus stehen. Mit den Teigplatten als Deckel die Tassen verschließen und behutsam andrücken. Die Teigoberfläche mit dem restlichen Eigelb bepinseln und alles ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wenn der Teigdeckel goldgelb gebacken ist, die Suppentassen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Otto Koch am 13. Dezember 2013

Hähnchen-Gemüse-Eintopf

Für 2 Personen

2 mittelgroße Kartoffeln	1 Karotte	150 g Sellerie
1 Zucchini	2 Schalotten	2 Tomaten
8 kleine Champignons	1/2 l Geflügelbrühe	2 Hähnchenbrustfilets à 125 g
frischer Ingwer	1/2 Bund glatte Petersilie	4 Halme Schnittlauch
3 Stängel Basilikum	2 Stängel Koriandergrün	Salz, Pfeffer

Das Gemüse putzen bzw. schälen, Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Zucchini würfeln. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Brühe mit den Kartoffeln, den Karotten und dem Sellerie aufsetzen und 10 Minuten kochen lassen. Dann den Zucchini, die Champignons und die Schalotten zugeben. Nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die in Würfel geschnittenen Hähnchenbrüste und die Tomatenwürfel zugeben und nochmals einige Minuten simmern lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Ingwer frisch dazureiben und im letzten Moment die Kräuter dazumischen.

Otto Koch 24. Februar 2012

Kartoffel-Suppe mit Pilzen

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig.	1 Karotte	2 Petersilienwurzeln
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	ca. 800 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	200 g Speisepilze
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Gemüsebrühe:

3 Zwiebeln	3 Karotten	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	ca. 500 g Gemüse	1 Knoblauchzehe
2 Tomaten	2 EL Butter	1 Lorbeerblatt
50 g Speise-Pilze	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Karotte und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Karotte, Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen (ca. 15-20 Minuten). Anschließend die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pilze in die Mitte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Für die Gemüsebrühe:

Eine Zwiebel halbieren und die beiden Schnittflächen in einer trockenen Pfanne bräunen. Übriges Gemüse putzen und grob zerkleinern. In einem Topf mit Butter das zerkleinerte Gemüse bis auf die Tomaten und die Pilze anschwitzen, kurz dünsten und mit 3 l Wasser ablöschen. Die Tomaten, die gebräunte Zwiebel und Lorbeerblatt zugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Pilze zugeben und noch mal aufkochen lassen. Den Gemüsefond durch ein sauberes Tuch passieren, erneut erhitzen, auf ca. 1,5 l Flüssigkeit einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch am 17. Oktober 2014

Kartoffel-Suppe Surprise mit Speck

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln	50 g Karotte	50 g Sellerie
50 g Petersilienwurzel	50 g Lauch	1 Zwiebel
1 EL Butter	50 g geräucherter Speck	500 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran
100 ml Sahne		

Für die Einlage:

2 Eier	1 EL Essig	Salz
100 g dünner, geräucherter Speck	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche
Kürbiskernöl		

Die Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Speckschwarte zugeben und ebenfalls anschwitzen. Gemüse hinzufügen, mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Majoran zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann den Speck herausnehmen, Sahne zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals abschmecken. Für die Eier Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Ein Ei in eine Suppenkelle oder Tasse schlagen, dabei das Eigelb nicht beschädigen. Das Ei in das sprudelnde Wasser gleiten lassen. Dabei das Eiweiß mit einem Esslöffel über das Eigelb ziehen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser gerade nicht mehr siedet. Das Ei etwa 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit dem Finger überprüfen, ob das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist. Ausgefranztes Eiweiß abschneiden und das Ei auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne kross ausbraten. Das Fett abschütten und den Speck auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten. Je ein pochiertes Ei einlegen und mit Suppe bedecken. Je ein Löffel Crème-fraîche obenauf geben und mit den Speckstreifen und dem Schnittlauch bestreuen. Mit dem Kürbiskernöl darüber träufeln.

Otto Koch Freitag, 11. Februar 2011

Linsen-Suppe mit Räucherforellen-Klößchen

Für 4 Personen

Für die Suppe:

200 g Berglinsen	1 Schalotte	3 EL Butter
1 l Geflügelfond	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
1/2 Stange Lauch	1/4 Sellerieknolle	1 Karotte
Salz	Pfeffer	Balsamico
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Klößchen:

100 g Zanderfilet ohne Haut	100 g geräuchertes Forellenfilet	100 ml Sahne
1 Ei	Salz, Pfeffer	

Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen, dann abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und die Linsen in ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit Zanderfilet und Forellenfilet in Würfel schneiden und mit Sahne und Ei in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Aus der Farce Klößchen formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Lauch, Sellerie und Karotten putzen bzw. schälen und in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Wenn die Linsen weich gekocht sind, die Hälfte davon aus dem Topf herausnehmen, den Rest mit dem Fond pürieren. Dann die ganzen Linsen und die Gemüsewürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit einem Schuss Balsamico abrunden. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Linsensuppe in vorgewärmte Teller geben, die Klößchen darauf anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Otto Koch am 19. November 2015

Steckrüben-Suppe mit Räucherfisch-Blutwurst-Krapfen

Für 4 Personen

Für die Suppe:

400 g gelbe Steckrüben	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	30 g durchwachsener Speck
300 ml Gemüsebrühe	1/2 Zitrone	250 g Sahne
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Krapfen:

100 g Räucherfischfilet	50 g Sahne	1 Eiweiß
50 g Blutwurst	1-2 TL Meerrettich, frisch	Salz, Pfeffer
ca. 500 g Frittierfett	30 g Semmelbrösel	

Für die Suppe die Steckrüben putzen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Speck fein würfeln und zugeben. Die Steckrübenwürfel ebenfalls zugeben, kurz anschwitzen, dann die Gemüsebrühe angießen und die Steckrübenwürfel weich kochen (ca. 25 Minuten). Von der Zitrone den Saft auspressen und zugeben. Ebenfalls die Sahne zugeben und kurz aufkochen. Mit einem Pürierstab die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Krapfen das Räucherfischfilet in kleine Stücke schneiden oder zupfen. Mit Sahne und Eiweiß in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Die Blutwurst in feine Würfel schneiden und vorsichtig unter die Fischfarce mischen, diese mit frischem Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf oder einer Fritteuse Frittierfett auf ca. 180 Grad erhitzen.

Mit einem Esslöffel etwa pflaumengroße Krapfen aus der Fischfarce ausstechen, diese vorsichtig in Semmelbröseln wenden und goldgelb im heißen Frittierfett ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Direkt vor dem Servieren die Suppe nochmal schaumig mit dem Pürierstab aufmixen, in Suppenteller geben, die Krapfen darauf geben. Nach Belieben mit gehackter Blattpetersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 03. September 2015

Vegetarisch

Ananas-Schnitzel mit Bananen-Salat

Für 2 Personen

1/2 frische Ananas	Zucker	2 Eier
100 g Biskuit	Mehl	1-2 EL Butter
1 große Banane	1 Spritzer Zitronensaft	150 g griechischer Joghurt
1 EL Zitronenmelisse	3 EL Preiselbeer-Kompott	

Die Ananas schälen, den harten Strunk in der Mitte ausschneiden. Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht zuckern. Die Eier verquirlen und den Biskuit im Blitzhacker fein zerbröseln. Die Ananasscheiben in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Biskuitbröseln wenden. Die Ananasschnitzel in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Banane in Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Zitronensaft würzen und den Joghurt und gehackte Zitronenmelisse untermengen. Die Schnitzel mit dem Bananensalat anrichten und mit Preiselbeer-Kompott servieren.

Otto Koch am 13. Februar 2015

Crêpes Suzette

Für 2 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL abgeriebene Orangenschale

Für die Sauce:

1 Bioorange	1 Biozitrone	50 g Zucker
50 g Butter	40 ml Orangenlikör	

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch unterrühren. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Orangenlikör angießen und flambieren. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Otto Koch Freitag, 24. Juni 2011

Frischkäse-Spinat-Törtchen mit verlorenem Ei

Für 4 Personen

1 Kastenweißbrot vom Vortag	ca. 60 g Butter	400 g junger Blattspinat
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	150 g Frischkäse
3 EL Saure Sahne	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 EL Senf, scharf	3 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico		
Für die verlorenen Eier:		
10 ml Essig	4 Eier	Salz

Das Kastenweißbrot entrinden und der Länge nach pro Portion in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Die Brotscheiben von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen und pro Portion ein Muffin-förmchen damit auskleiden, indem die Brotscheibe gut in die Form eingedrückt wird.

