

**Kochrezepte von Profi-Köchen
aus Fernsehen oder Internet**

ARD-Buffer

2008 Jan. - Juni

120 Rezepte

Heino Huber	Jörg Sackmann
Jacqueline Amirfallah	Karlheinz Hauser
Mario Gamba	Martin Gehrlein
Michael Braun	Michael Kempf
Monika Gysin	Otto Koch
Rainer Strobel	Vincent Klink

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 30. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Pastinaken-Nudeln	2
Quark-Knödel	2
Semmel-Knödel	2
Fisch	3
Crêpe-Rouladen mit Lachs und Pastinaken-Nudeln	4
Eier mit Senf-Soße und warmen Spinat-Salat	4
Forelle mit gerösteten Walnüssen	5
Forelle mit Räucherfisch-Soße	5
Gedämpfter Goldkarpfen mit Ingwer-Karotten-Soße	6
Gedämpfter Rotbarsch in Kräuter-Schaum	6
Gemüse-Salat mit Räucher-Forelle	7
Gezupfter Zander mit Ofen-Kartoffeln	7
Lachs-Forelle in Riesling mit karamellisierter Ananas	8
Lachs-Forelle mit Brunnen-Kresse auf Gemüse-Sabayon	9
Melonen-Endivie-Salat mit gebratener Dorade	10
Pfannkuchen-Torte mit Frühling-Kräutern und Räucher-Lachs	10
Seelachs-Spieß mit Bruschetta	11
Spinat-Sardellen-Quiche	11
Wels mit Salbei gebraten und Sellerie-Püree	12
Geflügel	13
Asia-Nudeln mit gebratener Hoisin Enten-Brüste	14
Feiner Hähnchen-Salat im Beutel	15

Gefüllte Hähnchen-Brust, Rahm-Kohlrabi, Kartoffel-Gratin	16
Hähnchen-Frikassee	17
Hähnchen-Saté mit Aprikosen-Relish	17
Haselnuss-Hähnchen-Keule	18
Marinierte Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Chutney	18
Scampi und Hähnchen auf Süßholz-Spieß mit Chili-Risotto	19
Scharfes Hähnchen-Curry	19
Zitronen-Schnitzel vom Huhn, Spargel, holländischer Soße	20
Hack	21
Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree	22
Königsberger Klopse vom Kalb	22
Lamm-Hack-Spieße mit Taboulé	23
Trofie mit Bolognese	23
Innereien	25
Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße	26
Kalb	27
Cordon-bleu vom Milchkalb-Rücken mit Thymian-Jus	28
Erbsen-Püree und Möhren-Gemüse mit Kalb-Steaks	28
Geschnetzeltes mit Thymian und Rösti	29
Kalb-Koteletts auf Rucola-Salat mit Steinpilzen	29
Kalb-Medaillons in Kräuter-Ei-Hülle	30
Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout	30
Kalb-Nierenbraten	31
Kalb-Rahm-Gulasch mit Butter-Nockerl	32
Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert	33
Lamm	35
Geschmorter Lamm-Schulter-Braten	36
Lamm-Koteletts mit Lauch, gratiniert	36
Lamm-Rollbraten mit Kartoffel-Gratin	37
Lamm-Schnitzel mit Gewürz-Panade	38
Pochierte Lamm-Schulter mit Gemüse	38

Meer	39
Caponata mit gebratenen Gambas	40
Flusskrebse im Gurken-Sud mit Kerbel	40
Gefüllte Sepiolini	41
Risotto mit Meeresfrüchten	41
Rotes Scampi-Curry	42
Spargel-Spieß mit Gambaretti, Ingwer, Tandoori	42
Spieß von Gambas und Melone mit Wasabi	43
Rind	45
Bündner-Capauns	46
Chateaubriand mit Soße béarnaise	46
Gekochter Tafelspitz mit Pesto Genueser Art	47
Gemüse-Curry mit Rind-Rücken-Scheiben	48
Gepökelte Zunge mit Tonnato-Soße	49
Ochsen-Kotelett mit Speck-Salat	50
Ragout von grünen Bohnen und Bündner-Fleisch	50
Rinder-Filet-Tatar mit Bratkartoffeln	51
Rinder-Rouladen mit Rotkohl und Kartoffel-Püree	51
Rinder-Schmorbraten mit Steckrüben-Gemüse	52
Sauerkraut-Roulade vom Rind	53
Salat	55
Kalbszungen-Salat mit Pfifferling-Vinaigrette	56
Spargel-Salat	57
Schwein	59
Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen	60
Grünes Curry vom Schweine-Filet	60
Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet	61
Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet	61
Schaschlik vom Schweine-Nacken mit Letscho	62
Schweine-Filet im Blätterteig	62
Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade	63
Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel	64
Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Salat	65

Soßen	67
Vanille-Soße	68
Suppen	69
Hühner-Suppe mit Kräuter-Eierstich	70
Kartoffel-Suppe	70
Wirsing-Eintopf mit geräucherter Enten-Brust	71
Vegetarisch	73
Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto	74
Canneloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio	74
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	75
Gebratener Spargel mit Erdbeeren und Mango	75
Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse	76
Gemüse-Flan mit Kresse-Salat	76
Geschmorter Chicorée mit Soße Choron	77
Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott	77
Linsen-Curry	78
Milli-Rahm-Strudel	78
Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt	79
Persischer Eier-Kuchen mit Kräutern	79
Pilz-Lauch-Strudel	80
Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott	80
Quark-Palatschinken	81
Rote-Bete mit Pinien-Gnocchi und Kerbel-Öl	82
Russische Eier	83
Schafskäse-Tomaten-Roulade	83
Spargel-Soufflé	84
Spinat-Ei-Ravioli im Salat-Nest	85
Tagliatelle con noci	85
Tutti Frutti	86
Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat	86
Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat	87

Verschiedenes	89
Pesto Genueser Art	90
Wurst-Schinken	91
Bauern-Frühstück mit Kartoffeln	92
Brot-Salat mit Gemüse und Oliven	92
Calzone mit Ricotta und Schinken	93
Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi	94
Herzhafter Gugelhupf	94
Kartoffel-Puffer-Torte	95
Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum	95
Retro-Vorspeisen-Platte	96
Schafskäse Tortilla mit Tomaten-Soße und Schinken	97
Schwäbischer Salz-Kuchen	97
Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße	98
Thüringer Bratwurst-Torte	99
Tiroler Speck-Knödel	99
Variationen vom Spargel und Chorizo	100
Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse	101
Index	102

Beilagen

Pastinaken-Nudeln

Für 4 Personen

2 Pastinaken (400 g) 200 ml Gemüsebrühe Pfeffer, Zucker
1 Frühlingszwiebel 1 TL Senf, scharf 1 EL Butter
Butterschmalz

Die Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler „Bandnudeln“ runterschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen, garen lassen und abschmecken. Die Frühlingszwiebel waschen, in feine Stücke schneiden, mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen, mit restlicher Gemüsebrühe ablöschen, Senf unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Butter unterrühren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Januar 2008

Quark-Knödel

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008

Semmel-Knödel

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 25. April 2008

Fisch

Crêpe-Rouladen mit Lachs und Pastinaken-Nudeln

Für 4 Personen

200 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl	2 Eier
100 ml Milch	Salz	1 Bund Dill
3 EL Butterschmalz	200 g Lachsfilet	1 Eiweiß
100 ml Sahne	2 Pastinaken (400 g)	200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1 Frühlingszwiebel	1 TL Senf, scharf
Zucker	1 EL Butter	

Aus Mehl, Sonnenblumenöl, Eiern, Milch und 1 Prise Salz einen Crepeteig herstellen und 10 Minuten quellen lassen. (Wenn der Teig noch zu dick ist, etwas mehr Milch zugeben, damit er schön dünnflüssig wird.) Dill fein hacken, in den Teig geben. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Crepes ausbacken. Den Lachs in lange Streifen schneiden (Länge gleich Crepedurchmesser) und die übrig gebliebenen Lachsabschnitte mit Eiweiß und kalter Sahne zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz abschmecken, die Masse auf die Crepes streichen, die Lachsstreifen darauf legen, einrollen, mit hitzebeständiger Folie umwickeln und gut verschließen. Die Crepe-Rouladen in kochendes Wasser geben und 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler „Bandnudeln“ runterschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen, garen lassen und abschmecken. Die Frühlingszwiebel waschen, in feine Stücke schneiden, mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen, mit restlicher Gemüsebrühe ablöschen, Senf unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Butter unterrühren. Die Bandnudeln neben den Crepes anrichten und mit der Senfsoße beträufeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Januar 2008

Eier mit Senf-Soße und warmen Spinat-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 05. März 2008

Forelle mit gerösteten Walnüssen

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 16. Januar 2008

Forelle mit Räucherfisch-Soße

Für 2 Personen

2 Forellen	1 Bund Suppengemüse	Salz
150 g Räucherforellenfilet	20 g Butter	2 Lauchstangen
200 ml Sahne		

Die Forellen filetieren und von den Gräten befreien. Das Suppengemüse putzen bzw. schälen und klein schneiden. Die Gräten mit dem Suppengemüse in einen Topf geben, salzen, alles mit Wasser bedecken und circa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Das Räucherforellenfilet enthäuten und gegebenenfalls entgräten. Zwei Forellenfilets von der Haut lösen, jeweils mit 1/3 des Räucherfischs belegen, die Forellenfilets zusammenklappen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter von beiden Seiten circa 3-4 Minuten braten. Die restlichen zwei Filets mit Haut in der Pfanne von beiden Seiten circa 3 Minuten braten. Für das Lauchgemüse, den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden, bei kleiner Hitze in einem Topf mit etwas Wasser circa 10 Minuten dünsten, die Sahne zugeben und einkochen lassen. Den Fischfond durch ein Sieb passieren, die restliche Räucherforelle klein schneiden, in den Fond geben, mit einem Mixstab pürieren, einen Esslöffel Butter darunter geben und kurz erhitzen. Das Lauchgemüse mit den Forellenfilets und der Soße anrichten.

Tipp: Wer den Fischfond nicht selber ansetzen möchte, kann auch einen fertigen kaufen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 05. Februar 2008

Gedämpfter Goldkarpfen mit Ingwer-Karotten-Soße

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 08. Februar 2008

Gedämpfter Rotbarsch in Kräuter-Schaum

Für 4 Personen

400 g Rotbarschfilet	Salz, Pfeffer	1 Zitrone, unbehandelt
1 Möhre	1 Sellerieknolle	1 Stange Lauch
1 Bund frische Kräuter	2 Schalotten	200 ml Weißwein
30 g Butter	50 ml Sahne	

Das Rotbarschfilet von den Gräten befreien und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Möhre und Sellerie schälen, Lauch putzen und alles in feine ca. 4 cm lange Streifen schneiden. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, zupfen und Stängel wie Blätter grob hacken. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 50 ml Weißwein, ca. 200 ml Wasser und gehackte Kräuterstängel in einen Topf mit Dämpfeinsatz geben. Auf den Dämpfeinsatz die Gemüwestreifen und darauf den Fisch legen und auf dem Herd circa 10 Minuten dämpfen. Die Schalottenwürfel kurz in etwas Butter anschwitzen, mit 150 ml Weißwein ablöschen, Sahne zugeben und alles um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gehackten Kräutern und kalter Butter aufmixen. Das Fischfilet auf den Gemüwestreifen anrichten und mit der Soße überziehen. Dazu passen gut Kartoffeln oder Reis.

