

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Vincent Klink

2008

94 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Fladenbrot	2
Kartoffel-Kroketten	2
Kartoffel-Roulade	3
Quark-Knödel	3
Reis-Plätzchen	4
Fisch	5
Eier mit Senf-Soße und warmen Spinat-Salat	6
Forelle mit gerösteten Walnüssen	6
Gemüse-Salat mit Räucher-Forelle	7
Gezupfter Zander mit Ofen-Kartoffeln	7
Lachs-Forelle in Riesling mit karamellisierter Ananas	8
Seelachs-Spieß mit Bruschetta	8
Spinat-Sardellen-Quiche	9
Wels mit Salbei gebraten und Sellerie-Püree	9
Geflügel	11
Enten-Roulade mit Rotkraut und Knödel	12
Gefüllte Hähnchen-Brust, Rahm-Kohlrabi, Kartoffel-Gratin	13
Hähnchen-Saté mit Aprikosen-Relish	14
Kartoffel-Kastanien-Püree und Enten-Brüste	15
Marinierte Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Chutney	15
Riesling-Hähnchen	16

Hack	17
Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree	18
Geröstete Maultaschen	19
Lamm im Spitzkohl-Blatt	20
Peperoni-Schweine-Hack-Steak mit gebackenen Kartoffeln	20
Trofie mit Bolognese	21
Kalb	23
Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert	24
Nudeln mit Nuss-Soße und Kalb-Piccata	24
Ossobuco	25
Scaloppine al Masala	25
Zitronen-Nudeln mit feinem Kalb-Ragout	26
Lamm	27
Lamm-Koteletts mit Lauch, gratiniert	28
Lamm-Rollbraten mit Kartoffel-Gratin	29
Pochierte Lamm-Schulter mit Gemüse	30
Meer	31
Gebratener Pulpo	32
Gefüllte Sepiolini	32
Pasta Fagiolo mit Venusmuscheln	33
Teigtaschen mit Garnelen-Füllung	34
Tintenfisch-Salat	35
Rind	37
Bündner-Capauns	38
Gekochter Tafelspitz mit Pesto Genueser Art	38
Gepökelte Zunge mit Tonnato-Soße	39
Ragout von grünen Bohnen und Bündner-Fleisch	39
Rindfleisch-Salat mit Kräuter-Vinaigrette	40
Sauerkraut-Roulade vom Rind	41
Tomaten-Pfirsich-Salat mit Tatar	41
Westfälischer Pfeffer-Potthast	42

Schwein	43
Grünes Curry vom Schweine-Filet	44
Kartoffel-Kroketten mit Schweizer-Sahne-Steak	44
Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet	45
Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet	45
Schweine-Filet im Blätterteig	46
Schweine-Filet Robert	46
Schweine-Filet süß-sauer	47
Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade	47
Zitronen-Fenchel mit Rosmarin-Schnitzel	48
Soßen	49
Pilz-Soße	50
Rahm-Rosenkohl	50
Vanille-Soße	50
Suppen	51
Borschtsch	52
Gazpacho	52
Wirsing-Eintopf mit geräucherter Enten-Brust	53
Vegetarisch	55
Canneloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio	56
Curry-Früchte mit Fladenbrot	57
Gebratene Kräuter-Grieß-Schnitte mit Pilz-Soße	57
Gefüllte Spitzpaprika	58
Gemüse-Flan mit Kresse-Salat	58
Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott	59
Käse-Soufflé mit Pellkartoffeln	59
Linsen-Curry	60
Milli-Rahm-Strudel	60
Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt	61
Nuss-Apfel-Taschen in Nougat-Soße	61
Pilz-Cannelloni mit Tomaten-Ragout	62

Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott	63
Quark-Palatschinken	64
Ragout von Winterrettich mit Reis-Plätzchen	65
Russische Eier	65
Sauerkraut-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree	66
Senf-Gemüse mit Rösti	67
Spargel-Soufflé	68
Suppe von geröstetem Spitzkraut	68
Tutti Frutti	69
Waffeln mit Zwetschgen-Kompott	69
Wurzel-Gemüse-Nudeln mit Gorgonzola-Soße	70
Verschiedenes	71
Pesto Genueser Art	72
Wild	73
Sauerbraten von der Reh-Schulter mit Hefe-Knödel	74
Wachteln mit Granatapfel-Soße	75
Wildhasen-Geschnetzeltes mit Schupf-Nudeln	76
Wildschwein-Roulade mit Speck-Knödeln	77
Wurst-Schinken	79
Bauern-Frühstück mit Kartoffeln	80
Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi	80
Herzhafter Speck-Schmarrn mit Karotten-Salat	81
Kartoffel-Roulade mit Rahm-Rosenkohl	82
Schwäbischer Salz-Kuchen	83
Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse	84
Index	85

Beilagen

Fladenbrot

Für 2 Personen

150 g Mehl 40 ml Olivenöl 5 g Hefe
Pfeffer, Meersalz 2 EL Schwarzkümmel

Mehl, Olivenöl, Hefe und 50 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen, mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen und diese mit etwas Wasser bepinseln.

Die Teigkreise pfeffern, salzen, mit etwas Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 Grad (Umluft: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) ca. 5 Minuten ausbacken.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juli 2008

Kartoffel-Kroketten

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig Salz 4 Eigelb
Pfeffer, Muskat 5 EL Mehl 2 Eier
3 EL Semmelbrösel ca.1/2 l Olivenöl

Die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen. (Den Topf dabei immer wieder schütteln, damit die Kartoffeln durch das Ausdampfen möglichst viel Wasser verlieren.) Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben, mit Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Rollen von circa 1,5 cm Durchmesser formen und diese in Stücke von circa 4 cm Länge schneiden. Die einzelnen Rollen erst in Mehl wenden, dann durch geschlagenes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Die Kroketten in einem Topf mit erhitztem Olivenöl goldbraun frittieren.

Vincent Klink Donnerstag, 18. September 2008

Kartoffel-Roulade

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
100 g geräucherter Bauchspeck	1/2 Bund glatte Petersilie	2,5 EL Butterschmalz
4 Eigelb	60 g weiche Butter	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Muskat	Pfeffer

Für die Kartoffelroulade die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie fein hacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und Petersilie untermischen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. 50 g weiche Butter, Mehl und Brösel untermischen, mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten. Auf ein sauberes Küchentuch ein Pergamentpapier legen und dieses mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelmasse darauf verstreichen und mit der Speck-Zwiebel- Masse bestreuen. Mit Hilfe des Pergamentpapiers vorsichtig aufrollen. Dann das Papier entfernen und die Roulade in daumendicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlere Hitze jeweils ca. 3 Minuten braten.

Vincent Klink Donnerstag, 20. November 2008

Quark-Knödel

Für 4 Personen

300 g altes Weißbrot	1 Zitrone	160 g Butter
200 g Puderzucker	3 Eigelb	3 Vollei
2 l Milch	800 g Quark	Zitronen-Abrieb
1 El Zitronensaft	4 El Zucker	1 Vanille-Stange

Für die Quarkknödel das Brot entrinden, das Innere in feine Würfel schneiden und die Rinde im Mixer zerkleinern. Von der Zitrone einen halben Esslöffel Schale abreiben. 150 g Butter, Puderzucker, Ei, Zitronenschale und einen halben Esslöffel Zitronensaft in einer Schüssel (Schlagkessel) schaumig aufschlagen. Die Brotwürfel unter die Masse heben, gut abdecken und am Besten über Nacht kühl stellen. Milch mit 4 EL Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanillestange erhitzen. Den Quark gut abhängen, durch ein Sieb streichen und unter die Masse geben. Aus der Masse ca. 12 Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Brot-rindenbrösel in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter karamellisieren. Die Quarkknödel anrichten und mit den karamellisierten Bröseln bedecken.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008

Reis-Plätzchen

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Für die Reisplätzchen den Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Dezember 2008

Fisch

Eier mit Senf-Soße und warmen Spinat-Salat

Für 2 Personen

4 Eier	2 Schalotten	500 g Blattspinat
1 Sardelle	1 Bund Schnittlauch	1/2 Zitrone
3 EL Butter	1 EL Mehl	1/4 l Milch
1 EL Dijon-Senf	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 Prise brauner Zucker		

Die Eier 6 Minuten im kochenden Wasser garen, herausnehmen und gleich in kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten vorsichtig schälen. Schalotten schälen und fein schneiden. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Sardelle fein hacken. Schnittlauch fein schneiden, von der Zitrone den Saft auspressen. In einem Topf mit 1 EL Butter eine Schalotte anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren. Ca. 3 Minuten köcheln, dann den Senf mit dem Schneebesen unterrühren und die Soße abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Soße mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Für den Spinatsalat in einer Pfanne mit Olivenöl eine Schalotte anschwitzen. Gehackte Sardelle zugeben und den Spinat leicht zusammen fallen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen, Schnittlauch untermischen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen und die geschälten Eier vorsichtig darin schwenken. Spinatsalat anrichten, die Eier mit auf den Teller geben und mit der Senfsoße überziehen. Dazu passen gut Salzkartoffeln oder Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 05. März 2008

Forelle mit gerösteten Walnüssen

Für 2 Personen

2 Forellen	Pfeffer, Salz	3 EL Butter
1 EL Walnusskerne, grob gehackt	1 Schalotte	1/8 l Fischfond
1/8 l Gin	1 Sträußchen Petersilie	

Die Forellen vom Rücken her filieren und aus den vier Filets mit einer kleinen Zange die Gräten ziehen. Die Fischfilets pfeffern, salzen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter braten. Die Walnusskerne dazugeben und die Filets mit einer Palette etwas nach unten drücken, damit sie sich nicht aufrollen. Nach zwei Minuten die Filets drehen, auf der anderen Seite ebenfalls zwei Minuten braten, mit den Walnüssen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotte schälen, klein würfeln und mit einem Esslöffel Butter in der „Fischpfanne“ andünsten. Mit Fischfond und Gin ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Die Petersilie fein hacken, einrühren und die Filets mit den Walnüssen in die Pfanne geben. Alles aufwärmen, mit einer Butterflocke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen gut Reis, Salzkartoffeln oder Gnocchi.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Januar 2008

Gemüse-Salat mit Räucher-Forelle

Für 2 Personen

1 Fenchelknolle	2 Stangen Staudensellerie	100 g junge Karotten
100 g grüne Bohnen	Salz	80 g Erbsen
1 Schalotte	1/2 Sträußchen Schnittlauch	1/2 Pimpinelle
1/2 Petersilie, Estragon	2 EL Crème-fraîche	1 EL Zitronensaft
1 TL Zucker	Pfeffer	1 geräuchertes Forellenfilet 150 g

Den Fenchel waschen und achteln. Den Staudensellerie waschen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Karotten schälen und würfeln und mit dem Fenchel, Staudensellerie und den grünen Bohnen in reichlich Salzwasser circa 10 Minuten blanchieren. Die Erbsen circa 5 Minuten blanchieren. Das blanchierte Gemüse auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Schalotte schälen, fein hacken und zu dem Gemüse geben. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen, fein schneiden und mit Crème-fraîche, Zitronensaft und Zucker vermengen. Das Dressing zu dem Gemüse geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in eine Sektschale oder ähnliches einfüllen und mit dem in Stücke geschnittenen Forellenfilet garnieren.

Tipp: Geräuchertes Forellenfilet schmeckt grundsätzlich besser, wenn es ein wenig im Ofen angewärmt wurde.

Vincent Klink Mittwoch, 11.Juni 2008

Gezupfter Zander mit Ofen-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 große Kartoffeln	1 Zander (ca. 800 g)	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1/2 Bund Dill	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp Piment	1-2 Eier	100 g geriebene Weißbrotbrösel
2 EL Butterschmalz	100 g Naturjoghurt	100 g saure Sahne

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln gut abwaschen und auf ein Backblech setzen, leicht salzen und im Ofen ca. 50 Minuten backen. Den ausgenommenen Zander schuppen, unter fließendem Wasser außen und innen abwaschen und trocken tupfen. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten, auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten im heißen Ofen garen. Dill und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Zander abkühlen lassen, die Haut abziehen und den Fisch zerlegen und zwar beiderseits an den Seitenlinie, die inmitten der Flanken des Fisches verlaufen. Mit den Fingern das Fleisch vom Kopf zum Schwanz hin abzupfen (entlang den parallel liegenden Gabelgräten). Solange zupfen, bis alle Gräten aus dem Fisch sind. Fischfleisch in eine Schüssel geben, Piment, das verquirlte Ei, die Kräuter und Weißbrotbrösel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Aus der Masse ovale Teile formen und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei geringer Hitze von beiden Seiten sanft braten. Joghurt und saure Sahne miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln längs aufschneiden und etwas aufbrechen, die Joghurt-Crème darauf geben und mit dem gezupften Fisch servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. Februar 2008

Lachs-Forelle in Riesling mit karamellisierter Ananas

Für 4 Personen

1/2 Ananas	1 Schalotte	4 Lachsforellenfilets a 150 g
Salz, Pfeffer	200 ml Riesling	1 EL Butter
1 EL Zucker	2 EL Orangensaft	1/2 Bund Schnittlauch
grober Pfeffer	2 EL Sahne	1/2 TL Mehl
1 Limette, unbehandelt		

Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Dann das Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Wein und Schalottenstücke in einen Topf geben, mit geschlossenem Deckel aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Fischfilets dazugeben und ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter erhitzen, Ananas zugeben und anbraten, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Schnittlauch fein schneiden und untermischen. Mit grobem Pfeffer würzen. Den Fisch aus dem Topf nehmen, warm stellen. Sahne mit Mehl vermischen, zur Weinsoße geben und einige Minuten einkochen lassen. In der Zwischenzeit etwas Limettenschale abreiben. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken. Fisch mit Soße und karamellisierter Ananas anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 12. März 2008

