

ZUM NACHKOCHEN FÜR FREUNDE UND INTERESSIERTE

Meine Rezeptesammlung

Zusammengestellt von Manfred Becker

Wo meine Rezepte herkommen? Ein großer Teil der Rezepte sind von mir selbst erdacht, die anderen Rezepte kommen aus allen Himmelsrichtungen und den verschiedensten Quellen. Ein Teil meiner Rezeptesammlung kommt von Freunden oder Bekannten. Wenn ich in Restaurants etwas esse, was mir sehr gut schmeckt, kann es passieren, dass ich den Küchenchef frage, wie er es gemacht hat. Oder ich versuche, es zu Hause nachzuempfinden. Auch solche Rezepte finden sich in diesem Buch. Ich lese gerne Kochbücher und finde manchmal dabei ein Rezept, das mich interessiert. Ich probiere es, meistens nach meinem Geschmack abgewandelt, aus. Wenn das Rezept nicht nur geklappt hat, sondern auch bei meinen Gästen und mir großen Anklang gefunden hat, dann kann es sein, dass ich es in meine private Rezeptesammlung aufnehme - vorausgesetzt, dass es ein Gericht dieser oder ähnlicher Art in meiner Sammlung noch nicht gibt.

Die Übertragung in meine Sammlung hat zwei Gründe: Erstens notiere ich alle beim Kochen auftretenden Klippen oder ich verändere das Rezept so, wie es bei mir funktioniert hat. Zweitens vergesse ich das Gericht nicht. Wenn man viele Kochbücher hat, müsste man ein ausgeklügeltes System von Lesezeichen und Seitenhinweisen haben, um beim Überlegen der Speisefolge fürs nächste Essen Anregungen zur Hand zu haben.

Einen regen Austausch über das Kochen und über Rezepte habe ich mit meinen Freunden Manuela und Reinhold Schörkhuber und Ihrem Sohn Gernot. Meine Freunde betreiben das Restaurant „Jagawirt“ in Oberstdorf-Schöllang. Als „alter“ Freund des Hauses genieße ich bei jeder Gelegenheit die Möglichkeit mit und für meine Freunde in der Profiküche zu kochen. Manuela und Gernot sind super Köche und tolle Ideengeber! Danke.

Manfred Becker

Telefon: 0151 4222 960

Mail: Manfred.Becker@RVS-Software.de

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
Einleitung	9
Grundrezepte.....	9
Strudelteig.....	9
Nudelteig für Bandnudeln, Tortellini und Lasagne	9
Hofmeister Butter.....	10
Wild-Soßen-Grundrezept	10
Suppen	11
Zweifarbige Paprikasuppe	11
Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Garnelenspieß.....	11
Tomatensuppe mit Parmesanlattich.....	12
Gazpacho mit Paprika-Sirup und Langoustinen	12
Vichyssoise mit Kaviar und Blüten.....	13
Gurkenschaumsuppe mit Lachstatar	14
Suppe von frischen Erbsen mit Lachsroulade	15
Allgäuer Käsesuppe I	15
Allgäuer Käsesuppe II (für 8 Personen)	15
Rieslingsuppe mit Zandernocken.....	16
Übermütige Wildsuppe	16
Passierte Gemüsesuppe.....	17
Zucchini-Suppe	17
Gams-Suppe.....	18
Spargelcremesuppe.....	18
grüne Spargelsuppe	19
Weiße Bohnensuppe mit geräucherten Forellen und Croutons.....	19
Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnele.....	20
Salate.....	22
Spargelsalat mit Rhabarberdressing	22
Spargelsalat mit Orangen und frittiertem Frischkäse	22
Salat Nicoise.....	22
Rucolasalat mit Melone.....	23
Chicoree-Mango-Salat.....	23
Mango-Morzzarella an weißem Balsamico	24
Salatsaucen.....	25
Käsesauce	25
Schnittlauchsaucen.....	25

Specksauce	25
Pfeffersauce	25
Eiersauce	25
Walnussauce	25
Kräutersauce	25
Senfmayonnaise	25
Safransauce	25
Vorspeisen	27
Aperitif-Gemüse im Bierteig mit Dips	27
Frischkäse - Paprika - Schiffchen im Speckmantel	27
Gebratener Spargel mit Parmaschinken	28
Pastete von Schweinefilet	28
Gefüllte Zucchini-Blüte auf geschmolzenen Tomaten	29
Blätterteigtasche mit Brokkoli und geräuchertem Heilbutt	30
Garnelen auf Zitronenrisotto mit Rucolapesto	30
Frühlingsrolle	32
Gebratene Garnelen mit Marzipansauce	33
Erdnuss-Soufflee mit frischer Currysauce	33
Tagliatelle mit Wodka	34
Hauptgerichte	35
Rumpsteaks mit Lavendelhonig und Honig-Tomaten-Relish	35
Rumpsteak mit Senf-Karamel- Kruste (Rotisseur Caramel), medium, mit Gelinggarantie	35
Pfeffersteak mit buntem Salat	36
Schinkenscheiterhaufen in einer Kartoffel-Koriandersauce	37
Stangenspargel mit Anislachs und Haselnussauce	38
Chateaubriand	38
Schweinefilet in Balsamico	39
Kaninchen-Rognonette auf Gersten-Risotto	39
Involtini vom Zeburücken	41
Whiskygeschnetztes vom Schweinefilet	42
Schweineschnitzel in der Knusperpanade mit Kartoffel-Trauben- Ragout	42
Erbsenmaultaschen mit gebratenen Garnelen	44
Kaninchen mit Thymian und Tomaten	45
Käseknödel im Wirsingblatt	45
Tomatenschnitzel	46
Rinderrücken mit Kräutern der Provence	47
Chateaubriand mit Pomodori Secci	47
weihnachtlicher Rehrücken mit Walnusskruste	48
Rehrücken mit Wirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree	49
Marinierte Entenbrust auf Rotkohl-Früchte-Salat	51

Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierte Gurkenspaghetti	52
Roulade vom Kaninchenrücken mit Spinatfüllung	53
Schweinelende im Schinkenmantel	54
Linsen mit Spätzle die Erste	54
Linsen mit Spätzle die Zweite	55
Saltimbocca alla Romana	55
Wildschwein-Curry	56
Wildschweinrücken unter der Kräuterkruste	56
Gamsgulasch.....	57
Wildreste Auflauf	58
Rehsauerbraten mit Weinbergpfirsichen	58
Wildrücken im Blätterteig	59
Maibockrücken auf Sauerrampfersauce.....	60
Fondue Bourgignon vom Wild.....	60
Wein-Fondue.....	61
Speck-Knoblauch-Sauce	61
Preiselbeer-Meerrettich-Sauce	62
Senf-Ei-Curry-Sauce.....	62
Kräuter-Sauce	62
Scharfe Mango-Sauce (Chutney).....	62
Boeuf Stroganoff	63
Käse-Fondue	63
Rehschnitten mit Orangen	64
Paella	65
Sauce Hollandaise	66
Spargelauf.....	66
Szegediner Gulasch.....	67
Lachsmaultaschen	67
Schwäbische Maultaschen oder Wildmaultaschen.....	68
Pizza-Topf.....	69
Sauerbraten dalmatisch.....	69
Hirschkalb-Ragout mit Rotweinsoße	70
Risotto mit Waldpilzen	71
Geflügel	72
Wildente im Speckmantel gebraten	72
Entenbrust mit Quittengelee gefüllt	72
Fasanenbrust mit Hagebuttenäpfeln auf Champagnerkraut	73
Fasan "Jäger Art"	73
Gebackene und geschmorte Hähnchenkeule mit Stachelbeerchutney	74
geschmorte Hähnchenkeulen.....	75
Spargel einmal anders	75

Geschnetzeltes von Ente und Scampi	76
Rotkohle.....	76
Krähen-Strudel.....	77
Ofen-Curry	78
knusprige Gänsekeulen mit Bratäpfeln	79
Hähnchen in Kokosmilch	79
Taboule mit scharfen Hähnchenkeulen	80
Saarländisches Bierhähnchen mit jungen Linsen.....	81
Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste	81
In Apfel-Honig-Sauce geschmorte Gänsekeule mit Walnusssknödel .	82
Geflügelleber in Nusspanade mit Apfel-Rucola-Salat	84
Gefüllter Gänsebraten mit Rotkraut und Semmel-Speck-Kräuter-Knödel.....	84
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit getrüffeltem Rotkrautsalat.....	86
Zimthuhn aus dem Römertopf.....	87
Beer Butt Chicken.....	88
Fisch	90
Seeteufel-Medaillons im Reisblatt mit Ingwer-Pflaumen-Sauce.....	90
Seezunge auf Regentschaftsart.....	90
Forelle in Rieslingsauce	91
Lachs mit Ingwergemüse in Pergament	91
Steinbutt in Rotweibutter-Sauce und Lauchgemüse	92
Matelote vom Seeteufel.....	92
Zander mit Rieslingkrautkruste.....	93
Gebratener Lachs mit Knoblauch und Speck.....	93
Bouillabaisse á la Manfred.....	94
Gambas im Lasagneblatt mit Safransauce und Fenchel	95
Gebratene Jakobsmuscheln in Weisweinsauce	96
Spieß von Jakobsmuscheln und Gambas in Kokos-Curry-Sauce.....	96
Venezianische Fischsuppe	97
Seeteufel im Kartoffelstroh	98
Fisch-Reis-Eintopf.....	99
Spargel mit Fischfilets und Zitronengras-Emulsion.....	99
Zutaten für die Zitronengras-Emulsion:	100
Eismeersaibling in Salz-Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Olivenstampf	101
Meine Grillparty	103
Gegrilltes Schweinefilet mit Kartoffel-Majoran-Dip.....	103
Hähnchenbrust-Sateh mit Mais- und Mango-Dip.....	103
Truthahnbrust vom Grill mit Champignons gefüllt	104
Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse.....	104
Cevapcici (Hackwürstchen) im Speckmantel.....	105
Djuvec-Reis	105

Lachs-Spinat-Rolle.....	106
karamellisierte Zwiebeln	106
Blätterteig-Schinken-Käse-Rollen	106
Limonendip	107
Gegrillte Bananen mit Ingwer- Orangensauce.....	107
Lammspieße.....	107
Gefüllte Fleischwurstscheiben:	108
Marinierte Spareribs:.....	108
Gegrillte Maiskolben.....	108
Tomatendip.....	109
Schweinelachs:	109
Maishuhnbrust	109
Basilikumpesto:	110
Asiatisch	111
Japanisches Gemüse-Tempura mit milder Chili-Sabayon	111
Gado Gado mit Erdnusssoße.....	111
Glasnudeln mit geröstetem Gemüse	112
Tempura von Fisch und Gemüse	113
Gebratene Garnelen in Prikpau-Sauce (GUNG PAD NAMPRIK PAO)	113
Gefüllte Auberginen mit Steinbuttfilets.....	114
Hähnchenfrikassee	115
Bakamie goreng.....	115
Rindfleisch mit Tamarinden.....	116
Frühlingsrolle	116
Hähnchenbrust mit Ingwer und Papillote	117
Gemüsepfanne.....	117
Bananen-Curry mit Scampis und Duftreis	118
Nasi Goreng	118
Hähnchenfilet mit Okraschoten in Kokossahne.....	119
Frittierter Frischkäse	120
Nachspeisen.....	121
Mohneis	121
Karambolage von Polenta und Orange	121
Mohnmousse auf Beerenmark	122
Mohnmousse	122
Beerenmark.....	122
Quarkmousse mit eingelegten Kaktusfeigen.....	123
Avocado-Creme mit Zitronensorbet	123
Überbackene Weincreme.....	124
Gebratene Nussknöpfe mit Pflaumensauce.....	124
Crème anglaise	125
Feigenauflauf	125

Pfannkuchenauflauf mit Rhabarberkompott.....	126
Schokoladen-Beignets von frischen Feigen in Vanille-Kardamom-Soße.....	126
Waffeln mit Erdbeersauce	127
Überbackene Waldbeeren	128
Exotischer Fruchtsalat mit Wassermelonenfrappé.....	128
Karamalisierte Aprikosen mit Buchteln und Lavendelblütenhonig-Parfait	129
Pfirsich mit Zabaione und Granatapfelsauce	130
Marinierte Waldfrüchte an feinem Vanillemousse	131
Erdbeer-Mangocreme im Marzipan-Schokomantel	131
Überbackene Waldbeeren mit Vanilleeis	132
Walnußsoufflé mit Mangorahmeis	132
Mangorahmeis	133
Rhabarber - Erdbeer - Eis.....	133
Stachelbeer - Eis.....	133
Käseeis mit marinierten Himbeeren	134
Himmlische Erdbeeren.....	134
Maultaschen Angelina	135
Blueberry Mango Fool.....	135
Baileys Creme	136
After Eight Creme.....	136
Beilagen.....	137
Kerbel-Senfböhnchen.....	137
Wirsinggemüse	137
bayrisches Kraut.....	137
Kartoffelgratin.....	138
Kartoffel-Rosenkohl-Gratin	138
Südtiroler Spinatknödel.....	139
Haselnusskartoffeln (Patate avellana)	140
Äpfel in Balsamico	140
Kohlrabigratin	141
Polenta.....	141
Jasminreis mit Aromaten gedämpft und Sambal-Würzpaste	142
Grappakartoffeln mit Tomaten-Rucola-Gemüse	142
Reisplätzchen von rotem Camarque Reis mit Räucherlachs und Kaviar.....	143
Gemüsestrudel mit Spinat	144
Vinaigrette-Stampfkartoffeln.....	144
Gefüllte Kartoffelschiffchen	145
Fingernudeln mit Haselnüssen.....	145
Zucchini und Äpfel in Walnußsauce	145
Pommes de terre soufflés	146

Blumenkohl-Kartoffel-Soufflé	146
Kastanien-Gnocchi.....	147
Weinbergpfirsich-Jus.....	147
Pilzpiroggen auf Kompott von roten Zwiebeln mit Lavendel und Gänseblümchen	148
Zwischendurch.....	149
Kräuterpfannkuchen mit Kaninchen-Gemüse-Füllung	149
Quark-Basilikum-Nocken mit Tomaten-Ragout.....	150
Janssons Frestelse.....	151
Sauerkrautmaultaschen mit Bergkäse in lauwarmer Kräuter-Vinaigrette.....	151
Bunter Salat mit Kartoffeln.....	153
Lammkoteletts in Apfelwein	153
Geflügelsalat	154
Gemüsestrudel mit Kräutersauce	154
Gefüllter Kopfsalat mit Riesengarnelen und Champagnermayonnaise	155
Gebratener Ziegenkäse mit grünem Zwiebelgemüse.....	156
Gefüllte Kartoffelklöße	156
Pappardelle (Bandnudeln) mit geschmortem Lauch und knusprig-panierten Steinpilzen	157
Winzerbrot.....	158
bewährte Menüvorschläge	159
Festliches Menü	159
kuriositäten Menü.....	159
Festmenü.....	159
Geburtstag	159
Weihnachtsmenü 13.12.2008	160
Weihnachtsmenü 19.12.2009	160
Weintips	161
Pastakunde: "Pasta secca" und "pasta all' uovo"	162

Einleitung

Bei den Mengenangaben gehe ich, soweit nicht abweichend angegeben, von vier Personen aus.

Die Maßeinheiten entsprechen den üblichen Standards.

Grundrezepte

Strudelteig

Zutaten

300 g Mehl,405
130 ml Wasser, lauwarmes
1 EL Rum
1 EL Essig
1 EL Weißwein, o. Most
5 g Salz
50 ml Pflanzenöl, (kein Olivenöl)
100 g Butter, geklärte oder Butterschmalz zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl sieben.

Alle Zutaten für den Teig mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem ganz glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, dünn mit Öl einreiben und in Klarsichtfolie wickeln.

1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, danach verarbeiten.

Nudelteig für Bandnudeln, Tortellini und Lasagne

Zutaten

350 g doppelt gemahlener Hartweizendunst
Semula di Gran duoro
100 g Hartweizen Grieß
50 ml Olivenöl
4 Eier bei allen Bandnudeln, (5 Eier bei Ravioli)
Salz

Teig ohne Ei

Verwendung für alle Spaghetti-ähnlichen Nudeln sowie süditalienische Nudelsorten wie Orecchiette

400 g doppelt gemahlener Hartweizendunst
200 ml Wasser
Salz

Die Zutaten jeweils vermengen und mindestens 5 Minuten zu einem glatten kompakten Teig verarbeiten. Danach muss der Teig 30 - 60 Minuten in Klarsichtfolie eingewickelt ruhen. Für die Pappardelle wird der Nudelteig sehr dünn ausgerollt, aufgerollt und dann in ca. 3 cm dicke Streifen geschnitten. Orecchiette werden zu einer langen Wurst gerollt in 0,5 cm lange

Kissen geschnitten und dann mit Daumen und Zeigfinger zu kleinen Öhrchen geformt.

Sauce Bernaise

Zutaten:

250 g Butter
3 Schalotten
3 EL Weißweinessig
1 Zweig Estragon
1 Zweig Kerbel
5 Pfefferkörner
4 Eigelbe
2 EL Wasser
Salz

Zubereitung:

Fein gewürfelte Schalotten in 30 g Butter anschwitzen. Essig, Kräuter und Pfeffer hinzufügen und auf 2 TL einkochen. Eigelbe mit 2 EL Wasser verrühren. Die Reduktion unter Rühren zu dem Eigelb in eine Sauteuse (Stielkasserole mit schrägen Seitenwänden) geben. Nun diese Masse auf dem Herd unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen so bearbeiten, daß das Ei nicht gerinnt.

Hofmeister Butter

Zutaten:

100g Butter
1 TL Blatt Petersilie gehackt
4 g feines Salz
weißer Pfeffer, Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Butter bei Zimmertemperatur mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Petersilie unterheben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf dem gebratenen Fleisch schmelzen lassen.

Wild-Soßen-Grundrezept

Eine wirklich leckere Sache!

Die richtige Soße gibt dem Wildgericht die letzte Raffinesse
Man nehme den Bratensaft mit den mitgebratenen Ingredienzien (Zwiebel, Speck, Gemüse,...), leere diesen in einen Kochtopf, der auf einer heißen Platte steht, gebe Sauerrahm und/oder Schlagsahne (ungefähr ein viertel Liter), weiter getrocknete Steinpilze, Preiselbeermarmelade und Rotwein zu. Jetzt folgen je nach Geschmacksrichtung, welche die Soße bekommen soll, grüne Pfefferkörner oder Wacholderbeeren (frisch sind sie viel besser!) mit Wacholderschnaps oder Dörripflaumen mit Zwetschgenwasser. Abschließend gibt man zerbröckelten Lebkuchen hinein, den man kurz weich werden lässt. Dann nimmt man den Topf vom Herd und zerkleinert und mischt alles mit dem Pürierstab. Jetzt kann man beliebig nachwürzen und -salzen, die Soße durch die Zugabe von Wein oder Wasser verdünnen oder fester machen, indem man weiteren Lebkuchen hineingibt. Meistens schmeckt die Soße so gut, dass man mehr als einen halben Liter für 4 Personen braucht!

Suppen

Zweifarbige Paprikasuppe

Zutaten:

4 Paprikaschote(n), rot
4 Paprikaschote(n), gelb
Zwiebel
Karotte(n)
1/2 Staudensellerie
250ml Gemüsebrühe (Gemüsefond)
250ml Wein, weiß oder Traubensaft
250ml Schlagsahne, geschlagen
500 ml Wasser
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Aus dem Gemüse (nicht die Paprika), dem Gemüsefond, dem Wein und dem Wasser eine kräftige Gemüsebrühe zubereiten. Die Brühe (ohne Gemüse) auf zwei Töpfe gleichmäßig verteilen. Je eine gelbe und eine rote Paprika getrennt in kleine Würfel schneiden.

Alle Schritte für die Suppe immer für rote und gelbe Paprika getrennt durchführen. Die restlichen Paprika entkernen im Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer weich dünsten. Die weichen Paprika mit dem Zauberstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Püree in je einen Topf mit der Brühe geben und aufkochen lassen. Die geschlagene Sahne zu gleichen Teilen unter die Suppe heben und mit dem Zauberstab kräftig aufschäumen.

Die gewürfelten Paprika kurz in der Pfanne der Pfanne dünsten. Um die Suppe zweifarbig zu halten, muss sie gleichzeitig mit zwei Schöpfkellen direkt im Teller und sehr langsam in diesen gegeben werden.

Als Garnitur etwas von den gewürfelten Paprika dazugeben. Nicht nur für das Auge etwas besonderes.

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Garnelenspieß

Zutaten:

1 Stück Schalotte
3 Stück Zitronengrasstangen
1 EL Rapsöl
1 Schuss Noilly Prat
1 Schuss Weißwein
250 ml Geflügelfond
125 ml Sahne
125 ml Kokosmilch
0.25 TL Currypaste grün
1 EL Currypulver
0.25 Stück Äpfel Granny Smith
1 Scheibe Ananas
1 Stück Banane
0.5 Bund Petersilie

5 Stück Limettenblätter
25 g Butter eiskalt
1 Prise Salz
3 Stück Gambas
3 Stück Korianderblättchen
1 Prise Salz

Zubereitung:

Für den Cappuccino die Schalotte schälen und fein hacken. Schalotte und Zitronengras in Rapsöl anschwitzen, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne, Kokosmilch, Currypaste hineingeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nebenbei den entkernten Apfel, die zugeschnittene Miniananas und die geschälte Banane mit Petersilie im Mixer sehr fein pürieren und in die Cremesuppe geben. Alles nochmals etwa 3 Minuten kochen lassen, durch ein feines Sieb passieren und in die heiße Flüssigkeit die kalte Butter mit dem Pürierstab einarbeiten, Suppe dabei aufschäumen. Evtl. abschmecken

Die Gambas in heißem Rapsöl mit dem Koriander kurz saftig braten. Mit Currysalt würzen, auf Holzspieße stecken und in Tassen verteilen. Mit der aufgeschäumten heißen Suppe auffüllen und servieren.

Tomatensuppe mit Parmesanlattich

Zutaten:

300 reife Fleischtomaten
2 EL Olivenöl
4 große Kopfsalat
3 EL geriebenen Parmesan
1 Knoblauchzehe
1/2 l Gemüsebrühe
1 Bund Basilikum
1 feingewürfelte Zwiebel
Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker

Zubereitung:

Salatblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, auf Küchenkrepp ausbreiten, mit Parmesan bestreuen und wie ein Zigarillo einrollen. In kurze Stücke schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben und enthäuten. In einer mit Wasser gefüllten Schüssel unter Wasser ausdrücken, dann hacken.

Die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen. Tomaten und Knoblauch hinzugeben, fünf Minuten dünsten und mit Brühe auffüllen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, das gehackte Basilikum und den gefüllten Lattich darüber geben.

Gazpacho mit Paprika-Sirup und Langoustinen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 vollreife Tomaten
1 rote Paprika

½Salatgurke halbe
4Eiswürfel
2 TLSherryessig
1 TLbestes Olivenöl
125 mlConsommé (bereits stark reduziert)
1Zweig Minze
Salz, weißer Pfeffer, Cayenne

2Paprikaschoten
1 ELSherryessig
2 ELbrauner Zucker

8Langoustinenschwänze (roh)
1getrocknete Tomate
1 TLRucola Pesto
ein paar Tropfen Zitronensaft
Salz, Cayenne

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauchzehe, Tomaten, Paprika, Salatgurke schälen, in grobe (1/2 cm) große Würfel schneiden und alles in den Mixer geben. Restliche Zutaten dazu geben und alles zusammen fein mixen. Die Gewürze untermengen.

Geschälte, entkernte und bereits gemixte Paprikaschoten durch ein Tuch passieren, mit dem Essig und dem Zucker solange kochen, bis daraus ein Sirup entsteht.

Langoustinen und getrocknete Tomate fein hacken, Pesto und Zitronensaft hinzufügen und etwas nachwürzen mit Salz und Cayenne-Pfeffer.

Etwas Suppe in einen Suppenteller geben. Mit dem Sirup verzieren und in einen Suppenlöffel eine Nocke des Tatars geben. Den Löffel samt Inhalt mittig ins Gazpacho platzieren. Mit einem Basilikumherz dekorieren.

Vichyssoise mit Kaviar und Blüten

Zutaten

300gKartoffeln (mehligkochend)
1Stange Lauch (nur das Weiße)
500 mlheller Kalbsfond
250 mlSahne
Salz, Pfeffer, Muskat
100mlWeißwein
50mlWermut
Öl zum Anschwitzen
1 ELKaviar
Schnittlauch, Radieschenkeime, Gänseblümchen, Kapuzinerkresseblüten, Schnittlauchblüten, Stiefmütterchenblüten etc.

Zubereitung:

Geschälte und zerkleinerte Kartoffeln im Kalbsfond garen. Kartoffeln abschütten, aber den Fond auffangen. Lauch in dünne Scheiben schneiden und in wenig Öl ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und mit Brühe auffüllen. Kurz aufkochen. Sahne begeben und leicht reduzieren. Mixen und passieren.

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die passierte Suppe geben. Einmal aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Auf Eis kalt rühren und kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Kaviar und den essbaren Blüten dekorieren .

Tipp für Herbst und Winter: Diese Suppe ist auch warm serviert super, vor allem, wenn man sie anstatt mit Blüten und Kaviar, mit etwas Trüffelöl verfeinert, mit frischem Wintertrüffel dekoriert und als Einlage zimmerwarmer Vacherin Mont d'Or dazugibt!

Gurkenschaumsuppe mit Lachstatar

Zutaten

1 Salatgurke
1 milde Zwiebel
3 Eiswürfel
125 ml Consommé (bereits stark reduziert)
1 TL Wasabi
150 g Crème Fraîche
1 rote Chilischote
1 Zweig Minze
1 Schale Daikonkresse oder Gartenkresse
Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer
Shishimi Toogerashi (Sieben-Gewürz-Mischung)

100 g geräucherter Lachs
200 g roher Lachs
1 Frühlingszwiebel
1 EL Radischenkeime
1 TL Soja
2 TL Sweet Chili Sauce
1 EL Crème fraîche
schwarzer Sesam
Salz, Shichimi Toogerashi
Radieschenscheiben von 4 Radieschen
Lachskaviar
etwas Frisée-Salat
1 Korianderzweig

Zutaten:

Salatgurke und Zwiebel in Würfel schneiden. Zusammen mit den Eiswürfeln, der Consommé und dem Wasabi mixen. Wenn alles fein püriert ist, gibt man die Crème Fraîche hinzu und mixt das Ganze noch einmal, abschmecken mit Salz und Shishimi.

Sollte die Suppe nicht unmittelbar nach dem Mixen serviert werden, sollte man sie kalt stellen und kurz mit dem Mixstab aufschäumen. Chilischote und Minze in haarfeine Streifen schneiden und mit der Daikonkresse auf die Suppe streuen.

Geräucherter Lachs, roher Lachs und die Frühlingszwiebel sehr fein schneiden. In einer Schüssel die Radischenkeime, Soja, Sweet Chili Sauce, Crème Fraîche und schwarzen Sesam zufügen. Mit Salz und Shishimi Toogerashi abschmecken.

Als Einlage in die Suppenteller anrichten (evtl. in einem kleinen Ring). Mit den Garniturbestandteilen obenauf garnieren und mit der Suppe umgießen.

Suppe von frischen Erbsen mit Lachsroulade

Zutaten

100 g frische Erbsen
2 Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 l Gemüsebrühe
1/8 l Milch
4 Scheiben Rauchlachs
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1 MS Muskat
Pfeffer, Salz
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Die Lachsscheiben mit Schnittlauch bestreuen und fest zusammenrollen. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Die Schalotten und den Knoblauch in einem Topf mit Butter kurz andünsten. Erbsen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixstab alles pürieren, die Milch zugeben und die Suppe durch ein Sieb passieren. Dann mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen, noch mal aufkochen und mit dem Mixstab oder einem Schneebesen schaumig rühren.