Den Spinat waschen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, die Hälfte des Spinats zugeben und zusammenfallen lassen. Alles aus der Pfanne nehmen, ausdrücken und fein hacken.

Frischkäse mit saurer Sahne und Ei in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gut mit einem Schneebesen vermischen, dann den gehackten Spinat darunter ziehen.

Diese Masse in die mit der Brotscheibe vorbereiteten Förmchen geben und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Senf, Olivenöl, Balsamico, einer Prise Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.

Für die verlorenen Eier ca. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen und mit Essig würzen. Das Wasser darf nicht zu stark kochen.

Die Eier einzeln in eine kleine Schüssel oder eine Suppenkelle aufschlagen und vorsichtig ins vorbereitete Wasser gleiten lassen. Mit einem Löffel das Eiweiß „gerade“ ziehen und ca. 6 Minuten pochieren. Eier herausnehmen und in eine Schüssel mit heißem Salzwasser legen, damit der Essiggeschmack herausgezogen wird.

Restliche Spinatblätter mit der Vinaigrette marinieren, mit Schnittlauch bestreuen. Die Törtchen vorsichtig aus der Form lösen und mit etwas Salat auf Tellern anrichten, das verlorene Ei auf den Salat geben und servieren.

Otto Koch am 13. April 2017

Gefüllte Grünkohl-Ricotta-Pfannkuchen

Für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

100 g Mehl	150 ml Milch	3 Eier
30 g flüssige Butter	Salz	2 EL Butterschmalz

Für die Füllung:

600 g junger Grünkohl	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe	2 EL Pinienkerne	2 EL Rosinen
1 Zweig Salbei	Salz	Pfeffer
300 g Ricotta		

Für die Sauce:

2 EL Butter	30 g Mehl	250 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch	Salz	1 Prise Muskat

Zusätzlich:

2 EL Butter	50 g Parmesan
-------------	---------------

Für die Pfannkuchen Mehl mit Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Salz den Teig würzen und 30 Minuten quellen lassen.

Grünkohl von den groben Stielen abstreifen, gut waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden.

Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Grünkohl zugeben und mit anschwitzen. Dann Brühe zugeben und diese einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rosinen grob hacken. Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Gegarten Grünkohl mit Pinienkernen, Rosinen und Salbei vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und mit der Brühe und Milch aufgießen. Dabei gründlich verrühren, damit es keine Klumpen gibt.

Die Sauce kurz aufkochen, dann ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Ricotta locker unter die Grünkohlmasse mischen, nochmals abschmecken.

Die Pfannkuchen mit der Grünkohl-Ricottamasse füllen, aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform schichten. Dann mit der Bechamelsauce begießen.

Parmesan reiben und darüber streuen. Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten gratinieren.

Otto Koch am 14. Dezember 2017

Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Ziegenkäse

Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 Fleischtomaten
2 Zucchini	1 Fenchelknolle	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Pfeffer	400 g Ziegenfeta
2 Lauchzwiebeln	1 Bund Basilikum	15 schwarze Oliven

Die Auberginen waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine flache Form oder auf ein Backblech geben, gut salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen.

Zucchini waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.

Fenchel in Scheiben schneiden und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig streichen.

Die gesalzenen Auberginenscheiben abwaschen und trocken tupfen.

Alle Gemüse (bis auf die Auberginenscheiben) salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten garen, bis sie weich sind. Dann vom Grill nehmen und mit Thymianblättchen und Pfeffer würzen. Tipp: Anstatt auf dem Grill können die Gemüsescheiben natürlich auch in einer Grill- oder normalen Pfanne gebraten werden.

Ziegenfeta in Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Oliven fein hacken.

Käsewürfel mit Lauchzwiebeln, Basilikum und Oliven in eine Schüssel geben, 2 EL Olivenöl untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegrilltes Gemüse mit dem marinierten Käse anrichten. Dazu passt Fladen- oder Weißbrot.

Otto Koch am 08. Juni 2017

Gemüse-Frischkäse-Terrine mit Frühling-Salat und Pilzen

Für 4 Personen

200 g Lauch	100 g Karotten	100 g Sellerie
1 Zucchini	100 g grüner Spargel	8 Blatt Gelatine
250 ml kräftige Gemüsebrühe	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Meerrettich
250 g Joghurt	250 g Frischkäse	Salz, Pfeffer
100 g gemischte Blattsalate	100 g Kräuterseitlinge	1 EL Butterschmalz
3 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig	

Lauch putzen, waschen, Karotten schälen und in gleichmäßig dicke Streifen schneiden, Sellerie schälen und mit dem Apfelkernausstecher Stangen ausstechen. Aus der Zucchini ebenfalls mit dem Ausstecher Stangen ausstechen, Spargel im unteren Drittel schälen. Alle Gemüse in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser rasch abkühlen und abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Brühe in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, fein schneiden. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen, aber nicht mehr kochenden Brühe auflösen. Schnittlauch und Meerrettich zur Brühe geben, etwas abkühlen lassen. Kurz vor dem Gelieren die Brühe mit Joghurt und Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Terrinenform (ca. 1 l Inhalt) zunächst mit Klarsichtfolie glatt auslegen, dann mit dem blanchierten Lauch gleichmäßig auslegen. Soviel Lauch überstehen lassen, dass am Schluss die gefüllte Terrine mit Lauch zugedeckt werden kann. Etwas Frischkäsegelee einfüllen. Eine Reihe Spargel einlegen, dann wieder Frischkäsegelee, dann eine Reihe Sellerie, wieder Frischkäse, dann Karotten, wieder Frischkäse, dann Zucchini, dann wieder Frischkäse. Mit dem Lauch abdecken und wenigstens 4-5 Stunden kühl stellen.

Salat putzen, waschen und trocken schütteln. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen. Terrine vorsichtig aus der Form stürzen, die Frischhaltefolie entfernen, mit einem scharfen Sägemesser in Scheiben schneiden. Terrinenscheiben auf Tellern anrichten, mit dem Salat und den gebratenen Pilzen garnieren.

Otto Koch am 28. Mai 2015

Gemüse-Salat im Gelee mit Rucola-Salat und Wachtel-Ei

Für 4 Personen

1 Kartoffel, fest	Salz	2 Tomaten
1 rote Paprika	1 Zucchini	1 Stange Staudensellerie
2 Stängel Blattpetersilie	2 Stängel Basilikum	1 Zweig Thymian
8 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	8 Wachteleier	1 Bund Rucola
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	2 EL Sherryessig
1 TL scharfer Senf		

Kartoffel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eine Tomate am Strunkansatz einritzen und kurz in kochendem Salzwasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucchini waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Würfel von Paprika, Zucchini und Staudensellerie in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. 4 kleine Timbale-Förmchen (ca. 250 ml Inhalt) in den Tiefkühler stellen. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Gemüsefond erhitzen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in heißem Gemüsefond auflösen. Thymianblättchen abstreifen. Knoblauch schälen und mit Thymian und etwas Salz zerdrücken und fein hacken. Die Geleebrühe damit würzen. Petersilie und Basilikum fein schneiden. Wenn die Geleebrühe etwas anzieht, die gekühlten Förmchen einmal mit dem Gelee füllen und wieder ausgießen. Noch einmal wiederholen, dass sich eine Geleeschicht am Rande der Förmchen bilden kann. Dann das Gemüse, Petersilie und Basilikum mit der Geleebrühe mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Förmchen füllen und kalt stellen. Die Wachteleier hart kochen, abkühlen und schälen. Rucola waschen und trocken schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Olivenöl mit Essig, 1 TL Senf und Schalotte zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Die Tomate waschen und in 8 dünne Scheiben schneiden. Rucola auf flachen Tellern anrichten und je 2 Tomatenscheiben darauf verteilen. Das Gelee in die Mitte stürzen und die Tomaten noch mit etwas von der Vinaigrette übergießen. Die Teller jeweils mit halbierten Wachteleiern dekorieren. Dazu passt Baguette.

Otto Koch am 08. August 2014

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

150 g Karotten	150 g Staudensellerie	150 g Lauch
100 g Zwiebeln	150 g Champignons	Salz
Pfeffer	1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 EL flüssige Butter	1 Strudelteig	1 Eigelb
200 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1 Bund gemischte Kräuter

Karotten, Staudensellerie, 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 abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter unter das Gemüse mischen.

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 Sauce die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Mit einem Pürierstab die Sauce aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Sauce anrichten.