Rainer Strobel Montag, 07. April 2008

Gemüse-Salat mit Räucher-Forelle

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 11.Juni 2008

Gezupfter Zander mit Ofen-Kartoffeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 07. Februar 2008

Lachs-Forelle in Riesling mit karamellisierter Ananas

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 12. März 2008

Lachs-Forelle mit Brunnen-Kresse auf Gemüse-Sabayon

Für 2 Personen

Für die Soße:

100 g Karotten	10 g Staudensellerie	10 g Lauch
15 g Zwiebeln	2 Tomaten	60 ml Olivenöl
5 g Zucker	10 ml Himbeeressig	20 ml Estragonessig
Saft 1/2 Zitrone	4 Korianderkörner	1/2 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	250 ml Fisch- oder Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

1 Bund Brunnenkresse	2 Lachsforellenfilets a 150 g	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	80 g Butter	100 g Karotte
100 g Kohlrabi	100 g Sellerie	100 g Staudensellerie
1 Prise Zucker		

Für die Soße das Gemüse putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Tomaten würfeln. Karotte in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Mit Essigen ablöschen und diesen ganz einkochen lassen. Lauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Zitronensaft und Tomaten zugeben. Gewürze und Kräuter hinzufügen und mit Fond auffüllen. Diesen um ein Drittel einkochen. Dann alles fein mixen, durch ein feines Sieb passieren und die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Olivenöl aufmontieren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Gemüse putzen, Karotten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Kohlrabi und Sellerie in ähnlich große Scheiben schneiden wie die Karotten. Staudensellerie ebenfalls in feine Scheiben schneiden. 50 g Butter in einen Topf geben und Gemüsescheiben darin anbraten. 2 EL Wasser zugeben und bissfest dünsten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brunnenkresseblätter vom Stiel zupfen. Lachsforelle mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen. In einer Pfanne (mit ofenfestem Griff) mit 30 g Butter goldbraun anbraten und anschließend noch 2-3 Minuten in den Ofen geben. Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Brunnenkresse auf den Fisch geben und mit der Butter aus der Pfanne (mit einem Löffel) übergießen. Lachs mit dem Gemüse anrichten und die geschäumte Gemüsesoße angießen.

Jörg Sackmann Freitag, 23. Mai 2008

Melonen-Endivie-Salat mit gebratener Dorade

Für 4 Personen

1 kleine Wassermelone	1 Galiamelone	1 Honigmelone
Salz, Pfeffer	1 EL Honig	2 EL Weißweinessig
ca. 5 EL Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 grüne Chilischote
evtl. 1 EL Sojasoße	1 rote Zwiebel	1 Kopf Endivien-Salat
1 EL Butterschmalz	4 Doradenfilets	

Die Melonen aufschneiden, Kerne rausnehmen und mit einem Kugelausstecher 4-5 Kugeln pro Sorte und Person ausstechen. Das restliche Melonenfleisch mit einem Löffel auskratzen. Mit Salz, Pfeffer, Honig, Weißweinessig, ca. 3 EL Olivenöl und Gemüsebrühe in einen Mixbecher geben und pürieren. Chili entkernen, fein hacken und dazugeben. Es sollte eine relativ dünnflüssige Marinade ergeben, diese eventuell noch mit Sojasoße abschmecken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Endivien-Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die hellen inneren Blätter beiseite legen, den Rest grob durchhacken und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Dann warm in die Melonenmarinade legen. Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Endivienblätter auf Tellern anrichten, den marinierten Endivie darauf geben, Zwiebelwürfel und Melonenkugeln darauf geben und die Dorade dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. Juni 2008

Pfannkuchen-Torte mit Frühling-Kräutern und Räucher-Lachs

Für 2 Personen

200 g Mehl	2 Eier	2 EL Pflanzenöl
ca. 250 ml Milch	1 kl Bund Schnittlauch	1 Bund Frühlingskräuter
2 Blatt Gelatine	4 EL Gemüsebrühe	200 g Frischkäse
1 Zitrone, unbehandelt	Salz	200 g Räucherlachs

Mehl, Eier, Pflanzenöl und 200 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Schnittlauch fein hacken, die Hälfte unter den Teig geben und diesen 20 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch Milch dazugeben.) Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken: Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, die Gelatine darin auflösen und mit dem Frischkäse in einer Schüssel gründlich vermengen. Die Kräuter fein hacken, mit dem restlichen Schnittlauch unter die Frischkäsemasse mischen, mit Saft und Schalenabrieb von der Zitrone und etwas Salz abschmecken. Aus dem Teig mindestens 6 bis 7 dünne Pfannkuchen backen und diese abkühlen lassen. Den ersten Pfannkuchen von einer Seite mit Kräuterkäse bestreichen, mit Räucherlachsscheiben belegen, diese dünn mit Kräuterkäse bestreichen, einen Pfannkuchen darüber legen und so fortfahren bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Die Torte gerade drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die fertige Torte in einzelne Tortenstücke aufschneiden und servieren. Dazu passt gut ein grüner Salat.

Tipp: Übrig gebliebene Käsemasse lässt sich mit Hilfe eines Spritzbeutels gut als Verzierung auf die Torte geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. April 2008

Seelachs-Spieß mit Bruschetta

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 29. Mai 2008

Spinat-Sardellen-Quiche

Für 6 Personen

Für den Teig:

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

Für den Belag:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 17. April 2008

Wels mit Salbei gebraten und Sellerie-Püree

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 06. Februar 2008

Geflügel

Asia-Nudeln mit gebratener Hoisin Enten-Brüste

Für 4 Personen

150 ml Oystersoße	75 ml Chili-Chicken-Soße	60 ml Pflaumensoße
4 g Dayong (China-Gewürz)	1 TL Sesamöl	150 ml Geflügelbrühe
1 EL Ketchup-Manis-Sojasoße	1 EL Reisessig	5 g gekörnte Brühe
Salz	50 g Möhren	50 g Stangensellerie
60 g Schalotten	50 g Zuckerschoten	60 g Champignons
4 Stück Mini Pak-Choi	4 Entenbrüste a 200 g	ca. 2 EL Hoisin Soße
3 EL Speiseöl	300 g japanische Eiernudeln	1/2 Bund frischer Koriander
10 g Ingwer, frisch gerieben	100 g Cashew Nüsse	50 g Sojasprossen

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Oystersoße, Chili-Chicken-Soße, Pflaumensoße, Dayong, Sesamöl, Geflügelbrühe, Ketchup-Manis-Sojasoße, Reisessig und gekörnte Brühe genau abwiegen und miteinander verrühren, eine Prise Salz untermischen. Die Gemüse putzen. Möhren und Sellerie in feine Würfel schneiden, die geschälten Schalotten und die Champignons vierteln, die Zuckerschoten ganz lassen und den Mini Pak Choi der Länge nach mit Strunk in 6 Teile schneiden. Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, dann mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen und anbraten. Wenden, wenn die Haut goldbraun ist. Die Haut mit Hoisin Soße bestreichen. Entenbrüste in den vorgeheizten Ofen geben und rosa garen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, und die Gemüsesorten darin scharf anbraten. Von der Kochplatte nehmen, das Bratfett abgießen und etwas von der vorbereiteten Soßenmischung dazugießen. Kurz durchschwenken. Salzwasser zum Kochen bringen, die Eiernudeln hinein geben und kurz aufkochen lassen. Auf ein Sieb schütten, kalt abbrausen und abtropfen lassen, unter das Gemüse mischen und durchschwenken. Koriander hacken und mit dem Ingwer unter das Nudelgericht mischen. Nicht mehr kochen lassen. Zuletzt die Cashew-Nüsse und Sojasprossen untermischen. Die Asia- Nudeln mit der saftig gebratener Entenbrust belegen und servieren.

Karlheinz Hauser Dienstag, 25 März 2008

Feiner Hähnchen-Salat im Beutel

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 06. Juni 2008

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

Für 4 Personen

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

Für das Kartoffelgratin:

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

Für das Kohlrabigemüse:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 13. März 2008

Hähnchen-Frikassee

Für 2 Personen

6 getrocknete Morcheln	80 g Reis	1 Hähnchenbrust (400 g)
1 Zwiebel	1/2 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
Salz	100 ml Sahne	80 g frische Morcheln
40 g Butter	2 EL Mehl	2-3 Stiele glatte Petersilie
Pfeffer	Zitronensaft	

Morcheln in Wasser einweichen. Reis weich kochen und das Fleisch abspülen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Fleisch und Zwiebeln mit Pfefferkörnern und Lorbeer in einen Suppentopf geben und mit Wasser bedecken. 1 TL Salz zugeben und alles rund 20 Minuten köcheln lassen. Fleisch herausheben und abtropfen lassen. Fond durch ein feines Sieb passieren. 1/2 l Fond und Sahne in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze um die Hälfte einkochen. Die eingeweichten Morcheln mit in den Fond geben und ungefähr 5 Minuten garen. Butter und Mehl glatt verkneten. Stückchenweise in den heißen Fond einrühren. Soße ca. 1 Minute köcheln lassen. Das Fleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Hähnchenfleisch in die Soße geben und nochmals kurz erhitzen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie darüber streuen. Frikassee mit dem Reis anrichten.

Tipp: Das Frikassee lässt sich auch gut in Blätterteigpasteten anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. Januar 2008

Hähnchen-Saté mit Aprikosen-Relish

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 28. Mai 2008

Haselnuss-Hähnchen-Keule

Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen	1 kleine Zwiebel	20 Haselnusskerne
30 g Weißbrot	2 EL Haselnussöl	Salz
1 Zweig Thymian	1 Eigelb	1 EL Butterschmalz
3 Möhren	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsebrühe	Zucker	50 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Von den Hähnchenkeulen den unteren Knochen vorsichtig auslösen, dabei die Haut möglichst unbeschädigt lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Haselnusskerne schälen und fein hacken. Das Brot fein reiben oder im Cutter mahlen. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Haselnussöl anschwitzen, die gehackten Nüsse und das Brot zugeben, mit Salz und Thymian abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Eigelb untermischen und die Masse in die Keulen füllen, mit einem Zahnstocher oder ähnlichem zustecken. In einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) die gefüllten Keulen mit Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, dann im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 2) noch ca. 20 Minuten weiter garen. Die Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen, Möhren zugeben und mit Gemüsebrühe dünsten bis sie weich sind, etwas Salz und Zucker zugeben, Sahne angießen und abschmecken. 1 EL Haselnussöl unterrühren und mit den gefüllten Keulen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Januar 2008

Marinierte Hähnchen-Brust mit Aprikosen-Chutney

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 26. Juni 2008

Scampi und Hähnchen auf Süßholz-Spieß mit Chili-Risotto

Für 2 Personen

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

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

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

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

Tipp: Süßholz bekommt man gut im Gewürzladen.

Otto Koch Freitag, 30. Mai 2008

Scharfes Hähnchen-Curry

Für 2 Personen

3 getrocknete Chilischoten	2 Hähnchenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer
1 Kokosnuss	3 frische Chilischoten	3 Knoblauchzehen
100 g Schalotten	20 g Zitronengras	1 EL Erdnussöl
1 Limette	200 ml Joghurt	1 Bund frischer Koriander

Die getrockneten Chilischoten circa 30 Minuten in Wasser einweichen. Die Hähnchenbrüste salzen und pfeffern. Die Kokosnuss aufbrechen, das Fleisch herausschneiden und mit der Reibe oder im Mixer zerkleinern. Einen Teil des Kokosfleisches auf die Hähnchenbrüste geben und kurz ziehen lassen. Das übrige Kokosfleisch mit Wasser einweichen. Die frischen Chilischoten von den Kernen befreien, die eingeweichten Chilischoten ausdrücken und beides klein hacken. Knoblauchzehen und Schalotten schälen, mit dem Zitronengras fein hacken und mit den Chilischoten im Mörser zu einer Paste mahlen. Wenn sie zu dick ist, etwas Wasser zugeben. Die Paste mit Erdnussöl im Wok anbraten, bis sich die Aromen entfalten, die Hähnchenbrüste in Stücke schneiden und ebenfalls in den Wok geben. Das eingeweichte Kokosfleisch durch ein Sieb passieren, die Kokosflüssigkeit in den Wok geben, das Fleisch fertig garen und mit Limettensaft abschmecken. Koriander fein hacken und den Joghurt mit Koriander und Salz verrühren. Das Hähnchen Curry mit dem Joghurtdip anrichten. Dazu passen gut Reis oder Brot.

