

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Vincent Klink

2012-2013

158 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Apfel-Kartoffel-Püree	2
Bayerisch Kraut	2
Gnocchi	2
Kartoffel-Knödel	3
Rosenkohl-Raogut	3
Dessert	5
Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern	6
Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne	6
Bienenstich	7
Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern	8
Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne	8
Charlotte russe	9
Crêpes Suzette	10
Dampfnudeln mit Vanille-Soße	11
Erdbeertörtchen mit Schokolade und Creme Anglaise	12
Errötendes Mädchen	13
Frischkäse-Knödel mit Rhabarber-Kompott	13
Gefüllte Rotwein-Birnen	14
Germknödel	14
Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat	15
Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Creme	16
Holunder-Küchle mit Vanille-Soße	16
Johannisbeer-Strudel	17

Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken	17
Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum	18
Meringue Perdu mit Mango	18
Milch-Rahm-Strudel	19
Mohr im Hemd mit Vanille-Soße	20
Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren	20
Pfitzauf mit Erdbeer-Konfitüre	21
Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung	22
Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen	22
Quark-Soufflé mit Beeren-Soße	23
Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne	23
Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen	24
Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott	25
Topfen-Palatschinken	25
Vanille-Mousse mit Karamell-Birne	26
Vanille-Quark-Mousse	26
Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße	27
Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen	27
Fisch	29
Backfisch vom Zander mit Remoulade	30
Forellen-Filet auf Wirsing-Rosenkohl-Gemüse mit Nüssen	30
Gebratene Forelle mit Mandelbutter-Soße und Lauch-Gemüse	31
Gebratener Speck-Zander mit Meerrettich-Dip	31
Hecht-Klößchen mit Spinat und Salzkartoffeln	32
Kabeljau in Senf-Soße	32
Kabeljau mit Senf-Kruste und Blatt-Spinat	33
Karpfen-Filet in Petersilien-Rahm mit Riesling-Sauerkraut	34
Linsen-Gemüse, Wurzel-Püree, Räucherfisch-Nocken	35
Matjes-Hering mit Joghurt-Sahne-Soße und Bratkartoffeln	36
Speck-Zander in Ei-Hülle mit Weißkraut-Kartoffel-Gemüse	36
Spinat-Flan mit gebratenem Lachs und Estragon-Soße	37

Geflügel	39
Geschnetzelte Enten-Brust mit Weintrauben	40
Hähnchen-Geschnetzelttes mit Zwetschgen	40
Hähnchen-Schnitzel mit Pistazien-Panade, Karotten-Salat	41
Hühner-Frikassee mit Champignons	42
Hühner-Frikassee mit Frühling-Gemüse	43
Paprika-Hähnchen mit Ofen-Gemüse	44
Risotto mit Erbsen und Hähnchen-Streifen	44
Hack	45
Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt	46
Hackfleisch-Maultaschen mit Kartoffel-Salat	47
Hackfleisch-Strudel mit Kräuter-Joghurt	48
Königsberger Klopse	49
Orientalische Hack-Bällchen mit Erbspüree und Salat	50
Weißwein-Sauerkraut, Speck-Frikadellen, Kartoffel-Püree	51
Innereien	53
Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat	54
Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree	55
Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut	56
Leber-Knödel mit Zwiebel-Schmelze und Feld-Salat	57
Pot au feu von Wirsing und Roter Bete mit Kalb-Zunge	58
Semmel-Knödel-Salat mit Kalb-Leber und Apfel-Schalotten	59
Kalb	61
Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Mozzarella und Blumenkohl	62
Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi	63
Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi	64
Saltimbocca alla romana mit Gnocchi	65
Tafelspitz mit Kräuter-Soße Bouillon-Kartoffeln	66
Lamm	67
Geschnetzelter Lamm-Rücken mit Sesam	68
Lamm-Koteletts mit weiße Bohnen-Basilikum-Mus	69
Lamm-Rücken mit Minz-Soße und Bohnen-Gemüse	70

Meer	71
Gefüllter Tintenfisch mit Reis, Tomaten und Pesto	72
Rind	73
Boeuf Bourguignon	74
Currygulasch von der Rinder-Hochrippe mit Couscous	75
Gekochtes Rindfleisch in Lauch-Soße	76
Gulasch vom Rinder-Filet mit Rosmarin, Kartoffel-Gratin	76
Rinder-Roulade mit Sauerkraut und Rotwein-Soße	77
Rindfleisch mit Frühlingskräuter-Soße und Gemüse-Salat	78
Roastbeef mit Petersilien-Pesto und Bratkartoffeln	79
Roastbeef mit Remouladen-Soße	80
Tagliata vom Rinder-Rücken mit Rucola und Parmesan	80
Salat	81
Gurken-Salat	82
Kraut-Salat mit Walnüssen und gebratener Wachtel	82
Orangen-Salat mit frittierten Forellen-Streifen	83
Schwein	85
Gebratene Rosmarin-Schweine-Medaillons mit Curry-Kürbis	86
Gefülltes Schweine-Kotelett mit Zucchini-Salat	86
Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott	87
Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée	88
Scharfes Reis-Schweine-Fleisch mit Rübchen-Gemüse	88
Schweine-Braten mit Speck-Knödeln	89
Schweine-Filet mit Gorgonzola gefüllt	90
Schweine-Fleisch-Röllchen mit Bohnen und Rösti	91
Schweine-Geschnetzelttes mit Mango und Curry-Reis	92
Schweine-Medaillons mit Paprika-Soße, Kartoffel-Würfeln	92
Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln	93

Soßen	95
Lauch-Soße	96
Paprika-Soße	96
Paprika-Soße	96
Parmesan-Champignon-Soße	97
Pilz-Soße	97
Suppen	99
Französische Zwiebel-Suppe	100
Grieß-Klößchen-Suppe	100
Holunderbeeren-Suppe mit Schnee-Eier	101
Hühner-Brühe mit Kaiser-Schöberl	102
Kalte Dill-Gurken-Suppe mit Matjes-Spießchen	103
Rote-Bete-Suppe mit Frischkäse-Klößchen	103
Vegetarisch	105
Bulgur-Zucchini mit Tomaten-Soße	106
Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott	107
Gefüllte Weinblätter	108
Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip	108
Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese	109
Kartoffel-Plätzchen mit Ziegenkäse, Frühling-Salat	110
Käse-Knödel	110
Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat	111
Kräuter-Feta-Rösti mit Gurken-Rettich-Salat	112
Lasagne vom Butternut-Kürbis	112
Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße	113
Ofen-SchlupferSoufflé mit Schoko-Soße	114
Quark-Nockerln mit Rhabarber-Kompott	115
Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße	116
Rohr-Nudeln mit Apfelmus und Vanille-Soße	117
Rosenkohl-Ragout mit gefüllten Pfannkuchen	118
Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln	119

Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen	120
Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße	121
Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata	122
Variationen vom Spargel	123
Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark	124
Verschiedenes	125
Omelette-Soufflée mit Erdbeeren-Kompott, Joghurt-Soße	126
Petersilien-Pesto	126
Vorspeisen	127
Blätterteig-Pastetchen mit Gänseklein, gelben Rüben	128
Forellen-Filet in Weißwein-Marinade	128
Gratinierter Chicorée mit Orangen-Butter	129
Gratinierter Kopfsalat mit Parmesan	129
Kartoffel-Blinis mit Vanille-Creme und Preiselbeeren	130
Mangold mit Käse-Croustillant und pochiertem Ei	131
Rillette von kaltem Schweine-Braten mit Gurken-Salat	132
Teller-Sülze von der Forelle	133
Waldorf-Salat mit französischem Sandwich	133
Wild	135
Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße	136
Kaninchen-Rücken mit Bohnen-Tomaten-Pot-Au-Feu	137
Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln	138
Reh-Ragout mit Schupf-Nudeln	139
Wildschwein-Terrine	140
Wurst-Schinken	141
Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße	142
Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck	143
Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	144
Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat	145
Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße	146
Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat	147
Index	148

Beilagen

Apfel-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Apfel
2 EL Butter	1 TL Zucker	150 ml Milch
75 ml Sahne	1 EL braune Butter	Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den Apfel schälen, vierten, entkernen. Apfelstücke in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Apfelstücke anschwitzen, 1 TL Zucker überstreuen und goldgelb karamellisieren. Kartoffeln abschütten und bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in einen vorgewärmten Topf drücken. Milch erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Apfelstücken und gebräunter Butter unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink 15. November 2012

Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren 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 und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Gnocchi

Für 4 Personen

500 g mehlig Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
5 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer, Muskat

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort die Eigelbe und Parmesan unterrühren. Mehl untermischen und zu einem festen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und diese in kurze Stücke schneiden. Mit einer Gabel an einer Seite Rillen in die Nocken drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen. Wenn sie oben sind, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vincent Klink am 26. September 2013

Kartoffel-Knödel

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig Salz 2 Eier
40 g Hartgrieß 30 g Mehl Muskat, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca.15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen.

Vincent Klink 22. November 2012

Rosenkohl-Raogut

Für 4 Personen

800 g Rosenkohl Salz 1 Schalotte
1 EL Butterschmalz 1 TL Mehl 150 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe Pfeffer, Muskat

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und einmal aufkochen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink 08. November 2012

Dessert

Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern

Für 4 Personen

6 säuerliche Äpfel	500 ml Apfelsaft	250 ml Weißwein
155 g Zucker	1 Zimtstange	1 EL geriebener Ingwer
1 Vanillestange	3 Eiweiß	

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in die leicht köchelnde heiße Suppe geben. Sind alle Nocken in der Suppe, Nocken bei ca.90 Grad etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Schneeeier wenden und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Alles abschmecken und heiß oder kalt servieren.

Vincent Klink am 11. April 2013

Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne

Für 4 Personen

130 g Mandeln	1 Vanilleschote	135 g Butter
125 g Mehl	135 g Zucker	800 g Aprikosen
150 g Sahne		

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in einem Cutter fein mahlen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 125 g weiche Butter, Mehl, die Hälfte des Vanillemarks, 125 g Zucker und gemahlene Mandeln mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu Streuseln vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Eine runde flache Auflaufform mit 1 EL Butter ausreiben. Die Aprikosenhälften dachziegelartig einschichten. Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen den Crumble ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und 1 EL Zucker und restliches Vanillemark unterrühren. Crumble aus dem Ofen nehmen, auf Tellern portionieren und mit der Vanillesahne servieren

Vincent Klink am 18. Juli 2013

Bienenstich

Für 8 Personen

Für den Teig:

350 g Mehl	1 TL Zucker	150 ml Milch
1 Ei	20 g frische Hefe	40 g weiche Butter
1 Prise Salz		

Für den Mandelbelag:

125 g Butter	125 g Zucker	100 g Honig
200 g Mandelblättchen		

Für die Crème:

1 Vanilleschote	350 ml Milch	30 g Speisstärke
50 g Zucker	2 Eigelb	125 g weiche Butter

Für den Teig:

Mehl Zucker, Milch, Ei, zerbröselte Hefe und weiche Butter in eine Rührschüssel geben, die Prise Salz am Rand einstreuen. Alles mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gleich zu einem Rechteck von ca. 25 x 35 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für den Mandelbelag:

Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und aufkochen, dann die Mandelblättchen untermischen. Diese Masse auf den ausgerollten Teig geben und glatt streichen. Dann das Blech mit einer Frischhaltefolie abdecken und sofort in den Kühlschrank geben. Über Nacht bzw. ca. 10 Stunden im Kühlschrank langsam gehen lassen.

Für die Crème:

die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die Eigelbe gut unterrühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und den vorbereiteten Teig mit dem Mandelbelag ca. 35 Minuten backen. Sollte die Mandelkruste schnell Farbe bekommen, dann mit Backpapier oder Alufolie abdecken und weiterbacken. Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Crème die weiche Butter mit Küchenmaschine oder dem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt rühren. Den Kuchen vorsichtig horizontal halbieren, den Mandeldeckel abheben und auf den Boden die Crème streichen. Den Mandeldeckel gleich in Portionsgröße schneiden und wieder aufsetzen (so lässt sich der Bienenstich nachher besser aufschneiden). Den Kuchen nochmals ca. Std. kühl stellen, dann aufschneiden und servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern

Für 4 Personen

Für das Kompott:

1 Bio-Zitrone	5 g frischer Ingwer	4 reife Birnen
2 EL Butter	1 EL Puderzucker	40 ml Birnenschnaps

Für die Armen Ritter:

1 Brötchen vom Vortag	150 ml Milch	1 Ei
1 TL Ingwer, fein gehackt	8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 40 g Butter
20 g Zucker		

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Birnen vierteln, entkernen, schälen und in dünne Schnitze schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Birnenstücke anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und dem Birnenschnaps ablöschen. Zitronenschale und -saft sowie Ingwer zu den Birnen geben, ca. 100 ml Wasser angießen und aufkochen. Ca. 2 Minuten kochen lassen, dann das Kompott abschmecken und kalt stellen. Für die Armen Ritter das Brötchen in einem Cutter zu Bröseln mahlen. Milch mit dem Ei verquirlen, in eine flache Auflaufform geben, Ingwer untermischen und die Brotscheiben darin 3 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig, am besten mit einer Winkelpalette, herausnehmen und in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit Butter bei milder Hitze von beiden Seiten jeweils eine Minute braun braten. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Birnenkompott anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012

Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne

Für 2 Personen

5 Mandarinen	100 g Magerquark	2 EL Honig
150 g Sahne	350 ml Buttermilch	2 Eier
180 g Mehl	1 EL Zucker	2-3 EL Butterschmalz
Puderzucker		

Vier Mandarinen halbieren und den Saft auspressen. Mandarinenensaft mit Quark und Honig sehr gut verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig den aromatisierten Quark unterheben und kühl stellen. Für die Crêpes Buttermilch, Eier, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Die restliche Mandarine gut schälen, in Spalten teilen und diese klein schneiden. Die Crêpes dreieckig zusammen falten, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Etwas Mandarinen-Sahne darauf geben und mit geschnittenen Mandarinen bestreut servieren.

Vincent Klink 20. Dezember 2012

Charlotte russe

Für 6 Personen

Für die Charlotte:

10-12 Löffelbiskuits	5 Blatt Gelatine	3 Eigelb
60 g Zucker	1 Vanilleschote	250 ml Milch
1-2 Mango	250 g Sahne	Für die Sauce
1 Vanilleschote	200 ml Ananassaft	200 ml Kokosmilch
1 EL Zitronensaft	20 ml Kokoslikör	

Eine Charlotteform oder Schüssel (ca. 800 ml) Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach außen in die Rundungen legen und beiseite stellen.

Für die Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker glatt rühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Die Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, dann die aufgekochte Milch in die cremige Eigelbmasse einrühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 85 Grad erhitzen). Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Crème heben. Etwas Crème in die vorbereitete Form füllen, eine Schicht Mangoscheiben einlegen, dann wieder etwas Crème darauf geben, eine weitere Schicht Mangoscheiben einlegen und darauf die restliche Crème verteilen. Die Charlotte abgedeckt mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für die Sauce:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Vanillemark mit Ananassaft und Kokosmilch aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und nach Belieben mit Kokoslikör aromatisieren. Zum Servieren die Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Form und Folie vorsichtig entfernen. Die Charlotte in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL Orangen-Abrieb
2-3 EL Butterschmalz		

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	50 g Zucker
50 g Butter		

Für den Crêpesteig:

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch untermischen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für die Sauce:

Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Vincent Klink 31. Januar 2013

Dampfnudeln mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Prise Salz	ca. 200 ml Milch
20 g Hefe	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Ei	50 g Butter	150 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	2 EL Sahne	

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 6 Klöße formen und diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einem flachen Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch und dauert ca. 20 Minuten. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden.

Für die Sauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Dampfnudeln mit der Vanillesauce anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. November 2013

Erdbeertörtchen mit Schokolade und Creme Anglaise

Für 6 Törtchen:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	Butter, Mehl
500 g Hülsenfrüchte		

Für die Crème Anglaise:

500 ml Milch	80 g Zucker	50 g Speisestärke
1 Vanilleschote	1 Eigelb	100 g weiße Kuvertüre
500 g kleine Erdbeeren	1 Vanilleschote	150 g Sahne
2 EL Zucker		

Für den Teig:

Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz Die Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 6 Tarte-Förmchen (10 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 4 mm stark ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauer abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 12 Minuten blind backen, bis er eine schöne Farbe hat. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Für die Crème:

400 ml Milch mit 40 g Zucker auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Stärke mit Vanillemark vermischen und mit der restlichen kalten Milch anrühren. Die flüssige Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten sorgfältig kochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. Dann in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel die Kuvertüre auf die gebackenen Tarteböden streichen und fest werden lassen. Darauf etwas Vanillecreme geben. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Erdbeeren im Ganzen auf die Vanillecreme setzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Sahne mischen und steif schlagen, nach Belieben mit 1-2 EL Zucker die Sahne süßen. Die Erdbeertörtchen anrichten und nach Wunsch etwas Vanillesahne obenauf geben.

Vincent Klink am 16. Mai 2013

Gefüllte Rotwein-Birnen

Für 4 Personen

4 kleine reife Birnen	1 Vanilleschote	1/4 l Rotwein
3 EL Zucker	2 Löffelbiskuits	1 TL Rosinen
1 EL Orangenlikör	1/2 TL abger. Zitronenschale	1 EL weiche Butter

Die Birnen so schälen, dass der Stiel erhalten bleibt. Das Kerngehäuse mit einem kleinen Kugelausstecher vorsichtig von unten ausstechen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Rotwein mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die Birnen darin – je nach Größe – in 8-10 Minuten weich pochieren, aber nicht kochen lassen. Die Birnen herausnehmen und erkalten lassen. Den Rotweinsud aufbewahren. Die Löffelbiskuits zerkrümeln. Die Rosinen fein hacken. Biskuitbrösel und Rosinen mit Orangenlikör, der Zitronenschale und Butter vermischen. Die Masse in die Birnen füllen. Die Birnen auf vier Tellern anrichten. Den Rotweinsud erneut erhitzen und in Espressotassen oder Gläsern zu den Rotweibirnen servieren.

Vincent Klink 22. November 2012

Germknödel

Für 4 Personen

250 g Mehl	20 g Hefe	1 EL Zucker
125 ml Milch	80 g Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL Zitronenschale	1 Ei	Salz
80 g Pflaumenmus	2 EL Puderzucker	60 g Mohnpaste

Für den Teig Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zerbröselte Hefe, Zucker, Milch, 20 g weiche Butter, Vanillemark, Zitronenschale, Ei und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er um die Hälfte aufgegangen ist. Dann den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit bemehlten Händen flach pressen und in die Mitte jeweils etwas Powidl geben. Den Teig darüber zusammenfalten und gleichmäßige Knödel drehen. Die Knödel zugedeckt noch mal 20 Minuten gehen lassen und anschließend in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser sanft 5 Minuten köcheln, dann vorsichtig umdrehen und noch einmal gut 5 Minuten weiter garen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mohn mischen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit Butter beträufeln, mit dem Mohn-Zucker bestreuen und sofort servieren.

Vincent Klink 07. Februar 2013

Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat

Für 4 Personen

Für die Hefenockerln:

150 Zucker	Saft, Schale von 1 Orange	1 cl Orangenlikör
250 g Mehl	20 g frische Hefe	75 ml Milch
30 g Butter	2 Eier	1 Prise Salz
1 Eigelb		

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

2 Stiele Estragon	300 g Erdbeeren	1-2 EL Akazienhonig
4 EL Orangensaft		

Für die Hefenockerln:

100 g Zucker und 100 ml Wasser, Orangensaft, -schale und Likör in einen Topf geben und ca. 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch (bis auf 1 EL) auflösen. Zum Mehl geben. Mit übrigen 50 Zucker, weicher Butter, Eiern und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Teig in ca. 12 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen (nach Belieben in Ringförmchen setzen). Den Teig erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Hefenockerln damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Läuterzucker in eine Schüssel geben. Die Nockerln hineingeben und unter wenden ca. 30 Minuten tränken.

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

In der Zwischenzeit Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und Blättchen fein schneiden. Erdbeeren putzen, kurz abbrausen und trockentupfen. Erdbeeren, je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Estragonblättchen, Honig und Orangensaft mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Hefenockerln aus dem Sirup heben und abtropfen lassen. Mit Erdbeersalat anrichten.

Vincent Klink am 30. Mai 2013

Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Creme

Für 4 Törtchen:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	ca. 500 g Hülsenfrüchte

Für die Vanillecreme:

500 ml Milch	80 g Zucker	4 cl Orangenlikör
50 g Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Eigelb
150 g Sahne	400 g Himbeeren	Puderzucker, Minze

Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 4 Tarte-Förmchen (8 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauber abschneiden. Teig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf geben. Teigböden im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten blind backen. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte entfernen. Tarteböden im heißen Ofen weitere ca. 3 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Für die Crème 400 ml Milch mit 40 g Zucker und Orangenlikör zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Stärke mit Vanillemark und der restlichen kalten Milch anrühren. Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten kochen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Vanillecreme auf den Tarteböden verteilen. Die Himbeeren vorsichtig putzen und die Tarteletts damit belegen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013

Holunder-Küchle mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	

Für die Holunderküchle:

2 Eier	150 g Mehl	200 ml Milch
1 Prise Salz	60 g Zucker	ca. 500 g Frittierfett
8 Dolden Holunderblüten	Puderzucker	

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Für die Holunderküchle die Eier trennen. Mehl, Milch und Eigelbe mit 1 Prise Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Das Frittierfett erhitzen, die Holunderblüten von den dicken Stielen abtrennen, durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Holunderküchle aus dem Öl nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.