Otto Koch am 16. März 2017

Gratinierte Mangold-Ricotta-Crespelle

Für 4 Personen

90 g Mehl	3/8 l Milch	3 Eier
30 g flüssige Butter	Zucker, Salz	1 Knoblauchzehe
1,5 EL Olivenöl	250 g gehackte Tomaten	300 g Mangold
1 Schalotte	Muskat	2-3 EL Butterschmalz
200 g Ricotta	4 Blätter Salbei	3 Stängel Basilikum
100 g Parmesan	Pfeffer	2 EL Butter

60 g Mehl mit 1/8 l Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Zucker und Salz den Teig würzen und 1/2 Stunde quellen lassen. Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen, die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, zuerst die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, dann die Mangoldblätter. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crespelle (Pfannkuchen) ausbacken. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Angeschwitzten Mangold mit Ricotta mischen. Salbei und Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen. Parmesan fein reiben, die Hälfte davon unter den Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen lassen, 30 g Mehl dazugeben und mit der restlichen Milch aufgießen, gut verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Crespelle mit der Ricottamasse füllen, aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform schichten. Dann erst mit der Tomatensauce und der Bechamelsauce begießen. Restlichen Parmesan darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten garen.

Otto Koch Freitag, 12. August 2011

Gratiniertes Käse-Rösti mit grünem Salat

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, festk.	4 Tomaten	100 g Champignons
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	1 Prise Oregano, gerebelt
Salz, Pfeffer	1 Kopfsalat	2 Stiele glatte Petersilie
4 Stiele Basilikum	2 EL Sherryessig	2 EL Butterschmalz
100 g Bergkäse		

Die Kartoffeln bissfest kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen.

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

Die Champignons in feine Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten zugeben und einige Minute köcheln lassen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern.

Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig und 4 EL Olivenöl eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie und die Hälfte vom Basilikum untermischen.

Die Kartoffeln auf der groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zu kleinen Rösti ausbacken.

Die Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Tomatensauce bestreichen, mit Champignons belegen. Käse fein reiben, über die Rösti streuen und unter Grillschlange oder bei 220 Grad Oberhitze überbacken. Mit restlichem Basilikum belegen und servieren. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und dazu reichen.

Otto Koch am 06. März 2015

Kalte Paprika-Suppe 'surprise'

Für 2 Personen

3 rote Paprika	1 gelber Paprika	1 grüne Paprika
600 ml Gemüsebrühe	2 Stiele glatte Petersilie	1 kleine Knoblauchzehe
30 g weiche Butter	Salz, Pfeffer	500 g Sahne
3 TL Mehlbutter	2 Scheiben Graubrot	

Paprikaschoten waschen. Zwei rote Paprika zur Seite stellen, die restlichen Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In 3 separaten Topfen jeweils mit 200 ml Gemüsebrühe die roten, gelben und grünen Paprikastücke weich kochen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit Petersilie und Knoblauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 165 g Sahne zu den 3 Suppenansätzen geben, aufkochen und fein mixen. Die 3 Paprikasuppen mit Salz und Pfeffer abschmecken und jeweils durch ein feines Sieb passieren. Jede Suppe nochmal aufkochen und mit Mehlbutter leicht binden, dann abkühlen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Brotscheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen knusprig backen. Von den beiden übrigen der roten Paprika je einen Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse entfernen, die ausgehöhlten Schoten und Deckel in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Zum Anrichten die rote Suppe in den roten Paprika einfüllen und einen Suppenteller darauf stülpen. Vorsichtig umdrehen, so, dass die Suppe im roten Paprika bleibt. Die beiden anderen Suppen vorsichtig um die Paprika einfüllen, so, dass sie so wenig wie möglich verlaufen. Servieren und erst am Tisch den roten Paprika wegheben. Das geröstete Brot dazu servieren.

Otto Koch am 07. August 2015

Kartoffel-Lauch-Kuchen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 EL Butter	500 g Kartoffeln, mehlig
Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat	2 Eier
3 EL Crème-fraîche	3 EL Kartoffelstärke	100 g Bergkäse
1 Stange Lauch	150 g Champignons	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz		

Den Backofen auf 220 Grad (Ober-und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen und auf einer Gemüsereibe raspeln. Den Käse fein reiben. Dann Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Muskat, Eiern, Crème-fraîche, Kartoffelstärke und der Hälfte des Käses mischen. Alles in eine gefettete Springform (ca. 24 cm Durchmesser) geben und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Champignons und Lauch in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, Knoblauch zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Dann auf den Kartoffelkuchen geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten im Backofen backen. Den Kuchen kurz stocken lassen, aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und warm servieren.

Otto Koch am 17. Januar 2014

Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße

Für 4 Personen

2 Kolben Zuckermais	Salz	3 EL Butter
300 g Kartoffeln	2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 ml Milch	Pfeffer	2 Eiweiß
3 EL Butterschmalz	2 Stangen Lauch (ca. 300 g)	600 g Champignons
2 Schalotten	300 ml Gemüsebrühe	300 g Sahne

Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 EL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Kartoffel schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffel durch die Presse drücken. Mais in einen Mixer geben, Mehl, Eier und Milch zufügen und kurz mixen. (Der Mais sollte dabei noch etwas stückig sein.) Kartoffelmasse unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Aus dem Teig portionsweis, im heißen Butterschmalz, ca. 5 cm große Küchlein backen. Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit der übrigen Butter andünsten. Lauch darin kurz anbraten. Pilze zugeben, kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Sahne zugeben und erneut etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Küchlein mit der Lauch-Pilzsauce anrichten und servieren. Nach Belieben mit Petersilie garnieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Otto Koch am 16. August 2013

Kartoffel-Mais-Pflanzerl mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für die Pflanzerl:

650 g Kartoffeln, mehlig	Salz	80 g Sahne
2 Eier	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Pfeffer	1 Prise Muskat	150 g Mais
ca. 3 EL Butterschmalz		

Für den Salat:

200 g Feldsalat	1/2 Bund glatte Petersilie	1 TL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig	50 ml Olivenöl	10 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 rote Zwiebel	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Sahne erwärmen. Dann die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eier, Mehl, Grieß, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und alles rasch zu einem Teig kneten. Die abgetropften Maiskörner untermischen und die Masse zu einer Rolle formen, daraus ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Talern formen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Taler bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Dressing Senf, Essig, Olivenöl und Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen. Die Zwiebel schälen und in hauchdünne Ringe schneiden oder hobeln. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen. Kartoffel-Mais-Pflanzerl auf Tellern anrichten, Feldsalat dazugeben und die Zwiebelringe obenauf geben.

Otto Koch am 07. Januar 2016

Lasagne von Paprika, Schafskäse und Walnüssen

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
200 g Feta aus Schafsmilch	100 g feine Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl
4 Stängel glatte Petersilie	4 Stängel Basilikum	6 Halme Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	100 g frische Walnusskerne	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) hochschalten. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden. Eine viereckige Auflaufform ausbuttern, mit einer grünen Paprikalage belegen, leicht salzen und pfeffern und dünn mit etwas Semmelbröseln bestreuen. Eine dünne Schicht Schafskäse darüber schichten. Wieder mit Bröseln bestreuen und dann mit gelben Paprikahälften belegen. Darauf den restlichen Käse geben, einige Brösel drauf streuen und mit roten Paprikahälften abschließen. Mit Olivenöl beträufeln und restliche Brösel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Walnuss- und Sonnenblumenöl verrühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Schälüsse mit einem Tuch reiben und schälen oder kurz blanchieren, abschrecken und dann schälen. Die Paprikalasalasagne aus dem Ofen nehmen, vorsichtig mit einer Palette anrichten und mit der Kräutersauce umgießen. Mit den geschälten Nüssen garnieren.

Otto Koch 07. September 2012

Marillen-Knödel

Für 2 Personen

350 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	80 g Butter
2 Eigelb	3 - 4 EL Mehl	2 EL Weizengrieß
4 reife Aprikosen	4 Zuckerwürfel	250 g frische Himbeeren
1 EL Puderzucker	50 g Semmelbrösel	Zucker

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, Eigelben, 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. Die Aprikosen anschneiden, den Kern entfernen und diesen durch einen Würfelzucker ersetzen. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils 1 Aprikose 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. 200 g Himbeeren mit Puderzucker mischen und pürrieren, dann durch ein Sieb streichen. Die restlichen Himbeeren vorsichtig unter die Himbeersauce heben. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und etwas Zucker zugeben und anrösten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit Butterbröseln und Himbeersauce anrichten.