Tipp: Wer die Kokoscreme nicht selber herstellen möchte, kann auch fertige Kokoscreme im Asialaden kaufen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Februar 2008

Zitronen-Schnitzel vom Huhn, Spargel, holländischer Soße

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets a ca. 180 g	2 Zitronen, unbehandelt	4 Scheiben Toastbrot
grober schwarzer Pfeffer	Salz	Mehl
3 Eier	280 g Butter	Zucker
500 g Spargel	3 EL Weißwein	

Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen. Die Zitronenschale abreiben, den Abrieb aufbewahren, eine Zitrone bis zum Fruchtfleisch runterschälen und dieses in Scheiben schneiden. In die Hühnerbrüste seitlich eine Tasche schneiden, die Zitronenscheiben hineingeben und die Kante aufeinander drücken. Das Toastbrot reiben und mit dem Zitronenabrieb und frisch gemahlene Pfeffer mischen. Das Huhn salzen, erst durch Mehl und dann durch Eiweiß ziehen und mit den Zitronenbröseln panieren. Die Schnitzel in ca. 20 g Butter von allen Seiten goldbraun anbraten und dann 5 – 8 Minuten bei ca. 180 Grad im Ofen fertig garen. In einem Topf Wasser, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, 10 g Butter und 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, die Spargelenden abschneiden, den Spargel ins Wasser geben und ca. 12 - 15 Minuten kochen. Für die Soße Hollandaise 250 g Butter erhitzen und klären (Schaum abschöpfen und Bodensatz entfernen). In einem kleinen Topf oder Schlagkessel Eigelb mit Weißwein im Wasserbad aufschlagen. Darauf achten, dass das Eigelb nicht gerinnt. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die geklärte Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Soße Hollandaise mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren.

Tipp: Soße Hollandaise ist eine Grundsoße, die sich vielfältig variieren lässt. So kann man noch etwas geschlagene Sahne unterheben oder sie mit Kerbel, Estragon und Kalbsfond verfeinern. Eine weitere Variante ist Tomatenmark und Tomatenwürfel unterzumischen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Mai 2008

Hack

Falscher Hase vom Schwein mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 28. Februar 2008

Königsberger Klopse vom Kalb

Für 2 Personen

300 g neue Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Sardellen
2 EL Kapern	2 Scheiben Toastbrot	1 Ei
300 g Kalbshack	Salz	250 ml Kalbsbrühe
1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner	300 g Blumenkohl
1 TL Stärke	20 ml Sahne	50 g Butter

Die Kartoffeln putzen, waschen und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel schälen und mit den Sardellen und 1/3 der Kapern fein hacken. Das Toastbrot reiben, mit den feingehackten Zutaten, Ei und Hackfleisch mischen und mit Salz abschmecken. Aus der Masse Klöße von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Kalbsbrühe in einen Topf geben, erhitzen und die Klöße circa 10 Minuten in der köchelnden Brühe mit Lorbeerblatt und angelegten Pimentkörnern gar ziehen lassen. Vom Blumenkohl die Röschen runterschneiden und diese circa 5 Minuten im kochenden Salzwasser garen. Die Klöße herausnehmen, warm stellen und die Brühe mit angerührter Stärke binden. Sahne und Butter unterrühren, die restlichen Kapern zugeben und die Soße mit Salz und Kapernflüssigkeit abschmecken. Königsberger Klopse mit der Soße, Blumenkohl und den Kartoffeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. April 2008

Lamm-Hack-Spieße mit Taboulé

Für 2 Personen

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Gurke	1 große Fleischtomate
3-4 Zweige Minze	1 kl. Bund glatte Petersilie	200 g Couscous
4 EL Olivenöl	Salz	Cumin
4 Stängel Thymian	4 Scheiben Toastbrot	1 rote Zwiebel
1 rote Paprika	1 Tomate	100 g Sucuk
300 g Lammhack	2 Eigelb	Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln, Gurke und Tomate waschen, die Tomate entkernen und alles in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen, zupfen und klein hacken. Alles mit dem Couscous in einen Topf geben, gut vermischen, 2 EL Olivenöl unterrühren, ca. 200 ml heißes Wasser darüber geben und circa eine halbe Stunde ziehen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. Das fertige Taboulé mit Salz und Cumin abschmecken. Für die Lammhackspieße Thymian waschen, gut abtropfen lassen und die Blättchen abzupfen. Das Toastbrot reiben. Die Zwiebel schälen, Paprika und Tomate entkernen und alles in kleine Würfel schneiden. Sucuk ebenfalls in Würfel schneiden und alle Zutaten mit Lammhack, Ei und Toastbrot mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse auf Holzspieße drücken. Von allen Seiten mit etwas Öl braten oder grillen.

Tipp: Wenn die Holzspieße vorher in Wasser eingeweicht werden, lässt sich das Fleisch leichter lösen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Mai 2008

Trofie mit Bolognese

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 27. März 2008

Innereien

Berner Kraut-Suppe mit Geflügel-Leber-Spieße

Für 2 Personen

2 Schalotten	30 g Schweineschmalz	50 ml trockener Weißwein
100 g rohes Sauerkraut	250 ml kräftiger Geflügelfond	250 ml Sauerkrautsaft
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	50ml flüssige Sahne
Salz und Pfeffer	Muskatnuss	2 EL Sauerrahm
1 EL kalte Butter	100 g Geflügelleber	1 roter Apfel (Braeburn)
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	2 Scheiben Frühstücksspeck
2 Stängel Zitronenthymian		

Für die Krautsuppe die Schalotten schälen, fein schneiden, in einem Topf mit Schweineschmalz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Das Sauerkraut zugeben, mit Geflügelfond und Sauerkrautsaft aufgießen, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben und die Suppe weitere 20 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und für die Suppeneinlage 4 EL Sauerkraut entfernen. Die Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz vor dem Servieren geschlagenen Sauerrahm und Butter einrühren. Für die Geflügelleberspieße den Apfel waschen, sechsteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in 5 mm dicke Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und diese in Olivenöl anschwitzen bis sie weich und goldbraun sind. Die Apfelspalten zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Den Frühstücksspeck quer in drei Teile schneiden. Die Leber in gleichgroße Stücke schneiden und mit Zitronenthymian, Apfel, Speck und Zwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken (je 3 Teile). Die Spieße von beiden Seiten ca. 3 Minuten in Olivenöl anbraten bis die Leber gar ist und würzen. Die Suppe mit je 2 EL Sauerkraut in Suppentellern anrichten und jeweils einen Leberspieß dazugeben.

Jörg Sackmann Montag, 16. Juni 2008

Kalb

Cordon-bleu vom Milchkalb-Rücken mit Thymian-Jus

Für 4 Personen

600 g Milchkalbrücken	160 g Schwarzwälder Schinken	160 g Emmentaler Käse
Salz, Pfeffer	ca. 2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 g Semmelbrösel	300 ml brauner Kalbsfond	3 Zweige Thymian
200 g Frühlingszwiebeln	250 g kl weiße Champignons	70 g Butter
Zucker	2 TL Zitronensaft	50ml Sonnenblumenöl
50 g Sahne, geschlagen	1 EL Kerbelblättchen	1 EL glatte Petersilie
1 Zitrone		

Das Fleisch in vier gleichgroße Stücke schneiden, diese in der Mitte einschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufklappen und anschließend plattieren. Das aufgeklappte Fleisch komplett mit einer Scheibe Schinken belegen, darüber den Käse legen, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Kalbsfond, bis auf 1 EL, in einen Topf geben. Thymianblätter abzupfen, zum Fond geben und etwas einkochen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, von der Wurzel an in 3 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Die Champignons in dicke (ca. 5 mm) Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und glasig dünsten. Die Champignons zugeben, nochmals würzen, mit Zitronensaft abschmecken und gar ziehen. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit 50 ml Sonnenblumenöl gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. 50 g Butter zugeben und immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen, bis sie knusprig braun gebacken sind. Kalte Butter und 1 EL braunen Kalbsfond an die Frühlingszwiebeln und Champignons geben. Geschlagene Sahne unterziehen und mit Kerbel und Petersilie verfeinern. Die Zitrone schälen und das Fruchtfleisch als Filets heraus schneiden. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, das Cordon-bleu darauf anrichten, mit Zitronenfilets und Kerbel garnieren sowie mit der Thymianjus vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 05. Mai 2008

Erbsen-Püree und Möhren-Gemüse mit Kalb-Steaks

Für 2 Personen

2 kg Erbsen in der Schote	2 EL Butter	ca. 4 EL Gemüsebrühe
40 ml Sahne	2 Zweige Estragon	Salz
2 Bund kleine Möhren	Zucker	150 g Kalbsrücken
Öl	ca. 1 EL kalte Butter	

Die Erbsen ausspülen und in einem Topf mit jeweils 1 EL Butter und Gemüsebrühe gar dünsten, 1/5 der Erbsen herausnehmen, den Rest mit Sahne aufgießen, erneut 5 Minuten kochen und pürieren. Den Estragon waschen, gut abtropfen lassen, zupfen und klein hacken. Das Püree mit Salz und Estragon abschmecken. Die Möhren schälen, dabei vom Grün ca. 5 cm stehen lassen, in einem Topf mit jeweils 1 EL Butter und ca. 3 EL Gemüsebrühe bei kleiner Hitze weich dünsten und mit Salz und Zucker abschmecken. Den Kalbsrücken in 2 Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne mit Öl je nach Dicke ca. 2 Minuten von jeder Seite braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Gemüsefond vom Möhrengemüse ablöschen und mit kalter Butter abbinden. Fleisch mit Püree und Gemüse anrichten und die Soße dazugeben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Mai 2008

Geschnetzeltes mit Thymian und Rösti

Für 2 Personen

300 g Kalbsfleisch	2 EL Erdnussöl	Salz und Pfeffer
2 EL Butter	1 Schalotte	100 ml Weisswein
100 ml brauner Kalbsfond	100 ml Sahne	1 EL gezupfter Thymian
2 cl Kräuterschnaps	400 g Pellkartoffeln	50 g Butterschmalz
1 EL Butter		

Für das Geschnetzelte das Kalbsfleisch in dünne Streifen schneiden, im heißen Erdnussöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller geben. 1 EL Butter in die Fleischpfanne geben, die Schalotte schälen, fein hacken, ebenfalls mit in die Pfanne geben und mit dem Weisswein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen und dann den Kalbsfond und die Sahne dazu geben. Aufkochen, etwas reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian und Kräuterschnaps dazu geben. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Masse mit Salz würzen, gut mischen, zu Küchlein formen und diese im heißen Butterschmalz braten. Wenn die untere Seite goldgelb gebraten ist, wenden, die andere Seite ebenfalls goldgelb braten und 1 EL Butter am Rand verteilen.

Monika Gysin Freitag, 20. Juni 2008

Kalb-Koteletts auf Rucola-Salat mit Steinpilzen

Für 4 Personen

200 g Rucola	500 g frische Steinpilze	3 Schalotten
1/4 Bund glatte Petersilie	4 Kalbskoteletts a 250 g	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1-2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico
1 TL Senf	1 EL Butter	1 Spritzer Zitronensaft
Steakpfeffer		

Rucola waschen, trocken schütteln, die Stiele entfernen und Rucola zupfen. Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Die Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe die Pilze halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. In einer Grillpfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts bei hoher Hitze gleichmäßig von beiden Seiten anbraten, dann Hitze reduzieren und Steaks rosa garen. Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehe mit die Bratpfanne geben. (Oder Öl mit Knoblauch, rosmarin und Thymian mischen. Steaks darin wenden, abtropfen lassen und auf den Grill geben.) Für das Dressing 4 EL Olivenöl, Balsamico, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter und die Schalotten hinzufügen. Bei verminderter Hitze weitere 2 Minuten Braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas geriebenen Knoblauch würzen. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft vollenden. Rucola mit dem Dressing marinieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Kalbskotelett darauf geben, die gebratenen Steinpilze um das Fleisch legen, mit dem Steakpfeffer vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 23. Juni 2008

Kalb-Medaillons in Kräuter-Ei-Hülle

Für 2 Personen

2 Kalbsrücken-Medaillons a 180 g	1/2 Bund Kerbel	
1/2 Bund Estragon	1/1 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie
2 Eier	Salz, Pfeffer	2 EL Mehl
30 g Butterschmalz		

Die beiden Kalbsrückensteaks von Fett und Sehnen befreien und leicht plattieren. Die Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Die Eier aufschlagen und die Kräuter unter die Eier mischen. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Die Steaks durch das aufgeschlagene Kräuterei ziehen und vorsichtig in eine erhitzte Pfanne mit Butterschmalz legen. Von jeder Seite langsam 3 Minuten braten. Dazu passen gut Kartoffeln und ein frischer Endivien-Salat mit Dill und Joghurt.

