

**Kochrezepte von Profi-Köchen
aus Fernsehsendungen
von ARD oder ZDF**

Tim Mälzer kocht

2012-2014

94 Rezepte

Tim Mälzer

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), akt.: 16. Oktober 2019.

Inhalt

Beilagen	1
Erbsen-Möhren-Gemüse	2
Frittierte Kartoffel-Bällchen	2
Geschmorte Rüben	2
Kartoffel-Teig	3
Kräuter-Kartoffel-Stampf	3
Kräuter-Salsa	3
Möhren-Püree	3
Mojo verde	4
Paniertes Gemüse	4
Pommes frites	4
Ravioli	5
Sauerkraut, bayrisch und süßsauer	5
Selbstgemachte Pommes frites	6
Spargel-Tarte	6
Spinat-Gemüse	6
Spinat-Gnocchi	7
Dessert	9
Frischkäse-Karamell-Trifle	10
Grieß-Flammeri	10
Mandel-Kuchen	11
Mango-Apfel-Strudel mit Karamell-Soße	12
Möhren-Kuchen	13
Nougat-Mousse	13
Orangen-Kompott	14
Schoko-Kaiserschmarrn	14
Süße Frühlingsrollen	15

Fisch	17
Bohnentopf mit Seelachs	18
Gedämpfter Lachs und Garnelen	18
Kabeljau vom Blech	19
Kabeljau-Pastilla	20
Lachs-Tranchen à la Bordelaise	20
Räucher-Aal auf Schwarzbrot mit Rührei	21
Scholle mit Speck-Stippe	21
Überbackener Fisch	22
Geflügel	23
Enten-Brust mit Linsen-Salat	24
Tims Backhendl	24
Weihnachtsgans	25
Hack	27
Cheeseburger	28
Geschmorte Mangold-Päckchen mit Hackfleisch	29
Jäger-Bulette mit Pilz-Soße	30
Polpette	31
Kalb	33
Kalb-Ragout mit Gemüse	34
Lamm	35
Geschmorte Lamm-Schulter	36
Lamm-Pie	37
Meer	39
Gebratene Garnelen	40
Reis-Eintopf mit Meeresfrüchten	40
Rind	41
Chili con Carne	42
Gekochte Ochsen-Brust	42
Ochsen-Brust in Senf-Kruste	43
Zwiebel-Rostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln	43

Salat	45
Apfel-Möhren-Salat	46
Brezen-Salat	46
Endivien-Salat	47
Frisée-Feld-Salat mit Kürbis-Vinaigrette	47
Kartoffel-Feld-Salat	48
Knackerbsen-Radieschen-Salat	48
Kraut-Salat	48
Kräuter-Salsa	49
Mais-Salat	49
Ochsenmaul-Salat mit Kräutern	49
Salat auf Mallorca	50
Salat mit Erdbeer-Vinaigrette	50
Spargel-Salat mit Safran-Vanille-Vinaigrette	50
Schwein	51
Geschmorter Schweine-Nacken	52
Knuspriger Schweine-Bauch	52
Konfierter Schweine-Nacken	53
Soßen	55
Blitz-Tomaten-Soße	56
Kokos-Parmesan-Soße	56
Universal-Soße	56
Zweierlei Soßen	57
Suppen	59
Japanische Nudel-Suppe	60
Pilz-Suppe	60
Reis-Eintopf	61
Reis-Suppe	61
Rote-Bete-Suppe	62
Sopa mallorquina - Eintopf	63

Vegetarisch	65
Auberginen-Tarte	66
Bolognese vegetarisch	66
Bratnudeln mediterran	67
Curry-Couscous	67
Kürbis-Frittata	68
Ravioli	68
Safran-Milchreis mit Feigen	69
Verschiedenes	71
Coca - Spanische Pizza	72
Zitronen-Butter	72
Vorspeisen	73
Lauwarmes Lachs-Carpaccio	74
Pamb' Oli-Tomaten-Brot	74
Russischer Salat	75
Warmes Rinder-Carpaccio	75
Wild	77
Geschmorte Kaninchen-Keulen	78
Wurst-Schinken	79
Curry-Wurst mit Pommes	80
Spaghetti alla puttanesca	80
Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm	81
Wirsingstrudel mit Speck	81
Wurst-Auflauf	82
Index	83

Beilagen

Erbsen-Möhren-Gemüse

Für 4–6 Portionen

10 Möhren	3 El Olivenöl	1 El Butter
6 Schalotten	Salz	300 g TK-Erbsen
1 Bund Dill	10 Blättchen Minze	3 El Crème-fraîche

Möhren putzen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Schalotten längs halbieren zugeben, salzen und alles 10–15 Min. weiterdünsten.

Erbsen und 2 El Wasser zum Gemüse geben und 5 Min. mitdünsten. Inzwischen Dill und Minze fein hacken. Kräuter und Crème-fraîche unter das Gemüse mischen. Mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 05. April 2014

Frittierte Kartoffel-Bällchen

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Rezept Kartoffelteig	60 g Ziegenfrischkäse	2 Eier (Kl. M)
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	1 l Frittieröl
1 Römersalatherz		

$\frac{1}{2}$ Rezept Kartoffelteig zubereiten. Dabei Ziegenfrischkäse untermischen. Anschließend zu 8 Bällchen formen.

Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in eine flache Schale geben. Eier mit einer Gabel verquirlen. Die Kartoffelbällchen nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wälzen. Öl in einem Topf erhitzen. Die Teigbällchen hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldgelb frittieren. Achtung!! Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst werden die Bällchen außen zu dunkel, bevor sie innen gar sind.

Inzwischen das Römersalatherz putzen und in einzelne Blätter zerteilen.

Die Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Geschmorte Rüben

Für 4 Portionen

600 g Bundmöhren	600 g Pastinaken	1 El Butter
2 El Olivenöl	Salz	

Möhren und Pastinaken schälen, längs und quer halbieren. Butter und Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Gemüse zugeben, salzen und 10–15 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.

Tim Mälzer am 16. Februar 2013

Kartoffel-Teig

Für 6–8 Personen

1 kg vorw. feste Kartoffeln Salz, Pfeffer, Muskatnuss 2 Eigelb (Kl. M)
140–180 g Mehl

Kartoffeln waschen, trocknen und rundherum mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 1 Stunde garen. Die Kartoffeln kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eigelbe und Mehl zugeben und schnell mit einem Kochlöffel vermischen, bis alle Zutaten gut verbunden sind. Kartoffelteig je nach Rezept weiterverarbeiten.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Kräuter-Kartoffel-Stampf

Für 4-6 Portionen

1 kg vorw. feste Kartoffeln Salz 150 ml Vollmilch
2 Bund glatte Petersilie 2–3 El Butter Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser zugedeckt 20–25 Minuten kochen. Inzwischen Milch in einen Messbecher geben. Petersilienblättchen abzupfen, zur Milch geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und zur gebräunten Butter geben. Die Hälfte der Petersilienmilch zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Restliche Petersilienmilch nach und nach zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Kräuter-Salsa

Für 4–6 Personen

1 Bund Minze 1 Bund glatte Petersilie 1 Bund Dill
2 Frühlingszwiebeln Salz, Zucker Chiliflocken
6–8 El Zitronensaft 100 ml Olivenöl

Kräuter fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Alles mischen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft würzen. Olivenöl untermischen. Zum Lamm servieren.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Möhren-Püree

Für 4 Personen

500 g Möhren 4 El Olivenöl Salz, Zucker
2 El Butter

Möhren schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Möhren darin andünsten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen, mit 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15– 20 Minuten weich garen.

Die Möhren mit dem Schneidstab fein pürieren, Butter zugeben und mitpürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Mojo verde

Für 4 Personen

1 grüne Paprikaschote (hellgrün)	1 grüne Pfefferschote	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Bund Koriandergrün	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
Salz	Zucker	$\frac{1}{2}$ Limette

Die Paprikaschote putzen, dabei Stiel und Kerngehäuse entfernen. Von der Pfefferschote nur den Stiel abschneiden. Alles in grobe Stücke schneiden. Die dicken Kräuterstiele abschneiden, Kräuterblättchen grob hacken.

Alles mit der Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz und 1 Prise Zucker in einen Blitzhacker geben und fein hacken. Mit Limettensaft würzen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Paniertes Gemüse

Für 4 Portionen

100 g Speisestärke	100 g Mehl	Salz
300 ml kaltes Mineralwasser	8 Kirschtomaten	8 Stangen grüner Spargel
2 rote Zwiebeln	10 Shiitakepilze	200 g Pankobrösel
1 l Öl	1 El grobes Meersalz	5 schwarze Pfefferkörner

Für den Teig Stärke, Mehl, 1 Prise Salz und Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Teig 15 Min. quellen lassen.

Von den Tomaten den Blütenansatz herausschneiden. Tomaten in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und $\frac{1}{2}$ Min. ziehen lassen. Abgießen, abschrecken und die Haut abziehen. Vom Spargel die untere Hälfte abschneiden. Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden. Von den Pilzen den Stiel herausdrehen. Gemüse auf Holzspieße stecken.

Pankobrösel in eine flache Form geben. Frittieröl am besten in einem Wok auf 170 Grad erhitzen. Tempurateig durchrühren. Gemüse nacheinander erst durch den Teig ziehen, dann in den Bröseln wälzen und ins heiße Öl geben. 1–2 Min. knusprig frittieren, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Evtl. im 80 Grad heißen Backofen warm halten (Umluft nicht empfehlenswert). Meersalz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und über das Gemüse streuen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Pommes frites

Für 4 Portionen

1 kg große vorw. feste Kartoffeln	1,5 l Frittieröl	1 Knoblauchknolle
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Salz	

Kartoffeln waschen, schälen und in 2,5 cm dicke Spalten schneiden. Zwischen 2 Geschirrtüchern trockentupfen. Mit dem Öl in einem hohen Topf erhitzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer bis starker Hitze 14 bis 16 Minuten goldgelb frittieren.

Die Knoblauchknolle quer halbieren. Nach 10 Minuten zusammen mit dem Thymian zu den Kartoffeln geben.

Kartoffeln aus dem Öl heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Tim Mälzer am 17. November 2012

Ravioli

Für 4-6 Personen

2 Eier (Kl. M)	1 Eiweiß zum Bepinseln	125 g Nudelgrieß
75 g Mehl	Salz, Pfeffer	7 Blatt weiße Gelatine
700 ml Milch	200 g junger Pecorino, fein gerieben	250 g alter Pecorino, fein gerieben

2 Eier, Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch leicht erhitzen und vom Herd nehmen. Pecorino einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Mind. 3 Std. kalt stellen.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Ca. 7 cm Ø große Taler ausstechen. Jeweils 1 Tl von der Pecorino-Masse in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Nudeltaler halbmondförmig falten und fest verschließen.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und ca. 3 Min. ziehen lassen.

Tim Mälzer am 27. 05. 2012

Sauerkraut, bayrisch und süßsauer

Für 4-6 Portionen

800 g Sauerkraut	3 Zwiebeln	1 Apfel
2 El Olivenöl	20 g Flomen	1-2 Tl Kümmelsaat
2 El Ahornsirup	250 ml Quittensaft	100 ml Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer		

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und 1,5 cm groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Äpfel zugeben und kurz mitdünsten. Flomen fein schneiden und untermischen. 2 Minuten dünsten, bis der Flomen geschmolzen ist. Mit Kümmel und Ahornsirup würzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren.