Seelachs-Spieß mit Bruschetta

Für 2 Personen

ca. 100 g schwarze Oliven	2 Schalotten	1 Fleischtomate
4 EL Olivenöl	1/2 Ciabatta	Pfeffer, Salz
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum	1 Zucchini
300 g Seelachs	8 Cocktailtomaten	2 große Rosmarinzweige
2 EL Weißwein	1 EL Butter	

Für die Bruschetta die Oliven gegebenenfalls entkernen und klein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Oliven und Schalotten in etwas Olivenöl anrösten, die gewürfelten Tomaten dazugeben. Das Ciabatta in vier Scheiben schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Die Brotscheiben pfeffern, salzen und mit der ungeschälten Knoblauchzehe einreiben. Mit der Tomaten-Olivenmischung belegen und gezupfte Basilikumblätter obenauf geben. Die Zucchini in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Seelachs in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Pfeffern und salzen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Rosmarinzweige von den Nadeln befreien, die Rinde des Rosmarinstiels abkratzen, die Fischstücke jeweils abwechselnd mit halben Tomaten und Zucchini-Stücken aufspießen und die Spieße mit Olivenöl bepinseln. Die Spieße in einer Pfanne von allen Seiten jeweils ca. 2 Minuten rösten. Auf einen Teller geben. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, kleingehackte Rosmarinnadeln zugeben und Butter unterrühren. Die Fischspieße in die Pfanne geben, einmal durchschwenken und mit der Soße und Bruschetta servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 29. Mai 2008

Spinat-Sardellen-Quiche

Für 6 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	80 g Butter	50 ml Wasser
1 Ei	1 Prise Salz	

Für den Belag:

600 g Blattspinat	2 Schalotten	1 EL Butter
1 Prise Muskat	6 Sardellen in Öl	100 g Gruyère
150 g Sahne	150 g Crème-fraîche	3 Eier

Salz, Pfeffer

Mehl, Butter, Wasser, Ei und eine Prise Salz zu einem festen homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3- 4) vorheizen. Den Teig in eine Quicheform legen und mit der Gabel einstechen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit einer Prise Muskat würzen, Spinat aus der Pfanne nehmen, in einem Sieb abtropfen und auf den Teig geben. Die Sardellen abtropfen und fein hacken. Den Käse reiben. Sahne, Crème-fraîche, Eier, gehackte Sardellen und Käse verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mischung über den Spinat gießen und die Quiche ca. 30 Minuten backen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. April 2008

Wels mit Salbei gebraten und Sellerie-Püree

Für 2 Personen

500 g Sellerie	2 Schalotten	2 EL Butterschmalz
1/8 l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
4 Welsfilets a 80 g	16 frische Salbeiblätter	20 g Butter

Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen. Sellerie zugeben und mit Brühe auffüllen. Sellerie weich kochen und mit anschließend mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten mit den frischen Salbeiblättern belegen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten mit mäßiger Hitze, jeweils ca. 2 Minuten braten. In einem Topf die Butter schmelzen und bräunen. Fisch anrichten und mit etwas brauner Butter beträufeln. Mit dem Selleriepüree servieren.

Tipp: Wels wird in fast allen Rezepten gekocht oder gesotten, ganz vorzüglich eignet er sich jedoch zum Braten oder grillen. Er bekommt dann einen völlig anderen Charakter.

Vincent Klink Mittwoch, 06. Februar 2008

Geflügel

Enten-Roulade mit Rotkraut und Knödel

Für 4 Personen

Für die Entenroulade:

400 g Rotkohl	400 ml kräftiger Rotwein	2 EL Rotweinessig
250 ml Apfelsaft	2 EL Johannisbeergelee	2 EL Preiselbeerkonfitüre
1 Msp Piment, gemahlen	1 Msp Koriander, gemahlen	1 Msp Zimt, gemahlen
Salz und Pfeffer	4 Entenbrüste a ca. 180 g	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter		

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	40 g Grieß
30 g Mehl	Muskat, Salz, Pfeffer	

Vom Kohl Strunk entfernen, dann fein hobeln. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) Die Kohlstreifen mit 250 ml Rotwein, Rotweinessig, Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 50 Minuten durchkochen. Den Kohl abschütten, den entstandenen Fond in eine heiße Pfanne gießen und zu Sirup einkochen. Den gegarten Kohl in den Sirup geben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust enthäuten. Die Haut in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne rösten bis die Würfelchen kross sind. Warmstellen. Die Brust horizontal, flach fast ganz durchschneiden, aufklappen. In Butterbrotpapier oder Klarsichtfolie dünn plattieren. Pfeffern und salzen, mit dem Rotkohl belegen, die gebratene Entenhaut darüber streuen. Zusammenrollen und evtl. mit Küchenfaden fixieren. Die Entenbrustroulade sanft von beiden Seiten bei geschlossenem Deckel sanft braten (10 Min.). Ca. 150 ml Rotwein angießen, kurz köcheln, die Rouladen herausnehmen, die Soße mit Butter binden und abschmecken. Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eier, Grieß und Mehl untermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten in siedenden Salzwasser garen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Dezember

Gefüllte Hähnchen-Brust, Rahm-Kohlrabi, Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

2 Schalotten	8 g Ingwer	2 Scheiben Toastbrot
6 Stängel Blattpetersilie	4 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	4 Hähnchenbrustfilets mit Haut	150 ml Geflügelbrühe
100 ml Apfelsaft	1 EL kalte Butter	

Für das Kartoffelgratin:

600 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	200 ml Gemüsebrühe	60 g Bergkäse, gerieben

Für das Kohlrabigemüse:

2 Kohlrabi mit Grün	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
1 TL Mehl	100 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Schalotten und Ingwer schälen. Schalotten fein hacken, Ingwer fein reiben. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, dann in sehr feine Würfel schneiden. Blattpetersilie und Thymian fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen. Aus der Pfanne nehmen und mit Brot, Ingwer, Thymian und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zeigefinger oder Löffelstiel vorsichtig zwischen Fleisch und Haut der Hähnchenbrust fahren. Vorsichtig die Füllmasse unter die Haut schieben. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Auf die Fleischseite drehen und im Ofen noch ca. 10 Minuten fertig garen. Dabei immer wieder mit etwas entstandenem Bratfett bepinseln. Gegarte Hähnchenbrüste aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Geflügelbrühe und Apfelsaft lösen und etwas einkochen lassen. Kalte Butter untermischen und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe angießen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Für das Kohlrabigemüse die feinen Blättchen zur Seite legen. Kohlrabi schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, Kohlrabi zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Milch aufgießen. Kohlrabi weich dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt die zurückgelegten Blättchen fein hacken und unter das Gemüse mischen. Hähnchenbrüste mit der Soße, dem Gemüse und Kartoffelgratin anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 13. März 2008

Hähnchen-Saté mit Aprikosen-Relish

Für 4 Personen

30 g Ingwer	1 Peperoni	1/2 Zitrone, unbehandelt
500 g reife Aprikosen	200 g Zucker	1 EL Dijon-Senf, scharf
1 EL Apfelessig	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Koriander	2 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl	500 g Hähnchenbrustfilet	

Für das Aprikosenrelish 20 g Ingwer schälen und fein hacken. Die Peperoni entkernen und klein hacken. Die Schale von der Zitrone fein runterreiben. Die Aprikosen schälen, entkernen, halbieren, vierteln und alles mit Zucker, Senf, Apfelessig und Pfeffer in einen Topf geben, gut vermengen, kurz aufkochen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Für das Geflügelsaté den restlichen Ingwer schälen und reiben. Zwiebel schälen, fein hacken und den Knoblauch pressen. Koriander waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Alles mit Weißweinessig und 2 EL Sonnenblumenöl zu einer Marinade verrühren. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und mit einer Messerklinge leicht flach drücken. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Das eingelegte Fleisch auf Schaschlikspieße stecken, in einer Pfanne im heißen Fett ca. 4 Minuten rundum rösten und mit dem Aprikosenrelish anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Mai 2008

Kartoffel-Kastanien-Püree und Enten-Brüste

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln, fest	Salz	200 g Maronen, vorgegart
1/2 l Milch	2 Zwiebeln	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 Zwiebel
2 Entenbrüste a ca. 150 g	Pfeffer, Salz	1/8 l Rotwein
50 ml Sahne	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Salzwasser garen, kurz vor Ende der Garzeit die Maronen dazu geben. Wenn die Kartoffeln weich sind, alles abgießen und den Topf nochmals zurück auf den Herd stellen, damit die überschüssige Flüssigkeit verdampft. In einem kleinen Topf Milch erhitzen. Die Kartoffeln und Maronen durch die Presse drücken und die Milch mit einem Schneebesen oder Rührgerät unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden, in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten, mit 1 EL Mehl bestäuben, leicht bräunen und unter das Kartoffel-Kastanienpüree ziehen. Vor dem Servieren mit Salz und Muskat abschmecken und wer mag kann noch etwas Butter unterziehen. Für die Entenbrust die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Entenbrüste von der Haut befreien, in Streifen schneiden, pfeffern, salzen und in einer Pfanne mit 1 TL Butter kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen. Die Zwiebeln mit der restlichen Butter in die Pfanne geben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Alles einköcheln lassen, mit der Sahne auffüllen, einmal kurz aufkochen, das Fleisch in die Pfanne geben und darin anschwanken. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. fein schneiden. Das Püree mit dem Fleisch und der Soße anrichten und mit Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Es lassen sich auch Esskastanien für den Auflauf verwenden. Die Kastanien kreuzweise über die Spitze einritzen auf einem Backblech bei 180 Grad (circa eine halbe Stunde rösten, bis die Schale abplatzt. Die Schale entfernen und die gegarten Kastanien zum Schluss mit den Kartoffeln kochen. Das Püree kann man auch in Auflaufförmchen füllen und im Ofen mit geriebenem Bergkäse überbacken.

Vincent Klink Mittwoch, 17. September

Marinierte Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Chutney

Für 2 Personen

2 TL Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	170 ml Weißwein
2 Hähnchenbrüste a 150 g	2 EL Olivenöl	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	500 g reife Aprikosen	1/4 Chilischote
1 TL grober schwarzer Pfeffer	1/2 TL Ingwerpulver	Salz, Pfeffer

1 TL Senf mit 1 EL Essig und 2 EL Weißwein verrühren, die Hähnchenbrüste damit bestreichen und einen Tag kühl stellen. Die Schalotten schälen, fein hacken und mit der angedrückten Knoblauchzehe in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Aprikosen schälen, vom Kern befreien, in Streifen schneiden und mit entkernter und feingehackter Chilischote zu den Schalotten geben, alles anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit Deckel köcheln lassen. Die Aprikosen mit etwas Essig und Senf, sowie Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken. Die marinierten Hähnchenbrüste pfeffern und salzen und grillen. Die Hähnchenbrüste mit Aprikosenchutney anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 26. Juni 2008

Riesling-Hähnchen

Für 4 Personen

1 frisches Hähnchen	1 Bund Suppengemüse	12 kleine frische Silberzwiebeln
1 EL Butterschmalz	300 ml Riesling	2 Zweige Thymian
100 ml Sahne	150 g Champignons	1 TL Mehlbutter
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie

Das Hähnchen innen und außen waschen, die Brüste auslösen, die Keulen und Flügel abtrennen. Suppengemüse putzen bzw. schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Knochen mit den Flügeln und dem Suppengemüse in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 1 Stunde auskochen. Dann durch ein Sieb passieren. Kleine Zwiebeln schälen und evtl. halbieren. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Geflügelteile mit den Zwiebeln rundum anbraten. Mit Wein und 200 ml vom zuvor gekochten Geflügelfond ablöschen. Thymian zufügen und ca. 10 Minuten kochen. Dann die Brüste aus dem Topf nehmen und die Keulen noch weitere 10 Minuten kochen. Dann die Keulen herausnehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Den Kochfond passieren und um die Hälfte einkochen, Sahne zugeben. Die Champignons vierteln, mit dem Fleisch in den Fond geben und nochmals kurz aufkochen. Den Fond mit Mehlbutter binden und mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken und untermischen. Dazu passen gut dünne Bandnudeln.