Die Lachsrollchen aus der Folie packen, in kleine Stücke schneiden und als Einlage in die Suppe geben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Allgäuer Käsesuppe I

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Brötchen
50 g Mehl
100 g Butter
1l kräftige Fleischbrühe
200 g geriebener Emmentaler
1 Eigelb
50 ml Sahne
Pfeffer, Salz
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter hellbraun anrösten. Das Brötchen in Würfel schneiden und ebenfalls in einer Pfanne mit Butter hellbraun braten. Mehl und 100 g Butter in einem Suppentopf mit dickem Boden anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen (ca. 5 Minuten). Dann mit der Fleischbrühe auffüllen, gut umrühren und ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Den Käse nach und nach einrühren und noch mal kurz aufstoßen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Eigelb und Sahne verrühren, in die heiße Suppe rühren und legieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geröstete Zwiebeln und Brotwürfel als Einlage in Suppenteller verteilen, die Suppe aufgießen und servieren.

Allgäuer Käsesuppe II (für 8 Personen)

Zutaten:

1 kg Hackfleisch
5 Stange/n Porree
3 große Zwiebel(n)
2 Liter Fleischbrühe, klare
2 Pck. Sahne-Schmelzkäse
2 Pck. Schmelzkäse mit Kräutern
2 Becher Crème fraîche
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln, Porree in Ringe schneiden, mit dem Hack gut durchbraten. Die Fleischbrühe aufkochen, den Käse, Creme fraîche und die Sahne dazugeben, nochmals aufkochen. Zum Schluss alles in einen großen Topf geben und gut umrühren.

Dazu schmeckt frisches Weißbrot.

Rieslingsuppe mit Zandernocken

Zutaten:

1/4 l trockener Riesling
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
1/2 l Fischfond oder klare Gemüsesuppe
1/4 l Schlagsahne
4 Eidotter
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Zandernockerln:

150 g Zanderfilet
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 Eidotter
1/8 l Schlagsahne
Basilikum

Zubereitung:

Den Wein mit der Zimtstange und den Gewürznelken erhitzen und etwas reduzieren lassen. Anschließend mit Fond oder Suppe aufgießen, gut durchkochen und abseihen.

Schlagsahne und Eidotter gut verrühren und die Suppe mit Hilfe eines kleinen Schneebesens legieren. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, weil sonst die Dotter gerinnen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Die Zutaten für die Zandernockerln sollen bei der Zubereitung gut gekühlt sein. Das Fischfleisch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, zunächst faschieren und dann im Cutter oder Mixglas mit Dotter und Schlagsahne aufschlagen (die Schlagsahne soll nur nach und nach beigegeben werden). Die Farce durch ein Sieb streichen, damit eventuell vorhandene kleine Gräten zurückbleiben.

Basilikum fein hacken und in die Farce einrühren. Mit einem Löffel Nockerln ausstechen und in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Nockerln aus dem Wasser heben und in der heißen Suppe anrichten.

Übermütige Wildsuppe

Zutaten:

1 Glas Bier
1 Glas Rotwein
1 Ltr. Fleischbrühe
300g Wildfleisch vom Träger, Rippchen etc.
2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
Rosmarin
Thymian
1 Bund Suppengemüse
1 Tasse Reis
2 Karotten
Petersilie
Salz Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch anbraten. Mit einem Glas Bier und einem Glas Rotwein ablöschen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian hinzufügen.

In einem anderen Topf einen Liter Brühe ansetzen und kochend heiß zu dem beschwippten Gewürzfleisch geben. Alles 40 Minuten köcheln lassen.

Dann klein geschnittenes Suppengemüse hinzufügen. Weiter köcheln lassen und zwischendurch den Schaum abschöpfen. Nach 20 Minuten Suppengemüse und Fleisch rausnehmen. Den Reis hinzufügen. Kleingeschnittenes Wildfleisch hinzufügen und kochen, bis Reis gar ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Möhrenscheiben (ich schneide oft feine Stifte, weil ich das schöner finde als Würfel oder Scheiben und schneller gar ist - schmeckt natürlich gleich) und klein geschnittene Petersilie hinzufügen.

Passierte Gemüsesuppe

Zutaten:

¼ kleiner Weißkrautkopf
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
1 Sellerieknolle
2 Karotten
3 mittelgroße Kartoffeln
1 Hand voll Spinat
1 EL Petersilie (gehackt)
1 EL Basilikum (gehackt)
60 g Butter
1,5 l Gemüse- oder Fleischbrühe
1/2 Glas Sahne
Salz

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, klein schneiden und in Butter andämpfen. Die Brühe dazugeben. Etwa 1 Stunde kochen. Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne verfeinern.

Zucchini-Suppe

Zutaten:

600 g Zucchini
2 mittel-große Kartoffeln
2 kleine Zwiebel(n)
10 g Butter oder Oliven-Öl
½ Liter Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
100 ml Wein (weiß)
50 g Schinken oder Speck bzw. Lachs
1 Prise Salz und Pfeffer
Kräuter, frische

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, putzen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Kartoffeln waschen, putzen und grob würfeln. Den Schinken und das oben genannte Gemüse in heißem Öl o.ä. anbraten. Mit dem Wein ablöschen und danach ca. 1/2 Liter Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 10 bis 15 Minuten gar kochen. Die Sahne dazu geben und alles gut miteinander pürieren. Mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Die Suppe nach Belieben mit frischen Kräutern anrichten und servieren.

Gams-Suppe

Zutaten:

½ kg Gamsknochen,
½ kg Gamsfleisch mit Hals,
Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Porree, Petersilienwurzel),
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
2 Gewürznelken,
Öl
1 Lorbeerblatt
einige Wacholderbeeren,
einige Pfefferkörner,
Muskat

Zubereitung:

Das Fleisch und die Knochen mit dem grob geschnittenen Wurzelwerk und den Gewürzen sowie der fein gehackten und angerösteten Zwiebel mit dem Wasser zustellen und ungefähr 2 Stunden langsam kochen lassen.

Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie herausnehmen, solange sie noch bissfest sind. Dann die Suppe abseihen und nachwürzen. Als Einlage eignen sich Nudeln, die in Streifen geschnittenen Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie und das in ganz kleine Würfel geschnittene Gamsfleisch.

Spargelcremesuppe

Wenn der erste Spargel geerntet wird, gibt ´s eine feine Suppe

Zutaten:

300 g Spargel
Salz
Zucker
Muskatnuss

50 g Butterschmalz
40 g Mehl
125 ml Sahne
etwas Weißwein
2 Eigelb
4 EL Sahne, geschlagene
1 EL Pistazien, gehackte

Zubereitung

Den Spargel schälen und in 1 1/4 Liter Wasser mit Salz und Zucker in 20 Minuten gar ziehen lassen. Abgießen, das Kochwasser aufheben und den Spargel warm halten.

Aus Butterschmalz und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, abkühlen lassen, dann mit 3/4 Liter Spargelsud auffüllen und unter Rühren etwa 10 Minuten kochen lassen. Weißwein unterrühren. Die Sahne mit dem Eigelb verrühren, die Suppe vom Herd nehmen und damit legieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Spargel in Stücke schneiden, in die Suppenteller geben und mit der Suppe aufgießen. Mit je 1 EL geschlagener Sahne und mit gehackten Pistazien garnieren.

grüne Spargelsuppe

Zutaten:

1 kg Spargel, grüner
4 EL Kerbel - Blättchen, frische
3 EL Öl (Olivenöl)
¾ Liter Hühnerbrühe
200 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer, aus der Mühle
Muskat, gerieben

Zubereitung

Den Spargel waschen, das harte Ende abschneiden. Stangen in Stücke teilen, die Köpfe beiseite legen. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Spargelstücke anbraten, sie sollen gut Farbe bekommen. Mit der Hühnerbrühe aufgießen und die Kerbelblättchen unterrühren. 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab aufmixen und durch ein feines Sieb streichen, Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Spargelköpfe jetzt in die Suppe rühren und noch 5 Minuten garen.

Weißer Bohnensuppe mit geräucherten Forellen und Croutons

Zutaten:

200 g Räucherforelle
0,5 Zitrone, unbehandelt
600 g Bohnen, weiß, klein (aus der Dose)
3 Scheiben Ingwer
2 Zehen Knoblauch
700 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne
4 EL Butter
0,5 Schote Vanille
2 – 3 EL Butter, braun
2 Scheiben Toastbrot
1 Stange Zimt

Muskatnuss
Salz
Pfeffer aus der Mühle, schwarz
Chili, mild (gemahlen)
Bohnenkraut
Bohnenkraut, frisch

Zubereitung

Die Räucherforelle enthäuten. Die Filets von der Gräte lösen und die Gräten zupfen.

Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen und mit einer Prise Bohnenkraut, Zitronenschale, einer Ingwerscheibe und einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe in der Brühe knapp unter dem Siedepunkt circa zehn Minuten ziehen lassen. Ein Drittel der Bohnen heraus nehmen und in einem kleinen Topf warm stellen. Ingwer und Zitronenschale wieder entfernen. Sahne mit einem Esslöffel Butter hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen.

Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden. Mit Vanille, einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe, braunen Butter, zwei Ingwerscheiben und der restlichen Butter goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Reibe etwas Zimt darüber reiben.

Die Suppe nochmals aufmixen. Die Bohnen und die Forelle in warme Teller verteilen und die Suppe darauf füllen. Mit Croutons bestreuen und mit frischem Bohnenkraut garnieren.

Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnele

Zutaten:

800 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
250 g Garnelen frisch
600 g Möhren gewürfelt
1 Knoblauchzehe, in dünnen Scheiben
1 Zwiebel gewürfelt
1 Scheibe Ingwer frisch, 5 cm dick
6 Stangen Zitronengras
2 EL Butter
2 EL Öl
500 ml Kokosmilch
1,5 l Gemüsebrühe
Sojasoße
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Chili aus der Mühle
Cayennepfeffer
Saft einer Zitrone - zum Abschmecken
Koriandergrün - zum Garnieren

Zubereitung

Garnelen putzen, trocken tupfen und mit einer Marinade aus Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Chili, einer guten Prise Cayennepfeffer und Olivenöl in eine Tuppereschüssel geben. Eventuell über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Garnelen ziehen können.

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15–20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken und die Suppe noch mal aufkochen lassen.

Garnelen in ein hitzebeständiges Schälchen füllen und im Backofen garen bis der Knoblauch schön goldbraun und knusprig ist. Eventuell noch mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten: Garnelen auf Zitronengrassstengel ziehen und quer über dem Suppenteller platzieren. Suppe mit Korianderblättchen garniert servieren.

Salate

Spargelsalat mit Rhabarberdressing

Zutaten:

700 g Spargel
1 EL Mandelöl
2 EL Orangensaft
etwas Orangenabrieb
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL Blattpetersilie, fein geschnitten
2 EL Kerbel, fein geschnitten
1 dünne Rhabarberstange
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mandelöl mit Orangensaft, Orangenabrieb, den Kräutern, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und die Rhabarberwürfel mindestens 2 Stunden darin einlegen.

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammen binden. Die Spargelbündel in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewürzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann Spargel nach Belieben in Stücke schneiden und unter den eingelegten Rhabarber mischen.

Spargelsalat mit Orangen und frittiertem Frischkäse

Zutaten

500 g Spargel
1 EL Mandelöl
1 EL fein gehackter Bärlauch
2 EL fein gehackte Blattpetersilie
2 EL fein gehackter Kerbel
1 EL fein gehackter Estragon
1 EL Puderzucker
Saft einer halben Orange und einer halben Zitrone
etwas abgeriebene Orangeschale
1 Orange in Filets geschnitten
Salz, grober, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Spargel bündeln und in Salzwasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen. Abtropfen lassen und auf Küchentrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten und damit die lauwarmen Spargel anrichten. Mit Orangenfilets umlegen.

Salat Nicoise

Zutaten:

1 Dose Thunfisch
1/2 Kopfsalat
1/2 Friséesalat
2 Eier
4 neue Kartoffeln
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe
6 große grüne Bohnen
1 kleine Salatgurke
4 kleine Artischocken (oder eingelegte Artischockenherzen)
1 rote Paprika
2 Tomaten
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
10 Oliven
etwas Zitronensaft
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und weich kochen. Die Eier hart kochen, gut abkühlen lassen und vierteln. Paprika halbieren, die Kerne entfernen, auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten weich garen. Anschließend die Haut abziehen und in Streifen schneiden. Die Bohnenkerne aus der Schote brechen, weichkochen und die grobe Haut abziehen. Die Artischocken putzen, die Herzen weichkochen und anschließend vierteln. Kopfsalat und Frisée putzen und waschen. Gurke schälen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausstreichen und dann in Scheiben schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit der Schale vierteln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Eine Salatschüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben. Salat, Schalotten, Oliven und alle Gemüse in die Schüssel geben. Mit Olivenöl und Zitronensaft anmachen, Basilikum untermischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Thunfisch und Eier obenauf geben und den Salat servieren.

Rucolasalat mit Melone

Zutaten:

200 g Rucola die Blätter sollten nicht zu groß sein
1 reife Honigmelone besser noch Kandalupe
3 El. weisser Balsamiko
2 El. Olivenöl
2 El. Mangosirup (geht auch mit Limettensirup)
1 Tl. Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rucola waschen und im Sieb schleudern. Die Melone halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Von innen mit einem Kugelausstecher (ein Teelöffel funktioniert auch) Kugeln mit 1 cm Durchmesser ausstechen.
Die Marinade aus Essig, Olivenöl, Mangosirup, Zitronensaft, Salz und Pfeffer anrühren.
Die Melonenkugeln in der Marinade wenden. Den Rucola erst kurz vor dem Servieren unterziehen.

Chicoree-Mango-Salat

Zutaten:

500 g Chicoree (warm wässern schneiden)
1 Mango
1 Zwiebel
2 TL Honig
3 TL Senf Cremige Konsistenz
2 EL Essig (Weisswein-/Apfelessig)
1 Becher Schmand-Sahne gemischt / 100 ml Buttermilch
SALZ/PFEFFER

Mango-Morzzarella an weißem Balsamico

Zutaten:

1 Mango

Ca. 2 Mozzarella-Kugeln
1 Bund grüne Zwiebeln
50 ml weißer Balsamico
50 ml gutes Olivenöl
Salz / weisser Pfeffer aus der Mühle
Salatsauce 1/1 Balsamico und Olivenöl je nach Größe der Platte

Anordnen wie Tomate Mozzarella

Salatsaucen

Käsesauce

50 g zerbröckelter Edelpilzkäse, 4 EL Öl, 2 EL Essig, Salz und schwarzer Pfeffer - alles mischen.

Schnittlauchsauce

1 Becher Joghurt oder saure Sahne, der Saft einer halben Zitrone, ein geraspelter Apfel und 1 Bund Schnittlauch. Abschmecken mit Salz, weißem Pfeffer und 1 Prise Zucker.

Specksauce

Eine fein gewürfelte Zwiebel, 3 EL Weinessig, etwas Salz, Zucker und schwarzer Pfeffer. Dazu 50 g feine Speckwürfel, hellbraun geröstet.

Pfeffersauce

Saft einer Zitrone, 4 EL Öl, 1 EL Tomatenketchup, 1/2 TL Senf, etwas Worcestersauce, je 1/2 Bund Dill und Petersilie, sowie 2 TL grüner Pfeffer. Abschmecken mit Salz und Zucker.

Eiersauce

Zwei hart gekochte, fein gewürfelte Eier und zwei fein gewiegte Sardellenfilets, 3 EL Mayonnaise, 3 EL feine Schnittlauchringe, 1 EL Zitronensaft und etwas Milch oder Sahne. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Walnusssauce

1/8 Liter halbsteif geschlagene Sahne, 1 EL Zitronensaft, eine fein gewürfelte Ananasscheibe, 30 g gehackte Walnüssen und 1 EL fein gehackte Petersilie. Abschmecken mit Salz und Zucker.

Kräutersauce

3 EL Kräuter- der Zitronenessig und 4 EL Öl, je 1 EL Petersilie, Kresse, Zitronenmelisse, Schnittlauch und Dill hinzufügen. Mit einer zerquetschten Knoblauchzehe, Salz, Prise Zucker und Tropfen Tabasco würzen.

Senfmayonnaise

4 EL Mayonnaise und 1 EL scharfer Senf. Abschmecken mit Salz und Zucker. Nach Belieben 2 EL fein gewiegte Senfgurke hinzufügen.

Safransauce

1/2 EL Butter 2 Schalotte(n), fein gehackt Salz Pfeffer, schwarz 150 ml Wein, weiß, trocken 250 ml Fischfond 200 ml Crème fraîche 8 Safranfäden, aufgelöst in etwas Weißwein. Die Butter erhitzen und die Schalotten zufügen. Zudecken und bei milder Hitze weich dünsten. Den Wein zu den Schalotten geben und bis auf 2 EL einkochen. Den Fond einrühren und bis auf 1/2 Tasse reduzieren. Die Creme fraiche und den aufgelösten Safran zufügen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.

Zum Abschluss die goldene Regel für Salatsaucen, die man wirklich beherzigen sollte:

„Nimm Essig wie ein Geiziger, Öl wie ein Verschwender und Pfeffer,
Salz und Zucker wie ein Weiser.“

Vorspeisen

Aperitif-Gemüse im Bierteig mit Dips

Zutaten

100 g Mehl Typ 405
150 ml helles Bier
2 Eigelb
2 Eiweiß
Salz
3 Karotten
3 Petersilienwurzel
1 Staudensellerie
1 Fenchel
50 g Mehl
200 g Joghurt
200 g Quark
100 ml Sahne
weißer Pfeffer, Cayenne-Pfeffer
2 EL schwarze Olivenpaste
2 EL Pesto (z.B. von Rucola)
2 EL Paste von getrockneten Tomaten

Zubereitung:

Um einen schönen Bierteig zu erhalten, zuerst das Mehl mit dem Bier glattrühren. Dann die Eigelbe einrühren und den Teig fünf Minuten ruhen lassen. Mittlerweile das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Zur Vorbereitung des Gemüses die geschälten Petersilienwurzeln und Karotten in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Das Herz des jungen Staudensellerie komplett verwenden. Die äußeren Sellerei-Stengel wie Rhabarber schälen und in etwa 12 cm lange und 5 mm dicke Streifen schneiden. Auch die grünen Blätter des Staudensellerie können verwendet werden. Fenchel mit Strunk längs in Scheiben schneiden und den Strunk rausschneiden.

Die Gemüse salzen und in Mehl wenden. Mit einer Gabel oder einem Holzspieß die einzelnen Teile durch den Teig ziehen. Je nach Dicke des Produktes zwischen 2 und 5 Minuten ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm servieren.

Für die Dip-Varianten den Joghurt, den Quark und die Sahne glattrühren. Kräftig mit Salz, weißem Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Die Masse in drei Teile teilen. Jedes Teil einmal mit schwarzer Olivenpaste, einmal mit Pesto und einmal mit der Paste von getrockneten Tomaten abschmecken. Zum Servieren in Dipschälchen umfüllen.

Frischkäse - Paprika - Schiffchen im Speckmantel

Zutaten

3 Paprikaschote(n), bunt gemischt
200 g Frischkäse
1 EL Crème fraîche
1 Zehe/n Knoblauch, groß
12 Scheibe/n Bacon, dünn geschnitten

Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Paprikaschoten putzen und längs vierteln, sodass kleine "Schiffchen" entstehen. Frischkäse, einen guten Esslöffel Creme Fraiche und gepressten Knoblauch in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaviertel mit der Frischkäse-Creme füllen, sodass nichts an den Seiten überläuft.

Jedes Schiffchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 35-45 Minuten backen, bis der Speck schön knusprig ist. Je nach Ofen kann die Backzeit ein wenig variieren.

Man kann gut einen Teil des Frischkäses durch Schafskäse oder Feta ersetzen. Auch frische Kräuter können nach Belieben zu der Frischkäsemasse hinzugefügt werden. Die Knoblauchmenge kann ebenfalls nach persönlichem Geschmack erhöht werden.

Eine leckere Beilage, auch für Fingerfood - Buffets gut geeignet.

Gebratener Spargel mit Parmaschinken

Zutaten

1 kg Spargel
200 g Parmaschinken, dünn aufgeschnitten
3 EL Semmelbrösel, frisch gerieben
1/8 l Weißwein
1/8 l Sherry
3 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 kleine Kartoffel, mehlig kochend
2 EL Kerbel, fein geschnitten
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammenbinden. Die Spargelbündel in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewürzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Kartoffel weich kochen, pellen und leicht abkühlen lassen. Kartoffel mit Olivenöl, Weißwein, Zitronensaft, Kerbel, Petersilie, 1 TL Zucker und Sherry in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelstangen mit Pfeffer und wenig Salz würzen und in der Mitte mit Parmaschinken umwickeln, so dass die Köpfe und Stielenden frei bleiben. Spargel in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten. Anschließend in der Pfanne die Semmelbrösel leicht rösten. Spargel anrichten, mit den Semmelbröseln bestreuen, die Sauce angießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Pastete von Schweinefilet

Zutaten

1 Schweinefilet
ca. 150 g Bauchspeck, in sehr dünnen Scheiben
1/4 l Sahne
1 EL Pistazien
1 Bund Thymian
1/2 TL Pökelsalz
1 TL Bio-Gemüsebrühe-Pulver
1 Msp Nelken, gemahlen
1 Msp Piment, gemahlen
1 Msp Kardamom, gemahlen
etwas Zitronenabrieb
Pfeffer, Salz
Butter

Zubereitung

Das Schweinefilet von Haut befreien und den dickeren oberen Teil und das dünn auslaufende Ende abschneiden. Das Filetmittelstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten anbraten, dann im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten weiter garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die abgetrennten Fleischenden fein würfeln und mit Thymianblättchen, Pökelsalz, Zitronenschale, Sahne, Gemüsebrühe-Pulver, Nelke, Piment und Kardamom in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit Pfeffer und Salz abschmecken, dann die Pistazien untermischen. Das gebratene Filet der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Eine schmale Pastetenform oder eine Kastenform mit Alufolie auslegen. Darauf die dünnen Speckscheiben auslegen und abwechselnd eine Schicht Farce und gebratenes Fleisch einschichten. Mit Farce abschließen und alles mit Speck bedecken. Alufolie darüber geben und die Pastete im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen. Dann herausnehmen und dick mit einer Zeitung umwickeln, so dass sie ganz langsam abkühlt. Nach dem Auskühlen bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Gefüllte Zucchiniblüte auf geschmolzenen Tomaten

Zutaten

4 Zucchiniblüten
100 g Hechtfilet
100 ml Sahne
100 ml Milch
2 Eier
2 EL Mehl
3 Tomaten
1 Schalotte, fein geschnitten
1/2 Bund Basilikum
etwas Zitronensaft
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Das Hechtfilet in grobe Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Mit der Sahne in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce verarbeiten, anschließend kalt stellen. Die Zucchiniblüten in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Den Stempel vorsichtig aus der Blüte

schneiden und die Blüten auf Küchenkrepp trocknen. Die Farce in einen Spritzbeutel füllen, die Blüten vorsichtig öffnen und mit der Farce füllen, dann die Blüten schließen. Milch, Mehl und Eier gut vermischen, die Blüten in etwas Mehl wenden und durch den Teig ziehen. In heißem Frittierfett die Blüten ca. 3 Minuten langsam ausbacken. Die Tomaten würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl die Schalotten andünsten, Tomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut durchschwenken. Basilikum in feine Streifen schneiden und untermischen. Die gefüllten Zucchini Blüten auf den Tomaten anrichten und mit Baguette servieren.

Blätterteigtasche mit Brokkoli und geräuchertem Heilbutt

Zutaten

300 g geräucherter Heilbutt
ca. 200 g Blätterteig
1 Ei
100 g Brokkoliröschen
4 Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/4 l Fischfond
1/4 l Sahne
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1 TL Mehlbutter
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Brokkoliröschen in reichlich Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Vom Heilbutt die Haut abziehen und die Gräten entfernen. Haut und Gräten zerkleinern und mit den Schalotten in einer Pfanne mit Butter dünsten. Knoblauch zugeben und mit Fischfond ablöschen. Mehlbutter untermischen und die Hälfte der Sahne zugießen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, mit Pfeffer und wenig Salz würzen und passieren. Die Hälfte der Sauce für die Blätterteigtaschen beiseite stellen. Die andere Hälfte mit der restlichen Sahne auffüllen, kurz durchkochen, abschmecken und zum Schluss Petersilie untermischen. Den Blätterteig auswellen, große Dreiecke ausschneiden und diese mit verquirltem Ei bestreichen. Auf jedes Teigdreieck etwas Räucherfisch und Brokkoli verteilen und mit der dick eingekochten Sauce beträufeln. Die Teigtaschen zusammenklappen und außen mit Ei bestreichen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen und anschließend mit der Sauce anrichten.

Garnelen auf Zitronenrisotto mit Rucolapesto

Zutaten:

1 Zitrone
1 Schalotte
4 Knoblauchzehen
1 dünne Scheibe frischer Ingwer
1 TL Chiliöl
200 g Risottoreis
ca. 1/4 l Fischfond
ca. 1/4 l Gemüsebrühe
5 g Parmesan, gerieben
2 EL Butter
8 große Garnelenschwänze
1 EL Sambal Oelek

50 g Rucola
1 EL Pinienkerne
etwas frischer Zitronenthymian
Kapuzinerkresseblüten
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Von der Zitronenschale einige Zesten (feine Streifen) abschaben. Dann die Zitrone schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Den Saft auffangen. Schalotte, eine Knoblauchzehe und Ingwer sehr fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl und Chiliöl andünsten. Den Reis dazugeben und mit erwärmten Fischfond aufgießen. Mit Salz würzen und das Risotto ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, mit Fischfond und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zum Schluss Parmesan, Pfeffer, Butter, Zitronenstückchen und etwas Zitronensaft unterheben. Die Garnelenschwänze halbieren. 4 Hälften in der Schale lassen, von den restlichen das Fleisch auslösen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, 3 gepresste Knoblauchzehen zugeben und die Garnelenhälften darin andünsten. Etwas später das restliche Garnelenfleisch zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek würzen.

Für das Pesto Rucola mit etwas Olivenöl, Pinienkernen, Pfeffer und Salz mixen. Wenn es zu dickflüssig ist, etwas Brühe zugeben. Das Pesto auf dem Tellerrand anrichten, in die Mitte etwas Risotto geben und darauf je Teller 2 Garnelenhälften und Garnelenfleisch anrichten. Mit Zitronenthymianblättchen und Zitronenzesten bestreuen und mit Kapuzinerkresseblüten garnieren.

Krebsschwänze im Wirsingblatt zu Traubensauce

Zutaten:

9große Wirsingblätter
18Solokrebse

3 grob gehackte Schalotte
4 ELgehacktes Suppengemüse
3 ELButter
1/2 IFischfond

4feingehackte Schalotten
4 ELgewürfeltes Suppengemüse
1 TLgemahlener Kümmel
2 gequetschte Knoblauchzehe
7 ELgekochter Reis
3Eigelb
3 ELSemmelbrösel
3 TLButter

Zubereitung:

Die Krebse in Salzwasser vier Minuten abkochen. Scheren und Schwänze ausbrechen. Karkassen zerkleinern und mit Suppengemüse und Schalotten anrösten. Mit Fischfond ablöschen und zehn Minuten durchkochen. Passieren und um die Hälfte reduzieren. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, dann mit Kümmel, Krebschwänzen, Reis und Eigelb mischen, evtl. mit etwas Krebsfond anfeuchten. Würzen mit Pfeffer und Salz.

Auskühlen lassen.

Wirsingblätter blanchieren und zur Seite stellen. Die Krebsmasse zu Kugeln formen und in ein Kohlblatt hüllen. In Klarsichtfolie verpacken, gut zudrehen und in Salzwasser fünf Minuten pochieren. Vor dem Anrichten die Kugeln mit einer Butterflocke abdecken und unter der Grillschlange kurz gratinieren. Die Krebscheren in einer Pfanne kurz erwärmen und links und rechts der Wirsingkugel anordnen. Mit Traubensauce übergießen.