Otto Koch am 25. Juli 2014

Obatzda zu Mini-Focaccia

Für 2 Personen

200 g reifer Camembert	100 g Frischkäse	ca. 1 EL Paprikapulver edelsüß
Pfeffer	2-3 Stiele glatte Petersilie	ca. 250 g Hefeteig
1 TL getr. Kräuter	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	

Für den Obatzda Camembert in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Frischkäse zugeben und untermischen. Mischung mit Paprikapulver und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein hacken und unter die Obatzda-Mischung rühren. Etwas ziehen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Hefeteig in 4 Portionen teilen. Jeweils auf wenig Mehl zu kleinen Fladen ausrollen (oder wie im Extra-Tipp zu Stockbrot formen). Auf mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. In der Mitte eindrücken. Fladen nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen. Inzwischen Zwiebel abziehen und fein hacken oder in Ringe schneiden. Obatzda auf 2 Tellern anrichten, Zwiebeln überstreuen. Mini-Focacce noch leicht warm zum Obatzda reichen.

Zusatzrezept Hefeteig:

15 g frische Hefe

1 TL Honig

250 g Mehl (Type 550)

1 TL Meersalz

2 EL Olivenöl

Hefe, Honig und gut 100 ml lauwarmes Wasser verrühren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefewasser und Öl zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Extra-Tipp:

Der Teig kann auch als Stockbrot über dem Lagerfeuer oder z. B. im Backofen zubereitet werden. Dazu werden 2 mindestens daumendicke Stöcke (z. B. Haselnuss oder ein sauberer alter Besenstiel) benötigt, die so lang sind, dass sie gerade genau in oder auf die Seitenführung der Blecheinschubleisten des Herdes passen. Den Teig etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 cm dick ausrollen, in daumendicke Streifen schneiden und rund rollen. Spiralförmig um einen Stock wickeln, Dabei an beiden Seiten etwa 10 cm frei lassen. Teigenden gut zusammendrücken. Die Enden der Stöcke ggf. mit Alufolie umwickeln. Stöcke dann in den vorgeheizten Ofen einschieben. Brote ca. 25 Minuten backen.

Otto Koch am 30. Juni 2016

Obazda

Für 4 Personen

200 g reifer Camembert	100 g Doppelrahmfrischkäse	20 g weiche Butter
Salz	Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß
1 rote Zwiebel		

Den Camembert in grobe Stücke schneiden, mit dem Frischkäse und der Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und untermischen.

Die Zwiebel schälen halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit einem Löffel die Käsemischung in Nockenform anrichten, mit den Zwiebelringen garnieren. Dazu z.B. Laugenbrezeln servieren.

Otto Koch am 12. Oktober 2017

Pfannkuchen-Pilz-Torte

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

50 g Butter	100 g Mehl	4 Eier
125 ml Wasser	250 ml Milch	1 Prise Salz
Butter		

Für die Füllung:

50 g Morchel, getrocknet	400 g Champignons	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Schalotten	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Soße:

250 ml Kalbsfond	30 g Butter	1 Spritzer Madeira
------------------	-------------	--------------------

Für die Füllung die Morcheln in Wasser einweichen. Champignons putzen. Die Pilze durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen und auf einem Blech ausbreiten. Etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit die Farbe dunkler wird.

Für die Crêpes die Butter zerlassen. Flüssige Butter mit Mehl, Eiern, Wasser, Milch und Salz mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

In einer Pfanne etwas Butter auslassen und aus dem Teig nach und nach sehr dünne Crêpes backen.

Für die Füllung Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten anschwitzen, Pilze zugeben und unter ständigem Rühren garen. Den sich bildenden Fond fast einkochen, Petersilie zugeben, noch einige Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmasse möglichst heiß auf die kalten Crêpes streichen und übereinander schichten. Die Torte mit etwa acht Lagen kalt stellen.

Für die Soße den Kalbsfond um die Hälfte einkochen und die Butter unterschlagen. Mit einem Spritzer Madeira abschmecken.

Die Torte in Stücke schneiden und im Ofen erwärmen. Die warmen Stücke mit Soße übergießen und mit Champignons garniert servieren.

Otto Koch am 13. Oktober 2016

Schafskäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	2 Schalotten
1,5 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
5 schwarze Oliven, entsteint	1 Ei	150 g Feta aus Schafsmilch
Salz, Pfeffer	2 Ochsenherztomaten	1 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	2 EL griechischer Joghurt	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in 5 mm große Würfel schneiden. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen und einige Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Oliven in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen. Die angeschwitzten Schalotten mit dem Eigelb und den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. 1 EL gehackte Petersilie und Olivenscheiben dazugeben. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Soufflémasse heben. Alles in zwei ausgebutterte feuerfeste Souffléformen (Inhalt ca. 250 ml) füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in feine Scheiben (am besten mit einer Brotmaschine) schneiden, die Tomatenscheiben auf 2 großen flachen Tellern auslegen. Essig mit 2 EL Olivenöl, den restlichen Schalottenwürfeln, einer Prise Salz und Pfeffer gut verrühren, Rest Petersilie und Schnittlauch untermischen. Die Tomaten mit der Vinaigrette beträufeln. Die Soufflés aus den Formen stürzen und in der Mitte auf den Tomaten anrichten. Joghurt obenauf geben und mit einem Petersilienblatt dekorieren.

Otto Koch 20. Juli 2012

Scheiterhaufen mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Scheiterhaufen:

4 Brötchen vom Vortag	3 Eier	1/2 Vanilleschote
300 ml Milch	100 g Zucker	1/2 TL Zimt
1 Prise Salz	500 g Äpfel (säuerlich)	1 Zitrone
80 g Sultaninen	50 g gehobelte Mandeln	1 EL Butter
Puderzucker		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelbe		

Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel geben.

Die Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Eigelbe mit Milch, Zucker, Vanillemark, Zimt und einer Prise Salz verquirlen. Den Ei-Milch-Mix über die Brotscheiben gießen und einweichen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Apfelscheiben damit beträufeln. Sultaninen und Mandeln untermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Zunächst eine Schicht mit ca. 1/3 vom eingeweichtes Brot in die Auflaufform geben, darauf die Hälfte der Apfelscheiben geben, eine weitere Brotschicht darüber geben, die restlichen Apfelscheiben einschichten und mit dem restlichen eingeweichtes Brot abschließen.

Den Auflauf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Ebenfalls das Eiweiß für den Auflauf mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen.

Nach 30 Minuten Backzeit den Auflauf aus dem Ofen nehmen, den Eischnee darauf streichen und alles für weitere ca. 8 Minuten in den Ofen geben, bis der Eischnee goldbraun ist.

Den Scheiterhaufen nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu die Vanillesauce servieren.

Otto Koch am 12. Oktober 2017

Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 TL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsefond	125 g Crème double	Salz, Pfeffer
6 Stiele Petersilie	300 g Schwarzwurzeln	1 Stiel Basilikum
4 Halme Schnittlauch	150 g Ricotta	2 Blätter Strudelteig
1 Eigelb	500 g Butterschmalz	

Schalotten schälen und fein schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Crème double unterrühren und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schwarzwurzeln gut waschen und gleichmäßig schälen. Mit einem Sparschäler in gleichmäßig lange Streifen schneiden. Schwarzwurzelstreifen in Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren, abgießen. Schwarzwurzeln mit der Sauce mischen und so lange köcheln lassen bis die Schwarzwurzelnudeln bissfest sind. 4 Stiele Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 EL gehackte Petersilie zuletzt unter die Schwarzwurzeln mischen. Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ricotta glattrühren, mit übriger, feingehackter Petersilie, Basilikum und Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Filo- oder Strudelteig in etwa 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 1 EL Ricottamasse in die Mitte des Teiges geben. Das Eigelb verrühren. Die Teigländer dünn damit bestreichen. Den Teig zusammenschlagen oder aufrollen und dabei die Ränder fest andrücken. Butterschmalz erhitzen. Ricottapäckchen darin von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schwarzwurzelnudeln abschmecken und mit den kross gebratenen Ricottapäckchen anrichten. Mit den übrigen Petersilienstielen garnieren.

Otto Koch 22. Februar 2013

Schwarzwurzel-Nudeln mit Pilz-Kräuter-Rührei

Für 2 Personen

1 Spritzer Zitronensaft	500 g Schwarzwurzeln	Salz
1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	200 g gemischte Speisepilze
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	Pfeffer
2 Eier	1 Schalotte	80 g Crème double

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. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Pilze zugeben und mit dünsten. Die Pilze sollen kein Wasser ziehen, sondern Farbe bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie und Schnittlauch untermischen. Eier verquirlen und darüber verteilen, langsam rührend stocken lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Crème double hinzufügen und kurz köcheln lassen, blanchierte Schwarzwurzeln und Rest Petersilie zugeben und kurz warm schwenken, abschmecken. In tiefen Tellern die Schwarzwurzeln anrichten, das Pilz-Rührei obenauf geben und servieren.