Vincent Klink am 23. Mai 2013

Johannisbeer-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	100 ml kaltes Wasser	Mehl

Für die Füllung:

500 g rote Johannisbeeren	80 g Löffelbiskuit	250 g Schichtkäse
1 Ei	50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
100 g gemahlene Mandeln	80 flüssige Butter	

Für den Teig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Füllung Die Johannisbeeren waschen, abzupfen und abtropfen lassen. Löffelbiskuit zerbröseln. Schichtkäse mit 1 Ei, Puderzucker und dem Vanillepudding-Pulver gut verrühren. Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen. Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Löffelbiskuitbrösel und geriebene Mandeln darauf streuen. Dann locker die Schichtkäsemasse aufstreichen und darauf die Johannisbeeren streuen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Vincent Klink am 11. Juli 2013

Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken

Für 4 Personen

4 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 ml Weißwein
200 ml Läuterzucker	250 g Stachelbeeren	2-3 EL Zucker
125 g Schichtkäse	2 EL Honig	1 Stängel Zitronenmelisse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Weißwein und Läuterzucker mit Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, alles in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten und anziehen lassen. Die Stachelbeeren halbieren, mit Zucker mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Schichtkäse gut ausdrücken und in eine Schüssel bröseln, Honig zugeben und mit dem Handrührgerät glattrühren. Melisse abspülen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Dann unter die Masse mischen. Die Masse zu Nocken formen und nochmal kurz kalt stellen. Vor dem Anrichten das Gelee mit dem Schneebeesen verrühren und die Stachelbeeren untermischen, diese leicht stockende Kaltschale in kalten Suppenteller anrichten. Jeweils eine Frischkäsenocke obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013

Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum

Für 2 Personen

100 ml Espresso	50 g dunkle Schokolade	6 EL Zucker
1 Vanilleschote	2 Eigelbe	1 Mango
2 EL Butter	2 EL Mehl	1 TL Zimt
1 EL Kaffeelikör		

Für den Schoko-Kaffee-Schaum ein Wasserbad vorbereiten. Den Espresso mit der Schokolade und 40 g Zucker über dem Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade darin geschmolzen ist. Die Vanilleschote längshalbieren und auskratzen. Das Vanillemark und die Eigelbe zu der Schoko-Kaffee-Mischung geben und über dem heißen Wasserbad zu einer dickschaumigen Crème aufschlagen. Anschließend die Crème mindestens 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Mango schälen und in dünnen Scheiben vom Kern schneiden. Die Scheiben in einer kleinen Gratinform fächerartig auslegen. Für die Streusel die Butter in einer Pfanne schmelzen. 2 EL Zucker und Mehl zur Butter geben und bei kleiner Hitze unter Rühren in ca. 5 Minuten bräunen. Buttermischung auf einen Teller geben, mit Zimt mischen und gleichmäßig über die Mango verteilen. Im heißen Backofen noch ca. 5 Minuten erwärmen. Inzwischen die kalte Schoko-Kaffee-Crème mit dem Likör mit dem Handrührgerät aufmixen, bis ein Schaum entsteht. Den Schoko-Kaffee-Schaum zur warmen Mango servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012

Meringue Perdu mit Mango

Für 2 Personen

150 g Eiweiß	85 g Puderzucker	1 Mango
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	$\frac{1}{8}$ l Sahne	1 EL Zucker

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft nicht geeignet, Gas Stufe 2) vorheizen. Eiweiß zusammen mit dem gesiebten Puderzucker steif schlagen, schnell in einen Spritzsack geben und dicke Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen 4 Minuten bei 120 Grad backen, die Ofentür nicht öffnen. Dann den Ofen auf 75 Grad runterschalten und die Meringe etwa 6 Stunden, am besten über Nacht trocknen. Die Meringen müssen trocken unter Luftabschluss gelagert werden. Die Mango schälen und in feine Würfel schneiden. Von der Vanilleschote das Mark auskratzen und zur Sahne geben. Die Sahne mit Zucker steif schlagen. Auf der Mitte eines Tellers jeweils einen Ring platzieren und die gehackte Mango darin halbhoch verteilen und glattstreichen. Die Meringen klein zerbrechen. Mit der Sahne vermengen und in die Ringe füllen. Oben glattstreichen, den Ring abziehen und einige Mangostücke um die Meringe Perdu legen.

Vincent Klink 24. Januar 2013

Milch-Rahm-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550 25 ml Speiseöl 1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

90 g Butter 180 g Puderzucker 4 Eigelb
1 Vanilleschote 350 g Magerquark 2 EL Rosinen
150 ml Sauerrahm 1 EL gemahlene Mandeln 1/8 l Milch
2 cl Rum

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK) 2 -3 EL Zucker

Für den Teig:

Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und ca. 100 ml Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

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. 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. Restliche Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Die Quarkmasse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Eine Auflaufform buttern und den Strudel einlegen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die ausgekatzte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren. Nach 20 Minuten Backzeit die aromatisierte Milch in die Strudelform gießen und weitere ca. 20 Minuten backen.

Für die Himbeersauce:

In der Zwischenzeit die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und abschmecken. Den gebackenen Strudel lauwarm auskühlen lassen, aufschneiden und mit der Himbeersauce anrichten.

Vincent Klink am 21. März 2013

Mohr im Hemd mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	120 g Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	100 g Kuvertüre
100 Butter	50 g Mehl	3 Eier
Butter, Zucker		

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 20 g Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dann durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Kleine hitzebeständige Auflauf- oder Souffléförmchen ausbuttern und mit Zucker bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter zugeben und zu eine homogenen Masse verrühren. Dabei darauf achten, dass die Kuvertüre nicht über 35 Grad warm wird. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Mehl, 100 g Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann unter die weiche Butter-Kuvertüre mischen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Dann gleich aus der Form stürzen und mit der Vanillesauce anrichten und servieren. Die Schokomasse soll innen noch einen zart schmelzenden, leicht flüssigen Kern haben.

Vincent Klink 10. Januar 2013

Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren

Für 4 Personen

250 g Zucker	1 Vanilleschote	4 reife Pfirsiche
300 g Brombeeren	20 ml Cassis-Likör	1,5 EL Puderzucker
3 Eigelb	50 ml Weißwein	

1 l Wasser mit 200 g Zucker aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und zum Zuckerwasser geben. Die Pfirsiche waschen und im Zuckerwasser je nach Reifegrad 5-10 Minuten weich kochen. Dann herausnehmen, die Haut abziehen, die Pfirsiche wieder ins Zuckerwasser geben und darin erkalten lassen. Inzwischen die Brombeeren mit dem Likör und Puderzucker mischen und ziehen lassen. Für die Zabaione die Eigelbe mit 50 g Zucker und dem Weißwein in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème kalt schlagen. Die ausgekühlten Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsiche mit den Brombeeren anrichten und die Zabaione angießen.

Vincent Klink am 08. August 2013

Pfitzauf mit Erdbeer-Konfitüre

Für 6 Personen

500 g Erdbeeren	250 g Gelierzucker (2:1)	125 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	25 g weiche Butter	Butter

Für Konfitüre die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker vermengen, alles in einem geeigneten großen Topf zum kochen bringen. Wenn die Masse sprudelnd kocht, unter Rühren alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann in saubere Gläser mit Hilfe eines Marmeladetrichters abfüllen. Mit Twist-Off-Deckeln verschließen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Milch, Zucker, Salz und Eier mit dem Mixer gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern oder backofengeeignete Kaffeetassen verwenden. Die vorbereiteten Formen zur Hälfte mit Teig auffüllen und im vorgeheizten Ofen backen und trocknen lassen, nach ca. 35 Minuten die Ofentür einfach aufmachen. Die Pfitzauf, daher der Name, sind um das Dreifache aufgegangen. An der Ofentür sollten sie noch etwas trocknen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Zum Essen den Teig aufreißen und in Konfitüre tunken.

Vincent Klink am 06. Juni 2013

Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung

Für 4 Personen

Für die Profiteroles:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
Puderzucker		

Für die Mousse:

150 g Himbeeren	60 g Zucker	1 Blatt Gelatine
50 ml Läuterzucker	1 Eigelb	10 g Speisestärke
200 g Sahne		

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Für die Profiteroles:

Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und tischtennisballgroße Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen die Windbeutel ca. 12 Minuten backen.

Für die Mousse:

Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Läuterzucker mit dem Eigelb und der Stärke glatt rühren. Himbeermark aufkochen, angerührte Stärke zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. In der heißen Flüssigkeit die eingeweichte Gelatine auflösen und die Masse auskühlen lassen. Sahne schlagen und vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen. Die Himbeermousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Profiteroles damit füllen. Kurz in den Kühlschrank geben, damit die Masse etwas anziehen kann. Die Profiteroles mit Puderzucker bestreut servieren.

Vincent Klink am 04. Juli 2013

Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen

Für 4 Personen

600 g frische Kirschen	4 Eier	130 g Zucker
100 g Butter	150 g Hartweizengrieß	500 g Magerquark
1 TL Backpulver	1/2 TL Zitronenabrieb	Butter

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Eine Auflaufform ausfetten, den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Saft der Kirschen abschütten und die Kirschen etwas abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Butter schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Backpulver, Zitronenabrieb und die Kirschen unterheben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unterheben. Die Masse in die ausgefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen ein paar Minuten stocken und ruhen lassen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013

Quark-Soufflé mit Beeren-Soße

Für 4 Personen

Butter	70 g Zucker	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Hartweizengrieß	200 g Magerquark
1 Prise Salz	500 g frische Beeren	3 EL Puderzucker

4 Souffléförmchen mit Butter ausfetten und zuckern. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Eigelb mit 60 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und locker unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, in ein Wasserbad stellen (Auflaufform ca. 1 cm hoch mit Wasser gefüllt) und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Fruchtsauce Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Beeren mit 2 EL Puderzucker und dem Saft der halben Zitrone vermischen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Förmchen stürzen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Beerensoße angießen.

Vincent Klink am 22. August 2013

Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne

Für 6 Personen

Für den Schokoladenkuchen:

80 g dunkle Kuvertüre (75 %)	90 g weiche Butter	150 g Zucker
45 g Mehl	3 Eier	15 g dunkler Kakao
Puderzucker		

Für die Preiselbeersahne:

250 g frische Preiselbeeren	80 g Zucker	1 TL Speisestärke
200 g Sahne		

Für den Schokoladenkuchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Schokolade mit der zimmerwarmen Butter zu einer cremigen (nicht flüssigen!) Paste verrühren. Zucker, Mehl und Eier mit dem Handrührgerät gut verrühren, den gesiebten Kakao unterrühren und zuletzt die Schokoladenpaste zugeben und alles ca. 8 Minuten rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gebutterte Springform von ca. 20 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne:

Preiselbeeren waschen, abtropfen lassen, auf ein Küchentuch geben und verlesen. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, die Preiselbeeren zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und zum Binden in das kochende Kompott geben. Einmal aufkochen und das Kompott abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und das abgekühlte Preiselbeerkompott unterheben. (alternativ Preiselbeerkompott aus dem Glas mit der Sahne mischen). Den Kuchen in Stücke teilen und mit der Preiselbeersahne anrichten.

Vincent Klink am 29. August 2013

Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen

Für 4 Personen

Für die Backerbsen:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
100 ml Sahne	1 Vanilleschote	

Für die Suppe:

1 frische Ananas	3 EL Zucker	300 ml Wasser
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	Honig

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Backerbsen Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und kirschgroße Tupfen auf Bachtrennpapier spitzen. Im vorgeheizten Ofen die Tupfen ca. 10 Minuten backen. Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker goldgelb karamellisieren. 300 ml Wasser angießen und Karamell wieder auflösen. Ananas zugeben ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Ananas weich ist, dann pürieren. Die Suppe mit Zitronensaft und-schale und Honig abschmecken. Sahne steif schlagen. Vanilleschote horizontal halbieren, das Mark herausstreichen und unter die Sahne rühren. Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in jede Backerbse etwas Vanillesahne einspritzen. Die Ananasuppe anrichten, die Sahne-Backerbsen obenaufgeben und servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott

Für 4 Personen

Für den Tapioka-Schaum:

1 EL Tapioka	1 Vanilleschote	1/4 l Milch
2 EL Zucker	1/4 l steife Sahne	

Für das Zitronenkompott:

2 Bio-Zitronen	150 ml Weißwein	1 Apfel
ca. 2 EL Zucker		

Tapioka 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abgießen und abtropfen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Milch mit Vanillemark und Vanilleschote aufkochen, die abgetropften Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten kochen, Zucker unterrühren und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, die Vanilleschote aus der Tapiokamilch nehmen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Zitronen mit heißem Wasser abwaschen. Zitronen halbieren und die Kerne entfernen, dann die Zitronen in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Zucker und Wein die Zitronenscheiben ca. 20 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zu den kochenden Zitronen geben und solange kochen, bis alles eine sämige Konsistenz hat, mit Zucker abschmecken. Tapioka-Vanille-Schaum in Dessertschalen mit dem Zitronenkompott anrichten und servieren.

Vincent Klink am 28. März 2013

Topfen-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Topfenpalatschinken:

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

Für die Sauce:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Rosinen über Nacht in 3 EL 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 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, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den 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 Sauce Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Topfenpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben. Dazu passt sehr gut eine Himbeersauce.

Vincent Klink 15. November 2012

Vanille-Mousse mit Karamell-Birne

Für 4 Personen

2 Blätter Gelatine	1 Vanilleschote	125 ml Milch
50 g Zucker	2 Eigelb	150 g Sahne

Für die Karamellbirne:

3 Birnen	40 g Zucker	1 EL Butter
150 ml Portwein	1 Prise Zimt	1 Msp Piment
1 Msp Gewürznelkenpulver		

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd ziehen, in einen Schlagkessel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe zugeben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dicklich-cremig zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanillemasse auflösen. Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen. Wenn die Vanillemasse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in Spalten schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren, Birnenspalten und Butter zugeben, kurz schwenken, dann mit Portwein ablöschen. Mit Zimt, Nelkenpulver und Piment würzen. Die Flüssigkeit etwas einkochen, dann die Birnen mit der Flüssigkeit herausnehmen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese mit den Birnen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013

Vanille-Quark-Mousse

Für 4 Personen

Für die Vanille-Quark-Mousse:

2 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	250 ml Sahne
250 g Magerquark	60 g Zucker	

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK)	2 -3 EL Zucker
----------------------	----------------

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne bis auf 2 EL steif schlagen. Vanillemark mit Quark und Zucker glatt rühren. 2 EL Sahne in einem Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann die Quarkmasse damit glatt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterarbeiten. Die Mousse in eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. Aus der Mousse Nocken abstechen, Himbeersauce angießen und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012

Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	4 Eier	500 ml Milch
80 g Zucker	3 EL Speisestärke	250 ml Weißwein
Saft, Schalen $\frac{1}{2}$ Zitrone		

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Vanillemark und -schote, Milch (bis auf 2 EL) und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. 2 EL Stärke und 2 EL Milch verrühren und unter Rühren zur kochenden Milch geben, bis die Masse cremig wird. Vanilleschote entfernen. Eischnee unter die heiße Crème ziehen. Die Crème in Gläser oder Schalen füllen und abkühlen lassen. Für die Weinschaumsoße, Eigelbe, restliche 40 g Zucker, Wein, Zitronensaft und -schale sowie die übrige Speisestärke in einen Topf geben. Alles bei schwacher Hitze hell-schaumig schlagen, bis die Masse etwas hochsteigt. Topf vom Herd nehmen und über einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Crème lauwarm abgekühlt ist. Die Weinschaumsauce auf die Crème geben und servieren.

Vincent Klink am 18. April 2013

Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 Vanilleschote	1 Orange
1 Zimtstange	1 EL Speisestärke	1 TL Honig
2 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
2 Eigelb	1 TL Zimt, gemahlen	1/2 TL 1 Bio-Zitronen-Abrieb
30 g Zucker	Salz	1 EL flüssige Butter
Butterschmalz, Puderzucker		

Für die Schattenmorellen die Kirschen aus dem Glas auf ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und beiseite stellen. Von der Orange den Saft auspressen. Den Kirschsafte mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimtstange und Orangensaft in einen Topf geben und auf 1/3 einkochen lassen. Dann Vanille- und Zimtstange herausnehmen. Die Stärke mit wenig Wasser auflösen, unter den kochenden Saft mischen, einmal kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. In die noch heiße Flüssigkeit Honig und Kirschen geben. Für die Waffeln die Eier trennen. Aus Mehl, Milch, Eigelben, Zimt, Vanillemark, etwas Zitronenabrieb, der Hälfte des Zuckers, einer Prise Salz und flüssiger Butter einen Teig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butterschmalz einfetten. Je 2-3 EL Teig auf das Eisen geben und nach und nach die Waffeln ausbacken. Im Ofen bei 50 Grad die Waffeln warm halten. Zum Servieren die Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit den lauwarmen Kirschen anrichten.

Vincent Klink am 12. Dezember 2013

Fisch

Backfisch vom Zander mit Remoulade

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	1 TL Dijon-Senf
2 Eigelb	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Weißwein
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill
1 Ei, hart gekocht	1/2 Essiggurke	400 g Zanderfilet
2 EL Mehl	1 Ei	4-5 EL Semmelbrösel
3 EL Butterschmalz	2 EL Butter	1 Zitrone

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Senf und Eigelbe verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, mit dem Weißwein verdünnen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das gekochte Ei und die Gurke sehr fein würfeln und mit dem gehackten Dill und der Hälfte der gehackten Petersilie und unter die Mayonnaise mischen. Zanderfilet in Portionsstücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Fischfilets in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten. Die Butter in einen Topf geben, zerlaufen lassen, Petersilie und Kartoffeln zugeben und vermischen. Gebackenen Zander mit Remoulade und Kartoffeln anrichten. Nach Belieben noch Zitronenspalten dazu servieren.

Vincent Klink am 24. Oktober 2013

Forellen-Filet auf Wirsing-Rosenkohl-Gemüse mit Nüssen

Für 2 Personen

2 Forellen (à 300 g)	400 g Wirsing	Salz
200 g Rosenkohl	100 g Walnusskernhälften	1 Schalotte
1 EL Butter	1 Prise Zucker	1 Msp Muskat
80 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne	Pfeffer
1 EL Butterschmalz		

Die Forellen filetieren und die Gräten entfernen. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf halbieren, den Strunk entfernen. Wirsing in Streifen schneiden. Diese in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Rosenkohl am Strunk kürzen und die äußeren Blätter, wenn notwendig, entfernen. Dann jedes Röschen komplett in Blätter zerlegen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter und 1 Prise Zucker anschwitzen, Rosenkohlblätter zufügen, mit Salz und Muskat würzen und Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt in wenigen Minuten garen. Blanchierte Wirsingstreifen und Sahne zugeben, kurz aufkochen. Walnüsse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Das Gemüse mit den Fischfilets anrichten.

Vincent Klink am 12. Dezember 2013

Gebratene Forelle mit Mandelbutter-Soße und Lauch-Gemüse

Für 2-Personen

2 Stangen Lauch	Salz	3 Stängel glatte Petersilie
5 EL Butter	Pfeffer	2 EL geriebenes Weißbrot
2 frische Bachforellen	1-2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz
1 Schalotte	2 EL Mandeln, gehobelt	1 Zweig Zitronenthymian
100 ml trockener Wermut		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Lauch putzen und die harten äußeren Blätter entfernen. Dann halbieren, auswaschen und die Lauchhälften in Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und in 10 cm lange Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauch in eine gebutterte Auflaufform legen, mit etwas Pfeffer würzen, mit Brotbröseln und der Petersilie bestreuen. Darauf 2 EL Butter in kleinen Flöckchen geben. Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und dann überschüssiges Mehl abklopfen. In einer ausreichend großen hitzebeständigen Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 8 Minuten fertig garen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen und fein schneiden. Die gegarten Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen. Die Grillschlange oder Oberhitze des Backofens anschalten und den vorbereiteten Lauch goldbraun unter der Grillschlange gratinieren. Die geschnittene Schalotte mit 1 EL Butter in der Fischpfanne anschwitzen, Thymianzweig dazugeben und mit Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL kalter Butter die Sauce binden, Mandeln untermischen. Die Sauce über die Fische gießen und servieren. Dazu das Lauchgemüse reichen.

Vincent Klink 26. Juli 2012

Gebratener Speck-Zander mit Meerrettich-Dip

Für 2 Personen

10 g Ingwer	100 ml Apfelsaft	30 g Zucker
1 TL Senf	1 EL Balsamico	1 TL Zitronenabrieb
1 TL Wasabi aus der Tube	1 TL Speisestärke	300 g Zanderfilet
8 Scheiben Bauchspeck	Pfeffer	

Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Apfelsaft, Zucker, Senf, Balsamico, Ingwer und etwas abgeriebene Zitronenschale in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten einkochen lassen. Wasabi dazugeben, mit dem Pürierstab alles gut aufmixen und evtl. mit etwas in Apfelsaft verrührter Stärke binden, kurz aufkochen und abschmecken. Zanderfilet in kleine Medaillons schneiden, leicht pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln. Die eingepackten Fischwürfel in einer Grillpfanne von beiden Seiten garen. Den Fisch mit dem Meerrettichdip servieren.