Rainer Strobel Montag, 03. März 2008

Kalb-Medaillons mit Bandnudeln auf Zucchini-Ragout

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 29. März 2008

Kalb-Nierenbraten

Für 4 Personen

300 g Kalbsknochen, gehackt	3 EL Speiseöl	2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün	1 kg Kalbsnierenbraten	Salz, Pfeffer
80 g Butter	300 ml Fleischbrühe	250 ml trockener Weißwein
1 Thymianzweig	100 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen. Die Knochen mit etwas Öl in einem Bräter anbraten. Die Zwiebeln und das Suppengrün schälen, in Würfel schneiden und zu den Knochen geben. Den Braten von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in den Bräter geben und mit Butter belegen. Alles mit Brühe und Wein auffüllen, den Thymianzweig dazugeben und circa 2 Stunden im Ofen garen. Dabei den Braten zwischendurch immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Den gegarten Braten aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, Sahne dazugeben und auf 1/3 einkochen lassen. Abschmecken und mit Scheiben vom Kalbsnierenbraten anrichten. Dazu passen gut Serviettenknödel, Nudeln oder Kartoffel-Püree.

Rainer Strobel Montag, 25. Februar 2008

Kalb-Rahm-Gulasch mit Butter-Nockerl

Für 4 Personen

1 kg Kalbsschulter	600 g Zwiebeln	ca. 50 g Butterschmalz
50 Tomatenmark	ca.100 g Paprika, edelsüß	20 ml Rotweinessig
1l Kalbsfond	15 g Gulasch-Gewürzmischung	1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone, unbehandelt	Salz	100 ml geschlagene Sahne
4 altbackene Semmeln	ca. 1/2 l Milch	50 g Butter
Galgant und Muskat	2 Eier	1 EL Mehl

Für das Kalbsgulasch die Kalbsschulter parieren und in ca. 30 g schwere Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden, in Butterschmalz goldbraun rösten, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, alles durchrösten und mit Rotweinessig ablöschen. Kalbsfond dazu gießen, die Soße aufkochen lassen und die Gewürzmischung, eine angedrückte Knoblauchzehe und ca. 1 EL abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Das Fleisch dazu geben und in der Soße ca. 1 Stunde langsam und schonend garen. Das Fleisch mit einem Sieblöffel aus der Soße nehmen, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen, mit Salz abschmecken, aufmixen und über das Fleisch geben. Das Gulasch in die Soße geben, kurz erhitzen und anrichten. Etwas geschlagene Sahne unter die Soße ziehen und diese über das Kalbsgulasch geben. Für die Butternockerl die Semmeln entrinden, in Milch einweichen, ausdrücken und durch ein Sieb passieren. Die Butter schaumig rühren, leicht salzen, mit wenig Galgant und Muskat würzen und dann nach und nach Eigelb und die passierten Semmeln zugeben. Etwas Mehl unterrühren, das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Aus der Masse ein Probenockerl abstechen, in kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und leicht simmernd ca. 6-8 Minuten garen. Sind die Nockerl zu fest noch etwas flüssige Butter in die Masse geben, sind sie zu weich noch etwas Mehl. Die restlichen Nockerl 6 - 8 Minuten garen, in kaltem Wasser abschrecken und mit dem Kalbsgulasch servieren.

Tipps:

Frisch angeschwenkte Pfifferlinge bringen zusätzliche köstliche Aromen mit ins Spiel.

Tomatenmark und Paprikapulver nicht zu lange mitrösten, sonst werden sie bitter.

Ist die Soße zu dünn, sollte sie nicht gebunden sondern nach dem Herausnehmen des Fleisches durch kräftiges Kochen konzentriert werden.

Gulaschkochen braucht Zeit – nimm sie dir!

Die Butternockerl kurz vor dem Servieren noch mal kurz im heißen Kochwasser ziehen lassen. So erhalten sie die typische und perfekte Konsistenz, die ein Butternockerl so unvergleichlich machen.

Butternockerl benötigen immer ausreichend Soße und passen z.B. gut zu Rehragout, Kalbsrahmgulasch.

Zu Kalbsgulasch passen gut SemmelSoufflé, Semmelknödel, Butter- oder Spinatspätzle, Tiroler Knödel oder Butternockerl.

Heino Huber Dienstag, 17. Juni 2008

Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 08. Mai 2008

Lamm

Geschmorter Lamm-Schulter-Braten

Für 2 Personen

1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln	500 g Lammschulter ohne Knochen
Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl	3 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
200 ml Rotwein	200 ml brauner Fond	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft (Ober- Unterhitze: 190 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Wurzelgemüse und die Zwiebeln schälen und in circa 1 cm große Würfel schneiden. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl rundherum anbraten. Gemüswürfel und zerdrückte Knoblauchzehen zugeben, alles gut anbraten, das Tomatenmark zufügen und mit anrösten. Rosmarin und Thymianzweige hineingeben und mit Rotwein und Fond ablöschen. Den Topf in den vorgeheizten Backofen geben und das Fleisch ca. 45 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Die durchgegartete Lammschulter herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage passen gut Bratkartoffeln und grüne Bohnen.

Rainer Strobel Montag, 17. März 2008

Lamm-Koteletts mit Lauch, gratiniert

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 20. März 2008

Lamm-Rollbraten mit Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 27. Februar 2008

Lamm-Schnitzel mit Gewürz-Panade

Für 2 Personen

300 g Lammrücken ausgelöst	4-5 Toastbrot-scheiben	3-4 Zweige Thymian
3-4 Zweige Rosmarin	1 Msp. Anis- und Fenchelsamen	1 Msp. Paprikapulver
ca. 100 g Mehl	1 Ei	1 EL Butterschmalz
2 Tomaten	1 Fenchelknolle	1 TL Butter
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

Den Lammrücken parieren und schräg in möglichst große Scheiben schneiden. Einen Gefrierbeutel auf die Scheiben legen und diese vorsichtig mit einem Plattierisen oder einer Pfanne dünn klopfen. Das Toastbrot reiben, Thymian und Rosmarin fein hacken, Fenchel- und Anissamen im Mörser zerkleinern und alles mit dem Paprikapulver vermischen. Die Lammstücke erst in Mehl wenden, gut abklopfen, in verschlagenem Ei wenden und zum Schluss durch die Brotgewürzmischung ziehen. Bei kleiner Hitze in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten langsam braten. Die Tomaten häuten, das Fruchtfleisch entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Fenchel putzen, in feine Scheiben schneiden mit etwas Butter in der Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Tomatenwürfel zugeben, erneut abschmecken und das Fenchelgemüse mit den Lammschnitzeln servieren.

Tipp: Die Fenchel- und Anissamen lassen sich auch sehr gut in einer Kaffeemühle zerkleinern.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18.März 2008

Pochierte Lamm-Schulter mit Gemüse

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 19. März 2008

Meer

Caponata mit gebratenen Gambas

Für 4 Personen

2 Schalotten	3 EL Olivenöl	20 g Zucker
1 EL Rotweinessig	1 Aubergine	2 rote Paprika
2 gelbe Paprika	100 g Staudensellerie	50 g Pinienkerne
50 g Kapern	Salz, Pfeffer	20 Gambas
40 g Honig	150 ml Weißwein	150 ml Weißweinessig
Salbeiblüten		

Die Schalotten schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und mit Rotweinessig ablöschen. Aubergine, Paprika und Sellerie waschen, Paprika entkernen, alles in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Die Pinienkerne rösten und mit den Kapern zu dem Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelmischung dazugeben und köcheln lassen. Die Gambas bis auf den Schwanz aus der Schale brechen, die Därme entfernen, würzen und mit etwas Olivenöl ca. 3 Minuten braten. Honig, Weißwein und Weißweinessig in einen Topf geben, einreduzieren und leicht abkühlen lassen. Das Gemüse rund auf einem Teller anrichten, die Gambas in der Mitte dekorativ aufstellen und mit der Soßenreduktion und Salbeiblüten ausgarnieren.

Mario Gamba Mittwoch, 21. Mai 2008

Flusskrebse im Gurken-Sud mit Kerbel

Für 2 Personen

16 Stück Flusskrebse a 60 g	Salz	1 Karotte
1 Stange Lauch	1 kl. Bund Kerbel	1 Salatgurke
70 ml Olivenöl	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 TL Fenchelsamen	500 ml Fischfond	Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Flusskrebse waschen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und gut 1 Minute kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Krebse ausbrechen und den Darm entfernen. Den Krebskörper der Länge nach halbieren, Weichteile entfernen und klein hacken. (Krebsschalen aufbewahren) Karotte und Lauch putzen, schälen und klein aufschneiden. Den Kerbel zupfen und kalt stellen. Die Stängel beiseite legen. Die Gurke waschen, schälen, halbieren und entkernen. Jede Hälfte in 4 Längsstreifen schneiden und diese in 3 mm dicke Blättchen schräg aufschneiden. Die Krebsschalen in einem Topf mit 2 EL heißem Olivenöl anbraten und 1 EL Butter zugeben, leicht weiter rösten. Kerbelstängel, Karotten und Lauchstücke begeben sowie Gurkenreste, Knoblauch und Fenchelsamen weiter andünsten und mit Fischfond auffüllen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenblättchen mit 1 TL Butter anschwitzen, grob geschnittene Kerbelblättchen zugeben, mit etwas Krebsud ablöschen und würzen. Den restlichen Krebsud mit 50 ml Olivenöl aufmixen, das Krebsfleisch und die ausgebrochenen Scheren dazugeben, mit einer Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, die Krebse heiß schwenken ohne sie kochen zu lassen. Krebse in die heißen Teller geben, die Gurken und den Kerbel dazugeben und sofort servieren.

Jörg Sackmann Donnerstag, 24. April 2008

Gefüllte Sepiolini

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 25. Juni 2008

Risotto mit Meeresfrüchten

Für 4 Personen

1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	300 g Risottoreis	100 ml Weißwein
800 ml Geflügelbrühe	1 Msp Safran-Fäden	4 Garnelen
4 Calamaretti (kl. Tintenfische)	4 Jacobsmuscheln	100 g Venusmuschelfleisch (gekocht)
Salz, Pfeffer	80 g Parmesan	

Die Schalotte und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit ca. 100 ml Brühe auffüllen (der Reis sollte mit Brühe bedeckt sein). Den Risotto köcheln lassen bis die Flüssigkeit ungefähr auf die Hälfte reduziert ist, dabei mehrmals umrühren. Die Safran-Fäden unterrühren, die restliche Brühe nach und nach zugeben und ca. 15 Minuten unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen. Die Meeresfrüchte putzen, waschen, salzen, pfeffern und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Danach in den Risotto geben und 2 Minuten ziehen lassen. Risotto mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken und zum Schluss den Parmesan unterrühren.