Otto Koch am 27. Februar 2015

Semmel-Knödel mit Pilz-Soße gefüllt und Lauch-Creme

Für 2 Personen

Für die gefüllten Knödel:

200 g gemischte Pilze oder Champignons	1 Schalotte	2 EL Butter
1 EL Mehl	50 ml Fleischbrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 Stängel glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
200 g Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Prise Muskat
2 Eier	evtl. Semmelbrösel	

Für die Lauchcreme:

150 g Lauch	1 Schalotte	1 EL Butter
1 TL Mehl	50 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen. Aus der Masse tischtennisballgroße Kugeln formen und diese Kugeln in der Gefriertruhe anfrieren lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zuletzt Petersilie untermischen. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Zwiebel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut vermischen. Die Eier verquirlen und ebenfalls untermischen. Die Knödelmasse sollte nicht zu feucht sein, evtl. noch etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse Knödel formen und in jeden Knödel je eine vorbereitete Champignonkugel füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 20 Minuten sieden lassen. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Lauch zugeben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sahne auffüllen. Einige Minuten köcheln lassen und abschmecken. Die Knödel auf Tellern anrichten, halbieren, so dass die Pilzfüllung herauslaufen kann, die Lauchcreme um die Knödel herum angießen.

Otto Koch Freitag, 7. Oktober 2011

Spargel mit Kräuter-Hollandaise, Kartoffel-Karotten-Puffer

Für 4 Personen

1,5 kg weißer Spargel Salz 1 Prise Zucker
1 TL Butter

Für die Hollandaise:

1/2 Bund Estragon 1/2 Bund glatte Petersilie 1/2 Bund Kerbel
120 g Butter 2 Schalotten 200 ml Weißwein
40 ml Weißweinessig Salz, Pfeffer 6 Eigelb

Für die Puffer:

600 g Kartoffeln, festk. 300 g Karotten 2 Eier
2 EL Mehl Salz, Pfeffer 5 EL Butterschmalz

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein feuchtes Küchentuch einschlagen und die Stangen noch kurz bis zum Kochen in den Kühlschrank geben.

Estragon, Petersilie und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Puffer Kartoffeln und die Karotten waschen, schälen, fein reiben, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Kartoffel- und Karottenspäne, Eier und Mehl in eine Schüssel geben, gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 60 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Mit einem großen Löffel oder einer Saucenkelle den Kartoffelteig portionsweise in die Pfanne geben, mehrere Puffer gleichzeitig in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen. Die Puffer auf einen Teller geben und im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Für die Hollandaise Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen.

Für die Sauce die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, mit der Reduktion vermischen und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, langsam die flüssige Butter unterschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Kräuter untermischen.

Den Spargel auf Tellern anrichten, die Kräuterhollandaise darauf verteilen und die Puffer dazu servieren.

Otto Koch am 20. April 2017

Spargel mit Kräuter-Schaum und jungen Kartoffeln

Für 2 Personen

Für die Kartoffeln:

400 g kleine neue Kartoffeln Salz 1 TL Kümmel

Für den Kräuterschaum:

1 Schalotte 100 ml Weißwein 2 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer 1/2 Bund Kerbel 1/2 Bund glatte Petersilie
3 Stiele Estragon 4 Eigelbe

Für den Spargel:

1 kg weißer Spargel Salz 1 Prise Zucker
1 TL Butter

Die Kartoffeln waschen und bürsten. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser, Salz und Kümmel ca. 25 Minuten gar kochen. Anschließend abschütten.

Für den Kräuterschaum Schalotte schälen, fein schneiden und mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Estragon, Petersilie und Kerbel abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Reduktion in einen Schlagkessel geben. Eigelbe zugeben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im letzten Moment die Kräuter untermischen.

Den gekochten Spargel in ca. 6 cm große Stücke schneiden und mit dem Kräuterschaum mischen. Den Spargel mit Kräuterschaum auf Tellern anrichten und die Kartoffeln dazu servieren.

Otto Koch am 28. April 2016

Spinat-Käse-Taschen mit Knoblauch-Gurken-Joghurt

Für 4 Personen

Für den Joghurt:

150 g Salatgurke	Salz	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	350 g griech Joghurt	Pfeffer

Für die Teigtaschen:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	300 g Blattspinat
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	200 g Feta	1 Ei
300 g Blätterteig	Olivenöl	

Für den Joghurt die Gurke waschen, trocken reiben und inklusive der Schale grob raspeln. Raspel und etwas Salz mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch schälen, fein hacken oder durchpressen. Knoblauch und Olivenöl zum Joghurt geben und glatt rühren.

Die Gurkenraspel ausdrücken und ebenfalls unter den Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Blätterteigtaschen Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne mit erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Spinat aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen.

Spinat gut ausdrücken, fein hacken und mit zerbröseltem Fetakäse und dem Ei gut vermischen, würzen.

Den Blätterteig dünn ausrollen und in Rechtecke von ca. 20 x 10 cm schneiden. Etwas Spinat-Käse-Masse jeweils im vorderen Drittel auf die Teigstreifen geben. Dann die linke untere Teigecke nach oben wie bei einem Dreieck einschlagen, dann 2 x weiter über Eck zu einer dreieckigen Teigtasche falten. Die Ränder fest andrücken.

Ca. 1 cm hoch Olivenöl in eine Pfanne geben. Auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Blätterteigtaschen darin von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten hellbraun braten.

Blätterteigtaschen und Joghurt anrichten und servieren.

Otto Koch am 10. August 2017

Ziegenfrischkäse-Flan mit Vinaigrette und Gemüse

Für 4 Personen

500 g Ziegenfrischkäse	5 Eiweiß	50 g Sahne
Salz, Pfeffer	Butter	ca. 1 EL Semmelbrösel
1 Zwiebel	7 EL Olivenöl	1 rote Paprika
2 Zucchini	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL weißer Balsamico

Den Ziegenfrischkäse in ein Passiertuch geben, auf ein Sieb setzen, eine Schüssel darunter stellen und so im Kühlschrank über Nacht abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den abgetropften Ziegenkäse mit dem Eiweiß und Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Souffelförmchen (mit ca. 200 ml Inhalt) ausbuttern und mit Semmelbröseln bestäuben. Die Käsemasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Die Zwiebel schälen und in 4 ca. 5 mm starke Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zucchini und Paprika braten, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig mit 4 EL Olivenöl, Schnittlauch und Petersilie gut vermischen, diese Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen Käseflans kurz stocken lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen.

Zum Anrichten je einen gebratenen Zwiebelring in die Mitte eines Tellers geben und darauf einen Käseflan setzen. Mit dem gebratenen umlegen und mit der Vinaigrette begießen.

Otto Koch am 23. Juli 2015

Vorspeisen

Asiatischer Hähnchen-Gemüse-Cocktail

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Erdnüsse
1 EL Thai-Fischsauce	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	1 Kopfsalat-Herz	1 Bund Koriander

Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Hähnchenbrust mit den Erdnüssen scharf anbraten und mit etwas Fischsauce würzen. 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 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Limette auspressen. Saft mit dem Thaicurry und der Brühe verrühren. Vom Zitronengras die holzigen Enden abschneiden. Zitronengras in feine Scheiben schneiden, Knoblauch schälen, fein schneiden und untermischen. Ebenfalls den frisch geriebenen Ingwer untermischen und noch etwas Fischsauce zugeben. Salatblätter abspülen, abtropfen lassen und Dessert- bzw. Cocktailschalen 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 am 14. Juni 2013

Blatt-Salat mit gebratenen Artischocken

Für 2 Personen

2 große Artischocken	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	200 g gemischte Blattsalate	1 Zwiebel
1 Bund Kerbel	2 Stiele Petersilie	1 EL Kräuteressig
1 TL Senf		

Von den Artischocken wird den Stil abbrechen, damit möglichst viele Fasern aus dem Boden entfernt werden. Dann die oberen 2/3 der Artischocken abschneiden. Den unteren Teil vorsichtig zuschneiden und mit einem Löffel das sogenannte Heu vom Artischockenboden entfernen. Artischocken sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Artischocken kurz vor dem Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Artischocken darin goldbraun braten. Leicht salzen und pfeffern. Die Salate putzen, abspülen und trockenschleudern. Salatblätter nach Belieben in mundgerechte Stück zupfen bzw. schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kerbel und Petersilie abspülen und trockenschütteln. Kerbel grob zupfen und mit den Salaten vermischen. Petersilienblättchen fein schneiden. Aus 2 EL Olivenöl, Kräuteressig, Senf, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kurz vor dem servieren mit den Salaten mischen. Salat anrichten, Artischockenböden darauf anrichten. Dazu passt Knoblauchbaguette.