Vincent Klink am 11. Juli 2013

Hecht-Klößchen mit Spinat und Salzkartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	400 g Hechtfilet ohne Haut
1/2 TL gemahlener Koriander	weißer Pfeffer	400 ml Sahne
500 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Sardelle
3 EL Butter	1 Msp. Muskat	2 Stängel Salbei
2 EL geriebenes Weißbrot		

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. In einen flachen Topf leicht gesalzenes Wasser geben und zum Kochen bringen. Das Hechtfilet in Streifen schneiden und mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz in einen Cutter (Mixer) geben und zerkleinern. Die Sahne zugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Für die Klößchen einen Suppenlöffel in das Wasser tauchen, aus der Masse eiförmige Klöße ausstechen und diese im kochenden Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Sardelle fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die gehackte Sardelle und den Spinat zugeben. Den Spinat zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hechtklößchen in eine Auflaufform legen, mit den Salbeiblättern belegen und mit Bröseln und etwas Butter bestreuen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze kurz gratinieren. Denn Spinat auf Tellern anrichten, die gratinierten Klößchen obenauf legen und mit den Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink 19. Januar 2012

Kabeljau in Senf-Soße

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	250 ml Fischfond
100 ml Weißwein	150 ml Sahne	2 Kabeljaufilets à 180 g
1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	3 TL scharfer Senf
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Fischfond und den Weißwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann die Sahne zugeben und nochmals etwas einkochen. Die Fischfilets entgräten, salzen und in einem Topf mit Siebeinsatz dämpfen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Salzkartoffeln abschütten, abtropfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Petersilie bestreuen. Die Sauce mit Senf abschmecken, 1 EL kalte Butter unterarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kurz aufmixen. Kabeljau anrichten, mit der Senfsauce übergießen und die Kartoffeln dazu servieren

Vincent Klink 05. April 2012

Kabeljau mit Senf-Kruste und Blatt-Spinat

Für 2 Personen

25 g Brötchen	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	5 EL Butter	1/2 TL Kümmel, gemahlen
1 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	500 g Blattspinat
2 Kabeljaufilets à 180 g	1 Prise Muskat	

Das Brötchen zerzupfen und im Cutter zu Bröseln zermahlen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter zwei geschnittene Schalotten anschwitzen, Knoblauch zugeben kurz mit anbraten. Kümmel und Senf untermischen und alles in eine Schüssel umfüllen. Brösel, 2 EL Butter und Petersilie zugeben und alles gut zu einer Paste vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Spinat die dicken Stiele entfernen, Spinat waschen und abtropfen lassen. Sardelle fein hacken. In einer tiefen Pfanne mit 1 EL Butter eine geschnittene Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Sardelle untermischen, mit Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und mit Salz abschmecken. Den Backofengrill bzw. Oberhitze vorheizen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter knapp 2 Minuten von jeder Seite braten. Herausnehmen in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen, mit der dick mit der Senfpaste bestreichen und unter der Grillschlange kurz goldbraun überbacken. Fischfilets mit Spinat anrichten und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Vincent Klink 14. Februar 2013

Karpfen-Filet in Petersilien-Rahm mit Riesling-Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Karpfenfilets:

2 Karpfenfilets (à 200 g)	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
3 EL Butter	1 TL Mehl	2 EL Wermut, trocken
250 ml Fischfond	Orangenschale	125 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Stiele Petersilie		

Für das Riesling-Sauerkraut:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
200 g Sauerkraut	1 TL Bio-Gemüsebrühe	100 ml Riesling
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	Zucker

Für die Karpfenfilets mit Petersiliensahne Karpfenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Schalotte schälen und würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin bei schwacher Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben. 1 EL Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten, mit etwas Mehl betäuben und gut verrühren. Mit Wermut und Fond ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Orangenschale zufügen. Sahne unterrühren und etwas einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab etwas aufschäumen Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Petersilienblättchen zur Sauce geben. Übrige kalte Butter unter die Sauce rühren und binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Rieslings-Sauerkraut In der Zwischenzeit, für das Sauerkraut, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Sauerkraut grob zerpfücken und zur Schalotten-Knoblauchmischung geben. Brühe, Riesling Lorbeerblatt und Wacholder unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken Mit den Karpfenfilets und der Petersiliensauce anrichten.

Vincent Klink 13. Dezember 2012

Linsen-Gemüse, Wurzel-Püree, Räucherfisch-Nocken

Für 2 Personen

Für die Linsen:

150 g Berglinsen	1 Schalotte 1 Apfel	Salz
3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe	2 EL Balsamico
Pfeffer		

Für das Püree:

400 g Petersilienwurzeln	3 EL Butterschmalz	Salz
1 Prise Zucker	200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne
Pfeffer, Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Nocken:

150 g frisches Forellenfilet	150 g geräuchertes Forellenfilet	200 g Sahne
1 Ei	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer

Für die Linsen:

Linsen in reichlich Wasser ca. 2 Stunden einweichen. Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen.

Für das Püree:

Petersilienwurzeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Dann kurz in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz schwenken, mit Salz und Zucker würzen und mit Brühe und Sahne auffüllen, 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Nocken:

Fisch und Sahne sollten sehr kalt sein sollten. Frisches und geräuchertes Forellenfilet würfeln und mit Sahne und Ei in einen Cutter geben, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Aus der Farce Nocken formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren.

Für die Linsen:

Schalotte schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, salzen, weitere 3 Minuten kochen, dann abschütten und die Linsen abtropfen lassen. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten, Apfelwürfel zugeben und kurz dünsten. Linsen zugeben, Gemüsebrühe und Balsamico angießen und kurz aufkochen. 2 EL kalte Butter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiche Petersilienwurzel im Mixer fein pürieren, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken Linsengemüse und Petersilienwurzelpüree anrichten, die Fischnocken auf die Linsen geben und das Püree mit Petersilie bestreuen.

Vincent Klink am 07. November 2013

Matjes-Hering mit Joghurt-Sahne-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

8 Matjesfilets	1 kg Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Kopf Radicchio	1 Apfel
100 g durchwachsener Speck	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
80 g Joghurt	80 g Crème-fraîche	1 TL Koriander

Die Matjesheringe zirka eine Stunde wässern. Kartoffeln waschen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffelscheiben im Bratfett goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weiterbraten bis sie knusprig sind. Matjeshering in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Joghurt und Crème-fraîche vermischen. Korianderkörner im Mörser zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer zu dem Hering geben. Apfelspalten und Radicchio unterheben und nochmal abschmecken. Zwiebeln und Speck zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Bratkartoffeln mit dem Matjeshering servieren.

Vincent Klink am 25. April 2013

Speck-Zander in Ei-Hülle mit Weißkraut-Kartoffel-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	5 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
250 g Weißkohl	3 Schalotten	400 g Zanderfilet
8 Scheiben Bauchspeck	1 EL Mehl	1 Ei
50 g Lauch	2 EL Butter	200 ml Fischfond

Für das Gemüse Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz ca. 7 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Weißkohl in 2 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden. Zu den Kartoffeln nochmals 1 EL Butterschmalz geben und Schalotten und Weißkraut in der Kartoffelpfanne einige Minuten goldbraun mit anbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zanderfilet in Rechtecke von ca. 3 x 5 Zentimetern schneiden, dann pfeffern und schwach salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Anschließend in Mehl wenden, das Mehl abklopfen und die Fischstücke durchs verquirlte Ei ziehen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlere Hitze von beiden Seiten braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischstücke zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Lauch anschwitzen, mit Fischfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter unter die Sauce rühren, den Bratensaft aus der Fischpfanne dazugeben und abschmecken.

Vincent Klink 13. September 2012

Spinat-Flan mit gebratenem Lachs und Estragon-Soße

Für 4 Personen

600 g Blattspinat	Salz, Pfeffer	3 Eier
200 ml Milch	1 Pr. gekörnte Bio-Gemüsebrühe	3 EL Butter
4 Lachssteaks à 150 g	2 Schalotten	5 Zweige Estragon
1/2 Sardelle	200 ml Weißwein	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Spinat putzen und waschen. In einem Topf mit kochendem Wasser den Spinat blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend sehr gut ausdrücken. Dann fein schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe würzen. Spinat untermischen und die Masse in 4 ausgebutterte Tassen oder Souffléförmchen (à ca. 100 ml Inhalt) füllen. Die Formen in ein Wasserbad geben und so im heißen Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen. Die Lachssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter bei milder Hitze von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein schneiden. Estragonzweige abspülen und trocken schütteln, die Sardelle fein hacken. Gebratenen Lachs aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Schalotte mit 2 EL Butter in die Pfanne geben und anschwitzen, Estragonzweige mit in die Pfanne legen. Mit Weißwein ablöschen und gehackte Sardelle untermischen. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, dann die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Die Flans aus den Förmchen stürzen und auf Tellern anrichten. Lachs dazu legen und mit der Sauce übergießen. Dazu passt Kartoffelpüree.

Vincent Klink 07. Juni 2012

Geflügel

Geschnetzelte Enten-Brust mit Weintrauben

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne
4 Frühlingszwiebeln	½ Chilischote	2 Entenbrustfilets á 180 g
100 g Weintrauben, kernlos	1 EL Sesam	2 EL Honig
2 EL Apfelessig	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitzen (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Für das Kartoffelgratin 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 im heißen Ofen das Gratin ca. 30 Minuten garen. Die Knollen der Frühlingszwiebeln fein schneiden, den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Von den Entenbrüsten etwas Fett ablösen und in einer Pfanne auslassen. Das Entenfleisch schnetzeln und in einer Pfanne mit etwas ausgelassenem Entenfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. In der Fleischpfanne die Zwiebeln anschwitzen, Weintrauben, Chili und Sesam zugeben und leicht anrösten. Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, Zwiebelgrün und Entenfleisch darunter mischen und noch einmal gut durchschwenken und abschmecken. Das Entengeschnetzelte mit den Kartoffelgratin anrichten und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Zwetschgen

Für 2 Personen

150 g Basmatireis	Salz	100 g Zwetschgen
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
2 EL Olivenöl	125 ml Geflügelbrühe	1 EL Curry
1 TL Mehlbutter	1/4 Stange Lauch	

Den Reis in Salzwasser bissfest kochen. Zwetschgen, halbieren, die Steine entfernen und Zwetschgen vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Hähnchenbrüste in 2 cm große Würfel schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. In der Fleischpfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Geflügelbrühe ablöschen und die Zwetschgen zugeben. Eine Minute gut durchkochen, Curry untermischen und die Sauce mit Mehlbutter binden. Die Fleischwürfel wieder zugeben und noch ca. 4 Minuten leicht köcheln. Lauch abwaschen, trocken schütteln und in feine dünne Streifen schneiden. Lauch untermischen und das Geschnetzelte abschmecken. Hähnchengeschnetzeltes mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink 30. August 2012

Hähnchen-Schnitzel mit Pistazien-Panade, Karotten-Salat

Für 2 Personen

Für den Karottensalat:

500 g Karotten	50 g Ingwer	1/2 Zitrone
1 EL Orangensaft	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Schnitzel:

1 Freilandhähnchen	30 g Pistazien	100 g frische Weißbrotbrösel
Salz, Pfeffer	2 Eier	2 -3 EL Mehl
100 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Für den Karottensalat:

Die Karotten schälen und fein hobeln. Ingwer schälen, fein hacken und unter die Karotten mischen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft, Orangensaft, Olivenöl, 1 Prise Zucker und etwas Salz zu den Karotten geben und alles gut vermischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Karotten mischen.

Für die Schnitzel:

Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen, dann die Haut abziehen. (von den Hähnchenknochen kann man eine Geflügelbrühe kochen. Dazu die Knochen zerhacken, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit Salz und dem Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden kochen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, den Fond abschmecken.) Die Hähnchenbrüste plattieren. Die Keulen vom Knochen lösen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Pistazien fein hacken und mit den Brotbröseln vermischen. Die Hähnchenbrüste und Keulenstücke mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Pistazienbröseln panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bei mittlere Hitze die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend die panierten Keulenstücke ebenfalls von beiden Seiten goldbraun braten. Zitrone in Spalten schneiden. Die Pistazienschnitzel mit einer Zitronenspalte anrichten und mit dem Karottensalat servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013

Hühner-Frikassee mit Champignons

Für 4 Personen

1 Freilandhuhn (1,3 kg)	1 Zwiebel	1/2 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkörner	Salz
6 Stangen Spargel	150 g kleine Champignons	200 g Basmatireis
1 Schalotte	2 EL Butter	1 EL Mehl
100 ml Sahne	1 Eigelb	Pfeffer
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Kapern	

Am Vortag, das Huhn abspülen. Zwiebel schälen und vierteln. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit dem Huhn, Lorbeer und Pfefferkörnern und 1 TL Salz in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Danach ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze garen. Dabei den sich bildenden Eiweißschaum immer wieder abschöpfen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Huhn in der Brühe auskühlen lassen. Das Huhn herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb geben. Das Hühnchenfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, den Spargel schälen und in 3-4 Stücke schneiden. Champignons putzen und vierteln. Spargel und Pilze nacheinander in Salzwasser blanchieren. Spargel ca. 3-4 Minuten. Die Pilze etwa 1 Minute. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Reis in kochendem Salzwasser, bei schwacher Hitze 18-20 Minuten garen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüber stäuben und kurz anrösten. Mit ca. 500 ml der Hühnerbrühe ablöschen und gut verrühren. Sahne ebenfalls unterrühren und alles ca. 10 Minuten garen. Den Topf vom Herd ziehen, Eigelb mit etwas von der heißen Flüssigkeit mischen und unterrühren. 1 EL kalte Butter ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons, Spargel, Kapern inklusive der Kapernflüssigkeit und das Hühnerfleisch zugeben und nochmals erwärmen. Nicht mehr kochen lassen. Reis abgießen und ringförmig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Hühnerfrikassee hinein geben und servieren.

Vincent Klink am 02. Mai 2013

Hühner-Frikassee mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	200 g kleine Champignons
300 g grüner Spargel	100 g Zuckerschoten	2 Karotten
1 Zitrone	1 Schalotte	2 EL Butter
1 EL Mehl	50 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	1 Eigelb	Pfeffer

Das Hähnchen abspülen. Zwiebel schälen und in Achtel schneiden. Das Hähnchen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben. Alles zum Kochen bringen und das Hähnchen gar kochen (ca. 1 Stunde), anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen. Dann heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Spargel am unteren Drittel schälen, die harten Enden abschneiden, die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zuckerschoten in Rauten schneiden. Karotten schälen, zuerst in Streifen, dann in Rauten schneiden. Alle vorbereiteten Gemüse und die Pilze in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Schalotte schälen und fein hacken. Die Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, verrühren, mit Sahne ablöschen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit 1/2 l passierter Geflügelbrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Saucenpfopf vom Herd ziehen, 1 EL kalte Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Gemüsestücke, das Hühnerfleisch und die gehackten Kräuter zugeben und nochmals erwärmen, nicht mehr kochen lassen. Das Hühnerfrikassee anrichten, dazu passt sehr gut Reis.

Vincent Klink 24. Mai 2012

Paprika-Hähnchen mit Ofen-Gemüse

Für 2-3 Personen

2 Kartoffeln, fest	2 Möhren	1-2 Pastinaken
Salz, Pfeffer	3 Zweige Thymian	5 EL Olivenöl
1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
½ Chilischote	1 EL mildes Paprikapulver	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Kartoffeln, Möhren und Pastinaken schälen. Kartoffeln vierteln, Möhren und Pastinaken halbieren, dann ebenfalls Vierteln. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianzweige dazwischen legen, 3 EL Olivenöl darüber gießen und im vorgeheizten Ofen das Gemüse ca. 40 Minuten garen. Vom Hähnchen Brust und Keulen abtrennen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Zwiebeln zugeben und anschwitzen, Keulenteile mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Dann Knoblauch und die Hähnchenbrüste zugeben, von beiden Seiten anbraten, Chili zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten braten. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch mit Paprikapulver bestreuen. Paprikahähnchen mit dem Ofengemüse anrichten und servieren.

Vincent Klink 15. März 2012

Risotto mit Erbsen und Hähnchen-Streifen

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	1 TL geriebener Ingwer	1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl	2 Hähnchenbrustfilets	2 Schalotten
150 g Risottoreis	4 EL Butter	ca. 500 ml Gemüsebrühe
ca. 500 g Erbsen in Schoten	Salz, Pfeffer	30 g Parmesan

Knoblauch schälen, fein hacken und mit Ingwer, Sojasauce und Olivenöl vermischen. Hähnchenbrustfilets in 2 cm breite Streifen schneiden, mit der Knoblauch-Ingwer-Marinade vermischen und 1 Stunde kühl stellen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, den Reis zugeben und glasig dünsten. Sobald die Schalotten oder der Reis Farbe nehmen, alles mit Brühe ablöschen, bis auf ca. 3 cm über dem Reis mit Brühe auffüllen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Unter Rühren weiterköcheln und immer wieder etwas Brühe zugeben. Es sollte immer so viel Flüssigkeit beigegeben werden, dass sich ein flüssiger Brei im Topf befindet. Die Erbsen aus den Schoten lösen, abspülen und abtropfen lassen und nach circa 20 Minuten zum Reis geben. Alles weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die marinierten Fleischstreifen in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Risotto vom Herd ziehen, übrige Butter unter das Risotto ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Risotto mit den Hähnchenstreifen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013

Hack

Auberginen-Röllchen mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt

Für 2 Personen

1-2 Auberginen	Salz, Pfeffer	2 EL Pinienkerne
1 kleine Zwiebel	6 EL Olivenöl	3 Scheiben Kastenweißbrot
2 Stängel frische Minze	2 Eier	150 g Lammhack
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	150 g Ziegenfrischkäse
3 Tomaten	1 Lauchzwiebel	1 EL Zitronensaft
1 Msp. Kreuzkümmel		

Auberginen längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtrocknen. Die Scheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne kleinhacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Vom Brot die Rinde entfernen, dann die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Für die Fleischfüllung Hackfleisch mit der Hälfte der Brotwürfel, Zwiebeln, 1 Ei und Minze vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Ziegenkäse fein zerbröseln und mit restlichen Brotwürfeln und einem Ei vermengen. Rosmarin und Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Auberginenscheiben Hackfleischmasse streichen und zu Röllchen aufstreichen. Die restlichen Auberginenscheiben mit der Käsemasse bestreichen und aufrollen. In einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl die Röllchen bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten braten. (Man kann die Röllchen auch auf den Grill geben und dort garen.) Die Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz entfernen und fein hacken. Die Lauchzwiebel putzen und in feine dünne Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl mit Zitronensaft mischen und mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz würzen. Mit den Tomaten und Lauchzwiebelringen gut vermischen. Auberginenröllchen mit dem Tomatensalat anrichten.

Vincent Klink 05. Juli 2012

Hackfleisch-Maultaschen mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, fest	1 kleine Zwiebel	250 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	2 Msp. Curry	Salz, Pfeffer
1 EL Apfelessig	5 EL Sonnenblumenöl	

Für den Teig:

150 g Hartweizenmehl	2 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl, Frischhaltefolie	

Für die Füllung:

2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	50 g Speck
½ Bund glatte Petersilie	3 Eier	200 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran, gerebelt
200 ml Fleischbrühe		

Für den Kartoffelsalat:

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

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:

Zwei Zwiebeln schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz gut anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, grob hacken und mit 2 Eiern in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab fein mixen. Kräutereimischung mit Hackfleisch, angeschwitzten Speck-Zwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und alles gut durchmengen (ca. 5 Minuten), damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt. Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 4 Minuten kochen. Übrige Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braun rösten. Die Maultaschen in Brühe anwärmen. Maultaschen mit etwas Brühe in einen tiefen Teller geben und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren.

Vincent Klink am 28. März 2013

Hackfleisch-Strudel mit Kräuter-Joghurt

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei
2 g Salz	100 ml eiskaltes Wasser	

Für die Strudelfüllung:

2 Zwiebeln	1 Stange Lauch	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	500 g gemischtes Hackfleisch
3 Eier	1 EL Majoran, gerebelt	Salz, Pfeffer

Für den Kräuterjoghurt:

1 Bund frische Kräuter	300 g Naturjoghurt	150 g Magerquark
Salz, Pfeffer		

Für den Strudelteig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Für die Strudelfüllung Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln mit Speck und Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, 2 Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Hackfleischmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Für den Kräuterjoghurt Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit Quark vermischen, die gehackten Kräuter darunter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudel aufschneiden und anrichten. Den Kräuterjoghurt als Dip dazu reichen. Dazu passt Karotten- oder auch Grüner Salat.

Vincent Klink 22. März 2012

Königsberger Klopse

Für 2 Personen

100 g Toastbrot ohne Rinde	50 ml Milch	2 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Sardellenfilet, eingelegt	2 TL Butter
300 g Kalbshackfleisch	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 TL Zucker	100 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond	1 TL scharfer Senf	1 EL Kapern
1 Msp. Zitronen-Schale	1 TL Mehlbutter	50 g geschlagene Sahne

Brot würfeln und mit Milch einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Sardellenfilet fein hacken. Eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit angeschwitzter Schalotte, Ei, Sardelle, Petersilie und dem eingeweichten Brot in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermischen. Aus der Masse Klopse formen. Salzwasser aufkochen, die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken, ins Wasser geben. Im siedenden Wasser die Klopse ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce die restliche Schalotte in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Zucker bestäuben und karamellisieren, mit Wein und Kalbsfond auffüllen und diesen um die Hälfte einkochen. Senf, Kapern und Zitronenabrieb dazugeben, die Sauce mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Sauce sollte sehr dick sein. Mit dem Pürierstab luftig aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Klopse anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink 04. Oktober 2012

Orientalische Hack-Bällchen mit Erbspüree und Salat

Für 2 Personen

Für das Erbspüree:

200 g getr. Erbsen	400 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	1 TL Thymianblättchen
Muskat, Pfeffer, Salz		

Für die Hackbällchen:

1 altbackenes Brötchen	80 ml Milch	1 Zwiebel
30 g durchwachsener Speck	1 Knoblauchzehe	1 EL Rosinen
1 TL Olivenöl	1/2 Bund Petersilie	350 g Lammhack
1 TL scharfer Senf	1 Ei	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Tl Kardamom 1 Tl Piment	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz

Für den Salat:

400 g Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
1 Peperoni	Saft von 1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker		

Für das Erbspüree:

Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag, Wasser abgießen und die Erbsen in der Gemüsebrühe etwa 50 Minuten weich kochen. Die weichen Erbsen mit der Brühe durch eine „Flotte Lotte“ oder ein grobes Sieb streichen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Erbspüree unterrühren. Mit Thymian, Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Nach Belieben mit etwas brauner Butter zu den Hackbällchen servieren.

Für die Hackbällchen:

Das Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Rosinen hacken. 1 EL Olivenöl erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosinen zufügen und ebenfalls anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Hackfleisch, Senf, Ei, Petersilie, eingeweichtes und ausgeprägtes Brötchen, Kreuzkümmel, Kardamom, Piment, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Aus der Hackmasse etwa tischtennisballgroße Bällchen formen. Im heißen Butterschmalz knusprig braten.

Für den Salat:

Möhren putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen grob schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Hackbällchen, Erbspüree und Salat anrichten und servieren.