Abgetropftes Sauerkraut unter die Zwiebeln mischen, mit Quittensaft und Brühe ablöschen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Selbstgemachte Pommes frites

Für 4 Portionen: 1 kg festk. Kartoffeln 2 Eiweiß (Kl. M) 1 Tl Limettenabrieb
2 El Limettensaft 1 Tl Zucker Salz
1 El edelsüßes Paprikapulver 200 g Pankobrösel 2 l neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, in reichlich kochendem Wasser 5 Min. blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in einer flachen Schale ausdampfen lassen.

Eiweiße, Limettenschale, Limettensaft, Zucker, 1 Prise Salz und 3 El Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Pankobrösel und Paprikapulver im Blitzhacker fein mahlen. In eine große Schüssel geben.

Öl in einem hohen weiten Topf erhitzen. Kartoffeln portionsweise erst durch die Eiweißmischung ziehen, dann in den Bröseln panieren. Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze 10 Min. goldbraun frittieren.

Pommes mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen; salzen und servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014

Spargel-Tarte

Für 6 Portionen

250 g grüner Spargel	250 g weißer Spargel	Salz, Zucker
1 El Butter	1 El Zitronensaft	1 Bund Kerbel
250 g Magerquark	250 g Ricotta	3 Eier (Kl. M)
2 El Speisestärke	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Tl Zitronenabrieb
1 Rolle frischer Blätterteig	2 El Olivenöl	

Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Einen weiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Butter und etwas Zitronensaft würzen und den weißen Spargel darin 2 Min. garen. Grünen Spargel zugeben und 3 Min. mitgaren. Spargel aus dem Wasser heben, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kerbelblättchen fein hacken. Quark, Ricotta, Eier und Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Zitronenschale würzen.

Blätterteig entrollen und mit dem Backpapier in eine ofenfeste Form (ca. 35 x 20 cm) legen. Die Quarkmasse und den Spargel darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf dem Ofenboden 35–40 Min. backen.

Tim Mälzer am 27. April 2013

Spinat-Gemüse

Für 4 Personen

600 g junger Blattspinat	3 Schalotten	4 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat	Meersalz	1 El Butter

Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln und mit Olivenöl in einem Topf anbraten. Spinat nach und nach zugeben und mitbraten, bis er zu zerfallen beginnt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter zugeben und schmelzen lassen.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012

Spinat-Gnocchi

Für 4–6 Personen

$\frac{1}{2}$ Grundrezept Kartoffelteig 100 g junger Blattspinat 50 g geriebener ital. Hartkäse

Spinat verlesen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren. Abgießen, sehr kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen kräftig ausdrücken und fein hacken.

$\frac{1}{2}$ Grundrezept Kartoffelteig zubereiten. Dabei Spinat und Käse untermischen. Kartoffelteig zu kleinen Gnocchi formen und evtl. mit einer Gabel Rillen eindrücken.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Sofort die Hitze reduzieren und die Gnocchi in das heiße Wasser gleiten lassen. Bei milder Hitze ca. 3–5 Minuten garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Dessert

Frischkäse-Karamell-Trifle

Für 4 Portionen

4 El Zucker	250 ml Schlagsahne	Salz
300 g TK-Himbeeren	6 El Puderzucker	200 g Ingwer-Shortbread
100 g Sahne-Karamell-Toffees	400 g Doppelrahmfrischkäse	300 g griech. Sahnejoghurt
2 Tl Bio-Limettenabrieb		

Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, mit Schlagsahne ablöschen, 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Vollständig abkühlen lassen. Himbeeren mit 4 El Puderzucker mischen. Shortbread und Karamell-Toffees grob zerbröseln und mischen.

Frischkäse, Joghurt, 2 El Puderzucker und Limettenschale miteinander verrühren.

Bröselmischung, Himbeeren und Frischkäsecreme nacheinander in 4 Dessertgläser schichten und die Karamelloße darauf verteilen.

Tim Mälzer am 24. Mai 2014

Grieß-Flammeri

Für 4 Portionen

2 Eier (Kl. M)	Salz	4 El Zucker
650 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 g Weizengrieß
4 El brauner Zucker	375 g gemischte Beerenfrüchte	

2 Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und $\frac{1}{2}$ Min. weiterschlagen. Eigelbe mit 50 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

600 ml Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren bei milder Hitze dicklich einkochen. Topf vom Herd ziehen. Eigelbmischung zügig unterrühren, Eischnee unterheben. Alles noch einmal sehr kurz aufkochen. In 4 ofenfeste Förmchen füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Flammeris mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Beeren verlesen, putzen und zu den Flammeris servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Mandel-Kuchen

die Back- und Kühlzeit.:

1 El Butter für die Form	200 g gemahlene Mandeln	6 Eier (Kl. M, getrennt)
Salz	200 g Zucker	2 Tl Zitronenschale
1 Msp. Zimtpulver	2 Tl Backpulver	100 ml Olivenöl
3 El Puderzucker		

Eine Springform fetten und mit 2 El gemahlenden Mandeln ausstreuen.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Min. weiterschlagen.

Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt mind. 2 Min. cremig rühren. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform geben und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Ofendrittel 50–60 Min. backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch

Tim Mälzer am 27. Juli 2013

Mango-Apfel-Strudel mit Karamell-Soße

Für 8 Portionen

Für den Strudel:

250 g Sahnequark	2 Eigelb (Kl. M)	1 Tl Bio-Limettenschale
2 El Limettensaft	30 g Zucker	1 El Speisestärke
2 säuerliche Äpfel	1 reife Mango	10 Blätter Strudelteig
150 g flüssige Butter	Puderrucker	Vanilleeis

Für die Karamell-Soße:

200 g Roh-Rohrzucker	300 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
2 El Butter	1 Tl Zitronensaft	Meersalz

Für den Strudel:

Quark, Eigelb, Limettenschale und Saft, Zucker, Speisestärke in einer Schüssel verrühren.

Äpfel schälen, vierteln. Entkernen und würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

1 Blatt Strudelteig auf ein Geschirrtuch legen und mit Butter bepinseln. Mit 4 weiteren Teigblättern belegen und diese jeweils mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Quarkmasse darauf geben und mittig auf den Teigblättern verstreichen. Die Hälfte der Früchte darauf geben und den Teig mit Hilfe des Geschirrtuches locker über dem Belag aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die restlichen Zutaten zu einem zweiten Strudel verarbeiten und ebenfalls auf das Blech geben. Beide Strudel mit Butter bepinseln und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel ca. 15 Min. hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderrucker bestreut servieren.

Für die Karamell-Soße:

Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln bis der Zucker geschmolzen ist. Sahne zugießen und aufkochen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Butter in die Sauce geben. Bei milder bis mittlerer Hitze 5-10 Min. leicht köcheln, bis sie andickt.

Die Sauce mit Zitronensaft und 1 Prise Meersalz würzen und zum Strudel servieren.

Tim Mälzer am 08. März 2014

Möhren-Kuchen

Für 12 Personen

60 g gehackte Mandeln	350 g Möhren	225 g Weizenvollkornmehl
2½ Tl Weinsteinbackpulver	2 Tl 5-Spice-Pulver	250 ml neutrales Öl
200 g brauner Zucker	Salz	4 Eier (Kl. M)
50 g kandierter Ingwer	200 g Doppelrahmfrischkäse	60 g weiche Butter
1 Tl Zitronenschale	1 Tl Zitronensaft	60 g Puderzucker

Mandeln in der Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Möhren schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung mischen. Öl, Zucker, etwas Salz und Eier mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe 5 Min. verrühren. Erst die Mehlmischung, dann die Möhren und Mandeln unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30–35 Min. backen. Den Kuchen auf einem Rost in der Form vollständig abkühlen lassen.

Ingwer fein hacken. Frischkäse, Butter, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührers nur kurz glatt rühren. Puderzucker und Ingwer portionsweise unterrühren.

Abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit Frischkäsecreme bestreichen.

Tim Mälzer am 03. 03. 2012

Nougat-Mousse

Für 4 Personen

300 ml Schlagsahne	80 g Haselnussnougat	120 g Vollmilchkuvertüre
4 El Pinienkerne	6 Stiele Thymian	5 gehäufte El Puderzucker
Salz	4 Mandarinen	

100 ml Sahne in einem Topf aufkochen, beiseitestellen. Nougat und Kuvertüre hacken und in der heißen Sahne schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

Inzwischen Pinienkerne fein hacken. Die Blättchen vom Thymian abzupfen. Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Thymianblättchen und 1 Prise Salz untermischen.

Die Karamellmasse auf Backpapier geben. Mit einer 2. Lage Backpapier bedecken und mit einem Rollholz flach rollen. Vollständig abkühlen lassen.

200 ml Schlagsahne steif schlagen und unter die Nougatcreme heben. In eine Form (15 x 10 cm) geben und mind. 3 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Pinienkernkrokant grob zerbrechen. Nougat-Mousse mit einem Esslöffel zu Nocken abstechen und mit den Mandarinen und dem Pinienkernkrokant servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Orangen-Kompott

Für 12 Personen

4 Orangen	6 El Zucker	200 ml Orangensaft
1 Kapsel Sternanis	1 Lorbeerblatt	1 gestr. El Speisestärke

Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig mitentfernt wird. Über einer Schüssel die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Sternanis und Lorbeerblatt zugeben. Speisestärke mit 2 El Wasser verrühren und in den Saft rühren. Alles aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Die Orangenfilets mit dem restlichen Saft untermischen. Abkühlen lassen und zum Mandelkuchen servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Schoko-Kaiserschmarrn

Für 4–6 Portionen

5 Eier (Kl. M)	250 ml Milch	180 g Mehl
30 g Kakaopulver	2 El Vanillezucker	Salz
4 El Zucker	4–6 El Butter	80 g Schokodrops

Eier trennen. Eigelbe mit Milch verquirlen. Mehl, Kakaopulver und Vanillezucker mischen. Milchmischung nach und nach mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 2 El Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 10 Sek. weiterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Je 1 El Butter in zwei beschichteten Pfannen (20 cm Ø) schmelzen. Teig hineingießen und mit den Schokodrops bestreuen. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. zu Ende backen.

Die Schmarren mit je 1–2 El Zucker bestreuen und je 1 El Butter an den Pfannenrand geben. Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke zerteilen und kurz karamellisieren. Auf eine Platte geben und mit dem Mangokompott servieren.

Tipp:

Wer keine zwei beschichteten Pfannen hat, bereitet den Schmarren einfach in 2 Portionen nacheinander zu und hält die erste Portion im Ofen warm.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Süße Frühlingsrollen

Für 4–6 Portionen

50 g geschälte Mandeln	50 g getrocknete Aprikosen	2 Milchbrötchen (ca. 150 g)
2 Eier (getrennt, Kl. M)	150 ml Schlagsahne	1 Tl Zitronen-Abrieb
Salz	1 Tl Zitronensaft	3 El Zucker
12 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß (Kl. M)	1 l neutrales Öl
6 Kugeln Vanilleeis	1 El Puderzucker	

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen klein würfeln. Brötchen grob würfeln. Mit Eigelben, Sahne und Zitronenschale in einer Schüssel zu einer glatten Masse verarbeiten. Mandeln und Aprikosen unter die Brötchenmasse mischen.

2 Eiweiß, 1 Prise Salz und Zitronensaft in einem hohen Gefäß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Den Eischnee unter die Brötchenmasse heben.

Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen. Die Brötchenmasse mittig darauf verteilen. Teigblätter mit Eiweiß bepinseln. Erst die seitlichen Ecken über die Masse legen, dann die Teigblätter locker darum aufrollen.

Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Frühlingsrollen darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Eis und Rhabarberkompott anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2013

Fisch

Bohnentopf mit Seelachs

Für 4–6 Portionen

2 Gläser kleine weiße Bohnen	3 Möhren	3 Stangen Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel	200 g durchw. Speck am Stück	10–11 El Olivenöl
Salz	10 Stiele Thymian	2 Knoblauchzehen
2 Dosen geschälte Tomaten	150 ml Weißwein	300 ml Geflügelbrühe
Pfeffer	1 Aubergine (ca. 250 g)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 g Panko-Brösel	600 g Seelachsfilet	

Bohnen abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Möhren schälen, Staudensellerie putzen. Zwiebel, Möhren und Staudensellerie klein würfeln. Speck in 1,5 cm dicke Stücke schneiden. 4 El Olivenöl in einem Bräter (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Zwiebeln und Gemüse darin 5 Min. anbraten, salzen. Speck zugeben und kurz mitbraten. Thymianblättchen von den Stielen streifen, fein hacken, 1 Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Beides zum Gemüse geben. Tomaten in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Tomaten hacken und zum Gemüse geben. Mit Weißwein ablöschen. Bohnen und Brühe zugeben, langsam aufkochen, salzen und pfeffern und 10 Min. bei milder Hitze köcheln lassen.

Aubergine putzen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander legen und leicht salzen. 5–8 Min. ziehen lassen.

Petersilienblättchen abzupfen und mit Semmelbröseln, 1 Knoblauchzehe und 4 El Öl im Blitzhacker fein hacken. Auberginen mit Küchenpapier abtupfen und mit 2–3 El Öl beträufeln. In einer Grillpfanne von jeder Seite 2–3 Min. braten. Auberginenscheiben auf das Bohnenragout legen. Fischfilet in 6 gleich große Stücke schneiden und auf die Auberginen legen. Mit den Bröseln bedecken. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 15–20 Min. überbacken (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 09. März 2013

Gedämpfter Lachs und Garnelen

Für 4 Portionen

3 El Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün
1 Bio-Zitrone in Scheiben	4 Stück Lachsfilet à ca. 150 g	12 kleine Garnelen
Salz, Pfeffer		

Einen Bambus-Dämpfkorb (20 cm Ø) mit 1 El Öl ausstreichen und mit den Kräutern und Zitronenscheiben auslegen. Lachs und Garnelen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 El Öl beträufeln.

Den Dämpfkorb mit dem Deckel verschließen und über einem passenden Topf mit kochendem Wasser 10–15 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze dämpfen. Lachs und Garnelen zusammen mit Couscous servieren.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Kabeljau vom Blech

Für 4 Personen

3 Möhren	1 Stange Lauch	6 El Olivenöl
4 Kabeljau-Koteletts (ca. 5 cm dick)	Salz	200 ml Weißwein
1/2 Knoblauchzehe	1 Schalotte	150 ml Schlagsahne
2-3 Tl Dijon-Senf	1 El Butter	

Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen und gründlich waschen. Das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden.

4 El Öl in einem flachen, weiten Topf erhitzen. Möhren und Lauch darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig braten. Fisch salzen und auf das Gemüse setzen. Weißwein zugießen. Zugedeckt im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Drittel 20-30 Minuten garen. Den Sud abgießen und den Fisch zugedeckt im Topf warm halten.

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und die Schalotte fein würfeln. Beides in einem Topf mit 2 El Olivenöl glasig dünsten. Den Fischsud und die Sahne zugießen. Senf und Butter zugeben und alles aufkochen. Mit dem Schneidstab schaumig mixen. Den Kabeljau mit der Soße, Spinatgemüse und Salzkartoffeln servieren.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012

Kabeljau-Pastilla

Für 2–4 Portionen

100 g Fadennudeln	Salz	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	2 Knoblauchzehen	80 g getrocknete Datteln
10 g frischer Ingwer	9 El Olivenöl	$\frac{1}{2}$ -1 Tl Harissa-Paste
$\frac{1}{2}$ Tl Kurkumapulver	10 Stiele Koriandergrün	5 Stiele Petersilie
1-2 El Zitronensaft	300 g Kabeljaufilet	6 Yufka-Teigblätter
40 g flüssige Butter	300 g griech. Sahnejoghurt	1 Handvoll gemischte Kräuter
Zucker, Pfeffer		

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Paprika waschen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Datteln würfeln, Ingwer schälen und fein reiben.

3 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch, Ingwer und Datteln darin kurz anbraten. Mit Harissa und Salz würzen. Nudeln und Kurkuma untermischen. Koriander- und Petersilienblättchen hacken und untermischen. Mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Fisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Yufka-Teigblatt auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Mit Butter bestreichen, ein zweites versetzt darauflegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und darauf ein drittes Teigblatt legen. $\frac{1}{4}$ der Nudelmischung und die Hälfte des Fisches mittig auf die Nudelblätter geben. Ein weiteres $\frac{1}{4}$ der Nudelmischung darüber verteilen. Die Teigecken nacheinander über die Füllung legen, dabei mit Butter bestreichen und gut verschließen. Restlichen Teig, Nudelmischung und Fisch ebenso verarbeiten.

6 El Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nacheinander beide Teigpäckchen erst auf der gefalteten Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten, dann wenden und weitere 3 Min. braten.

Joghurt mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Pastilla kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Stücke schneiden, mit Joghurt und den gemischten Kräutern anrichten.

Tim Mälzer am 02. Februar 2013

Lachs-Tranchen à la Bordelaise

Für 4 Personen

4 Stück Lachsfilet (à 160 g)	3 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Tl getrockneter Estragon
1-2 El Tomatenmark	2 Knoblauchzehen	80 g Semmelbrösel
100 g weiche Butter		

Lachsfilets in eine geölte ofenfeste Form geben. Mit 2 El Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Petersilie grob hacken. Zusammen mit Estragon, Tomatenmark, Knoblauch und Semmelbröseln in einen Blitzhacker geben und fein zerhacken, salzen und pfeffern. Butter gleichmäßig untermengen. Die Bröselmischung auf dem Fisch verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 12–15 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Anschließend evtl. unter dem Backofengrill bei 250 Grad 1–2 Min. übergrillen.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012

Räucher-Aal auf Schwarzbrot mit Rührei

Für 4 Personen

4 Scheiben Schwarzbrot	2–4 El Butterschmalz	250 g Räucheraal-Filet
1/2 Bund Schnittlauch	4 Eier (Kl. M)	4 El Schlagsahne
Salz	Pfeffer	

Vom Schwarzbrot die Rinde dünn abschneiden. 1–2 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schwarzbrotsscheiben halbieren und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Aal in 8 gleich große Stücke schneiden und auf einen Teller geben. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene bei ca. 50 Grad 5 Minuten leicht erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert).

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier und Sahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. 1–2 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eimischung und Schnittlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen.

Das Rührei auf den Brotscheiben verteilen und mit 4. dem Aal belegen.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012

Scholle mit Speck-Stippe

Für 4 Portionen:

4 Scheiben Sandwichtoast	4 El Butter	5 El Butterschmalz
3 El Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	100 g gepulste Nordseekrabben
150 g durchwachsener Speck	100 g Mehl	4 Schollen (kuchenfertig)
Salz		

Toast entrinden und klein würfeln. 2 El Butter, 1 El Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Toastwürfel darin bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilienblattchen fein hacken, mit den Krabben und den Croutons mischen.

Speck in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun braten. 2 El Butter zugeben und schmelzen.

Mehl in eine grose Form geben. 4½ El Butterschmalz in 2 Pfannen erhitzen. Schollen waschen, trocken tupfen, salzen, in Mehl wenden und in 2 Portionen von jeder Seite 3¼ Min.

Schollen mit Spargel, Krabbenmischung und Speckstippe servieren.

Tim Mälzer am 03. Mai 2014

Überbackener Fisch

Für 4 Portionen

6 Safranfäden	1 gehäufte El Butter	1 gehäufte El Mehl
400 ml Hühnerbrühe	100 ml Schlagsahne	Salz, Muskatnuss
5 Stiele Estragon	250 g Lachsfilet	250 g Wolfsbarschfilet
250 g kleine Garnelen	Pfeffer	3 El Olivenöl
1 El Zitronensaft	500 g TK-Blattspinat	1 Eigelb
4 Platten TK-Blätterteig		

Safranfäden in 1 El warmem Wasser einweichen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darin bei milder Hitze 1 Min. anschwitzen. Brühe nach und nach mit einem Schneebesen einrühren, mit Sahne aufgießen. Aufkochen und mit Salz, Safran und Muskat würzen. Bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

Vom Estragon die Blätter abzupfen und fein hacken. Fisch ca. 3 cm groß würfeln. Zusammen mit den Garnelen in einer Schale mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Öl und Zitronensaft zugeben und alles gründlich mischen.

Spinat kräftig ausdrücken, grob hacken und unter die Sauce mischen. 1 Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen. Sauce und Fischmischung in 4 ofenfeste Förmchen (ca. 10 cm Ø) füllen.

Blätterteigplatten ca. 12 cm breit ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Rand der Förmchen mit Eigelb bepinseln. Die Förmchen straff mit Blätterteig bedecken und diesen am Rand gut festdrücken. Mit Eigelb bepinseln. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. hellbraun backen (Umluft 180 Grad).

Tim Mälzer am 15. Februar 2014

Geflügel

Enten-Brust mit Linsen-Salat

Für 4 Personen

1 kleine Knoblauchknolle	75 g Puy-Linsen	8 Lorbeerblätter
75 g rote Linsen	3 Barbarie-Entenbrustfilets	Salz
Pfeffer	5 Stiele Thymian	2 kleine rote Zwiebeln
Salz	4 El Olivenöl	4 El Dattlessig
1 Bund Brunnenkresse		

Knoblauchknolle waagrecht halbieren. Die Puy-Linsen zusammen mit 5 Lorbeerblättern und 1 Knoblauchhälfte in kochendem Wasser 10 Min. garen. Rote Linsen zugeben und 5 Min. mitgaren. Abgießen und abtropfen lassen.

Die Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden und mit der Hautseite nach unten ohne Fett in eine kalte ofenfeste Pfanne geben. Die Fleischseite salzen und pfeffern. Mit einem Stück Backpapier abdecken und mit einem Topf beschweren. Pfanne erhitzen und die Entenbrust ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Die Hälfte vom Bratfett abgießen. Entenbrust wenden und auf der Fleischseite 1 Min. anbraten.

Entenbrust erneut wenden, 3 Lorbeerblätter, Thymianstiele und 1 Knoblauchhälfte zugeben. Im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft bei 150 Grad) auf der mittleren Schiene 5 Min. weitergaren. Zwiebeln fein würfeln und in einer Schüssel mit Salz, Öl, Essig und 4 El Wasser mischen. Linsen (ohne Lorbeer und Knoblauch) untermischen und 5 Min. ziehen lassen.

Die Blätter der Brunnenkresse von den Stielen schneiden, waschen und trocken schleudern. Den Linsensalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brunnenkresse und Linsen auf einer Platte verteilen.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Alufolie gewickelt 2 Min. ruhen lassen. In Scheiben schneiden und auf dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 03. 03. 2012

Tims Backhendl

Für 4 Portionen

1 kleines Hähnchen (1,5 kg)	Salz, Pfeffer	150 g Mehl
4 Eier (Kl. M)	200 g Semmelbrösel	4 El Schlagsahne
ca. 1,5 l Pflanzenöl	2 Bio-Zitronen	

Hähnchenkeulen und -brüste sowie die Flügel auslösen. Die Keulen im Gelenk teilen, das Fleisch am Knochen einschneiden. Brüste halbieren und das Fleisch leicht einschneiden. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils getrennt in flache Schalen geben. Eier mit Schlagsahne verquirlen, salzen und pfeffern.