Vincent Klink Mittwoch, 12. November

Hack

Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Eier	3 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot
50 ml Milch	1/2 Bund Blattpetersilie	2 EL Butterschmalz
300 g Schweinehack	1 Ei	1 EL scharfer Senf
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	Butter zum Einfetten
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	ca. 100 ml Milch
1 Prise Muskat	1 TL Butter	

Ein Ei ca. 12 Minuten hart kochen, abkühlen lassen und schälen. Den Backofen vorheizen (180 Grad Ober-Unterhitze, 160 Grad Heißluft, Gas Stufe 2-3). Schalotten schälen und fein schneiden. Toastbrot würfeln und mit heißer Milch begießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit eingeweichtem Toastbrot, Schalotten, Ei, Senf, Petersilie und Paprikapulver gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine kleine gefettete Kastenform (ca. 15 cm Länge) geben oder zu einem Rechteck formen und auf ein Backpapier legen. Hart gekochtes Ei in die Hackmasse eindrücken und wieder gut mit Hackmasse abdecken. Im Ofen den Hackbraten ca. 35 Minuten backen. Für das Püree die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Wenn sie weich sind abgießen und den Topf nochmals zurück auf den Herd stellen, damit die überschüssige Flüssigkeit verdampft. In einem kleinen Topf Milch erhitzen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und die Milch mit dem Schneebesen oder Rührgerät unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren mit Salz und Muskat abschmecken und Butter unterziehen. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, einige Minuten stocken lassen. Anschneiden und zusammen mit dem Kartoffel-Püree anrichten. Dazu passt sehr gut Rotkraut.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Februar 2008

Geröstete Maultaschen

Für 4 Personen

Für den Maultaschenteig:

200 g Mehl	3 Eier	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl zum Ausrollen	

Für die Maultaschenfüllung:

2 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Zwiebel
100 g durchw. Speck	1 Bund glatte Petersilie	500 g Spinat
2 EL Butterschmalz	250 g Hackfleisch	2 Eier
Salz und Pfeffer	1 Prise Muskat	

zusätzlich:

4 Eier	50 ml Milch	Pfeffer, Salz
4 EL Butterschmalz		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Brötchen in Scheiben schneiden, mit etwas heißer Milch begießen und einweichen (am besten Schüssel mit einem Deckel abdecken). Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Spinat waschen, putzen, blanchieren, abschütten, gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel, Speck und Petersilie in einer Pfanne mit Butterschmalz gut anschwitzen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch und ein Ei hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Rechtecke schneiden. Auf die Hälfte der Rechtecke Fleischfarce geben, die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken und mit der flachen Hand die Maultaschen platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maultaschen (können auch schon am Vortag zubereitet sein) in Scheiben schneiden. In einer Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) je 1 EL Butterschmalz, einige Maultaschenscheiben darin kurz schwenken, und etwas verquirltes Ei darüber gießen und wie ein Omelett stocken lassen. Insgesamt 4 Portionen ausbacken. Dazu passt sehr gut Blattsalat

Vincent Klink Mittwoch, 24. September

Lamm im Spitzkohl-Blatt

Für 2 Personen

500 g Spitzkohl	Salz	1 Zwiebel
1 rote Paprika	4 Zweige Thymian	300 g Lammhack
2 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	60 ml Sahne	150 ml Gemüsebrühe
1 Schalotte		

Vom Spitzkohl 4 schöne Blätter vorsichtig abmachen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, Paprika vom Kerngehäuse befreien. Thymian fein schneiden. Zwiebel und Paprika durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder ganz fein hacken. Mit Lammhack, Thymian, Olivenöl und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Spitzkohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Hackmasse darauf verteilen und zigarrenähnlich aufwickeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Krautwickel bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit der Sahne und Brühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, die Kohlstreifen zugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Kümmel nach Belieben zugeben.) Der Kohl darf noch Biss haben, sollte aber nicht mit Wasser abgelöscht werden. Die Kohlrouladen mit dem gerösteten Kohlstreifen anrichten, die Soße angießen. Dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Oktober

Peperoni-Schweine-Hack-Steak mit gebackenen Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian
1/8 l Milch	1 Brötchen	1 Peperoni
1 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie	300 g Hackfleisch vom Schweinehals
1 TL scharfer Senf	1 Ei	1/2 TL Paprikapulver, scharf

Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gas: Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln gut abwaschen und in Viertel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Eine angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und 2 Thymianzweige dazwischen legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Für die Hacksteaks die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Peperoni entkernen und ganz fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, pressen und mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Petersilie und Thymian waschen, trocknen und fein hacken. Die Zwiebelmasse in eine Schüssel geben und mit Hackfleisch, Senf, Ei, Peperoni, Petersilie, Thymian und eingeweichtem Brötchen gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Hackfleischmasse Frikadellen formen und diese mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam braten.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Juli

Trofie mit Bolognese

Für 2 Personen

200 g Weizenmehl Typ 405	100 g Weizengrieß	140 ml Wasser
3 EL Olivenöl	8 EL Parmesan, frisch	Salz
300 g Rinderschulter	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	100 g Pastinake
1 EL Tomatenmark	400 ml Fleischbrühe	200 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin	1/2 TL Lavendelblüten	Mehl

Aus Mehl, Grieß, Wasser, 1 EL Olivenöl, Parmesan und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Das Gemüse fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und mit Fleischbrühe ablöschen. Rotwein hinzufügen sowie Rosmarin und Lavendel. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 20 Minuten kochen. Aus dem Teig mit etwas Mehl auf einem Holzbrett lange bleistift dünne Würste ausrollen, diese in 1 cm lange Stücke schneiden und diese wie Schupfnudeln formen. (Trofie sind eine Spezialität aus dem Piemont.) Die Trofie in siedendem Salzwasser wie Nudeln garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Trofie servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 27. März 2008

Kalb

Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert

Für 2 Personen

1/2 Fenchelknolle	1 Kohlrabi	1 Karotte
2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	1 Fleischtomate
2 Zweige Thymian	1 Stängel Blatt Petersilie	4 Kalbsrückensteaks a 100 g
Salz, Pfeffer	1-2 EL Butterschmalz	150 g Ziegen-Frischkäse
2 EL geriebenes Weißbrot	grober schwarzer Pfeffer	

Fenchel, Kohlrabi und Karotte putzen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in einem Topf mit Butter anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und ca. 10 Minuten dünsten. Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomate vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in dicke Streifen schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz 3 Minuten von beiden Seiten braten, anschließend das Fleisch kurz ruhen lassen. Ziegen-Frischkäse mit Kräutern und Brotkrumen mischen. Die Masse auf die Fleischscheiben streichen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Unter dem Grill kurz gratinieren. Tomatenstreifen unter das Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse zum Fleisch servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Mai 2008

Nudeln mit Nuss-Soße und Kalb-Piccata

Für 2 Personen

30 g Walnusskerne	60 g Gruyère	5 Stiele glatte Petersilie
150 g breite Bandnudeln	Salz	1 Schalotte feingeschnitten
1 EL Butter	1 TL Mehl	1/4 l Milch
4 Kalbsschnitzel a 70 g	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Käse fein reiben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen alles glatt rühren und die Soße ca. 4 Minuten köcheln lassen. Die Schnitzel dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Unter die Soße die Nüsse und den geriebenen Käse mischen, abschmecken und die Nudeln untermischen. Mit Petersilie bestreuen. Kalbpiccata mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 4. Dezember

Ossobuco

Für 2 Personen

1 Bund Röstgemüse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Tomaten	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbshaxenscheiben a 200 g
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Msp abgeriebene Zitronenschale
250 ml Rotwein	500 g Petersilienwurzeln	2 EL Butter
Zucker		

Röstgemüse putzen bzw. schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein schneiden, den Knoblauch andrücken. Tomaten waschen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einem flachen großen Topf mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Dann das gewürfelte Röstgemüse, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zugeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze langsam schmoren. Wenn das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden ansetzt, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Nach ca. 30 Minuten Schmorzeit Zitronenschale untermischen und mit Rotwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel weitere 20 Minuten schmoren. Dann das Fleisch herausnehmen. Die Soße abschmecken und nach Belieben mit einem Pürierstab kurz anmixen. Petersilienwurzeln schälen und in 5 mm dicke und 5 cm lange Stifte schneiden. In Salzwasser 10 Minuten garen, dann kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit Butter die Gemüsestifte anschwitzen, mit etwas Zucker bestreuen und so lange schwenken, bis der Zucker das Gemüse überglänzt. Mit Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zum Ossobuco reichen. Dazu passt sehr gut Risotto.

Vincent Klink Donnerstag, 28. August

Scaloppine al Masala

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Karotte	50 g Lauch
300 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
200 ml Fleischbrühe	1/8 l Masala	1 TL kalte Butter

Schalotten schälen und fein schneiden. Karotte und Lauch putzen bzw. schälen und in feine Würfelchen schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzelchen schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen und Schnitzelchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Dann Lauch und Karotte zugeben, Masala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazugießen. Die Soße ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Juli 2008

Zitronen-Nudeln mit feinem Kalb-Ragout

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 kleine Möhre	1 Stange Staudensellerie
500 g Kalbsschulter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 TL Mehl	200 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	3 Stiele Zitronenmelisse
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Linguine	1 EL Butter

Schalotte schälen und fein schneiden. Möhre und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Das Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Nelken, Möhre und Staudensellerie zufügen und das Ganze zugedeckt in ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Dann im offenen Topf die Soße sirupartig einkochen. Melissenblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Melisse und etwas frisch geriebene Zitronenschale untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Zestenreiser von der Zitrone einige Zesten abziehen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit den Zitronenzesten bissfest kochen, dann abschütten, mit Butter verrühren und auf Tellern anrichten. Die Nudeln in der Tellermitte etwas zurückschieben, sodass eine Vertiefung entsteht. Darin das Ragout anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. August

Lamm

Lamm-Koteletts mit Lauch, gratiniert

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 dünne Stange Lauch	1 Zweig Rosmarin
6 kleine Lammkoteletts a 100 g	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1/4 l Fleischbrühe	1 EL kalte Butter	

Schalotte schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen, trockenschütteln, die Nadeln fein hacken. Die Lammkoteletts salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten je 3-4 Minuten braten, herausnehmen und in einer feuerfesten Form im Backofen bei ca. 60 Grad warm halten. Schalotte in den Bratsud in der Pfanne geben und darin anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und alles bei starker Hitze um zwei Drittel einkochen lassen, dann beiseite stellen. Den Lauch in einer zweiten Pfanne in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Rosmarin untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkoteletts aus dem Ofen nehmen. Den Backofengrill vorheizen. Die Koteletts mit dem Lauch bestreichen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und unter dem heißen Grill 3-5 Minuten gratinieren. Den Schalottensud nochmals aufkochen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden. Die Lammkoteletts mit der Soße anrichten. Dazu passt sehr gut Kartoffelgratin.

Vincent Klink Donnerstag, 20. März 2008

Lamm-Rollbraten mit Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

300 g Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian
4 EL Olivenöl	1 EL Dijon-Senf	1 Bund Röstgemüse
1 kg Lammschulter (ausgebeint)	Salz, Pfeffer	3 Tomaten
300 ml Fleischbrühe	700 g Kartoffeln, fest	250 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne	1 Prise Muskat	100 g Bergkäse, gerieben

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Thymian fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Dann vom Herd nehmen und den Senf untermischen. Röstgemüse schälen und würfeln. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Lammschulter ausbreiten, die dicken Stellen etwas flach klopfen und mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Die Schalottenpaste darauf streichen und mit Thymian bestreuen. Dann aufrollen und mit Küchengarn gut zusammenbinden. Den Rollbraten auch von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knochen zerhacken und in einem Bräter mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Den Rollbraten zugeben und von allen Seiten anbraten. Das Röstgemüse zugeben und den Bräter in den vorgeheizten Ofen geben und schmoren. In der Zwischenzeit die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und in Stücke schneiden, die Tomaten zugeben. Nach ca. 30 Minuten Schmorzeit mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Das Fleisch sollte ca. 1 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sein. Immer wieder etwas Brühe ablöschen, bis das Fleisch weich ist (insgesamt ca. 1,5 –2 Stunden Garzeit). Der Braten ist fertig, wenn sich eine Spießgabel sanft einstecken und leicht wieder herausziehen lässt. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Den Braten aus dem Bräter nehmen und die entstandene Soße durch ein Sieb passieren. Diese abschmecken und evtl. entfetten. Den Rollbraten aufschneiden und mit der Soße anrichten. Dazu das Kartoffelgratin reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Februar 2008

Pochierte Lamm-Schulter mit Gemüse

Für 2 Personen

1 Lammschulter (600 g)	Salz	1 Zwiebel
2 Möhren	1/4 Sellerieknolle	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	1 Stängel glatte Petersilie	1-2 Möhren
1 Kohlrabi	1 Schalotte	5 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	3 Frühlingszwiebeln
1 TL Dijon-Senf	1EL Zitronensaft	1 EL Weißwein

Lammschulter ins kochende, leicht gesalzene Wasser geben, 30 Minuten bei geringer Hitze kochen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Möhren und Sellerie schälen, eine Möhre und Sellerie grob würfeln. Gemüsewürfel mit Lorbeerblatt und den Kräutern zugeben. Alles noch ca. 1 Stunde weiter köcheln. Das Fleisch ist gar, wenn man eine Spießgabel leicht einstecken und leicht wieder herausziehen kann. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden. Übrige Möhre ebenfalls würfeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Diese einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Gemüse zugeben und kurz anbraten, Gemüsebrühe angießen und einige Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Senf mit 4 EL Olivenöl, Zitronensaft und Weißwein zu einer Vinaigrette mischen, Frühlingszwiebeln untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf Teller geben, Vinaigrette angießen und Gemüse dazu anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 19. März 2008

Meer

Gebratener Pulpo

Für 2 Personen

350 g Pulpo (Krake)	4 kleine Artischocken	1 Zitrone, ausgepresst
2 Fleischtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1/4 Bund Petersilie	50 g schwarze Oliven	5 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Bund Basilikum

Pulpo ausnehmen, gut waschen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser weich kochen, dies dauert mindestens 1 Stunde. In der Zwischenzeit Artischocken waschen und die Stiele abbrechen. Beim Abbrechen lösen sich die harten Fasern vom Blütenboden. Mit einem Messer die oberen Blattspitzen abschneiden. Die äußeren, harten Blätter um den Blütenboden entfernen, die Blattansätze und harte Stellen am Rand und an der Bodenunterseite mit einem scharfen Küchenmesser abschälen. Die hellen Herzblätter die über dem „Heu“ liegen herausziehen oder abzupfen. Das „Heu“ mit einem Esslöffel entfernen. Die vorbereiteten Böden sofort in Zitronenwasser legen. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in feine Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Oliven entkernen und fein würfeln Artischockenböden abtropfen, in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Gemüsebrühe angießen und kurz weich dünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit Schalotten, Knoblauch, Tomaten, Oliven und Petersilie mischen. 1 Spritzer Zitronensaft und 2 EL Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den weich gekochten Pulpo aus dem Topf nehmen, gut abtropfen lassen und dann in Stücke schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl kross anbraten. Gebratenen Pulpo auf der Tellermitte anrichten, darum herum den Salat geben. Basilikum grob schneiden und darüber streuen.