Otto Koch am 11. Oktober 2013

Gemüse-Salat mit Sprossen und Sesam-Hähnchen

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln	Salz	100 g Knollensellerie
100 g Kürbis	100 g Zucchini	100 g rote Paprika
6 Champignons	2 EL Zitronensaft	1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehacktes Basilikum	1 EL gehacktes Schnittlauch	3 EL heller Balsamessig
Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl	2 Hähnchenbrüste (à 150 g)
100 ml Sojasauce	1 Ei	100 g Sesamkörner
2 EL Sonnenblumenöl	4 EL Sprossen	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Sellerie Kürbis, Zucchini und Paprika, putzen bzw. schälen, entkernen und in Scheiben bzw. Paprika in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Sellerie und Kürbis in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Das vorbereitete Gemüse zugeben und alles mischen. Etwa 15 Minuten marinieren lassen. Inzwischen die Hähnchenbrüste abtupfen. Sojasauce in eine flache Schale geben und die Brüste darin von beiden Seiten ca. 5 Minuten marinieren. Ei verquirlen. Sesam in eine flache Schale geben. Hähnchenbrüste aus der Sojasauce nehmen, trockentupfen. Im Ei wenden und danach mit dem Sesam panieren. Hähnchenbrüste im heißen Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und schräg in Stücke schneiden. Sprossen abspülen und trockentupfen. Gemüsesalat abschmecken. Mit Hähnchenstücken und Sprossen anrichten.

Otto Koch am 20. September 2013

Lauch-Quiche

Für 8 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl ca. 100 g Butter 1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Schalotte 1 Stange Lauch 50 g Würfel-Speck
1 EL Butter 80 g Greyerzer 250 ml Milch
2 Eier 10 g Mehl Salz, Pfeffer

Mehl, Butter und Salz mit ca. 1-2 TL Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schalotte schälen und würfeln, Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, den Speck in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Lauch und Speck darin anbraten. Eine runde Backform mit Rand (ca. 26 cm) ausfetten. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in die Form legen. Der Rand sollte etwa 3 – 4 cm hoch sein. Die Lauch-Speck-Mischung auf den Teig geben. Den Greyerzer Käse darüber reiben. Die Milch mit den Eiern und Mehl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Quiche geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Die Quiche etwas stocken lassen, dann aus der Form stürzen und anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Otto Koch 01. Februar 2013

Maronen-Schmarrn mit Gewürz-Apfel-Kompott, Granatapfel

Für 2 Personen

100 ml Weißwein	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
80 g Zucker	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
70 g Maronenmehl	70 g Weizenmehl	2 Eigelb
40 ml Milch	1 Prise Salz	3 Eiweiß
2 EL Butter	Puderzucker	

Weißwein, Zimtstange, Nelken und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. In den Sud geben und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Apfel beiseite stellen. Granatapfelkerne aus dem Granatapfel brechen. Kerne kurz vor dem Anrichten unter das Kompott mischen. Maronenmehl (oder Mus) und Weizenmehl mischen. Eigelb, Milch, Salz und 10 g Zucker zugeben und den Teig glattrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen und etwa 1 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerechte Stücke zupfen. Mit übrigem Zucker und restlichem Butterflöckchen bestreuen. Den Schmarrn auf Tellern anrichten. Puderzucker darüber streuen und mit Gewürzäpfeln anrichten.

Otto Koch am 01. November 2013

Wild

Geschnetzeltes vom Reh-Maibock, Spätzle, Kohlrabi-Gemüse

Für 2 Personen

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
4-6 junge kleine Karotten	1 Kohlrabi	1/2 Bund glatte Petersilie
6 EL Butter	100 ml Kalbsfond	300 g Rehkeule vom Maibock
100 g Champignons	1 Schalotte	3 Wacholderbeeren
Pfeffer	1 TL Mehl	50 ml Weißwein
100 ml braunen Wildfond	100 ml Sahne	Zucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Die Karotten vorsichtig schälen, etwas Grün (ca. 1,5 cm) dran lassen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwanken, mit Salz und Zucker abschmecken. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

In einem Topf mit 1 EL Butter Kohlrabi anschwitzen und den Kalbsfond angießen.

Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen.

Das Rehfleisch in kleine Stücke schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Wacholderbeeren fein hacken. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, Pilze und Schalotten zugeben. Leicht anbraten und mit etwas Mehl bestäuben.

Dann alles in ein Sieb über einen Topf abgießen. So kann der Fleischsaft abtropfen.

In der Fleischpfanne den Bratensatz mit Weißwein lösen, Wildfond zugeben und etwas einkochen. Dann die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Zuletzt den aufgefangenen Fleischsaft zur Sauce geben, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken.

Fleisch und Pilze in die Sauce geben und kurz warm schwenken.

Das Geschnetzelte mit den Spätzle, Kohlrabigemüse und Karotten anrichten.

Otto Koch 01. Juni 2012

Hirsch-Pfeffer mit Pilz-Semmel-Soufflé, Karotten-Gemüse

Für 2 Personen

2 große Karotten	Salz	2 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 Schalotte	80 g Champignons
4 EL Butter	20 g geraucher Bauchspeck	1 Bund glatte Petersilie
1 Ei	1-2 Scheiben geräucherter Speck	Pfeffer
400 g Hirschkeule	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	150 ml kräftiger Rotwein	200 ml Wildfond
1 TL scharfer Senf	80 g frische Blutwurst	50 g Perlzwiebeln aus Glas

Karotten schälen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest blanchieren, anschließend mit einem Kugelausstecher die Karotten zu Kugeln ausstechen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und einweichen. Schalotte schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotte und Champignons anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Einge-weichtes Brot mit den Speckwürfeln, Pilzen, die Hälfte der gehackten Petersilie und dem Eigelb mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 10 Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Brötchenmasse heben. Souffléformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausbuttern und den Boden der Formen mit hauchdünn geschnittener Speckscheibe auslegen (damit sich die Soufflés besser stürzen lassen), darauf die Knödelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Vom Fleisch die Sehnen und Keulen entfernen und anschließend in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen , fein schneiden und in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und gut anbraten. Dann mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond und Senf zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, die Sauce nochmals weiterkochen und das Fleisch zur Seite stellen. Die Blutwurst in Stücke schneiden, zu Sauce geben und gut untermixen, dass eine cremige dunkle Sauce entsteht, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Karottenkugeln mit Perlzwiebeln anschwitzen, restliche gehackte Petersilie unter-mischen und abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben, erwärmen und anrichten. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, auf die Teller stürzen und das Gemüse mit anrichten.

Otto Koch 09. November 2011

Reh-Medaillons mit Kroketten-Pilzen und Rosenkohl-Püree

Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	300 g Rosenkohl
500 g ausgel. Rehrücken	3 Eigelb	Muskatnuss
12 schöne Champignons	1 Schalotte	6 EL Butter
1 TL Mehl	250 ml Wildfond (Glas)	250 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	Pfeffer	100 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne	1 l Frittieröl	1 EL Speiseöl

1. Für die Kroketten Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Salzwasser weich kochen.

Rosenkohl putzen, kalt abspülen, abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Rosenkohl abtropfen lassen.

Inzwischen den Rehrücken parieren, kalt abspülen, trocken tupfen und in 8 Medaillons (je 60 g) schneiden.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe untermengen. Mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse etwa fingerdicke Rollen formen. In unterschiedlich große Stücke schneiden. Zudeckt beiseite stellen.

Pilze putzen, die Stiele ausdrehen. Pilzstiele fein würfeln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel und gewürfelte Pilzstiele darin anbraten. Mehl überstäuben und anschwitzen. Unter Rühren mit Fond und Rotwein ablöschen. Etwas einkochen. Portwein zugeben und alles noch einige Minuten köcheln lassen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilzköpfe darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rosenkohl grob hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, den Rosenkohl darin andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, aufkochen und weich garen.

Frittieröl in einer Fritteuse erhitzen. Krokettenstückchen darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin kurz von beiden Seiten anbraten.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Medaillons noch einige Minuten ziehen lassen.

Rest Butter unter die Sauce mixen, abschmecken.

Den Rosenkohl im Kochfond fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Drei Kroketten stehend im hinteren Teil des Tellern anrichten und mit je einem Pilzkopf bedecken. Die Medaillons anlegen.