Hähnchenteile nacheinander erst im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eimischung ziehen und in den Bröseln wenden. Brösel leicht andrücken.

Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Hähnchenteile bei mittlerer Hitze 10–15 Min. goldbraun backen.

Hähnchenteile aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Weihnachtsgans

Für 4-6 Portionen

1 küchenfertige Gans (4 kg) 2 Bio-Orangen 3 Zwiebeln
2 Tl getrockneter Beifuß 2 Lorbeerblätter Salz, Küchengarn

Von der Gans den Flomen, vorhandene Innereien und Gänsehals für die Soße beiseitestellen. Von der Gans die Flügelenden abhacken und für die Soße verwenden. Gans innen und außen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocknen.

Orangen in Stücke schneiden, Zwiebeln grob würfeln. Alles mit Beifuß und Lorbeer mischen und die Gans damit füllen. Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden. Die Gans kräftig mit Salz einreiben. Mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Blech setzen. 100–200 ml Wasser angießen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Die Gans wenden und weitere 2,5 Stunden zu Ende garen. Nach einer Stunde das erste Mal, dann alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf

220 Grad erhöhen. Gans tranchieren und mit Kartoffelstampf und Sauerkraut servieren.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Hack

Cheeseburger

Für 4 Portionen

750 g Rinderhack	Salz	8 Scheiben Bergkäse
je 1 rote und grüne Paprikaschote	1 kleine rote Zwiebel	1/4 Salatgurke
2-3 El Jalapeños	1 Knoblauchzehe	1/2 Tl Senf
6 El Olivenöl	4 Blätter Eisbergsalat	4 Burgerbrötchen
3-4 El Doppelrahmfrischkäse		

Aus Backpapier 8 Quadrate (15 x 15 cm) zuschneiden. Das Fleisch leicht salzen, in 8 Portionen teilen. 1 Fleischportion auf einem Stück Backpapier zu einem flachen Taler formen, mit 2 Scheiben Käse belegen und mit einer zweiten Fleischportion bedecken, mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und mit dessen Hilfe den Rand des Fleischtalers gleichmäßig verschließen. Restliches Fleisch und Käse ebenso zu insgesamt 4 Talern verarbeiten.

Paprikaschoten schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Gurke ebenfalls grob schneiden. Alles zusammen mit

1 El Jalapeño-Scheiben, Knoblauch und 1 Prise Salz im Blitzhacker kleinhacken. Alles in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann mit Senf und 2 El Olivenöl mischen. Salat putzen und in grobe Stücke zupfen. Burgerbrötchen quer halbieren und auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 1 bis 2 Minuten erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Brötchendeckel mit dem Frischkäse bestreichen, die Brötchenböden mit dem Salat belegen. Fleischtaler in einer Pfanne mit 4 El Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Auf den Salat legen und mit je 1 El Salsa und einigen Jalapeño-Scheiben belegen.

Tim Mälzer am 15. November 2012

Geschmorte Mangold-Päckchen mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

16 Mangoldblätter	Salz	150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	4 El Olivenöl	1 Dose geschälte Tomaten
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	Pfeffer
Zucker	6 Stiele Petersilie	75 g milde schwarze Oliven
400 g gemischtes Hack	4 El griechischer Sahnejoghurt (10 %)	$\frac{1}{2}$ Tl Zimtpulver
125 g Basmatireis	Olivenöl und Minze	

Mangoldstiele keilförmig aus den Blättern schneiden. Blätter waschen und abtropfen lassen, Stiele anderweitig verwenden. Die Blätter in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter mit einem Küchentuch trocken tupfen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem ofenfesten Topf mit Deckel erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben, mit dem Kochlöffel grob zerstoßen. Weißwein und Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Oliven grob hacken. Hack mit Joghurt, Oliven und Petersilie vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Den ungegarten Reis untermischen. Auf einem Küchentuch jeweils 2 Mangoldblätter überlappend aufeinanderlegen. Die Hackmasse in 8 Portionen teilen. Je 1 Portion Hackmasse auf dem unteren Drittel der Mangoldblätter verteilen. Die Längsseiten der Mangoldblätter über die Füllung klappen. Die Mangoldblätter vom unteren gefüllten Drittel her aufrollen. Die Mangoldpäckchen nebeneinander in den Topf geben, zugedeckt im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 30–40 Min. garen. Die Mangoldpäckchen mit der Sauce anrichten, mit etwas Olivenöl beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. 03. 2012

Jäger-Bulette mit Pilz-Soße

Für 4 Portionen

1 altbackenes Brötchen	100 ml Milch	15 g getrocknete Steinpilze
300 g gemischte Pilze	6 Stiele Thymian	1 Bund Petersilie
8 El Öl	600 g Kalbshack	1 Ei (Kl. M)
1 Eigelb (Kl. M)	1 El mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 El Tomatenmark	50 ml Rotwein
300 ml Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Tl Rosen-Paprikapulver	

Brötchen ca. 30 Min. in Milch und 100 ml lauwarmem Wasser einweichen, dabei einmal wenden. Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Thymian- und Petersilienblättchen hacken.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten, Thymian und die Hälfte der Petersilie kurz mitdünsten.

Brötchen mit den Händen sehr gut ausdrücken. Mit dem Hack, Ei, Eigelb, Senf und der Zwiebel-Kräuter-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6 gleich große Frikadellen formen.

6 El Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die restlichen Zwiebeln in der gleichen Pfanne bei starker Hitze anbraten. Pilzscheiben zugeben und 3 Min. mitbraten.

Tomatenmark zu den Pilzen geben, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Restliche Petersilie und Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Getrocknete Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Pilzsuds zur Sauce geben.

Die Sauce in einen Bräter oder in eine Auflaufform geben und die Frikadellen nebeneinander daraufsetzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Min. garen.

Tim Mälzer am 20. April 2013

Polpette

Für 4 Portionen

1 Brötchen vom Vortag	100–150 ml Schlagsahne	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 rote Paprikaschoten	1 rote Pfefferschote
10 El Olivenöl	Salz, Zucker	1½ El edelsüßes Paprikapulver
1 gehäufter El Tomatenmark	750 ml Tomatensaft	3 Tl getrockneter Oregano
1 Bund glatte Petersilie	250 g gemischtes Hack	1 Ei (Kl. M)
Pfeffer	350 g Spaghetti	Basilikumblättchen
80 g geriebener Parmesan		

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer flachen Form mit Sahne übergießen. 15 Min. einweichen.

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Paprika putzen und fein würfeln. Pfefferschote hacken. Alles mit 3 El Öl in einer großen Pfanne andünsten. Mit Salz, 1 Prise Zucker und ½ El Paprikapulver würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Tomatensaft und 2 Tl getr. Oregano zugeben und erhitzen. Bei milder Hitze 10 Min. schmoren.

Petersilienblättchen fein hacken. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln und in 1 El Öl glasig dünsten. 1 Tl getrockneten Oregano mitdünsten. Zusammen mit den Brötchen, Hack, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles kräftig durchmischen. Hackmasse zu kleinen Bällchen formen und in einer beschichteten Pfanne mit 4 El Öl rundherum 5 Min. hellbraun anbraten. Die Hackbällchen in die Paprikasauce geben und zugedeckt 10 Min. gar ziehen lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Nudeln abgießen, in eine große Schüssel geben und mit 2 El Olivenöl beträufeln. Sauce und Fleischbällchen darüber verteilen, mit Basilikumblättchen und Parmesan bestreut servieren.

Tim Mälzer am 26. April 2014

Kalb

Kalb-Ragout mit Gemüse

Für 4 Personen

800 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 Tl Paprikapulver	4 El Öl	1 El Butter
1-1½ El Mehl	150 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
1 Bouquet garni	1 kleiner Kohlrabi	4 Bundmöhren
250 g weißer Spargel	200 ml Schlagsahne	150 g TK-Erbesen
Zucker, Zitronensaft	1 Bund glatte Petersilie	

1. Wenn nötig, die Sehnen und das Fett vom Fleisch entfernen. Das Fleisch 2-3 cm groß würfeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten, Butter zugeben und schmelzen. Fleisch mit dem Mehl bestäuben und 2 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Bouquet garni zugeben, salzen und zugedeckt 45 Min. schmoren. Inzwischen Kohlrabi und Möhren schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Spargel schälen, die Enden knapp abschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi und Möhren 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, Spargel zugeben und 2 Min. mitblanchieren. Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Sahne und Erbsen zum Ragout geben und kurz erwärmen. Blanchiertes Gemüse untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilienblättchen grob hacken und kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tim Mälzer am 28. 05. 2012

Lamm

Geschmorte Lamm-Schulter

Für 4–6 Personen

250 g Möhren	300 g Zwiebeln	1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	2 Lammschultern (à 1,4 kg)
50 ml Olivenöl	2 Fl. helles Bier (à 330 ml)	

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Zitrone grob würfeln. Alles in einen Bräter geben, salzen und pfeffern. Lammschultern im Gelenk halbieren, ebenfalls salzen und pfeffern und auf das Gemüse geben. Öl darüber verteilen. 1,5 l Wasser und Bier zugeben und alles im heißen Ofen bei 160 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 3–4 Std. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Das Fleisch aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen und mit der Kräuter-Salsa servieren. Den Fond entfetten, abkühlen lassen und portionsweise zur weiteren Verwendung einfrieren. Dazu passen Kartoffeln. Zur Zubereitungszeit kommen noch 3-4 Stunden Garzeit.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Lamm-Pie

Für 4–6 Portionen

150 g Zwiebeln	80 g Möhre	80 g Sellerieknolle
80 g Lauch	2 Knoblauchzehen	600 g Lammfleisch
6 El Öl	20 g Butter	2 Lorbeerblätter
2 Stück Bio-Zitronenschale	$\frac{1}{2}$ El Kümmelsaat	1 El edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer	2 El Mehl	120 ml roter Portwein
500–700 ml Hühnerbrühe	Salz	300 g Mehl
125 g Schweineschmalz	1 Ei (Kl. M)	

Zwiebeln würfeln, Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

4 El Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundherum braun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen. 2 El Öl in den Bräter geben. Zwiebeln und Schmor Gemüse darin glasig braten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Lorbeer, Zitronenschale, Knoblauch, Kümmel und Paprikapulver zugeben, pfeffern.

2 El Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Mit Portwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Fleisch zugeben und mit Brühe aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze bei halb geöffnetem Deckel ca. 45 Min. garen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz würzen. Das Ragout bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann in eine Auflaufform (ca. 24 cm Ø) füllen.

Für den Teig 250 g Mehl, Schmalz und 1 Tl Salz in einer Schüssel mit ca. 130 ml sehr kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Flach drücken und in Folie gewickelt 20 Min. kalt stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen.

Ei verquirlen. Den Rand der Auflaufform damit bepinseln. Teig mithilfe des Rollholzes aufrollen und über der Auflaufform wieder abrollen. Teigländer fest andrücken, die Oberfläche mit Ei bepinseln.

Zuletzt in der Mitte des Teigs ein $1\frac{1}{2}$ cm großes Loch ausstechen. Pie im heißen Ofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene 35 Min. backen (Umluft bei 170 Grad 20–25 Min.). Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann servieren.

Tim Mälzer am 05. April 2014

Meer

Gebratene Garnelen

Für 4 Personen

4 El Öl	8 Garnelen (geschält und entdarnt)	Salz
Pfeffer	scharfes Paprikapulver	1 El Butter

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Butter zugeben und die Garnelen auf jeder Seite ca. 1 Minute braten.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Reis-Eintopf mit Meeresfrüchten

Für 4–6 Portionen

150 g Staudensellerie	150 g Möhren	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Krustentiere	4 El Öl
200 ml trockener Weißwein	2 l Fischfond	200 g Fischfilet
250 g Risottoreis	50 g gehackte Mandeln	Zucker
Salz		

Staudensellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Krustentiere nach Belieben längs halbieren.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Fischfond zugeben und aufkochen. Fisch, Krustentiere, Reis und Mandeln zugeben. Alles mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) offen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20– 25 Min. garen.