Vincent Klink 24. Januar 2013

Weißwein-Sauerkraut, Speck-Frikadellen, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Weinsauerkraut:

2 Schalotten	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1/4 l Riesling	200 g Sauerkraut	1 TL Bio-Gemüsebrühe instant
1 Lorbeerblatt	1 TL zerdr. Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Speckfrikadellen:

1/8 l Milch	1 Brötchen	50 g ger. Bauchspeck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1/2 Bund Petersilie	2 Zweige Majoran	250 g Hackfleisch
1 TL scharfer Senf	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz		

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	200 ml Milch
20 g Butter	1 Prise Muskat	Pfeffer

Für das Weinsauerkraut:

Die Schalotten schälen und fein hacken, mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dünsten. Den Riesling, das Sauerkraut, Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. 15 bis 20 Minuten kochen bei geschlossenem Deckel. Das Kraut sollte noch etwas Biss haben. Die Flüssigkeit sollte restlos eingekocht werden, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Die restliche Butter untermischen und anrichten. Für die Speckfrikadellen Die Milch erhitzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, mit dem Speck in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, dann in eine Schüssel umfüllen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Hackfleisch, Senf, Ei, Kräuter und das eingeweichte Brötchen zur Zwiebelmischung geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse Fleischküchle formen und in Butterschmalz braten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und auf dem Herd bei kleiner Flamme ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen heiß vorgewärmten Topf drücken. Milch aufkochen und unter die Kartoffeln rühren. Anschließend den Brei durch ein feines Sieb streichen, mit Folie abdecken und warm stellen. Butter in einen kleinen Topf geben, bräunen, dann unter das Püree mischen, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink 02. Februar 2012

Innereien

Geröstete Schweine-Leber-Spätzle mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Hack aus Schweineleber	200 g Mehl	2 Eier
2 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer, Meersalz	1 Zwiebel
1 EL Butter		

Für den Salat:

½ Kopfsalat	1/2 Bund jungen Löwenzahn	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund Pimpinelle	1/2 Bund Sauerampfer
Bärlauch	1 EL Honig	1/2 EL Zitronensaft
2 EL Weißwein	3 EL Olivenöl	Salz
1 TL grober schwarzer Pfeffer	1 EL Crème fraîche	

Für die Spätzle Leber mit Mehl, Eiern, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf ein Spätzlebrett streichen und in das siedende Salzwasser schaben oder den Teig in eine Spätzlepresse geben und den Teig in das siedende Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche steigen sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen. Spätzle auf ein Tuch geben und etwas antrocknen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit braten. Die Spätzle dürfen leicht gebräunt, aber nicht zu knusprig sein. Für den Frühlingssalat Kopfsalat, Löwenzahn, Schnittlauch, Brunnenkresse, Pimpinelle, Sauerampfer und Bärlauch putzen, abspülen und trockenschütteln. Honig, Zitronensaft, Wein, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Crème-fraîche in ein verschließbares Glas geben, alles gut schütteln. Das Dressing mit den Salatzutaten mischen und mit den Spätzle anrichten.

Vincent Klink am 11. April 2013

Kalb-Leber mit Rotwein-Zwiebeln und Apfel-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 rote Zwiebeln
1/4 L Rotwein
400 g Kalbsleber

1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl

1 EL Himbeeressig
1 Prise Zucker
20 g Butter

Für das Apfel-Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig
2 EL Butter
75 ml Sahne

Salz
1 TL Zucker
1 EL braune Butter

1 Apfel
150 ml Milch
Pfeffer, Muskat

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und mit Himbeeressig und Rotwein auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einkochen, bis die Zwiebeln weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat. Leber in ca. 1,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in Butter rosa braten. Erst nach dem Braten salzen. Für das Apfel-Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Den Apfel schälen, vierten, entkernen. Apfelstücke in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Apfelstücke anschwitzen, 1 TL Zucker überstreuen und goldgelb karamellisieren. Kartoffeln abschütten und bei kleiner Flamme wieder auf den Herd stellen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in einen vorgewärmten Topf drücken. Milch erhitzen und unter die Kartoffeln rühren, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Apfelstücken und gebräunter Butter unter das Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Leber auf Teller anrichten, die eingekochten Zwiebeln darauf setzen und das Apfel-Kartoffelpüree dazu reichen.

Vincent Klink 15. November 2012

Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch	150 g Kalbsleber	1 TL Majoran, gerebelt
Salz, Pfeffer	2 Eier	1 l Fleischbrühe
1-2 EL Butter		

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Für die Knödel:

Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen und abkühlen lassen. Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Leber mit den angeschwitzten Zwiebeln und Majoran durch den Fleischwolf drehen. Pfeffern und salzen. Die Masse mit den Brötchen und Eiern locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Aus der Lebermasse Knödel formen und diese in der Fleischbrühe pochieren, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

Für das Sauerkraut:

die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren 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 und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Leber-Knödel mit Zwiebel-Schmelze und Feld-Salat

Für 4 Personen

150 g Feldsalat	2 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Butter	2 Zweige Majoran	1/2 Bund glatte Petersilie
3 Brötchen	150 g Leber	Salz, Pfeffer
2 frische Eier	1 hart gekochtes Ei	2 EL Zitronensaft
3 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Für die Leberknödel eine Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen und Knoblauch zugeben. Die Pfanne vom Herd ziehen. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Brötchen in feine dünne Scheiben schneiden. Die Leber durch den Fleischwolf drehen, zu den Brötchen geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Eier und die angeschwitzten Zwiebeln mit den Kräutern zugeben und alles locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann aus der Masse Knödel formen und diese in der siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Die übrige Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anschwitzen, mit etwas Salz würzen. Für die Salatsauce das gekochte Ei aufschneiden. Das Eigelb herauslösen und zerdrücken. Zitronensaft, Öl, 1 Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen. Das Eiweiß fein hacken und untermischen. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Die gegarten Knödel aus dem Topf herausnehmen, abtropfen lassen und anrichten. Die geschmälzten Zwiebeln obenauf geben und den Feldsalat dazu reichen.

Vincent Klink 23. Februar 2012

Pot au feu von Wirsing und Roter Bete mit Kalb-Zunge

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
1 Kalbszunge	1/2 TL Pfefferkörner	Salz
2 Knollen Rote Bete	1 Schalotte	500 g Wirsing
6 Kartoffeln, fest	1 EL Butterschmalz	1,5 l Gemüsebrühe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie	2 Stiele Majoran
Pfeffer, Muskat		

Die Zwiebel schälen und mit Nelken und einem Lorbeerblatt spicken. Die Zunge in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt ist, einmal aufkochen, die gespickte Zwiebel, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben und köcheln lassen. Die Zunge ca. 1-1,5 kg weich 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, die dicke Haut abziehen und lauwarm abkühlen lassen. Rote Bete mit Schale in einem Topf mit Wasser weich kochen. Anschließend schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Wirsing putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Gemüsebrühe angießen, Kartoffeln und Wirsing zugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochte Zunge in Würfel schneiden. Gehackte Kräuter und Zunge in den Eintopf geben und diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zuletzt Rote Bete Würfel untermischen und den Eintopf servieren..

Vincent Klink 09. Februar 2012

Semmel-Knödel-Salat mit Kalb-Leber und Apfel-Schalotten

Für 2 Personen

3 Schalotten	2 Äpfel, z.B. Jonagold	1-2 EL Butter
1 EL Himbeeressig	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
4 Semmelknödel	3 EL Butterschmalz	1/2 Bund Schnittlauch
20 ml Apfelessig	30 ml Olivenöl	4 Scheiben Kalbsleber à 70 g
1 TL Mehl		

Für die Semmelknödel:

150 g Weißbrot	ca. 50 ml Milch	1 Schalotte
3 Stiele glatte Petersilie	1 TL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für die Apfelschalotten Schalotten schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 1 cm starke Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotten anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Apfelspalten zugeben und gut durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, dann in eine flache Schüssel geben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Essig und Olivenöl mischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Schnittlauch untermischen. Das Dressing über die Knödel gießen und locker unterheben. Leberscheiben mit Pfeffer würzen, leicht mehlieren und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten jeweils 1 Minute rosa braten. Danach salzen. Semmelknödelsalat anrichten, die Leber daneben legen, mit den Apfelschalotten belegen und servieren.

Für die Semmelknödel:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben. Ei, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Vincent Klink 29. März 2012

Kalb

Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Mozzarella und Blumenkohl

Für 2 Personen

1 kleiner Blumenkohl	Salz	1 EL Pinienkerne
2 getr. Öl-Tomatenhälften	80 g Mozzarella	2 Stiele Basilikum
Pfeffer	4 Kalbsschnitzel à 80 g	1 Schalotte
1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 TL Mehl
1 EL Butterschmalz	1 TL Tomatenmark	150 ml Kalbsfond
80 ml Rotwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter	Muskat	

Für das Gemüse den Blumenkohl in putzen und Stücke, die mehrere Röschen enthalten abtrennen. Diese in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend hacken. Getrocknete Tomaten fein hacken, Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Basilikum in Streifen schneiden und alles miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn plattieren. Die Mozzarella-Mischung auf die Fleischscheiben geben, zusammenklappen und die Fleischränder gut andrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Schalotte und Karotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Staudensellerie und ebenfalls sehr fein würfeln. Gefüllte Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Dann im Bratfett Schalotte und gewürfeltes Gemüse anschwitzen, Tomatenmark zugeben. Kalbsfond und Rotwein angießen, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Sauce abschmecken. Die Blumenkohlstücke in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schnitzel mit der Sauce und dem Blumenkohl anrichten.

Vincent Klink 03. Mai 2012

Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi

Für 2 Personen

Für die Involtini:

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 TL scharfer Senf
4 Kalbsschnitzel à 80 g	Salz, Pfeffer	1 TL Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör	1/8 l Orangensaft	1/8 l Fleischbrühe

Für den Kohlrabi:

500 g Kohlrabi	1 EL Butter	1 TL Zucker
50 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne	3 Zweige glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann den Senf untermischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenmarmelade bestreichen, Senfschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Orangenlikör und dem Orangensaft ablöschen. Die Fleischbrühe dazu gießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Involtini mit der Sauce beträufeln und mit dem Rahmkohlrabi servieren.

Vincent Klink am 21. März 2013

Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
5 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer, Muskat

Für das Tomatenragout:

8 Tomaten	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Oregano	Zucker
4 Stiele Basilikum		

Für die Parmesan-Schnitzel:

8 kleine Kalbschnitzel à 30 g	Salz, Pfeffer	50 g Parmesan
2 Eier	50 g Semmelbrösel	Mehl
2 EL Olivenöl	2 EL Butter	

Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort die Eigelbe und Parmesan unterrühren. Mehl untermischen und zu einem festen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und diese in kurze Stücke schneiden. Mit einer Gabel an einer Seite Rillen in die Nocken drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen. Wenn sie oben sind, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Tomatenragout:

Tomaten einritzen und 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausheben, abtropfen lassen und häuten. Tomaten würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln, und in 1 EL Olivenöl andünsten. Tomaten zugeben und mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 Prise Zucker würzen, Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, Blättchen fein schneiden. Sauce kurz pürieren, erneut abschmecken.

Für die Parmesan-Schnitzel:

Kalbsschnitzel dünn plattieren (das geht am besten, wenn man das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legt), mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, mit Eiern und Semmelbröseln zu einem glatten Teig verrühren. Die Schnitzelchen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und danach durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb braten. Tomatenragout mit Basilikum mischen. Mit Gnocchi und den Schnitzeln anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013

Saltimbocca alla romana mit Gnocchi

Für 2 Personen

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend	2 Eigelb	50 g Parmesan, frisch gerieben
3 EL Mehl	Pfeffer, Salz, Muskat	2 EL Olivenöl

Für die Saltimbocca:

300 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Parma-Schinken
1-2 Stängel Salbei	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
1 TL kalte Butter		

Für die Gnocchi:

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. Die Kartoffeln möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort die Eigelbe unter ständigem Rühren darunter geben. Anschließend den Parmesan 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 ca. 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, heraus nehmen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi kurz darin schwenken.

Für die Saltimbocca:

Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Fleischscheiben mit Parma-Schinken und 2-3 Salbeiblättern belegen. Die beiden übrigen Fleischscheiben jeweils darauf legen und die Fleischränder gut zusammendrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen (bei 80 Grad Ober-Unterhitze) warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Weißwein lösen, kurz aufkochen und unter Rühren die Butter unterarbeiten, bis eine sämige Sauce entsteht. Die gefüllten Schnitzel auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und mit den Gnocchi servieren.

Vincent Klink 16. Februar 2012

Tafelspitz mit Kräuter-Soße Bouillon-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Fleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner	500 g Tafelspitz
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	1 Knoblauchzehe
400 g Kartoffeln, fest	1 Schalotte	3 EL Butter
Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Mehl	1 Bund Frühlingskräuter
50 ml Sahne	1 Prise Muskat	

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 2 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse putzen und würfeln. Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften und die geschälte Knoblauchzehe zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Kartoffeln zugeben und mit ca. 1/4 l Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abnehmen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Mit 350 ml Fleischbrühe ablöschen und rührend bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Sauce mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten die Kräuter untermischen. Das weich gekochte Fleisch in Scheiben schneiden, auf Teller geben, mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten.

Vincent Klink 19. April 2012

Lamm

Geschnetzelter Lamm-Rücken mit Sesam

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	2 Stängel Petersilie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
300 g Lammrücken, entbeint	Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 EL Sesam	1 EL Honig	1 EL Sojasauce
2 EL Zitronensaft	2 Zweige Rosmarin	1-2 EL Butterschmalz

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. Schalotten fein schneiden, Knoblauch pressen. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Das Lammfleisch in feine Blättchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Knoblauch und Chili im restlichen Olivenöl anschwitzen. Sesam dazugeben und kurz mit dämpfen. Schließlich Honig untermischen und solange weiter rösten bis der Honig karamellisiert. Mit Sojasauce und Zitronensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zur Sauce geben. 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. Lammfleisch unter die Sauce mischen und gut durch schwenken. Abschmecken und mit den Reisplätzchen servieren.

Vincent Klink am 29. August 2013

Lamm-Koteletts mit weiße Bohnen-Basilikum-Mus

Für 4 Personen

Für das Mus:

200 g große, weiße Bohnen	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	300 g Suppengrün
2 EL Olivenöl	50 g	Rauchspeck	1/2 L Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	1	Thymianzweig	1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer	2	Bund Basilikum	

Für die Lammkoteletts:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Bohnenkraut
1 EL geriebenes Weißbrot	Pfeffer, Salz	2 EL Olivenöl
8 kleine Lammkoteletts		

Für das Bohnen Basilikum-Mus:

Die Bohnen in ca. 1 Liter kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Suppengrün putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün darin anbraten. Speck ebenfalls zugeben und kurz mitbraten. Brühe zugeben und alles ca. 40 Minuten köcheln lassen. Bohnen abgießen und mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer zu den Speckzwiebeln geben. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden lang köcheln lassen. Den Speck herausnehmen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Mischung durch die „Flotte Lotte“ zu einem Püree verarbeiten. Zurück in den Topf geben, kurz erwärmen und abschmecken.

Für die Lammkoteletts:

In der Zwischenzeit für die Lammkoteletts Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Bohnenkrautblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Vom Herd nehmen, Bohnenkraut Weißbrot, Pfeffer und Salz untermischen. Die Lammkoteletts pfeffern, salzen und in Olivenöl, von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Die Koteletts mit der Weißbrotmischung bedecken und unter dem heißen Backofengrill ca. 1 Minute goldbraun übergrillen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Bohnenmus mit Basilikum mischen und mit dem Koteletts auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 18. Juli 2013

Lamm-Rücken mit Minz-Soße und Bohnen-Gemüse

Für 2 Personen

1 kleiner Lammrücken	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	250 ml Lammfond	3 Zweige Rosmarin
2 Schalotten	2 EL Butter	2 Tomaten
1/2 Bund marokkanische Minze	1/2 Bund Bohnenkraut	300 g breite grüne Bohnen
1 TL Tomatenmark	125 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißbrotbrösel
50 ml Rotwein		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken parieren, die Fleisch-Abschnitte für den Saucen-Ansatz zur Seite stellen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer großen Pfanne (mit feuerfestem Griff) den Lammrücken von allen Seiten mit 1 EL Olivenöl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne die Fleischabschnitte anbraten, Zwiebel zugeben. Mit etwas Lammfond ablöschen und ein Rosmarinzwig einlegen. Dann den Lammrücken wieder zugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei immer wieder etwas Fond angießen. In der Zwischenzeit Schalotten schälen, fein schneiden und eine Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 1 Rosmarinzwig, Minze und Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Bohnen putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl restliche Schalotte anschwitzen, Tomatenmark untermischen. Bohnen zugeben, Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten dünsten. Dann 3/4 der Tomatenwürfel und Bohnenkraut untermischen. Noch 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Schalotten mit gehacktem Rosmarin, etwas gehackter Minze, restlichen Tomatenwürfel und Brotbröseln mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gegarten Lammrücken heraus nehmen und mit Alufolie abgedeckt warm stellen. Zum Bratensatz Rotwein geben, kurz aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit 1 EL kalter Butter binden und etwas Minze untermischen, abschmecken. Den Lammrücken mit der Semmelbröselmasse bestreichen und unter der Grillschlange kurz gratnieren. Lammrücken aufschneiden und mit der Sauce und dem Bohnengemüse anrichten und servieren. Dazu passen grob gestampfte Salzkartoffeln mit etwas Olivenöl abgeschmeckt.

Vincent Klink 09. August 2012

Meer

Gefüllter Tintenfisch mit Reis, Tomaten und Pesto

Für 2 Personen

Für den Tintenfisch:

50 g Langkornreis	Salz	8 getrockneten Tomatenhälften
5 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Ei	2 EL geriebene Weißbrotbrösel
Pfeffer	2 große Calamari	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein		

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	100 g Pecorino	1/2 rote Chilischote
30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet, eingelegt	200 ml Olivenöl
Pfeffer		

Für den Tintenfisch:

Den Reis in reichlich Salzwasser garen, dann in ein Sieb abgießen. Die getrockneten Tomaten in warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen, 2 Schalotten fein würfeln, die restlichen vierteln. Knoblauch schälen und klein schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der getrockneten Tomaten fein schneiden. Schalottenwürfel mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, die Hälfte des Knoblauchs dazugeben. Getrocknete Tomatenstücke dazugeben. Alles mit dem gegarten Reis, dem geschnittenen Basilikum, Ei und den Semmelbröseln mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Calamari waschen, trocken tupfen und mit der Reismasse füllen, mit einem Zahnstocher die Öffnung verschließen. Die Schalottenviertel mit dem restlichen Knoblauch in einer Schmorpfanne oder Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten, die gefüllten Calamari zugeben und bei großer Hitze rundum anbraten. Dann mit Brühe ablöschen, den Wein angießen und die Calamari zugedeckt 20 Minuten schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen, die restlichen getrockneten Tomaten dazugeben und den Fond noch 5 Minuten einkochen lassen.

Für das Pesto:

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Käse fein reiben. Chilischote waschen, putzen, entkernen und grob hacken. Basilikum, Käse, Chili, Pinienkerne, Sardellenfilet und Olivenöl in einen Cutter geben und fein mixen. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken. Die Calamari mit den Tomaten anrichten und mit Pesto beträufelt servieren.

Vincent Klink am 30. Mai 2013

Rind

Boeuf Bourguignon

Für 4 Personen

1,5 kg Rindfleisch	Meersalz, Pfeffer	300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Möhren	150 g durchwachsener Speck
4 EL Olivenöl	2 TL Mehl	1 EL Tomatenmark
Zucker	600 ml roter Burgunder	200 ml Rinderfond
2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie
300 g kleine Champignons	150 g Schalotten	

Rindfleisch abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren waschen, putzen, in Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten. Fleisch herausnehmen. Die Hälfte der Speckwürfel im Bratfett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles c. 5 Minuten schmoren. Fleisch zufügen, mit Mehl bestäuben. Tomatenmark und etwas Zucker unterrühren und alles kurz schmoren. Rotwein, Fond, Thymian, Lorbeer und 2 Stiele Petersilie zugeben, kurz aufkochen lassen. Zugedeckt, bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren. Champignons putzen, Schalotten schälen. Übrigen Speck in einer Pfanne braten. Schalotten und Pilze zufügen und ca. 4 Minuten schmoren, beiseite stellen. Das Fleisch und die Kräuter mit einer Gabel aus dem Topf nehmen. Die Sauce pürieren und abschmecken. Fleisch und Pilz-Schalotten-Mischung zugeben, weitere ca. 10 Minuten schmoren. Abschmecken und servieren. Dazu passen Nudeln oder frisches Baguette.

Vincent Klink 20. Dezember 2012

Currygulasch von der Rinder-Hochrippe mit Couscous

Für 4 Personen

6 Zwiebeln	800 g Hochrippe vom Rind	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	3 EL Currypulver	1 Schalotte
3 EL Olivenöl	150 g Couscous	300 ml Gemüsebrühe
1 EL Honig	2 TL Zimt	1 TL Kumin
1 Paprika	1 Tomate	2 Frühlingszwiebeln
6 grüne Oliven	1 Zweig Minze	1 Bio-Zitrone

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und hell andünsten. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zwiebeln legen. Mit Currypulver bestäuben und alles mit ca. 70 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei mittlere Hitze alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Couscous zugeben und gleich danach die Gemüsebrühe angießen. Einmal aufkochen und noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nach dem Garen Honig, Zimt, Kumin und 2 EL Olivenöl vorsichtig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüse waschen. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Von den Tomaten den Strunkansatz entfernen und dann in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln fein schneiden, Oliven fein hacken. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Paprika anschwitzen, Tomaten zugeben und kurz braten. Zuletzt Frühlingszwiebeln, Oliven und Minze untermischen. Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Gemüse unter den Couscous mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, diese kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, die Würfel mit einer Spießgabel aus dem Topf nehmen. Die zerkochten Zwiebeln mit einem Pürierstab fein mixen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und servieren. Currygulasch mit dem Couscous servieren.

Vincent Klink am 15. August 2013

Gekochtes Rindfleisch in Lauch-Soße

Für 2 Personen

Für das Rindfleisch:

500 g Rinderbrust	Salz	1 Zwiebel
1 Karotte	120 g Sellerie	1/2 Stange Lauch

Für die Lauchsauce:

40 g Butter	40 g Mehl	½ l Fleischbrühe
3 EL Lauch, in feinen Streifen	1 EL frisch geriebener Meerrettich	4 EL Sahne
Salz	1 Prise Muskat	

Für das Rindfleisch:

Das Fleisch abspülen und in einen Topf mit leicht gesalzenem kochendem Wasser (ca. 2 l) geben. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit den beiden Zwiebelhälften zum Fleisch geben. Lauch halbieren, waschen und ebenfalls mit in den Topf geben. Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen.

Für die Sauce:

die Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze und häufigem Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Nun die Lauchstreifen hinein geben. Drei Minuten kochen und dann mit Meerrettich, Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und mit der Lauchsauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Gulasch vom Rinder-Filet mit Rosmarin, Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne
3 Schalotten	100 g Champignons	2 Zweige Rosmarin
3 Stängel glatte Petersilie	350 g Rinderfilet	1 EL Olivenöl
100 ml Rotwein	60 ml Rinderjus	1 TL Paprikapulver, edelsüß

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen. Im heißen Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin und Petersilie abspülen, trocken schütteln. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. In der Fleischpfanne mit 1 EL Butter Schalotten anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Rinderjus zugeben. Rosmarin grob hacken, zugeben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Petersilie fein hacken. Den aus den Filetspitzen ausgetretene Fleischsaft zur Sauce gießen. Die Sauce nochmals einkochen, Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Fleisch wieder zugeben, untermischen und anrichten. Dazu das Kartoffelgratin servieren.