Traubensauce

Zutaten:

1/4l Krebsfond
1/8 l weißer Traubensaft
3 EL abgezogene, halbierte und von Kernen befreite Trauben
1 feingehackte Schalotte
1 / 2 TL Stärkemehl, in etwas Weißwein aufgelöst
1 EL Butter

Zubereitung:

Die Schalotte in Butter anschwitzen und mit Krebsfond und Traubensaft ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit Stärkemehl binden. Trauben zugeben, gut durchkochen und mit etwas Butter verfeinern.

Frühlingsrolle

Zutaten:

25 g zerlassene Butter
1 Zwiebel – gewürfelt
1 Knoblauchzehe – angedünstet
200 g Hackfleisch – anbraten
2 Möhren – fein gewürfelt
1 Stange Lauch
1 / 2 kleiner Weißkohl (Chinakohl)
Sojasprossen (aus dem Glas)
150 g Champignons (Dose)
2 Eigelb
Salz
Zucker
Pfeffer
Paprika
Currypulver
Sojasauce
Sambal Olek
2 Pack Blätterteig
200 g geriebener Gouda
Dosenmilch

Zubereitung:

Butter zerlassen und geschnittene Knoblauchzehe andünsten. Gehackte Zwiebel und Hackfleisch anbraten.
Möhren, Lauch und in Streifen geschnittener Weißkohl zum Fleisch geben. Sambal Olek unterrühren. Sojasprossen und Pilze dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, wenig Curry und Sojasauce abschmecken.

Blätterteig messordeick zu einem Rechteck ausrollen. Teig auf ein Küchentuch legen. Gouda auf dem Teig verteilen (3cm Rand lassen). Fleisch-Gemüse-Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Rand mit Eiweiß bestreichen und den Teig aufrollen (erster Wickel manuell umschlagen und danach durch das anheben vom Küchentuch die Rolle bilden). Rolle mit der Eigelb- Dosenmilch-Mischung bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (200° - Umluft 190°) bei mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen. Die Rolle danach ohne Heizung 5 Minuten ruhen lassen.

Gebratene Garnelen mit Marzipansauce

Zutaten

6 Garnelen
1/4 l Fischfond
1/4 l Sahne
2 cl. Nolly Prat (trockener Wermuth)
50 g Marzipanrohmasse
1 El. Geschlagene Sahne
1 große Stange Lauch
Saft einer Zitrone
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfond, Sahne, Nolly und Zitronensaft in einem Topf um 1/3 einkochen.

Die in dünne Streifen geschnittenen Lauchblätter im Butterschmalz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Garnelen ebenfalls von beiden Seiten anbraten und in einer feuerfesten Form im Backofen ca. 4 Minuten fertig garen.

Den eingekochten Fischfond mit Marzipan im Küchenmixer oder dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Garnelen auf den Lauch geben und mit der Sauce überziehen.

Erdnuss-Soufflee mit frischer Currysauce

Zutaten

150 g Erdnusspaste
150g Kartoffeln, gekocht und passiert
2 Eier
1/8l Milch
1 TL frischer roter Thaicurry
1/4 l Fischfond
1/4 l Sahne
1/8 l geschlagene Sahne
75g Shrimps gekocht und kleingeschnitten
etwas weiche Butter zum auspinseln der Souffleeformen

Zubereitung:

Die Erdnusspaste mit der heißen Milch und dem Kartoffelpüree vermischen und mit dem Schneebesen glatt schlagen. Zwei Eigelb darunter schlagen und abschmecken. Die Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben und in die gebutterten Souffleeformen einfüllen. Im Wasserbad im Oden bei 180 Grad 30 Minuten backen.

Für die Sauce die flüssige Sahne mit dem Fischfond etwas einkochen und dann mit Curry vermischen. Abschmecken und die geschnittenen Shrimps als Garnitur einrühren. Am Schluss die geschlagene Sahne unterrühren und über die gestürzten Soufflees gießen.

Tagliatelle mit Wodka

Zutaten:

500 g Tagliatelle (Nudeln) siehe auch Grundrezept „Nudelteig“
4-5 weiße Zwiebeln
½ Ring italienische Salami (scharf)
10-12 Kirschtomaten
2 EL Crème fraîche
8-10 cl Wodka
1TL Zucker
1 Bund Petersilie
weißer und schwarzer Pfeffer
Salz, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter
Bouquet Garni aus Rosmarin-, Thymian- und Liebstöckelzweigen
Gemüsebrühe
Gutes Olivenöl zum Braten
Pasta-Topf, große Pfanne

Zubereitung:

Die Zwiebeln pellen und in ganz dünne Ringe schneiden. Die Salami in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Im Pasta-Topf Wasser kochen.

Zum Nudelwasser einige TL Gemüsebrühe, das Bouquet Garni und Wacholderbeeren geben. Nudeln al dente kochen (sollen mit der Sauce gleichzeitig fertig werden). In der Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebelringe zusammen mit Lorbeer und Wacholder glasig schwitzen und 1 Prise Salz und 1 TL Zucker dazugeben. Die Salami-Scheiben dazu geben und auch braten. Die Tomaten dazu geben und schmelzen lassen, dann Crème Fraîche unterrühren. Eine flache Kelle in die Pfanne setzen, Wodka hinein gießen und heiß werden lassen. Anzünden und brennend unterrühren.

Die gegarten Nudeln unterheben und mit reichlich Petersilie und schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

Hauptgerichte

Rumpsteaks mit Lavendelhonig und Honig-Tomaten-Relish

Zutaten

2 Rumpsteak à 200 g
100 g Champignons, gewürfelt
2 Schalotten, feingeschnitten
1 Knoblauchzehe, feingeschnitten
1 EL Butter
1 TL Lavendelhonig
1/2 TL Tabasco
1 Eigelb
1 TL englisches Senfpulver
1 Zweig Salbei, feingeschnitten
1 EL Semmelbrösel, frischgerieben
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch pfeffern, salzen und in Olivenöl von beiden Seiten jeweils 4 Minuten anbraten, anschließend warm stellen.

Die Schalotten, Champignons und den Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl braun anschwitzen. Honig dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Dann Senfpulver, Tabasco, Pfeffer und Salz untermischen. Die Masse auskühlen lassen. Salbei, Eigelb und die Semmelbrösel zur Masse geben und unterarbeiten. Damit die Steaks bestreichen, kleine Butterflöckchen obenauf geben und kurz gratinieren. Mit Honig-Tomaten-Relish anrichten.

Zutaten Tomaten-Relish:

1 EL Lavendelhonig
2 Fleischtomaten
1 Knoblauchzehe, feingeschnitten
1 Bund Basilikum, feingeschnitten
1 TL Balsamicoessig
1 TL Gemüsebrühenpulver
1 EL Olivenöl, grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfelchen schneiden. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Tomatenwürfel, Basilikum, Essig, Gemüsebrühenpulver, Lavendelhonig dazugeben und kurz aufkochen. Mit Pfeffer abschmecken.

Rumpsteak mit Senf-Karamel- Kruste (Rotisseur Caramel),
medium, mit Gelinggarantie

Zutaten:

4 Rumpsteak(s) (Roastbeefstück) je 200-350 g, gut abgehangen ca. 2 cm dick
3-4 El. Öl
Rotisseur Caramel von [Münchner Kind'l Senf](#)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Ich bevorzuge ein Roastbeef am Stück zu kaufen (3-4 kg) und dann portionsweise Steaks herunter zu schneiden. Das Fleisch sollte pariert werden, das heißt in diesem Fall das Roastbeefstück von der Fettschicht und ggf. der Sehne befreien. Nun etwa 2 Finger dicke Scheiben schneiden. Dies sollte dann pro Steak ungefähr 200 - 350 g sein.

Selbstverständlich kann das Fleisch auch in haushaltsüblichen Mengen fertig pariert und portioniert beim Metzger Ihres Vertrauens erworben werden. Ich rate jedenfalls von Discounter-Fleisch ab, denn die Auswahl eines qualitativ annehmbaren Fleisches ist für das Gelingen der recht einfachen Zubereitung wichtig.

Zum Braten verwende ich eine gusseiserne Pfanne, es kann auch jede andere Pfanne verwendet werden, welche einen relativ dicken Boden hat um die Hitze zu halten.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Das Öl in der Pfanne stark erhitzen, es sollte jedoch auf keinen Fall zu rauchen beginnen. Die Steaks von einer Seite mit Rotisseur Caramel bestreichen am Rand etwas zusammennehmen, so dass sie ein wenig an Höhe gewinnen und mit der Fleisch-Seite in die Pfanne legen. Dafür keine Gabel verwenden, nicht auf das Fleisch drücken, los rütteln wollen oder Ähnliches. Einfach sanft in die Pfanne legen und 2,5 - maximal 3 Minuten braten, ohne zu wenden. Nun sollte sich auf der Bratseite eine schöne braune Kruste gebildet haben. Die Steaks wenden und auf der bereits angebratenen Seite kräftig salzen und pfeffern. Nochmals 2,5 - maximal 3 Minuten braten. Das Fleisch, wegen der Senf-Kruste, vorsichtig aus der Pfanne nehmen.

Zum Ruhen nun die Steaks für 10 - 15 Minuten in den Backofen auf den Rost (Teller unter den Rost stellen) geben.

Pfeffersteak mit buntem Salat

Pfeffersteak**Zutaten:**

4 Steaks je 200-250 g vom Filet, gut abgehangen ca. 2 cm dick
Schwarzer geschroteter Pfeffer
2 cl Whisky
2 ctl. Olivenöl
1/2 l Sahne
1/4 l trockener Rotwein
1 falsche fertige Zigeunersauce (kann man auch selbst zubereiten)
200 ml (eine große Tube) mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Die Steaks von Haut und Fett befreien und mindestens 4 Stunden, besser eine Nacht, in Whisky und Olivenöl einlegen.

Die Steaks mit Küchentrepp abtupfen und mit dem schwarzen, geschroteten Pfeffer panieren. In einem kleinen Teil der Marinade werden die Steaks kurz und scharf angebraten.

Tip: um das Steak optimal medium zu halten mit der Gabel auf das Steak drücken. Komm das Fleisch nach dem lösen langsam wieder hoch ist das Steak optimal.

Dies Steaks in dem, mit 50 Grad vorgeheizten, Backofen warmstellen.

Den in dem Bratsatz den gesamten Senf, unter ständigem rühren, eindicken, bis nur noch eine dunkelbraune Masse besteht. Achtung: die Masse darf nicht anbrennen. Mit dem Rotwein die Masse ablöschen und unter ständigem rühren wieder auflösen. Die

Zigeunersauce einrühren und mit Sahne auffüllen. Die Sauce sollte nicht mehr kochen. Die Steaks in die Sauce geben und nach ca. 2 Minuten anrichten.

Bunter Salat

Zutaten:

1 große Kopfsalat
1 Gurke
2-3 Tomaten
2 El. weißer Balsamico
2 El. guter Sherryessig
2 El. Erdnussöl
1 Tl. Sahnemeerrettich
2 ctl. Limettensirup
2 Schalotten
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Salat, Gurke und Tomaten putzen und schneiden. Die Schalotten fein würfeln und mit dem Essig, Öl, Sahnemeerrettich und Limettensirup verrühren und kurz ruhen lassen. Den Salat mit der Marinade vermengen und sofort servieren.

Das Steak mit reichlich Sauce und dem Salat benötigen neben einem guten Weißbrot keine weiteren Beilagen.

Schinkenscheiterhaufen in einer Kartoffel-Koriandersauce

Zutaten

1. Füllung:

8 große Weißkrautblätter, von einem großen Kohlkopf abgelöst
20g Butter
½ Tl Curry
6 getrocknete Feigen

2. Füllung:

4 Tomaten
4 hartgekochte Eier
300g blanchierte Spinatblätter
frisch geriebene Muskatnuss

3. Füllung:

1 Lauchstange
250g Austernpilze
30g Butter
250g Schafskäse

Außerdem:

Salz, frisch gemahlener Pfeffer
16 Scheiben runder Backhinterschinken (Kochschinken)
60g Butter
2 EL gemischte gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Basilikum)
1 Knoblauchzehe
1-2 EL Semmelbrösel

Kartoffelsauce:

200ml Fleischbrühe
4-5 EL Sahne
frischer gemahlener Koriander

Stangenspargel mit Anislachs und Haselnusssauce

Zutaten:

1 kg Stangenspargel

für die Haselnusssauce:

2 Eigelb

2 EL Weißwein

1 TL Zitronensaft

50 g Butter

2 EL dünn geschnittene Haselnüsse

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Geschälten Spargel im Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eigelb, Wasser, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein in eine Kasserolle geben und auf dem Herd solange schlagen bis die Flüssigkeit dick wird. Sofort vom Feuer gehen und weiterschlagen, bis sich alles etwas abgekühlt hat.

Zum Schluss die gerösteten Haselnüsse in die Sauce geben. Das Spargelbündel in der Mitte durchtrennen. Die Köpfchen aufrecht in die Mitte des Tellers stellen, und die restlichen Spargelenden von der Schnur befreit um die Spargelspitzen drapieren. Ringsum die Haselnusssauce verteilen.

für Anislachs

Zutaten:

400 g Lachsfilet

1 EL Sternanis im Mörser geschrotet

1 MS Orangenschale

1 TL Zucker

1/2 TL schwarzer geschroteter Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Butter

Salz

Zubereitung:

Sternanis, Zucker, Pfeffer mörsern. Den Lachs damit einreiben, salzen und über Nacht ruhen lassen. Die Gewürze mit dem Messerrücken abstreifen und den Lachs portionieren. Bei kleinem Feuer mit Frühlingszwiebelringen kurz von beiden Seiten jeweils eine Minute in Butter braten.

Chateaubriand

Zutaten:

2 Fleischstücke aus einem dicken Rinderfilet Mittelstück

à 350-450 g vorzugsweise franz. Charolais

Öl und Butter zum Braten

Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Filetstück von den Sehnen befreien und in Form drücken. Mit Öl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne gegen die Faser - also wie ein Steak - langsam braten. Um eine zu starke

Krustenbildung zu vermeiden, das Fleisch regelmäßig mit Öl einstreichen. Nach drei Minuten wenden, wieder mit Öl einpinseln und so weitergaren.

Von außen kann man nur per Fingerdruck analysieren wie weit der Garpunkt vorangeschritten ist. Bei diesem Kurzbratstück ist es jedoch besser, ein Fleischthermometer zu benutzen. Der Fleischkern sollte, je nach Vorliebe, zwischen 50 Grad (Blutig / Saignant / Underdone) und 60 Grad (Rosa / A point / Medium) haben. Diese Temperatur garantiert den optimalen Fleischgeschmack.

Nach Erreichen der Gartemperatur das Filetstück an einem warmen Ort acht Minuten ruhen lassen. Das Fleischstück wird üblicherweise im Ganzen auf einer Platte samt Beilagen präsentiert. Dann erst wird das Fleisch gewürzt und leicht schräg quer zur Faser tranchiert. Mit den Beilagen umlegt und serviert.

Schweinefilet in Balsamico

Zutaten:

1 Schweinefilet
6 gewürfelte Schalotten
2 gequetschte Knoblauchzehen
1/8 l Weißwein
1/8 l Balsamicoessig
1/4 l Fleischbrühe
1 EL Johannisbeergelee
2 Tassen kleingewürfelter Rhabarber
1 EL feingewürfelte Karotten
1 EL feingewürfelte Sellerie
1 MS Piment
1 TL Mehlbutter

Zubereitung:

Schweinefilet pfeffern und salzen. Fleisch zusammen mit Schalotten von allen Seiten sanft anbraten. Mit Brühe, Weißwein, Balsamico und Johannisbeergelee ablöschen, Piment und Gemüse zufügen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten garen, wenden und nach fünf Minuten Rhabarberwürfel und Knoblauch zugeben und weitere fünf Minuten garen. Das Fleisch herausnehmen. Den Fond auf die Hälfte reduzieren, mit Mehlbutter leicht binden und abschmecken. Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.

Kaninchen-Rognonette auf Gersten-Risotto

Zutaten Kaninchenrücken

2 Kaninchenrücken mit Knochen und Nieren
1 Schweinenetz
8 Scheiben Bacon
100 g Kaninchen-Hackfleisch
50 ml Sahne
10 ml Cognac
Salz, Pfeffer
4 Shiitake Pilze
1 Zweig Salbei
1 EL Linsen-Keime
6 Kirschtomaten
6 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian

Zutaten Soße

500 ml brauner Fond (Kaninchen oder Kalbsfond)
100 ml Rotwein
Öl zum Braten

Zutaten Gersten-Risotto

150 g Gerste (Graupen) mittelgroß
50 ml trockener Weißwein
1 kleine Zwiebel
1 Karotte
80 g Lauch
100 g Sellerie
200 ml heller Fond
50 g Rucola Pesto
50 g Crème fraîche
100 ml Sahne
Weißer Portwein, Weißwein, Wermuth, Salz, weißer Pfeffer zum Abschmecken
Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer

frittierte Salbeiblätter

Zubereitung:

Für die Soße den Kaninchenrücken von den Knochen schneiden (auslösen). Die Knochen grob zerkleinern und in Öl anbraten, mit Fond und Rotwein auffüllen, eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Danach passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Für die Füllung, das Kaninchen-Hackfleisch für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. In einer Küchenmaschine das gut gekühlte Fleisch mit dem Cognac und der Sahne mixen, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht. Aus der Maschine in eine Schüssel geben und die bereits gewürfelte Shiitake-Pilze, den Salbei fein geschnitten, sowie die Keime dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Die Bauchlappen des Kaninchenrückens mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Dies bewirkt, daß sich der Kaninchenrücken beim späteren Braten nicht zusammenzieht. Das Kaninchenrückenfleisch von allen Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein gesäubertes Schweinenetz auf der Arbeitsplatte auslegen. Mit den Baconscheiben belegen und darauf den Kaninchenrücken mit der Hautseite nach unten drauflegen. In die Mitte des Rückens die Nierchen legen und alles mit der Füllung einstreichen. Den Rücken nun einrollen und sorgfältig mit dem Schweinenetz verschließen. In Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Dann den Kaninchenrücken rundherum leicht anbraten, würzen und bei 170 Grad im Ofen mit den Knoblauchzehen (in der Schale) garen. Nach 10 Minuten Garzeit die Tomaten und die Thymianzweige dazugeben. Noch weitere fünf Minuten im Ofen mitgaren lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln. In etwas Olivenöl ohne dass sie Farbe bekommt mit der Gerste anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit erwärmter Brühe nach und nach auffüllen. Wenn die Gerste die Brühe aufgesogen hat (nach ca. 10 ? 12 Min.), Sahne und Crème fraîche dazugeben und ebenfalls aufsaugen lassen. Kurz vor dem Anrichten Pesto und die fein geschnittenen Gemüsewürfelchen (Karotten-, Sellerie-, Lauch-Brunoise) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und servieren.

In die Mitte des Tellers etwas Soße geben. Darauf, mit der Schnittfläche nach oben ein Viertel des Kaninchenrückens legen. Außenherum (sonnenstrahlenförmig) jeweils 3 Nocken

des Risottos und dazwischen die Tomaten anrichten. Knoblauch und der gebratene Thymian kann ebenfalls angerichtet werden. Mit frittierten Salbeiblätter dekorieren.

Involtini vom Zeburücken

Zutaten Involtini

400g Zeburücken
3 feingewürfelte Schalotten
12 feingewürfelte Salbeiblätter

Zubereitung Involtini

Zeburücken in vier dünne Scheiben schneiden und zwischen Plastikfolie so dünn wie möglich klopfen. Schalotten und Salbeiblätter anschwitzen, auf die Schnitzelchen geben, pfeffern, salzen. Eng zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Von allen Seiten scharf anbraten und noch weitere 5 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Warmstellen.

Zutaten Tomatenbutter

250g Butter
100g Tomatenmark
50g gehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung Tomatenbutter

Sie kann schon vorbereitet werden, da sie mindestens vierzehn Tage haltbar ist. Butter in der Küche auf Zimmertemperatur bringen und im Rührwerk schaumig schlagen. Dann die restlichen Zutaten zugeben und alles noch einmal kräftig durchschlagen. Die Involtini gibt man nun auf eine Platte und bestreut sie mit Semmelmehl. Die Tomatenbutter wird dünn daraufgestrichen, und für ein paar Minuten zum Gratieren unter den Grill geben.

Zutaten Lauch-Zebu-Terrine

500 g Zebuschulter
1 Bund Suppengrün
1 Knoblauchzehe
1 EL Biogemüsebrühe
2 Nelken und einige Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
8 Gelatineblätter
Pfeffer, Salz,
2 Stangen Lauch

Zubereitung Lauch-Zebu-Terrine

Die Zebuschulter mit Suppengrün, Gemüsebrühe und Gewürzkörnern ca. eineinhalb Stunden weich kochen. Fleisch herausnehmen und in Klarsichtfolie auskühlen lassen. Lauch der Länge nach teilen, waschen und in der Brühe 4 Minuten blanchieren. Herausnehmen, Brühe auf einen halben Liter reduzieren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, in der Brühe lösen.

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit Lauchblättern belegen. Zwischen Lauch und Fleisch immer etwas Gelierbrühe träufeln. Jede Schicht leicht salzen und pfeffern. Gut kühlen und dann aufschneiden.

Whiskygeschnetzeltes vom Schweinefilet

Zutaten:

1 Schweinefilet
2 Zwiebeln, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Frühlingszwiebeln mit Grün
50 g Champignons
1 Chilischote
2 cl Whisky
1 TL grüner Pfeffer
1/4 l Bratenfond
1/8 l Sahne, geschlagen
50 g Reis
1 Ei
60 g Mehl
60 ml Milch
1/2 Bund Petersilie, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung:

Den Reis gar kochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln mit Grün fein schneiden, die Champignons in dünne Scheiben schneiden und den grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen. Chili halbieren, die Kerne entfernen und dann fein schneiden. Mehl mit Ei, Milch und einer Prise Salz vermischen und 5 EL dieses Teiges mit dem abgetropften Reis vermischen. Die Reismasse mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter aus dieser Masse kleine Reisküchlein ausbacken.

Das Fleisch schnetzeln, mit etwas Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter und dem Pfeffer anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne die Zwiebeln, Chili und Champignons mit etwas Butter anschwitzen, Knoblauch zugeben und wenig später den Whisky. Mit Bratenfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Frühlingszwiebeln und geschlagene Sahne darunter mischen, einmal kurz durchschwenken und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, Petersilie untermischen und mit den Reisküchlein anrichten.

Schweineschnitzel in der Knusperpanade mit Kartoffel-Trauben-Ragout

Zutaten

4 Schweineschnitzel à ca. 170 g
Rapsöl zum Bestreichen
Salz, Pfeffer
80 g Walnüsse
80 g Cornflakes
50 g getrocknete Aprikosen
Mehl zum Wenden
2 Eier
50 g geschlagene Sahne
150 g Butterschmalz

Zubereitung

Die Schweineschnitzel mit Rapsöl bestreichen und zwischen zwei Klarsichtfolien leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnüsse rösten und fein mahlen. Die Cornflakes grob zerdrücken, die Dörr-Aprikosen fein hacken und alles gut vermengen.

Die Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch die Eier, in welche zuvor die geschlagene Sahne untergehoben wurde, ziehen. Zuletzt in der Walnuss-Cornflakes-Aprikosen-Mischung wälzen und diese gut andrücken.

Die Schnitzel in reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Kartoffel-Trauben-Ragout

300 g Kartoffeln, fest kochend

30 g Butterschmalz

2 EL Schalotten, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

100 ml Weißwein

100 ml Sahne

80 g Trauben, blau

80 g Trauben, weiß

Salz, Pfeffer

1 EL Petersilie, gehackt

2 EL geschlagene Sahne

Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Schalotten und Knoblauch begeben, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. So lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Die Weintrauben halbieren, entkernen und zu den Kartoffeln geben. Durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und die Sahne unterheben. Das Kartoffel-Trauben-Ragout mit dem Schnitzel anrichten und mit frischen Kerbelblättchen garnieren.

Schnitzel mit Weizenbierzwiebeln und 'Geröschte'

Zutaten

8 Schweineschnitzel vom Bug (ca. je 150g)

3 Eier

etw. Mehl

etw. Paniermehl

etw. Pflanzenöl

etw. Butter

4 große Zwiebeln

1/4 Liter Weizenbier

Salz, Pfeffer, gemahlener Paprika süß, Majoran

4-5 große Kartoffeln

Zubereitung

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Schnitzel klopfen und zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Schnitzel darin ausbraten und warm stellen.

Das Öl aus der Pfanne abgießen und etwas Butter darin zerlassen. Die geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und unter Rühren glasig schmoren, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Weizenbier zugießen und ca. 2 Minuten einkochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl die einzelnen Scheiben nun knusprig braten, mit Paprika würzen. Nicht zu viele Scheiben auf einmal braten, nur jeweils so viele, dass der Pfannenboden bedeckt ist.

Die Zwiebeln werden auf dem Schnitzel angerichtet, die Kartoffeln dienen als Beilage. Dazu passt ein Weißbier.

Erbsemaultaschen mit gebratenen Garnelen

Zutaten Maultaschenteig:

200 g Mehl
6 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Nudelteig dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von 5 – 8 cm ausstechen. Je einen Teelöffel Erbsenpüree daraufsetzen, den Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und halbmondförmig zusammenklappen. Die fertigen Maultaschen in reichlich Salzwasser kochen.

Zutaten Erbsenpüree:

200 g Erbsen, ausgebrochen
2 – 3 Schalotten
60 g Butter
Salz
Muskat
Zucker
Pfeffer aus der Gewürzmühle
Chili aus der Gewürzmühle
3 - 5 Blatt Minze

Zubereitung:

Die Erbsen in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und würfeln. In Butter braten, bis die Butter eine nussbraune Farbe hat. Die Erbsen in ein Tuch geben und darin auspressen. Dies ist notwendig, damit die Masse später nicht zu feucht wird.

Die ausgedrückten Erbsen zusammen mit den Schalotten und der gebräunten Butter mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. Mit etwas Salz, Muskat, Zucker, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Minzeblätter fein hacken. Das Erbsenpüree durch ein feines Sieb streichen und mit der Minze vermischen, kühl stellen und später mit dem Nudelteig zu Maultaschen verarbeiten.

Zutaten Garnelen:

8 Riesengarnelen, küchenfertig
30 g Olivenöl
1 EL Knoblauch, gehackt

3 Frühlingszwiebeln
50 ml Weißwein
80 ml Brühe
Salz
Chili aus der Gewürzmühle
40 g kalte Butter
1 EL Tomatenwürfel
½ EL Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

Die küchenfertigen Garnelen in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten und warm stellen. Den Knoblauch und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben. Den Bratensatz der Pfanne mit Weißwein und Brühe ablösen. Einmal kurz aufkochen, mit Salz und Chili abschmecken. Die gekochten Maultaschen begeben, mit der kalten Butter montieren und die Erbsenmaultaschen darin glasieren. Tomatenwürfel und Schnittlauch begeben und mit den Garnelen dekorativ auf Teller anrichten.

Kaninchen mit Thymian und Tomaten

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen
1/2 Bund Thymian
4 Lorbeerblätter
100 g Frühstücksspeck
4 Knoblauchzehen
2 Schalotten
2 Tomaten
150 g getrocknete Tomaten
2 EL gemischte Kräuter, fein geschnitten
(Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Petersilie)
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch und die Hälfte des Thymians fein schneiden. Kaninchenkeulen mit einem großen Messer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Thymian mischen und die Kaninchenstücke darin wenden.

Die Speckscheiben auf der Arbeitsplatte ausbreiten und Kaninchenstücke mit 1/2 Lorbeerblatt und einem Zweig Thymian in den Speck einrollen. Mit einem Küchenbindfaden fest binden. Die Tomaten vierteln und entkernen. Die Kaninchenkeulen in einer Kasserolle mit Olivenöl anbraten. Tomatenviertel und Schalotten zugeben und alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten schmoren lassen. Dann die klein geschnittenen getrockneten Tomaten zugeben und weitere 15 Minuten schmoren lassen. Die Keulen anrichten. In die entstandene Sauce die gemischten Kräuter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sauce angießen. Zu den Kaninchenkeulen Baguette oder Fladenbrot servieren.