Otto Koch am 16. November 2017

Reh-Ragout mit Pfannkuchen-Spitzkohl-Roulade

Für 2 Personen

Für die Pfannkuchen:

3–4 EL Butter	2 Eier	50 g Mehl
1 Prise Salz	ca. 250 ml Milch	Butterschmalz
1 mittelgroßer Spitzkohl	125 g Crème-fraîche	

Für das Ragout:

300 g parierte Rehkeule	Salz	Pfeffer
Butterschmalz	250 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein
1 TL Dijon-Senf	50 g Blutwurst	

Für die Pfannkuchen 25 g Butter schmelzen. Mit Eiern, Mehl, Salz und Milch glatt verquirlen. Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Spitzkohl darin jeweils einige Minuten blanchieren, bis sich nach und nach ca. 4 schöne, große Außenblätter ablösen lassen. Blätter abtropfen lassen, dicke Blattrispen flachschneiden, übrigen Spitzkohl anderweitig verwenden.

Evtl. noch etwas Wasser unter den Teig quirlen, falls er zu dicklich ist. Übrige Butter portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Etwas Teig in die Pfanne geben, durch Schwenken darin gleichmäßig dünn verteilen, goldbraun backen, wenden und fertig backen. Aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen backen. Spitzkohlblätter jeweils mit etwas Crème fraîche bestreichen, würzen und in einen Pfannkuchen einrollen. Mit etwas Crème fraîche dünn bestreichen und in einer gebutterten Auflaufform warm stellen.

Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in etwa gulaschgroße Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin kräftig anbraten, auf einem Teller warm stellen.

Für die Sauce Wildfond und Rotwein in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen. Entstandenen Fleischsaft (von den Rehwürfeln) zur Sauce gießen. Blutwurst würfeln und unter den Saucenfond mixen. Mit Senf abschmecken. Rehfleisch unter die Sauce mischen und auf Tellern verteilen. Pfannkuchen-Spitzkohlrouladen halbieren und mit anrichten.

Otto Koch am 02. Juni 2016

Reh-Ragout mit Semmelknödel-Souffle

Für 4 Personen

Für das Semmelknödelsouffle:

125 ml Milch	3 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz	1 Eigelb
Salz und Pfeffer	2 Eiweiß	2 Scheiben geräucherter Speck

Für das Rehragout:

600 g Rehschulter	1 Zwiebel	1 Karotte
60 g Sellerie	30 g geräucherter Speck	2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	2 EL Balsamico
200 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner	300 ml Fleischbrühe	150 g kleine Champignons
Salz, Pfeffer	3 EL Butter	25 g Sauerrahm

Für das Semmelknödelsouffle die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten einweichen.

Für das Rehragout das Fleisch parieren und in 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz das Fleisch mit Zwiebeln, Gemüsewürfeln und Speck anbraten bis es Farbe genommen hat. Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 40 Minuten schmoren. Immer wieder etwas Fleischbrühe zugeben, damit am Topfboden nichts ansetzt.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen.

Für das Semmelknödelsouffle die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen, die Hälfte der Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben. Eigelb hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Milch dazugeben. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Knödelmasse heben. Die Speckscheiben halbieren, und den Boden der vier Souffleformen (Durchmesser ca. 10 cm) damit auslegen und die Knödelmasse einfüllen. Auf ein Backblech geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Dann das Fleisch herausnehmen und den Rest etwas einkochen lassen. Anschließend die Sauce passieren, abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder zugeben. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Souffles auf Teller stürzen, das Rehragout daneben geben, ein paar gebratene Pilze und je 1 TL Sauerrahm darauf geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 15. Oktober 2015

Reh-Terrine mit Apfel-Sellerie-Salat

Für 8 Personen

Für die Terrine:

1 Schalotte	70 g Kalbsleber	1 EL Butter
150 g Rehschulter	100 g grüner Speck	90 g Schweinehals
50 g Kalbsschulter	1 Ei	2 Wacholderbeeren
Pastetengewürz	100 g Sahne	1 Spritzer Madeira
30 g geräucherter Schinkenspeck	30 g geschälte Pistazien	50 g grüner Speck, hauchdünn
Salz, Pfeffer	100 g Preiselbeeren	

Für den Salat:

150 g Sellerie	1 Apfel	1 Zitrone
100 g Mayonnaise	Salz	

Schalotte schälen und fein schneiden. Die Leber in Würfel schneiden und mit den Schalotten einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, aus der Pfanne nehmen, erkalten lassen. Die gut gekühlten Fleischstücke wie Rehschulter, grüner Speck, Schweinehals und Kalbsschulter in feine Würfel schneiden und zusammen mit der Leber und dem Ei in einen Cutter geben. Die Wacholderbeeren fein hacken, mit dem Pastetengewürz zugeben und fein mixen. Dann in eine Schüssel umfüllen, die Masse evtl. nochmal kurz kalt stellen. Unter die Fleischfarce Sahne und Madeira mischen und abschmecken.

Speck in feine Würfel schneiden. Speck und die Pistazien unter die durchgearbeitete Masse mischen.

Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pastetenform (ca. 700 ml Inhalt) mit den Speckscheiben auskleiden, die Fleischfarce einfüllen und mit den überhängenden Speckscheiben abdecken.

Die Pastetenform in eine Auflaufform stellen, Wasser in die Auflaufform gießen, sodass die Pastetenform ca. 2 cm im Wasserbad steht. So im vorgeheizten Ofen die Pastete ca. 1,5 Stunden garen. Dann herausnehmen, zuerst 1 Stunde bei Zimmertemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für den Salat Sellerie und Apfel schälen, vom Apfel das Kerngehäuse entfernen. Sellerie und Apfel erst in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Gemüwestreifen mit etwas Zitronensaft und Salz marinieren, die Mayonnaise untermischen und abschmecken.

Die Terrine aus der Form stürzen, in ca. 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Pro Portion 2-3 Scheiben Terrine mit dem Salat anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und servieren. Tipp:

Für selbstgemachtes Pastetengewürz, je 1 Prise Muskat, getrockneten Majoran, getrockneten Thymian und gemahlene Knoblauch in einen Mörser geben und gut vermischen. Fertig ist das Pastetengewürz.

Otto Koch am 17. Dezember 2015

Rehbock auf der Wiese

Für 2 Personen

300 g Rehfleisch (Keule)	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Schalotte	60 g Butter	1/8 l trockener Rotwein
1/8 l Wildjus	3 Wacholderbeeren	10 kleine, neue Kartoffeln
10–20 kleine Champignons	50 ml Gemüsebrühe	100 g Sprossen
1 EL Rotweinessig	1 EL Petersilie	essbare Blüten

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet/Gasherd: kleinste Stufe).

Rehfleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. In den Ofen geben und einige Minuten nachziehen lassen.

Inzwischen Schalotte schälen, fein würfeln. 1 EL Butter in einer Sauteuse erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Rotwein angießen und etwas einkochen. Mit dem Jus auffüllen. Wacholder fein hacken und zugeben. Den Saucenansatz einige Minuten einkochen lassen.

Kartoffeln abbrausen, abbrüsten und in Salzwasser zugedeckt garen. Pilze putzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin sacht anbraten. Würzen, Brühe angießen und kurz garen.

Sprossen verlesen, gründlich kalt abbrausen und abtropfen lassen. Essig, etwas Salz, Pfeffer und 3 EL Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Sprossen damit vorsichtig mischen.

Sprossen wie eine Art „Rasen“ flach, nach Möglichkeit auf länglichen Tellern verteilen.

Rehfleisch aus dem Ofen nehmen. Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum nochmals nachbraten, sodass es eine schöne Kruste bekommt.

Den Saucenfond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen. Fleisch in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Sprossen anrichten. Pilze und Kartoffeln mit anlegen. Die Sauce um das Fleisch gießen. Mit Petersilie und Blüten garniert anrichten.

Otto Koch am 28. Juli 2016

Wurst-Schinken

Antipasti von Risotto, Kartoffel-Gratin und Polenta

Für 2 Personen

Für den Risotto:

1 Schalotte	1 TL Olivenöl	50 g Risottoreis
ca. 20 ml Weißwein	ca. 150 ml Geflügelbrühe	1 EL Butter
1 EL Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer	

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 TL Butter	ca. 200 ml Fleischbrühe
50 g Maisgrieß	1 TL Parmesan, frisch	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

150 g Kartoffeln, fest	1 TL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	50 ml Gemüsebrühe	

Für die Antipasti:

200 g Zucchini	2 EL Olivenöl	8 kleine Champignons
Salz	8 Kirschtomaten	70 g Parma-Schinken, hauchdünn
70 g Chorizo, hauchdünn längs	8 schwarze Oliven	

Für den Risotto Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht kochen. Nach 12 bis 15 Minuten ist der Reis weich und hat noch Biss. Butter Parmesan unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Parmesan unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf einen Teil eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches 3 cm stark glatt aufstreichen, die Polenta ebenfalls 3 cm stark auf das vorbereitete Blech auf aufstreichen, mit Folie abdecken und über Nacht kalt stellen. Für das Kartoffelgratin Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte kleine Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe angießen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Für die Antipasti: Zucchini waschen und der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl die Zucchinischeiben von beiden Seiten kurz braten und salzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Champignons putzen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den kalten Risotto aus der Form auf ein Schneidebrett kippen und mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Stangen schneiden. Die Risottostangen mit den Zucchinischeiben umwickeln und dann in 3 cm große Würfel schneiden. Auf jeden Würfel eine Kirschtomate mit einem Holzzahnstocher fixieren. Die Polenta auf das Schneidebrett geben und mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Stangen schneiden. Die Polentastangen mit Parma-Schinken umwickeln und dann in 3 cm große Würfel schneiden. Auf jeden Würfel einen kleinen Champignon mit einem Holzzahnstocher fixieren. Das Kartoffelgratin aus der Form lösen, in 3 cm große Würfel schneiden und mit der und Chorizo umwickeln. Auf jeden Würfel eine schwarze Olive mit einem Holzzahnstocher fixieren. Die Antipastiwürfel auf Tellern oder einer Servierplatte anrichten.