Vincent Klink 21. Juni 2012

Rinder-Roulade mit Sauerkraut und Rotwein-Soße

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	150 ml Weißwein
100 g frisches Sauerkraut	5 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt
1 TL Zucker	3 Schalotten	50 g Speck, durchwachsen
2 Rinderschnitzel à 150 g	Salz, Pfeffer	1 EL scharfer Senf
1 Bund Suppengemüse	1 TL Butterschmalz	150 ml Rotwein
150 ml Fleischbrühe	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 zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser andrücken und mit Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kümmel und Zucker zum Sauerkraut geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut kann auch gut vorbereitet werden. 1 Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Die Rinderschnitzel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Speckschalotten und 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 ca. 15 Minuten schmoren lassen und dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit Sauce anrichten, dazu passt Kartoffelstampf.

Vincent Klink 31. Januar 2013

Rindfleisch mit Frühlingskräuter-Soße und Gemüse-Salat

Für 4 Personen

Für das Rindfleisch:

1 kg Rindfleisch	500 g Rinderknochen	1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
1 Bund Suppengemüse	2 Möhren	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	Salz	3 EL heller Balsamessig
Pfeffer	4-5 EL Olivenöl	

Für die Kräutersauce:

40 g Butter	40 g Mehl	500 ml Fleischbrühe
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
4 EL süße Sahne	Salz, Muskat	

Für das gekochte Rindfleisch:

Tafelspitz und Knochen abspülen. Knochen und Pfefferkörner in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser zum Kochen bringen. Den Tafelspitz hinein geben. Bei schwacher Hitze ca. 1 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den sich bildenden Schaum immer wieder abschöpfen. Das Suppengemüse und die Möhren putzen und waschen. Schalotten und Knoblauch schälen. Alles zusammen, mit etwas Salz, in den letzten 30 Minuten zum Fleisch geben. (Dieses Gemüse ergibt hinterher den Salat). Das Fleisch aus der Brühe nehmen und warm stellen. Knochen entfernen. Den Sud durch ein Sieb geben. Brühe auffangen. Das Gemüse beiseite stellen und abkühlen lassen. Für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren. Nach und nach mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Kräutersauce:

Kerbel, Petersilie und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Kerbel- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter zur Sauce geben. Mit Sahne, Salz und Muskat würzen. Das abgekühlte Gemüse (Möhren, Lauch, Petersilienwurzel und Knollensellerie) in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Balsamessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Über das Gemüse geben und gut mischen. Rindfleisch in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce und Gemüsesalat anrichten. Dazu passt Brot.

Vincent Klink am 18. April 2013

Roastbeef mit Petersilien-Pesto und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

Für das Roastbeef:

1 Zwiebel	1 kleine Karotte	50 g Sellerie
1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	3 Stängel glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	grobes Meersalz
1 TL Pfefferkörner	400 g Hochrippe (Rinderrücken)	

Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer		

Für das Petersilienpesto:

2 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne	1 Sardellenfilet
1 TL scharfer Senf	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für das Roastbeef:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und waschen, ebenfalls klein schneiden. Knoblauchzehe schälen. Petersilienstängel, Thymian und Lorbeerblatt mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden. Einen großen Topf mit reichlich Wasser füllen, Zwiebel, Knoblauch und die Gemüsestücke zugeben, das Kräutersträußchen, etwas Salz und andgedrückte Pfefferkörner zugeben und aufkochen lassen. Dann das Fleisch zugeben, die Hitze reduzieren, sodass das Fleisch bei 80 Grad garen kann (höher soll die Temperatur nicht werden). Das Fleisch so ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für das Petersilienpesto:

In der Zwischenzeit für das Pesto Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Sardellenfilet grob hacken und mit den Petersilie, Pinienkernen, Senf und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die ausgekühlten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Scheiben aufschneiden und anrichten. Petersilienpesto angießen und mit den Bratkartoffeln servieren.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013

Roastbeef mit Remouladen-Soße

Für 4 Personen

Für das Roastbeef:

750 g Rinderrücken Meersalz, Pfeffer 3 EL Olivenöl

Für die Remouladensauce:

2 Eier 1 Sardelle, eingelegt 2 Essiggurken
1 Bund glatte Petersilie 1/2 Bund Estragon 1 Eigelb
1 TL scharfer Senf 1 EL Zitronensaft ca. 150 ml Speiseöl
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten. Dann auf ein Backblech setzen und ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und sofort in Alufolie einpacken, darin gut auskühlen lassen. Für die Remouladensauce ein Ei hart kochen, etwas auskühlen lassen, dann schälen und fein würfeln. Die Sardelle fein hacken und die Essiggurken in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und fein hacken. Das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen. Unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sardelle, gehacktes Ei, Gurke und Kräuter untermischen und abschmecken. Das Fleisch aus der Folie packen und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Scheiben mit Sauce Remoulade anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013

Tagliata vom Rinder-Rücken mit Rucola und Parmesan

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks à 180 g Salz, Pfeffer 7 EL Olivenöl
1 EL Pinienkerne 2 Bund Rucola 1 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone 2 EL Gemüsebrühe Zucker
50 g Parmesan

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Rucola gebündelt abspülen und trocken schütteln. Die Rucolablattstiele fein schneiden (wie Schnittlauch) und in eine Schüssel geben. Die Blätter zur Seite legen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und mit in die Schüssel geben. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, 5 EL Olivenöl zum Schnittlauch und Rucolastielen geben und alles gut vermischen. Evtl. mit Gemüsebrühe die Sauce etwas verdünnen. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Kurz vor dem Servieren die Rucolablätter zugeben und gut untermischen. Pinienkerne unterheben. Rucolasalat auf Tellern anrichten, die Rumpsteaks in dicke Streifen schneiden und auf den Salat geben. Parmesan grob reiben und darüber streuen.

Vincent Klink am 23. Mai 2013

Salat

Gurken-Salat

Für 6 Personen

125 ml weißer Traubensaft	1 TL Zucker	60 ml Weißweinessig
1 Salatgurke	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1 EL Olivenöl

Traubensaft, Zucker und Essig in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Saft-Essig-Sud abkühlen lassen. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben in einen Suppenteller geben und salzen. Darauf einen umgedrehten Suppenteller geben, an den Tellerrändern gut festhalten und 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gesalzene Gurkenscheiben in eine Schüssel geben. Schalotten zugeben. Mit Olivenöl und etwas eingekochtem Saft-Essig-Sud marinieren. Kräuter untermischen und mit Pfeffer den Salat abschmecken.

Vincent Klink am 12. September 2013

Kraut-Salat mit Walnüssen und gebratener Wachtel

Für 4 Personen

1 Eigelb	1 EL Weißwein	1/2 TL scharfer Senf
1 TL Essig	ca. 1/8 l Sonnenblumenöl	1 TL Kapern (mit Kapernfond)
Salz, Pfeffer	1/2 Kopf Weißkohl	1 Schalotte
50 g Walnusskerne	1/2 Bund glatte Petersilie	70 g Sahne
4 Wachteln	2 EL Butterschmalz	

Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Weißwein, Senf und Essig dazugeben und gut untermischen. Dann in sehr dünnem Strahl das etwas 1/8 l Öl dazu laufen lassen und bei kräftig rühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Die Kapern nach Belieben hacken und dazugeben. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Kapernfond abschmecken. Weißkohl putzen, dabei den Strunk herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen in einer Pfanne in 1 EL Öl kurz andünsten. Den Kohl abkühlen lassen, dann mit der Mayonnaise vermischen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Nüsse hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sahne schlagen. Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Wachtelkeule und -brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zuerst auf der Hautseite ca. drei Minuten goldbraun braten, dann umdrehen und fertig garen. Vor dem Anrichten die gehackten Nüsse, Schalotte und Petersilie zum Krautsalat geben. Abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehen. Den Salat mit den gebratenen Wachteln anrichten und servieren.

Vincent Klink 08. November 2012

Orangen-Salat mit frittierten Forellen-Streifen

Für 4 Personen

250 ml Rotwein	50 g Zucker	1 TL Rum
1 TL Grenadine	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Ingwer, gemahlen
1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Piment, gemahlen	2 Orangen
60 g Mehl	60 g Speisestärke	3 Eiweiß
ca. 200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
2 Eigelbe	1 TL scharfer Senf	1 TL Essig
50 ml Weißwein	1 TL Kapern	200 ml Olivenöl
400 g Forellenfilet ohne Haut		

Wein mit Zucker, Rum, Grenadine, Nelke, Ingwer, Koriander und Piment in einen Topf geben und solange einkochen, bis die Konsistenz sirupartig wird. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Die Fruchtfleits heraus schneiden, dabei den Saft auffangen. Alles mit dem Sirup mischen und kalt stellen. Für den Tempurateig Mehl, Speisestärke, Eiweiß und 80 ml Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, den Teig ebenfalls kalt stellen. Für die Mayonnaise Eigelbe mit Senf, Essig und Weißwein in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut verrühren. Dann unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl langsam hinzufügen. Soviel Öl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Die Kapern fein hacken, unter die Mayonnaise mischen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einem Topf langsam erhitzen. Die Forellenfilets entgräten und in schräge dünne Streifen schneiden. Die Fischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, durch den vorbereiteten Teig ziehen und im heißen Olivenöl goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen. Den Orangensalat mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit den frittierten Fischstreifen und der Mayonnaise anrichten und servieren.

Vincent Klink 27. Dezember 2012

Schwein

Gebratene Rosmarin-Schweine-Medaillons mit Curry-Kürbis

Für 2 Personen

800 g Muskatkürbis	2 Schalotten	1 EL Butter
80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 EL Currypulver
1 Bund Petersilie	1 TL Sambal Manis	1/2 rote Chilischote
2 Zweige Rosmarin	1 Schweinefilet (400 g)	2 EL Butterschmalz
30 g Pinienkerne	1 EL Olivenöl	

Kürbis halbieren, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 1 Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Kasserolle erhitzen. Schalotten darin andünsten. Kürbis zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Kürbis ca. 15 Minuten weich schmoren. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Petersilienblättchen fein hacken. Mit Sambal Manis unter den Kürbis rühren. Erneut abschmecken. Für das Filet die übrige Schalotte schälen und würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Rosmarin grob hacken. Das Filet trockentupfen und parieren. Filet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von allen Seiten ca. ca. 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 1 EL Olivenöl im Bratfett erhitzen. Schalotten darin anbraten. Chili und Rosmarin zugeben und ca. 1 Minute schmoren. Pinienkerne untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons mit Rosmarin-Pinienkernmischung und Currykürbis anrichten. Dazu passt Reis.

Vincent Klink am 05. September 2013

Gefülltes Schweine-Kotelett mit Zucchini-Salat

Für 2 Personen

2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel glatte Petersilie	2 Schalotten
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 kleine Zucchini
½ Salatgurke	1/2 TL Kreuzkümmel	1 Zitrone
1/2 TL scharfer Senf	2 Schweinekoteletts à ca. 230 g	2 Stängel Zitronenmelisse
1/2 Bund Schnittlauch		

Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, dann Petersilie und Liebstöckel untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Zucchini und Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Danach in dünne 4 cm lange Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. Von der Zitrone etwa 1 EL Saft auspressen. Aus Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Senf, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über die Zucchini-Gurken geben. Alles gut vermischen. In die Fleischseite der Koteletts horizontal mit einem spitzen Messer eine kleine Tasche einschneiden und jeweils ca. 1 TL Kräuterschalotten einfüllen.

Dann die Koteletts pfeffern, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 5 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 60 Grad (Umluft:

40 Grad) ziehen lassen. Zitronenmelisse und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter unter den Salat mischen, nochmals abschmecken. Koteletts mit Salat anrichten.

Vincent Klink 12. Juli 2012

Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott

Für 2 Personen

500 g Schweinebauch mit Schwarte	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
2 Äpfel	3 EL Zucker	150 ml Weißwein
1/2 Zimtstange	300 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
1 Eigelb	10 g Mehl	Butterschmalz
1 TL Majoran, gerebelt		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen passenden backofengeeigneten Topf geben. Soviel Wasser angießen, dass die Schwarte 2 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und mit in den Topf geben. Dann den Topf in den vorgeheizten Ofen geben und den Schweinebauch garen. Nach einer Stunde Garzeit den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen, die weich gekochte Schwarte rautenförmig einritzen und dann den Schweinebauch mit der Schwarte nach Oben wieder in den Topf geben und weitere 60 Minuten garen. Anschließend den Schweinebauch erkalten lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, dann die Apfelstücke in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf glasig schmelzen, Apfelspalten zugeben und mit Wein oder Apfelsaft aufgießen. Die Zimtstange mit in den Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze die Äpfel weich kochen. Sie sollen nicht zerfallen. Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen. Eine Zwiebel schälen, fein reiben oder sehr fein schneiden. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, Eigelb und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse knusprige dünne Reibekuchen ausbacken. Den gegarten Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden, diese kurz in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Majoran bestreuen. Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, die Schweinebauchscheiben obenauf legen und das Apfelkompott daneben geben.

Vincent Klink 20. September 2012

Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée

Für 2 Personen

4 Schalotten	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	200 ml Fleischbrühe	2 Chicorée
2 EL Olivenöl	1 TL Puderzucker	1 Zweig Thymian
100 ml Gemüsebrühe	1/8 l Marsala	1 TL kalte Butter
1 Spritzer Zitronensaft		

Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne zwei geschnittene Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Fleischbrühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Chicoréehälften anbraten, zwei geschnittene Schalotten zugeben, die Chicoréehälften mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Thymian hinzufügen und alles mit Brühe ablöschen. Nach ca. 3 Minuten den Chicorée herausnehmen, warm stellen und die Flüssigkeit in der Pfanne etwas einkochen. Zur Sauce in der Fleischpfanne Marsala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazu gießen. Die Sauce ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Unter Chicoréesauce 1 EL Olivenöl und etwas Zitronensaft untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée mit dem Fond übergießen. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Masalasaucen übergießen. Geschmorten Chicorée dazu geben und servieren. Pro

Vincent Klink 07. Dezember 2012

Scharfes Reis-Schweine-Fleisch mit Rübchen-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Peperoni
1 EL Tomatenmark	2 EL Curry	300 ml Fleischbrühe
100 g Langkornreis	500 g Rübchen	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	60 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie

Das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Im Fleischtopf mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch zugeben. Peperoni, Tomatenmark und Curry untermischen und mit Brühe auffüllen. Den Reis dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Die Rübchen schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Rübchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt weich dünsten. Dabei immer wieder umrühren, evtl. ca. 60 ml Gemüsebrühe zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Petersilie unter gegarten Rübchen mischen und abschmecken. Wenn der Reis weich ist und die Brühe eingekocht ist, die Fleischwürfel wieder zugeben und noch ca. 5 Minuten garen. Das Reisfleisch abschmecken und zusammen mit den Rübchen anrichten.

Vincent Klink 07. Februar 2013

Schweine-Braten mit Speck-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweineschulter	Salz, Pfeffer, Paprikapulver	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1/2 l Bier	1 TL Speisestärke	

Für die Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	50 g ger. Bauchspeck
1 Zwiebel	50 g Lauch	1 EL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben, das Fleischstück auf einen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schweinebraten den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schweineknochen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie und den Lauch putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Den Schweinebraten würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die gerösteten Knochen und ca. 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nochmal würzen. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Den Schweinebraten weitere ca. 60 Minuten garen. Während der Garzeit nach und nach das Bier über den Braten gießen. Für die Knödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden, Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt den Lauch kurz durchschwenken und die Masse zu den eingeweichten Brötchen geben. Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles locker vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sollte der Knödel zerfallen, noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen. Dann restliche Knödel abdrehen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Sauce aus dem Bräter durch ein feines Sieb passieren, aufkochen und erneut abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren. Knödel dazu reichen.

Vincent Klink , Otto Koch 17. Juni 2012

Schweine-Filet mit Gorgonzola gefüllt

Für 4 Personen

6 Kartoffeln	Butter, Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
60 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Schweinefilet
1 Bund Basilikum	150 g Gorgonzola, mild	50 g gezupfte Weißbrotkrumme
1 Zweig Rosmarin	2 EL Butterschmalz	600 g Blattspinat
1 Schalotte		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In vier kleine gebutterte flache Förmchen schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Brühe und Sahne übergießen. Das Kartoffelgratin im Backofen ca. 35 Minuten garen. Das Schweinefilet am dicken Ende mit einem dicken Kochlöffelstiel oder einem Wetzstahl bis nach hinten zum dünn auslaufenden Ende durchstechen. (So schafft man der Länge nach genügend Raum um mit dem Spritzbeutel die Käsemasse einzufüllen.) Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Und mit dem zimmerwarmen Gorgonzola und den Brotkrumen mischen. Die Masse in einen Spritzbeutel (mit großer Lochtülle) geben und das vorbereitete Schweinefilet damit füllen. Mit dem Rosmarinzweig (oder einem Zahnstocher) die Füllöffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Filet aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Das Filet vorsichtig auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft auffangen. Das Fleisch aufschneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und servieren. Blattspinat und Kartoffelgratin dazu reichen.

Vincent Klink 16. August 2012

Schweine-Fleisch-Röllchen mit Bohnen und Rösti

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	1 Zweig Rosmarin
4 EL Olivenöl	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
400 g breite Bohnen	1 Schalotte	1/4 l Gemüsebrühe
1/4 l Milch	2 EL Butterschmalz	1/8 l Rotwein
1 TL kalte Butter	1/2 Bund Bohnenkraut	1 TL Speisestärke

Die Kartoffeln halb gar kochen, anschließend pellen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebeln andünsten und den Rosmarin untermischen. Schweinerücken in 4 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Scheibe etwas gedünstete Rosmarin-Zwiebeln geben und fest aufrollen, eventuell mit Küchengarn fixieren. Die Bohnen putzen und in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen. Brühe und Milch dazugeben und zum Kochen bringen. Darin die Bohnen in ca. 10 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelspäne gleichmäßig darin verteilen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Fleischröllchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl 5 Minuten rundum anbraten, heraus nehmen und warm stellen. Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und zusammen mit dem gehackten Bohnenkraut unter die Bohnen rühren. Kurz aufkochen und abschmecken. Die Fleischröllchen anrichten, mit etwas Sauce begießen, pro Portion je ein halbes Rösti und das Bohnengemüse dazu servieren.

Vincent Klink am 22. August 2013

Schweine-Geschnetzeltes mit Mango und Curry-Reis

Für 2 Personen

Für den Curryreis:

80 g Langkornreis	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
1 TL Curry	250 ml Gemüsebrühe	Meersalz, schwarzer Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

1 Mango	3 Frühlingszwiebeln	1/2 rote Chilischote
300 g Schweinefilet	Meersalz, schwarzer Pfeffer	2 EL Olivenöl
150 ml Fleischbrühe	1/2 TL Speisestärke	

Für den Curryreis Den Reis gut mit kaltem Wasser abspülen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen, Schalotte zugeben und anschwitzen, das Currypulver einstreuen und kurz mitanschwitzen. Reis zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Den Reis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Geschnetzelte Die Mango schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße fein schneiden und das Grün in feine Ringe schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, das Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Pfanne auswischen und das Weiße der Frühlingszwiebeln mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Mangowürfel zugeben und mit Brühe ablöschen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Alles kurz aufkochen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch und Chili zugeben. Das Grün der Frühlingszwiebeln untermischen und abschmecken. Das Geschnetzelte mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink 05. Januar 2012

Schweine-Medaillons mit Paprika-Soße, Kartoffel-Würfeln

Für 2 Personen

4 Kartoffeln, fest	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
350 g Schweinefilet	1 Zwiebel	2 rote Paprika
1 rote Chilischote	1 EL Tomatenmark	100 g geschälte Dosen-Tomaten
2 TL Paprikapulver	1 Prise Zucker	

Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen und ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. Gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Dann Tomatenmark, Paprika und Chilischote zugeben. Tomaten grob hacken und mit Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Medaillons nochmals kurz in der Sauce erwärmen. Medaillons mit der Sauce und den Kartoffelwürfeln anrichten.

Vincent Klink 21. Februar 2013

Schweinebauch-Braten mit Sauerkraut und Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen

Für den Schweinebraten:

1,2 kg Schweinebauch	Salz, Pfeffer	1 kg Schweineknochen, gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1 Zwiebel	1 TL Speisestärke	

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	300 ml trockener Weißwein
500 g frisches Sauerkraut	1 TL Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	Pfeffer, Salz	

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Eier
40 g Hartgrieß	30 g Mehl	Muskat, Pfeffer

Für den Schweinebraten die Schwarte mit Salz und Pfeffer einreiben, das Fleischstück auf einen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schweinebraten den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Schweineknochen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten rösten. Dann die Knochen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Die Möhre, den Sellerie, den Lauch und die Zwiebel putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Den Schweinebraten würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Das Gemüse, die gerösteten Knochen und ca. 1/2 l Wasser dazugeben. Den Braten im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten garen. Den Schweinebraten aus dem Bräter nehmen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nochmal würzen. Mit der Schwartenseite nach oben zurück auf das Gemüse legen und die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Den Schweinebraten weitere ca. 60 Minuten garen. Während der Garzeit nach und nach etwas Wasser (ca. 200 ml) über den Braten gießen. Für das Sauerkraut die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in der Butter bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Sauerkraut, Brühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Das Kraut mit etwas Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Falls nötig, den Deckel abnehmen und bei starker Hitze die restliche Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Für die Knödel Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca. 15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Die entstandene Sauce aus dem Bräter durch ein feines Sieb passieren, aufkochen und erneut abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Den Braten aufschneiden, mit der Sauce und dem Sauerkraut servieren. Die Knödel dazu reichen.

Vincent Klink 22. November 2012

Soßen

Lauch-Soße

Für 2 Personen

40 g Butter	40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
3 EL Lauch, in feinen Streifen	1 EL frisch geriebener Meerrettich	4 EL Sahne
Salz	1 Prise Muskat	

Die Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze und häufigem Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Nun die Lauchstreifen hinein geben. Drei Minuten kochen und dann mit Meerrettich, Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und mit der Lauchsauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Paprika-Soße

Für 4 Personen

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken.