Käseknödel im Wirsingblatt

Zutaten:

8 Wirsingblätter
150 g Weißbrot, etwas älter
100 ml Milch

1 Lauchstange
2-3 Zwiebeln, mittelgroß
75 g Butter
Salz und Pfeffer
2 Eier
70 g Gorgonzola
30 g Schmelzkäse
200 ml Gemüsesud
3 EL Parmesan, gerieben
1 Kästchen Gartenkresse

Zubereitung:

Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen, ¼ der Menge fein würfeln, den Rest in Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter in Salzwasser (2-3min) blanchieren, kalt abschrecken und zum Abtrocknen auf ein Küchentuch legen. Den Käse würfeln. Die Kresse abschneiden und waschen.

Die Brotwürfel in einer Schüssel mit der kalten Milch übergießen. In einer Pfanne 35g Butter erhitzen und darin den Lauch und die Zwiebelwürfel leicht anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit einem Ei zum eingeweichten Brot geben.

In einer kleinen Pfanne aus dem zweiten Ei ein weiches Rührei bereiten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit den Käsen zum Brot mischen.

Alles zu einer Knödelmasse vermengen und noch mal abschmecken.

Die Wirsingblätter auf ein Brett legen und die Hauptrippe herausschneiden. In eine mittelgroße Schöpfkelle jeweils ein Wirsingblatt legen und mit Knödelmasse füllen. Anschließend das Blatt übereinander schlagen, so dass keine Masse mehr zu sehen ist. Die restliche Butter erhitzen und die Zwiebelscheiben darin anschwitzen. Dann mit Gemüsesud aufgießen, die Wirsingbällchen einlegen und zugedeckt auf kleiner Flamme 15 Minuten lang mit Deckel sanft kochen lassen.

Anschließend die Knödel herausnehmen und mit Parmesan bestreut unter dem Grill kurz gratinieren.

Die Knödel können mit Kresse bestreut serviert werden.

Tomatenschnitzel

Zutaten:

2 große Fleischtomaten
2 Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Bund Basilikum, fein geschnitten
2 EL Weißwein
2 Scheiben Toastbrot, fein gerieben
2 EL Mehl
2 Eier
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, zur Seite stellen und Basilikum und Weißwein untermischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles in einen Mixbecher umfüllen und mit dem Pürierstab 3 EL Olivenöl unterarbeiten. Die Fleischtomaten in dicke Scheiben schneiden, pfeffern, salzen und wie ein Schnitzel in Mehl, verquirltem Ei und Brotbröseln panieren und in Olivenöl ausbacken.

Die Tomatenschnitzel auf Tellern anrichten, mit der Basilikum-Olivenölsauce beträufeln und mit Rucolasalat oder grünem Salat servieren.

Rinderrücken mit Kräutern der Provence

Zutaten:

300 g Rinderrücken
¼ Stange feingewürfelter Lauch
2 enthäutete und gewürfelte Tomaten
je 1 Knoblauchzehe und feingehackte Schalotte
je 1 TL gehackter Thymian und Rosmarin
1 EL Olivenöl
1/8 l Weißwein
1/8 l Fleischbrühe
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Schalotte, Knoblauch, Kräuter und Lauch in Olivenöl anrösten, kurz vor Fertigstellung die Tomatenwürfel zugeben. Würzen mit Pfeffer und Salz. Alles mit einer Gabel zu einer Paste zerdrücken.

Rinderrücken putzen, enthäuten und in dünne Scheiben schneiden. Zwischen zwei Folien oder Butterbrotpapier legen und hauchdünn klopfen. Pro Person genügen 3 bis 4 Scheiben.

Die Paste auf je eine Hälfte streichen und zweimal zusammenklappen, dann nochmals leicht plattieren. Diese geschichteten Fleischstücke in einer heißen Pfanne in Butter ganz kurz braten und sofort mit Weißwein und etwas Brühe ablöschen.

Die Fleischstücke 2 Minuten dünsten und warmstellen. Schalotten zugeben, den Fond reduzieren und mit Butter binden.

Chateaubriand mit Pomodori Secci

Zutaten:

1 Filetkopf vom Rind
4 grob gewürfelte Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 Stangen Staudensellerie
¼ Madeira
¼ l kräftigen Fleischfond
2 EL grob gewürfelte getrocknete Tomaten
1 EL Olivenöl
grober Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Tomaten auf Salzgehalt prüfen und ca. 4 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Das Fleisch quer zur Faser einschneiden und leicht plattieren: ergibt ein 3 bis 4 Zentimeter hohes, rechteckiges Bratenstück. Pfeffern, salzen und in etwas Olivenöl von allen Seiten hellbraun braten. Schalotten, Gemüse und gequetschten Knoblauch zugeben. Mit Brühe und Madeira ablöschen, die Tomatenwürfel und Oliven zugeben und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Fleisch herausnehmen und tranchieren. Die Sauce reduzieren und vor dem Servieren ganze Basilikumblätter einstreuen.

weihnachtlicher Rehrücken mit Walnusskruste

Rehrücken

1/2 Rehrücken ausgelöst (ca. 800 – 900 g)
2 Zwiebeln, geschält
20 Nelke(n)
Salz und Pfeffer
2 EL Honig, flüssig
2 EL Senf, scharfer
2 EL Aceto balsamico
Paprikamark
Etwas Gemüsebrühe
Senf, scharfer

Kruste

80g Butter
3 Eigelb (Kl. M)
100g Walnüsse; grob gehackt
60g Semmelbrösel
0.5 Msp. Lebkuchengewürz
1 El. Honig
1 El. Frische Thymianblättchen; fein gehackt

für die Sauce

5 EL brauner Zucker
1 Zwiebel fein gehackt
½ Paprika fein gewürfelt
50 g Speckwürfel
½ Glas Gemüsebrühe
½ Glas Wildfond
½ Liter Weißwein
½ Glas Aceto balsamico
50 g Zimt
50 g kalte Butter
Chillyflocken
Paprikapulver
Nelke(n), gemahlen
Paprikamark

Zubereitung:

Für die Sauce:

Zwiebeln, Paprika und die Speckwürfel in wenig Butter glasig werden lassen. Mit dem Zucker karamellisieren. Geflügelfond, Kalbsfond, Weißwein, Paprikamark und Aceto Balsamico dazugeben und auf Hälfte einkochen lassen. Mit Zimt, Nelkenpulver und schwarzem Pfeffer abschmecken. Am Schluss mit der kalten Butter montieren.

Für die Kruste:

die Butter sehr schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Walnüsse und Semmelbrösel unterheben. Mit Lebkuchengewürz, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in Klarsichtfolie einrollen und beiseite stellen.

Den Rehrücken:

Die Zwiebeln mit den Nelken spicken. Den Rehrücken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Den Rehrücken rundherum anbraten.

Chillyflocken, Paprikamark, Honig, Senf sowie je 1 TL Zimt, Cayennepfeffer, den Aceto Balsamico und etwas Salz verrühren. Den Rehrücken damit bestreichen. Den Rest der Honigmischung mit Wildfond vermengen.

Den Rehrücken mit den Zwiebeln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten garen (Gas 3, Umluft 20-25 Minuten bei 180 Grad). Dabei immer wieder mit der Marinade einstreichen. Am Ende der Garzeit Butter in kleinen Stücken auf dem Rehrücken verteilen.

Rehrücken aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Alufolie entfernen. Backofengrill einschalten. Walnussmasse auf dem Rehrücken verteilen und leicht andrücken. Den Rehrücken auf der untersten Einschubleiste 5-8 Minuten gratinieren.

Als Beilage empfehlen sich Schupfnudeln, Kastanien-Gnocchi oder Kartoffel-Blumenkohl-Gratin

Rehrücken mit Wirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree

Rehrücken

Zutaten:

1/2 Rehrücken am Knochen (ca. 800 – 900 g)
Schmorgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln)
1/4 l Wildfond
0,4 l Rotwein
1 Schuss Portwein
einige Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
1 Tannenzweigle (Schwarzwälder Art)
250 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer, geriebenen Wacholderbeeren würzen und im Bräter heiß anbraten. Danach den Rehrücken herausnehmen und das Schmorgemüse kurz anbraten. Den Rehrücken auf das Schmorgemüse setzen und den Bräter für 12 Minuten bei 220°C in den Ofen schieben.

Anschließend den Rehrücken herausnehmen und in Alufolie einpacken, damit er warm bleibt und sich der Bratensaft im Fleisch verteilen kann. Während dessen das Schmorgemüse auf dem Herd mit Rotwein, Wildfond und Portwein auffüllen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken; Tannenzweig, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und etwas Knoblauch begeben. Etwa 15 Minuten einkochen lassen und danach die Sauce durch ein Sieb passieren. In einer separaten Pfanne die frischen Pfifferlinge in Butterschmalz braten und die gehackte Petersilie dazugeben. Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Wirsing, dem Kartoffelpüree und den Pfifferlingen servieren.

Wirsing

Zutaten:

1/2 Kopf Wirsing
50 g Speck

2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
1/4 l Gemüsefond
etwas Weißwein
150 g Sahne oder Schmand
Salz, Pfeffer
etwas Safran

Zubereitung:

Den Wirsing vierteln, kurz blanchieren, dann vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln mit gehacktem Speck andünsten, den Wirsing dazugeben, mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, 15 Minuten köcheln lassen.

Blumenkohl-Kartoffelpüree

Zutaten:

1 mittelgroßer Blumenkohl
250 g Kartoffeln
100 g Butter
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Blumenkohlrispchen und gewürfelte Kartoffeln jeweils weich kochen. Beides durch die Kartoffelpresse drücken, mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vorsichtig mit dem Rührbesen durchmengen.

Gefüllter Rehrustenbraten mit Lavendelhonig überbacken

Zutaten:

1 Rehkeule, ohne Knochen ca. 2 ? 2,5 Kg
1 Glas Honig ca. 150 g
2 EL Lavendelblüten
1 EL grobes Salz
1 TL Paprika edelsüß
1/2 TL Cayenne
gemahlener weißer Pfeffer

1 Karotte
2 Zwiebeln
1/2 Kopf Sellerie
1 FL helles Bier (auch alkoholfrei möglich)
1 TL Tomatenmark
1 L Brühe
1 Zweig Thymian
Öl zum Braten
6 Zweige Lavendel

Die Zutaten für die Füllung:

1 Zwiebel fein gehackt
100g getrocknetes Obst z.B. Pflaumen und Aprikosen klein schneiden
3 Scheiben Toast in kleine Würfel schneiden
5cl. Rotwein
1 El. Olivenöl

Zubereitung:

Füllung: das Obst in dem Rotwein einige Stunden einlegen die Zwiebeln glasig anbraten das Obst und die Brotwürfel mit dem restlichen Wein dazu geben und so lange anbraten, bis der Wein verdampft ist.

Die Masse mit dem Zauberstab kurz durchmischen und den Braten mit diesem Brei füllen.

Die Rehkeule rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden.

Honig in einem Topf erhitzen. Währenddessen Lavendelblüten ohne Stiele in eine Pfanne geben und im Ofen (nur Oberhitze) für 1-2 Minuten trocken erhitzen. In einem Mörser die Blüten zerquetschen. Die Lavendelblüten zu dem Honig geben und 15 Min. ziehen lassen. Danach den Honig durch ein feines Sieb passieren. (Fertiger Lavendelhonig kann zwar auch verwendet werden, ergibt jedoch nicht den vollen Lavendelgeschmack)

3 EL Lavendelblütenhonig mit dem groben Salz, Paprika, Cayenne und weißen Pfeffer verrühren. Den Braten mit der Honig-Würze kräftig einreiben oder einpinseln. Braten auf einen Gitter-Rost legen.

Karotte, Zwiebeln und Sellerie schälen und grob würfeln. Das Gemüse mit etwas Öl in die Fettwanne des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens geben.

Darüber den Gitterrost mit dem Braten stellen. Nach 15 Minuten Tomatenmark zu dem Röstgemüse geben und die Brühe angießen. Alle 15 Minuten den Braten mit etwas Bier übergießen. Der Braten bleibt 90 Minuten im Ofen. 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Braten erneut mit der Honigwürze einpinseln, aber nicht mehr übergießen. Braten vor dem Aufschneiden wenige Minuten ruhen lassen. (Tolle Beilage: Apfel in Balsamico und Haselnusskartoffeln)

Diese Füllung verwende ich übrigens sehr gerne für gefüllte Gänsekeulen.

Marinierte Entenbrust auf Rotkohl-Früchte-Salat

Rotkohl-Früchte-Salat

Zutaten:

250 g Rotkohl

1 Zwiebel, ca. 30 g

Salz

Pfeffer, weiß

1 Orange, 250 g

1 Apfel, 125 g

1 Banane, 180 g

1 x Saft von einer Zitrone

1 x Saft von einer Orange

50 g Sultaninen

70 g rosa Baby-Ingwer

1 EL Honig, ca. 20 g

4 EL Öl, ca. 40 g

12 Walnusshälften

Zubereitung:

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunk ausschneiden, die Kopfstücke abspülen und abtropfen lassen. In sehr feine Streifen schneiden oder fein hobeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein hacken und dazugeben, das Ganze salzen und pfeffern. Die Orange schälen (auch die weißen Häutchen entfernen), würfeln und entkernen. Den Apfel schälen, würfeln, das Kerngehäuse dabei

herausschneiden, die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Alles zu dem Rotkohl geben und mit Zitronen- und Orangensaft begießen. Die Sultaninen in heißem Wasser waschen, trockenreiben und auch hinzufügen. Den Baby-Ingwer in feine Streifen schneiden und dazugeben. Honig und Öl darüber gießen, den Salat gut mischen und zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken und auf einer Platte anrichten. Mit Walnusshälften garnieren.

Entenbrust

Zutaten:

2 große Entenbrüste
6 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
10 Pfefferkörner
etwas Wodka

Zubereitung:

Die Entenbrust sauber filetieren und die Haut rautenförmig einschneiden. Die Gewürzkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Entenbrust auf Alufolie legen, mit den Gewürzen bestreuen und etwas Wodka darüber gießen. Die Folie verschließen und die Filets ca. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren. Danach die Filets aus der Folie nehmen, trocken tupfen, salzen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, dann mit der Hautseite nach oben im Ofen rosa fertig braten. Kurz vor Garzeit-Ende die Haut mit etwas Honig bestreichen. Die Filets nachruhen lassen, dann in schräge Scheiben schneiden und auf dem Rotkraut-Früchte-Salat anrichten.

Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierte Gurkenspaghetti

Zutaten:

500 g Kartoffeln, gekocht und geschält
100 g Zwiebeln
200 g Speck
30 g Butterschmalz
200 g Sauerkraut
60 g Semmelbrösel
150 g Mehl
1 Ei
60 ml Wasser
Salz, Pfeffer
Kümmel aus der Gewürzmühle
Muskat
2 EL Petersilie, gehackt
1 EL Schnittlauchröllchen
150 g Leberwurst
ca. 200 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln grob reiben, die Zwiebel und den Speck in feine Streifen schneiden. 30 g Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel- und Speckstreifen darin anbraten. Anschließend mit den geriebenen Kartoffeln vermischen. Das Sauerkraut gut waschen, trocknen und grob schneiden. Mit den Bröseln, Mehl, Ei und Wasser zu den Kartoffeln geben und das Ganze gut verkneten, mit Salz, Kümmel, Pfeffer und Muskat abschmecken und die gehackte Petersilie und den Schnittlauch untermengen. Aus der Sauerkrautmasse kleine Knödel formen und

diese jeweils mit etwas Leberwurst füllen. Butterschmalz erhitzen und die Knödel darin kross ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Marinierte Gurkenspaghetti

Zutaten:

1 Salatgurke
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl mit Zitrone
Pfeffer
2 EL Balsamicoessig, weiß
Chili aus der Gewürzmühle
1/2 EL Thymianblättchen
Dill für die Garnitur

Zubereitung:

Die Gurke schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine feine Streifen daraus schneiden. Mit Salz, Olivenöl, Pfeffer, Balsamicoessig und Chili marinieren. Die Thymianblättchen unterheben.

Die Sauerkraut-Speck-Knödel darauf anrichten und mit frischem Dill garnieren.

Roulade vom Kaninchenrücken mit Spinatfüllung

Zutaten:

2 Kaninchenrücken
100 g Blattspinat
3 feingeschnittene Schalotten
1 Bund Petersilie
4 EL geriebenes Weißbrot
1 MS Muskat
¼ l Gemüsebrühe
2 Eigelbe
1 Thymianzweig
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL Butter
1 TL Mehlbutter
1/8 l Weißwein
1/8 l Sahne
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für die Füllung Schalotten in Butter andünsten. Blattspinat, Petersilie, Muskat und abgestreiften Thymian dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und einkochen.

Zitronenschale unterrühren. Abgekühlt alles klein hacken, Eigelbe unterziehen und mit soviel Semmelbrösel vermengen, dass eine feste Paste entsteht.

Kaninchenrücken jeweils von der Wirbelsäule nach rechts und links bis zu den Rippen hinab entbeinen (kann man auch beim Metzger fix und fertig bestellen). Beide Rückenteile plattieren und entgegengesetzt übereinander legen. Pfeffern, salzen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Dann aufrollen und mit Küchenzwirn zusammenbinden.

Von allen Seiten leicht anbraten und im Ofen 20 Minuten bei 180 Grad fertig garen. Den Bratensatz mit etwas Weißwein lösen, mit Mehlbutter binden und mit Sahne zu einer sämigen Sauce rühren. Die Röllchen aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Schweinelende im Schinkenmantel

Zutaten:

1 Schweinelende, roh
2 Pkt. Schinken (Serranoschinken)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Becher Schlagsahne (Creme fine geht auch)
1 Becher Crème fraiche, klein
2 El. Estragonsenf
2 El. Paprikamark
1 Schuss Wein, weiß
1 Prise Zucker
Rosmarin, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Schweinelendchen in ca. 2 cm-breite Stücke schneiden. 1 Becher Schlagsahne mit dem Senf und dem Paprikamark verrühren, bis eine sämige Masse entstanden ist. Die Lendchenscheiben mit Pfeffer (nicht salzen, da der Schinken schon recht salzig ist) und Rosmarin bestreuen und mit dem Sahnesenf rundum einstreichen. Anschließend jede Scheibe in 2 Scheiben Schinken einwickeln.

Die eingewickelten Lendchenscheiben in einer etwas höheren Pfanne von beiden Seiten anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Die restliche Schlagsahne dazugeben, sowie 1 Prise Zucker, Pfeffer und den Rest der Senfsahne. Alles ca. 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Vor dem Anrichten das Creme fraiche dazugeben und nochmals aufkochen. Wir essen das Gericht immer zu grünen Bandnudeln.

Linsen mit Spätzle die Erste

Zutaten:

200 g Linsen
2 Paar gerauchte Schweinswürste
3 Zwiebeln, fein geschnitten
1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Möhre, Lauch)
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Bund Thymian, fein geschnitten
1/2 l Rotwein
1/2 l Brühe
1 Kartoffel, mehlig kochend
2 EL Essig
200 g Mehl
4 Eier
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Die Linsen am Vorabend in reichlich Wasser einweichen. Das Suppengemüse fein würfeln. Zwiebeln mit Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Eingeweichte Linsen zugeben und mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die rohe Kartoffel reiben und dazugeben. Die Linsen ca. 45 Minuten weichkochen. Nach ca. 30 Minuten Thymian, Suppengemüse und die Würste zugeben. Die Linsen mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen.

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

Linsen mit Spätzle die Zweite

Zutaten:

200 g Linsen
50 g Speck gewürfelt
2 Paar Saiten
2 Scheiben Bauch
2 Zwiebeln, fein geschnitten
2 Möhren,
1 Petersilienwurzel
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 l Weißwein
1 l Brühe
2 EL Essig
2 EL Mehl
1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Das Gemüse fein würfeln. Zwiebeln mit Knoblauch und Speck in einem Topf mit Butter anschwitzen.

Mit Mehl bestäuben und dabei ständig rühren. Linsen zugeben und mit Essig und Wein ablöschen. Mit Brühe auffüllen. Die Linsen ca. 45 Minuten weichkochen. Nach ca. 30 Minuten die Würste zugeben. Die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Saltimbocca alla Romana

Zutaten:

600 g Kalbsplätzle (dünn geschnittene Kalbsschnitzelchen, vom Metzger geklopft),
1 Zitrone (Saft),
Salz,
Pfeffer,
100 g Rohschinken (feine Scheiben),
für jedes Schnitzel 1 Salbeiblatt,
3 EL Mehl,
2 EL Butterfett,
4 EL Fleischbrühe,
1 EL Marsala

Zubereitung:

Die Schnitzelchen mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, aufeinander legen und 1/2 Stunde im Kühlschrank marinieren. Danach auf jedes Schnitzelchen eine Scheibe Rohschinken und 1 Salbeiblatt legen, einmal zusammenfalten und mit einem Zahnstocher fixieren. Das Fleisch in Mehl, dem etwas Salz beigefügt ist, wenden und im heißen Butterfett auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten braten. Die Schnitzelchen herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Fleischbrühe und Marsala ablöschen und nochmals 3 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren über die Saltimbocca geben.

Wildschwein-Curry

Wildschwein mal anders...**Zutaten:**

ca. 600 g Wildschwein
3-4 Esslöffel Curry
1 Esslöffel Joghurt
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1 Stück Zimtstange
3-4 Kardamomkapseln
1 Ltr. Gemüsebrühe

Zubereitung:

das Wildschwein in Streifen schneiden - so wie für Geschnitzeltes. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit Curry und Joghurt mindestens 2 Std. marinieren (je länger, je besser).

Die Zwiebeln in Halbringe schneiden, die Knoblauchzehen mit dem frischem Ingwer in einem Mörser zerkleinern (wenn du keinen Mörser hast, dann mit Wiegemesser zerkleinern). in einer Pfanne Öl erhitzen, Zimt und Kardamomkapseln darin anrösten, bis sie aromatisch riechen. dann den Knoblauch-Ingwer-Brei begeben und anrösten, dann die Zwiebeln begeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Fleisch begeben und kurz im heißen Öl wenden; dann Gemüsebrühe begeben, dass das fleisch damit bedeckt ist. Die Hitze reduzieren und das ganze ca. 2 Std. leicht köcheln lassen. Mit Salz würzen ... das Fleisch immer mal wieder wenden, die Flüssigkeit sollte weitestgehend eingekocht werden, da es sich um ein eher 'trockenes' Curry handelt. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen.

Da der Curry für europäische Gaumen vielleicht etwas scharf sein könnten, empfehle ich zu dem Curry eine sog. Rajjta - eine Art indischen Salat - zu reichen.

Zutaten:

1 Salatgurke geschält und gewürfelt
2 Tomaten würfeln
1 Zwiebel in Halbringe schneiden
1 Becher Creme Fraiche oder 1 Becher Joghurt

Zubereitung:

Das Ganze in eine Schüssel geben und mit Creme Fraiche oder Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rajjta wird zusammen mit dem Curry gegessen.... und kann sehr beruhigend auf gereizte Geschmacksnerven wirken.

Wildschweintrüben unter der Kräuterkruste

Super lecker!

Zutaten:

1 kg Wildschweintrücker
200 g Semmelbrösel
100 g Butter
1 kleine Schalotte
5 Eierschwammerl (Pfifferlinge)
5 Scheiben fetten Speck
1 Ei
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Liebstöckel, Bohnenkraut, Kerbel
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Worcestershire-Sauce

Zubereitung:

Wildschweintrücker von allen Häuten befreien. Mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. In einem geölten Bräter den Rücken kurz und scharf anbraten, dann mit der Fleischseite nach oben in den Bräter legen, mit 4 Scheiben fettem Speck belegen. Rücken im Ofen bei 180°C 60-75 Minuten garen. In einer Pfanne die sehr fein gewürfelte Schalotte in der Butter glasig dünsten, dann die ebenfalls sehr fein gewürfelten Pfifferlinge und die gepressten Knoblauchzehen zugeben und anbraten. Die restliche Speckscheibe von den Rändern befreien und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Den Speck in die Butter geben, Semmelbrösel dazu, und das Ganze bis zur leichten Goldbräune anrösten. Vom Feuer nehmen und die fein gewiegten Kräuter und das Ei untermischen.

Die Speckscheiben vom Rücken entfernen und die Semmelbröselmasse gleichmäßig dick auf dem Rücken auftragen. Im Ofen bei 225°C goldbraun backen.

Als Beilage bieten sich Bratkartoffeln oder Rösti an.

Dazu passt ein trockener kräftiger Spätburgunder oder Lemberger.

Gamsgulasch

Zutaten:

800 g Zuschnitte aus Keule oder Blatt von der Gämse
500 ml Rotwein
gemahlene Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 g Butterschmalz
1 Knollensellerie
1 Petersilienwurzel
1 Karotte
0.5 Zwiebel
250 ml Wildfond
70 g kalte Butterstücke
1 EL Balsamico
1 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Fleischstücke in eine Schüssel geben, Rotwein zugeben und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Stücke in ein Sieb geben und den Rotwein auffangen. Das Gulasch mit Wacholder, Salz und Pfeffer würzen.

Fett im Bräter erhitzen und die Fleischstücke anbraten. Bratensatz zwischendurch mit Rotwein lösen. Das Wurzelgemüse zufügen, den restlichen Rotwein zugeben und das Fleisch

ca. 50-60 Minuten schmoren. Den Wildfond erwärmen und nach der halben Schmorzeit dazugeben. Danach die Fleischstücke herausnehmen und in einer Schüssel abgedeckt bei 80 °C im Backofen ruhen lassen.

Den Bratensatz durch ein Sieb in einen Topf gießen, Essig und Preiselbeeren hinzufügen und die Sauce mit kalten Butterstücken aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben.

Wildreste Auflauf

Ein Auflauf schmeckt immer....

Oft hat man Fleischreste übrig, und weiß nicht, was damit machen. Warum nicht mal einen Auflauf? Und weil der so gut ist, hab ich schon Wildfleisch extra für diese Zubereitung angebraten.....

Zutaten:

300 g Bratenreste
500 g Nudeln
Thymian,
Majoran
Petersilie
Muskat
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Je 250 ml saure und süsse Sahne
150 g ger. Käse (Emmentaler)
100 g Speckwürfel
1 fein geschnittene Zwiebel
20 g Butter

Zubereitung:

Bratenreste in Streifen schneiden. Nudeln kochen.

Die Sahne mit den Kräutern und Gewürzen verrühren.

Zwiebeln in der Butter anschwitzen, Speck dazugeben, auslassen.

Alle Zutaten miteinander vermischen, in eine Auflaufform geben, und bei 220° im vorgeheizten Rohr braten.

Rehsauerbraten mit Weinbergpfirsichen

Zutaten:

1 kg schieres Rehfleisch von Schulter oder Keule

Marinade:

1 Karotte in Würfel geschnitten
100 g Sellerie in Würfel geschnitten
2 Zwiebeln in Würfel geschnitten
1 Flasche Spätburgunder
0,1 l Rotweinessig
1 EL Pfefferkörner schwarz
1 EL Senfkörner
1 EL Wacholder
2 Lorbeerblätter
1 Nelke

1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark
2 EL Rübengrün (Grafenherb Goldsaft)
2 EL Apfelkraut
2 Scheiben Schwarzbrot
5 cl Tafelöl zum Braten
1 TL Stärke
Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Weinbergspfirsiche
0,1 l Spätburgunder
100 g Zucker
5 cl Pfirsichlikör
1 EL Stärke

Zubereitung:

Das Rehfleisch mit den Marinadenzutaten übergießen und 7 Tage einlegen. Am 8. Tag das Rehfleisch mit der Marinade durch einen Sieb gießen und den Sud verwahren. Die Fleischstücke salzen, leicht pfeffern und in Öl anbraten. Gemüse und Gewürze zugeben, alles gut Farbe nehmen lassen. Mit Tomatenmark, Rübengrün und Apfelkraut abrösten, Schwarzbrot zugeben und mit der Marinadenflüssigkeit nach und nach ablöschen.