Otto Koch Freitag, 8. Juli 2011

Bayerischer Wurst-Salat mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

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

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

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

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

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

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

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

Otto Koch am 18. Juni 2015

Gebackene Leberwurst-Maultasche auf Sauerkraut

Für 4 Personen

Für das Sauerkraut:

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

Für das Kartoffelpüree:

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

Für die Maultaschen:

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

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

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

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

Otto Koch am 12. November 2015

Pfälzer Zwiebelkuchen

Für 8 Personen

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

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

Otto Koch am 17. September 2015

Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch am 08. Dezember 2014

Semmelknödel-Pilz-Geröstel mit Feldsalat

Für 4 Personen

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

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

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

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

Die Knödel in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden.

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

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

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

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

Speckstreifen in einer kleinen Pfanne kross braten.

Den Feldsalat mit der Vinaigrette und etwas gehackten Petersilie anmachen.

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

Otto Koch am 01. Dezember 2016

Spargel mit Butter und Schinken

Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel	1 TL Salz	1 TL Zucker
150 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft	12 Scheiben Schinken

Die Spargelstangen waschen und jeweils unterhalb des Kopfs bis zu den Enden mit dem Spargelschäler oder Sparschäler schälen. Die holzigen Enden mit einem Messer abschneiden – die Spargelschalen und -enden nach Belieben zum Kochen eines Spargelfonds verwenden. In einem großen Topf reichlich Wasser mit je 1 TL Salz, Zucker und 2 EL Butter aufkochen. Nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügen. Den Spargel in 4 Portionen teilen und jede Portion mit Küchengarn zusammenbinden. Die Spargelbündel in das Wasser geben. Den Spargel je nach Stangendicke in leicht siedendem Wasser 8 bis 12 Minuten bissfest garen. Die restliche Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Spargelbündel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und das Küchengarn entfernen. Den Spargel mit der zerlassen Butter und den Schinkenscheiben auf Tellern oder einer Platte anrichten. Dazu schmecken Pell- oder Salzkartoffeln.

Otto Koch 18. November 2011

Speck-Lauch-Kuchen

Für 4 Personen

Für den Teig:

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

Für den Belag:

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

Für den Salat:

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

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

Otto Koch am 10. März 2016

Index

- Apfel, 74
Artischocke, 114
Aubergine, 17, 57, 93, 114
Auflauf, 2, 32
- Bauch, 81
Birnen, 6
Biskuit, 4
Blätterteig, 111
Blumenkohl, 22
Bohnen, 43, 55, 60, 71, 114
Bouillabaisse, 16
Brät, 58
Braten, 61, 78, 79
Bratkartoffeln, 55, 72, 127
Bratklops, 43
Brokkoli, 21, 22
Brot, 2
- Chorizo, 126
Crème, 9
Crepes, 90, 100
- Doraden-Filet, 22
- Eier, 90–92, 95, 97, 99–101, 104, 106–109
Eintopf, 84
Eis, 4
Ente, 37
Enten-Brust, 29, 37
Enten-Keule, 31, 32, 34
Erbsen, 23
Erdbeeren, 5, 8
- Filet, 50, 52, 80
Fisch, 87, 88
Fisch-Filet, 16
Fisch-Frikadelle, 12–14
Fleisch, 57, 70, 74
Früchte, 4
Frischkäse, 91, 94, 103, 104, 112
- Garnelen, 66
Geflügel, 46, 74, 84, 87, 114, 115
- Grünkohl, 92
Grapefruit, 5
Gulasch, 57
Gurke, 23, 72, 74, 111, 114, 127
- Hähnchen-Brust, 28, 33, 35
Hähnchen-Schenkel, 30, 36
Hühner-Brust, 29, 37
Hackfleisch, 41, 42
Haxe, 51
Hecht, 19
Hirsch, 119
Huhn, 31, 32, 34
Hummer, 66
- Jakobsmuscheln, 67
- Käse, 92, 97–99, 111
Kürbis, 35, 40, 86, 115
Kabeljau-Filet, 20, 21
Kalb, 42, 47, 48
Kartoffel, 95, 98–102, 109, 110
Kartoffeln, 2, 84–86, 115
Kirschen, 4
Klößchen, 87
Knödel, 2, 31, 37, 48, 51, 58, 78, 79, 82, 102, 108, 122, 130, 131
Kohl-Roulade, 42
Kohlrabi, 21, 56, 118
Kotelett, 60, 61
Kraut, 42
Kuchen, 91, 92, 99, 104
- Lachs, 75
Lachs-Filet, 23, 26
Lachs-Forelle, 21
Lachs-Tatar, 12
Lasagne, 102
Lauch, 18, 20, 32, 34, 54, 79, 87, 93, 100, 108, 115, 130, 132
Leberwurst, 128
Linsen, 21, 87

Möhren, 16, 18, 20–22, 32, 41, 42, 51, 54, 63,
 67, 70, 71, 79, 84–87, 94, 96, 109,
 118, 119, 122, 132
 Makrele, 17
 Mandeln, 6
 Mangold, 63, 97
 Maronen, 116
 Meeresfrüchte, 75
 Mousse, 6, 7

 Nudeln, 17, 51, 80, 107

 Obst, 116
 Ochse, 71
 Orangen, 4, 8

 Palatschinken, 8
 Paprika, 22, 42, 55, 95, 99, 102, 112, 115
 Pfannkuchen, 92, 97, 104
 Pfirsich, 9
 Pilze, 13, 18, 22, 23, 26, 33, 46, 74, 84, 85, 94,
 96, 98–100, 104, 107, 108, 114, 115,
 118–120, 122, 124, 126, 130, 131
 Polenta, 126

 Quark, 8

 Räucherfisch, 21, 23, 24
 Rösti, 98
 Rüben, 88
 Rücken, 60, 62
 Radieschen, 63
 Ragout, 60, 71
 Reh, 123
 Reh-Bock, 118, 124
 Reh-Medaillon, 120
 Reh-Ragout, 121, 122
 Reis, 28, 37, 52, 53, 66
 Rettich, 24, 70, 78, 88, 94
 Rind, 40, 86
 Rosenkohl, 120
 Rote-Bete, 25, 41, 51, 67
 Rotkraut, 32, 43
 Roulade, 53, 54, 72
 Rucola, 95

 Saibling-Filet, 18
 Salat, 9, 127, 129–131
 Sardellen, 26
 Sauerkraut, 48, 128
 Schafskäse, 102, 105
 Schinken, 126, 131

 Schmarrn, 6
 Schnitzel, 53–55
 Schoko, 4
 Schoten, 28
 Schulter, 63
 Schwarzwurzeln, 17, 107
 Sellerie, 16, 18, 20, 21, 32, 41, 47, 51, 54,
 63, 70, 71, 79, 80, 84–87, 94–96, 115,
 122, 123
 Souffle, 4
 Spanferkel, 82
 Spargel, 61, 94, 109, 110, 131
 Speck, 86, 88, 115, 128–132
 Spinat, 15, 19, 43, 50, 52, 66, 75, 91, 111
 Spitzkohl, 14, 121
 Stampf, 2
 Steckrübe, 88
 Strudel, 96, 107

 Tafelspitz, 56, 70
 Tatar, 12, 40
 Topinambur, 36

 Vitello, 50

 Wild, 118–124
 Wirsing, 31, 41, 42, 82
 Wolfsbarsch, 15
 Wurst, 88

 Zander, 17
 Zander-Filet, 16, 23, 25
 Ziegenkäse, 93
 Zucchini, 17, 22, 33, 57, 62, 84, 93–95, 112,
 115, 126