Vincent Klink 23. August 2012

Paprika-Soße

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1/2 rote Peperoni	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Zucker		

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Pilz-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Vincent Klink am 19. September 2013

Suppen

Französische Zwiebel-Suppe

Für 2 Personen

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Speck
1 EL Butter	20 ml Cognac	250 ml Weißwein
250 ml Fleischbrühe	3 Stiele Thymian	3 Stiele glatte Petersilie
2 Scheiben Kastenweißbrot	50 g Bergkäse	Salz, Pfeffer

In einem Topf mit Butter die Zwiebel mit Knoblauch hellbraun anrösten, mit Cognac ablöschen. Dann mit Wein und Brühe auffüllen, Thymian zugeben und 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weißbrotscheiben leicht toasten oder in einer Pfanne rösten. Käse fein reiben, auf die Brotscheiben streuen und kurz vor dem Servieren der Suppe unter der Grillschlange gratinieren. Thymian aus der Suppe entfernen, Petersilie unter die Suppe mischen und abschmecken. Die Suppe in Suppentassen anrichten, die gratinierten Brotscheiben oben auflegen, mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 21. November 2013

Grieß-Klößchen-Suppe

Für 4 Personen

500 g Fleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner	300 g Siedfleisch
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	Salz
250 ml Milch	60 g Butter	80 g Weichweizengrieß
1 Ei	1 Eigelb	Pfeffer
1 Prise Muskat	1/2 Bund Schnittlauch	

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 1,5 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen. Dann die Gemüsewürfel und das Siedfleisch aus dem Topf nehmen, die Brühe passieren, wieder in den Topf geben und abschmecken. Das Fleisch nach Belieben in kleine Würfel schneiden. Es kann mit dem Gemüse als Einlage für die Suppe verwendet werden. Für die Klößchen die Milch aufkochen, Butter darin auflösen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt. In eine Schüssel umfüllen, Ei und Eigelb schnell unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Aus der Grießmasse mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser ca. 8 Minuten sanft garen. Die Fleischbrühe erneut aufkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Klößchen als Einlage in Suppenteller geben, mit Fleischbrühe aufgießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Holunderbeeren-Suppe mit Schnee-Eier

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 kg Holunderbeeren 250 ml Apfelsaft 1 Zitrone

100 g Zucker 1/2 TL Zimt 1 Nelke

Für die Schneeeier:

1 l Milch 1 Vanilleschote 90 g Zucker

4 Eiweiß

Für die Suppe:

Holunderbeeren waschen, trocken tupfen und von den Stängeln zupfen. Die Beeren in einem Topf mit 500 ml Wasser aufkochen und 15 Minuten köcheln. Holunderbeeren auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Saft und abgeriebene Schale von der Zitrone zugeben. Apfelsaft, Zucker, Zimt und Nelke zur Suppe geben und kurz aufkochen.

Für die Schneeeier:

die Milch zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Das Vanillemark beiseite stellen. Die beiden ausgekratzten Schalen der Vanilleschote mit einem Esslöffel Zucker in der Milch eine Viertelstunde kochen. Den Topf zur Seite stellen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das Vanillemark zum Schaum geben und solange weiterschlagen, bis sich das Mark gleichmäßig verteilt hat. Das Eiweiß sollte nicht zu steif geschlagen sein. Mit einem Esslöffel aus der steifen Masse Nocken ausstechen und in die heiße Milch gegeben. Der Topf kommt wieder auf den Herd, sollte aber nur leicht kochen. Sind alle Nocken in der Milch den Topf vom Herd nehmen und abdecken. Die Nocken bei neunzig Grad 10 Minuten ziehen lassen, dann die Schneeeier drehen und wieder ziehen lassen. Keinesfalls darf die Milch kochen. Die Holundersuppe in tiefe Teller geben und mit den Schneeeiern servieren.

Vincent Klink am 24. Oktober 2013

Hühner-Brühe mit Kaiser-Schöberl

Für 4 Personen

Für die Hühnerbrühe:

1 Freilandhuhn (1,3 kg)	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt	1/2 Stange Lauch	1 Möhre
1 Petersilienwurzel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Kaiserschöberl:

3 Eier	50 g weiche Butter	Salz, Muskat
2 EL Sahne	75 g Mehl	1-2 EL Parmesan
30 g gekochter Schinken	Salz, Muskat	

Für die Hühnerbrühe:

Das Huhn abwaschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit Salz und dem Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden kochen. Lauch, Möhre und Petersilienwurzel putzen bzw. schälen, in feine Stücke schneiden und ca. 20 Minuten vor Kochende dazugeben. Die Hühnerbrühe durch ein feines Sieb passieren, den Fond abschmecken und das Gemüse beiseite stellen. Petersilie und Schnittlauch waschen, fein hacken bzw. schneiden. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen, in Würfel schneiden und für das Frikassee zur Seite stellen. Gemüse in Stücke schneiden und in die Brühe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, Petersilie und Schnittlauch unterrühren und servieren.

Tipp:

Aus dem Hühnerfleisch Frikassee zubereiten.

Für die Kaiserschöberl:

Die Eier trennen. Die Butter in einem schmalen Gefäß cremig rühren, mit Salz und Muskat würzen, Eigelbe und Sahne nach und nach unter rühren (sollte die Masse gerinnen – zu kalte Eier oder Sahne-, das Gefäß in warmes Wasser stellen unditerrühren bis sie gebunden ist) Mehl dazu sieben und untermischen. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben, danach den Käse unterheben. Den Schinken in sehr feine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse in eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) streichen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Dann aus der Form nehmen, auskühlen lassen und in Rauten schneiden. Die Schöberl in die Suppe geben.

Vincent Klink am 02. Mai 2013

Kalte Dill-Gurken-Suppe mit Matjes-Spießchen

Für 4 Personen

Für die Gurkensuppe:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Dill
1/2 Bund Borretsch	2 Salatgurken	1 EL Olivenöl
400 g Joghurt	400 ml Gemüsebrühe	1 EL heller Balsamessig
Salz, Zucker, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer	

Für die Matjesspieße:

1 Apfel (z. B. Braeburn)	2 Stiele Dill	2 Matjesfilets
4 kleine Holzspieße		

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Dill und Borretsch abspülen, trocken-schütteln und die Blättchen abzupfen. Dill und Borretsch fein schneiden. Blüten ganz lassen. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Etwa zwei Drittel der Salatgurken in Stücke schneiden (übriges Drittel beiseite stellen). Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Kalte Schalotte, Knoblauch, Joghurt oder Buttermilch, Gemüsebrühe, Essig und etwa zwei Drittel der Gurkenstücke in eine hohe Schüssel geben und alles pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Im Kühlschrank etwa 30-60 Minuten kühlen. Übrige Gurken fein würfeln. In der Zwischenzeit Apfel waschen, trockenreiben, vierteln und in Scheiben schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen. Matjes evtl. abspülen, trockentupfen und in ca. 1, 5 cm große Stücke schneiden. Je 2 Stücke Matjes, Apfel und Dill abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Kalte Gurkensuppe verrühren und abschmecken. Mit Gurkenwürfeln, Dill und Borrettschblättern und Blüten anrichten. Matjesspieße dazu servieren.

Vincent Klink am 27. Juni 2013

Rote-Bete-Suppe mit Frischkäse-Klößchen

Für 2 Personen

400 g Rote Bete	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Ricotta	Pfeffer	1 Eigelb
1 EL Mehl	2 Schalotten	1 EL Butter
400 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1/2 Orange
1 Prise Zucker	1 Spritzer Himbeeressig	

Rote Bete waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Für die Klößchen den sehr gut abgetropften Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelb, Mehl und Schnittlauch zugeben. Gut durchmischen und aus der Masse mit einem Teelöffel Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Gekochte Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Rote-Bete-Würfel zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Von der Orange den Saft auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, etwas frischem Orangensaft und Himbeeressig abschmecken und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Suppe mit Klößchen anrichten.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013

Vegetarisch

Bulgur-Zucchini mit Tomaten-Soße

Für 2 Personen

Für die Zucchini:

2-4 Zucchini	Salz	1 Gemüsezwiebel
1 Tomate	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	100 g Bulgur
80 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	3 Fleischtomaten	3 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker		

Für die gefüllten Zucchini:

Die Zucchini der Länge nach teilen und das Innere mit einem Kaffeelöffel herauspulen. Die Zucchinihüllen in Salzwasser blanchieren. Das Zucchiniinnere fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Tomate mitsamt der Schale auf einer Reibe zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Kreuzkümmel darüber streuen. Tomate und Bulgur dazugeben, Gemüsebrühe angießen und alles zusammen köcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten ist der Bulgur weich und die Flüssigkeit sollte verkocht sein. 3 bis 4 Minuten vor Garende, die Frühlingszwiebeln in den Bulgur geben und mitköcheln lassen. Für die Tomatensauce Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Tomaten am Stiel kreuzweise einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch grob schneiden. Thymian und Oregano abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, die Tomaten sowie Kräuterblättchen zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl gehackte Zucchini anbraten, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles unter den Bulgur mischen. Die Bulgurmasse in die ausgehöhlten und blanchierten Zucchinihüllen füllen und mit der Tomatensauce anrichten.

Vincent Klink am 04. Juli 2013

Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott

Für 4 Personen

150 g Schichtkäse	20 g frische Hefe	60 ml Milch
60 g Butter	80 g Puderzucker	1 Ei
3 Eigelb	1 Prise Salz	350 g Mehl
2 Quitten	2 Birnen	250 ml Apfelsaft
1 TL Speisestärke	Mehl	ca. 150 g Butterschmalz
ca. 2 EL Zucker		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Hefe fein zerbröseln und in der Milch (Zimmertemperatur) auflösen. Weiche Butter schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Ei und Eigelbe unterrühren. Dann Schichtkäse und eine Prise Salz zugeben. Die Hefemilch und das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren bzw. verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben und in einem Topf mit ca. 250 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Birnen zugeben, die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Obst aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Sud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Obst wieder in den Sud geben und abschmecken. Aus dem gegangenen Teig mit etwas Mehl schupfnudelartige Würstchen formen. Diese eng nebeneinander auf ein bemehltes Blech legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einer tiefen Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz die Topfennudeln goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Topfennudeln mit Zucker bestreut servieren. Dazu das Quitten-Birnen-Kompott reichen.

Vincent Klink 11. Oktober 2012

Gefüllte Weinblätter

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 rote Peperoni	4 EL Olivenöl
80 g Langkornreis	450 ml Gemüsebrühe	1 EL Korinthen
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Piment	1 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	1 Glas eingelegte Weinblätter	1 Prise Curcuma
150 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	1 Msp. Zitronenabrieb

Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Peperoni anschwitzen, Reis dazugeben und ca. 300 ml Brühe angießen. Alles aufkochen und den Reis ca. 20 Minuten köcheln. Dabei immer mal wieder umrühren. In der Zwischenzeit Korinthen fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wenn der Reis weich gekocht ist und die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat, die Korinthen, Piment und Kreuzkümmel und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Weinblätter gut wässern, anschließend auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und trocken tupfen. Etwas Reismasse auf die Blätter streichen und gut einwickeln. Die gerollten Weinblätter dicht aneinander in eine Auflaufform geben. 150 ml Brühe mit 1 Prise Curcuma vermengen und angießen. Ebenfalls den Wein angießen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, dabei immer wieder mit etwas Flüssigkeit aus der Form die Blätter überträufeln. Die Blätter aus der Form nehmen. Den Fond aus der Auflaufform in einen Topf geben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, zum Fond geben, aufkochen und den Fond so abbinden. 3 EL Olivenöl untermixen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weinblätter anrichten und mit der Sauce übergießen.

Vincent Klink 26. April 2012

Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip

Für 2 Personen

3 Kartoffeln	4 EL Olivenöl	1 Karotte
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Zwiebel
80 g grüne Erbse	3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund glatte Petersilie	20 g Gartenkresse	250 g Magerquark
150 g saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit Olivenöl ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel braten. In der Zwischenzeit Karotte und Kohlrabi waschen, schälen. Fenchel putzen und abspülen. Alles in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hobeln. Alles zu den Kartoffeln geben und zugedeckt weitere 5 Minuten braten. Dann die Erbsen untermischen und noch ca. 5 Minuten braten. Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kresse abschneiden. Quark mit saurer Sahne vermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie und Kresse untermischen. Den Kartoffelkuchen in 4 Stücke schneiden und jeweils 2 Stück mit Quarkdip auf einem Teller anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013

Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eier
300 g Mehl	4 EL Butter	60 g Parmesan

Für die Gemüsebolognese:

250 g Karotten	250 g Knollensellerie	300 g Zucchini
1 rote Paprikaschote	150 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 kleine Chilischoten, getrocknet	1 große Dose Tomaten	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	2 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsefond
1 TL Oregano	Pfeffer	4 Stiele Basilikum

Backofen auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schale drücken. Eier, 1 Prise Salz und gut ca. 260 g Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, (Das übrige Mehl nur zugeben, wenn der Teig zu feucht und klebrig ist. Sonst zum Bearbeiten verwenden). Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 cm hohen Quadrat formen. Danach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu je 2 cm große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi portionsweise in reichlich Salzwasser aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Gnocchi nur noch sanft kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche steigen (nach ca. 5 Minuten), in ein großes Sieb geben und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhren und Sellerie putzen und schälen. Zucchini waschen. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Alles in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Chili zerbröseln. Tomaten in der Dose zerkleinern. 5 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin etwa 2-3 Minuten andünsten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Minuten schmoren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Tomatenmark, Gemüsefond und Oregano untermischen und alles einkochen. Tomaten, Zucchini und Paprika zugeben und alles offen etwa 30 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Butter portionsweis in einer Pfanne schmelzen. Gnocchi darin kurz anbraten. Gnocchi in eine gefettete Form geben, mit Parmesan bestreuen und ca. 10 Minuten goldbraun überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Gnocchi und Gemüsebolognese anrichten. Basilikum darüber streuen.

Vincent Klink am 27. Juni 2013

Kartoffel-Plätzchen mit Ziegenkäse, Frühling-Salat

Für 4 Personen

150 g Blattsalat	1 Bund gemischte Frühlingskräuter	2 Eigelb
1 TL scharfer Senf	2 Msp engl. Senfpulver	80 ml Weißwein
1 TL Apfelessig	3 Kapern, zerrieben	ca. 150 ml Sonnenblumenöl
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch	150 g trockener Ziegenfrischkäse	

Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Gemischte Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für das Dressing Eigelb mit Senf und Senfpulver verrühren. Weißwein, Essig, und Kapern untermischen und mit einem Schneebesen langsam das Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken, sodass eine trockene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse plätzchenförmig in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben, etwas platt drücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtupfen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing anmachen. Die Hälfte der Plätzchen mit Ziegenkäse belegen, mit Schnittlauch bestreuen, darauf die restlichen Plätzchen legen. Gefüllte Plätzchen auf Tellern mit dem Salat anrichten und gleich servieren. (Man kann die Plätzchen auch vorbacken, erst kurz vor dem Servieren mit dem Käse und Schnittlauch belegen und im heißen Ofen unter der Grillschlange noch mal erwärmen.)

Vincent Klink 12. April 2012

Käse-Knödel

Für 4 Personen

1 kg Weißkohl	2 Zwiebeln	6 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel, gehackt	Zucker
1 EL Mehl	125 g Sahne	200 ml Milch
4 Brötchen, vom Vortag	1/2 Bund Blattpetersilie	200 g Bergkäse, fein gewürfelt
2 Eier	Muskat	

Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel waschen und trockenschütteln. Kohl in Rauten schneiden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Kümmel und etwas Zucker würzen. Kohl zugedeckt, ca. 10 Minuten schmoren. Mehl darüber stäuben. Sahne unterrühren und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen. Für die Knödel Milch zum Kochen bringen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit der kochenden Milch übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zweite Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Mit der Petersilie und dem Käse zur Brotmasse geben. Die Eier untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu fest, noch etwas Milch untermischen. Die Masse zu frikadellenartigen Knödeln formen. Übrige Butter portionsweise erhitzen. Klöße darin bei schwacher Hitze, von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Rahmkraut erneut abschmecken und mit den Knödeln anrichten.

Vincent Klink am 12. September 2013

Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat

Für 2 Personen

Für die Käsesoufflés:

1 Schalotte	1 EL Butter	1/2 TL Kümmel
2 Eier	150 g Ziegenfrischkäse	1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer		

Für den Wurzelgemüsesalat:

1 Zwiebel	2 Karotten	1 Pastinake
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Butter	1 Prise Zucker
1 EL Balsamico	80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Kümmel fein hacken. Die Eier trennen. Frischkäse mit Eigelb, Schalotten Muskat, Kümmel, einer Prise Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Masse heben. Zwei Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) ausbuttern, die Käsemasse hineingeben und geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten, Pastinake schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und ebenfalls würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, Gemüsewürfel dazu geben, kurz anbraten, mit einer Prise Zucker bestreuen und mit Essig ablöschen. Brühe angießen und das Gemüse bissfest dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Petersilie und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den lauwarmen Wurzelgemüsesalat mit den Käsesoufflés servieren.

Vincent Klink 25. Oktober 2012

Kräuter-Feta-Rösti mit Gurken-Rettich-Salat

Für 2 Personen

1 Salatgurke	1 roter Rettich	Salz
3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Liebstöckel	4 Zweige Thymian
100 g Feta	400 g Kartoffeln, vorw. fest	2-3 EL Olivenöl
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Apfelessig
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	

Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Rettich putzen und waschen. Gurke und Rettich fein hobeln, in eine Schüssel geben und salzen. Alles in einen großen Suppenteller geben, darauf einen zweiten gleich großen Teller geben, fest beide Teller zusammendrücken und kräftig schütteln. Petersilie, Liebstöckel und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Feta zerbröseln und mit den Kräutern vermischen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. Eine Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl erwärmen. Kleine Kartoffelhäufchen in die Pfanne setzen, etwas Käse mit Kräutern darauf geben, darauf wieder Kartoffelspäne geben und die kleinen Rösti etwas flachdrücken. Langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das entstandene Fruchtwasser von Gurke und Rettich abschütten. Dann zu Gurke und Rettich Apfelessig, Sonnenblumenöl, 1 TL Zucker und Schnittlauch geben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Röst mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink 28. Juni 2012

Lasagne vom Butternut-Kürbis

Für 2 Personen

1 Butternutkürbis (600 g)	Salz	200 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	3 EL Butter
Pfeffer, Muskat	1 Schalotte	1 EL Mehl
250 ml Milch	100 g Gorgonzola	

Den Kürbis schälen und in 5 mm starke Scheiben schneiden, die inneren Kerne herausschneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kürbisscheiben weich kochen. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben goldbraun rösten. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach die Milch einrühren. Die Sauce ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und eine Schicht Kürbis einlegen. Mit etwas Spinat, und gedünsteten Zwiebeln belegen. Etwas Sauce darauf geben. Dann wieder Kürbis einlegen und mit Zwiebeln, Spinat und Sauce schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Kürbis abschließen, darauf die restliche Sauce geben und den Käse in Stückchen drauf streuen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, bis der Käse schön geschmolzen ist. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und anrichten. Dazu passt sehr gut Feldsalat mit Vinaigrette.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013

Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

Für die Malfatti:

1 EL Butter	200 g Blattspinat	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	1 kleine Zwiebel	50 g Weißbrot
250 g Magerquark	2 Eigelb	1 EL feiner Grieß
1 Prise Muskat	1 TL Zitronenschale	Salz, Pfeffer

Für die Soße:

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Butter in der Pfanne zergehen lassen den gewaschen und getrockneten Spinat in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Dann grob hacken und in eine Schüssel geben. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Weißbrot entrinden und in feine Brösel reiben. Den Quark gut auspressen und mit den Eigelb, Grieß, Zwiebelwürfel, Weißbrotbrösel und Kräutern zum Spinat geben. Mit Muskat, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und zu Kugeln formen ungefähr in der Größe eines Tischtennisballs. Die Klöße in kochendem Salzwasser pochieren. Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren. Sauce auf einen Teller geben, die Malfatti darauf geben und mit geriebenen Parmesan und brauner Butter servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Ofen-SchlupferSoufflé mit Schoko-Soße

Für 4 Personen

30 g Haselnüsse	ca. 110 g Zucker	300 g Hefezopf
2 Äpfel, Boskoop	Butter	1 Vanilleschote
5 Eier	500 ml Milch	40 g dunkle Kuvertüre (70%)
120 ml Sahne	10 ml Mandellikör	Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Haselnüsse grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Hefezopf in dünne ca. 6 cm große Würfel, Äpfel schälen, entkernen, in Spalten und dann in Würfel schneiden. 4 Souffléformen (Durchmesser ca. 12 cm) ausbuttern und zuckern. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier trennen. Eigelb und Vanillemark mit der Milch verrühren und geschnittenen Hefezopf, Apfelwürfel und gehackte Haselnüsse unterheben. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker unterrühren. Eischnee unter die vorbereitete Masse heben und alles bis 1 cm unter den Formenrand in die Souffléformen füllen. Eine ofenfeste Form ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen, die Souffléformen darauf stellen und so im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die Schokosauce die Kuvertüre fein hacken. Sahne und Mandellikör erhitzen, die Kuvertüre zugeben und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren langsam schmelzen. Mit etwas Puderzucker abschmecken. Die gegarten Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen, auf Tellern anrichten und die Schokosauce angießen.