Vincent Klink Mittwoch, 27. August 2008

Gefüllte Sepiolini

Für 4 Personen

400 g kleine Tintenfische	4 EL Olivenöl	Pfeffer und Salz
1 gelbe Paprika	2 Fleischtomaten	1 Zucchini
1 Aubergine	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 kl. Bund Basilikum

Die Sepiolini gut auswaschen, je nach Größe circa 20 Minuten im heißen Salzwasser ziehen lassen, herausnehmen, Für das Ratatouille die Paprika waschen, halbieren, die Kerne herauslösen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten häuten, das Fruchtfleisch entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl und angebrückten Knoblauchzehen andünsten und die Paprikawürfel dazu geben. Mit etwas Weißwein ablöschen, Thymian dazugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen und Zucchini- und Auberginenwürfel dazugeben. Nochmal ca.5 Minuten köcheln lassen und zum Schluss die Tomatenwürfel und feingeschnittenen Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tintenfischkörper mit Ratatouille füllen, mit Zahnstochern verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln, auf dem Grill rundum garen. Mit dem restlichen Ratatouille anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 25. Juni 2008

Pasta Fagiolo mit Venusmuscheln

Für 4 Personen

200 g getr. Borlottibohnen	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	3 Tomaten	1 Zweig Rosmarin
6 Blätter Salbei	300 g kurze Makkaroni	500 g Venusmuscheln
1 EL Bio-Gemüsebrühepulver	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie

Die Bohnen über Nacht mit reichlich Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Die eingeweichten Bohnen zugeben und mit Wasser bedecken, die Bohnen ca. 1-2 Stunden weich köcheln. In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln, Kerne entfernen und Tomaten in Stücke schneiden. Rosmarinnadeln und Salbeiblätter fein hacken, mit den Tomaten vermischen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abschütten. Pfahlmuscheln waschen und gut bürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. 2/3 der weich gekochten Bohnen aus dem Topf nehmen, die restlichen mit dem Kochsud fein mixen. Muscheln zugeben und ca. 5 Minuten kochen. (Nicht geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.) In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Nudeln goldbraun rösten. Dann mit den zurückbehaltenen Bohnen und den Kräutertomaten in den Bohnen-Muschelsud geben. Den Sud mit Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie fein schneiden und untermischen. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 26. November

Teigtaschen mit Garnelen-Füllung

Für 2 Personen

140 g Weizenmehl	1/2 EL Pflanzenöl	1 TL Essig
Salz	6 große Garnelenschwänze	1 EL Austernsoße (Oystersoße)
Pfeffer	125 g Chinakohl	3 EL Erdnussöl
ca. 1/4 l Hühnerbrühe	80 g Weißkohl	1/2 rote Paprika

Für die Chilisoße:

100 ml Sonnenblumenöl	1 EL Paprikapulver	1 TL Chilipulver
1 Prise Salz		

Für die Sesamsoße:

1 gehackte Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl	1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Reissessig		

Mehl mit Öl, Essig, 125 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie verpackt circa 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Garnelen schälen, vom Darm befreien, das Fleisch fein hacken und mit Austernsoße und etwas Pfeffer und Salz würzen. Chinakohl putzen, fein hacken und in einer Pfanne mit 2 EL Erdnussöl scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und abkühlen lassen. Garnelen kurz in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl anbraten, herausnehmen, mit dem Chinakohl mischen und alles erkalten lassen. Die Hühnerbrühe in einen Topf geben und erhitzen. Den Teig dünn ausrollen und in 15 cm große Quadrate schneiden. Mit einem Teelöffel etwas Masse in die Mitte der Teigstücke geben und ringsum einen Rand von ca. 2 cm lassen. Dann an allen vier Enden die Teigstücke vorsichtig in die Mitte ziehen und oben gut festdrücken, so man eine Tasche (Beutel) erhält. Die Teigtaschen ca. 8 Minuten in der Hühnerbrühe garen oder in eine Dampf-Bastkorb geben und über Dampf garen. Den Weißkohl und Paprika putzen und in feine Streifen schneiden und auf den Tellern verteilen und die Für die beiden Soßen jeweils vermengen. Die Teigtaschen auf dem Weißkohl anrichten und die Soßen dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. August

Tintenfisch-Salat

Für 2 Personen

1 Bund Rucola	100 g Blattsalat, gemischt	1 Stange Staudensellerie
1 Bund Kerbel	1 Schalotte	1/2 Bund Blattpetersilie
2 EL Olivenöl, kaltgepresst	1 EL Kräuteressig	1 TL Senf, mittelscharf
Salz, Pfeffer	300 g Sepioline	Mehl
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen, gepresst	100 g Austernpilze

Rucola und Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Den Staudensellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Kerbel waschen, trocknen, grob zupfen und mit den Salaten vermischen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Olivenöl, Kräuteressig und Senf zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schalottenwürfel und Petersilie untermischen. Die Tintenfische säubern, mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und gepresstem Knoblauch die Tintenfische goldbraun braten. Die Austernpilze putzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen, anrichten und mit den Pilzen und Sepioline garnieren. Dazu passt gut Baguette.

Tipp: Die so zubereiteten Tintenfische haben einen gewissen „Biss“. Wer das nicht mag, kann sie weich kochen, was bis zu eineinhalb Stunden dauert. Danach werden die Tintenfische (es können auch Pulpo oder Calamaris sein) genauso gebraten und angemacht wie oben beschrieben.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Juli 2008

Rind

Bündner-Capauns

Für 2 Personen

200 g Mehl	100 ml Milch	3 Eier
Salz	3 EL Kräuter	150 g Bündnerfleisch
20 Mango-Blätter	1 Zwiebel	20 g Butter
30 g Parmesan, gerieben		

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milch, Eiern und 1 Prise Salz zu einem halbfesten, geschmeidigen Spätzleteig verrühren, den Teig abdecken und circa 30 Minuten ruhen lassen. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Rohwurst schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern unter den Teig mischen. Die Mangoldblätter kurz in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Tuch trocknen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Auf jedes Blatt eine kleine Teigkugel geben und die Blätter so einschlagen, dass kleine Päckchen entstehen. Die Capauns in einen Topf mit heißem Salzwasser geben und circa 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Die gegarten Capauns mit einer Siebkelle herausnehmen, abtropfen, Zwiebelringe darüber verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Juni 2008

Gekochter Tafelspitz mit Pesto Genueser Art

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Tafelspitz	500 g Rindfleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner
1 Bund Suppengemüse	1 Knoblauchzehe	Meersalz

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 g Pecorino oder Parmesan
1/2 Chilischote	30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet in Öl
1/4 l Olivenöl	1 TL schwarzer Pfeffer	

Für den Tafelspitz das Fleisch und die Knochen waschen. In einen Topf die Knochen und Pfefferkörner geben und mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen lassen und den Tafelspitz in die kochende Flüssigkeit geben. Dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch simmert, also ganz leicht kocht. Den Tafelspitz ca. 1,5 – 2 Stunden zugedeckt garen. Währenddessen die Brühe immer wieder abschäumen. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und zerkleinern, den Knoblauch schälen. Suppengemüse und Knoblauch nach einer Stunde zum Fleisch geben und mitköcheln lassen. Für das Pesto Basilikum waschen und trochentupfen. Blätter grob schneiden. Den Knoblauch schälen, den Käse reiben. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und Fruchtfleisch grob hacken. Zerkleinerte Zutaten und Pinienkerne in den Mixer oder einen hohen Becher geben. Sardellenfilet abtropfen lassen und dazugeben. Olivenöl hinzufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und etwas ruhen lassen. Fleisch von der spitzen Seite her in fingerdicke Scheiben schneiden. Nach zwei Dritteln das Fleisch um 90 Grad drehen und quer, d.h. gegen die Faser, schneiden. Den Tafelspitz auf Tellern anrichten, mit grobem Meersalz bestreuen und mit dem Pesto servieren. Dazu passen in der Brühe gegarte Bouillonkartoffeln und Möhren. (Restliche Brühe für eine Suppe weiterverwenden.)

Vincent Klink Mittwoch, 09. April 2008

Gepökelte Zunge mit Tonnato-Soße

Für 4 Personen

1 geräucherte Rinderzunge (ca. 500 g)	6 Pfefferkörner	Salz
4 Eigelb	2 TL Meerrettichsenf	1 TL Weißweinessig
ca. 350 ml Pflanzenöl	1 kleine Dose Thunfisch in Öl	1 Sardelle (aus dem Glas)
1/8 l Weißwein	4 Kapern	1 TL Balsamico
Pfeffer		

Die Zwiebel schälen und mit Nelken und einem Lorbeerblatt spicken. Die Zunge in einen Topf mit soviel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt ist, einmal aufkochen, die gespickte Zwiebel und Pfefferkörner (kein Salz!) dazugeben und köcheln lassen. Nach einer halben Stunde das Wasser probieren, wirkt es versalzen noch etwas Wasser hinzugeben, ist es zu fad etwas Salz zugeben. Die Zunge ca. noch 1 – 1,5 Stunden kochen. Für den Gartest eine Fleischgabel an der dicksten Stelle tief einstecken, wenn sich diese ganz leicht herausziehen lässt, ist die Zunge gar. Die Zunge in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, lauwarm abkühlen lassen. Für die Tonnatosoße erst eine Mayonnaise herstellen. Dafür 2 Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf und Essig gut verrühren. Ca. 300 ml Öl unter stetigem Rühren hineinlaufen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Thunfisch abtropfen lassen, die Sardelle fein hacken und alles mit 2 Eigelb, ca. 1/8 l Weißwein, ca. 50 ml Öl, Kapern und Balsamico in einen Mixer geben und gut vermengen. Die Mayonnaise unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zunge in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Tonnatosoße beträufeln.

Tipp: Für die Mayonnaise kann man je nach Vorliebe und Geschmacksrichtung Sonnenblumen-, - Oliven-, Distel- oder Traubenkernöl verwenden.

Tipp: Man kann die Zunge auch mit etwas Olivenöl beträufeln und die Tonnatosoße separat reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Juni 2008

Ragout von grünen Bohnen und Bündner-Fleisch

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote, rot
1 Stange Staudensellerie	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
400 g grüne Bohnenkerne	ca. 300 ml Gemüsebrühe	ca. 200 g Bündnerfleisch
1/2 Bund Blattpetersilie	Salz, Pfeffer	

Schalotte und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, entkernen und fein schneiden. Den Staudensellerie waschen und in dünne Streifen schneiden und den Rosmarin waschen, zupfen und fein hacken. Schalotten, Chili, Knoblauch und Staudensellerie in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Bohnen und Rosmarin zugeben, alles mit Gemüsebrühe auffüllen und circa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und unter die Bohnen geben. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Zum Schluss die Petersilie untermengen, mit Pfeffer und Salz würzen und anrichten. Dazu passen Knöpfli oder neue Kartoffeln.

Tipp: Man kann das Bündnerfleisch auch in feine Scheiben schneiden, wie einen Fächer anrichten und die Bohnen daneben geben oder man fächert das Fleisch zu einer Rosette auf und gibt die Bohnen in die Mitte.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Mai 2008

Rindfleisch-Salat mit Kräuter-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Zwiebel	600 g Schulterblatt vom Rind	Salz
1 Bund Suppengemüse	8 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
50 g Sellerie	2 Möhren	10 Zuckerschoten
3 EL Balsamico-Essig	2 EL Sherry	Pfeffer und Zucker
8 EL Olivenöl	1 Frühlingszwiebel	1 Bund Kräutermischung

Die Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten. Das Fleisch in einen Topf mit Wasser geben, so dass es gerade mit Wasser bedeckt ist, aufkochen und salzen. Das Suppengemüse putzen bzw. schälen, in grobe Würfel schneiden, mit den Zwiebelhälften, Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in den Topf geben und alles ca. 2 Stunden köcheln lassen. Das gegarte Fleisch herausnehmen, in Alufolie verpacken und ruhen lassen. Sellerie, Möhre und Zuckerschoten putzen bzw. schälen, in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Für die Vinaigrette Essig und Sherry gut verrühren. Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker dazugeben und das Olivenöl unterrühren. Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trocknen, fein hacken bzw. schneiden und mit den Frühlingszwiebeln unter das Dressing geben. Das Fleisch in Streifen schneiden, mit dem blanchierten Gemüse in eine Schüssel geben und das Dressing gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat auf Tellern anrichten. Dazu passt gut Schnittlauchbrot.

Vincent Klink Mittwoch, 20. August

Sauerkraut-Roulade vom Rind

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 TL Butter	150 ml Weißwein
100 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt	2 Pimentkörner, zerdrückt
1 TL Zucker	2 Rinderschnitzel (Hochrippe)	Salz, Pfeffer
1 EL scharfer Senf	3 Schalotten	50 g Speck, durchwachsen
1 Bd Suppengemüse	1 TL Butterschmalz	150 ml Rotwein
150 ml Brühe	1/4 Bund Petersilie	1 TL Mehlbutter

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf kurz anschwitzen. Mit Weißwein auffüllen, das Sauerkraut ausdrücken und mit den Gewürzen und dem Zucker in den Topf geben. Bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut kann auch gut vorbereitet werden. Die Rinderschnitzel in einem Gefrierbeutel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. 1 Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden, beides miteinander vermengen und auf dem Fleisch verteilen. Das Sauerkraut ebenfalls darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Die restlichen Schalotten und das Suppengemüse schälen und würfeln. Die Rouladen in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Schalotten und Suppengemüse dazugeben und andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen und dann den restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, so dass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Die Rouladen mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze circa 15 Minuten schmoren lassen und dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit feingehackter Petersilie garniert servieren. Dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Mittwoch, 9. Januar 2008

Tomaten-Pfirsich-Salat mit Tatar

Für 2 Personen

2 Pfirsiche	1 Fleischtomate	1 EL Schnittlauch
1 EL Pimpinelle	1 EL Petersilie	1 EL Estragon
7 EL Olivenöl	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
Zucker	150 g Rinderfilet	1 Msp. Cayennepfeffer
Meersalz, schwarzer, grober Pfeffer		

Die Pfirsiche kurz in einen Topf mit kochendem Wasser geben und dann die Haut abziehen. Pfirsiche entkernen und in Stücke schneiden. Die Tomate halbieren, entkernen, in feine Stücke schneiden und mit den Pfirsichen vermengen. Die Kräuter waschen, trocknen, fein hacken und mit 3 EL Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und die Vinaigrette über den Tomaten-Pfirsich-Salat geben. Für das Tatar das Fleisch erst in dünne Scheiben, dann in Streifen und in sehr feine Würfel schneiden. Zum Schluss fein verhacken. Das gehackte Fleisch mit ca. 4 EL Olivenöl und den Gewürzen anmachen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Juli 2008