Rainer Strobel Montag, 21. Januar 2008

Rotes Scampi-Curry

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 22. Februar 2008

Spargel-Spieß mit Gambaretti, Ingwer, Tandoori

Für 2 Personen

400 g Spargel	Salz	8 Stück Gambaretti
1 Limone, unbehandelt	5 g frischer Ingwer	1/2 Chilischote
1 Eiweiß	1 EL Tandoori	50 g Pankomehl
1 Msp Piment d'Espelette	2 EL Olivenöl	2 EL helle Sojasoße
1/2 Bund Schnittlauch		

Spargel schälen, in Salzwasser bissfest kochen, anschließend in Eiswasser abkühlen und trocknen. Je nach Länge der Stangen, den Spargel dritteln oder vierteln. Gambaretti aus der Schale ausbrechen und den Darm entfernen. Von der Limone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein schneiden, Chili halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein hacken. Abwechselnd Gambaretti und Spargelstücke auf zwei Spieße stecken. (Wenn der Spargel zu dick ist, halbieren oder vierteln.) Eiweiß und Tandoori verquirlen, mit Salz und etwas Limonensaft würzen. Die Spieße würzen und mit der Tandoorimischung einstreichen. In Pankomehl wenden und mit Salz, Piment d'Espelette und geriebener Limonenschale würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße von beiden Seiten goldbraun braten. Ingwer und Chili darin kurz anschwitzen. Anschließend den restlichen Spargel zugeben und anbraten. Sojasoße dazu geben, alles gut vermischen und würzen. Spargel auf dem Teller nebeneinander anrichten. Soße darüber geben und den Gambarettispieß darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen und gehackten Schnittlauch garnieren.

Jörg Sackmann Freitag, 02. Mai 2008

Spieß von Gambas und Melone mit Wasabi

Für 4 Personen

Zucker	25 g Ketchup Manis	5 g Oystersoße
10 g Sweet and Sour Plum Soße	5 g Sambal-Oelek	1 Msp Knoblauch
3 g Dayong (China)	Salz	2 Limetten
40 g Geflügelbrühe	10 g Honig	1 g Sesamöl
5 g Sesam, geröstet	30 g Karotte	30 g Sellerie
30 g Sojasprossen	30 g rote Paprika	30 g gelbe Paprika
20 g Zuckerschoten	200 g Wassermelone	16 Stück King-Tiger-Prawns
1,5 EL Olivenöl	4 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	16 Blätter Sweet Basilikum	4 Schaschlikspieße
1 kleine Chilischote	70 ml Sweet Chili Soße	10 g Sesamkörner
1 EL feine Paprikawürfel	2-3 Stiele Koriander	8 g Wasabipulver
30 g Magermayonnaise	30 g Magerquark	Saft einer Limone
5 g Cashew Kerne	1/2 Bund Koriander	8 Blätter Kopfsalat

Für den Salat aus 2 g Zucker, Ketchup Manis, Oystersoße, Sweet and Sour Plum Soße, Sambal Oelek, Knoblauch, Dayong (China Gewürz Mischung), 2 g Salz, Saft einer Limette, Geflügelbrühe, Honig, Sesamöl und Sesamkörnern eine Soße mischen. Karotte ,Sellerie, die zweierlei Paprika und die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben, die geputzten Sojasprossen dazu und mit der fertigen Marinade übergießen , ca. 30 Minuten ziehen lassen Wassermelone in gleichmäßige Würfel schneiden. Die geschälten Tiger Prawns unter kaltem Wasser waschen, mit einem Messer am Rücken entlang aufschneiden und den Darm entfernen. Anschließend in einer Pfanne das Öl erhitzen und unter Zugabe des Rosmarins und Knoblauchs, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Tiger Prawns auf beiden Seiten ca. 1 Minute goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Jeweils 4 Stück Tiger Prawns abwechselnd mit der Melone und den Basilikumblättern auf die Holz Spieße stecken. Kurz vor dem Anrichten die fertigen Spieße unter Zugabe von 1 TL Öl und gehackter Chili im Ofen bei 100 Grad noch mal leicht erwärmen. Für den Chili-Dip Chilisoße, Sesam und Paprikawürfel verrühren. Koriander fein hacken und unterheben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für den Dip das Wasabipulver mit 10 ml Wasser vermischen und vorsichtig unter die Mayonnaise heben, Quark untermischen, mit Salz, 1 TL Zucker und etwas Limonensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Koriander und die Cashew Kerne unter den Salat mischen. Auf jeden Teller zwei Salatblätter legen. Den marinierten Salat auf die Salatblätter geben und mit einem Korianderblatt garnieren. Die Spieße mit den Gambas und der Melone an den Salat anlegen und mit den Dips vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Mai 2008

Rind

Bündner-Capauns

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 19. Juni 2008

Chateaubriand mit Soße béarnaise

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Butter	100 ml Weißwein
2 EL Weinessig	Pfeffer	400 g Rinderfilet
Salz	1 EL Butterschmalz	3 Eigelb
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, abschäumen und klären. Weißwein, Essig und Schalotten mit etwas Pfeffer in einem Topf auf ein Drittel einkochen. Den Ofen auf 130 Grad vorheizen (Umluft 120 Grad; Gas Stufe 2). Das Rinderfilet von den Sehnen befreien, plattieren, mit Salz und grobem Pfeffer gut würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten, dann im Ofen ca. 30 Minuten garen. Das Eigelb mit der eingekochten Reduktion in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad aufschlagen bis eine schaumige Crème entsteht. Nun nach und nach die geklärte Butter zugeben. Kerbel und Estragon fein hacken, in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße warm stellen. Das Filet aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, tranchieren und die Soße darüber geben. Als Beilage passen gut frisches Gemüse und gebackene Kartoffeln.

Rainer Strobel Montag, 28. Januar 2008

Gekochter Tafelspitz mit Pesto Genueser Art

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

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

Für das Pesto:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 09. April 2008

Gemüse-Curry mit Rind-Rücken-Scheiben

Für 2 Personen

2 Knoblauchzehen	1 TL Ingwerwurzel	1 Chilischote
EL Sojasoße	300 g Rindsrücken	100 g Möhren
100 g Staudensellerie	100 g grüne Bohnen	100 g Paprikaschoten
2 Zwiebeln	3 EL Erdnussöl	3 TL Madrascurry
300 ml Kokosmilch, ungesüßt	1 TL Speisestärke	
1/2 Bund Koriander		

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken, die Chilischote entkernen, klein schneiden und alles miteinander vermengen. Die Hälfte der Knoblauch-Chili-Ingwermischung mit Sojasoße zu einer Marinade verrühren. Das Rindfleisch in dünne Scheiben und dann in circa 4x4 cm große Stücke schneiden. Die Fleischstücke in der Marinade einlegen. Das Gemüse und die Zwiebeln waschen, putzen bzw. schälen und in Streifen schneiden. Die restliche Knoblauch-Chili-Ingwer Mischung in einem Wok oder Topf mit erhitztem Erdnussöl anschwitzen, das Gemüse zugeben und mit Currypulver würzen. Mit Kokosmilch ablöschen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Unter das marinierte Fleisch etwas Speisestärke mischen und das Fleisch in einer Pfanne im heißen Öl kurz anbraten, zu dem Gemüse geben, kurz köcheln lassen und gehacktem Koriander unterrühren. Dazu passt gut Duftreis.

Rainer Strobel Montag, 18. Februar 2008

Gepökelte Zunge mit Tonnato-Soße

Für 4 Personen

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

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

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

Tipp: Man kann die Zunge auch mit etwas Olivenöl beträufeln und die Tonnato-Soße separat reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Juni 2008

Ochsen-Kotelett mit Speck-Salat

Für 2 Personen

1 Ochsenkotelett ca. 500 g	Salz, Pfeffer	2 EL Öl
1 Rosmarinzweig	2 Knoblauchzehen	400 g festkochende Kartoffeln
1/8 l Fleischbrühe	4 EL Weißweinessig	1 Zwiebel
80 g Frühstücksspeck	Zucker	1 Bund Petersilie
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	

Das Ochsenkotelett mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) im heißen Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Rosmarinzweig und eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei circa 150 Grad (Umluft: 130 Grad/ Gasherd: Stufe 2) 18- 20 Minuten garen, bis es rosa gebraten ist. Das Ochsenkotelett aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Brühe in einem Topf aufsetzen und erhitzen. Die Kartoffeln mit Essig und warmer Fleischbrühe in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden, beides in einer Pfanne goldgelb braten und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, fein hacken, zu dem Salat geben und alles gut durchmischen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Salat anrichten. Info/ Tipp: Ochsenkotelett ist ein sehr hochwertiges Fleischstück aus der hohen Rippe mit leichten Fetteinlagerungen. Diese machen es besonders zart. Es sollte beim Metzger bestellt werden und gut abgehangen sein.

Rainer Strobel Montag, 21. April 2008

Ragout von grünen Bohnen und Bündner-Fleisch

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 22. Mai 2008

Rinder-Filet-Tatar mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 04. April 2008

Rinder-Rouladen mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

4 Rindsrouladen a 150 g	Salz, Pfeffer	3 EL Senf
2 Zwiebeln	3 TL Speiseöl	4 Essiggurken
50 g Speck	1 Bund Petersilie	0,5 l Rotwein
1 EL Mehl	2 Äpfel	1 Rotkohlkopf
2 EL Zucker	2 EL Essig	1 TL Nelken
0,5 l Apfelsaft	1 kg mehligk. Kartoffeln	0,4 l Milch
80 g Butter	Muskat	

Das Fleisch plattieren, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Eine Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Öl anbraten, Gurken und Speck in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln und gehackter Petersilie auf das Fleisch legen. Zu einer Roulade einrollen und mit Spießchen zustecken. Die Rouladen von allen Seiten in der Pfanne mit 1 TL Öl bei hoher Hitze kurz anbraten. Die zweite Zwiebel schälen, klein schneiden, in einem Topf mit 1 TL Öl anrösten, mit circa 200 ml Wasser und dem Rotwein auffüllen und die Rouladen dazugeben. Circa eine Stunde im Ofen bei circa 150 Grad (Umluft: ca. 130 Grad/ Gasherd: 2) garen. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Mehl binden. Die Äpfel schälen, Apfel und Rotkohl klein schneiden und in einem Topf mit ca. 2 EL Zucker, etwas Essig, Gewürznelken und 3 EL Wasser und dem Apfelsaft circa 40 Minuten dünsten, bis das Kraut eine lila Färbung hat. Das Rotkraut nochmal mit Zucker und Essig abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, durch eine Kartoffelpresse drücken Milch und Butter unterrühren und mit Muskat abschmecken.

Michael Braun Mittwoch, 30. Januar 2008

Rinder-Schmorbraten mit Steckrüben-Gemüse

Für 4 Personen

1 kg Rinderbrust	Salz, Pfeffer	4 EL Speiseöl
2 Gemüsezwiebeln	1 Sellerieknolle	4 EL Honig
4 Lorbeerblätter	600 ml Rotwein	1 l Gemüsebrühe
800 g Steckrüben	2 kleine Zwiebeln	2 TL Zucker
400 g Schalotten	2 TL Butterschmalz	4 EL Balsamico-Essig

Das Fleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Gemüsezwiebeln und Sellerie schälen, in feine Stücke schneiden, mit 2 Esslöffeln Honig und den Lorbeerblättern in den Bräter geben und glasig anbraten. Mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Den Braten im Backofen bei circa 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) ungefähr 1 Stunde schmoren und dabei nach und nach Rotwein und Brühe (100 ml Brühe zurückbehalten) angießen, so dass der Braten immer zu 1/3 im Fond liegt. Das Fleisch zwischendurch öfter wenden. Für das Steckrübengemüse, die Steckrüben schälen, in Scheiben schneiden und in Form bringen. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Öl anschwitzen. Steckrüben zugeben, 100 ml Gemüsebrühe angießen, mit etwas Zucker und Salz, Pfeffer würzen und weich dünsten. Die Schalotten schälen, in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten, mit Balsamico-Essig ablöschen, weich dünsten, 2 Esslöffel Honig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gegarten Braten herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und eventuell mit etwas Mehl binden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. Februar 2008

Sauerkraut-Roulade vom Rind

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 9. Januar 2008

Salat

Kalbszungen-Salat mit Pfifferling-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Kalbszunge	2 Zwiebeln	2 Karotten
1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Nelken	3 Kardamomkapseln	Salz
250 g Pfifferlinge	2 Schalotten	50 g Sellerie
10 Zuckerschoten	1 Bund Schnittlauch	50 ml weißer Balsamico
140 ml Olivenöl	Pfeffer	Zucker
12 Blätter Kopfsalat	20 g Sprossen	20 g Gartenkresse

Die Kalbszunge abwaschen und in einen Topf geben, Wasser zugeben, bis die Zunge ganz bedeckt ist und aufkochen lassen. Dabei den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Zwiebeln, eine Karotte und Stangensellerie putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, die Chilischote halbieren. Die Gemüsewürfel, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Nelken, Kardamom und 1-2 EL Salz zugeben und die Zunge gar kochen (dies dauert ca. 1-1,5 Stunden). Lässt sich die Zungenspitze mit dem Finger leicht eindrücken, ist sie gar. Die Kalbszunge aus dem Fond nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Dann die Haut abziehen und das weiche Fett an der Unterseite abschneiden. Mit einem scharfen Messer die Zunge in feine Streifen schneiden Pfifferlinge gut putzen (evtl. kurz abspülen und gut trocknen). Schalotten schälen und fein schneiden. Karotte, Sellerie und Zuckerschoten putzen und in feine Juliennestreifen schneiden. Die Streifen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schnittlauch fein schneiden. Essig und 50 ml Zungenfond mit 125 ml Olivenöl gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gemüestreifen und Schnittlauch untermischen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Öl anbraten und dann direkt in die Marinade geben. Alles mit den Kalbszungestreifen gut vermischen. Blattsalat auf Teller anrichten, den Kalbszungensalat darauf geben und mit Sprossen und Kresse ausgarnieren.