Das Ganze ca. 1 1/2 - 2 Stunden köcheln lassen, prüfen, ob es gar ist, und mit einer Gabel ausstechen.

Die Sauce evtl. noch etwas einkochen lassen, abschmecken und mit etwas Stärke abbinden. Anschließend die Sauce fein sieben und die Fleischstücke wieder einlegen.

Die Weinbergspfirsiche schälen, halbieren und in Spalten schneiden.

Den Spätburgunder mit Zucker und Pfirsichlikör aufkochen, mit Stärke leicht binden. Dann die Weinbergspfirsichspalten im Spätburgundersud kurz garen.

Anrichten:

Den Rehsauerbraten geschnitten auf Tellern anrichten, die Weinbergspfirsichspalten darauf verteilen. Als Beilage empfehlen sich Schupfnudeln, Semmelknödel oder Spätzle.

Wildrücken im Blätterteig

Zutaten:

1Stk Wildrücken (Gemse oder Reh) ca. 800g
300g Schweinsbratwurstbrät
100g Bratspeck
1Stk Blätterteig ausgerollt
1Stk Eigelb

Vorbereiten:

Wildrücken salzen und würzen.

Zubereitung:

Wildrücken im Fett anbraten und mit Schweinsbratwurstbrät einreiben. Das ganze mit Bratspeck umgeben und in reichlich Blätterteig einwickeln. Mit Eigelb bestreichen und 45Min. im Backofen bei 180 Grad ausbacken. Heiß auf den Tisch geben.

Maibockrücken auf Sauerrampfersauce

Zutaten:

Maibockrücken

500 g Maibockrückenstränge
ein paar Lavendelblüten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sauerrampfersauce

2 Bund Sauerrampfer, gewaschen und klein geschnitten
4 Schalotten
400 ml Sahne
200 ml Weißwein
200 ml Kalbsbrühe
Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner

Mandelspätzle

400 g Mehl
50 g Mandelmehl
100 ml Wasser
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Mandelöl

Zubereitung

Sauerrampfsauce

Weißwein, Schalotten und Gewürze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Dann Kalbsbrühe dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Sahne dazugeben und auf die Hälfte reduzieren, mixen und passieren. Sauerrampfer dazugeben, aufkochen und mixen.

Mandelspätzle

Aus Mehl, Mandelmehl und den übrigen Zutaten Spätzleteig zubereiten und kochen. Anschließend die Spätzle in Butter anschwemmen.

Maibockrücken

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und im auf 160°C vorgeheizten Ofen ca. 13 Minuten rosa braten.

Anrichten

Mandelspätzle und Saucenspiegel anrichten. Rosa gebratenes Filet aufschneiden, anrichten und mit Lavendelzweig garnieren.

Fondue Bourignon vom Wild

Das etwas andere Fondue

Zutaten:

1Kg mageres Wild-Fleisch vom Schlegel in 2 x 2 cm große Würfel geschnitten

Beilagen :

Brot
Silberzwiebeln
Kleine Essiggurken
Diverse Saucen nach Belieben

Salat

Bemerkung:

Viel Fleisch und wenig Brot, dazu ein guter Rotwein.
In der Not schmeckt Fleisch auch ohne Brot.

Wein-Fondue

die tolle Alternative mit dem besonderen Geschmack

Zutaten: für 4 Portionen:

200 g Rinderfilet
200 g Putenbrustfilet
200 g Kalbfleisch, (Schnitzel)
200 g Hähnchenbrustfilet
1,5 Liter Wein, weiß, halbtrockener (Riesling oder Müller-Turgau)
5 Körner Pfeffer, schwarze
5 Körner Pfeffer, weiße
10 Körner Piment
½ Stange/n Zimt
1 EL Sellarisalz
1 EL Knoblauchsatz
1 EL Meersalz
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gewürze (Körner) halbieren und in einem Gewürzei (eine Filtertüte mit einem Faden zusammen gebunden funktioniert auch) und dem Wein erhitzen. Die Salzsarten mischen und in kleinen Gebinden für alle zugänglich machen.

Das Fleisch wird in dem Wein gedünstet und wird nicht braun. Nach dem dünsten in die Salzmischung dippen und mit einem Salat und Brot genießen.

Wenn wir in einem größeren Kreis (>4 Personen) das Fondue machen, wird ein normales Fettfondue und das Weinfondue auf den Tisch gestellt. Das Weinfondue wird dabei viel lieber angenommen.

Zum Fondue den gleichen Wein trinken wie den, der im Topf ist.

Neben den "normalen" Soßen bereiten wir gerne nachfolgende Soßen auf Frischkäsebasis zu.

Speck-Knoblauch-Sauce

Zutaten:

2 Zwiebel, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehen. Klein geschnitten
100 g Speck, gewürfelte
200 g Doppelrahmfrischkäse
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener
Paprikamark
Olivenöl
Wein, rot

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und den Speck in Olivenöl anbraten, bis sich die Zwiebeln leicht zu bräunen beginnen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikamark abschmecken. Den Wein dazu geben und eindicken lassen.

Die Masse vom Herd nehmen, abkühlen lassen und mit dem Frischkäse mischen.

Preiselbeer-Meerrettich-Sauce

Auch zum Wild sehr lecker

Zutaten:

3 EL Preiselbeeren
3 EL Meerrettich, frisch geriebener
200 g Doppelrahmfrischkäse

Zubereitung:

einfach verrühren – fertig!

Senf-Ei-Curry-Sauce

Zutaten:

3 EL mittelscharfer Senf
2 Eier, hartgekocht
3 El Currypulver – Thay oder roter Curry
200 g Doppelrahmfrischkäse

Zubereitung:

einfach verrühren – fertig!

Kräuter-Sauce

Zutaten:

5-6 EL Petersilie, Thymian, Rosmarinzwige, Oregano, Basilikum, Italienische Kräuter – alles klein geschnitten. Wenn nicht frisch verfügbar funktioniert es auch Trocken-Gewürzen
1 Zwiebel, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehen. Klein geschnitten
200 g Doppelrahmfrischkäse
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in wenig Olivenöl dünsten aber nicht braun werden lassen.
einfach verrühren – fertig!

Scharfe Mango-Sauce (Chutney)

Zutaten:

2-3 Mangos
½ Ltr. Weinessig
350 g Zuckergemisch
200 g kernlose Rosinen
30 g Ingwer (Pulver geht auch)
Salz, Pfeffer
1 Tl. Senfsamen
1 Knoblauch klein geschnittene
Olivenöl

1-2 scharfe Peperonis, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Fruchtschnitze werden mit Weinessig, Zucker, Rosinen, Ingwer, Salz, Pfeffer, Senfasamen und Knoblauch dünsten.

In Olivenöl geschmorte Zwiebeln und Peperonis zu der Masse geben und alles gut verkochen.

Mit dem Zauberstab fein pürieren und ggf. nochmals abschmecken.

Die Sauce soll sehr pickant süßsauer sein und wird in weithalsigen Flaschen bis zu 14 Tagen aufbewahrt.

Boeuf Stroganoff

Zutaten: für 4 Portionen:

600 g Rinderfilet
2 m.-große Zwiebeln
200 g Champignons
eine kleine Dose geschälte Tomaten
10 kleine Gurken (Cornichons), in feinen Streifen
2 EL Butterschmalz, zum anbraten
Olivenöl
Salz und Pfeffer, weiß
2 EL Mehl
Rotwein zum ablöschen
200 ml Rinderfond
250 g Schmand
3 EL Senf, mittelscharf
2 EL Paprikamark
1 Prise Zucker
Petersilie

Zubereitung:

Filet in feine Streifen schneiden und 1-2 Stunden in Olivenöl marinieren, Zwiebeln würfeln, Champignons blättrig und Gurken in Streifchen schneiden.

Die Filetstreifen portionsweise im heißen Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Pilze im Bratfett leicht anbraten. Paprikamark unterziehen. Mehl drüberstäuben und kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Rinderfond und Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Schmand und Senf einrühren. Fleisch und Gurkenscheiben zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Spätzle oder Salzkartoffeln.

Käse-Fondue

Original - Käsefondue aus der Schweiz – immer ein Renner

Zutaten: für 4 Portionen:

330 g Käse (Greyezer mild)
330 g Käse (Appenzeller)
330 g Käse (Vacherin)
½ Liter Wein, weiß, trocken
100 ml Kirschwasser
500 g Weißbrot
1 Ananas, in mundgerechten Stückchen
2 Orange(n), in mundgerechten Stückchen

2 Äpfel, in mundgerechten Stückchen
300 g Weintrauben, weiße und blaue
2 Birne(n), in mundgerechten Stückchen
1 Zehe/n Knoblauch, in Scheibchen geschnitten IN den Käse
1 Zehe/n Knoblauch, gepresst, zum Auspinseln
1-2 Esslöffel Speisestärke

Zubereitung:

Pro Person rechnet man mit 200 - 250 g Käse.

Pro 200 g Käse 1 dl trockener Weißwein.

Pro kg Käse ca. 0,6 - 1dl Kirschwasser in Speisestärke auflösen (je nach Sämigkeitswunsch)

Knoblauch im Topf ausdrücken und mit Pinsel die Wände ausstreichen.

Unter s t ä n d i g e m Rühren den Käse ganz schmelzen lassen - Weißwein peu à peu dazu geben - (nicht erschrecken, wenn der Käse anfangs etwas klumpt, einfach weiter rühren bis ganz geschmolzen!)

Zum Schluss 1 dl Kirschwasser, das mit Speisestärke angemacht ist, drunter geben -> nicht aufhören zu rühren !

Sobald alles schön sämig ist, sofort auf das schon angezündete Rechaud stellen und sofort anfangen mit rühren und essen !!!

Auf dem Tisch anbieten Weißbrotstücken, Trauben, frische Ananasstückchen, Orangenstückchen, Birnen und Apfelstückchen, etc.

Dazu wird trockener Weißwein gereicht

Rehschnitten mit Orangen

Zutaten:

800 g ausgelöster Rehrücken

Salz

frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer

2 EL Mehl

ca. 100 g Butterfett

Für die Sauce:

2 Schalotten (feine Ringe)

Schale von 1 unbehandelten Orange

(dünne Streifen)

60 g Butter

2 Pfefferkörner

4 Wacholderbeeren

1/8 l Rotwein

4 EL Sahne

Für die Garnitur:

4 unbehandelte Orangen

4 EL Cognac

40 g Butter

2 EL Walnüsse (gerieben)

4 EL geröstete

Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus dem ausgelösten Rückenfilet flache Scheiben oder Medaillons von etwa 2 bis 3 cm schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben, in Mehl wenden und abklopfen.

In einer Pfanne Butterfett erhitzen und die Fleischscheiben auf beiden Seiten 5 bis 6 Minuten braten. Das Innere soll zart rosa bleiben. Die Fleischscheiben herausnehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Fond mit 1/8 l heißem Wasser loskochen und beiseite stellen. Die Schalotten und die Orangenschale in 30 g Butter andünsten. Die zerdrückten Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den restlichen Rotwein angießen. Ebenfalls einkochen, den beiseite gestellten Rehfond zufügen und alles um die Hälfte einkochen.

Die Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne zugeben und die restliche gekühlte Butter einschlagen. Von den geschälten Orangen die bittere, weiße Haut entfernen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Über die Filets den Cognac gießen.

In einer Pfanne Butter zerlassen, das Fruchtfleisch kurz darin schwenken und die geriebenen Nüssen darüber streuen.

Die Fleischscheiben auf vorgewärmte Teller legen, die Orangen darauf anrichten und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Etwas Sauce angießen.

Paella

Zutaten: für 6-8 Personen

6 Hühnerschlegel
1 Kaninchen, zerkleinert (alternativ Lamm)
300g Schweinefleisch, in mundgerechten Stücken
200 g Peperonisalami
200g Tintenfische, in Ringen
18 Garnelen
30 Muscheln (Miesmuscheln) (TK) oder im Gemüsesud vorher garen.
3 Pk Meeresfrüchte (Muscheln, Schnecken ...) (TK)
200g Paprikaschote(n), rot und grün, gewürfelt
250g Fischfilet (Seezunge / Rotbarsch), in mundgerechten
250g Tomaten, gehäutet, entkernt, filetiert
150g Erbsen, grün (TK)
150g Bohnen, grün (TK)
350g Reis (Rundkornreis)
4Zehen Knoblauch, klein geschnitten
0,5 Liter Geflügelfond
1 Liter Hühnerbrühe
125ml Wein, weiß
2 Zwiebel(n), klein geschnitten
Petersilie klein geschnitten
Olivenöl
Paprikamark
Salz und Pfeffer, weiß, Safranfäden,
Cayennepfeffer
Zitrone
Butter

Zubereitung:

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Hühnerschlegel leicht mit Salz würzen und ca. 10 Minuten anbraten. Das Schweine- und Kaninchenfleisch zufügen, etwa 5 Minuten mit

braten, mit etwas Salz würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zur Garnitur 6 Garnelen in der Pfanne anbraten.

Fischfilet kurz anbraten und auch aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl hell anschwitzen. Erst die Paprikastreifen, dann die Tomaten dazugeben und mitdünsten. Den Reis hinzufügen und durchrühren bis er glasig ist. Paprikamark und Safran hinzugeben. Mit dem Wein ablöschen und weiter rühren, bis der Reis den Wein komplett aufgenommen hat. Weiter mit zuerst mit dem Fond und danach mit der Brühe auffüllen bis der Reis gerade bedeckt ist. Flüssigkeit aufnehmen lassen und immer wieder mit Brühe auffüllen. Nach 10 Min. Erbsen, grüne Bohnen, Garnelen, Tintenfische und Muscheln / Meeresfrüchte untermischen und weitere 5-10 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die restlichen Zutaten unter den Reis heben bzw. arrangieren, jetzt nicht mehr rühren. Mit ein paar Butterflocken belegen.

Mit Hühnerschlegel, Garnelen, Petersilie und Zitrone garnieren.

Sauce Hollandaise

Zutaten:

250g Butter

3 Eigelb

3EL Wasser

1EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer, weißer Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die echte holländische Soße (in der franz. Küche Sauce hollandaise genannt) ist wohl die vielseitigste klassische Soße überhaupt! Vielseitig, weil man sie wohl zu Fisch, Fleisch und Gemüse reichen kann oder weil sie oft die Grundlage für andere Soßen (z. B. die Chantilly Soße) dient. Man bereitet die folgendermaßen zu:

Butter in einem Topf zerlassen aber nicht erhitzen! Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und den ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen (besser elektr. Mixer) solange rühren, bis die Masse cremig ist. Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst Teelöffelweise dann Esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.

Die Soße kann man nicht mehr aufwärmen weil sie sonst gerinnt. Aber sie schmeckt auch lauwarm über heißem Spargel! Wer es nicht ganz so üppig mag, kann ruhig weniger Butter verwenden, es ergibt dann aber eben auch weniger Soße!

Spargelaufauf

Zutaten:

1kg Spargel

1kg Kartoffeln

200g Schinken, gekochter

250 g Garnelen (TK)

1Becher Sahne

1Becher Schmand

2Pck. Sauce Hollandaise

1Pck. Käse, gerieben, Emmentaler oder Gouda oder Feta

Salz und Pfeffer

100ml Milch
Schnittlauch, Currykraut, Rosmarin

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen.
Spargel schälen, in kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser (mit Schuss Zitrone) 15 Minuten bissfest kochen.
Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Zuerst die gekochten Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, dann die Hälfte des Schinkens darüber streuen. Dann die Spargel, den Rest des Schinkens und die Garnelen verteilen.
Die Sahne, Schmand und Milch gut verrühren und die Sauce Hollandaise unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch Kräuter (je nach Geschmack) in die Soße streuen.
Das Ganze über der Spargel/Kartoffelmasse verteilen.
Den Streukäse bzw. Feta gut verteilen und bei 200° 20-25 Minuten goldbraun überbacken lassen.

Szegediner Gulasch

Zutaten:

1 kg Gulasch vom Rind
1 Dose Sauerkraut, (ca. 700g Abtropfgewicht)
1 Zwiebel(n), in Würfel
100 g Speck, in Würfel
1 Dose Tomate(n), Pizzatomen (eine kleine Dose)
250 ml Wein, rot, (trocken)
200 g Schmand
1 Paprikaschote(n)
1 Peperoni, frische rote (oder 2 Stk. getrocknete Chillis)
3 EL Ajvar oder Paprikamark
250 ml Gemüsebrühe, frisch oder Instant
Salz und Pfeffer
Zucker
1 EL Schmalz, (Griebenschmalz)

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen.
In einem Bräter das Schmalz zerlassen und darin die Zwiebel- und Speckwürfel anbraten, bis sie ein wenig Farbe nehmen. Dann das Gulasch zufügen und auch Farbe nehmen lassen.
Dann alle übrigen Zutaten bis auf Schmand zufügen, kurz aufwallen lassen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben und ca. 1 Std. bei 180° (200° je nach Ofen) schmoren lassen. Dann den Deckel lüften, Schmand hinzufügen und noch mal 30 Min. ohne Deckel schmoren lassen. Evtl. noch mal abschmecken. Andicken sollte nicht nötig sein.
Falls doch, die Soße mit etwas Mehnteigerl (Wasser und Mehl zu gleichen Teilen in einem kleinen Gefäß anrühren und zur Soße geben) andicken und noch mal für ca. 10 Min. in den Ofen geben.

Dazu reicht man Semmelknödel, Salzkartoffeln oder helles Brot.

Lachsmaultaschen

Zutaten:

1 Pck. Maultaschen - Teig
250 g Blattspinat

200 g Lachsfilet
1/8 Liter Sahne
2 Liter Gemüsebrühe, Bio
1 EL Pernod
1 Bund Petersilie
Koriander
2 Eigelb
Salz und Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zutaten (nicht der Teig), besonders der Fisch, sollten sehr kalt sein. Den Lachs in Streifen schneiden, Spinat, Petersilie (ohne Stiele), 1 Tl. Biobrühe, Koriander und etwas Salz in den Cutter (der Zauberstab geht notfalls auch) geben und so lange laufen lassen, bis alles zerkleinert ist.

Die Sahne dazu gießen, Pernod dazu geben und mit Pfeffer abschmecken. Die Maschine so lange laufen lassen, bis der Inhalt glatt glänzt. Achtung: den Cutter, wegen der Wärmeentwicklung nicht zu lange laufen lassen - Gerinnungsgefahr. Es können ruhig einige gröbere Stücke in der Masse bleiben.

Die Masse sollte gut streichfähig sein. Ist die Masse zu dick, mit etwas Sahne strecken - ist sie zu dünn, den Cutter etwas länger laufen lassen.

Den Teig auslegen, an den Rändern mit Eigelb bestreichen und die Masse dünn auf dem Teig verteilen. Den Teig flach (2-3 Finger breit) mehrfach zusammenschlagen. Den Rand sauber andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels die Größe der Maultaschen fixieren und mit dem Messer die fixierten Stellen trennen.

Die Maultaschen werden nun in der Gemüsebrühe ca. 20 Minuten gedünstet.

Servieren kann man die Maultaschen auf verschiedene Art:

- der Schwabe isst die Maultaschen mit einem guten Kartoffelsalat in der Brühe (wie eine Suppe)
- angebraten und mit Ei überzogen schmecken die Reste auch am nächsten Tag noch hervorragend.
- Kenner belegen die fertigen Maultaschen mit einer Tomatenscheibe und einem guten leichten Käse (der Geschmack des Fisches sollte erhalten bleiben) und überbacken das Ganze im Backofen

Schwäbische Maultaschen oder Wildmaultaschen

Zutaten:

2Ltr. Fleischbrühe instant
1 Ei
Mautaschenteig fertig
50 g Blattspinat, (geht auch TK-Blattspinat)
1 Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 Zwiebel klein geschnitten
200 g Hackfleisch, gemischtes
30 g Paniermehl
etwas Muskat, abgerieben

Zubereitung:

Maultaschenteig auf Zimmertemperatur bringen.

Spinat waschen, verlesen, abtropfen lassen und hacken (oder TK-Spinat auftauen lassen).

Kräuter waschen, trocken schütteln. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter bis auf etwas Petersilie und Schnittlauch mit Spinat, 1 Ei, Hackfleisch und Paniermehl

verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Maultaschenteig an den Rändern mit verquirltem Ei bestreichen, dünn mit der Füllung bestreichen und flach aufrollen. Die Stellen, welche getrennt werden sollen mit einem Kochlöffel zusammen drücken, mit dem Messer schneiden und Ränder fest zusammendrücken.

Maultaschen in der heißen Brühe 10 - 12 Minuten gar ziehen lassen.

Maultaschen in der Brühe servieren. Mit restlicher Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Variante:

an Stelle des gemischten Hackfleisch Wild-Hackfleisch verwenden. Zum Servieren aus der Brühe nehmen und mit einer Zwiebel, Speck, Pilz-Sauce servieren

Echte Schwaben essen den Kartoffelsalat in der Brühe.

Pizza-Topf

Zutaten:

800 g gemischter Goulasch
5-6 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Speckwürfel
600g Gouda Käse
1 Dose Tomaten (Pizzatomaten)
1 Dose / Glas Champignons geschnitten
200 ml Rotwein
250 ml Gemüsebrühe
2 Becher Sahne
2 El. Paprikamark
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Kräuter Italienisch

Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse fein würfeln. Fleisch, Speck und Gemüse kräftig anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paprikamark unterziehen und mit anbraten. Mit einem Teil des Rotweins ablöschen. Den Wein reduzieren lassen. Wiederholen, bis der Wein verarbeitet ist. Danach alle Zutaten in den Topf geben und bei 200°C ca. 1,5 Stunden garen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Sauerbraten dalmatisch

„Paštica na dalmatinski način“

Zutaten für 10 Portionen:

2 kg Rinderbraten (Schmorbraten oder falsches Filet)
200 g geräucherter Speck
200 g Butterschmalz oder Öl zum Anbraten
200 g Zwiebeln
150 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Tomaten püriert
20 g Tomatenmark
50 g Knoblauch
¼ L Prošek (dalmatischer Süßwein)
¼ L Weinessig
¼ L saure Sahne

80 g Semmelbrösel
1 L Gemüsebrühe
1 L trockener Rotwein
100 g Rosinen oder getrocknete Pflaumen
Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Nelken, 3 Lorbeerblätter, Muskat, 8 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner schwarz

Vorbereitung:

das Fleisch waschen, trocken reiben und mit Salz und Pfeffer einreiben. 2-3 Karotten schälen. Das Fleisch mit einem feinen, scharfen Messer einstechen und mit den Karotten spicken.

2/3 des Gemüses und 100g Speck grob schneiden, mit dem Essig und der Gemüsebrühe in eine Topf geben. Nelken, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in ein Gewürzei in die Marinade geben und ca. 5 Minuten aufkochen. Die Marinade abkühlen lassen und über das Fleisch gießen, es muss ganz mit der Marinade bedeckt sein. 3 Tage kühl stehen lassen und ab und zu mal wenden. (Das Wenden kann man sich sparen, wenn man alles in einen Folienbeutel gibt, die Luft rausdrückt und ihn verschließt.)

Zubereitung:

den Backofen bei Umluft auf 150°C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und rundum mit Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Das Schmalz (Öl) in einem Bräter erhitzen und das Fleisch mit der Krustenseite anbraten, dann von allen Seiten bei mittlerer Hitze bräunen. Fleisch aus dem Topf nehmen. Das restliche Gemüse (klein gewürfelt), das Tomatenmark und den restlichen Speck mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Die Flüssigkeit leicht eindicken lassen. Den Prošek nach und nach angießen. Danach die pürierten Tomaten, den Rotwein und soviel von der Marinade zugeben, dass das Fleisch zu etwa $\frac{3}{4}$ bedeckt wäre. Die Marinade aufkochen, Fleisch, die Rosinen bzw. Pflaumen und Semmelbrösel zugeben. Den Braten zugedeckt im Ofen ca. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden schmoren (zwischendurch wenden und mit der Marinade übergießen. Bei Bedarf etwas Marinade oder Rotwein nachgießen.

Ofen-Grill vorheizen. Fleisch aus dem Topf nehmen und mit der Krustenseite nach oben kurz unter dem Grill bräunen.

Die Marinade pürieren und danach durch ein feines Sieb streichen. Falls erforderlich mit etwas, in warmem Wasser aufgelöst, Saucenbinder eindicken. Die saure Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Prošek abschmecken.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden (ein elektrisches Messer vereinfacht das Schneiden). Sauce getrennt dazu reichen. Mit ein paar Rosinen auf dem Fleisch servieren.

Als Beilagen sind böhmische Knödel, Schupfnudeln oder einfach Makkaroni zu empfehlen. Rosenkohl, grüne Bohnen oder Blaukraut schmecken sicher super dazu.

Hirschkalb-Ragout mit Rotweinsoße

Zutaten:

800 g Fleisch vom Hirschkalb (Keule ohne Knochen)
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
2 EL Paprikamark
2 EL Mehl
4 EL Öl
150 g Zwiebel(n), gewürfelt
150 g Karotten gewürfelt
150 g Petersilienwurzel gewürfelt
0,5 Liter Wein, rot

0,5 Liter Wildfont
1 Lorbeerblätter
2 Nelke(n)
6 Pfeffer - Körner
6 Wacholderbeeren
150 g Crème fraîche
1 TL Paprikapulver, edelsüß
2-3 El. Wildpreiselbeeren
2 El kalte Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für Hirsch-Ragout verwenden wir das Fleisch von der Keule. Es soll gut abgehangen sein und dunkelrot aussehen. Evtl. vorhandene Sehnen mit einem spitzen Messer abtrennen. Fleisch 3 cm groß würfeln, in Pfeffer und Mehl wenden. Öl stark erhitzen, Fleischwürfel ringsum braun anbraten. Zwiebeln, Karotten und Petersilienwurzel kurz mitbräunen. Paprikamark unterrühren und kurz mit anbraten. Mit wenig Rotwein ablöschen und eindicken lassen. Vorgang 2-3 mal wiederholen. Restlichen Rotwein, Wildfont und die Gewürze dazu geben. Ragout zugedeckt über schwacher Hitze 40-120 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich geworden ist. Fleisch mit der Gabel rausfischen, die Soße durch ein Sieb drücken. Soße um 1/3 einkochen lassen. Mit Crème fraîche, Wildpreiselbeeren und Paprikapulver aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Butter aufmontieren

Fleisch in der Soße erhitzen, nicht kochen. Bis zum Servieren noch 5 Minuten ziehen lassen.

Risotto mit Waldpilzen

Zutaten:

6 Schalotten
400 g Risottoreis
200 ml Weißwein
1l Geflügelbrühe
100 g Parmesan, frisch gerieben
100 g Butter
600 g Wald-Speisepilze
2 kleine Zwiebel, fein geschnitten
1/4 l Kalbsfond
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter

Zubereitung:

Schalotten fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht kochen. Nach 15 bis 20 Minuten ist der Reis weich und hat noch Biss. 100 g Butter und Parmesan unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze gut putzen (nicht waschen) und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit etwas Butter die Zwiebel anschwitzen, die Pilze zugeben und 3-5 Minuten anbraten. Dann mit dem Kalbsfond ablöschen, diesen etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Petersilie untermischen und das Pilzragout zum Risotto servieren.

Geflügel

Wildente im Speckmantel gebraten

Schnell und leicht zuzubereiten

Zutaten:

2 junge Wildenten
150 Gramm Butter
8 dünne Scheiben geräucherter Speck
0, 5 Liter Fleischbrühe zum Aufgießen
0, 2 Liter saure Sahne
1 Teelöffel zerdrückte Wacholderbeeren
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Salbei

Zubereitung:

Die vorbereitete Wildente(n) innen und außen mit Salz, Salbei, Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben und mit Speck umwickeln. Mit heißer Butter übergießen und im vorgeheizten Backofen unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begießen ca. 1 Stunde (evtl. ca. 1/4 Stunde länger) bei 180 Grad braten (mittlere/ggf. untere Schiene).