Westfälischer Pfeffer-Potthast

Für 2 Personen

400 g Rindshüfte	200 g Graubrot	400 g Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	400 ml Fleischbrühe	1Msp. abgeriebene Zitronenschale
1 Lorbeerblatt	1 EL grober schwarzer Pfeffer	1 Msp. Piment
1 Msp. Nelke	1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Macis
300 g Kartoffeln	Salz	

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Das Graubrot in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen. Anschließend Fleisch und Brot zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Zitronenabrieb, Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment, Nelke, Ingwerpulver und Macis zugeben. Langsam kochen und dabei immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Kartoffeln zugeben und nochmals ca. 15 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 27. November

Schwein

Grünes Curry vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

80 g Basmatireis	1 grüne Chilischote	1 grüne Paprika
10 g Ingwer	1 Stange Zitronengras	2 Zweige Koriander
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	300 g frische Mango
400 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
150 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehlbutter	

Reis in Salzwasser bissfest kochen. Für die Currypaste Chilischote und Paprika entkernen und grob schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußere harte Schale entfernen, dann fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Chili, Paprika, Ingwer, Zitronengras, Koriander und Pfefferkörner in einen Cutter geben. Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann zu den anderen Zutaten mit in den Cutter geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Mango schälen und fein würfeln. Schweinefilet in 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten bei mäßiger Hitze braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Mangowürfel und grüne Currypaste begeben und den Fond um die Hälfte einkochen. Mit Mehlbutter die Soße binden. Abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Soße geben und anrichten. Das Curry mit Reis servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Februar 2008

Kartoffel-Kroketten mit Schweizer-Sahne-Steak

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Eigelb
Pfeffer, Muskat	5 EL Mehl	2 Eier
3 EL Semmelbrösel	ca.1/2 l Olivenöl	

Für die Kartoffelkroketten die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Das Wasser wird abschütten und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen. (Den Topf dabei immer wieder schütteln, damit die Kartoffeln durch das usdampfen möglichst viel Wasser verlieren.) Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben, mit Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Rollen von circa 1,5 cm Durchmesser formen und diese in Stücke von circa 4 cm Länge schneiden. Die einzelnen Rollen erst in Mehl wenden, dann durch geschlagenes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Die Kroketten in einem Topf mit erhitztem Olivenöl goldbraun frittieren.

Vincent Klink Donnerstag, 18. September

Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	2 Schalotten	1 Bund frische gemischte Kräuter
500 g Kartoffeln	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Dijon-Senf	125 ml Rotwein
1 TL kalte Butter		

Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden und plattieren. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Röstitaler die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne 1-2 EL Butterschmalz geben und die Kartoffelspäne darin gleichmäßig verteilen. Bei geringer Hitze die Röstitaler langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, Senf zugeben und 1-2 Minuten rührend erhitzen, damit sich die Schärfe und die Säure des Senfs etwas verlieren. Pfanne vom Herd ziehen und die gehackten Kräuter untermischen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischscheiben dünn mit der Senfmasse bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, kurz aufkochen, kalte Butter unterrühren und abschmecken. Schnitzel anrichten und mit dem Bratensaft beträufeln. Mit den Röstitalern servieren. Dazu passt gut Blattsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Mai 2008

Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	Salz	grober, schwarzer Pfeffer
5 EL Olivenöl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1/2 Peperoni	1 TL Curry	400 ml Fleischbrühe
150 g Langkornreis		

Das Fleisch in daumengroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in dem verbliebenen Fett goldbraun anbraten. Gepressten Knoblauch, Pinienkerne, kleingehackten Thymian und Rosmarin, sowie klein geschnittene Peperoni und Curry dazugeben. Mit der Brühe auffüllen, den Reis dazugeben und zwanzig Minuten kochen lassen. Immer wieder mit dem Kochlöffel am Topfboden entlang fahren, damit nichts anbrennt. Wenn die Brühe eingekocht ist, die Filetwürfel dazugeben, fünf Minuten erwärmen und anrichten. Dazu passt gut Endivien-Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 23. Januar 2008

Schweine-Filet im Blätterteig

Für 2 Personen

3 große Zwiebeln	3 Champignons	1 Bund Blattpetersilie
1 Zweig Majoran	300 g Schweinefilet	Pfeffer, Salz
Olivenöl	1 EL geriebenes Weißbrot	2 Eigelb
2 EL Milch	200 g Blätterteig (TK)	200 g Möhren
150 g Erbsen, enthülst	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und Champignons schälen bzw. putzen und fein hacken. Petersilie und Majoran waschen, abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Das Filet von allen Seiten pfeffern und salzen, in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfanne Zwiebeln in Olivenöl dunkel rösten. Die Champignons, Brotbrösel, die Hälfte der Petersilie und Majoran dazugeben und gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb mit Milch verrühren, Blätterteigplatten ausrollen und mit der Ei-Milchmischung bestreichen. Das Filet in die Mitte setzen und mit einem Esslöffel der Kräutermischung bestreichen. Den Teig einschlagen und an den Seiten leicht andrücken, so dass alles gut verschlossen ist. Mit der Ei-Milchmischung bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 3) backen. Die Möhren schälen, in Würfel schneiden und mit den Erbsen in einem Topf mit Salzwasser gar kochen, abgießen und mit etwas Butter anschwanken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und anschneiden. Fleisch mit dem Erbsen-Möhrengemüse anrichten und die restliche Petersilie über das Gemüse geben.

Tipp: Um die Garzeit zu verkürzen, kann man das Filet halbieren.

Vincent Klink Mittwoch, 02. April 2008

Schweine-Filet Robert

Für 2 Personen

1 kleines Schweinefilet	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
250 ml Milch	3 Stiele glatte Petersilie	1 EL Dijon-Senf

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Das Schweinefilet rundum pfeffern und salzen, etwas flachdrücken und in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Dann im Ofen das Schweinefilet noch ca. 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotten anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den ausgetretenen Bratensaft aus der Fleischpfanne und den Senf mit dem Schneebesen unterrühren. Wesentlich luftiger wird alles, wenn man mit dem Mixstab die Soße zum Schluss noch aufschlägt. Abschmecken und Petersilie untermischen. Dazu passen sehr gut dünne Bandnudeln und Blattspinat.

Vincent Klink Donnerstag, 11. September

Schweine-Filet süß-sauer

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	2 EL Sojasoße	2 TL Speisestärke
1 Msp Safran	1 Gemüsezwiebel	2 Frühlingszwiebeln
1 gelbe Paprika	1/2 Stange Lauch	2 EL Sonnenblumenöl
4 EL Essig	3 EL Zucker	

Das Fleisch in Streifen schneiden. Sojasoße mit Speisestärke und Safran mischen. Die Marinade über die Fleischstreifen geben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Paprika halbieren, putzen und würfeln. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Öl in einem Wok erhitzen und das Fleisch darin ca. 3 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Dann die Zwiebeln und das Gemüse mit 1 EL Öl im Wok braten. Essig, 3 EL Wasser, Zucker und etwas Sojasoße mischen und zu dem Gemüse geben. Alles gut vermengen, das Fleisch zugeben und einmal kräftig aufkochen lassen, bis die Soße dickflüssig wird. Das Schweine-Fleisch mit dem Gemüse anrichten. Dazu passen gut Basmatireis oder chinesische Eiernudeln.

Vincent Klink Mittwoch, 06. August

Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade

Für 2 Personen

1 Kohlrabi	1 Möhre	1/2 Fenchelknolle
2 EL Butter	ca. 100 ml Gemüsebrühe	1 Fleischtomate
Salz, Pfeffer 25 g Frühlings-Kräuter	50 g Weißbrot	
4 Schweinschnitzel a 80 g	2 EL Mehl	2 EL Eier
2-3 EL Butterschmalz		

Für das Buttergemüse den Kohlrabi und die Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Die Tomate in dicke Streifen schneiden, zum Schluss zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Das Brot grob würfeln und zusammen mit den Kräutern in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Schnitzel plattieren, pfeffern und salzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, dann in den Kräuter- Brotkrumen wenden und diese fest andrücken. Die panierten Fleischstücke in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Die Schnitzel mit dem Gemüse servieren.

Tipp: Wer keinen Mixer zur Hand hat, kann das Brot und die Kräuter auch ganz fein hacken.

Vincent Klink Donnerstag, 10. April 2008

Zitronen-Fenchel mit Rosmarin-Schnitzel

Für 4 Personen

2 Kartoffeln (ca. 150 g)	5 getrocknete Tomaten	2 Fenchelknollen
2 Schalotten	5 EL Olivenöl	1/2 Zitrone, unbehandelt
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Salz	1/4 Bund Blattpetersilie
4 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g	1/8 l Weißwein	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter		

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und schälen. Die Tomaten in Wasser einweichen. Von den Fenchelknollen die äußeren, verholzten Blätter abschälen. Den Fenchel waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Eine Schalotte schälen und mit den Tomaten ebenfalls in feine Würfel schneiden. Fenchel und Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen, die Tomaten und 1 TL abgeriebene Zitronenschale dazugeben, alles pfeffern und salzen und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Dann die Hitze erhöhen und das Gemüse solange schwenken bis der Gemüsesaft eingekocht ist. Die Kartoffeln fein zerdrücken und unter das Gemüse geben. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und mit 1 TL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Juli

Soßen

Pilz-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
200 ml Sahne	1/2 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer

Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz braten. Dann Sahne untermischen und aufkochen. Die Soße mit Mehlbutter binden, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 19. November 2008

Rahm-Rosenkohl

Für 4 Personen

500 g Rosenkohl	Wasser und Milch	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat	

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit Milch und Wasser knapp bedecken. Rosenkohl ca. 10 Minuten ganz weich kochen und anschließend mit dem Mixstab grob pürieren. Butter und Crème-fraîche untermischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 20. November 2008

Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	60 g Zucker	250 ml Milch
3 Eigelb	1 EL Sahne	

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark und auch die Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Eigelb und Sahne aufschlagen, die kochende Milch vom Herd ziehen und die Eigelb mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren. Kräftig rühren, bis die Soße andickt. Die Soße durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008

Suppen

Borschtsch

Für 2 Personen

1 Entenbrust	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
1/4 Weißkohl	500 ml Fleischbrühe	1 TL geschroteten Koriander
1 Msp Piment	1 Rote-Bete (ca. 150 g)	Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft	2-3 TL Stärkemehl	frischer Meerrettich
2 EL Crème-fraîche	1 Bund Dill	1 Meerrettichstange, gehobelt

Die Entenbrust pfeffern, salzen und in einer Pfanne bei geringer Hitze auf der Hautseite sanft braten. Wenn die Haut leicht gebräunt ist, wenden und ca. 5 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Entenbrust sollte rosa sein. Schalotte schälen und fein würfeln. Vom Weißkohl den Strunk entfernen, den Kohl in 1 cm große Stücke schneiden. In dem ausgetretenen Fett die Schalotte anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen. Koriander, Piment und Weißkohl dazugeben. Die Rote-Bete schälen, auf einer Reibe fein reiben und in die Brühe geben. Zehn Minuten kochen lassen, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit 2 Esslöffel Wasser anrühren und die Suppe damit binden. Meerrettich schälen und reiben (ca. 1 TL geriebener Meerrettich). Die Suppe in Tassen anrichten, einen Klacks Crème-fraîche darauf geben, mit Dill und etwas geriebenem Meerrettich verzieren. Die Entenbrust in Tranchen schneiden und als Einlage zur Suppe reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Dezember

Gazpacho

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 Salatgurke	2 Fleischtomaten
1 Stange Staudensellerie	1 TL Tomatenmark	1/4 l Gemüsebrühe
1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	schwarzer Pfeffer, Salz, Zucker	

Die Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Die Salatgurke schälen, die Tomaten häuten, den Staudensellerie waschen und alles in Stücke schneiden. Von jedem Gemüse jeweils einen Esslöffel klein gewürfelt als Einlage zurückhalten. Das restliche Gemüse in einen Mixer geben und gut durchmischen. Tomatenmark mit der Brühe vermischen und das kleingemixte Gemüse dazugeben. Die Kräuter waschen, trocknen, klein hacken und ebenfalls untermischen. Mit gepresstem Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Tipp: Gazpacho gibt es in den unterschiedlichsten Rezepten in Spanien. Häufig wird noch Weißbrot untermixt, damit die Suppe eine gewisse Sämigkeit bekommt.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Juli 2008

Wirsing-Eintopf mit geräucherter Enten-Brust

Für 2 Personen:	1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl	ca. 500 ml Gemüsebrühe	5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
etwas Salz	400 g Wirsing	200 g Kartoffeln
etwas Pfeffer	1/2 Bd gl. Petersilie	1 St geräucherte Entenbrust

Suppengemüse und Zwiebel waschen bzw. schälen und würfeln. Öl in einem Suppentopf erhitzen, Gemüsewürfel und Zwiebel darin kräftig anbraten. Mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass das Gemüse ca. 2 cm mit Flüssigkeit bedeckt ist. Pfefferkörner, Lorbeer, Wacholderbeeren und Rosmarin zugeben. Fond salzen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Wirsing putzen, vierteln, abspülen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Wirsing und Kartoffeln in den Suppenfond geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Eintopf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. Haut von der Entenbrust entfernen. Filet in Stücke schneiden und kurz im Eintopf erhitzen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Januar 2008

Vegetarisch

Cannelloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio

Für 2 Personen

4–6 Lasagneblätter	Salz	500 g Blattspinat
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zwiebel	2 EL Butter	200 ml Milch
1 TL Gemüsebrühepulver	1 Scheibe Toastbrot	50 g Parmesan
1 Prise Muskat	200 g Ziegen-Frischkäse	2 EL Sahne
1 Eigelb	1 Radicchio	1 EL Puderzucker