Vincent Klink 08. März 2012

Quark-Nockerln mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Für die Quarknocken:

350 g Quark	150 g Weißbrot ohne Rinde	60 g Butter
50 g Puderzucker	1 Eigelb	1 Ei 1 Msp. Zitronenabrieb
300 ml Milch	3 EL Zucker	1 Vanilleschote

Für den Krokant:

80 g Haselnüsse	2 EL Zucker	1 EL Butter
-----------------	-------------	-------------

Für das Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber	1/8 l trockener Weißwein	2 EL Zucker
1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke	3 EL Orangensaft
30 ml Orangenlikör		

Den Quark gut abtropfen lassen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Butter mit Puderzucker, Eigelb, Ei und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Nusskrokant die Haselnüsse fein hacken. Dann in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter hellbraun bräunen. Die Masse auf ein Backpapier aufstreichen und auskühlen lassen. Wenn sie erkaltet ist, vorsichtig vom Papier lösen und wieder zerhacken. Für das Kompott den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden, mit dem Wein, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und 5 Minuten pochieren. Stärke mit Orangensaft verrühren, zum Rhabarber geben, noch einmal kurz aufkochen, mit Orangenlikör abschmecken und abkühlen lassen. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Quarkmasse Nocken abstechen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Quarknocken anrichten, mit Krokant bestreuen und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Vincent Klink 31. Mai 2012

Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für die Ricotta-Tortellini:

180 g Hartweizenmehl	5 Eigelb	1 Ei
2 EL Olivenöl	100 g Ricotta	2 Schalotten
4 EL Parmesan, frisch	1 EL Semmelbrösel	1 TL feingeschnittenen Basilikum
2 TL gehackte Blattpetersilie	Salz, Pfeffer	

Für die Paprikasauce:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1/2 rote Peperoni	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Zucker		

Für die Tortellini:

Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben. 3 Eigelbe, Ei, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. In eine Schale geben und abkühlen lassen. Dann 2 Eigelbe, Ricotta, Parmesan, Semmelbrösel, Basilikum und Petersilie zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Für die Paprikasauce:

In der Zwischenzeit für die Paprikasauce Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 6 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Teigquadrat jeweils 1 TL Ricottafüllung geben. Das Teigstück diagonal überschlagen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Teigränder gut zusammendrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, sodass die Spitze Richtung Handwurzelknochen zeigt. Die beiden Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinanderschlagen, sodass eine Art Bischofsmütze entsteht. Die Spitze nach außen in Richtung Fingernagel biegen. Dabei mit dem Daumen beide Enden zusammendrücken. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Rohr-Nudeln mit Apfelmus und Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Rohrnudeln:

400 ml Milch	20 g Hefe	80 g Zucker
500 g Mehl	100 g Butter	2 Eier
1 Prise Salz	1/2 TL Zitronenschale	Für das Apfelmus
1/4 l Weißwein oder Apfelsaft	5 Äpfel (Boskoop)	3-5 EL Zucker
1 Zimtstange		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	60 g Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	1 EL Sahne	

Für die Rohrnudeln Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 200 ml Milch mit der Hefe und einer Prise Zucker verquirlen und bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen. Dann den restlichen Zucker, Mehl, 80 g Butter, Eier, 1 Prise Salz und die Zitronenschale hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde gehen lassen, dann nochmal durchkneten und tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln in einen gefetteten backofengeeigneten Topf oder Bräter geben. Restliche Milch darüber gießen und alles mit Butter bepinseln. Für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben. Für das Apfelmus Wein oder Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel waschen und ungeschält mit dem Kerngehäuse (viel Pektin drin) in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Zucker und die Zimtstange mit den Äpfeln in den Topf geben. Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten dünsten. Nach Geschmack noch etwas Zucker dazugeben. Wenn die Äpfel weich sind, alles durch ein grobes Sieb oder die Flotte Lotte passieren. Für die Vanillesauce Die Vanilleschote horizontal einschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker und Vanillemark mit der Milch aufkochen. Gut durchkochen und noch einige Zeit ziehen lassen. Die Eigelbe mit einem Esslöffel Sahne kurz aufschlagen. Eigelbe in die heiße, nicht mehr kochende Milch einschlagen. Auf schwachem Feuer oder im Wasserbad mit dem Schneebesen ständig am Topfboden rühren, bis die Flüssigkeit beginnt dick zu werden. Jetzt heftig schlagen, dabei den Topf vom Feuer nehmen, und solange weiter schlagen, bis der Topfboden seine Hitze abgegeben hat. Die Rohrnudeln mit dem Apfelmus und der Vanillesauce anrichten.

Vincent Klink 12. Januar 2012

Rosenkohl-Ragout mit gefüllten Pfannkuchen

Für 4 Personen

Für das Rosenkohlragout:

800 g Rosenkohl	Salz	1 Schalotte
1 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	150 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	

Für die gefüllten Pfannkuchen:

100 g Mehl	2 Eier	2 EL flüssige Butter
200 ml Milch	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	3-4 EL Butterschmalz	2 Schalotten
1 EL Butter	3 EL Walnusskerne	100 g Camembert
150 g Frischkäse		

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und einmal aufkochen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Pfannkuchen Mehl, Eier und flüssige Butter gut vermischen, dann die Milch unterrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde ruhen lassen, evtl. noch etwas Milch zugeben, wenn der Teig nicht flüssig genug ist. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter den Teig mischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen warm stellen. Für die Füllung die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Walnusskerne grob hacken. Camembert zerdrücken und mit Frischkäse, Walnüssen und Schalotten vermischen, abschmecken. Die Mischung in auf die Pfannkuchen streichen, Pfannkuchen zusammenfalten und mit dem Rosenkohlragout anrichten.

Vincent Klink 08. November 2012

Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln

Für 2 Personen

400 g Rotkraut	150 ml kräftiger Rotwein	1 EL Apfelessig
100 ml Apfelsaft	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Preiselbeerkonfitüre
1 Msp. Piment, gemahlen	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Zimt, gemahlen
150 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Salz	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
3 EL Butter	2 Boskop Äpfel	1 TL schwarzer Pfeffer, grob
150 ml Weißwein	1 EL Honig	1-2 EL frischer Zitronensaft

Kohl fein schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit Rotwein, Essig, Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 30 Minuten durch kochen. Für die Crêpes Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach zu dünnen Crepes ausbacken. Den Kohl abschütten, den entstandenen Fond in eine Pfanne gießen und zu Sirup einkochen. Den gegarten Kohl in den Sirup geben und unter Beigabe von 1 EL Butter karamellisieren lassen bis die Restflüssigkeit verdampft ist. Rotkraut mit Salz abschmecken. Die Äpfel vierteln und das Gehäuse entfernen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelviertel zusammen mit dem Pfeffer rundum anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Honig untermischen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen. Die Crepes mit dem Rotkraut bestreichen, zusammenrollen und anrichten. Pfefferäpfel dazugeben und servieren.

Vincent Klink am 28. November 2013

Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen

Für 4 Personen

Für die Bohnen:

200 g getr. weiße Bohnenkerne	1 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Salz	3 Tomaten
1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Salbei	1/2 EL Gemüsebrühe
4 EL gehackte Petersilie		

Für den Nudelteig:

170 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	

Für die Bohnen:

Getrocknete Bohnenkerne in eine Schüssel geben und mit der vierfachen Menge kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Wasser am nächsten Tag abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Eingeweichte Bohnen zufügen. Soviel Wasser dazu geben, bis die Bohnen bedeckt sind. Alles ca. 1 Stunde weich köcheln. Nach ca. 30 Minuten mit etwas Salz würzen.

Für den Nudelteig:

In der Zwischenzeit den Nudelteig bereiten. Dafür beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen. Teig nach Belieben in feine lange oder kurze Streifen schneiden. Tomaten waschen und trockenreiben. Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Tomaten sehr fein würfeln. Rosmarin und Salbei abspülen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln und Salbeiblättchen fein schneiden und mit den Tomaten mischen. Etwa die Hälfte der weich gekochten Bohnen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Übrige Bohnen im Kochfond fein pürieren. Nudeln in Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nudeln darin ca. 1 Minute schmoren. Mit beiseite gestellten Bohnen und Kräutertomaten zu den pürierten Bohnen geben, kurz aufkochen lassen. Mit Gemüsebrühe, Petersilienblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch etwas Olivenöl darüber träufeln und servieren.

Vincent Klink am 16. Mai 2013

Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	2 Eier
Salz	100 ml eiskaltes Wasser	600 g Spitzkohl
1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	1 Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	3 EL Butterschmalz	Pfeffer, Muskat
2 EL Semmelbrösel	60 g Butter	

Für die Paprikasauce:

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Für den Strudelteig::

Mehl, Speiseöl, 1 Ei, eine Prise Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen. Dann den Kohl haarfein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Thymian und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz Zwiebel und Kohlstreifen gut anbraten. Thymian untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie, Semmelbrösel und Parmesan untermischen. Butter in einem Topf schmelzen. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Kohlmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für die Paprikasauce:

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Strudel aufschneiden, anrichten und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink 23. August 2012

Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

250 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz	10 g Hefe
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	

Für das Ketchup:

4 Tomaten	2 rote Chilischoten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe	2 EL Honig	2 EL Curry
2 EL weißer Balsamico	1 EL Rohrzucker	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

16 kleine festk. Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	---------------	---------------

Für die Peperonata:

3 rote Paprikaschoten	2 weiße Zwiebeln	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Zitronensaft	1 EL Puderzucker

Für den Tofuburger:

1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	1 rote Chilischote
400 g Tofu	6 EL Sojasauce	Saft und Schale von 1 Zitrone
2 TL Sesamöl	2 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Römersalat
1 Stück Salatgurke (ca. 50 g)	1 feste Tomate	

Für den Teig:

Mehl, 150 ml Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit der Teigmaschine 10 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Für die Brötchen jeweils ca. 50 g Teig von Hand rund formen. Die Brötchen auf ein Brett geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Back- oder Pizzastein auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen auf dem Backstein ca. 20 Minuten backen. Für die Kartoffeln Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Brötchen fertig sind, herausnehmen und den Ofen auf 180 Grad herunterstellen. Kartoffeln im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Für das Ketchup:

Tomaten fein würfeln. Chili halbieren, die Kerne austreichen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomatenwürfel, Tomatenmark, Schalotten, Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl so lange rösten, bis alles etwas Farbe nimmt. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Honig, Curry und Essig zugeben und bei geschlossenem Deckel weichdünsten, den Zucker zugeben und reduzieren, mit Pfeffer abschmecken.

Für die Peperonata:

Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen. Paprika halbieren, entkernen und achteln. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rote Paprika darin von allen Seiten anbraten. Zwiebel zufügen. Mit Salz, Pfeffer Zitronensaft und Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten dünsten. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Tofuburger:

Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili mit Sojasauce, Zitronensaft und -schale, Sesamöl und Sonnenblumenöl verrühren. Tofu in 4 Scheiben schneiden und auf einen Teller geben. Marinade über den Tofu träufeln und ca. 20 Minuten marinieren. Dabei ab und zu wenden. Inzwischen

die Römersalatblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Gurke waschen, in Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben teilen. Tofu in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig braten. Die Brötchen aufschneiden und die unteren Hälften nach Belieben mit etwas Ketchup bestreichen. Römersalat darauf verteilen und mit jeweils 1 Tofuscheibe belegen. Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen. Die oberen Brötchenhälften darauf klappen. Burger mit Peperonata, Kartoffeln und übrigem Ketchup servieren.

Vincent Klink am 08. August 2013

Variationen vom Spargel

Für 2 Personen

Für die Ei-Vinaigrette:

2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Estragon	3 Halme Schnittlauch
1/2 Zitrone	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Ei, hartgekocht		

Für die Kerbel-Hollandaise:

1 Bund Kerbel	3 EL Butter	100 ml Weißwein
1 EL Balsamico	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	Salz, Zucker
2,5 EL Butter	50 g Parmesan	100 g feine Weißbrotbrösel
1-2 Eier	1 EL Mehl	

Für die Vinaigrette Petersilie, Estragon und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Olivenöl mit Zitronensaft und den Kräutern gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Ei schälen, fein hacken und unter die Vinaigrette mischen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Für die Kerbelhollandaise Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf bräunen. Weißwein, Balsamico und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse anfängt zu binden. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kerbel unterrühren. Gekochten Spargel aus dem Topf herausnehmen, abtropfen lassen. Grünen Spargel auf Küchentrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Weißen Spargel in ein feuchtes Tuch gewickelt warm stellen. Parmesan fein reiben und mit den Brotbröseln vermischen. Ei in einer flachen Schale verquirlen. Den grünen Spargel an den Spitzen festhalten und die Stangen in Mehl wenden, durchs gequirlte Ei ziehen und anschließend in den Bröseln mischen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die panierten Spargelstangen rundum bei kleiner Hitze braten. Weißen und grünen Spargel auf Tellern anrichten, die Enden des weißen Spargels mit der Kerbelhollandaise begeben, die Ei-Vinaigrette an die Enden des panierten grünen Spargels geben.

Vincent Klink 10. Mai 2012

Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark

Für 2 Personen

1 Bund Radieschen	250 g Magerquark	70 ml Milch
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
250 g Zucchini	250 g Kartoffeln	1 Ei
1 EL Mehl	1 Prise Muskat	

Für den Quark Radieschen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Quark mit Milch und 1 TL Olivenöl glatt rühren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch und Radieschen unter den Quark mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini waschen und grob raspeln. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Mit den Zucchiniraspeln mischen. 1 Ei und das Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dieser Masse in einer Pfanne mit Olivenöl kleine Taler ausbacken. Damit die Garzeit nicht zu lange wird, sollten die Taler möglichst dünn sein. Die Zucchini-Taler mit dem Radieschen-Quark anrichten und servieren.

Vincent Klink am 06. Juni 2013

Verschiedenes

Omelette-Soufflée mit Erdbeeren-Kompott, Joghurt-Soße

Für 1 Person:

300 g reife Erdbeeren	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
150 g Naturjoghurt	2 EL Puderzucker	1 Msp. abger. Zitronenschale
2 Eier	1 Prise Salz	1 TL Butter

Für das Erdbeerkompott die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und die Beeren halbieren. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Beeren mit der Hälfte des Vanillemarks und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen, dann den Topf zur Seite ziehen. Joghurt mit restlichem Vanillemark, 1 EL Puderzucker und abgeriebener Zitronenschale vermischen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für das Omelett-Soufflé die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 1 EL Puderzucker zu lockerem Eischnee schlagen. Dann die Eigelbe untermischen. In eine backofengeeigneten Pfannen mit 1 TL Butter die Eimasse geben und leicht anziehen lassen, dann, wie beim Omelett typisch, leicht zusammenfallen und ca. 1 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Das Omelett auf dem Teller anrichten, Erdbeerkompott und Joghurtsauce dazugeben und servieren.

Vincent Klink 14. Juni 2012

Petersilien-Pesto

Für 2 Personen

2 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne	1 Sardellenfilet
1 TL scharfer Senf	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Sardellenfilet grob hacken und mit den Petersilie, Pinienkernen, Senf und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013

Vorspeisen

Blätterteig-Pastetchen mit Gänseklein, gelben Rüben

Für 4 Personen

Gänseklein einer Gans	1 Spritzer Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
4 Blätterteigpastetchen	4 gelbe Rüben (Karotten)	1 Schalotte
4 EL Butter	1-2 TL Zucker	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1/4 Bund Petersilie	2 Zweige Estragon	3 EL Butter
150 ml Weißwein	2 EL weißer Balsamico	3 Eigelb

Gänsehals und Magen in einem Topf mit kaltem Wasser (1/2 Liter) aufsetzen. Essig und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt kochen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und Zwiebel schälen, würfeln. Das gewürfelte Gemüse mit den Flügeln mit in den Topf geben und weiterkochen. Sind die Mägen einigermaßen weich (dauert ca. 2 Stunden), die Leber dazu geben und noch ca.15 Minuten mitkochen. Dann alle gegarten Fleischstücke herausnehmen. Das Fleisch von den Flügeln lösen und klein schneiden. Magen, Hals und Leber in kleine Stücke schneiden. Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Blätterteigpastetchen im Ofen bei ca. 60 Grad erwärmen. Die gelbe Rüben schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Rüben hinzufügen, mit Zucker bestreuen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Rüben weich sind. Dann bei großer Hitze die Flüssigkeit fast einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken, unter die gelben Rüben mischen und abschmecken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf bräunen. Weißwein, Balsamico und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse anfängt zu binden. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Estragon unterrühren. Fleischstücke mit etwas Sauce vermischen, dann in die Pastetchen füllen. Pastetchen mit gelben Rüben anrichten, die restliche Sauce angießen und servieren.

Vincent Klink 29. November 2012

Forellen-Filet in Weißwein-Marinade

Für 4 Personen

1 weiße Zwiebel	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	150 ml Orangensaft
100 ml Weißwein	4 EL Weißweinessig	1 TL Rosinen
1 Gewürznelke	2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner
4 Forellenfilets mit Haut	2 EL Pinienkerne	

Zwiebeln pellen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Karotte und Sellerie putzen bzw. schälen, waschen und klein schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin 2-3 Minuten unter ständigem Rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Olivenöls, Orangensaft, Weißwein, Essig, Rosinen, Nelke, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben. Alles um ca. ¼ einkochen lassen. Beiseite stellen und lauwarm abkühlen lassen. Die Forellenfilets salzen, pfeffern und im übrigen Olivenöl auf der Hautseite ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und in die warme Marinade geben. Mindestens 2-5 Stunden marinieren. Pinienkerne ohne Fett rösten. Forellenfilets mit etwas Marinade servieren. Dazu passen Ciabatta und ein Radicciosalat

Vincent Klink am 15. August 2013

Gratinierter Chicorée mit Orangen-Butter

Für 2 Personen

100 g Butter	1/2 TL abgeriebene Orangenschale	1/2 TL Gemüsebrühenpulver
1 EL Semmelbrösel	2 Schalotten	2 Stauden Chicorée
1 TL Puderzucker	1 TL getrockneter Thymian	1 MS Piment
125 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

80 g weiche Butter mit Orangenschale, Gemüsebrühepulver und Semmelbröseln gut vermischen. Die Orangenbutter zu einer kleinen Rolle formen, in Frischhaltefolie einpacken und kalt stellen. Schalotten schälen und fein schneiden. Chicorée halbieren, den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Chicorée zugeben und anbraten. Mit Puderzucker bestreuen. Schalotten, Thymian und Piment hinzugeben. Dann mit Brühe ablöschen. Nach ca. 3 Minuten Chicorée herausnehmen und in eine Gratinform geben. Orangenbutter in dünne Scheiben schneiden und auf den Chicorée legen. Unter der vorgeheizten Grillschlange oder bei Oberhitze das Gemüse bräunen. Die Flüssigkeit in der Bratpfanne leicht einkochen, mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Die Sauce als Saucenspiegel auf Teller geben und gratinierten Chicorée darauf anrichten.

Vincent Klink 03. Januar 2013

Gratinierter Kopfsalat mit Parmesan

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Zweig Thymian	1 fester Kopfsalat
1 EL Butter	1 EL Puderzucker	125 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
80 g Parmesan		

Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Dann den Salat vierteln und kurz unter kaltem Wasser abspülen und trockenschütteln. Den Strunk herausschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Salatviertel darin von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und hellgelb karamellisieren lassen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen. Alles ca. 3 Minuten dünsten. Salatviertel herausnehmen und in eine leicht gefettete Auflaufform geben. Die Flüssigkeit in der Pfanne um die Hälfte einkochen lassen. 1 EL Olivenöl und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatviertel damit begießen. Parmesan über den Salat hobeln. Mit übrigem Olivenöl beträufeln und ca. 5-7 Minuten unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Kartoffel-Blinis mit Vanille-Creme und Preiselbeeren

Für 4 Personen

Für den Bliniteig:

200 g Kartoffeln, mehlig	Salz	50 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl	2 EL flüssige Butter	20 g frische Hefe
1 EL Zucker	1 EL Rosinen	3-4 EL Butterschmalz
Puderzucker		

Für die Vanillecreme:

1 Vanilleschote	3 EL Zucker	1 EL Speisestärke
1 Eigelb	250 ml Milch	50 g Sahne
2-3 EL Preiselbeerkompott		

Für den Bliniteig:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, Buchweizenmehl, Mehl und flüssige Butter zugeben. Hefe darüber bröckeln und ca. 100 ml lauwarmes Wasser angießen. 1 EL Zucker und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem leicht zähfließenden Teig kneten. (Es empfiehlt sich zuerst etwas weniger Wasser zu nehmen, ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser zugeben). Die Rosinen hacken und unter den Hefeteig mischen. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Vanillecreme:

Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Zucker, Stärke, Eigelb und 50 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Die Stärkemischung mit einem Schneebesen unterrühren. Unter ständigem Rühren mehrmals aufwallen lassen. Die Vanilleschote wieder entfernen und die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen. Etwas kalt rühren. Sahne halbsteif schlagen und mit den Preiselbeeren unter die Vanillecreme heben, abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Schmalz bei mittlerer Hitze aus dem Teig nacheinander Blinis ausbacken (von jeder Seite ca. 2 Minuten). Die Blinis mit Puderzucker bestreuen, etwas Vanillecreme darauf geben, 3 Blinis aufeinanderschichten und servieren.

Vincent Klink 14. Februar 2013

Mangold mit Käse-Croustillant und pochiertem Ei

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 EL Essig	Salz
80 g Kastenweißbrot	3 Scheiben Bergkäse, dünn	400 g Mangold
1 Schalotte	2-3 EL Olivenöl	Pfeffer, Muskat
2 sehr frische Eier		

Für die pochierten Eier zuerst die Zwiebel schälen, halbieren und mit 1 l Wasser aufsetzen. Das Wasser salzen (ca. 1 EL Salz), den Essig zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Käse – Croustillant das Weißbrot in sehr dünne Scheiben (ca. 2 mm stark) schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit Käse belegen und jeweils mit einer weiteren Brotscheibe abdecken. Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, zuerst die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, dann die Mangoldblätter. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebelhälften aus dem kochenden Wasser herausnehmen. Das Wasser zum Siedepunkt bringen. Die Eier jeweils in eine Tasse schlagen. Sie müssen sehr frisch und der Dotter darf nicht verletzt sein. Ein Ei ins siedende (nicht kochende) Wasser rutschen lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Ei ca. 1 Minute lang unbeweglich verharren lassen, dann erst das nächste Ei zugeben. Eventuelle Schlieren werden mit einem Schaumlöffel korrigiert. Den Topf wieder auf den Herd geben, so dass der Siedepunkt nahezu erreicht wird. Fünf Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen. Die Brote in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl von beiden Seiten braun braten. Mit grobem Pfeffer bestreuen. und zum Mangold reichen. Mangold auf dem Teller anrichten. Das Ei darauf geben und die Käse-Croustillant dazu servieren.