Tim Mälzer am 27. Juli 2013

Rind

Chili con Carne

Für 6 Portionen

350 g schwarze Bohnen	800 g Rindfleisch	4 Zwiebeln
2 rote Pfefferschoten	2 Knoblauchzehen	8 El Öl
2 Fleischtomaten	3 Tl Mole-Gewürzmischung	Salz
300 g Schmand		

Bohnen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedeckt 24 Std. einweichen. In einem Topf mit kochendem Wasser nach Packungsanweisung ca. 1:30 Std. weich garen.

Rindfleisch von dicken Sehnen befreien und ca. 1,5 cm groß würfeln. Zwiebeln halbieren, Pfefferschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Beides zusammen mit Knoblauch und 4 El Öl im Blitzhacker fein zerkleinern.

4 El Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch in 2 Portionen darin rundum hellbraun anbraten. Zwiebelmischung zugeben und 2 Min. mitbraten.

Tomaten vierteln und den Stielansatz herausschneiden. Ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern. Zusammen mit 400 ml Wasser zum Fleisch geben. Mit Mole-Gewürzmischung und Salz würzen. Zugedeckt 90 min. bei milder bis mittlerer Hitze schmoren.

Bohnen abgießen, abtropfen lassen und unter das Fleisch mischen. Mit etwas Schmand servieren.

Tim Mälzer am 22. Februar 2014

Gekochte Ochsen-Brust

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	800 g Ochsenbrustkern	1 El Rapsöl
200 g Knollensellerie	2 Karotten	1 Petersilienwurzel
1 kleine Stange Lauch	5 Wacholderbeeren	3 Pimentkörner
1 Tl schwarze Pfefferkörner	1 Knoblauchzehe, in Scheiben	1 Scheibe Ingwer
2 Lorbeerblätter		

Zwiebel ungeschält halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fettzugabe dunkel bräunen.

Die Ochsenbrust in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Anschließend in einen mit ca. 2,5 l Wasser gefüllten Topf geben, sodass das Fleisch gut bedeckt ist. Die gebräunten Zwiebelhälften einlegen und bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Std. mehr ziehen als kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.

Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel schälen, Lauch putzen und grob schneiden. Alles zusammen mit Wacholderbeeren, Piment, Pfefferkörnern, Knoblauch, Ingwer und Lorbeerblättern

Tim Mälzer am 27. Mai 2012

Ochsen-Brust in Senf-Kruste

Für 4 Portionen

600g gekochte Ochsenbrust Salz 150g Dijon-Senf
100g doppelgriffiges Mehl 4 EL Öl mildes Chilusalz

Vom kalten Fleisch das außen liegende Fett entfernen und das Fleisch in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe rundherum leicht salzen, etwa 2 mm dick mit Senf bestreichen und im Mehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht mit Chilusalz würzen.

Tim Mälzer am 27. Mai 2012

Zwiebel-Rostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln

Für 4 Personen

3 Gemüsezwiebeln	1 Knoblauchzehe	8 El Olivenöl
Salz	1 Tl Zucker	3 Lorbeerblätter
2 Tl Tomatenmark	100 ml Rotwein	250 ml Kalbsfond
2 Tl edelsüßes Paprikapulver	2 El Mehl	500 ml Frittieröl
4 Scheiben Roastbeef a 200 g	Pfeffer	1 El kalte Butter

2 Gemüsezwiebeln längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Lorbeerblätter untermischen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Kalbsfond zugießen und bei mittlerer Hitze 9–10 Minuten köcheln lassen. 1 Gemüsezwiebel in dünne Scheiben hobeln. Mit Paprikapulver und Mehl mischen und in einem Sieb überschüssiges Mehl abklopfen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Fettrand der Roastbeefscheiben mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Fleisch mit je 1 El Olivenöl einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite ca. $1\frac{1}{2}$ –2 Minuten braten. Pfeffern und in Alufolie gewickelt 3 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebelsauce vom Herd nehmen, kalte Butter einrühren, salzen und pfeffern. Steaks mit der Soße und den Röstzwiebeln anrichten. Mit geröstetem Baguette servieren.

Tim Mälzer am 24. 03. 2012

Salat

Apfel-Möhren-Salat

Für 4-6 Portionen

700 g Möhren	2 Äpfel	Saft von 1½ Zitronen
Salz	schwarzer Pfeffer	5 El Olivenöl
2 El Haselnussöl	3 El flüssiger Honig	50 g Pekannüsse
200 g Hüttenkäse	5 Stiele Kerbel	

Möhren und Äpfel schälen und in der Küchenmaschine in feine Streifen raspeln. Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer über die Möhrenmischung geben. 3 El Olivenöl und das Haselnussöl zugeben und alles kräftig mischen.

Honig in einem flachen Topf erhitzen. Pekannüsse zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

Den Salat auf eine Platte geben. Hüttenkäse darüber verteilen. Nüsse grob hacken, Kerbelblättchen abzupfen. Beides über den Salat streuen. Mit etwas 2 El Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 20. April 2013

Brezen-Salat

Für 4 Portionen

2 Laugenbrezeln	7 El Öl	1 El Butter
6 Radieschen	150 g Kirschtomaten	200 g Bio-Salatgurke
100 g Babyspinat	½ Bund Schnittlauch	1 Beet Kresse
Saft von 1 Zitrone	2 El süßer Senf	Salz
Pfeffer		

Brezeln in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Gurke streifig schälen und in Stücke schneiden. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schnittlauch in feine Röllchen, Kresse vom Beet schneiden.

Für das Dressing Zitronensaft, mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Die Salatzutaten und die Brezelscheiben in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013

Endivien-Salat

Für 4 Personen

50 g Haselnussblättchen	1 Endiviensalat	2 Tomaten
1 Tl Honig	3 El Weißweinessig	4 El Olivenöl
1–2 El Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Endiviensalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatblätter in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben.

Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch von der Haut schneiden (oder die Tomaten im Ganzen mit einem Sparschäler schälen). Fruchtfleisch klein würfeln. Zusammen mit den Haselnüssen in eine Schüssel geben. Honig, Essig, Oliven- und Haselnussöl und 2 El Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Alles über den Endiviensalat geben und vorsichtig untermischen.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Frisée-Feld-Salat mit Kürbis-Vinaigrette

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ Ring bratfeste Blutwurst (250 g)	2 El Honig	250 g geschälte Maronen
1 El Butter	250 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe
8 El Olivenöl	Salz	Pfeffer
3 El Apfelessig	Zucker	100 g Friséesalat
100 g roter Feldsalat		

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Honig in einer Pfanne erhitzen. Maronen zugeben und goldgelb karamellisieren. Butter zugeben und schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbisfleisch $\frac{1}{2}$ cm groß würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel darin kurz anbraten, Knoblauch zugeben und alles 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 El Öl, Apfelessig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kürbis untermischen und kurz marinieren. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit der Kürbis-Vinaigrette in einer großen Schüssel vorsichtig mischen und mit den Maronen und den Blutwurstscheiben anrichten.

Tim Mälzer am 19. Januar 2013

Kartoffel-Feld-Salat

Für 4–6 Portionen

800 g vorw. feste Kartoffeln	3 Eier (Kl. M)	1 Zwiebel
5 Gewürzgurken	3 El Gewürzgurkensud	5 El Olivenöl
4 El Weißweinessig	100 ml heiße Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	2 Handvoll Feldsalat	

Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. garen. Abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Eier anpiken, in kochendem Wasser 6 Min. garen, abschrecken und pellen.

Zwiebel fein würfeln, Gewürzgurken fein hacken. Zusammen mit dem Gewürzgurkensud und den Eiern in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, sodass das Ei zerhackt wird. Olivenöl, Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker unterrühren.

Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce mischen.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat mischen.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Knackerbsen-Radieschen-Salat

Für 4 Personen

200 g Knackerbsen (Zuckerschoten)	Salz	1 Bund Radieschen
250 ml Buttermilch	3 Stiele Minze	2 El Olivenöl
Pfeffer		

Knackerbsen in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abgießen und abschrecken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Buttermilch, Minzblättchen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren. Mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen, 10 Min. durchziehen lassen und zum Lachs servieren.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012

Kraut-Salat

Für 4-6 Portionen

700 g Spitzkohl	1 Rote Zwiebel	1 El Kümmelsaat
6 Stiele Petersilie	6 El Weißweinessig	1 TL Zucker
Cayennepfeffer	3 El Sonnenblumenöl	

Spitzkohl waschen, längs vierteln und den holzigen Strunk entfernen. Dann in sehr feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel fein würfeln.

Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Essig mit 4 El Wasser, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, Cayennepfeffer, Kümmelsaat und Öl verquirlen. Petersilie und Spitzkohl zugeben, gut vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013

Kräuter-Salsa

Für 4–6 Portionen

1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
2 Frühlingszwiebeln	Salz, Zucker	Chiliflocken
6–8 El Zitronensaft	100 ml Olivenöl	

Kräuter fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Alles mischen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft würzen. Olivenöl untermischen.

Tim Mälzer am 27. Juli 2013

Mais-Salat

Für 6 Portionen

4 frische Maiskolben	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ –1 rote Chilischote
3 El Öl	1 El Butter	3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriandergrün	1 El Limettensaft	Salz
5 El Parmesan		

Maiskörner von den Kolben schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Chilischote fein hacken. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und den Mais darin hellbraun anbraten. Knoblauch und Chili zugeben und 1 Min. mitbraten. Butter zugeben, schmelzen und bei mittlerer Hitze 3 Min. weiterbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Koriandergrün grob hacken.

Mais mit Limettensaft und Salz würzen und in eine tiefe Schale geben. Zwiebeln, Käse und Koriandergrün darüber verteilen.

Tim Mälzer am 22. Februar 2014

Ochsenmaul-Salat mit Kräutern

Für 4 Portionen

2 kleine Schalotten	80 ml Gemüsebrühe	1–2 El milder Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ Tl Dijon-Senf	mildes Chilisalز	Zucker
4 El mildes Salatöl	400 g gekochte Ochsenmaulscheiben	6 Radieschen
4–6 Cornichons	1 El eingelegter Ingwer	8 weich gekochte Wachteleier

Für die Marinade die Schalotten fein würfeln. Brühe mit Essig und Senf in einer Schüssel verrühren, mit Chilisalز und 1 Prise Zucker würzen und das Öl untermischen. Schalotten zugeben. Ochsenmaulscheiben in 2–3 cm große Streifen schneiden, mit der Hälfte der Marinade mischen und etwas ziehen lassen.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer in kleine Blättchen schneiden.

Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Cornichons, Ingwer und Kräutern mischen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Nach Belieben mit weich gekochten Wachteleiern servieren.

Tim Mälzer am 27. Mai 2012

Salat auf Mallorca

Für 4–6 Personen

2 aromatische Tomaten	200 g Baby-Blattsalat	Salz
Zucker	Pfeffer	3–4 El Zitronensaft
6 El Olivenöl		

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten in halbe Scheiben schneiden. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zusammen mit den Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Olivenöl zugeben und alles vorsichtig mischen.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Salat mit Erdbeer-Vinaigrette

Für 6 Portionen

1 Kopfsalat	350 g Erdbeeren	Salz, Pfeffer
5 El Olivenöl	3–4 El Zitronensaft	1–2 Tl Puderzucker
1 Tl grüner Pfeffer	250 g Mini-Büffelmozzarellakugeln	Basilikumblätter

Vom Salat den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und die äußeren ledrigen Blätter entfernen. Salat waschen, trocken schleudern und auf einer Platte anrichten.