Lasagneblätter kurz in Salzwasser vorkochen (sie sollten nicht zu weich sein), kurz abschrecken und abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat aus der Pfanne nehmen, etwas auskühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Den Ofen auf 180 Grad (umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Soße Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebeln anschwitzen, mit der Milch aufgießen und Gemüsebrühepulver zugeben. Das Brot zerbröseln und zur Milch geben, mit dem Schneebesen gut durchschlagen und aufkochen. Dann vom Herd ziehen und Parmesan untermischen. Die Soße mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse mit Sahne und Eigelb glatt rühren, Spinat untermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Masse auf die Lasagneblätter streichen und zusammenrollen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und Cannelloni mit der Nahtstelle nach unten einlegen. Mit der Parmesanmilch übergießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, den Radicchio zugeben und kurz schwenken. Cannelloni mit Radicchio anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 26.03.2008

Curry-Früchte mit Fladenbrot

Für 2 Personen

150 g Mehl	40 ml Olivenöl	5 g Hefe
Pfeffer, Meersalz	2 EL Schwarzkümmel	2 weißfleischige Pflirsiche
1 Apfel	2 Aprikosen	2 Pflaumen
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 Lauchzwiebel
1 EL Mehl	10 ml trockener Wermut	1/8 l Gemüsebrühe
1 EL Currypulver	evtl. 1 EL Mehlbutter	

Für das Fladenbrot Mehl, Olivenöl, Hefe und 50 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen, mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen und diese mit etwas Wasser bepinseln. Die Teigkreise pfeffern, salzen, mit etwas Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 Grad (Umluft: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) ca. 5 Minuten ausbacken. Für die Curryfrüchte die Früchte waschen, entkernen und je nach Größe vierteln oder achteln, so dass sie alle ungefähr gleiche Größe haben. Die Schalotte schälen, fein hacken und mit etwas Öl anschwitzen. Die Lauchzwiebel, waschen, fein hacken und das Weiße der Zwiebel mit in die Pfanne geben. Mit Mehl bestäuben und mit Wermut und Brühe ablöschen. Curry zugeben und alles einköcheln lassen. Das Grün der Lauchzwiebel ebenfalls dazugeben und alles kurz aufkochen. Die festeren Früchte in die Soße geben und etwas später die weicheren. Alles erneut kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Evtl. noch mit Mehlbutter andicken und die Curryfrüchte mit dem Fladenbrot anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juli 2008

Gebratene Kräuter-Grieß-Schnitte mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

Für die Grießschnitten:

2 Eier	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
2 Zweige Thymian	500 ml Milch	50 g Butter
Salz	130 g Grieß	2 EL Butterschmalz

Für die Pilzsoße:

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
200 ml Sahne	1/2 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer

Die Eier trennen. Kräuter abspülen und fein schneiden. Milch in einem Topf mit Butter und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Grieß in die kochende Milch einlaufen lassen und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Topf vom Herd ziehen, Eigelb und die Kräuter unterrühren. Den Brei auf ein befeuchtetes Backbrett geben und mit einem breiten in kaltes Wasser getauchtes Messer zu einer ca. 1 cm dicken Platte streichen und erkalten lassen. Dann die Grießmasse in rechteckige oder rautenförmige Stücke schneiden. Das Eiweiß verquirlen und die Grießschnitten darin wenden, dann in einer Pfanne mit Butterschmalz diese bei mittlere Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz braten. Dann Sahne untermischen und aufkochen. Die Soße mit Mehlbutter binden, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grießschnitten mit der Pilzsoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 19. November

Gefüllte Spitzpaprika

Für 2 Personen

2 Auberginen	2 Rosmarinzweige	Pflanzenöl
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum	1 TL Rosmarin, gehackt	4 Spitzpaprika
Salz, Pfeffer	40 g Parmesan, gerieben	

Mit einer Stricknadel o.ä. einige Löcher in die Haut der Auberginen pieksen. Dann die Auberginen der Länge nach mit der Nadel durchbohren und je einen Rosmarinzweig durch die Öffnung ziehen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad / Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen, die Auberginen auf ein gefettetes Backblech geben und ca. 45 Minuten garen. Die gegarten Auberginen etwas abkühlen lassen, halbieren und das weiche Innere herauskratzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Schalotten, Basilikum mit Rosmarin, 2 EL Olivenöl und der Auberginenmasse gut vermengen und zerdrücken. Die Paprika waschen, der Länge nach auf einer Seite einschlitzen und die Kerne so gut wie möglich entfernen. Den Backofen auf ca. 200 Grad (Umluft: 180 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen, die Paprika mit Olivenöl einstreichen und für 15 Minuten im Ofen garen. Die gegarten Spitzpaprika mit dem Auberginenmus füllen, pfeffern, salzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und kurz im Backofen bei Oberhitze grillen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Die Auberginen lassen sich auch in Salzwasser gar kochen. Garzeit ca. 20 Minuten. Da sie gerne oben schwimmen, müssen sie mit einem Gitter o.ä. nach unten gedrückt werden.

Vincent Klink Donnerstag, 31. Juli

Gemüse-Flan mit Kresse-Salat

Für 2 Personen

200 g Blattspinat	1 Karotte (150 g)	Salz
3 Eier	180 ml Milch	Pfeffer
1 Prise Gemüsebrühe-Pulver	Butter	1 Schalotte
2 EL Essig	4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
80 g Gartenkresse	6 Cocktailltomaten	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Spinat putzen, blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend sehr gut ausdrücken. Dann fein schneiden. Karotte schälen und in 3 mm große Würfel schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Bio-Gemüsebrühepulver würzen. Spinat und Karotten untermischen und die Masse in 4 ausgebutterte Tassen oder Souffléförmchen füllen. Die Formen in ein Wasserbad geben und so im heißen Ofen ca. 30 Minuten stocken lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Essig mit Öl vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Schalotte unter die Vinaigrette mischen und damit Kresse anmachen. Flans aus den Förmchen stürzen und mit den Kressesalat anrichten. Mit Cocktailltomaten ausgarnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 06. März 2008

Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott

Für 2 Personen

3/8 l Milch	80 g Milchreis	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Vanilleschoten	1 Prise Salz	1 Ei 70 g Zucker
10 g Butter	1 Mango	1/8 l Orangensaft
2-3 cl Quittenschnaps	1/ 2 TL Stärke	1/8 l Schlagsahne
1 EL geriebenes Weißbrot	1 Eigelb	1 EL Puderzucker

Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Milchreis, Orangenschale, ausgekratztes Mark einer Vanilleschote und Salz dazugeben und bei geringer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Ei trennen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren und unter den leicht abgekühlten Milchreis mengen. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter den Milchreis heben. Den Reis in eine gefettete Auflaufform geben und ruhen lassen. Für das Kompott die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Mangowürfel dazugeben, mit Quittenschnaps ablöschen und den Orangensaft und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zugeben. Etwas von dem Orangensaft zurückhalten und mit Stärke vermengen. Die Mangowürfel aufkochen, mit der Stärke abbinden und kaltstellen. Schlagsahne mit Weißbrot, Eigelb und Puderzucker verrühren, gleichmäßig über dem Milchreis verteilen und circa 5 Minuten unter dem Grill bräunen. Den gratinierten Milchreis mit dem Mangokompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Januar 2008

Käse-Soufflé mit Pellkartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 Schalotten	100 g Bergkäse
1 Ei	125 ml Milch	50 g Ziegen-Frischkäse
1 Prise Muskat	1/2 TL Kümmel	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Den Käse reiben oder fein würfeln, das Ei mit der Milch verquirlen. Schalotten, Käsewürfel und Ziegen-Frischkäse, Muskat, Kümmel und Pfeffer untermischen. Die Masse in kleine Souffleförmchen oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Die Pellkartoffeln mit dem Käsesoufflé anrichten. Dazu passt sehr gut grüner Salat

Vincent Klink Donnerstag, 23. Oktober

Linsen-Curry

Für 2 Personen

40 g rote Linsen	40 g gelbe Linsen	250 ml Gemüsebrühe
80 g Basmatireis	Salz	1 Tomate
1 grüne Chilischote	1 Schalotte	5 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz	1/2 Zimtstange
1 Prise Kurkuma	3 Stängel glatte Petersilie	1 TL Currypulver

Linsen in ein großes Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abwaschen. Dann die Linsen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze die Linsen ca. 20 Minuten weich kochen. Reis in reichlich Salzwasser weich kochen. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Zimt dazugeben ein halbe Minute anschwitzen, dann Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Tomaten, Chili, Ingwer, Knoblauch zugeben mit etwas Salz und Kurkuma würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Linsen mit der Flüssigkeit zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Curry abschmecken und Petersilie untermischen. Das Linsencurry mit Reis servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Februar 2008

Milli-Rahm-Strudel

Für 4 Personen

270 g Mehl	1 Spritzer Essig	20 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz	90 g Butter	180 g Puderzucker
4 Eigelb	1 Vanilleschote	350 g Magerquark
2 EL Rosinen	150 ml Sauerrahm	1/8 l Milch
2 cl Rum		

Für den Teig 250 g Mehl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Essig, 1 EL Öl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, die Teigkugel mit Öl bestreichen und unter einem Tuch mindestens 2 Stunden in der Nähe einer Heizung stehen lassen. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf ein Küchentuch geben, ausrollen und ausziehen. Zum Ausziehen die Hände unter den Teig geben und den Teig über den Handrücken gleiten lassen, so dass das Eigengewicht ihn auseinanderzieht. 4 EL Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Für die Füllung 50 g Butter, 100 g Puderzucker und 3 Eigelb schaumig rühren. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zugeben. Den Quark gut ausdrücken, durch ein Sieb streichen, mit Rosinen und 125 ml Sauerrahm zu der Eiermasse geben und gut verrühren. Die Masse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Bei 200 Grad ca. 40 Min. backen Die ausgekratzte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren und nach der Hälfte der Backzeit in die Strudelform gießen. Dazu passt gut eine Fruchtsoße (z.B. eine Himbeersoße).

Vincent Klink Mittwoch, 18. Juni 2008

Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

Für 2 Personen

150 g Mehl	6 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	30 g Hartweizenmehl
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Blatt Petersilie
150 g Frischkäse	schwarzer Pfeffer	8 Salbeiblätter
1 EL Butter		

Für den Teig Mehl auf einem Holzbrett häufen, in der Mitte ein Loch freischieben, drei Eigelb und ein Ei hineingeben, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten, festen Teig verkneten. Gut ist erst weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich ankneten und anschließend soviel Mehl zugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit Hartweizenmehl bestäuben, mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz auf einer möglichst ebenen Fläche ausrollen und in circa 10 cm breite Bahnen schneiden. Für die Füllung Kerbel, Basilikum, Blatt Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Den Käse mit einem Tuch gut auspressen, mit den Kräutern und drei Eigelb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) runde Scheiben ausstechen, auf die eine Hälfte etwas Füllung geben, die andere Hälfte darüber schlagen und an den Rändern gut fest drücken. Die gefüllten Nudelteigtaschen in kochendem Salzwasser circa 3 Minuten garen. Die Salbeiblätter in einer Pfanne mit Butter braten und mit der Butter über die Nudeltaschen.

Tipp: Ist der Teig sehr mehlig oder trocken, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und dann fest zusammenpressen.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Mai 2008

Nuss-Apfel-Taschen in Nougat-Soße

Für 4 Personen

140 g Weizenmehl	1 TL Pflanzenöl	1 TL Essig
Salz	2 Äpfel (z.B. Boskoop)	3 EL Butter
Zucker	1 EL Preiselbeeren	1 Spritzer Zitronensaft
30 g gehackte Nüsse	1 EL Biskuitbrösel	2 EL Haselnüsse
250 ml Milch	1 TL Speisestärke	15 g Nougat

Mehl mit Öl, Essig, 70 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie verpackt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Die Äpfel nicht schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne mit 1 EL Butter rundum anbraten. Mit 1 EL Zucker bestreuen und karamellisieren. Preiselbeeren und Zitronensaft zugeben und kurz köcheln. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und unter die Apfelmasse mischen. Den Teig dünn ausrollen und mit einer Kaffeetasse oder einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf die Hälfte der Kreise etwas Apfelmasse geben, darauf jeweils einen Teigkreis geben und die Ränder gut zusammendrücken. In mit etwas Zucker gesüßtem Wasser die Täschle ca. 3 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen, die Brösel untermischen und darin die Teigtaschen kurz schwenken. Haselnüsse fein hacken. In einem Topf 1 EL Zucker karamellisieren, gehackte Haselnüsse zugeben und kurz rösten. Mit Milch ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Milch damit binden. Dann den Topf vom Herd ziehen und Nougat darin schmelzen. Die Nuss-Apfeltaschen mit der Nougatsoße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 3. Dezember

Pilz-Cannelloni mit Tomaten-Ragout

Für 2 Personen

2 Schalotten	300 g gemischte Speisepilze	2 EL Olivenöl
135 g Mehl	125 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer	250 g Tomatenwürfel
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	200 ml Milch
2 Eier	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
Butter	50 g Parmesan	1/2 Bund Basilikum

Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen, halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine gewürfelte Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und mit anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und Gemüsebrühe hinzufügen. Gut verrühren und die Sahne angießen. Kurz köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen. Übrige Schalotte in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenwürfel, Thymian und Rosmarinzweig zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Crepes 125 g Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crepes ausbacken. Die Crepes mit dem Pilzragout bestreichen, zusammenrollen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Tomatenragout am Rand angießen. Parmesan reiben, über die Cannelloni streuen und kurz unter der Grillschlange gratinieren. Die Cannelloni anrichten und mit frischem grob geschnittenen Basilikum bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Oktober

Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

6 Stangen Rhabarber	1/4 l Orangensaft	7 EL Zucker
2 Vanilleschoten	1 EL Speisestärke	ca. 300 g altes Weißbrot
1 Zitrone	160 g Butter	200 g Puderzucker
3 Eigelb	3 Vollei	ca. 2 l Milch
800 g Quark		

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen, von der Wurzel Richtung Blätter die Fäden abziehen und den Rhabarber in circa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Orangensaft in einen Topf geben, Rhabarberstücke, 2 EL Zucker und das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei leicht umrühren. Die Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Wenn der Rhabarber zusammenfällt, die Stärke einrühren, noch einmal kurz aufkochen und dann langsam auskühlen lassen. Für die Quarkknödel das Brot entrinden, das Innere in feine Würfel schneiden und die Rinde im Mixer zerkleinern. Von der Zitrone einen halben Esslöffel Schale abreiben. 150 g Butter, Puderzucker, Ei, Zitronenschale und einen halben Esslöffel Zitronensaft in einer Schüssel (Schlagkessel) schaumig aufschlagen. Die Brotwürfel unter die Masse heben, gut abdecken und am Besten über Nacht kühl stellen. Milch mit 4 EL Zucker und dem restlichen ausgekratzten Mark der Vanillestange erhitzen. Den Quark gut abhängen, durch ein Sieb streichen und unter die Masse geben. Aus der Masse ca. 12 Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Brotrindenbrösel in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter karamellisieren. Die Quarkknödel anrichten und mit den karamellisierten Bröseln bedecken. Das Kompott dazu reichen.