Martin Gehrlein Mittwoch, 04. Juni 2008

Spargel-Salat

Für 2 Personen

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	1 TL Butter
Salz	1 TL Zucker	3 EL Olivenöl
1 Zitrone	2 EL saure Sahne	1 kl. Bund Kerbel und Schnittlauch

Den Spargel schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Butter und je eine Prise Salz und Zucker zugeben, aufkochen und die Schalen herausnehmen. Die Spargelspitzen vom Spargel trennen und 2/3 der Spargelstangen mit einem Spargelschäler runterschälen bzw. den Spargel mit dem Spargelschäler in dünne Streifen schneiden. Die Streifen mit einer Prise Salz, Zucker und 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben, gut durchmischen und ca. fünf Minuten ziehen lassen. Die Spargelspitzen und den restlichen Spargel in der Spargelbrühe ca. 10-15 Minuten bissfest kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken, so hält er die Farbe besser. Aus Olivenöl, Spargelbrühe, 1 EL Zitronensaft und saurer Sahne eine Salatsoße anrühren und diese mit Salz und Zucker abschmecken. Kerbel und Schnittlauch waschen, abtropfen lassen, fein hacken und unter die Salatsoße rühren. Die abgekühlten Spargelstangen in Stücke schneiden und in die Salatsoße geben. Die Spargelspitzen je nach Größe gegebenenfalls halbieren und mit den marinierten Spargelstreifen und den Spargelstangen anrichten. Dazu passt gut Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. April 2008

Schwein

Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 27. Juni 2008

Grünes Curry vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 20. Februar 2008

Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 07. Mai 2008

Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 23. Januar 2008

Schaschlik vom Schweine-Nacken mit Letscho

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1 rote Chilischote	50 g Frühstücksspeck
3 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	400 g Schweinsnackensnack
60 g geräucherter Bauchspeck	2 Gewürzgurken	Curry

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen. Eine Zwiebel vierteln und entblättern, die andere Zwiebel sowie Knoblauch fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten vierteln und entkernen. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Letscho mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch, Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Holzspieße oder Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen. In einer heißen Grillpfanne (oder Pfanne) mit 2 EL Öl die Spieße langsam von allen Seiten braten. Schaschlik mit dem Letscho anrichten. Dazu passt gut Reis.

Rainer Strobel Montag, 31. März 2008

Schweine-Filet im Blätterteig

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 02. April 2008

Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 10. April 2008

Spanferkel-Braten mit Kraut-Salat und Servietten-Knödel

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 01. Februar 2008

Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Salat

Für 4 Personen

1 kg gepökelte Spanferkelkeule	3 Karotten	1 Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt	14 Blatt Gelatine	1 Bund glatte Petersilie
500 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer	3 EL Apfelessig
2 Eigelb	1 EL Dijon-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
Zucker	1 Bund Schnittlauch	150 g frische Blattsalate
4 EL Olivenöl		

Die gepökelte Spanferkelkeule in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen, sodass die Spanferkelkeule gut bedeckt ist. Eine Karotte und etwas Sellerie putzen und in Würfel schneiden, mit dem Lorbeerblatt zum Spanferkel geben. Die Spanferkelkeule ca. 1 Stunde weich kochen. Dann im Fond erkalten lassen (ca. 3 Stunden kalt stellen). Dann das Fleisch vom Knochen lösen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Fond passieren und aufbewahren. Restliche Karotten und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Diese in Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Das Fleisch mit den Gemüswürfeln und der Petersilie vermengen und in kleine Kugelförmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen. Die Hühnerbrühe mit 500 ml vom Spanferkelfond erhitzen, mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Essig abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Sulzfond etwas erkalten lassen und kurz bevor er geliert in die Förmchen gießen, sodass das Fleisch gut bedeckt ist und in der Schwebe bleibt. Im Kühlschrank dann ca. 1 Stunde erkalten lassen. Für die Schnittlauchsoße das Eigelb mit 2 EL Wasser und Senf verrühren. Langsam das Öl unter ständigem Rühren zugeben und zu einer Mayonnaise mischen. Diese mit 1 Spritzer Essig, Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Mayonnaise mischen. Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing 2 EL Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker mischen, dann das Olivenöl unterrühren. Die Sülze aus den Förmchen stürzen, auf Tellern anrichten. Schnittlauchsoße angießen. Den Salat mit dem Dressing anmachen und dazu reichen. Dazu passen noch gut Bratkartoffeln.

Karlheinz Hauser Montag, 30. Juni 2008

Soßen

Vanille-Soße

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008

Suppen

Hühner-Suppe mit Kräuter-Eierstich

Für 4 Personen

1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	60 ml Milch	3 Eier
Salz	1 Bund Suppengemüse	1 Suppenhuhn
10 Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	Pfeffer

Die Kräuter waschen, zupfen und einige als Einlage beiseite legen. Den Rest der Kräuter im Küchenmixer fein pürieren, mit Milch und Eiern gut verrühren, mit Salz abschmecken und in einer Schüssel im Wasserbad ca. 30 Minuten stocken lassen. Das Wasserbad darf nicht kochen, da ansonsten der Eierstich löchrig wird. Den Eierstich abkühlen lassen, stürzen und nach Belieben in Stücke schneiden. Das Suppengemüse putzen, schälen und in Stücke schneiden. Das Suppenhuhn gut abspülen und mit dem Suppengemüse, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einem Topf mit Wasser aufsetzen, einmal aufkochen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Das Huhn herausnehmen und abkühlen. Die Hühnerbrühe durch ein Tuch (am besten ein sauberes Geschirrtuch) oder ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hühnerfleisch ablösen und in die Suppe geben. Eierstichstücke und Kräuter in einen Teller geben und mit der Suppe übergießen.

Tipp: Sollte noch Hühnerfleisch übrig sein, lässt sich das restliche Fleisch gut für einen Geflügelsalat verwenden. Aus dem Eierstich lassen sich auch gut kleine Hasen o.ä. mit Ausstechformen herstellen

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 11. März 2008

Kartoffel-Suppe

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	Stange Lauch	200 g Sellerie
1 Möhre	50 g Speck	1 EL Butterschmalz
1 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Schalotte	1 TL Butter	1/2 Brötchen vom Vortag
150 g Schweinehack	1 Eigelb	50 ml Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie		

Kartoffeln schälen und würfeln. Lauch, Sellerie und Möhre schälen bzw. putzen und würfeln. Speck würfeln. In einem großen Topf mit 1 EL Butterschmalz das Gemüse mit dem Speck anbraten, Kartoffeln zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeer zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken und weich kochen. Dann einen Teil des Gemüses herausnehmen, pürieren, wieder zugeben und die Suppe damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Das Hackfleisch mit fein gewürfelter Schalotte, eingeweichtem Brötchen und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Klöße aus der Masse formen. Diese in der Suppe gar ziehen lassen. Die Sahne mit der Petersilie pürieren, unter die Suppe ziehen, nochmals abschmecken und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. Januar 2008

Wirsing-Eintopf mit geräucherter Enten-Brust

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 02. Januar 2008

Vegetarisch

Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 11. April 2008

Cannelloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 26.03.2008

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

Für 4 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 25. Januar 2008

Gebratener Spargel mit Erdbeeren und Mango

Für 2 Personen

300 g weißer Spargel	300 g grüner Spargel	1/2 reife Mango
2 EL Kokosraspel	100 g Erdbeeren	2 EL Öl
100 ml Kokosmilch	Zitronensaft	1 Prise Salz
1 Prise Zucker	Zitronenpfeffer	20 g Butter
2 Stängel frische Minze		

Den weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Spargel schräg in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Mango schälen, in circa 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese in die Kokosraspel geben und leicht andrücken. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem Wok oder in einer tiefen Pfanne zuerst mit etwas Öl den weißen Spargel anbraten, dann den grünen Spargel zugeben und mit anbraten, mit Kokosmilch ablöschen und mit einem Schuss Zitronensaft und etwas, Salz, Zucker und Zitronenpfeffer würzen. Alles leicht einköcheln lassen, zum Schluss die Erdbeeren zugeben und kurz durchschwenken. Die Mangospalten in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Den Spargel auf Tellern anrichten, die gebratenen Mangospalten darauf geben und mit Minze garnieren.

Tipp: Der Salat kann als Vorspeise oder als Dessert serviert werden.

Rainer Strobel Montag, 28. April 2008

Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse

Für 2 Personen

1 Aubergine	Salz	1 Fleischtomate
1 Zucchini	1 Fenchelknolle	3 Zweige Thymian
ca. 4 EL Olivenöl	Pfeffer	150 g fester Schafskäse
2 Lauchzwiebeln	1/2 Bund Basilikum	10 schwarze Oliven

Aubergine in Scheiben schneiden, die Scheiben gut salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Auberginenscheiben abwaschen und trocken tupfen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen. Zucchini und Fenchel in Scheiben schneiden. Fenchelscheiben in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Thymianblätter vom Zweig streichen. Alle Gemüse (bis auf die Auberginenscheiben) salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten garen, bis sie weich sind. Dann vom Grill nehmen und mit Thymianblätter und Pfeffer würzen. Schafskäse in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln, Basilikum und Oliven fein hacken und zu den Käsewürfeln geben. 1-2 EL Olivenöl untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegrilltes Gemüse mit dem Schafskäse anrichten. Dazu passt Fladen- oder Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. Juni 2008

Gemüse-Flan mit Kresse-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 06. März 2008

Geschmorter Chicorée mit Soße Choron

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 15. Februar 2008

Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 24. Januar 2008

Linsen-Curry

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 21. Februar 2008

Milli-Rahm-Strudel

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 18. Juni 2008

Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 15. Mai 2008

Persischer Eier-Kuchen mit Kräutern

Für 2 Personen

100 g frische Kräuter	8 Walnusskernhälften	2 Eier
1/2 EL Mehl	1 Prise Backpulver	Salz, Pfeffer
1/2 EL Berberitzen	1 EL Butterschmalz	

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Walnusskerne hacken. Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben, Mehl und Backpulver darüber sieben und alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Kräuter, Walnüsse und Berberitzen zugeben. In eine beschichteten Pfanne mit Butterschmalz die Masse geben und von jeder Seite ca. 10 Minuten bei geringer Hitze braten. Dazu passt sehr gut Möhrensalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 04. März 2008

Pilz-Lauch-Strudel

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 EL Speiseöl	1 Eigelb
4–5 EL Wasser	1 Prise Salz	500 g braune Champignons
1 Stange Lauch	1 EL Butterschmalz	2 Scheiben Toastbrot
1/2 TL Majoran, getrocknet	1/2 TL Thymian	2 EL Butter