Tipp:

Die Eier lassen sich auch sehr gut vorbereiten. Die pochierten Eier einfach in gut gesalzenes, kaltes Wasser geben und dann in dem abgekühlten Eierwasser lagern. Vor dem Anrichten wieder kurz in siedendes Wasser geben.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013

Rilette von kaltem Schweine-Braten mit Gurken-Salat

Für 6 Personen

Für das Rilette:

500 g kalter Schweinebraten	200 g geräucherter Speck	250 ml Weißwein
2 Zweige Thymian	3 Stängel Majoran	Salz, Pfeffer, Muskat

1 Baguette

Für den Gurkensalat:

125 ml weißer Traubensaft	1 TL Zucker	60 ml Weißweinessig
---------------------------	-------------	---------------------

1 Salatgurke	Salz	1 Schalotte
--------------	------	-------------

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1 EL Olivenöl
----------------------------	---------------	---------------

Pfeffer

Für das Rilette:

Schweinebraten und geräucherten Speck sehr fein würfeln oder separat durch den Fleischwolf drehen. Schweinebraten mit dem Wein zusammen in einen Topf geben und solange kochen bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Dann den Speck dazugeben. Unter ständigem Rühren alles bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Terrinenform (ca. 800 ml Inhalt, vorzugsweise Porzellanterrinen) mit dicht schließendem Deckel mit kochendem Wasser ausspülen, trocknen und die Masse einfüllen, dann mit einem Löffel die Masse herunterdrücken, bis eine dünne Fettschicht entsteht und so das Fleisch abdichtet. Mit dem Deckel verschließen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Gurkensalat:

Traubensaft, Zucker und Essig in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Saft-Essig-Sud abkühlen lassen. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben in einen Suppenteller geben und salzen. Darauf einen umgedrehten Suppenteller geben, an den Tellerrändern gut festhalten und 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gesalzene Gurkenscheiben in eine Schüssel geben. Schalotten zugeben. Mit Olivenöl und etwas eingekochtem Saft-Essig-Sud marinieren. Kräuter untermischen und mit Pfeffer den Salat abschmecken. Rilette ähnlich wie Schmalz auf Baguette streichen und mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 12. September 2013

Teller-Sülze von der Forelle

Für 4 Personen

1 küchenfertige Forelle	1 Bund Suppengemüse	3 EL Butter
500 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
1/2 Bund Blattpetersilie	Pfeffer, Salz	5-6 Blatt Gelatine
1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch	1 EL Zitronensaft

Forelle abspülen und filetieren. Den Kopf und die Gräten abspülen. Suppengemüse abspülen und schälen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Gräten darin andünsten. Mit 1 Liter Wasser und Wein ablöschen. Suppengemüse, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Petersilie zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen lassen. Den Fond durch ein Sieb, zurück in den Topf gießen und den Fond erneut um die Hälfte einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kerbel abspülen und die Blättchen abzupfen. Kerbel unter den Fond rühren und pürieren. Gelatine ausdrücken und unter den Fond mischen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Ebenfalls unter den Fond rühren. Fond abkühlen lassen, bis er zu gelieren beginnt. Forellenfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Filets in 2 EL Butter von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Herausnehmen, in Stücke schneiden und abkühlen lassen. Suppengemüse in feine Würfel schneiden. Mit den Forellenfilets unter den grünen Fond mischen. Alles in tiefe Teller füllen und über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen (Man kann auch alles in eine Terrinenform füllen. Diese mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineingeben. Abdecken und ebenfalls über Nacht fest werden lassen. Tellersülze nach Belieben mit Remoulade, grünem Salat und Baguette anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013

Waldorf-Salat mit französischem Sandwich

Für 4 Personen

300 g Sellerie	1-2 Äpfel	2 Stangen Staudensellerie
1-2 EL Zitronensaft	1 Eigelb	1/2 TL Senf
Salz	100 ml Speiseöl	2 EL Sahne
2 EL Natur-Joghurt	Pfeffer, Zucker	8 Scheiben Kastenweißbrot
3 EL Butter	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Bergkäse
2 EL Walnusskerne		

Sellerie und Apfel schälen, in sehr dünne Streifen schneiden. Staudensellerie putzen und fein schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Senf und einer Prise Salz vermischen. Langsam das Öl zugeben und gut mit dem Schneebesen unterrühren und zu einer Mayonnaise rühren. Mit Sahne und Joghurt vermengen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Mit Knollensellerie, Apfel und Staudensellerie vermengen. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Die Brotscheiben entrinden und von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Brotscheiben mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, die übrigen gebutterten Scheiben darauf klappen und fest drücken, vor allem die Ränder. In einer Pfanne die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren die Brote einmal diagonal durchschneiden. Den Salat nochmals abschmecken, die Walnusskerne hacken und darüber streuen. Waldorfsalat anrichten und die gebratenen Brote dazu reichen.

Vincent Klink 21. Februar 2013

Wild

Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße

Für 2 Personen

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schnitzel:

1 Apfel	3 EL Butter	1 TL Zucker
1 Prise Zimt	1 Msp. Zitronenabrieb	1 Schalotte
1 Prise Piment	4 Rehschnitzel à 70 g	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren
100 ml Sahne		

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen.

Für die Schnitzel:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Zucker, Zimt und Zitronenschale bestreuen und solange garen, bis der Apfel ganz zerfallen ist. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Piment bestreuen. Rehschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in die Fleischmitte Schalotte und Zimtapfel geben, Fleisch zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die gefüllten Rehschnitzel von beiden Seiten 1-2 Minuten braten, dann warm stellen. Bratensatz mit dem Wildfond löschen, Wacholderbeeren zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals etwas reduzieren und die Sauce nach Belieben mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Die gefüllten Schnitzel mit den Schupfnudeln und der Sauce anrichten

Vincent Klink am 21. November 2013

Kaninchen-Rücken mit Bohnen-Tomaten-Pot-Au-Feu

Für 4 Personen

150 g getr. dicke Bohnen	2 Kaninchenrücken á 450 g	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	1 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	500 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein	6 Blätter Salbei	1 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	2 Tomaten	

Bohnen in kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kaninchenrücken abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff, sonst mit Alufolie umwickeln) von allen Seiten kurz anbraten. Die Kaninchenrücken in den Ofen geben und etwa 10 Minuten schmoren. Kaninchenrücken herausnehmen, die Filets vom Knochen lösen und warm stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eingeweichte Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch und Tomatenmark unterrühren. Bohnen dazu geben. Mit Gemüsebrühe und Wein auffüllen und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit Salbei, Petersilie, Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln der Kräuter von den Stielen zupfen. Petersilien- und Salbeiblättchen fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Die Tomaten häuten und grob hacken. Rosmarinnadeln zu den Bohnen geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und weitere ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gehackte Kräuter unter die Bohnen rühren. Kaninchenfilets auf die Bohnen legen und weitere ca. 15 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln und mit Olivenöl beträufeln.

Vincent Klink am 04. April 2013

Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln

Für 2 Personen

Für das Rehgulasch:

20 g getrocknete Speisepilze	500 g Rehkeule	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
2 EL Butterschmalz	20 g Speckwürfel	Pfeffer
1 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren	5 g Bitterschokolade
2 EL Balsamico	$\frac{1}{4}$ l Rotwein	$\frac{1}{4}$ l Wildfond
Salz		

Für die Bratbirnen:

2 reife Birnen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
$\frac{1}{4}$ l kräftigen Weißwein	$\frac{1}{8}$ l Cream Sherry	1 EL Apfelessig
1 Msp gemahlene Piment		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Getrocknete Pilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Das Fleisch parieren, das heißt von Sehnen und Hautteilen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Speck – und Gemüsewürfel kurz darin anschwitzen. Das Fleisch pfeffern, dazugeben und rundum braun anbraten. Die Pilze dazugeben. Grünen Pfeffer und Wacholderbeeren in einem Mörser zerdrücken. Bitterschokolade raspeln. Die Gewürze, die Schokolade und den Balsamico zugeben und ca. 40 Minuten schmoren lassen. Währenddessen immer wieder mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen. Wenn das Fleisch weich gegart ist, die Fleischwürfel mit einer Gabel ausstechen, die zurückgebliebene Sauce mixen und mit Salz abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben. Die Birnen schälen, halbieren, das Gehäuse herausnehmen und Birnen in 1 cm große Würfel schneiden. In Butter anbraten, dann den Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Weißwein, Sherry, Essig und Piment zugeben und solange reduzieren bis die Birnen von Sirup umgeben sind. Kurz vor dem Servieren die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Rehgulasch mit Schupfnudeln und Bratbirnen anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012

Reh-Ragout mit Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Ragout:

20 g getr. Steinpilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	20 g ger. Bauchspeck
450 g Rehschulter	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 Wacholderbeeren	250 ml Rotwein	2 EL Balsamico
Salz		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für das Ragout:

Die getrockneten Pilze in kaltem Wasser zehn Minuten einweichen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, das Gemüse in 5 mm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln. Die Rehschulter von den größten Sehnen befreien und in 3 cm große Stücke schneiden. Fleischstücke mit Pfeffer würzen und in einem Topf oder einer tiefen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundum anbraten. Speck, Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie zugeben und anbraten. Die Pilze ausdrücken zugeben und mit dem Einweichwasser und etwas Rotwein ablöschen. Wacholderbeeren andrücken und ebenfalls zugeben. Unter gelegentlichem Umrühren alles zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit etwas Wein ablöschen.

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Die weich gegarten Fleischwürfel in einen anderen Topf umstechen und die Sauce mixen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und mit den Schupfnudeln anrichten.

Vincent Klink 26. Januar 2012

Wildschwein-Terrine

Für 6 Personen

10 g getr. Steinpilze	100 g Bauchspeck, hauchdünn	500 g Wildschweinschulter
250 g grüner Speck	2 EL gehackte Pistazien	250 ml Sahne
1 Msp. Piment	1/2 TL Wacholder, gemörsert	1 TL Thymian, gerebelt
20 ml Cognac	Salz, Pfeffer	6 EL Preiselbeeren

Die Steinpilze 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abtropfen und fein hacken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Eine Terrinenform (am besten aus Ton, ca. 1 l Inhalt) mit Bauchspeckscheiben auslegen, diese sollten den Rand überlappen. Wildschweinschulter und den grünen Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Gehackte Pilze, Pistazien, Sahne, Piment, Wacholder, Thymian, Cognac, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mindestens 10 Minuten mit den Händen gut vermischen, zu einer sämig-festen Brätmasse. Die Masse in die vorbereitete Form geben, mit dem überlappenden Speck abdecken, evtl. noch Speckscheiben obenauf legen. Im vorgeheizten Ofen die Terrine ca. 40 Minuten backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Die Terrine in ca. 1 cm starke Scheiben aufschneiden, Preiselbeeren dazu reichen. Dazu passen geröstete Brotscheiben, gedünstete Äpfel oder auch Walddorfsalat.

Vincent Klink 29. November 2012

Wurst-Schinken

Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	30 g geräucherter Speck
2 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
4 große Dörrzwetschgen	3 Eigelb	40 g Grieß
1 EL Mehl	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 g Rotkohl	125 ml Gemüsebrühe	1 Prise Piment, gemahlen
1 Prise Gewürznelke, gemahlen	1 TL Johannisbeergelee	1 Spritzer Apfelessig

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Für die Füllung den Speck sehr fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt die Semmelbrösel untermischen, mit Salz abschmecken. Die Dörrzwetschgen entsteinen und anstatt dem Stein die Schalottenmasse einfüllen. Die Kartoffeln abschütten, zurück in den Topf geben und kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken, Eigelb, Grieß und Mehl untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Knödel formen, diese jeweils mit einer gefüllten Dörrzwetschge füllen, gut verschließen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Sauteuse mit 1 EL Butter anschwitzen. Rotkohlstreifen zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Piment und Nelke würzen, Johannisbeergelee und Essig zugeben und die Rotkohlstreifen weich kochen. Dann die Sauce pürieren, 1 EL kalte Butter untermixen und abschmecken. Die Knödel mit der Sauce anrichten und servieren.

Vincent Klink 10. Januar 2013

Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 Kopfsalat	Salz
200 g Champignons	1 Zwiebel	100 g geräucherter Speck
1 Bund glatte Petersilie	40 g Parmesan	60 g Butter
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer	1/2 Zitrone
1/2 Bund Liebstöckel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
100 g Naturjoghurt	3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf
Zucker	3 Eigelb	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	1 Prise Muskat	2-3 EL Butterschmalz

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen, abschütten und etwas abkühlen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Zwiebel mit Speck anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Gehackte Petersilie und Majoran untermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel, Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Öl, Senf und den gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die gekochten Kartoffeln schälen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den Kartoffeln Eigelbe, 50 g Butter, Mehl und Semmelbrösel geben und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein großes Stück Backpapier buttern, darauf die Masse ca. 1 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen. Die Champignon-Speckmasse darauf verteilen und dann wie eine Roulade aufrollen. Die Kartoffelroulade in 2 cm starke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Vor dem Servieren den Salat mit dem Joghurtdressing anmachen und mit den gebratenen Kartoffelrouladen anrichten.

Vincent Klink 19. Juli 2012

Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Für 2 Personen

150 g Berglinsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
1 EL Butterschmalz	150 ml Rotwein	500 ml Gemüsebrühe
1 Kartoffel	50 g Bauchspeck	2 Zweige Thymian
Pfeffer	ca. 2 EL Essig	2 EL Butter
2 Paar Wiener Würstchen		

Die Linsen ein bis zwei Stunden in reichlich Wasser einweichen, dann abschütten. In der Zwischenzeit Suppengemüse putzen und sehr fein würfeln, Zwiebel schälen und fein schneiden. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Linsen zugeben und mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und zugeben. Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dann Thymian und das Suppengemüse zugeben. Noch ca. 15 Minuten köcheln, dann mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwenken. Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen. Die Linsen mit den Spätzle und den Würstchen anrichten.

Vincent Klink 27. Dezember 2012

Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat

Für 2 Personen

Für den Serviettenknödel:

300 g Kastenweißbrot	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Schalotten	1 EL Butter	3 Eier
1 EL gerebelter Majoran	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
250 g Gorgonzola	2 EL Butter	

Für den Feldsalat:

1 kleine Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat	40 g Bauchspeck, dünn
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig
125 ml kräftige Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Das Kastenweißbrot entrinden, dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brotwürfel gießen und abgedeckt ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen und zu den Brotwürfeln geben. Eier verquirlen und zusammen mit Petersilie und Majoran unter die Brotwürfel mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse auf eine kochfeste Klarsichtfolie oder eine feine Stoffserviette geben. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, in einem Längsstreifen auf die Masse streuen und die Brotmasse zu einer Rolle zusammenschlagen, die Enden eindrehen bzw. fest binden. Zum besseren Halt alles nochmal in Alufolie fest einschlagen. Die Rolle in einem Topf mit leicht kochendem Wasser ca. 40 Minuten garen. Für den Salat Kartoffel kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Speck in dünne feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Den Schnittlauch fein schneiden und zur Seite stellen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schnittlauch und gebratene Speckstreifen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Butter in einen Topf geben und bräunen. Den Knödel aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und anrichten. Mit der braunen Butter beträufeln. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012

Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	2 Tropfen Essig	80 g flüssige Butter

Für das Kraut:

2 Schalotten	300 g Spitzkohl	100 g Pilze
1 EL Butter	200 ml Gemüsebrühe	1 TL Bio-Gemüsebrühe
125 g Sahne	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für den Strudelteig:

Mehl, 1 EL Öl, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für das Kraut:

Schalotten schälen und fein schneiden. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anbraten. Pilze zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Brühe ablöschen, Spitzkohl, Gemüsebrühenpulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Salz und 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 und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Für den Strudel:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einpinseln und darauf das gegarte, lauwarmer Kraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Sauce:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen. Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit Sauce auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 19. September 2013

Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

400 g Rotkohl	Salz	1 Prise Zucker
150 g weiße Tafeltrauben	80 g Walnusskerne	1 EL Honig
2 EL Walnussöl	2 EL Himbeeressig	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 TL scharfer Senf	1 TL Majoran, gerebelt	200 ml Fleischbrühe
125 ml Rotwein	1/2 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Kratzede:

2 Zwiebeln	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
3 Eier	200 g Mehl	250 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 EL Butterschmalz	

Rotkohl putzen und den Strunk entfernen. Den Rotkohl sehr fein hobeln, mit etwas Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Trauben waschen, gut abtropfen und die Beeren halbieren. Die Walnusskerne fein hacken. Den gewürzten Rotkohl mit Honig, Walnussöl und Himbeeressig anmachen. Walnusskerne und Weintrauben untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Speckwürfel, Senf und Majoran untermischen, Brühe und Rotwein angießen. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit 1/2 TL angerührter Stärke abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Kratzede die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter langsam goldbraun anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann zur Seite stellen. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Eigelbe und 1 Prise Salz mit dem Handmixgerät aufschlagen und die flüssige Butter über den Mixstab einträufeln und unterrühren. Eiweiße zu Schnee aufschlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig einen dicken Pfannkuchen ausbacken, anschließend mit zwei Gabeln den Pfannkuchen in der Pfanne in kleine Stücke zupfen. Die gebratenen Zwiebelspalten untermischen. Die Kratzede anrichten, die Specksauce angießen und mit dem Rotkohlsalat servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013

Index

- Ananas, 9, 24
Apfel, 6, 25
Apfelmus, 117
Aprikosen, 6
Arme-Ritter, 8
Aubergine, 46
Auflauf, 22
- Bällchen, 50
Bauch, 87, 93
Beeren, 13, 23
Birne, 107
Birnen, 8, 14, 26
Biskuit, 9, 14, 17
Blätterteig, 128
Blumenkohl, 62
Bohnen, 120, 137
Bourguignon, 74
Braten, 89, 93
Bratkartoffeln, 36, 79
Bratklops, 51
Brombeeren, 20
Brot, 131, 133
Brust, 76
Burger, 122
Butter, 96, 97, 126
- Champignon, 97
Chicoree, 88, 129
Couscous, 75
Crêpe, 8, 10
Crème, 16
Crepes, 119
Crumble, 6, 18
Curry, 122
- Eier, 108–111, 114, 117–119, 121, 123
Enten-Brust, 40
Erbsen, 44, 50, 108
Erdbeeren, 12, 15, 21
- Filet, 65, 79, 86, 88, 90, 92
Fisch, 83, 126
Fisch-Filet, 128
Fleisch, 63, 66, 74, 76–78, 89, 91, 100, 132
Forelle, 31
Forellen, 133
Forellen-Filet, 30
Früchte, 12
Frikassee, 42, 43
Frischkäse, 110, 111, 118
- Geflügel, 102, 128
Geschnetzeltes, 40, 92
Gnocchi, 2, 109
Gorgonzola, 112
Grieß, 22, 23
Gulasch, 75, 76, 138
Gurke, 30, 80, 82, 86, 103, 112, 122, 132
- Hähnchen, 44
Hähnchen-Brust, 40, 44
Hähnchen-Schnitzel, 41
Hackfleisch, 48, 51
Hecht, 32
Hering, 36
Himbeeren, 16, 19
Hochrippe, 75, 79
- Käse, 100, 103, 107, 109, 110, 112, 113, 116,
121, 123, 129, 131, 133
Kürbis, 86, 112
Kabeljau-Filet, 32, 33
Kalb, 55, 56, 58, 59
Kaninchen-Rücken, 137
Karpfen, 34
Kartoffel, 108–110, 112, 122, 124
Kartoffeln, 2, 130
Kirschen, 22
Klößchen, 100, 103
Klops, 49
Knödel, 3, 13, 14, 56, 57, 59, 89, 93, 110, 142,
145
Knoblauch, 96, 97
Kohlrabi, 63, 108
Kokos, 9

Kotelett, 69, 86
 Kraut, 82
 Kuchen, 16, 23, 108, 118

 Lachs, 37
 Lamm, 46, 50
 Lasagne, 112
 Lauch, 31, 36, 46, 48, 76, 89, 93, 96
 Linsen, 35, 144

 Möhren, 41, 43, 44, 50, 62, 74, 76, 78, 79, 89,
 93, 102, 108, 109, 111, 128, 138, 139
 Mandarinen, 8
 Mandeln, 6, 7
 Mango, 9, 18
 Mangold, 131
 Matjes, 36
 Maultaschen, 47
 Medaillons, 86, 92
 Mousse, 22, 26

 Nocken, 15, 17
 Nudeln, 107, 116, 117, 120

 Obst, 126, 128, 129
 Ofen-Schlupfer, 114
 Orangen, 14, 15, 27

 Püree, 2
 Palatschinken, 25
 Paprika, 109, 122
 Pastinaken, 44, 111
 Pesto, 126
 Pfannkuchen, 16, 118
 Pfirsich, 20
 Pilze, 42, 43, 74, 76, 97, 113, 138–140, 143,
 146
 Pudding, 17

 Quark, 22, 23, 25, 107, 108, 113, 115, 124

 Räucherfisch, 35
 Rösti, 91, 112
 Rüben, 88, 128
 Rücken, 68, 70, 80, 88, 91
 Radicchio, 36
 Radieschen, 124
 Ragout, 64, 118
 Ravioli, 47
 Reh, 138
 Reh-Ragout, 139
 Reh-Schnitzel, 136

 Reis, 40, 42, 44, 68, 72, 88, 92, 108
 Rettich, 31, 76, 96, 112
 Rind, 49
 Rippen, 75, 79
 Roastbeef, 79, 80
 Rosenkohl, 3, 30, 118
 Rote-Bete, 58, 103
 Rotkraut, 119, 142, 147
 Roulade, 63, 77
 Rucola, 80
 Rumpsteak, 80

 Sabayon, 20
 Salat, 15, 143, 145, 147
 Saltimbocca, 65
 Sardellen, 32, 37
 Sauerampfer, 54
 Sauerkraut, 2, 34, 51, 56, 77, 93
 Schinken, 102, 133
 Schnitzel, 62–64
 Schoko, 18
 Schoten, 43, 44, 109, 122
 Schwein, 54
 Sellerie, 62, 76, 79, 89, 93, 109, 111, 128, 133,
 138, 139
 sonstige, 101
 Souffle, 23
 Spargel, 42, 43, 123
 Speck, 97, 100, 132, 142–147
 Spinat, 32, 33, 37, 90, 112, 113
 Spitzkohl, 121, 146
 Strudel, 17, 19, 121
 Suppe, 6, 24, 128, 133

 Törtchen, 12
 Tafelspitz, 66
 Tarte, 16
 Teig-Taschen, 47, 116
 Tintenfische, 72
 Tomaten, 96

 Vanille-Soße, 11, 16, 20
 Vegan, 106, 108

 Würstchen, 144
 Waffeln, 27
 Weißkohl, 36, 82, 110
 Wild, 136, 138, 139
 Wildschwein, 140
 Wirsing, 30, 58

 Zander-Filet, 30, 31, 36

Ziegenkäse, 110

Zucchini, 86, 106, 109, 124