In der letzten Viertelstunde die Sahne angießen, abschmecken und danach die Soße passieren (durch ein Sieb durchlaufen/streichen). Den Speck von der Ente entfernen. Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren. Sauce extra geben!!! Dazu schmeckt Rotwein.

Tip: wer die Haut knusprig mag - ca. eine halbe Stunde vor Ende der Bratzeit die Ente mit Bier bepinseln.

Entenbrust mit Quittengelee gefüllt

Zutaten:

2 Stück Entenbrust (ca. 250 g)
1 Glas Gelee (Quittengelee)
Salz und Pfeffer
2 EL Puderzucker
500 ml Wein, rot (Dornfelder)
2 TL Haselnüsse, gerieben Olivenöl

Zubereitung:

Die Entenbrüste zwischen Fleisch und Haut mit dem Stiel einer Gabel abheben und das Quittengelee in die Tasche füllen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen. In dem heißem Olivenöl, je nach Dicke, ca. 3-5 Minuten anbraten (Hautseite zuerst, die Hautseite etwas länger). Im vor geheizten Ofen bei ca. 100 Grad 10 Minuten rosa durchbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln (ruhen lassen und warm halten).

Die Pfanne mit dem Bratensaft mit dem Puderzucker bestäuben. Den Zucker schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf ca. 5-6 EL einkochen. Die Entenbrüste mit einem scharfen Messer in max. 5-mm-starke Scheiben schneiden.

Zu einem guten Salat (z.B. Rucola mit Melone) und einem leicht gebackenem Weißbrot servieren.

Fasanenbrust mit Hagebuttenäpfeln auf Champagnerkraut

Zutaten:

1 EL Speckwürfel (fetter Speck)
1 Schalotte, fein geschnitten
250 g Sauerkraut
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
175 ml Gemüsebrühe
125 ml Champagner
6 EL Hagebuttenkonfitüre
1 großer Apfel (Boskop)
etwas Zitronensaft
2 Fasanenbrüste
150 g Frühstücksspeck, in Scheiben
4 Kartoffeln
2 EL Crème fraîche
3 EL dunkle Sauce
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Wenig Öl in einem Topf erhitzen, die Speckwürfel darin auslassen, Schalotten zugeben und glasig dünsten. Sauerkraut dazugeben und mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren (im Mullsäckchen verpackt) in der angegossenen Gemüsebrühe gar kochen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Champagner ablöschen.

Hagebuttenkonfitüre mit 1 EL Champagner aufkochen. Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in die Hagebuttenkonfitüre geben und darin ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Fasanenbrüste leicht pfeffern und in Frühstücksspeck einwickeln. In einer Pfanne mit Öl auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, dann fest in Alufolie eingewickelt ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen, über das Sauerkraut reiben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sauerkraut anrichten, die Fasanenbrüste auswickeln und an das Kraut legen. Die Apfelscheiben dekorativ auf dem Kraut verteilen. In die Sauerkrautbrühe Crème fraîche einrühren und als Sauce auf die Teller geben. Die dunkle Sauce in die Hagebuttensauce einrühren und damit ein Muster in die helle Sauce malen.

Fasan "Jäger Art"

Ein Rezept, was man sich zum Herbst merken sollte.

Zutaten:

1 Fasan
1 Scheibe Kalbsleber
1-3 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Teelöffel Salz
1 Ei
½ Brötchen
einige getrocknete Steinpilze
1 große Speckscheibe
75g Butter

Zubereitung:

Den vorbereiteten Fasan nach dem Abspülen mit Küchenkrepp sorgfältig abtupfen. Für die Füllung die Kalbsleber mit einem Messer schaben, mit Olivenöl, der auf Salz zerdrückten Knoblauchzehe, dem Ei, dem eingeweichten und fest ausgedrückten Brötchen sowie den vorher eingeweichten Steinpilzen vermengen. Nach Deinem Geschmack die Masse noch mit einigen zerstoßenen Pfefferkörnern würzen. Den Fasan mit der würzigen Masse füllen, zunähen, mit Speckscheiben umwickeln und in Butter von allen Seiten braten, bis er goldbraun ist. Den Speck natürlich vor Ende der Garzeit zum Bräunen abnehmen. Bratdauer je nach Größe des Vogels zwischen 50 - 60 Minuten. Zwischendurch den Fasan mit der Bratbutter beschöpfen. Für die Soße den garen Speck in ganz dünne Streifen schneiden und mit dazugeben.

Den fertigen Fasan mit überkrusteten Kartoffelbreirosetten (mit dem Spritzbeutel gespritzt) umlegen und mit heißen blauen Weintrauben servieren. Die Soße extra reichen.

Gebackene und geschmorte Hähnchenkeule mit Stachelbeerchutney

Stachelbeerchutney

Zutaten

300 g Stachelbeeren
130 g brauner Zucker
4 Schalotten, in Streifen geschnitten
1 Chilischote, halbiert und entkernt
80 ml weißer Balsamicoessig
1/2 EL Ingwer, fein gehackt
Sternanis aus der Gewürzmühle
Salz

Zubereitung

Die Stachelbeeren waschen, halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Die Schalottenstreifen und Chili begeben, ganz kurz anbraten und mit dem Essig aufgießen. Kurz aufkochen und mit Ingwer, Sternanis und Salz würzen. Die Stachelbeeren hinzufügen und etwas köcheln lassen. 1/3 der Beeren mit den Schalotten aus der Flüssigkeit nehmen und als Einlage reservieren. Den Rest gut einkochen lassen. Die Chilischote entfernen und alles mit einem Stabmixer pürieren (eventuell durch ein Sieb streichen). Die reservierten Beeren und Schalotten als Einlage begeben und das Chutney mit den Hähnchenkeulen servieren.

gebackene Hähnchenkeulen

Zutaten

4 Hühnerkeulen
Salz
etwas Mehl
2 Eier
2 EL geschlagene Sahne
150 g Semmelbrösel
ca. 200 g Butterschmalz

Zubereitung

Den Schlussknochen aus den Hühnerkeulen herauslösen und die Keulen mit Salz würzen. Die Eier mit der geschlagenen Sahne in einer Schüssel mit Hilfe einer Gabel verquirlen. Die Hühnerkeulen kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Die Panade fest andrücken. Butter-schmalz in

einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin langsam goldgelb ausbacken, bis sie gar sind. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

geschmorte Hähnchenkeulen

Zutaten

4 Hähnchenkeulen
Salz, Pfeffer
30 ml Rapsöl
160 g Kohlrabi
6 Knoblauchzehen
2 Schalotten
½ Chilischote
150 ml Noilly Prat
300 ml Weißwein
4 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
40 g Butter
2 EL geschlagene Sahne
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Rapsöl von allen Seiten kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und reservieren. Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen halbieren, die Schalotten in Ringe schneiden. Alles in der gleichen Pfanne, in der die Hähnchenkeulen angebraten wurden, anbraten. Die Chilischote begeben, mit Noilly Prat und Weißwein auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze kurz kochen lassen. 2/3 des Fonds passieren und zum Aufgießen reservieren. Thymian und Lorbeer in die Pfanne geben und die angebratenen Keulen darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten braten. Dazwischen immer wieder mit dem Fond aufgießen, aber nicht auf die Haut der Keulen, damit diese kross bleibt. Die Keulen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Gemüse gut durchdrücken. Mit der kalten Butter aufmixen und die Hähnchenkeulen wieder hineinlegen. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne und den Schnittlauch unterheben.

Spargel einmal anders

Zutaten:

300 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel
200 g Hähnchenbrustfilet
200 g Garnelen
2 EL Kokosraspel
100 g Erdbeeren
2 EL Öl zum Anbraten
100 ml Kokosmilch
etwas Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
etwas Zitronenpfeffer
2 EL Butterschmalz
2 Stängel frische Minze

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Spargel schräg in ganz dünne Scheiben schneiden.

Hähnchenbrustfilet in 3 cm breite Streifen schneiden. Diese und die Garnelen in die Kokosraspel geben und leicht andrücken. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem Wok oder in einer tiefen Pfanne zuerst mit etwas Öl den weißen Spargel anbraten, dann den grünen Spargel zugeben und mit anbraten, mit Kokosmilch ablöschen und mit einem Schuss Zitronensaft und etwas, Salz, Zucker und Zitronenpfeffer würzen. Alles leicht einköcheln lassen, zum Schluss die Erdbeeren zugeben und kurz durchschwenken. Die Hähnchenstreifen und Garnelen in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Den Spargel auf Tellern anrichten, die gebratenen Hähnchenstreifen und Garnelen darauf geben und mit Minze garnieren.

Tipp: Anstatt des Hähnchenbrustfilets kann man auch frische Mango in Kokos wälzen, kurz anbraten und zum Salat reichen. Der Salat kann dann als Dessert serviert werden.

Geschnetzeltes von Ente und Scampi

Zutaten:

2 Entenbrüste à 200 g
6 Scampi
1 Stück Ingwerwurzel
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
1 rote Chilischote
je 1 grüne und rote Paprika
2 Lauchzwiebeln
1 Eiweiß
2 EL Maisstärke
4 EL Sojasauce
100 ml Geflügelbrühe
3 EL Reiswein oder Sherry etwas Sesamöl etwas Erdnussöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Entenbrüstchen in 1 cm starke Scheiben schneiden. Sojasauce, etwas Sesamöl, fein gehackter Ingwer und Knoblauch vermischen und das Fleisch 30 Minuten darin marinieren. Scampi schälen und den Darm entfernen. Paprika und Chili waschen, halbieren, Stiele und Samen entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden. Eiweiß und 1 EL Maisstärke zum Entenfleisch geben und gut verrühren. Etwas Erdnussöl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch zugeben und ca. 3 Minuten braten, Scampi zugeben und noch eine Minute braten. Dann Fleisch und Scampi herausnehmen. Wieder etwas Öl erhitzen, Paprikastreifen und Lauchzwiebeln zugeben und unter Rühren 2 Minuten braten. Zucker, Reiswein und Geflügelbrühe zugeben. Dann Fleisch und Scampi wieder untermischen und noch mal erhitzen.

Alles mit in etwas Wasser gelöster Maisstärke abziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Sesamöl darüber träufeln und anrichten. Dazu Basmatireis servieren.

Rotkohllente

super lecker

Zutaten:

1 junge Ente
1, 5 TL grüner Pfeffer, zerdrückt
1/4 l Orangensaft

1/4 l Fleischbrühe
1 EL Kastanienhonig
1 EL Butterflocken
1/2 Kopf Rotkohl
3 Schalotten
2 EL Balsamicoessig
1/8 l Rotwein
25 g Preiselbeerkonfitüre
25 g Johannisbeerkonfitüre
1 Msp Cayennepfeffer
1 Wacholderbeere, gestoßen
1 Pimentkorn, gestoßen
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 EL Gänseschmalz
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Von der Ente die Keulen abtrennen und die Brüste auslösen. Die Teile mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen und auf der Hautseite bei kleinem Feuer anbraten. Wenn das Fett der Haut auszuschwitzen beginnt, die Ententeile in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben.

2 Schalotten würfeln und nach fünfzehn Minuten zur Ente geben. Kurz danach einen Teelöffel grünen Pfeffer und den Orangensaft dazugeben. Die Ententeile weitere 15 Minuten garen und dabei immer wieder mit der Fleischbrühe ablöschen. Dann die Brüste herausnehmen, die Keulen nochmals ca. 15 - 20 Minuten weitergaren. Die Keulen und Brüste in eine separate Pfanne geben.

Den entstandenen Fond entfetten, d.h. mit einem Löffel das Fett abschöpfen und anschließend mit einigen Butterflocken abbinden.

Die Haut der Ententeile mit Honig einstreichen und unter dem Grill karamellisieren lassen.

Für das Rotkraut den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Dann das Kraut in dünne Streifen schneiden. Die restlichen Schalotten in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit etwas Gänseschmalz anschwitzen. Dann Kohl und Rotwein, etwas Salz, Lorbeerblatt, Wacholder, Nelke, Piment, restlichen grünen Pfeffer und Balsamico zugeben. Alles bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei immer wieder mal umrühren. Nach 15 Minuten die Konfitüren zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und unter ständigem Rühren so lange bei großer Hitze köcheln lassen, bis der Saft reduziert ist. Das restliche Gänseschmalz unterziehen und abschmecken.

Das Rotkraut auf Teller geben und darauf die karamellisierten Ententeile anrichten. Etwas Entenfond darüber träufeln. Dazu passen gut Kartoffel- oder Semmelknödel.

Krähen-Strudel

Zutaten:

2 junge, ausgenommene Krähen
4 EL Butter für die Form
400 g geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln
4 geschälte und gehackte Tomaten
1 TL gehackter Majoran
60 g geräucherter Schinken in Streifen
2 EL Butter
5 cl Whiskey
1 gehackte Knoblauchzehe

1 gehackter Zwiebel
100 ml Fleischbrühe
250 g Blätterteig oder Mürbteig (ev. Tiefkühlprodukt)
1 leicht geschlagenes Eigelb
1 leicht geschlagenes Eiweiß

Zubereitung:

Die Krähen mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Brüste ablösen und beiseite legen. Das restliche Fleisch ebenfalls ablösen, von Sehnen, Knochen und Knorpeln befreien und in feine Würfel schneiden. Eine passende, feuerfeste Form mit breitem Rand mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Kartoffeln hineinlegen. Die Tomaten mit der Hälfte des Majoran bestreuen, den Schinken und das in Würfel geschnittene Fleisch darüber geben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brüste darin schnell von allen Seiten anbraten, mit Whiskey flambieren und ebenfalls in die Schüssel füllen, mit der Bratbutter die Brüste begießen. Mit Knoblauch, Zwiebel, dem restlichen Majoran und den restlichen Kartoffeln bedecken. Die Fleischbrühe zugießen.

Den Ofen auf 225 ° C vorheizen. Den Teig zu einem passenden Deckel ausrollen. Den Schüsselrand mit Eiweiß bestreichen, den Teigdeckel auflegen und den Rand festdrücken. In die Mitte ein Loch (ca. 1 ½ cm) für den Dampfabzug schneiden, das mit einem schmalen Teigstreifen umlegt wird. Aus den Teigresten Verzierungen schneiden, mit Eiweiß auf den Deckel kleben und die ganze Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Aus Alufolie einen kleinen Schornstein rollen und in das Loch stecken, 30 Minuten backen, die Hitze auf 175 ° C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.

Tipp:

Wer sich mit Krähen nicht richtig anfreunden kann sollte Wildenten nehmen.

Ofen-Curry

Zutaten für 8 Portionen:

1, kg Putenfleisch
½ kg Zwiebeln
1 kl. Dose Erbsen, abgetropft
1 kl. Dose Pilze, abgetropft
1 kl. Dose Ananas-Stücke, abgetropft
¼ Liter Currysauce, z.B. Unox
1/8 Liter Chilisauce, z.B. Unox
0,6 Liter süße Sahne
2 Esslöffel Speiseöl zum anbraten
2 Esslöffel Paprikamark
0,1 Liter trockener Rotwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Chili aus der Mühle – Pulver geht auch
Curry aus der Mühle – Pulver geht auch

Zubereitung:

Das Fleisch auf Gulaschwüfelgröße schneiden. Mit dem Öl in den Bräter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazu geben und leicht anbraten. Mit dem Paprikamark eindicken und dem Wein ablöschen. Die abgetropften Erbsen, Pilze und Ananas darüber geben.

In einem großen Messbecher Sahne, Currysauce und Chilisauce mischen und über die Zutaten geben.

Den Bräte mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei ca. 180 Grad eine Stunde garen.

Entweder sofort servieren oder später (bis 24 Stunden) ganz langsam erwärmen.

Beilagen variabel: Baguette, Reis oder Nudeln

knusprige Gänsekeulen mit Bratäpfeln

Zutaten

2 Möhre(n)
2 Lorbeerblätter
1 EL Pfeffer – Körner
2 Gewürznelken
2 Zwiebel(n)
4 Keule(n) (Gänsekeulen)
1 Zweig/e Rosmarin
4 kleine Äpfel
1,5 EL Speisestärke
Salz und Pfeffer
3 - 4 Liter Wasser

Zubereitung:

Möhren schälen, waschen und vierteln. Zwiebeln schälen und halbieren. Beides in einem sehr großen Topf mit 3 - 4 l Wasser, Gewürzen und 1 EL Salz aufkochen. Keulen waschen und zugedeckt darin ca. 45 Min. köcheln. Gänsekeulen herausnehmen, trockentupfen und auf die Fettschale legen. Fond aufbewahren.

Keulen mit Pfeffer würzen, Rosmarin waschen, abtupfen und dazwischen legen. Ca. 200 ml Gänsefond angießen. Alles im heißen Ofen (E-Herd 200, Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3) ca. 1 Stunde braten. Äpfel waschen und nach etwa 30 Minuten mit zu den Keulen setzen.

Übrigen Fond durchsieben, 1 1/2 l abmessen, entfetten und aufkochen. Bei starker Hitze ca. 30 Minuten auf die Hälfte reduzieren. Keulen 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei höchster Temperatur knusprig braten, anschließend mit den Bratäpfeln anrichten und warm stellen.

Bratensatz mit eingekochtem Gänsefond lösen, durchsieben, entfetten und erneut aufkochen. Soßenfond mit der Stärke binden und abschmecken. Dazu schmecken Kartoffelpüree und Rotkohl sehr gut.

Hähnchen in Kokosmilch

Zutaten

2Hähnchenbrüste
3Schalotten, fein geschnitten
6Frühlingszwiebeln
1/4 IHühnerbrühe
1 DoseKokosmilch
1Zitrone, unbehandelt
1Chilischote

1 BundBlattpetersilie, fein geschnitten
1 TLZucker
1 TLSpeisestärke
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und in feine Längsstreifen schneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann die Hähnchenbrüste zugeben und von beiden Seiten anbraten. Mit der Brühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen. Zitronenschale und -saft und Chili untermischen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und untermischen. Dann die Kokosmilch zugeben und alles einmal gut aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken, Frühlingszwiebeln und Petersilie untermischen. Hähnchenbrüste mit Sauce anrichten. Dazu Basmatireis servieren.

Taboule mit scharfen Hähnchenkeulen

Zutaten:

100 g Couscous
1 Zwiebel, fein geschnitten
4 Schalotten, grob gewürfelt
6 Knoblauchzehen
1/2 Chilischote, fein geschnitten
1 Zitrone
3 Tomaten
1 Salatgurke
2 Hähnchenkeulen
100 g Champignons
1/4 l Geflügelbrühe
ca. 1/4 l Gemüsebrühe
3 EL Weißwein
3 Zweige Minze, fein geschnitten
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1 Zweig Thymian
2 EL Blattpetersilie, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Gurke schälen, halbieren, die Kerne herausstreichen und dann würfeln. Die Tomate ebenfalls würfeln. Die Zitrone auspressen. Die Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Couscous zugeben und so viel Gemüsebrühe zugeben, dass ein lockerer Brei entsteht. Einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen und ein paar Minuten stehen lassen. Minze, Petersilie, Tomatenwürfel, Gurke, Weißwein und 6 EL Olivenöl untermischen und den Taboule-Salat mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Hähnchenkeulen kräftig pfeffern und salzen. Schalotten und ganze Knoblauchzehen mit den Geflügelteilen in einer Kasserolle mit Olivenöl rundum braun braten.

Mit 1/8 l Geflügelbrühe ablöschen und Chili und den Thymian dazugeben. Alles im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten schmoren, dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen. Kurz vor Ende der Garzeit die geviertelten Champignons zugeben. Dann das

Geflügel herausnehmen, Petersilie unter den Bratensaft mischen und diesen abschmecken. Taboule anrichten, die Hähnchenkeulen dazugeben und mit dem Bratensaft begießen.

Saarländisches Bierhähnchen mit jungen Linsen

Zutaten:

4 Stubenküken
2 Zwiebel
1 Bier
1 Zweig Thymian
80 g Crème Fraiche
4 Eigelbe
Salz, weißer Pfeffer
100 g kleine grüne Linsen (Lentilles de Puy)
1 Karotte
1 kleiner Sellerie
1 kleine Lauchstange
200 ml Geflügel Brühe
1 EL Glace de Viande (Stark reduzierter, brauner Fond)
1 EL Balsamico
100 ml geschlagene Sahne
30 g Butter

Zubereitung:

Stubenküken von der Karkasse schneiden und den Oberschenkelknochen auslösen. Brust und Keule voneinander trennen. In einem flachen Bratopf Butterschmalz erwärmen und die Geflügelteile darin anbraten. Sind die Geflügelteile rundherum angebraten, nimmt man sie wieder aus dem Topf und würzt sie. In diesem Topf eine fein geschnittene Zwiebeln anschwitzen, so dass sie etwas Farbe bekommen.

Mit dem Bier die Zwiebel ablöschen, Thymian einlegen und aufkochen lassen. Die Geflügelteile einlegen und ca. 10 Min. ganz leicht kochend gar ziehen lassen. Stubenküken und Thymian nach der Garzeit aus dem Fond nehmen. Crème Fraiche mit dem Eigelb verrühren und in den Biersud einrühren. Nun die Soße so lange rühren, bis das Eigelb bindet. Dabei darf die Soße nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt (=legieren). Geflügelteile mit der heißen Soße übergießen und sofort servieren.

Linsen mit kaltem Wasser übergießen und evtl. Verunreinigungen entfernen. Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch in feine Würfel (Jardinière 5 x 8 mm) schneiden und in der Butter mit den Linsen anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Glace de viande zufügen. Würzen. kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste

Zutaten

4 Entenbrust (Barbarie-Ente) je 180 g, mit Haut
2 Zweig/e Thymian
1 Zweig/e Rosmarin
2 Schalotte(n)
1 EL Butterschmalz
115 g Butter
50 ml Geflügelfond
80 g Honig
2 EL Sojasauce alternativ 2 EL alter Balsamico

100 g Sesam, weißer
Chilipulver, Salz, Pfeffer, weißer, Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 130°C vorheizen.

Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Schalotten schälen und halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Entenbrüste darin zuerst auf der Hautseite bei starker Hitze ca. 5 bis 7 Minuten anbraten. Thymian, Rosmarin, Schalottenhälften dazugeben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Dann wenden und auf der anderen Seite 30 Sekunden anbraten. 40 g Butter zugeben, Entenbrüste darin einmal wenden und glasieren. Die Entenbrüste mit Kräutern, Schalotten in Auflaufform geben. Mit der Würzbutter aus der Pfanne übergießen. Die Entenbrüste im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten fertig garen.

Geflügelfond, Honig, 75 g Butter, Sojasauce (Balsamico) und Sesam in einem Topf unter ständigem Rühren so lange einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Mit Salz und Chilipulver würzen. Anschließend abkühlen lassen. Backofengrill einschalten. Die Hautseite der Entenbrüste mit der Sesam-Honig-Masse bestreichen. Unter dem Backofengrill so lange überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Danach salzen und mit Kerbel garniert servieren.

Dazu passen breite Bandnudeln oder das Kartoffelgratin.

In Apfel-Honig-Sauce geschmorte Gänsekeule mit Walnusssknödel

Marinade

Zutaten:

60 g Honig
500 ml Apfelsaft
250 ml Weißwein
6 Gewürznelken
1 Zimtstange
6 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Salz
50 ml Balsamico

Zubereitung:

Den Honig in einem Topf erhitzen. 500 ml Apfelsaft und 250 ml Weißwein angießen und etwas einkochen lassen. Nelken, Zimtstange, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblätter begeben, alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Balsamico abschmecken. Den Sud abkühlen lassen und die Gänsekeulen über Nacht darin marinieren.

Geschmorte Gänsekeulen

Zutaten:

2 Gänsekeulen mit Knochen
30 g Butterschmalz
4 rote Zwiebeln, geschält und geviertelt
4 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
3 Äpfel, geviertelt

150 ml Apfelsaft
50 g Zucker
1 x Mark von einer Vanilleschote
16 Apfelspalten
2 EL Rosinen

Zubereitung:

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. 30 g Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin von allen Seiten kross anbraten, dann wieder herausnehmen und reservieren. Die roten Zwiebeln, den Knoblauch und die geviertelten Äpfeln im gleichen Bräter anbraten, mit etwas Sud ablöschen. Die angebratenen Keulen hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa eine Stunde schmoren. Zwischendurch mit dem Sud immer wieder aufgießen. Die gegarten Keulen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

150 ml Apfelsaft mit Zucker und Vanillemark einkochen, bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht. Die Apfelspalten begeben und abkühlen lassen. Die Apfelspalten und die Rosinen zu der passierten Gänsesauce geben und nochmals erhitzen.

Walnussknödel

Zutaten:

400 ml Milch
80 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
150 g Grieß
60 g Walnüsse, fein gehackt und geröstet
1 Eigelb
1 Ei

Zubereitung:

Die Milch mit der Butter aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Grieß in die kochende Milch einrühren und die Masse abbrennen (d. h. bei schwacher Hitze so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst). Die Walnüsse unterrühren, etwas abkühlen und nun zuerst das Eigelb und dann das Ei unter die Grießmasse rühren. Aus der entstandenen Masse Klöße abdrehen, in siedendes Wasser geben, einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Klöße ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Schmelze

Zutaten:

100 g Butter
2 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten
30 g frische Weißbrotbrösel
40 g Walnüsse, gemahlen
Salz, Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt
Petersilienblätter

Zubereitung:

Die Butter zergehen lassen. Die Schalottenwürfel darin anschwitzen, die Weißbrotbrösel und die Walnüsse in die aufgeschäumte Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Walnussknödel in die Schmelze geben und einmal vorsichtig durchschwenken. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterrühren.

Die Gänsekeulen tranchieren und mit der Apfelsauce und dem Walnussknödel anrichten. Mit glasierten Apfelspalten und Petersilienblättern garnieren.

Geflügelleber in Nusspanade mit Apfel-Rucola-Salat

Zutaten:

Salat
2 Äpfel
80 g Rucola
Saft von 1 Zitrone
30 g Schalotten, in Streifen geschnitten
30 ml Walnussöl
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
2 Tomaten, geschält, entkernt, gewürfelt

Geflügelleber

80 g frische Weißbrotbrösel
80 g Walnüsse, geröstet, gehackt
200 g Geflügelleber, küchenfertig
Salz, Pfeffer
Mehl zum Mehlieren
2 Eier, verquirlt
Butterschmalz zum Ausbacken

Zum Garnieren

Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung:

Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rucolasalat putzen, waschen und trocken schleudern.

Für die Geflügelleber Weißbrotbrösel und Walnüsse mischen. Leberstücke mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in der Brösel-Nuss-Mischung wenden. Leber in heißem Butterschmalz langsam goldbraun ausbacken.

Apfelstifte und Schalottenstreifen mischen, Walnussöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rucolasalat und Tomatenwürfel darunter heben.

Leberstücke auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Salat zusammen mit der Leber anrichten und mit Preiselbeeren garnieren.

Gefüllter Gänsebraten mit Rotkraut und Semmel-Speck-Kräuter-Knödel

Zutaten:

Gans

1 Gans (3-4 Kg)
3 Äpfel
10 Backpflaumen
2 große Zwiebeln
3 El Walnüsse
3 cl Rotwein
Olivenöl
Butterschmalz
Suppengemüse
3 Orangen

2 El. Brauner Zucker
400 ml. Geflügelfont
200 ml. Orangensaft frisch gepresst.
2 El. Honig

Blaukraut

1 mittelgroßer Kopf Blaukraut
2 Äpfel
2 Zwiebeln
3 El. Brauner Zucker
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner Schwarz
5 Körner Piment
½ Zimtstange
Weinessig
Rotwein
Preiselbeeren im Glas

Knödel

400 g Mehl
Brot in Scheiben schneiden und leicht anrösten.
150 g Schinkenwürfel
1 Bunde Petersilie
2 Zwiebeln
2 Eier
Milch
Salz

Zubereitung

Füllung

Äpfel entkernen und klein schneiden, Backpflaumen halbieren, Zwiebeln grob schneiden, Wahnüsse zerkleinern. Alles in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und rühren bis der Rotwein reduziert ist. Die Masse abkühlen lassen.