Erdbeeren putzen, die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer, 3 El Olivenöl, Zitronensaft und 4 El Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Puderzucker abschmecken.

Grünen Pfeffer grob hacken. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Erdbeeren auf dem Salat verteilen. Mit dem grünen Pfeffer und etwas Basilikum bestreuen und mit 2 El Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 27. April 2013

Spargel-Salat mit Safran-Vanille-Vinaigrette

Für 4 Personen

5–10 Safranfäden	2 kleine Schalotten	80 ml Gemüsebrühe
1–2 El milder Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Tl Dijon-Senf	mildes Chilisalz
Zucker	4 El mildes Salatöl	1 Msp. Vanillemark
250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	Salz

Safran in 1 El heißem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Schalotten fein würfeln. Brühe mit Essig und Senf in einer Schüssel verrühren, mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und das Öl unterrühren. Schalotten, Safran und das Vanillemark unterrühren.

Den weißen Spargel schälen, den grünen nur im unteren Drittel, holzige Enden entfernen und den Spargel schräg in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Beide Spargelsorten nacheinander in stark gewürztem Salz-Zucker-Wasser bissfest kochen, abschrecken, abtropfen lassen und mit der Safran-Vanille-Vinaigrette mischen.

Tim Mälzer am 27. 05. 2012

Schwein

Geschmorter Schweine-Nacken

Für 4-6 Portionen

1 kg Schweineschwarte	Salz	600 g Zwiebeln
1 El Kümmelsaat	400 ml Geflügelbrühe	2 kg Schweinenacken
Pfeffer	Paprikapulver	2 El Öl

Schwarte auf der Hautseite kreuzweise einritzen und mit Salz einreiben. 2 Stunden Wasser ziehen lassen. Trocken tupfen und mit Pfeffer würzen.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kümmel auf einem tiefen Backblech verteilen. Fleisch von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf die Zwiebeln setzen. Die Geflügelbrühe zugießen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) auf der zweiten Schiene von unten 2,5 Stunden garen.

Die Schwarte mit der Hautseite nach oben auf ein Gitterrost geben und mit einem zweiten Gitterrost beschweren. Die Schwarte über dem Fleisch in den Ofen schieben und mit garen.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln mit dem Bratsud in einen Topf füllen. Das Backblech zurück in den Ofen schieben und den Grill anschalten. Die Schwarte in 2-3 Minuten knusprig grillen.

Die Zwiebeln durch ein Sieb geben und das Bratfett aufbewahren (als Brotaufstrich). Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Schwarte und den Zwiebeln servieren.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013

Knuspriger Schweine-Bauch

Für 4 Portionen

1,8 kg Schweinebauch mit Knochen	500 g Hühnerklein	2 El Öl
Salz	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Tl Tomatenmark	1 El Kümmelsaat	3 El Rotweinessig
500 ml Malzbier	1 Tl edelsüßes Paprikapulver	

Einen weiten Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten ins Wasser legen und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen.

Inzwischen Hühnerklein in einem Bräter mit 2 El Öl bei starker Hitze dunkelbraun anrösten, salzen. Durch ein Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Zwiebeln grob würfeln, zusammen mit dem Knoblauch zugeben und mitrösten. Tomatenmark und Kümmel zugeben und mitrösten. Mit Essig und Malzbier ablöschen und unter Rühren aufkochen.

Den Schweinebauch auf der Schwartenseite mit einem scharfen Messer (oder einem Teppichmesser) streifig ca. $\frac{1}{2}$ cm tief einschneiden. Die Fleischseite mit Salz und Paprikapulver würzen. Mit der Fleischseite nach unten auf den Saucenansatz im Bräter setzen und im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene $2\frac{1}{2}$ Std. garen (Umluft nicht empfehlenswert). 250 ml eiskaltes Wasser (am besten mit Eiswürfeln) mit 1 Tl Salz mischen und die Schwarte damit mehrmals bepinseln.

Das Fleisch aus dem Bräter auf ein Backblech geben. 100 ml Wasser zur Sauce geben und die Sauce durch ein Sieb gießen. Mithilfe eines Fettkännchens entfetten. Mit Salz abschmecken.

Die Fleischkruste unter dem heißen Backofengrill unter Beobachtung knusprig grillen. Fleisch erst vom Knochen, dann in Scheiben schneiden.

Tim Mälzer am 16. Februar 2013

Konfierter Schweine-Nacken

Für 4 Portionen

1 kg Schweinenacken	1,5–1,8 kg Schweineschmalz	2 Zweige Rosmarin
10 frische Lorbeerblätter	1 Zimtstange	1 Kapsel Sternanis
2 Tl schwarze Pfefferkörner	Salz	4 Rosinenbrötchen

Schweinenacken 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Schmalz bei mittlerer Hitze in einem hohen Topf schmelzen und erhitzen. Rosmarin, Lorbeer, Zimt und Sternanis zugeben.

Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Fleisch trocken tupfen und rundum mit dem Pfeffer und Salz würzen und einmassieren. Fleisch ins heiße Schmalz geben, sodass das Fleisch von Schmalz bedeckt ist.

Im heißen Ofen bei 130 Grad auf dem Rost im unteren Ofendrittel 2:30–3 Std. zugedeckt garen, bis das Fleisch weich ist (Umluft nicht empfehlenswert). Fleisch im ausgeschalteten Ofen 30 Min. abkühlen lassen.

Fleisch aus dem Schmalz nehmen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.

Fleisch in Stücke zupfen. Brötchen waagrecht aufschneiden, mit Krautsalat und Fleisch belegen und mit etwas Barbecuesauce beträufeln. Mit Pommes frites servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014

Soßen

Blitz-Tomaten-Soße

Für 4–6 Portionen

3 Tomaten	20 Basilikumblätter	1 Tl Tomatenmark
Salz	Zucker	Pfeffer
5 El Olivenöl	Zitronensaft	1 El kalte Butter

Tomaten putzen und vierteln, mit Basilikum, Tomatenmark, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Die Soße in einem Topf erhitzen, Butter einrühren und schmelzen. Zum Wirsing-Nudel-Strudel servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Kokos-Parmesan-Soße

Für 4–6 Personen

2 Stangen Zitronengras	30 g frischer Ingwer	1 rote Pfefferschote
400 ml Kokosmilch	150 ml Hühnerbrühe	1 Limette
Salz	50 g geriebener Parmesan	Pfeffer

Die Zitronengrassstangen quer halbieren und am besten mit einem Stieltopf aufschlagen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in grobe Stücke schneiden.

Alles mit der Kokosmilch und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Zitronengras, einen Teil vom Chili und Ingwer mit einer Schaumkelle aus der Kokossoße nehmen. Soße mit Limettensaft und Salz würzen und kräftig mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan zugeben. Mit Pfeffer würzen und erneut mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Universal-Soße

Für 4-6 Portionen

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	4 El Öl
500 g Geflügelklein	1 El Tomatenmark	8 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	300 ml Rotwein	750 ml Geflügelbrühe
1–2 Tl Speisestärke	Pfeffer, Salz	

Suppengrün und Gemüsezwiebel putzen und grob würfeln. In einem weiten Topf oder Bräter mit dem Öl hellbraun anbraten. Inzwischen Gänseklein grob hacken und Innereien grob würfeln. Alles zum Gemüse geben und bei starker bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braun anrösten. Salzen, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. 200 ml Rotwein zugießen und vollständig einkochen lassen. Restlichen Wein zugießen und ebenfalls ca. 5–10 Minuten einkochen lassen. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 25 Minuten schmoren.

Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf oder eine Schüssel gießen. In ein Fettkännchen füllen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett trennt. Fond in einen kleinen Topf gießen, erneut aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fond rühren, erneut gut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Zweierlei Soßen

Für 4 Portionen

50 g Meerrettichwurzel	50 ml Sojasauce	4 El Mirin
1 dicke Ananasspalte (300 g)	20 g frischer Ingwer	1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ -1 rote Chilischote	3 El Öl
Salz	1 El Zucker	1 El Tomatenmark
100 ml Orangensaft		

Meerrettichwurzel schälen und ca. 20 g fein abreiben. Mit Sojasauce, und Mirin verrühren, in ein Schälchen geben und beiseitestellen.

Ananas gründlich schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Strunk schneiden. Ingwer schälen. Ananasfruchtfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer sehr fein würfeln. Chilischote fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Ananas andünsten, Ingwer, Knoblauch und Chili zugeben und 2–3 Min. mitdünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Tomatenmark unterrühren und 1 Min. mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen, aufkochen und bei milder Hitze 1 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen und in ein zweites Schälchen füllen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Suppen

Japanische Nudel-Suppe

Für 4 Portionen

1,5 l Gemüsebrühe	1 Blatt Kombu-Alge	8 getrocknete Shiitakepilze
$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe	3-4 El helle Sojasauce	$\frac{1}{2}$ El Zucker
$\frac{1}{2}$ Chinakohl	4 Frühlingszwiebeln	200 g fester Tofu
50 g Sojasprossen	2 El Öl	Salz, Pfeffer
200 g dicke asiatische Nudeln	1 Bund Koriandergrün	

Brühe mit Kombu-Alge in einem großen Topf aufkochen und 1 Std. zugedeckt bei milder Hitze ziehen lassen. Shiitakepilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 30 Min. einweichen. Alge aus der Brühe nehmen. Pilze in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken und beides in die Brühe geben. Mit heller Sojasauce und Zucker würzen. Aufkochen und 5 Min. weiterkochen. Chinakohl putzen, längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Tofu trocken tupfen und würfeln. Sprossen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Chinakohl, Tofu, die Hälfte der Zwiebeln und die Sprossen zugeben, salzen, pfeffern und hellbraun anbraten.

Nudeln nach Packungsanweisung garen und abgießen. Nudeln und Kohlmischung in eine große Schüssel geben. Brühe darübergießen. Restliche Zwiebeln und Korianderblättchen daraufgeben und die Suppe sofort servieren.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Pilz-Suppe

Für 4-6 Personen

10 g getrocknete Pilze	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
400 g mehligte Kartoffeln	400 g gemischte Pilze	4 Stiele Thymian
4 Stiele Majoran	8 El Olivenöl	Salz
100 ml Weißwein	900 ml Fleischbrühe	1 El Butter
Pfeffer	100 ml Schlagsahne	Zitronensaft
1 Beet Gartenkresse		

Getrocknete Pilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und mind. 10 Minuten einweichen. Zwiebeln in halbe Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. 300 g Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Blättchen von Thymian und Majoran abstreifen und fein hacken. 4 El Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln, Pilze und Kräuter zugeben und 2 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Brühe zugießen, eingeweichte Pilze und Einweichwasser zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten weich garen. Inzwischen 100 g Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 El Öl und 1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Sahne zur Suppe geben und alles mit einem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit den gebratenen Pilzen und etwas Kresse anrichten und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 24. 03. 2012

Reis-Eintopf

Für 4–6 Personen

150 g Staudensellerie	150 g Möhren	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Krustentiere	4 El Öl
200 ml trockener Weißwein	2 l Hummerfond oder Fischfond	200 g Fischfilet
250 g Risottoreis	50 g gehackte Mandeln	Zucker
Salz		

Staudensellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Krustentiere nach Belieben längs halbieren.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Fischfond zugeben und aufkochen. Fisch, Krustentiere, Reis und Mandeln zugeben. Alles mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) offen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20–25 Min. garen.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Reis-Suppe

Für 4 Portionen

1 kg Rindfleisch mit Knochen	Salz	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	3 Zwiebeln	4 Stiele Thymian
2 Knoblauchzehen	50 g Risottoreis	4-5 El Olivenöl
2 Dosen geschälte Tomaten	1 Paar Salsicce	Pfeffer, Zucker
1 Tl Zitronen-Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Rinderbrühe das Rindfleisch in einem Topf mit Salzwasser bedecken, aufkochen und bei milder Hitze 2:

30 Std. garen.

Karotte schälen, Staudensellerie putzen, beides in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, Thymian hacken. Alles zusammen mit den Knoblauchzehen im Blitzhacker klein hacken.

Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Gemüsemischung in einem Topf mit 3 El Olivenöl andünsten und salzen. Reis zugeben und kurz mitdünsten.

Tomaten ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern. Zum Gemüsereis geben. 1,3 l von der Rinderbrühe zugießen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Min. garen.

Inzwischen das Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und in die Suppe geben. Salsicce als Bällchen aus der Pelle drücken und direkt in die Suppe geben. 5 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenschale würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Basilikumblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 15. Februar 2014

Rote-Bete-Suppe

Für 4 Portionen

2,5 kg grobes Meersalz	1 Eiweiß (Kl. M)	6 Rote-Bete-Knollen
3 Stück Bio-Zitronenschale	3 Scheiben Toastbrot	2 El Butter
3 Zwiebeln	3 El Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 l Geflügelbrühe	Salz	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Tl Kümmelsaat	150 ml Schlagsahne	Zucker
1 El geriebener Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse	100 g Nordseekrabbenfleisch

Meersalz mit Eiweiß und 4-6 El Wasser mischen. $\frac{1}{3}$ davon auf ein Backblech geben und flach drücken. Die Knollen gründlich waschen und zusammen mit der Zitronenschale auf das Salzbett legen. Mit dem übrigen Meersalz bedecken. Dieses rundherum fest andrücken. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 75 min. backen.

Inzwischen Toastbrot würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen, die Salzkruste aufschlagen. Die Knollen herausnehmen, leicht abkühlen lassen, pellen und grob würfeln. Zwiebeln grob würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl andünsten. Rote Bete und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Brühe zugießen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Aufkochen und 15 Min. Bei mittlerer Hitze kochen. 50 ml Sahne zugeben. Die Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

100 ml Sahne leicht anschlagen und den Meerrettich untermischen. Kresse vom Beet schneiden. Suppe mit Meerrettichsahne, Krabben, Croûtons und Kresse servieren.

Tim Mälzer am 02. Februar 2013

Sopa mallorquina - Eintopf

Für 6–8 Personen

1 kleiner Spitzkohl	1 Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl
4 kleine Tomaten	100 g junger Blattspinat	5 Mangoldblätter
2 Knoblauchzehen	8 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	3 Tl mildes Paprikapulver	150–200 g altbackenes Brot
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl zum Beträufeln	

Spitzkohl putzen, den Strunk dabei keilförmig herausschneiden. Die Blätter in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten grob würfeln. Spinat und Mangold waschen und trocken schleudern. Vom Mangold den Stiel abschneiden und anderweitig verwenden. Spinat und Mangold in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln zugeben, salzen und pfeffern, 2 Min. andünsten. Knoblauch und Blumenkohl zugeben, salzen und pfeffern, 2 Min. mitdünsten. Tomaten und Kohl zugeben, salzen und pfeffern und kurz mitdünsten. Spinat und Mangold untermischen und alles weitere 2 Min. dünsten.

1,3–1,5 l Wasser zugießen, aufkochen und mit Paprikapulver würzen. Bei milder Hitze ca. 20 Min. garen.

Brot am besten mit der Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Im heißen Ofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. trocknen. Je 3–4 Brotscheiben in Suppenschalen legen und mit der Suppe übergießen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Petersilienblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2012

Vegetarisch

Auberginen-Tarte

Für 4 Portionen

2 Auberginen	Salz	4 El Olivenöl
10 Kirschtomaten	5 Thymianstiele	Pfeffer
4 El Weißweinessig	Zucker	1 Rolle Blätterteig 275 g
50 g milder Ziegenfrischkäse		

Auberginen putzen, streifig schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen und leicht salzen, nach 10 Minuten wenden und auf der zweiten Seite salzen. 10 Minuten ziehen lassen.

Auberginen trockentupfen und in einer heißen Pfanne mit 3 El Öl von beiden Seiten je 1 Minute goldgelb anbraten.

Kirschtomaten halbieren, Thymian fein hacken. Eine ofenfeste Pfanne oder runde Auflaufform (ca. 20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Auberginenscheiben hineingeben.

Tomaten mit 1 El Öl in der ersten Pfanne kurz anbraten, mit Thymian, Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 1 Prise Zucker würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen und alles über den Auberginen verteilen.

Blätterteig auseinanderrollen. Ein 25 x 25 cm großes Quadrat zuschneiden und auf die Auberginen legen. Mit einem Messer mehrmals einstechen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20–30 Minuten goldgelb backen.

Die Tarte auf einen Teller stürzen und das Backpapier abziehen. Den Ziegenfrischkäse darüberzupfen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Bolognese vegetarisch

Für 4 Portionen

500 g gemischte Pilze	2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel	4 El Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 El Tomatenmark	2 Dosen geschälte Tomaten	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Tl edelsüßes Paprika	400 g Spaghetti	100 g geriebener ital. Hartkäse

Pilze putzen und in der Küchenmaschine grob hacken. Auf einem Blech ausgebreitet im heißen Ofen bei 50 Grad (am besten Umluft) 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen Möhren schälen, Staudensellerie putzen und Zwiebel schälen, alles fein würfeln.

Öl in einem weiten Topf erhitzen, Pilze zugeben und bei starker Hitze hellbraun rösten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und 4 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Lorbeerblätter zugeben. Rosmarinnadeln und Thymian sehr fein hacken und untermischen. Tomatenmark unterrühren. Tomaten zugeben und grob zerstoßen. 400 ml Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Paprikapulver würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Min. schmoren.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 19. Januar 2013

Bratnudeln mediterran

Für 4 Portionen

250 g Spaghetti	Salz	200 g Kohlrabi
150 g Möhren	100 g Petersilienwurzel	150 g Spargel (grün und weiß)
1 rote Paprikaschote	4 Frühlingszwiebeln	50 g junger Blattspinat
4 Stiele Petersilie	6 El Olivenöl	2 Stiele Thymian
1 Knoblauchzehe	250 ml Vollmilch	Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse	1 Tl Bio-Zitronenschale	einige Basilikumblätter

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen.

Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzel schälen. Kohlrabi halbieren und in Scheiben schneiden. Möhren und Petersilienwurzel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die holzigen Enden vom Spargel entfernen. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Beides schräg in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, putzen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden. Blattspinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.

3 El Öl in einem Wok oder einer Pfanne sehr stark erhitzen. Zuerst Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzeln darin anbraten. Paprika und Spargel zugeben und 7 Min. unter Rühren mitbraten. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides mit der Milch in einem Topf aufkochen.

3 El Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren 3–4 Min. knusprig braten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Spinat zugeben. Nudeln untermischen.

Ziegenfrischkäse und Zitronenschale zur Milch geben und mit dem Schneidstab schaumig mixen. Mit Salz abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit dem Ziegenkäseschaum beträufeln. Mit etwas Basilikum bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2013

Curry-Couscous

Für 4 Portionen

350 ml Gemüsebrühe	200 g Couscous	30 g getrocknete Cranberrys
2 Möhren	200 g Blumenkohl	4 Frühlingszwiebeln
10 g frischer Ingwer	3 El Olivenöl	Salz
Zucker	1 Tl Currypulver	1 El Butter
Zitronensaft		

Brühe aufkochen. Couscous und Cranberrys zugeben, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und in sehr dünne Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren, Blumenkohl und Zwiebeln darin

2 Minuten andünsten, Ingwer untermischen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Zucker und Currypulver würzen. Butter zugeben und alles 3 Minuten dünsten. Mit Zitronensaft abschmecken. Couscous untermischen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Kürbis-Frittata

Für 4–6 Personen

1 Butternuss-Kürbis (ca. 800 g)	2 Stangen Lauch	2 El Öl
10 Eier (Kl. M)	50 ml Milch	80 g geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer	frisch ger. Muskatnuss

Kürbis längs halbieren. Mit einem Esslöffel entkernen und mit einem scharfen Messer schälen. Das Kürbisfleisch 1 cm groß würfeln. Lauch putzen, das Weiße und Hellgrüne gründlich waschen, trocknen und in halbe Ringe schneiden.

Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne (ca. 20 cm Ø) erhitzen. Kürbis darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer bis starker Hitze 3 Min. braten. Lauch zugeben und 5–8 Min. weiterbraten.

Inzwischen Eier, Milch und Manchego verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiermasse über das Gemüse gießen und im heißen Ofen bei 180 Grad (160 Grad) ca. 15–20 Min. stocken lassen. Aus der Pfanne lösen, in Stücke schneiden und mit Endiviensalat servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Ravioli

Für 4-6 Portionen

2 Eier (Kl. M)	1 Eiweiß	125 g Nudelgrieß
75 g Mehl	Salz	7 Blatt weiße Gelatine
700 ml Milch	200 g junger Pecorino, fein gerieben	250 g alter Pecorino, fein gerieben
Pfeffer		

2 Eier, Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch leicht erhitzen und vom Herd nehmen. Pecorino einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Mind. 3 Std. kalt stellen.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Ca. 7 cm Ø große Taler ausstechen. Jeweils 1 Tl von der Pecorino-Masse in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Nudeltaler halbmondförmig falten und fest verschließen.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und ca. 3 Min. ziehen lassen. Die Zitronenbutter erhitzen, die gegarten Ravioli hineingeben und mit den Saubohnenkernen in 4 vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Tim Mälzer am 25. Mai 2012

Safran-Milchreis mit Feigen

Für 4–6 Portionen

0,1 g Safranfäden	250 g Rundkornreis	1 l Milch
Salz	150 g gesüßtes Weißbrot	1½ El Butter
6–7 El Zucker	3 El Pistazienkerne	5 frische Feigen
100 ml roter Portwein	1–2 Tl Zitronensaft	150 g geschlagene Sahne
1 El Honig	1–2 Stiele Minze	

Safranfäden in 3 El heißem Wasser einweichen. Reis, Milch und 1 Prise Salz in einem Topf zugedeckt unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Safran mit dem Sud zugeben. Bei sehr milder Hitze zugedeckt 20 Min. quellen lassen.

Weißbrot klein würfeln. ½ El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brotwürfel zugeben, mit 2 El Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Inzwischen die Pistazienkerne klein hacken. Zu den Brotwürfeln geben und kurz mitrösten. Alles auf einen Teller geben.

Pfanne auswischen und 1 El Butter darin erhitzen. 1 El Zucker und die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und goldgelb karamellisieren. Feigen wenden und mit Portwein ablöschen. 1–2 Min. einkochen und mit etwas Zitronensaft würzen.

Den Milchreis mit 3–4 El Zucker würzen. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne untermischen. Den Milchreis mit den Croûtons und den Feigen anrichten. Mit etwas Honig und dem Feigensud beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. März 2012

Verschiedenes

Coca - Spanische Pizza

Für 6–8 Personen

12 g frische Hefe	Zucker	250 g Mehl
Salz	10 El Olivenöl	1 Eigelb (Kl. M)
1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	2 weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	20 g Blattspinat	

Hefe und 1 Prise Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, 1 Tl Salz, 6 El Olivenöl, Eigelb und Hefemischung in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

Inzwischen Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten, salzen, dann herausnehmen. Spinat in derselben Pfanne mit 1 El Öl kurz anbraten, salzen und herausnehmen. Paprikastreifen ebenfalls mit 1 El Öl anbraten und 2 Min. dünsten, salzen und aus der Pfanne nehmen.