Aus Mehl, Öl, Ei, Wasser und Salz einen Strudelteig herstellen, diesen in Frischhaltefolie einpacken und circa 1,5 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Champignons in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz Pilze anbraten, Lauch zum Schluss kurz mit in die Pilzpfanne geben. Den Strudelteig auf einem leicht bemehlten Küchenhandtuch dünn ausziehen (ca. 40 cm auf 50 cm). Das Toastbrot reiben und mit der Pilz-Lauchmischung auf dem Teig verteilen. Mit Majoran und Thymian bestreuen und den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Butter erhitzen, den Strudel von außen mit flüssiger Butter einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Dazu passen gut grüner Salat und Kräuterschmand.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. Februar 2008

Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

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

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

Tipp: Die Vanillemilch eignet sich auch als Getränk.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008

Quark-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Quarkpalatschinken:

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

Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Für die Himbeeren:

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

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter (Zimmertemp.) untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark (Quark) und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, die Himbeeren zugeben und aufkochen. Dann durch ein Sieb passieren. Quarkpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben und mit der Himbeersoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Februar 2008

Rote-Bete mit Pinien-Gnocchi und Kerbel-Öl

Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete (400 g)	Meersalz	2 Zweige Thymian
Zweige Rosmarin	400 ml Rote-Bete Saft	2 Msp mildes Curry
1 Prise Kreuzkümmel	1 EL kalte Butter	400 g lila Kartoffeln
80 g Pinienkerne	80 g Hartweizenmehl	2 Eigelb
weißer Pfeffer	1 EL Butter	5 EL Olivenöl
2 Stängel Blattpetersilie	1 Bund Kerbel	100 ml Olivenöl

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Rote-Bete waschen und einzeln auf ein Alufolienquadrat setzen. Mit einem Esslöffel Meersalz bestreuen und jeweils einen Thymian- und Rosmarin-zweig auf die Knollen legen. Gut einpacken und im Backofen bei 120 Grad ca. 3 Stunden garen. Die Garstufe mit einem Zahnstocher testen - die Knollen sollten noch etwas Biss haben. Die fertigen Knollen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Den Rote-Bete Saft mit Curry und Kreuzkümmel um 2/3 einkochen und mit kalter Butter binden, eventuell mit etwas Meersalz und Curry Mumbai abschmecken. Die Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. 60 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Kartoffelmasse, Pinienkerne, Hartweizenmehl und Eigelb, Salz und Pfeffer zum einen glatten Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Nocken formen und diese in erhitztes (nicht kochendes) Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Die Gnocchi herausnehmen, mit einem Esslöffel Butter und einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne goldgelb bräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Blattpetersilien- und Kerbelblätter abzupfen. Petersilie in einem Topf mit siedendem Öl kurz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dann mit Kerbel, 4 EL Olivenöl und einem Teelöffel Pinienkerne im Küchenmixer sehr fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Die Rote-Bete Spalten in den Fond geben, kurz glasieren auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln. Gnocchi auf den Rote-Bete Spalten anrichten und mit dem Kerbelöl dünn beträufeln.

Michael Kempf Montag, 11. Februar 2008

Russische Eier

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 14. Februar 2008

Schafskäse-Tomaten-Roulade

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 Eier	2 EL flüssige Butter
ca. 250 ml Milch	Salz	3 Zweige Thymian
5 Tomaten	Butterschmalz	300 g fester Schafskäse
50 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1 Bund Basilikum

Mehl, Eier, flüssige Butter und 200 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. Thymianblätter abstreifen unter den Teig geben und diesen 20 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch dazugeben.) Die Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, dann die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel auf Küchentrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit Butterschmalz mindestens 6 bis 7 dünne Pfannkuchen backen und diese abkühlen lassen. Den Käse mit wenig Gemüsebrühe zu einer glatten Masse verquirlen (am besten mit einem Pürierstab), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen mit der Käsemasse bestreichen, Basilikumblätter und Tomaten darauf geben und zu einer Roulade rollen. Diese kalt stellen. Oder einen Pfannkuchen darauf geben, wieder bestreichen und belegen und so fortfahren bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Die Torte gerade drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die fertige Torte in einzelne Tortenstücke aufschneiden (die Roulade in Scheiben schneiden) und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. Mai 2008

Spargel-Soufflé

Für 4 Personen

Für das Soufflé:

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

Für die Flädle:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 30. April 2008

Spinat-Ei-Ravioli im Salat-Nest

Für 4 Personen

100 g Mehl	40 g Hartweizengrieß	1-2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	1 Schalotte
300 g Blattspinat	30 g Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat	4 Eigelb	1/2 Kopf Friséesalat
1/2 Kopf Radicchio	100 g Feldsalat	3 EL Öl
1 EL Weinessig	1 EL Kerbel	1 Prise Zucker
8 Radieschen	8 Kirschtomaten	

Mehl, Grieß, einen Esslöffel Wasser, Ei und Olivenöl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und daraus einen Nudelteig kneten, (ist der Teig zu fest, noch ein Ei dazugeben) . Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalottenwürfel mit 2 EL Butter in einem Topf anschwitzen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den fertigen Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Den Nudelteig dünn ausrollen und acht ca. 8 cm große, runde Stücke ausstechen. Den Spinat in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Teigstücke einen Kranz spritzen. In die Mitte jeweils ein rohes Eigelb legen und alles mit einem zweiten Teigstück vorsichtig verschließen. Die Ravioli in einen Dämpfeinsatz geben und bei geschlossenem Topf ca. fünf Minuten dämpfen. Den Salat putzen, waschen und zupfen. Aus Öl, Essig, feingeschnittenem Kerbel, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette anrühren und diese zum Salat geben. Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Salat als Kranz auf einem Teller anrichten und mit den gewaschenen Kirschtomaten und Radieschenstiften ausgarnieren. Die warmen Ravioli jeweils in die Mitte setzen, mit übriger Butter bestreichen.

Rainer Strobel Montag, 10. März 2008

Tagliatelle con noci

Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	2-3 Eier	1 TL Olivenöl
1 TL Salz 1 Schalotte	2 EL Walnusskerne	1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	1 EL Mehl	1/8 l Milch
1/8 l Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	30 g Parmesan

Hartweizenmehl, Eier, Öl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Von Vorteil ist, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend soviel Mehl unterzukneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Schalotte schälen, würfeln. Nüsse hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen, mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Reichlich Wasser aufkochen und kräftig salzen. 1 EL Butter erhitzen, Schalotte und Nüsse darin andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, Milch und Brühe unter Rühren angießen und circa 4 Minuten gut durchkochen. Nudeln in kochendem Wasser bissfest garen (ungefähr 3 Minuten). Abgießen und die restliche Butter unterschwenken. Petersilie unter die Soße mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudeln mit Soße anrichten und Parmesan darüber geben. Extra-Tipp für Eilige: Mischung frischer weißer und grüner Bandnudeln kaufen (z. B. Feinkostladen oder Kühlregal), kochen und mit der Soße anrichten.

Rainer Strobel Montag, 14. Januar 2008

Tutti Frutti

Für 4 Personen

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

Für die Vanillesoße:

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008

Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 09. Mai 2008

Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 16. Mai 2008

Verschiedenes

Pesto Genueser Art

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 09. April 2008

Wurst-Schinken

Bauern-Frühstück mit Kartoffeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 23. April 2008

Brot-Salat mit Gemüse und Oliven

Für 4 Personen

250 g Tomatenbaguette	6 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel	150 g Kirschtomaten
150 g Ruccola	100 g Frisée-Salat	2 EL Sherry Essig
Salz, Pfeffer	200 g frische Speisepilze	4 EL grüne Oliven
16 Scheiben Parma-Schinken		

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Das Tomatenbaguette in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Paprikaschoten schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Ruccola und Frisée Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Das geschnittene Gemüse, die Tomaten und die beiden Salate miteinander vermengen, mit Sherry-Essig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotchips vorsichtig unterheben. Auf einen Teller oder je nach Bedarf anrichten die gebratenen Pilze und Oliven darüber geben, den dünn geschnittenen Parma-Schinken anlegen und schnellstmöglich servieren.

Tipp: Eine besondere Beilage für diesen Salat sind „flüssige Oliven“ aus der sog. Molekularküche. Dafür benötigt man: Ca. 200 g grüne Oliven mit Sardellenfüllung 0,75 g Xantana (Verdickungsmittel aus der Molekularküche, in der Apotheke erhältlich) 1,25 g Calcic (aus der Molekularküche, in der Apotheke erhältlich) 1,87 g Alginat (aus der Molekularküche, in der Apotheke erhältlich) 375 ml Wasser Die Oliven ohne den Sud mixen. (Man braucht insgesamt 200 ml fertig gemixte Oliven Jus) Oliven Jus mit dem Xantana und dem Calcic nochmals aufmixen. Alginat und Wasser miteinander vermengen und auch mixen. Die Olivenmasse vorsichtig mit einem Esslöffel in die Alginat Lösung geben und 4 Minuten ziehen lassen. Aus der Lösung nehmen und in einem Kaltwasser - Bad kurz durchwaschen.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Juni 2008

Calzone mit Ricotta und Schinken

Für 2 Personen

270 g Mehl	3 EL Olivenöl	15 g Hefe
3 Stängel Thymian	100 g frischer Spinat	1 Zwiebel
1 Bund Bärlauch	300 g Ricotta	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	2 Scheiben gekochter Schinken	

250 g Mehl, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Hefe in ca. 1/8 l lauwarmen Wasser auflösen, dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. (Evtl. lauwarmes Wasser zugeben, bis der Teig geschmeidig ist.) Thymian waschen, abtropfen lassen, gut trocknen, zupfen, klein hacken und mit unter den Teig geben. Den Teig zugedeckt circa eine halbe Stunde gehen lassen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken, in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Bärlauch waschen, abtropfen lassen, fein hacken und zu dem Spinat geben. Den Ricotta, falls nötig auch abtropfen lassen, mit Eigelb mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in 2 Portionen aufteilen, diese jeweils auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und auf die eine Hälfte des Teiges jeweils 1 Schinkenscheibe legen (dabei ca. 2 cm Rand freilassen), Ricotta-Füllung darüber geben, die freie Hälfte umklappen, die Ränder festdrücken, mit Olivenöl bestreichen und 10 Minuten bei ca. 240 Grad backen. Dazu passt gut ein Tomatensalat mit Oliven, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Mai 2008

Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 17. Januar 2008

Herzhafter Gugelhupf

Für 6 Personen

4-5 Eier	250 g Butter	500 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Backpulver	Salz
1 Zwiebel	50 g Speck, geräuchert	5 Salbeiblätter
150 g Gouda	Fett	Mehl

Eier, Butter, Mehl, Milch, Backpulver und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, den Speck in Würfel schneiden und den Salbei waschen, trocknen und fein hacken. Zwiebeln, Speck und Salbei in einer Pfanne anbraten. Den Käse reiben und mit der Speck-Zwiebelmasse unter den Teig mischen. Die Gugelhupfform einfetten, mehlen, den Teig hineingeben und 30 Minuten bei circa 200 Grad (Umluft: 180 Grad/ Gasherd: Stufe 3) backen. Dazu passt gut Tomatensalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. April 2008

Kartoffel-Puffer-Torte

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Mehl	Salz und Pfeffer	Öl
150 g frische Pilze	1 Schalotte	Olivenöl
30 ml Sahne	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Bund Schnittlauch
2 Tomaten	50 g schwarze Oliven	1 Lauchstange
100 g gekochter Schinken	100 g Camembert	

Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Eier und Mehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem glatten Teig verrühren. Aus je 2-3 Esslöffeln Teig, dünne Kartoffelpuffer formen und diese in einer Pfanne im heißem Öl ausbraten. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, die Schalotte schälen und fein hacken und die Hälfte mit den Pilzen in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und einköcheln lassen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. (Ein paar der Kräuter zum Garnieren zurückbehalten.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln, die Oliven in Scheiben schneiden und alles mit dem Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Den Kochschinken in Scheiben schneiden und mit den restlichen Schalotten kurz in etwas Butter anschwitzen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Zum Anrichten einen Kartoffelpuffer auf den Teller legen, darauf die Pilz- Kräutermischung geben und darüber erneut einen Kartoffelpuffer setzen. Auf diesen die Kochschinken-Zwiebelmischung und Camembertstreifen legen, darüber einen Kartoffelpuffer setzen und auf diesen die Lauch-Oliven-Tomatenmischung geben und mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.