Tipp: Die Vanillemilch eignet sich auch als Getränk.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008

Quark-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Quarkpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	Zucker	1 Prise Salz
1 EL flüssige Butter	2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	100 g Quark	50 ml Sahne
Puderzucker	Butter	

Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Für die Himbeeren:

1 TL Butter	1 EL Zucker	250 g Himbeeren (TK)
-------------	-------------	----------------------

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, 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 Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark (Quark) und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, die Himbeeren zugeben und aufkochen. Dann durch ein Sieb passieren. Quarkpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben und mit der Himbeersoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Februar 2008

Ragout von Winterrettich mit Reis-Plätzchen

Für 2 Personen

Für das Ragout:

500 g weißer Rettich	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehl	1/8 l Sahne
1 Msp abgeriebene Zitronenschale	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer

Für die Reisplätzchen:

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Rettich schälen, in Scheiben, dann in Streifen und dann in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden, in Butter hell dünsten und die Rettichwürfel dazugeben. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten. Deckel ab und den Fond gänzlich einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben und mit der Sahne unter ständigem Rühren auffüllen. Abschmecken mit Zitronenschale, Muskat, Salz und Pfeffer. Für die Reisplätzchen den Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Dezember

Russische Eier

Für 2 Personen

2 Eier	1 Rote-Bete	2 kleine Kartoffeln
1 Karotte	1/4 Sellerieknolle (200 g)	1 Petersilienwurzel
Salz	1 Essiggurke	60 g Feldsalat
2 TL Dijon-Senf	1 EL Apfelessig	2 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL Kapern	1 TL Kapernsaft
1 Eigelb	ca. 100 ml Sonnenblumenöl	

Die Eier hart kochen. Rote-Bete in mit der Schale weich kochen, Kartoffel ebenfalls. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Gekochte Rote-Bete und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Essiggurke würfeln. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. 1 TL Senf mit Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Mayonnaise die Kapern fein hacken und mit Kapernsaft, 1 TL Senf und dem Eigelb verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das gewürfelte Gemüse mit etwas Mayonnaise anmachen. Die Teller mit Feldsalat, mit etwas Vinaigrette beträufeln. In die Mitte das angemachte Gemüse geben. Die Eier schälen, halbieren und mit der Rundung nach oben darauf geben und mit restlicher Mayonnaise überziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Februar 2008

Sauerkraut-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Schalotten	5 EL Butter	1/4 l trockener Weißwein
200 g Sauerkraut	1/2 TL Kümmel	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	1 TL zerd. Wacholderbeeren
Pfeffer	Zucker	2 mürbe Äpfel, Boskoop
400 g Kartoffeln mehlig	ca. 80 ml Milch	1 Prise Muskat
Salz	3 EL Pinienkerne	

Schalotten schälen, fein schneiden und mit 1 EL Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen und das Sauerkraut zugeben. Kümmel fein hacken, Pimentkörner zerdrücken und mit Lorbeerblatt und Nelke zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken (evtl. mit einer Prise Zucker) und das Lorbeerblatt herausnehmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen) vorheizen. Die Äpfel schälen, mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in feine Ringe schneiden. Eine Auflaufform ausbuttern. Sauerkraut einschichten, Apfelscheiben darauf legen und mit ca. 1 TL Zucker bestäuben, mit Pfeffer würzen und mit Butterflocken bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten den Auflauf garen, bis die Äpfel goldbraun sind. Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Gründlich abschütten, wieder auf den Herd (bei kleiner Flamme) stellen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Wenn sie dabei verfallen so macht das nichts. Milch aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen heißen Topf drücken. Die heiße Milch darüber gießen und mit einem Schneebesen zu einem lockeren, nicht zu feuchten Brei rühren. 1 EL Butter in einem Topf braun schmelzen und unter den Kartoffelbrei rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken und unter das Püree mischen. Den Sauerkraut-Apfelaufbau mit dem Kartoffel-Püree servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09. Oktober

Senf-Gemüse mit Rösti

Für 2 Personen

2 Möhren	1 Zucchini	1 Kohlrabi
4 kleine Petersilienwurzeln	Salz	1 Zwiebel
1 EL Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 EL Madrascurry
150 g Zuckerschoten	8 Kirschtomaten	3 Stiele glatte Petersilie
1 Zweig frischer Estragon	1/2 TL Speisestärke	1 EL Dijon-Senf
Pfeffer	500 g Kartoffeln	2-3 EL Butterschmalz

Möhren, Zucchini, Kohlrabi und Petersilienwurzeln schälen und in ca. 5 mm starke und ca. 6 cm lange Stifte schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf die 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen. Gemüsebrühe, Curry und Zuckerschoten zugeben. Kurz kochen lassen, dann die blanchierten Gemüsestifte zugeben und die Brühe etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Stärke und Senf unter das Gemüse geben und gut unterrühren. Tomaten und Kräuter zugeben und das Senfgemüse abschmecken. Für die Röstitaler die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne etwas Butterschmalz geben und die Kartoffelspäne mit einem Esslöffel darin gleichmäßig darin verteilen. Bei geringer Hitze die Röstitaler langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Gemüse mit den Rösti anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 10. September

Spargel-Soufflé

Für 4 Personen

Für das Soufflé:

500 g weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
2 EL Butter	1 Bund Kerbel	3 Eier
200 g Schichtkäse	Pfeffer	

Für die Flädle:

130 g Mehl	1 Ei	250 ml Milch
Salz	1 TL zerlassene Butter	Butterschmalz

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Spargel schälen. Mit eine Küchenschnur bündeln und in kochendem Salzwasser, dem etwas Zucker und 1/2 TL Butter beigefügt ist, ca. 7 Minuten bissfest garen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und die Küchenschnur entfernen. Spargel in 1 cm große Würfel schneiden, auf Küchenpapier gut trocknen lassen und leicht salzen. Den Kerbel fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß nicht zu fest aufschlagen. Den Schichtkäse mit Eigelb und Kerbel gut verrühren, die Spargelstücke untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Eiweiß vorsichtig unterheben. 4 Souffléförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausbuttern, Spargelmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren. Für die Flädle Mehl und Ei gut vermischen, die Milch unterrühren, mit einer Prise Salz würzen und zuletzt zerlassene Butter einrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Flädle ausbacken. Das SpargelSoufflé mit den Flädle servieren. Dazu passen sehr gut Zuckererbsen und braune Butter.

Vincent Klink Mittwoch, 30. April 2008

Suppe von geröstetem Spitzkraut

Für 4 Personen

800 g Spitzkraut	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 EL Butterschmalz	1 Brötchen vom Vortag	50 g Butter
2 Eier	Salz	Pfeffer
Muskat	1 l Gemüsebrühe	5 Zweige Thymian
1/4 l Sahne		

Das Kraut sehr fein hobeln. Die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz das Kraut braun rösten. Auf keinen Fall ablöschen, sonst wird alles braun-suppig. Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. Die Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten und Knoblauch anschwitzen, mit Brühe ablöschen, Thymian zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Ei und Sahne verquirlen, die Suppe vom Herd ziehen und die Ei-Sahne-Mischung unterrühren. Dann das geröstete Spitzkraut untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit den Klößchen servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. November

Tutti Frutti

Für 4 Personen

500 g Früchte der Saison 100 g Zucker 125 g Butterkekse
50 ml Sahne

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote 60 g Zucker 250 ml Milch
3 Eigelb 1 EL Sahne

Für die Vanillesoße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark und auch die Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Eigelb und Sahne aufschlagen, die kochende Milch vom Herd ziehen und die Eigelb mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren. Kräftig rühren, bis die Soße andickt. Die Soße durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen. Die Früchte mit Zucker kurz im heißen Wasser pochieren. Erkalten lassen und den Saft abgießen und auffangen. Die Kekse zerbröseln, eine Schicht in eine Schüssel (ca.1,5 l) geben mit etwas Obstsaft beträufeln, eine Schicht Früchte darüber geben und dann etwas Vanillesoße. Diesen Vorgang wiederholen bis die Schüssel voll ist und mit der Vanillesoße abschließen. Sahne mit 1 Teelöffel Zucker aufschlagen und als Klecks obenauf setzen.

Tipp: Tutti Frutti lässt sich auch gut in einzelnen Gläsern anrichten. Einfach, wie oben beschrieben, die einzelnen Schichten portionsweise in ein Glas geben.

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008

Waffeln mit Zwetschgen-Kompott

Für 4 Personen

400 g Zwetschgen	2 Msp Orangenschale	1 EL Butter
1 EL Zucker	1/8 l Portwein	1/8 l Rotwein
1 Msp. Zimt	1 Msp. Piment	2 EL Balsamico-Essig
2 cl Zwetschgenwasser	1/2 TL grünen Pfeffer, fein	2 Eiweiß
250 g Mehl	3/8 l Milch	2 Eigelb
1 EL Zucker	1/2 TL Salz	100 g zerlassene Butter
1/2 Päckchen Backpulver	Fett	

Für das Zwetschgenkompott die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen, mit geriebener Orangenschale vermengen und einem Topf mit Butter und Zucker karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, Zimt, Piment und Balsamico zugeben und alles so lange einköcheln lassen, bis die entstandene Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Zum Schluss das Kompott mit Zwetschgenwasser und grünem Pfeffer abschmecken. Für die Waffeln das Eiweiß steif aufschlagen und die Butter zerlassen. Bis auf das Eiweiß alle Zutaten gut verrühren (am besten mit dem Handrührgerät), das Eiweiß vorsichtig drunter heben und den Teig im leicht gefetteten Waffeleisen zu Waffeln ausbacken. Die Waffeln mit dem Zwetschgenkompott servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. September 2008

Wurzel-Gemüse-Nudeln mit Gorgonzola-Soße

Für 2 Personen

1 großer Kohlrabi	2 große Karotten	1 große Pastinake
3 Schalotten	1 EL Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 TL Mehl	100 ml Sahne
80 g Gorgonzola		

Kohlrabi, Karotten und Pastinake schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Nudeln schneiden (alternativ kann man auch mit dem Sparschäler das Gemüse in dünne Streifen hobeln). Schalotten schälen, halbieren und zwei davon in dünne Scheiben schneiden. Die übrige Schalotte fein würfeln. Die Schalottenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die Gemüsestreifen zugeben, mit Brühe ablöschen und weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter Schalottenwürfel und Knoblauch anschwitzen. Thymian zugeben und mit Mehl bestäuben. Sahne angießen und aufkochen. Käse grob würfeln, zur Sahne geben und in der Pfanne schmelzen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Die Gemüsenudeln anrichten und mit der Käsesoße übergießen.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Oktober

Verschiedenes

Pesto Genueser Art

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 g Pecorino oder Parmesan
1/2 Chilischote	30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet in Öl
1/4 l Olivenöl	1 TL schwarzer Pfeffer	

Basilikum waschen und trochentupfen. Blätter grob schneiden. Den Knoblauch schälen, den Käse reiben. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und Fruchtfleisch grob hacken. Zerkleinerte Zutaten und Pinienkerne in den Mixer oder einen hohen Becher geben. Sardellenfilet abtropfen lassen und dazugeben. Olivenöl hinzufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 09. April 2008

Wild

Sauerbraten von der Reh-Schulter mit Hefe-Knödel

Für 4 Personen

2 EL Balsamico	250 ml Rotwein	1 TL Wacholderbeeren
800 g Rehschulter	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 Karotte	1/2 Sellerieknolle
1 Msp Piment	1 Lorbeerblatt	ca. 500 ml Fleischbrühe
2 EL Crème-fraîche		

Für die Hefeknödel:

10 g Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
1 Prise Zucker	1 Ei	20 g weiche Butter
1 Prise Salz		

Essig, Rotwein und Wacholderbeeren in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch in die Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Fleisch rundum pfeffern und salzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz sanft anbraten. Schalotten schälen und grob schneiden. Das Röstgemüse in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Piment und Lorbeerblatt dazugeben und die Marinade ca. einen Zentimeter hoch auffüllen. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Mit einer Stricknadel, oder einer schmalen Spießgabel sticht man nach ca. 40 Minuten ins Fleisch. Lässt sie sich leicht herausziehen, ist die Schulter gar. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den entstanden Fond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Crème-fraîche untermischen und die Soße abschmecken. Für die Knödel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und Zucker, Hefemilch, Ei, weiche Butter und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Knödel von 3 cm Durchmesser formen. 30 Minuten gehen lassen. Damit sich keine trockene Haut oder Risse bilden, mit einem feuchten Tuch abdecken. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und aufkochen, ein Siebeinsatz darauf geben. Die Hefeknödel einlegen und zugedeckt ca. 25 Minuten dämpfen. Den Braten aufschneiden und mit der Soße und den Hefeknödeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Dezember

Wachteln mit Granatapfel-Soße

Für 2 Personen

1 Granatapfel	1 EL Grenadinesirup	1 Schalotte
1/2 Zitrone	4 küchenfertige Wachteln	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	125 ml Weißwein	125 ml Fleischbrühe
1 EL kalte Butter		

Den Granatapfel rundum mit einem spitzen Messer einritzen und in der Mitte auseinanderbrechen (nicht schneiden). Die Kerne herauslösen und mit Grenadinesirup benetzen. Schalotte schälen und fein hacken. Zitronenhälfte waschen und abtrocknen. 1 Msp. Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Wachteln waschen und trocken tupfen. am Brustbein auseinanderschneiden und flacher drücken. Die Wachteln salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten weitergaren lassen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen warm stellen. Die Schalotten in der Pfanne im restlichen Butterschmalz andünsten, Wein und Brühe angießen. Die Zitronenschale und 1 Tl Saft untermischen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Die Granatapfelkerne einstreuen. Die Butter einrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Wachteln Brust und Keulen abtrennen. Die Wachteln mit der Soße anrichten. Dazu passt Mandelreis.