Den Teig kurz durchkneten und mit einem Rollholz ca. 40 x 30 cm groß ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Paprika darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene ca. 30 Min. backen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und heiß oder kalt servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch Geh- und Backzeit.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Zitronen-Butter

Für 4 Portionen

2 Bio-Zitronen	200 g blanchierte Saubohnenkerne	2 El Zucker
50 ml Weißwein	4 Stiele Zitronenverbene	200 g Butter
Salz		

Zitronen waschen, trocknen und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone mit dem Sparschäler dünn abschälen (oder mit dem Zestenreißer abschälen). Schale in sehr feine Streifen schneiden. Zitronen auspressen.

Die Saubohnenkerne pellen. 2 El Zucker in einer großen Pfanne goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Verbenestiele dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen.

Die kalten Butterflocken in die Zitronenreduktion rühren, salzen. Saubohnen und Zitronenstreifen untermischen.

Tim Mälzer am 25. Mai 2012

Vorspeisen

Lauwarmes Lachs-Carpaccio

Für 4 Personen

400 g Lachsfilet, Mittelstück	7 El Olivenöl	1 rote Pfefferschote
1 kleines Bund Schnittlauch	150 g Kirschtomaten	6 El Mirin (jap. Reiswein)
5 El Sojasauce	Saft von 1 $\frac{1}{2}$ Limetten	1 $\frac{1}{2}$ Tl Zucker

Lachsfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Oder: 1 Stück Backpapier mit 2 El Olivenöl bestreichen. $\frac{1}{2}$ cm dicke Lachsscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Plattierisen oder Stieltopf durch sanftes Schlagen 1–2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten.:

1 Stück Backpapier mit 2 El Olivenöl bestreichen. $\frac{1}{2}$ cm dicke Lachsscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Plattierisen oder Stieltopf durch sanftes Schlagen 1–2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten. Pfefferschote entkernen und in feine Streifen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kirschtomaten vierteln. Alles auf dem Lachs verteilen. 5 El Olivenöl, Mirin, Sojasauce, Limettensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Die noch heiße Marinade über dem Lachs verteilen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012

Pamb' Oli-Tomaten-Brot

Für 2-4 Personen

8 dicke Scheiben Weißbrot	3–4 Knoblauchzehen	2 aromatische Tomaten
Salz	4 El gutes Olivenöl	

Brotscheiben auf einem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten hellbraun rösten. Knoblauchzehen halbieren und jeweils mit den Schnittflächen über die gerösteten Brotscheiben reiben. Tomaten halbieren und mit den Schnittflächen über die Brotscheiben reiben. Mit etwas Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Russischer Salat

Für 4 Portionen:

700 g festk. Kartoffeln	Salz	1 El Kümmelsaat
6 Eier (Kl. M)	1 kleine Zwiebel	2 Gewürzgurken
150 g TK-Erbesen (aufgetaut)	4 El Salatmayonnaise	50 ml Gurkenwasser
1 Tl mittelscharfer Senf	Worcestersauce	10 Stangen gekochter Spargel
1 kleiner säuerlicher Apfel	150 g gekochter Schinken	Pfeffer
Gartenkresse		

Kartoffeln (am besten schon am Vortag) waschen und in kaltem Salzwasser mit Kümmel aufkochen und zugedeckt 20 Min. garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Eier in kochendem Wasser 8-9 Min. garen, abschrecken und pellen. Zwiebel und Gewürzgurken fein würfeln. Mit Erbsen, Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf und etwas Worcestersauce mischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden und untermischen. Mind. 15 Min. durchziehen lassen.

Eier halbieren. Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Salat auf eine Platte geben, Eier, Apfel und Schinken darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit Kresse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 03. Mai 2014

Warmes Rinder-Carpaccio

Für 4–6 Portionen

2 Schalotten	130 g kalte Butter	125 ml Weißwein
150 ml Geflügelbrühe	2 El Weißweinessig	1 Bund Rauke
4 El Pinienkerne	400 g Rinderfilet 3 mm dick	Salz, Zucker, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Tl Mehl	40 g gehobelter Parmesan	

Schalotten grob würfeln und in 10 g Butter in einem Topf glasig dünsten. Mit Wein, Brühe und Essig ablöschen, aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 100 ml einkochen.

Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rinderfiletscheiben zwischen Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen oder Stieltopf sehr dünn plattieren.

Die Reduktion durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und erneut aufkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mehl unter Rühren einrieseln lassen und erneut aufkochen. Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und schmelzen.

Etwas Sauce auf 4–6 Teller geben und das Fleisch darauf verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen. Das Fleisch mit einem Gasbrenner kurz abflämmen.

Rauke und Pinienkerne auf dem Fleisch verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüber verteilen und mit der restlichen Sauce beträufeln.

Tipp:

Zwei Tomaten mit dem Sparschäler schälen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen bei 80 Grad (Umluft 60 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 2 Std. trocknen. Auf dem Carpaccio servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2013

Wild

Geschmorte Kaninchen-Keulen

Für 4 Personen

4 Orangen	8 Kaninchenkeulen	8 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	2 große Tomaten	6 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	3 Lorbeerblätter
4 El Cognac		

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. 2 Zwiebeln würfeln, 6 Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass die Schale übrig bleibt.

3 El Öl in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Tomaten zugeben, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

3 El Öl in die Pfanne geben, Zwiebelstreifen zugeben und 10 Min. braten. Lorbeerblätter, Kaninchenmischung und Cognac zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen schmoren. Salzen und mit Weißbrot servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Wurst-Schinken

Curry-Wurst mit Pommes

Für 4 Portionen

4 gebrühte Kalbsbratwürste	6 El Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 rote Pfefferschote	20 g frischer Ingwer	2–3 Tl scharfes Currypulver
150 ml Cola	3 Dosen-Tomaten (à 400 g)	Salz, Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden und in einer Pfanne mit 3 El Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen die Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 El Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten zugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren. Dazu passen Pommes frites.

Tim Mälzer am 17. November 2012

Spaghetti alla puttanesca

Für 4 Portionen

80 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Sardellenfilet, in Salz	200 g Kirschtomaten
60 g schwarze Oliven, mit Stein	0,5 Bund krause Petersilie	200 g Spaghetti
Salz	3 EL Olivenöl	2 TL Tomatenmark
1,5 EL Kapern		

Speck würfeln. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch, Chili und das abgespülte Sardellenfilet hacken. Tomaten vierteln. Oliven entsteinen und halbieren. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 2 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sardellen zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. mit braten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Tomaten, Oliven und Kapern zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser zum Tomatensugo in die Pfanne geben und aufkochen. Nudeln und Petersilie untermischen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Tim Mälzer am 29. Dezember 2012

Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm

Für 3-4 Portionen

100 g durchw. Speck	2 Zwiebeln	500 g Sauerkraut
250 g kurze Nudeln	Salz	4 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 El Zucker	100 ml Geflügelbrühe
200 ml Schlagsahne	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
1 Tl Kümmelsaat		

Speck in Streifen, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Das Sauerkraut sehr gut ausdrücken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck mit 2 El Olivenöl in einer Pfanne hellbraun braten, Zwiebel zugeben und 2 Min. mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen. 2 El Olivenöl in die Pfanne geben und das Sauerkraut anbraten. Butter und Zucker untermischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Brühe und Sahne zugießen und aufkochen. Zwiebel-Speck-Mischung zugeben.

Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Petersilie untermischen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.

Tim Mälzer am 08. März 2014

Wirsingstrudel mit Speck

Für 4–6 Portionen

200 g Mehl plus 1 El Mehl	50 g feiner Nudelgriß	2 Eigelb (Kl. M)
1 Ei (Kl. M)	2 El Olivenöl	Salz
800 g Wirsing	100 g durchwachsener Speck	20 g frischer Ingwer
3 El Öl	300–400 ml Hühnerbrühe	4 Stiele Thymian
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer	1/2 Tl Fenchelsaat
250 ml Schlagsahne		

200 g Mehl und Griß mischen, 2 Eigelb, 1 Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 El kaltes Wasser zugeben, erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden. Speck würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin mit wenig Farbe anbraten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Salzen und den Ingwer zugeben. Mit Brühe ablöschen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen schmoren. Mit 1 El Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne zugießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Min. schmoren.

Wirsing in einem Sieb abgießen, dabei den Schmorsud auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.

Nudelteig auf einer mit Griß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig über dem Wirsing aufrollen.

Die Rolle in 3–4 cm breite Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Ø) setzen. Den aufgefangenen Schmorsud mit Salz abschmecken und zu den Strudelscheiben gießen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Mit der Tomatensauce servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Wurst-Auflauf

Für 4 Portionen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmelsaat
200 ml kräftige Fleischbrühe	1 ungebrühte Bratwurstschnecke	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 Tl Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und ca. 20–25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und ca. 5 Minuten hellbraun karamellisieren. Fleischbrühe zugießen und aufkochen.

2 El Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Butter zugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20–25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 24. Mai 2014

Index

- Aal, 21
Apfel, 46
Aprikosen, 15
Aubergine, 18, 66
- Bauch, 52
Beeren, 10
Blumenkohl, 63, 67
Bohnen, 18, 72
Brathähnchen, 24
Bratklops, 30
Brot, 74
Burger, 28
Butter, 72
- Carpaccio, 74, 75
Chinakohl, 60
Curry, 67
Curry-Wurst, 80
- Eintopf, 61, 63
Enten-Brust, 24
Erbsen, 2, 34, 48, 75
- Fenchel, 81
Fisch, 22
Fleisch, 75
Früchte, 10
- Gans, 25
Garnelen, 40
Gnocchi, 7
Grieß, 10
Gurke, 28, 46, 48, 75
- Hackfleisch, 29
Himbeeren, 10
- Kürbis, 47, 68
Kabeljau, 19, 20
Kaninchen, 78
Kartoffeln, 2, 3, 48
Kohlrabi, 34, 67
Kraut, 48
- Kuchen, 11, 13
- Lachs, 18, 20, 74
Lauch, 68
Linsen, 24
- Möhren, 2, 3, 18, 19, 34, 37, 40, 42, 46, 61, 66, 67
Mandarinen, 13
Mandeln, 11
Mangold, 29, 63
Maronen, 47
Meeresfrüchte, 40
Mousse, 13
- Nacken, 52, 53
Nudeln, 67, 68
- Obst, 72
Ochse, 42, 43
Orangen, 14
- Püree, 3
Paprika, 4, 20, 28, 66, 67, 72
Pastinaken, 2
Pilze, 4, 30, 60
Pommes-frites, 4, 6
- Räucherfisch, 21
Rüben, 2
Radieschen, 46, 48, 49
Ragout, 34
Ravioli, 68
Reis, 69
Rettich, 62
Rind, 49
Roastbeef, 43
Rostbraten, 43
Rote-Bete, 62
- Salsa, 49
Sauerkraut, 5, 81
Schmarrn, 14
Scholle, 21

Schoten, 31, 42
Schulter, 36
Seelachs, 18
Sellerie, 18, 37, 42, 61, 66
sonstige, 3, 5, 47, 49, 50, 56, 57, 80, 82
Spargel, 4, 6, 34, 50, 67, 75
Speck, 81
Spinat, 6, 7, 22, 46, 63, 67, 72
Stampf, 3
Strudel, 12

Tomaten, 56

Wirsing, 81