Rainer Strobel Montag, 14. April 2008

Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 7. März 2008

Retro-Vorspeisen-Platte

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb	3 TL Senf	ca. 300 ml Sonnenblumenöl
1/2 Zitrone	Salz, Pfeffer	

Für die Vorspeisen:

1 Orange, unbehandelt	250 g kernlose Weintrauben	300 g Gouda
1/2 Bund Schnittlauch	250 g Frischkäse	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	12 Salzcracker	8 Sch gekochter Schinken
8 Stangen gekochter Spargel	100 g Fleischwurst	50 g Cornichons
8 Tomaten	4 Eier	scharfer Senf
10 g Gemüsemeerrettich	8 große Salamischeiben	

Für die Dekoration:

1 Bund krause Petersilie	1 Glas Maiskölbchen	1 Bund Radieschen
1 kl. Glas Mandarinen	1 kl. Glas Oliven mit Paprika	8 kleine Tomaten
1 kl. Dose Ananas	Bunte Plastikspieße	

Mayonnaise:

Eigelb und Senf mit dem Schneebesen verrühren und tropfenweise Öl dazumischen. Dabei immer weiterschlagen bis eine dickliche Crème entsteht, Zitronensaft ebenfalls tropfenweise unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eigelb und Öl sollten Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt.

Käseigel:

Die Orange halbieren und die Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Den Gouda in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden, diese mit den Weintrauben belegen und auf der Orange festspießen.

Tipp: Alternativ kann man auch ein halbes Brot - mit Alufolie umwickelt - als Korpus für den Käseigel verwenden. Käsekugeln:

Schnittlauch klein schneiden und mit 150 g Frischkäse glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Kugeln formen, in Paprikapulver rollen und die Käsekugeln auf die Cracker setzen. Spargel-Schinkenröllchen:

Jeweils eine Scheibe gekochten Schinken mit Mayonnaise bestreichen, eine Stange Spargel darin einwickeln und nach Belieben mit Mayonaisseupfen und Petersilie verzieren. Gefüllte Tomaten: Fleischwurst und saure Gurken würfeln, mit ca. 5 EL Mayonnaise vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten waschen, unten für einen besseren Stand etwas begradigen, oben einen Deckel abschneiden, das Innere aushöhlen und in den Rand ein Zick-Zack-Muster schneiden. Die Tomatenhälften mit Fleischsalat füllen und jeweils mit einer halbierten Olive belegen. Gefüllte Eier:

Die Eier hart kochen, schälen, halbieren, das Eigelb herausnehmen und mit ca. 4 EL Mayonnaise, 1 TL Senf und etwas Salz, Pfeffer verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel (mit Sterntülle) geben und in die Eierhälften spritzen. Salamitüte:

100 g Frischkäse mit 1 EL Gemüsemeerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus jeweils einer Salamischeibe eine Tüte drehen. Diese mit der Meerrettich-Mischung füllen und nach Belieben mit Petersilie oder Oliven garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. April 2008

SchafskäseTortilla mit Tomaten-Soße und Schinken

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 18. April 2008

Schwäbischer Salz-Kuchen

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 16. April 2008

Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße

Für 2 Personen

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

Für die Garnitur:

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

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

Otto Koch Freitag, 25. April 2008

Thüringer Bratwurst-Torte

Für 4 Personen

300 g Mehl	170 g Butter	80 ml Wasser, lauwarm
Salz	5–6 Rostbratwürste, roh	3 Brötchen
1/8 l Milch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1/2 TL abgeriebene Zitronenschale	Pfeffer, Muskat
1 Zweig frischer Majoran	1 Eigelb	

Mehl, Wasser, 150 g weiche Butter und eine Prise Salz zu einem Pastetenteig kräftig durchkneten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Bratwürste in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten anbraten - nicht durchbraten! - und abkühlen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken, mit der restlichen Butter in einer Pfanne anschwitzen und zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Eier und Zitronenschale zu der Masse zufügen, mit etwas Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen. 2/3 des gekühlten Teig circa 2-3 cm dünn ausrollen, in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) legen und den Teig am Rand hochziehen. Die Bratwürste zu einer Schnecke auf den Teig legen und die Brötchenmasse darüber geben. Den restlichen Teig in Springformgröße ausrollen und alles damit abdecken. Mit einem Pinsel die Teigdecke mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und in der Mitte ein circa 1 cm kleines Loch ausschneiden. Die Torte in den Ofen geben, circa 30 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und dann in einzelne Tortenstücke schneiden.

Rainer Strobel Montag, 07. Januar 2008

Tiroler Speck-Knödel

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 11. Januar 2008

Variationen vom Spargel und Chorizo

Für 4 Personen

100 g kleine Pfifferlinge	200 g Wildkräuter	15 Stangen weißer Spargel
20 Stangen dünnen Spargel	1 Bund Schnittlauch	50 g Pata Negra
1 Zwiebel	1 Schalotte	50 ml Weißwein
60 ml weißer Portwein	250 ml Brühe	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	150 g Sahne	150 g Parmesan, frisch gerieben
85 g Butter	Salz, Pfeffer	Zucker
Zitronensaft	1 Bund Kerbel	1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	10 ml Champagner-Essig	

Pfifferlinge gründlich putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Wildkräuter vorsichtig in lauwarmem Wasser waschen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen. Den wilden Spargel gründlich waschen. Schnittlauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Schinken auf einer Aufschnittmaschine in hauch dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Schalotte schälen und fein schneiden. Für die Parmesansoße, die Zwiebel glasig anschwitzen, mit Wein, 50 ml Portwein und 200 ml Brühe aufkochen lassen. Thymian und Lorbeer dazu geben und die Soße um ein Drittel einkochen lassen. Thymian und Lorbeer entfernen. Mit einem Pürierstab die Sahne unter die Soße mixen, Parmesan und 50 g Butter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den wilden Spargel in gleich lange Stücke schneiden und mit dem kurz vorher blanchierten Schnittlauch zu schönen Bündchen binden. Zum Kochen des Spargels einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, mit einer Prise Zucker, einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Butter würzen. Die Spargelbündel darin bissfest kochen. 5 Stangen weißen geschälten Spargel ebenfalls bissfest kochen. Dann in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit 50 ml Gemüsefond in einen Topf geben und zu einem Ragout kochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. 1 EL Butter untermischen und mit gezupftem Kerbel verfeinern. Für die Spargelnudeln 10 Stangen weißen geschälten Spargel längs über eine Mandoline hobeln, so dass lange dünne Streifen entstehen (oder mit einem Sparschäler dünne Streifen abziehen). In einer Pfanne 1 EL Butter zerlaufen lassen, 1 TL Zucker zugeben und karamellisieren. Darin die Spargelstreifen schwenken und mit 10 ml weißem Portwein ablöschen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl und 1 TL Butter unter der Zugabe der Schalotten, Salz und Pfeffer anschwitzen. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker und einem Spritzer Champagner-Essig ein Dressing mischen und die Wildkräuter damit anmachen. Spargelvariationen auf die vorgewärmten Teller anrichten. Den Wildkräutersalat in die Mitte und den Spanischen Schinken sowie die Pfifferlinge zwischen die Spargelvariationen arrangieren. Zum Schluss mit der Parmesansoße vollenden und gegebenenfalls mit Kerbel garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 19. Mai 2008

Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 10. Januar 2008

Index

- Aubergine, 40–42, 76
- Blumenkohl, 22
- Bohnen, 7, 48, 50, 60
- Bolognese, 23
- Braten, 31, 36, 37, 52
- Bratkartoffeln, 51
- Bratwurst, 99
- Brot, 2
- Brust, 52
- Calzone, 93
- Chateau, 46
- Chicoree, 77
- Chorizo, 100
- Cordon-bleu, 28
- Couscous, 23
- Curry, 78, 82
- Doraden-Filet, 10
- Eier, 75, 76, 79, 83–86
- Eintopf, 71
- Enten-Brust, 14
- Erbsen, 7, 28, 62
- Filet, 46, 47, 51, 60–62
- Fisch, 90
- Fleisch, 29, 31, 33, 36, 37, 46, 47, 50, 65, 70
- Forelle, 5
- Frikassee, 17
- Frischkäse, 74, 79, 87
- Garnelen, 40–43
- Geflügel, 26, 70, 71
- Geschnetzeltes, 29
- Gnocchi, 82
- Gulasch, 32
- Gurke, 23, 40, 51, 62, 75, 83
- Hähnchen-Brust, 15–19
- Hähnchen-Curry, 19
- Hähnchen-Schenkel, 18
- Hühnchen, 14
- Hühner-Brust, 14, 18–20
- Hackbraten, 22
- Hummer, 42
- Käse, 74, 84, 85
- Kalb, 56
- Karpfen, 6
- Kartoffel, 82, 83
- Kartoffeln, 70, 71
- Klops, 22
- Knödel, 2, 64, 80, 98, 99
- Kohlrabi, 9, 16, 33, 38, 63, 95, 101
- Kotelett, 29, 36, 50
- Kräuter, 70
- Krabben, 42
- Kraut, 64
- Krebse, 40
- Kresse, 56
- Kuchen, 79
- Lachs-Filet, 4
- Lachs-Forelle, 8, 9
- Lamm, 23
- Lasagne, 74
- Lauch, 5, 6, 9, 36, 70, 76, 80
- Linsen, 78
- Möhren, 6, 7, 9, 14, 18, 23, 28, 33, 38, 40, 43, 48, 56, 62, 63, 65, 70, 76, 83, 101
- Medaillon, 30
- Meeresfrüchte, 41
- Nacken, 62
- Nudeln, 2, 4, 14, 79, 85
- Pak-Choi, 14
- Palatschinken, 81
- Paprika, 19, 23, 32, 40, 41, 48, 60, 92
- Pastinaken, 2, 4, 23
- Pesto, 90
- Pilze, 14, 17, 28, 29, 42, 56, 62, 80, 87, 92, 95, 98, 100
- Quark, 78, 80, 81

Räucherfisch, 5, 7, 10
 Rösti, 29
 Rüben, 52, 101
 Rücken, 28, 30, 33, 38, 48
 Radicchio, 74, 85, 87
 Radieschen, 85, 96
 Ragout, 30, 50
 Ravioli, 85
 Reis, 6, 17, 19, 41, 60, 77, 78
 Rettich, 49, 96
 Rind, 23
 Rotbarsch, 6
 Rote-Bete, 82, 83
 Rotkraut, 51
 Roulade, 51, 53
 Rucola, 29

Salami, 96
 Salat, 92
 Sardellen, 4, 11
 Sauerkraut, 26, 53, 99
 Schafskäse, 76, 83
 Schaschlik, 62
 Schinken, 92–97
 Schnitzel, 33, 38, 63
 Schoten, 14, 19, 43, 48, 56, 77, 80
 Schulter, 36–38
 Schwein, 22, 26
 Schweine-Hals, 60
 Seelachs, 11
 Sellerie, 6, 7, 9, 12, 14, 23, 38, 40, 43, 48, 50,
 52, 56, 65, 70, 83, 101
 sonstige, 86
 Spanferkel, 64, 65
 Spargel, 20, 42, 57, 75, 84, 96, 100
 Speck, 70, 92, 94, 95, 97–99, 101
 Spinat, 4, 11, 42, 74, 76, 85, 93
 Steak, 28, 29, 33
 Steckrübe, 52
 Strudel, 78, 80

Tafelspitz, 47
 Tagliatelle, 85
 Tatar, 51
 Teig-Taschen, 85
 Tintenfische, 41

Vanille, 68
 Venusmuscheln, 41

Weißkohl, 64

Wels, 12
 Wirsing, 71

Zander, 7
 Ziegenkäse, 74, 87
 Zucchini, 11, 15, 30, 41, 76
 Zunge, 49