Vincent Klink Donnerstag, 13. November

Wildhasen-Geschnetzeltes mit Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Geschnetzelte:

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wildhasenfilet	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
200 ml Fleischbrühe	100 ml Rotwein	20 ml Cognac
1 TL Essig	1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen
1 Msp Piment	3 EL Preiselbeeren aus dem Glas	

Für die Schupfnudeln:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	3 Eigelb
2 EL Mehl	Pfeffer, Muskat	2 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. Wenn der Teig zu flüssig ist, 1-2 EL Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Daraus Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in feine Scheibchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotte mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist sowie den Essig hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butter anschwemmen und zum Geschnetzelten servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 29. Oktober

Wildschwein-Roulade mit Speck-Knödeln

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	50 g Lauch	2 EL Butterschmalz
250 ml Rotwein	1 EL Ahornsirup	1 Spritzer Balsamico
Pfeffer	60 g Speckwürfel	2 Brötchen vom Vortag
ca. 80 ml Milch	2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie
1 kleines Ei	Salz	4 Wildschweinschnitzel a 100 g
8 Scheiben luftgetrockneter Speck	1 TL Butter	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen. Mit 80 ml Rotwein ablöschen, Ahornsirup und Balsamico zugeben, mit etwas Pfeffer würzen. Alles sirupartig einkochen lassen. Lauch und 1 EL Speckwürfel dazugeben. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Heiße Milch darüber gießen und zugedeckt ziehen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne restliche Speckwürfel auslassen, Schalotten zugeben und anschwitzen. Zusammen mit Petersilie zu den Brötchen geben. Ei verquirlen, ebenfalls zu den Brötchen geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen kleine Knödel formen. Diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Wildschweinschnitzel dünn plattieren (am besten dafür das Fleisch zwischen einem Gefrierbeutel legen), mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zwiebel-Paste bestreichen. Die Schnitzel aufrollen und mit den Speckscheiben unwickeln. In einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) mit restlichem Butterschmalz die Rouladen sanft von allen Seiten anbraten, dann ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und am Backofenrand warm stellen. Den Bratensaft in der Pfanne mit restlichem Rotwein ablöschen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Oktober

Wurst-Schinken

Bauern-Frühstück mit Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	
30 g Speck, geräuchert	1 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Majoran	2 Eier

Die Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Dann Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Den Speck fein würfeln. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Fett goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den verquirlten Eiern unter die Kartoffeln rühren. Sobald das Ei angezogen ist, ist das Bauernfrühstück fertig und kann angerichtet werden. Dazu passt sehr gut Kopfsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 23. April 2008

Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelb	50 g Parmesan, gerieben
2 EL Mandeln, gerieben	2 EL Mehl	Pfeffer, Salz, Muskat
3 EL Butter	2 Schalotten	250 ml Milch
50 g gekochter Schinken	1 EL Petersilie, kleingehackt	2 Bananen
2 EL Zitronensaft	1 TL Curry	3 EL Mandelblättchen

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser kochen, abschütten und wieder in den heißen Topf zurückgeben. Die Kartoffeln im Topf hin und her bewegen, so dass sie gut ausdampfen. (Alternativ können die Kartoffeln auch im Dampfkochtopf gegart werden.) Dann möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort das Eigelb unter ständigem Rühren darunter geben. Anschließend den Parmesan, Mandeln und so wenig Mehl wie möglich dazugeben. (Die Menge hängt davon ab, wie gut die Kartoffeln ausgedampft sind). Der Teig sollte ziemlich fest sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, in circa 3 cm dicke Rollen drehen, diese in kurze Stücke schneiden und mit einer Gabel an einer Seite Rillen hinein drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser gar kochen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne bräunen und die Nocken kurz darin schwenken. (Man kann die Nocken auch auf ein Tuch und in den Kühlschrank geben und sie bei Bedarf in einer Pfanne mit etwas Butter anschwenken.) Für die Soße, die Schalotten schälen, klein schneiden, in einem Topf mit der restlichen Butter anschwitzen, melieren und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren. Fünf Minuten gut durch kochen. Schinken fein würfeln und mit der Petersilie hineingeben. Für die Currybananen die Bananen schälen, längs halbieren und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten. Mit Zitronensaft ablöschen, Curry dazugeben und gut durch schwenken. Mandelblättchen fein hacken, ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Gnocchi mit der Soße und Curry-Bananen anrichten und mit Mandeln bestreuen.

Tipp: Je besser die Kartoffeln ausgedampft sind, desto trockener wird die Masse und um so mehr Eier lassen sich dazu geben. Der Effekt ist, dass weniger Mehl benötigt wird und die Gnocchi nicht so gummiartig werden.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Januar 2008

Herzhafter Speck-Schmarrn mit Karotten-Salat

Für 2 Personen

300 g Karotten	1/2 Peperoni	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
50 g Speck	2 EL Butter	2 Eiweiß
150 g Mehl	200 ml Milch	50 ml Sahne
2 Eigelb		

Für den Karottensalat die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Peperoni entkernen und fein hacken, den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Blattpetersilie und Koriander waschen, trocknen und fein hacken. Peperoni, Schnittlauch, Petersilie, Koriander und Karotten gut vermischen, mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Speckschmarrn die Zwiebel schälen, würfeln und den Speck ebenfalls würfeln. Beides in einer Pfanne anschwitzen. 1 EL Butter erhitzen und das Eiweiß aufschlagen. Mehl, Milch, Sahne, Eigelb und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät vermischen, die heiße Butter langsam reinträufeln lassen und den Eischnee unterheben. 1 EL Butter in die Speck-Zwiebelpfanne geben, den Teig mit der Höhe von ca. einem Zentimeter in die Pfanne geben, wie einen Pfannkuchen ausbacken und in Stücke schneiden bzw. reißen. Den Speckschmarrn mit dem Karottensalat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 03. September

Kartoffel-Roulade mit Rahm-Rosenkohl

Für 4 Personen

Für die Kartoffelroulade:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
100 g geräucherter Bauchspeck	1/2 Bund glatte Petersilie	2,5 EL Butterschmalz
4 Eigelb	60 g weiche Butter	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Muskat	Pfeffer

Für den Rahmrosenkohl:

500 g Rosenkohl	Wasser und Milch	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie fein hacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und Petersilie untermischen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. 50 g weiche Butter, Mehl und Brösel untermischen, mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten.

Auf ein sauberes Küchentuch ein Pergamentpapier legen und dieses mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelmasse darauf verstreichen und mit der Speck-Zwiebel-Masse bestreuen. Mit Hilfe des Pergamentpapiers vorsichtig aufrollen. Dann das Papier entfernen und die Roulade in daumendicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlere Hitze jeweils ca. 3 Minuten braten.

Für den Rahmrosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit Milch und Wasser knapp bedecken. Rosenkohl ca. 10 Minuten ganz weich kochen und anschließend mit dem Mixstab grob pürieren. Butter und Crème-fraîche untermischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffelroulade mit Rahmrosenkohl servieren.

Vincent Klink am 20. November 2008

Schwäbischer Salz-Kuchen

Für 2 Personen

150 g Weizenmehl (Type 405)	100 g Roggenmehl (Type 1150)	Salz
15 g frische Hefe	1 Prise Zucker	2 Zwiebeln
70 g gerauchter Bauchspeck	1-2 Bund Schnittlauch	150 g saure Sahne
80 g Sahne	Pfeffer	2 EL Griebenschmalz

Weizen- und Roggenmehl in eine Schüssel geben. 1/2 TL Salz darunter mischen. Die Hefe zerbröseln und auf das Mehl geben, eine Prise Zucker und ca. 150 ml Wasser hinzugeben (erst etwas weniger Wasser zugeben und bei Bedarf noch nachgießen) und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne andünsten und auskühlen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. saure Sahne und Sahne verrühren. Schnittlauch und Zwiebelspeck untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Masse darauf verstreichen. Das Griebenschmalz darüber träufeln und den Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. April 2008

Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	50 g Speck, durchwachsen	4 Schalotten
1 kleine Frühlingszwiebel	1 EL frischer Majoran, gehackt	1 EL Petersilie, gehackt
1 Ei	3 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Kartoffelstärke	6 EL Mehl	50 g Semmelbrösel
1/2 l Brühe	100 g Petersilienwurzel	1 Kohlrabi
100 g Teltower-Rübchen	100 g Sellerie	100 g Karotten
20 g Butter	1 Zweig Thymian	1 TL Mehlbutterm
50 ml Sahne		

Die Kartoffeln schälen, vierteln, weich kochen und gut ausdampfen lassen. Speck und zwei Schalotten fein würfeln, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, den Speck in einer Pfanne auslassen, die Schalotten und Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz anschwitzen, die Pfanne vom Herd nehmen und Majoran und Petersilie untermischen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Ei und Eigelb vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Kartoffelstärke, zwei Esslöffel Mehl und Semmelbrösel andicken. Ein Küchentuch mit reichlich Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Die Teigoberfläche mit dem Speck-Zwiebelgemisch bestreichen. Das Tuch an beiden Enden nehmen und so hochziehen, dass sich der Teig einrollt (eventuell sollte hierbei eine zweite Person helfen), auswickeln und 4 cm dicke Scheiben schneiden. Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen, die Kloßscheiben darin 20 Minuten ziehen lassen, Klöße herausnehmen und warm stellen. Für das Wintergemüse das Gemüse schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Sellerie, Karotten, Teltower Rübchen und Petersilienwurzel in den Topf geben. Mit 300 ml der Kloßbrühe begießen, bei kleiner Hitze langsam dünsten lassen und nach fünf Minuten den Kohlrabi und Thymian dazugeben. Nach circa 15 Minuten, wenn alles gar gekocht, aber noch bissfest ist, das Gemüse herausnehmen, den Gemüsefond einkochen, mit Mehlbutterm binden, gut verrühren und mit Sahne aufgießen. Das Gemüse untermischen und mit den Klößen anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Januar 2008

Index

- Artischocke, 32
Aubergine, 32, 58
Auflauf, 66
Austern, 34, 35
- Bohnen, 7, 33, 39
Bolognese, 21
Borschtsch, 52
Braten, 29
Brot, 2, 3
Butter, 50
- Chinakohl, 34
Curry, 57, 60, 67
- Eier, 57, 58, 62, 65, 68
Eintopf, 53
Enten-Brust, 12, 15
Erbsen, 7, 46
- Fenchel, 48
Filet, 38, 41, 44–48
Fisch, 72
Fleisch, 24, 25, 28, 29, 38–42, 52
Forelle, 6
Frischkäse, 56, 59, 61
- Garnelen, 34
Gazpacho, 52
Geflügel, 52, 53
Gorgonzola, 70
Gurke, 52, 65
- Hähnchen, 16
Hähnchen-Brust, 13–15
Hühner-Brust, 12, 15
Hackbraten, 18
Hase, 76
Haxe, 25
- Käse, 58, 62, 68
Kartoffel, 59, 65–67
Kartoffeln, 3, 53
Knödel, 3, 12, 63, 74, 77
- Kohlrabi, 13, 24, 30, 47, 67, 70, 84
Kotelett, 28
Kraut, 68
Kroketten, 2
- Lachs-Forelle, 8
Lamm, 20
Lasagne, 56
Lauch, 25, 28, 47, 57, 77
Linsen, 60
- Möhren, 7, 21, 24–26, 30, 40, 46, 47, 58, 65, 67, 70, 74, 81, 84
Maronen, 15
Maultaschen, 19
- Nudeln, 24, 26, 33, 61, 62, 70
- Palatschinken, 64
Paprika, 20, 32, 44, 47, 52, 58
Pastinaken, 21, 70
Pesto, 72
Piccata, 24
Pilze, 16, 35, 46, 50, 57, 62, 76
Potthast, 42
- Quark, 60, 63, 64
- Räucherfisch, 7
Rösti, 67
Rüben, 84
Rücken, 24, 25
Radicchio, 56
Ragout, 26, 39, 62, 65
Rahm, 50
Ravioli, 19, 34
Reh, 74
Reis, 4, 44, 59, 60, 65
Rettich, 39, 52, 65
Rind, 21
Rosenkohl, 50, 82
Rote-Bete, 52, 65
Rotkraut, 12
Roulade, 41

Rucola, 35

Salat, 81

Sardellen, 6, 9

Sauerkraut, 41, 66

Schinken, 80

Schnitzel, 24, 25, 47

Schoten, 40, 59, 63, 67

Schulter, 29, 30, 40

Schwein, 18, 20

Seelachs, 8

Sellerie, 7, 9, 21, 26, 30, 35, 39, 40, 52, 65,
74, 84

sonstige, 61, 69

Spargel, 68

Speck, 80–84

Spinat, 6, 9, 19, 56, 58

Spitzkohl, 20

Steak, 24, 44

Strudel, 60

Tafelspitz, 38

Tatar, 41

Teig-Taschen, 19

Tintenfische, 32, 35

Vanille, 50

Venusmuscheln, 33

Wachteln, 75

Waffel, 69

Weißkohl, 34, 52

Wels, 9

Wild, 74, 76

Wildschwein, 77

Wirsing, 53

Zander, 7

Ziegenkäse, 56, 59

Zucchini, 8, 32, 67

Zunge, 39