Gans

die Innereien entfernen – werden für dieses Rezept nicht benötigt. Innen und Außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Füllung in die Gans geben und die Öffnung mit Spießen quer schließen. Die Spieße mit Küchengarn übers Kreuz zusammen binden.

Die Gans rund herum in Butterschmalz anbraten. Suppengemüse und geschälte Orangen klein schneiden und mit etwas Butterschmalz in dem Gänsebräter anrösten.

Mit der Mischung aus Zucker, Honig, Orangensaft und dem Geflügelfont die Gans immer wieder einreiben.

Die Gans auf einem Gitter in den Bräter legen und in dem Backofen bei 200°C eine halbe Stunde braten. Danach 5-6 Stunden bei 90°C weiter garen und immer wieder mit dem Gemisch einreiben. Die letzte halbe Stunde nochmals bei 220°C die Kruste bilden.

Rotkraut

Zwiebel und Äpfel klein schneiden und in einem großen Topf mit dem Zucker und etwas Olivenöl glasig werden lassen. Das fein geschnittene Blaukraut in den Topf geben und mit dem Weinessig vermischen. Gewürze in ein Gewürzei (Eine Filtertüte tut es auch) geben und in das Kraut geben. Mit Rotwein ablöschen. Bei niedriger Temperatur eine Stunde köcheln lassen. Zum Schluss die Preiselbeeren unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmel-Speck-Kräuter-Knödel

Mehl mit wenig Milch und den Eiern zu einem glatten Teig rühren. Die Zwiebeln und den Speck anrösten. Gemeinsam mit der Petersilie und den Brotwürfeln unter den Teig geben, biss der Teig das Brot gerade noch aufnehmen kann. Zu länglichen Knödeln formen und diese in reichlich Salzwasser mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Wir mögen die Knödel auch aufgeschnitten und in etwas Butter angeröstet.

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit getrüffeltem Rotkrautsalat

Zutaten:

Carpaccio

3 Gänsebrüste, geräuchert

Wallnuss-Gemüse-Vinaigrette

1 Stange Staudensellerie

1 Karotte, klein

2 Schalotten

20 ml Olivenöl

30 ml Balsamico bianco

20 ml Geflügelfond, kräftig

0,5 TL Zucker

70 ml Walnussöl

40 g Walnusskerne

2 EL Zucker, braun

1 Schote Chili, rot

Salz

Pfeffer

Getrüffelter Rotkohlsalat

1 Rotkohl, ca. 500 g

1 EL Zucker

2 EL Apfelmus

0,5 EL Honig

150 ml Johannisbeersaft

4 EL Balsamico, alt

1 EL Trüffelöl

2 Zweige Kerbel

Zimtstange aus der Gewürzmühle

Nelken aus der Gewürzmühle

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Carpaccio

Die Gänsebrüste in dünne Scheiben schneiden, auf gekühlten Tellern auslegen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Wallnuss-Gemüse-Vinaigrette

Staudensellerie, Karotte und Schalotten putzen, waschen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Gemüswürfel darin circa zwei Minuten

anschwitzten. Balsamico, Geflügelfond, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Walnussöl unter ständigem Rühren zugeben und eine cremige Vinaigrette herstellen. Die Walnusskerne grob hacken. Braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Walnusskerne dazu geben und zwei Minuten rösten. Auf einem eingeölkten Backblech einige Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit den Gemüsewürfeln unter die Vinaigrette rühren. Die Chilischote sehr fein hacken und ebenfalls in die Vinaigrette geben.

Getruffelter Rotkohlsalat

Den Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in sehr feine Streifen schneiden, zuerst mit Salz und Zucker, dann mit Apfelmus, Honig, Johannisbeersaft sowie je einer Prise Zimt und Nelken aus der Gewürzmühle würzen, alles gut durchkneten und durchziehen lassen. Den marinierten Rotkohl mit dem alten Balsamicoessig und dem Trüffelöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Carpaccio von der Gänsebrust großzügig mit der Vinaigrette beträufeln, jeweils etwas Rotkohlsalat mittig darauf setzen und mit frischem Kerbel garnieren.

Zimthuhn aus dem Römertopf

Zutaten:

1 Huhn, (junges Freiland-Brathuhn)
2 Zwiebeln, geschält
20 Nelke(n)
Salz und Pfeffer
Honig
Paprikamark
Geflügelbrühe
Senf, scharfer

für die Sauce

5 EL brauner Zucker
1 Zwiebel fein gehackt
½ Paprika fein gewürfelt
50 g Speckwürfel
½ Glas Geflügelbrühe
½ Glas Kalbsfond
½ Liter Weißwein
½ Glas Aceto balsamico
50 g Zimt
50 g kalte Butter
Chillyflocken
Paprikapulver
Nelke(n), gemahlen
Paprikamark

Zubereitung:

Den Römertopf 10 Minuten wässern.

Den Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Zwiebeln mit den Nelken spicken. Das Huhn waschen und trocknen, dann mit Zimt, Chillyflocken, Salz und Paprikamark innen und außen einreiben und mit den gespickten Zwiebeln füllen. Honig, Senf sowie je 1 TL Zimt, Cayennepfeffer und Paprikamark, den Aceto Balsamico und etwas Salz verrühren. Das Huhn damit bestreichen und in den Römertopf legen. Den Rest der Honigmischung mit Geflügelfond vermengen. Im Backrohr 45 Minuten ungeöffnet braten lassen. Den Deckel abnehmen und bei gleicher Temperatur knusprig werden lassen, gelegentlich mit der Geflügelfondmischung ablöschen

bzw. einstreichen.

Bratzeit insgesamt beträgt je nach Größe maximal 1 1/2 Stunden.

Für die Sauce:

Zwiebeln, Paprika und die Speckwürfel in wenig Butter glasig werden lassen. Mit dem Zucker karamellisieren. Geflügelfond, Kalbsfond, Weißwein, Paprikamark und Aceto Balsamico dazugeben und auf Hälfte einkochen lassen. Mit Zimt, Nelkenpulver und schwarzem Pfeffer abschmecken. Am Schluss mit der kalten Butter montieren.

Als Beilage empfehlen sich Schupfnudeln, Semmelknödel und Apfelrotkraut

Beer Butt Chicken

Zutaten für 2 Personen:

3 Esslöffel	Brauner Zucker
0.5 Liter	Orangensaft
0.5 Liter	Wasser
3 Esslöffel	Salz
3 Stück	Lorbeerblatt
3 Stück	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Oregano
1 Esslöffel	Honig
1 gross	Zwiebel gewürfelt
3 Esslöffel	Sojasoße süß
1 Stück	Zitrone, Saft und Fleisch
2 Esslöffel	Pfeffer weiß
1 Teelöffel	schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel	Selleriesalz
1 Teelöffel	Chilli (Cayennepfeffer)
1 Teelöffel	Thymian trocken
1 Teelöffel	Majoran
1 Esslöffel	Paprika edelsüß
1 Esslöffel	Senfpulver
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Brauner Zucker
1 Stück	Bierdose
1 Stück	Brathähnchen ca 1,5 - 2,0 kg

Zubereitung:

Zunächst sei mal gesagt das man für die Zubereitung dieses speziellen Hähnchen´s einen Kugelgrill oder noch besser einen BBQ Smoker benötigt. OK es geht natürlich auch im Backofen ist aber Geschmacklich nicht das Selbe.

Für die Brine: 3 EL Salz 2 EL brauner Zucker 3 Lorbeerblätter 3 Knoblauchzehen 1 EL Oregano 1 große Zwiebel gehackt 1 EL Honig 3 EL Sojasoße 2 EL Pfeffer weiß gemahlen 1 Zitrone, Saft und Fleisch 0,5 ltr O-Saft 0,5 l Wasser.

Für das Dry-Rub: 1 TI. schwarze Pfefferkörner gemahlen 1 TI. Selleriesalz 1 TI. Cayenne Pfeffer 1 TI. getrockneter Thymian 1 TI. getrockneter Majoran 2 TI. Paprika edelsüß 1 EL. Senfpulver 1 TI. Salz 1 EL. brauner Zucker

Die Brine zusammenmischen und das Hähnchen 24 Stunden darin einlegen. Am nächsten Tag abtupfen und mit der Trockenmarinade (Dry-Rub) einreiben. Die Bierdose zu 2/3 voll lassen (rest trinken^^) und mit der Öffnung nach oben dem Huhn rektal einführen. Auf die

Bierdose stellen und in den geschlossenen BBQ Smoker, Kugelgrill oder in den Ofen bei 140-200 Grad ca. 1,5 Stunden Knusprig Backen

Fisch

Seeteufel-Medaillons im Reisblatt mit Ingwer-Pflaumen-Sauce

Zutaten:

3 Seeteufel-Medaillons à 60 g
4 Reisblätter
2 Eier
1/2 Schalotte, fein geschnitten
4 Dörripflaumen
125 ml Pflaumenwein
125 ml Gemüsebrühe
50 ml helle Sojasauce
1 EL Senf
je 1 TL Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander, Kardamom, Curry, Nelken
1/2 Bund frisches Koriandergrün
2 EL Sahne
2 EL Butter
2 EL Sonnenblumenöl
100 g Reis, gekocht

Zubereitung:

Die Pflaumen 1 Stunde vorher im Pflaumenwein einweichen. Die Reisblätter zwischen nassen Tüchern einweichen. Das Ei verquirlen und die Ränder der Reisblätter gut mit Ei einstreichen. Reis mit je 1 Msp der verschiedenen Gewürze abschmecken. Dann mit Sahne und etwas verquirltem Ei mischen, mittig auf den Reisblättern verteilen und flach drücken. Mit Korianderblättchen belegen. Die Seeteufel-Medaillons darauf setzen und gut einpacken. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Reisblatt-Päckchen darin ca. 10-15 Minuten goldbraun braten. Dabei öfters vorsichtig wenden. In einem Topf die Schalottenwürfel mit der Gemüsebrühe aufkochen, etwas reduzieren lassen und die restlichen Gewürze zugeben. Die Pflaumen grob schneiden und mit dem Pflaumenwein, in den sie eingelegt waren, dazugeben. Soja-Sauce zugießen und kurz köcheln lassen. Die verpackten Seeteufel-Medaillons auf Tellern anrichten. Die Pflaumen mit einer Schaumkelle herausnehmen, dazugeben und die Sauce nochmals aufkochen lassen. Den Senf untermischen, evtl. mit etwas Mehl binden. Die Sauce über die Pflaumen gießen.

Seezunge auf Regentschaftsart

Zutaten:

4 Seezungenfilets (800 bis 1.000 g)
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 EL Mehl
80 g Butterfett
1/4 l Weißburgunder
4 EL Walnüsse (grob gehackt)
60 g Butter
2 Bananen
2 EL Crème fraîche
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Seezungenfilets unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Butterschmalz erhitzen, Weißwein angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Kochen bringen. Die Seezungenfilets hineinlegen und 8 bis 10 Minuten dünsten.

Inzwischen die grob gehackten Walnüsse in der Hälfte der Butter hellbraun rösten. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und kurz in der restlichen zerlassenen Butter schwenken.

Die gedünsteten Seezungenfilets herausnehmen und warm stellen. Den Sud auf die Hälfte einkochen. Crème fraîche zufügen und kurz aufkochen lassen. Die Seezungenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Zitronensaft beträufeln. Die Walnüsse und die Bananenscheiben darauf verteilen. Etwas Sauce angießen.

Forelle in Rieslingsauce

Zutaten:

2 Forellen
1 Schalotte, fein geschnitten
1 TL Mehl
1/8 l Riesling
1/8 l Sahne
etwas Zitronensaft
etwas Zitronenabrieb
Olivenöl zum Anbraten
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Forellen pfeffern und salzen und in einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Dann ca. 8 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Dann die Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten bei mäßiger Hitze (an der Ofentüre) ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Pfanne ausreiben, die Schalotte mit etwas Butter andünsten, mit Mehl bestäuben. Mit dem Riesling ablöschen und mit Sahne aufgießen. Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb in die Sauce geben. Die Sauce ein paar Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Forellen anrichten und mit der Sauce umgießen. Als Beilage passen gut Petersilienkartoffeln.

Lachs mit Ingwergemüse in Pergament

Zutaten:

2 Lachsfilets à 180 g
50 g Sellerie
30 g Karotten
30 g Lauch
50 g Champignons
2 Fleischtomaten
6 Basilikumblätter
etwas frischer Ingwer
1/8 l Gemüsebrühe
etwas Zitronensaft
Pfeffer, Salz

Pergamentpapier

Zubereitung:

Sellerie, Karotten, Lauch und Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Selleriestreifen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie schön weiß bleiben. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Gemüsestreifen und Tomaten locker vermischen, Gemüsebrühe untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und frisch geriebenen Ingwer nach Belieben untermischen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei große Bögen Pergamentpapier in der Mitte knicken. Auf je eine Hälfte des Papiers etwas Gemüse geben, darauf die Lachsscheiben legen und diese mit Basilikumstreifen bestreuen. Die andere Papierhälfte darüber klappen und die Ränder fest einschlagen. Den Fisch so im auf 200 Grad (Heißluft) vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten garen. Dabei sollte sich das Pergamentpapier schön aufblähen. Zum Anrichten die Tüten aufschneiden und den Fisch mit dem Gemüse und dem entstandenen Fond anrichten.

Steinbutt in Rotweinbutter-Sauce und Lauchgemüse

Zutaten:

500 g Steinbuttfilet (oder Heilbutt)
1/2 l trockener, kräftiger Rotwein
1/4 l Kalbsfond
100 g franz. Salzbutter
1 Stange Lauch
1/4 l Gemüsebrühe
6 kleine Frühkartoffeln
Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, gleichmäßig "schnitzen" und in Salzwasser weich kochen. Den Lauch putzen und in schräge Scheiben schneiden. Gemüsebrühe mit etwas Butter aufsetzen, den Lauch zugeben und gar köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen, den Kalbsfond zugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren lassen. Dann die Salzbutter in kleinen Flöckchen untermischen und die Sauce montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch in gleichmäßige Stücke schneiden, würzen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten.

Den Fisch auf dem Lauchgemüse anrichten, mit der Rotweinbutter-Sauce umgießen und die Kartoffeln als Beilage dazu reichen.

Matelote vom Seeteufel

Zutaten:

300 g Seeteufelfilet
4 große Garnelen
2 Schalotten
1/8 l Sahne, geschlagen
1/8 l Weißwein
50 g frische Champignons
1 Zweig Estragon
2 Eigelb
1 EL Kerbel, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Das Seeteufelfilet waschen und in Medaillons schneiden. Den Garnelen die Köpfe abschneiden und die Schwänze aus der Schale lösen. Dazu die Schale der Länge nach einschneiden, am Schnitt aufbiegen und den Schwanz herauspulen. Das dicke Schwanzende in der Mitte längs einschneiden. So wird beim Kochen das ganze Schwanzstück gleichzeitig gar. Die Schalotten fein hacken und die Champignons in feine Scheibchen schneiden. Die Schalotten und die Champignons in Butter hell andünsten und mit dem Wein ablöschen. Seeteufelmedaillons und Garnelenschwänze mit in die Pfanne geben und alles ca. 5-7 Minuten gut durchkochen. Danach die Fischstücke aus dem Fond nehmen und beiseite stellen. Die Garnelenköpfe dem Fond zugeben und mit einer Gabel kräftig zerdrücken, so dass das Mark austritt. Anschließend das Ganze durch ein Sieb passieren. Die beiseite gestellten Fischstücke in den passierten Fond geben, mit Pfeffer, Salz, fein geschnittenem Estragon und Kerbel würzen. Die geschlagene Sahne mit dem Eigelb vermischen und bei leichter Hitze unter das Gericht mischen. Alles nochmals abschmecken und servieren. Dazu passt gut Reis.

Zander mit Rieslingkrautkruste

Zutaten:

2 Zanderfilets à 150 g
300 g Weißkraut
200 ml Riesling
50 ml weißer Portwein
4 EL Crème fraîche
1 EL Senf
1 EL Weißweinessig
1 EL geriebenes Semmelmehl
1 EL Minze, fein geschnitten
ein paar Minzeblättchen
etwas Mehl
Salz, Pfeffer, Zucker
Butter

Zubereitung:

Das Kraut fein schneiden und in einem Topf mit etwas Butter und 1 EL Zucker andünsten. Mit Riesling und Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Zanderfilets waschen, trocken tupfen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zum Kraut den Portwein geben, 3 EL Crème fraîche einrühren und nochmals abschmecken. Zum Schluss die fein geschnittene Minze untermischen. Ca. 3 EL Kraut mit der restlichen Crème fraîche mischen und für die Kruste beiseite stellen. Das Rieslingkraut warm halten. Die Zanderfilets in einer Pfanne mit Butter von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Dann die Oberseite der Filets mit Senf einstreichen, darauf gleichmäßig die Krautmasse für die Kruste verteilen, mit Semmelmehl bestreuen und ein paar Butterflöckchen auflegen. Die Fischfilets im Backofen kurz goldbraun backen. Das Rieslingkraut auf Tellern anrichten, das Zanderfilet anlegen und mit Minzeblättchen dekorieren. Dazu passt Baguette oder Kartoffelpüree.

Gebratener Lachs mit Knoblauch und Speck

Zutaten:

500 g Lachsfilet mit Haut (geschuppt)
4 Knoblauchzehen
60 g geräucherter Speck
50 ml Kalbsfond
1 Schalotte
50 g Crème fraîche
1 EL Sherryessig
30 g kalte Butter
etwas Mehl
1 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Eine tiefe feuerfeste Platte in den Ofen geben und vorwärmen.

Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Den Speck in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Fleischseite 2 Minuten braten. Die Knoblauchzehen und den Speck zugeben. Den Lachs wenden und auf der Hautseite 3 Minuten braten. Dann mit der Hautseite nach unten auf die heiße Platte gleiten lassen, mit Knoblauch und Speck umlegen und 15 Minuten im Backofen braten.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden. Das Öl aus der Bratpfanne abgießen und Schalotte und Essig in die Pfanne geben. Gut verrühren, bis der Essig verdampft ist. Crème fraîche und Kalbsfond angießen und die Sauce einkochen lassen, bis sie schön sämig ist. Mit dem Schneebesen die Butter in kleinen Flöckchen einarbeiten und die Sauce vom Herd nehmen.

Den Fisch mit der Sauce anrichten. Dazu passt gut mit etwas Butter gedünsteter Blattspinat.

Bouillabaisse á la Manfred

Zutaten Suppenbasis:

1 Knurrhahn
1 kleiner Petersfisch
2 Merlan
8 Langustinen
2 Rotbarben
1 geschälte Zwiebel
1 Stange Lauch (nur das Weiße)
1 kleine Sellerieknolle
ca. 1,5 L Wasser
½ L Fischfont
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 TL Koriander ganz
2 Sternanis
1 TL weißer Pfeffer ganz
2-3 Petersilien-, Dill- oder Estragonstengel
1 TL grobes Salz
Pfeffer weiß, Salz

Einlage:

2 Kartoffeln (festkochend)
4 Schalotten
1 Stange Lauch (nur das Weiße)

1 Knolle Fenchel
2 Tomaten (blanchiert und gehäutet)
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
2 Zweige Blattpetersilie
5 g Safran
100 ml Olivenöl,
50 ml Wermut
20 ml Portwein
1 TL Pastis
Baguette-Brot, Olivenöl

Zubereitung:

Knurrhahn, Petersfisch, Merlan filetieren, Langustinschwänze aus der Schale brechen, Rotbarben schuppen und filetieren. Die Filets beiseite stellen. Gräten und Abschnitte grob zerkleinern und waschen. Karkassen mit dem grob gewürfeltem Gemüse (3 x 3 cm) in einen Edelstahltopf geben und mit Wasser gerade so bedecken. Bei voller Hitze bis zum Kochpunkt erhitzen. Nicht kochen! Fond falls nötig abschäumen. Gewürze zufügen. 20 - 25 Min. unter dem Kochpunkt ziehen lassen. Danach sofort sehr vorsichtig durch ein Tuch passieren (Nicht gießen ? nur schöpfen!)

Für die Einlage Schalotten, Lauch, Fenchel, Tomaten, Knoblauch und Kartoffeln in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erwärmen. Schalotten darin ohne Farbe dünsten. Gewürfeltes Gemüse zufügen. Mit Wermut und Portwein ablöschen.

Die Fischfilets in moderate Größe schneiden (etwa 5x5 cm) leicht salzen und pfeffern. Auf das Gemüse legen. Vorsichtig mit dem Fond übergießen. Thymianzweig und Safran hinzufügen und ca. 10 Minuten sanft pochieren.

In einer Pfanne Olivenöl erwärmen, Baguette in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in das Öl geben. Von beiden Seiten rösten. Später auf einem Küchentuch trocknen.

Suppe mit wenig (nur einige Tropfen) Pastis und Gewürzen und der grob geschnittenen Blattpetersilie abschmecken.

Fische aus dem Fond nehmen. In einen tiefen Teller das Gemüse anrichten. Fischfilets fächerartig darauf platzieren. Brühe angießen. Brot als Chip in die Mitte stecken.

Gambas im Lasagneblatt mit Safransauce und Fenchel

Zutaten:

150 g Hartweizenmehl
1 Ei
1 Eigelb
8-10 Gambas
1 Schalotte, fein geschnitten
1/8 l trockener Weißwein
250 ml Fischfond
2 EL Noilly Prat
2 EL Crème double
1 Msp Safran
1 Msp Kurkuma
etwas Zitronensaft
1/2 Möhre
1/4 Lauchstange (hellgrüner Teil)

1 Fenchelknolle mit Grün
1-2 TL Pernod
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Butter

Zubereitung:

Für die Lasagneplatten Hartweizenmehl, Ei, Eigelb, 1/2 TL Salz und 1 EL Öl miteinander verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz dünn ausrollen. 6 Lasagneplatten ausschneiden, diese auf einem Küchentuch ausbreiten und beiseite stellen. Die Gambas schälen, den Darm entfernen und unter fließendem Wasser abspülen. Trockentupfen und kalt stellen.

Für die Sauce die Schalotte in heißer Butter kurz anschwitzen, Wein, Fond und Noilly Prat angießen und etwas einkochen lassen. Crème double untermischen und mit Safran, Kurkuma, etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren 1 EL eiskalte Butter mit einem Mixstab unterschlagen.

Möhre und Lauchgrün in kleine Würfelchen schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einer Pfanne mit wenig heißer Butter kurz schwenken und nachwürzen. Die Fenchelknolle ohne Grün längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter und 1 EL Öl anschwitzen und langsam bissfest garen. Mit Salz und Pernod abschmecken.

Die Gambas in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln und noch etwas nachziehen lassen. Die Lasagneplatten 3 Minuten in Salzwasser kochen. Dann Lasagneplatten, Sauce, Gambas und Fenchelscheiben übereinanderschichten. Mit Möhren- und Lauchwürfelchen bestreuen und mit Fenchelgrün dekorieren.

Gebratene Jakobsmuscheln in Weisweinsauce

Zutaten für zwei Personen:

8 Jakobsmuscheln, ausgelöst
1 Schalotte
10 g Trüffel (ersatzweise Trüffelöl)
40 g Butter
250 ml Weißwein
250 ml Sahne
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Acht Gramm des Trüffels hobeln und zusammen mit den Schalottenwürfeln in zehn Gramm Butter dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Anschließend die Sahne angießen. Die Sauce mit der restlichen Butter montieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in Butterschmalz fünf Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce auf Tellern verteilen und die Muscheln hineinsetzen. Den restlichen Trüffel darüber hobeln und das Ganze servieren.

Spieß von Jakobsmuscheln und Gambas in Kokos-Curry-Sauce

Zutaten

8 frische Jakobsmuscheln in der Schale
8 Gambas mit Schale (Größe 8/12)
3 Tomaten
2 Bund Koriander
200 ml Hühnerfond
250 ml Kokosmilch, ungesüßt
80 g gelbe Currypaste (aus dem Asialaden)
1 rote Zwiebel
50 g Karotte
100 g Weißkohl
500 g junger grüner Spargel
etwas Salz, Pfeffer
etwas Dayong (chin. Gewürzmischung)
10 Kafir-Limettenblätter
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen und sorgfältig unter fließend kaltem Wasser abspülen und vom Rogen befreien. Das Jakobsmuschelfleisch auf Küchenkrepp legen und kühl stellen.

Die Gambas von der Schale befreien (das Schwanzsegment sollte noch dran bleiben) und den Darm entfernen.

Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, abschrecken und die Schale abziehen, dann vierteln und die Kerne entfernen. Koriander abspülen und trocken schütteln.
Jeweils 2 Gambas und 2 Jakobsmuscheln abwechselnd auf lange Spieße stecken und ein paar Tomatenfilets und etwas Koriander dazwischen spießen.

Den Hühnerfond mit der Kokosmilch und der gelben Currypaste vermengen, in einem Topf langsam aufkochen.

Zwiebeln und Karotte schälen, Weißkohl putzen und alles in grobe Stücke schneiden. Grünen Spargel waschen und ab dem unteren Drittel der Spargelstange schälen, die harten Enden abschneiden. Spargel ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit Butterschmalz das Gemüse anbraten und gekochten Currysauce ablöschen. Einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Dayong abschmecken. Zum Schluss etwas Koriander und die Limettenblätter zugeben und das Gemüse mit viel Sauce auf einem tiefen Teller anrichten.

Den Spieße in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl anbraten und auf dem Gemüse anrichten, mit Korianderblättern garnieren und servieren.

Als Beilage passt Basmatireis.

Venezianische Fischsuppe

Zutaten für zwei Personen:

2 Rotbarben, geschuppt, ausgenommen
1 Wolfsbarsch, geschuppt, ausgenommen
1 Dorade, geschuppt, ausgenommen
2 Fleischtomaten
1 Orange, unbehandelt

1 Gemüsezwiebel
1 Stange Lauch
1 Knolle Sellerie
4 Scheiben Weißbrot
3 Zehen Knoblauch
1 Lorbeerblatt
1 L Fischfond
100 ml Olivenöl
0,5 g Safran
5 Zweige Thymian
80 g Butter
20 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Fische waschen, trocken tupfen und filetieren. Anschließend in löffelgroße Stücke schneiden und kühl stellen.

Die Tomaten vom Strunk befreien, an der Oberseite kreuzweise einritzen und in siedendem Wasser kurz blanchieren. Anschließend die Haut abziehen, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden.

Einige Zesten von der Orange reißen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Gemüsezwiebel und den Lauch abziehen. Den Sellerie schälen. Das Gemüse in feine Streifen schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und darin das Gemüse, ohne Farbe nehmen zu lassen, dünsten. Mit dem Fischfond auffüllen und das Ganze zehn Minuten kochen lassen. Den Safran, das Lorbeerblatt, die Orangenzesten, den Knoblauch und den Thymian hinzugeben.

Aus dem Weißbrot Ringe ausstechen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Brot darin rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen den Parmesan reiben. Die Toastkreise aus der Pfanne nehmen und mit dem Parmesan bestreuen.

Thymian, Lorbeerblatt und die Orangenschale aus der Suppe nehmen. Kurz vor dem Servieren die Tomatenstreifen in die Suppe geben.

Die Venezianische Fischsuppe in tiefen Tellern anrichten. Das Brot dazu reichen und servieren.

Seeteufel im Kartoffelstroh

Zutaten:

4 Seeteufelfilet à 70 - 80 g
2 große Kartoffeln
2 EL Kartoffelmehl
1 große Zucchini
1 große Karotte
1 Kohlrabi
175 ml Gemüsebrühe
50 g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Zubereitung:

Fischfilets salzen und pfeffern. Die Kartoffeln schälen und anschließend zu langen Steifen mit dem Messer spiralförmig abschälen oder mit einer Maschine zu Nudeln drehen.

Kartoffelstreifen mit dem Kartoffelmehl bestäuben und um die Fischstücke wickeln. Fischpäckchen in heißem Öl kurz beidseitig anbraten und dann für 6 - 8 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen fertig backen.

Das Gemüse auch zu langen Streifen abziehen. Gemüsebrühe und etwas Öl aufkochen. Gemüsestreifen zugeben und kurz dünsten lassen. Da die Karottenstreifen etwas länger brauchen, diese zuerst in die Brühe geben. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken, zu den Gemüsestreifen geben und gut einrühren.

Gemüsenukeln mit der Sauce auf Teller anrichten und die Fischpäckchen darauf setzen.

Fisch-Reis-Eintopf

Zutaten:

150 g Staudensellerie

150 g Möhren

4 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500 g Krustentiere (z. B. Langostinos, Garnelen)

4 El Öl

200 ml trockener Weißwein

2 l Hummerfond oder Fischfond

200 g Fischfilet (z. B. Wolfsbarsch, Seelachs, Rotbarbe)

250 g Risotto- oder Paella-Reis

50 g gehackte Mandeln

Zucker

Salz

Zubereitung

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.

Spargel mit Fischfilets und Zitronengras-Emulsion

Zutaten für Spargel und Fisch (für 4 Personen):

20 Stangen weißer Spargel

etwas Butter

Meersalz

Rohrzucker

0,1 l Hühnerfond

4 geschuppte (pro Person ca. 150 g)

Dorsch- oder Zanderfilet
einige frische Zweige Basilikum
einige frische Zweige Petersilie
einige frische Zweige Kerbel
einige frische Zweige Zitronenthymian
Olivenöl
Butter
Schwarzer Pfeffer
zum Braten: einige Zweige Rosmarin
zum Braten: einige Zweige Thymian

Zubereitung

Die Kräuter grob hacken. Dorsch- oder Zanderfilets entgräten und mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen. Mittig der Länge nach einschneiden, die Haut dabei aber nicht durchtrennen. Rechts und links vom Mittelschnitt die Filets vorsichtig circa einen bis zwei Zentimeter tief von der Haut lösen. Zum Rand hin sollen die Files aber noch ganz sein. Die Fleischlappen aufklappen, die Innenfläche salzen und mit gehackten Kräutern füllen, dann wieder verschließen.

Die Filets in vier bis fünf Zentimeter große Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Fischstücke mit der Fleischseite nach unten hineinlegen. Eine Minute braten, dann wenden. Ein Stück Butter, Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben, und im Ofen bei 220 Grad fünf Minuten braten.

Die Spargelstangen mit dem Sparschäler dünn schälen, das holzige Ende abschneiden. Mit einer Prise Salz und Zucker etwa sieben Minuten kochen, auf ein Blech legen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren den Spargel mit etwas Butter, Hühnerfond und Meersalz in eine Pfanne legen und zwei Minuten bei kleiner Hitze erwärmen.

Zutaten für die Zitronengras-Emulsion:

6 Schalotten
2 Stängel Zitronengras
40 g geschälte Ingwerwurzel
5 geschälte mittelgroße Karotten
3 Stangen Bleichsellerie
½ Knolle Fenchel
5 EL Olivenöl
200 g Butter
¼ l Sahne
½ l Karottensaft
1/8 l Weißwein
¼ l Orangensaft
100 g Kokos-Extrakt
4 EL Limonenöl
etwas Limonensaft
¼ l Hühnerbrühe
Meersalz
Rohrzucker

Ingwerwurzel, Schalotten und Gemüse putzen und klein schneiden. Die Zitronengrasstangen in Stücke schneiden und andrücken. In einem Topf die Gemüse in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Rohrzucker würzen. Zitronengras, Ingwer, Riesling, Orangen- und Ananassaft dazugeben, aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen, dann Karottensaft, Kokos-

Extrakt und Hühnerbrühe auffüllen und das Gemüse 40 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel weich kochen.

Die Sahne hinzufügen und die Soße ohne Deckel noch einmal 20 Minuten durchkochen. Das Gemüse mit dem Pürierstab zerkleinern. Alles durch ein feines Sieb passieren. Falls die Soße zu dünnflüssig ist, eventuell noch einmal reduzieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Eiskalte Butterstücke und Limonenöl dazugeben und die Soße mit dem Pürierstab aufschlagen. Mit Meersalz, Zucker und Limonensaft pikant abschmecken.

Eismeersaibling in Salz-Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Olivenstampf

Zutaten:

Kräuter-Salz-Kruste

250 g Spinat
150 g Basilikumblätter
150 g Petersilienblätter
30 g Rosmarinnadeln
30 g Salbeiblätter
750 g Meersalz, grob
750 g Mehl
150 g Eiweiß

Eismeersaibling

4 Eismeersaiblingfilets, à 200 g
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Olivenstampf

12 Kartoffeln, klein, z. B. La Ratte oder Grenaille
100 ml Weißwein
20 Oliven, grün, z. B. Bella di Cerignola
20 Basilikumblätter
Olivenöl
Meersalz, fein
Pfeffer aus der Mühle
Wildkräuter zum Garnieren

Zubereitung

Kräuter-Salz-Kruste

Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und überschüssiges Wasser ausdrücken. Basilikum, Petersilie, Rosmarin und Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Das Meersalz mit den Kräutern und dem Spinat in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis alles fein gehackt ist. Mit Mehl und Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eisbeersaibling

Den Teig etwa drei Millimeter dick ausrollen und in acht Rechtecke schneiden, vier davon als Unterseite verwenden. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Filet mit der Hautseite nach oben auf die Rechtecke setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Filet mit jeweils einer zweiten Teigplatte verschließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die

"Päckchen" darauf setzen. Auf mittlerer Schiene im Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen.

Olivenstampf

Die Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und bissfest garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Oliven klein hacken und zu der Masse geben. Die Basilikumblätter fein schneiden und alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter-Salz-Kruste mit einem Sägemesser rundum aufschneiden und den Deckel aufklappen. Die Haut vom Eismeersaibling mit einer Gabel vorsichtig abziehen. Das Fischfilet mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Olivenstampf anrichten. Mit Wildkräutern garnieren.

Meine Grillparty

Gegrilltes Schweinefilet mit Kartoffel-Majoran-Dip

Zutaten pro Person:

1 Schweinefilet
1 Bund Salbei
50 g Bauchspeck, fein gewürfelt
1 große Kartoffel, mehlig kochend
4 Schalotten, fein geschnitten
1 Bund Majoran
1 TL Bio-Gemüsebrühe-Pulver
5 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Kartoffel weich kochen, anschließend pellen. Schalotten in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Den Majoran fein schneiden. Kartoffel mit Schalotten, Gemüsebrühe-Pulver, Pfeffer, Salz und Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Ist der Dip zu dick, mit Wasser verdünnen. Den Majoran untermischen und abschmecken. Das Schweinefilet enthäuten und der Länge nach eine Tasche einschneiden. Die Fleischtasche mit Salbeiblättern und Speck füllen. Die Öffnung gut zusammendrücken und mit Zahnstochern oder einem Küchenbindfaden fixieren. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Olivenöl bepinseln und im Ganzen grillen. Das Filet aufschneiden und mit dem Dip servieren.

Hähnchenbrust-Sateh mit Mais- und Mango-Dip

Zutaten

250 g Hühnerbrust
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Koriander
1 TL Ingwer, gerieben
2 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl

Für den Mais-Dip

125 g Gemüsemais (aus der Dose)
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1 grüne Pfefferschote
1 rote Pfefferschote
3 EL Weißweinessig
1/2 TL Tabasco
150 ml Sauerrahm
30 g Hartkäse, gerieben
Salz, Pfeffer, Zucker
Sonnenblumenöl zum Anbraten

Für den Mango-Dip:

3 EL Mango-Chutney
3 EL Zitronensaft
1 TL Currypulver
6 EL Mayonnaise
4 EL Naturjoghurt
Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

Aus Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Ingwer, Weißweinessig und Sonnenblumenöl eine Marinade mischen. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und mit der Messerklinge etwas flach drücken. In eine Schüssel geben, mit der Marinade begießen, gut verrühren und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen. Für den Mango-Dip Chutney, Zitronensaft, Currypulver, Mayonnaise, Joghurt und Paprikapulver vermischen und ziehen lassen. Für den Mais-Dip die Frühlingszwiebeln fein schneiden. Die Pfefferschoten halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in einem Topf mit Öl ca. 5 Minuten dünsten. Dann Mais zugeben mit Essig und Tabasco würzen und heiß werden lassen. Die geschnittenen Pfefferschoten untermischen. Den Topf vom Herd nehmen, alles pürieren und Käse und Sauerrahm untermischen. Den Dip mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Die marinierten Hühnerbruststreifen auf Zahnstocher spießen und auf dem heißen Grill ca. 6 Minuten garen. Dazu die Dipsaucen reichen.

Truthahnbrust vom Grill mit Champignons gefüllt

Zutaten:

300 g Truthahnbrust
100 g dünn aufgeschnittener Speck
250 g Champignons
1 feingeriebenes Brötchen
3 ELSahne
2 gehackte Schalotten
1 gequetschte Knoblauchzehe
½ Bundgehackte Petersilie
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Thymianzweigchen
2 EI Butter

Zubereitung:

Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Mit einer Schalotte und der Knoblauchzehe in Butter andünsten. Soviele geriebenes Weißbrot zugeben, dass eine Paste entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie und Thymian würzen.

Die Truthahnbrüste in fingerdicke Scheiben schneiden und dünn klopfen. Pfeffern und salzen. Pilzmischung darauf verteilen, Fleisch aufrollen. Mit dünn geschnittenem Speck umwickeln und auf den Grill geben.

Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse

Zutaten:

3 große, feste Fleischtomaten
80 g Ziegenfrischkäse
1 Bund Basilikum
1/2 TL gestoßener, schwarzer Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Den Stielansatz ausschneiden und die Tomaten in fingerdicke Scheiben schneiden. Je eine Scheibe mit Ziegenkäse bestreichen, mit Basilikumblättern belegen und mit einer zweiten Scheibe belegen. Pfeffern und salzen, mit Olivenöl bepinseln und von beiden Seiten jeweils zwei Minuten grillen.

Cevapcici (Hackwürstchen) im Speckmantel

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Hackfleisch, (gemischt oder Rind)
1 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
50 g Käse, geriebenen oder klein gehackten Feta
50 ml Sahne
3 EL Semmelbrösel / Paniermehl
1 TL, gehäuft Salz
1 EL Pfeffer / frisch aus der Mühle
1 EL Paprikapulver
1 TL, gehäuft Currypulver
8 Scheibe/n Bacon / Frühstücksspeck

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, alle Zutaten, bis auf den Bacon, gut miteinander vermischen und durchkneten.

Aus der Masse Cevapcici/Hackwürstchen formen, ca. 4 cm Durchmesser und 8-10cm lang. Dann jedes Röllchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Der Bacon muss nicht gesondert befestigt werden, er haftet am Hack.

Nun ca. 10-15 Minuten bei mehrmaligen wenden auf den Grill.

Achtung! nix für die schlanke Linie.

Djuvec-Reis

Zutaten:

1 Kalbsschnitzel in mundgerechte Stücke schneiden
4 TL Öl
240 g Reis, (Rohgewicht)
4 kleine Zwiebel(n)
2 Karotten
2 Paprikaschote(n)
1000 ml Tomate(n), passierte (Tetrapack)
1 kl. Dose Erbsen
500 ml Gemüsebrühe
8 TL Zucker
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
Chili
Knoblauch

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Knoblauch klein schneiden. Die Kalbsschnitzel in Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazu geben und andünsten; Reis,

Karotten und Paprikawürfel dazu, kurz mitdünsten. Dann das Ganze mit den passierten Tomaten und der Brühe auffüllen und ca. 25-30 Minuten kochen lassen (falls dann noch zu flüssig, noch etwas weiterkochen; falls zu trocken dann noch mit etwas Brühe aufgießen). Den Reis mit Zucker, Paprika, Chili, Pfeffer würzen. Zum Schluss die Erbsen und die Petersilie zum Djuvec-Reis geben und untermischen.

Lachs-Spinat-Rolle

Zutaten:

125 g Spinat
4 Ei(er)
50 g Käse, geriebenen
250 g Lachs, geräucherten
200 g Frischkäse mit Kräutern
Salz und Pfeffer
Parmesan

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen. Spinat, Salz, Pfeffer, Käse mit der Eiermasse mischen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen. 10 Min. bei 200 Grad backen, kalt werden lassen, umdrehen, so dass die Fülle auf die Käsesseite kommt. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf den Lachs verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen und in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden.
Sieht toll aus. Dazu Baguette und evtl. Sahnemeerrettich.

karamellierte Zwiebeln

Zutaten:

6 m.-große Zwiebel(n)
6 EL Öl, geschmacksneutrales
6 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelviertel darin glasig andünsten. Dann Salz und Zucker untermischen und hellbraun karamellisieren.
Kalt oder warm servieren.

Blätterteig-Schinken-Käse-Rollen

Zutaten:

1 Pck. Blätterteig, (ausgerolltes Rechteck)
200 g Schmand
80 g Schinken, geräuchert, gewürfelt
100 g Käse, gerieben

Zubereitung:

Den Blätterteig aufrollen und eine Teighälfte mit gut der Hälfte des Schmandes bestreichen. Die Hälfte der Schinkenwürfel und des Käses darauf verteilen. Die Seite des Blätterteiges, die nicht belegt ist auf die andere Seite klappen. Wiederum die Hälfte des Teiges mit dem restlichen Schmand bestreichen und die Schinkenwürfel und Käseraspel darauf geben. Die unbestrichene Teighälfte darüber klappen. Den Blätterteig in Streifen schneiden. Vorsichtig spiralförmig drehen und auf ein mit

Backpapier belegtes Blech legen.
Bei 180° ca. 25 Minuten backen.

Limonendip

Zutaten:

1 Limone
1 Bund Basilikumblätter
1 EL Puderzucker
1 EL Weißwein
1/8 l Sonnenblumenöl
1/2 TL grober, schwarzer Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Limoneschale abraspeln, dann den Saft auspressen. Alle Zutaten bis auf das Öl mixen, dann das Öl einlaufen lassen. Sollte das Dressing zu dick sein, mit etwas Weißwein verdünnen.

Gegrillte Bananen mit Ingwer- Orangensauce

Zutaten:

2 Bananen
1/4 l frisch gepresster Orangensaft
1/2 Orange in hauchdünnen Scheiben
2 EL brauner Zucker
1 Vanilleschote
1/4 fein gemörserter Sternanis
1 TL Stärke
1 TL fein gehackter Ingwer
2 cl Cointreau
1 TL abgeriebene Orangenschale

Zubereitung:

Den Saft aufkochen. Stärkemehl mit Cointreau anrühren und damit den Saft abbinden. Sternanis, Vanillemark, Ingwer und Orangenscheiben zugeben, über Nacht durchziehen lassen.

Die Bananen der Länge nach halbieren und an einer weniger heißen Stelle des Grills von beiden Seiten garen. Anschließend mit der Orangensauce servieren.

Lammspieße

Zubereitung:

300 g Lammrückenstränge
1 Paprikaschote, rot
1 Paprikaschote, grün
4 Schalotten
8 Knoblauchzehen
40 ml Rapsöl
2 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer

Zubereitung Lammspieße:

Die Lammrückenstränge von Haut und Sehnen befreien und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten entkernen und in acht Teile schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren, die Knoblauchzehen schälen. Die Lammstücke abwechselnd mit dem Gemüse auf Schaschlikspieße stecken. Die fertigen Spieße mit dem Rapsöl und abgezupften Rosmarinzwiegen marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und langsam grillen, so dass das Fleisch innen noch rosa ist.

Gefüllte Fleischwurstscheiben:

Zutaten:

500 g Fleischwurst
120 g Allgäuer Bergkäse
4 EL Tomatenmark mit Parmesan
8 Scheiben Speck

Zubereitung Fleischwurstscheiben:

Die Fleischwurst in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Die Haut abziehen und in jedes Fleischwurststück einige Taschen schneiden. Den Bergkäse in passende Scheiben schneiden, die in die Öffnungen der Wurstscheiben passen. Diese mit dem Käse füllen und mit Tomatenmark bestreichen. Die gefüllten Fleischwurstscheiben mit den Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. Langsam grillen.

Marinierte Spareribs:

Zutaten:

1 kg Spareribs

Für die Marinade:

0,3 l Tomatensaft, aus dem Glas
60 g Ketchup
1 TL Curry
1 EL Honig
1 TL gehackten Knoblauch
1 EL Pfeffer, grob gemahlen
Chili aus der Gewürzmühle

Zubereitung Spareribs:

Tomatensaft, Ketchup, Curry, Knoblauch, grob gemahlener Pfeffer und Chili gemeinsam erhitzen und ca. auf die Hälfte einkochen lassen. Abkühlen und damit die Spareribs einreiben. Mit Klarsichtfolie abdecken und ziehen lassen. Dann bei schwacher Hitze grillen und erst nach dem Grillen mit Salz würzen, damit das Fleisch nicht zuviel Flüssigkeit verliert.

Gegrillte Maiskolben

Zutaten:

4 Maiskolben
60 g Honig
50 ml Weißweinessig

Salz, Pfeffer
8 Thymianzweige
80 ml Brühe

Zubereitung Maiskolben:

Die Maiskolben schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser blanchieren. Den Honig mit Essig, Salz, Pfeffer, Thymian und der Brühe etwas einkochen. Den Fond abseihen, abkühlen lassen und die Maiskolben damit gut marinieren. Langsam von allen Seiten goldbraun grillen.

Tomatendip

Zutaten:

1 Schalotte, in feine Würfel geschnitten
20 g Rapsöl
1 rote Chilischote, gehackt
1 grüne Chilischote, gehackt
1 EL brauner Zucker
60 ml Brühe
2 EL Tomatenmark mit Knoblauchgeschmack
1 Msp. Currypulver
6 cl Weißweinessig
4 Tomaten
Salz, Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt
einige Thymianzweige

Zubereitung Tomatendip:

Die gewürfelte Schalotte in Rapsöl anbraten, die gehackten Chilischoten begeben und kurz mitbraten. Den Zucker darüberstreuen, zerlaufen lassen und mit der Brühe auffüllen. Das Tomatenmark und Curry begeben, einkochen lassen. Den Essig zugießen, die geschälten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten ebenfalls begeben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie und den Thymian begeben. Den Tomatendip kalt werden lassen und zu dem Gegrillten servieren.

Schweinelachs:

Zutaten:

1 kg Schweinelachs
ca. 3 Strauchtomaten
2 Pakete Mozzarella
frisches Basilikum und Salbei
Salz, Pfeffer, etwas Chili

Zubereitung:

Mit einem scharfen Messer ca. 7 mm dicke Schmetterlingssteaks schneiden, würzen, dann mit Salbei und Mozzarella sowie Tomaten und Basilikum belegen. Mit Holzspießen verschließen, mit Öl bepinseln, würzen und ca. 6 Minuten auf beiden Seiten grillen.

Maishuhnbrust

Zutaten:

2 Maishuhnbrüste (am Knochen, mit Haut)
Basilikumpesto
Oliventapenade

Zubereitung:

Mit den Fingern vorsichtig die Haut von den Hühnerbrüsten lösen. In die nun entstandenen Taschen auf der einen Seite das Pesto, auf der anderen Seite die Tapenade füllen (Spritzbeutel), wenn nötig mit Holzspießen verschließen. Mit der Knochenseite beginnend auf den Rost legen und nach 15 Minuten wenden, weitere 10 Minuten auf der Hautseite grillen. Den Garzustand prüfen und in Folie nachziehen lassen, am Tisch die Filets vom Knochen schneiden, halbieren und zweifarbig servieren.

Basilikumpesto:

Zutaten:

50 g geröstete Pinienkerne
2 gehackte Knoblauchzehen
100 g gehacktes Basilikum
ca. 130 ml Olivenöl
100 g geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung Basilikumpesto:

Alle Zutaten mixen, während des Mixens das Olivenöl zugeben, danach den Käse, dann erst abschmecken.

Asiatisch

Japanisches Gemüse-Tempura mit milder Chili-Sabayon

Zutaten:

2Eigelb
275 ml Eiswasser
200 g Weizenmehl (oder Tempura-Mehl)
2 EL Kokosflocken
1 EL schwarzer Sesam
2 EL Mandelblättchen 16 Mini-Mais
16 Okra
2 Paprika
16 Garnelen
sieben Gewürzpulver Shichimi
etwas Mehl

1 EL Mirin (süßer Reiswein)
1 EL Soja-Soße
100 ml Weißwein
3Eigelb
2rote Chili
50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Für den Tempura-Teig Eigelb in eine Schüssel geben und mit Eiswasser nach und nach vermengen. Das Mehl auf einmal dazugeben und kurz unterrühren. 5 Minuten ruhen lassen, dabei dürfen Klümpchen entstehen. Danach den Teig sofort verarbeiten. Für das Tempura-Gemüse den Mini-Mais der Länge nach halbieren, den Okra ganz lassen, Paprika entkernen und in lange Streifen schneiden. Die Garnelen aus der Schale pellen, halbieren und den Darm entfernen.

Alle Gemüse mit dem Siebgewürzpulver Shichimi würzen, mehlieren und mit einer Gemüsegabel durch den Teig ziehen. Gleich darauf die einzelnen Teile entweder in Sesam, Kokos oder Mandeln wälzen. Bei 170 C° kross backen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und rasch servieren.

Für die Soße die Chili-Schoten halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Über dem Wasserbad das Eigelb mit dem Weißwein, mit Mirin (süßer Reiswein) und der Soja-Soße schaumig schlagen. Wenn die Eier beginnen, die Masse zu binden, die Chili-Würfel hinzufügen. Das Sabayon aus dem Wasserbad nehmen, jedoch noch eine Minute weiter schlagen. Dabei, wie bei einer Mayonnaise, die Butter langsam einlaufen lassen. Das Tempura-Gemüse und die Garnelen auf einer Platte dekorativ auftürmen. Die Sabayon in eine kleine Schüssel einfüllen. Falls vorhanden mit essbaren Blüten verzieren und mit Ess-Stäbchen servieren.

Gado Gado mit Erdnusssoße

Erdnusssoße:

Zutaten:

200 g geröstete Erdnüsse
2 Schalotten

3 Knoblauchzehen
4 EL süße Sojasoße (indonesisch)
Saft einer halben Zitrone
1 TL Sambal Olek
3 TL Palmzucker
3 EL Erdnussöl
200 g ungesüßte Kokosmilch Gado Gado:
1 kleiner Blumenkohl
1 kleiner Weißkohl
2 große, festkochende Kartoffeln
300 g grüne Bohnen
200 g frische Sojabohnenkeimlinge
1 kleine Salatgurke (zur Deko)
6 Eier Erdnusssoße:

Zubereitung:

Die Erdnüsse zermahlen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Zusammen mit den restlichen Zutaten (außer dem Öl und der Kokosmilch) im Mixer pürieren. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Erdnusspaste darin bei mittlerer Hitze anbraten. Dann die Hitze reduzieren.

Die Kokosmilch angießen und unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Wenn die Soße zu fest wird, etwas von dem Gemüsewasser hinzugeben.

Gado Gado:

Die 6 Eier hart kochen. Den Blumenkohl in Röschen teilen und waschen. Den Weißkohl putzen, halbieren, dann den Strunk und die harten Teile entfernen. Die Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen, waschen und schräg in 4 cm lange Stücke teilen. Den Blumenkohl in reichlich kochendes Salzwasser geben, dann bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 10 Minuten bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und im selben Wasser die Weißkohlstreifen 3-5 Minuten blanchieren.

In einem anderen Topf die Kartoffelscheiben in kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen. Dann die Bohnen dazu geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis sie „al dente“ sind. In einem Sieb die Keimlinge mit kochendem Wasser übergießen. Alle Gemüse abtropfen lassen und etwas Gemüsewasser für die Erdnusssoße aufheben.

Die Gemüse auf Tellern anrichten und mit Gurkenscheiben und geviertelten, harten Eiern garnieren. Die Gemüse mit der Erdnusssoße übergießen.

Dazu passt indonesischer Fried Rice.

Glasnudeln mit geröstetem Gemüse

Zutaten:

150 g Glasnudeln
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Zucchini
1 Kohlrabi
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Bund Thymian, fein geschnitten
1/2 Bund Blatt Petersilie, fein geschnitten
3/8 l Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz
Olivenöl, Butter

Zubereitung:

Die Glasnudeln in reichlich heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Gemüse und Zwiebeln putzen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Olivenöl Gemüsewürfel, Zwiebeln und Knoblauch ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren weichdünsten. Mit 1/4 l Gemüsebrühe ablöschen und diese einkochen lassen. Thymian untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Restliche Gemüsebrühe in einen Topf geben, aufkochen und die eingeweichten Glasnudeln darin kurz schwenken und erwärmen. Nach Belieben Butterflöckchen untermischen und mit Petersilie bestreuen. Das Gemüse auf Teller geben und darauf die Glasnudeln anrichten.

Tempura von Fisch und Gemüse

Zutaten:

250 g Rotbarschfilet
2 Möhren
1 Brokkoli
1 Stange Staudensellerie
100 g Champignons
6 Shiitakepilze
200 g Tempurateig (aus dem Asialaden)
3 EL Reiswein oder Sherry
etwas Zitronensaft
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
etwas frischer Ingwer
1 TL Maisstärke
3 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer, Zucker
Frittierfett

Zubereitung:

Das Rotbarschfilet in 2 cm breite Streifen schneiden. Das Gemüse putzen, Möhren in 1 cm starke Stifte schneiden, Brokkoli in Röschen zerteilen, Sellerie in Streifen schneiden und Pilze halbieren. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein schneiden. Knoblauch und etwas Ingwer fein hacken und mit Sojasauce, Reiswein, 1 EL Zucker, Zitronensaft und Chili in einen Topf geben, aufkochen und mit Maisstärke binden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Tempurateig nach Packungsangabe mit kaltem Wasser anrühren. Fisch und Gemüse einzeln durch den Teig ziehen und im 160 Grad heißen Fett frittieren. Auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Tempurafisch und -gemüse mit der Sauce zum Dippen anrichten. Gut dazu passt auch eine süße Chilisauce aus dem Asialaden. Mit gekochtem Reis servieren.

Gebratene Garnelen in Prikpau-Sauce (GUNG PAD NAMPRIK PAO)

Zutaten:

8 Riesengarnelen
100 g thailändische Strawpilze oder Champignons
2 Frühlingszwiebeln
2 rote Peperoni
2 kleine Chilischoten
6 Kirschtomaten
10 g Thai-Basilikum-Blätter

1 kleine Zwiebel
2 EL Prikpau-Masse
2 EL Fischsauce
1 EL Austernsauce (Oystersauce)
3 EL Fischfond
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Zucker
4 EL Pflanzenöl (kein Olivenöl)
250 g thailändischer Duftreis
Fett zum Frittieren

Zubereitung:

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Pilze halbieren, die Frühlingszwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel vierteln, die Tomaten halbieren, die Chilischoten halbieren und die Peperoni in feine Streifen schneiden.

Den Reis waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser auffüllen, dass der Reis 1 cm mit Wasser bedeckt ist. Den Reis bei milder Hitze 20 Minuten langsam köcheln lassen. Die Garnelen in einem Topf mit ca. 1/2 l heißem Fett oder in einer Fritteuse kurz frittieren, abtropfen lassen und beiseite stellen. 4 EL Pflanzenöl in einem Wok oder einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen. Die Prikpau-Masse, Austernsauce und Fischfond zugeben und unter Rühren leicht köcheln lassen. Dann Fischsauce, Pfeffer und Zucker untermischen. Die Garnelen und die Zwiebel dazugeben und ca. 1/2 Minuten garen lassen. Dann Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Peperoni, Chilis und Pilze unter Rühren dazugeben. Die Sauce abschmecken und zum Schluss die Basilikumblätter hinzufügen. Den Reis auf Teller geben, die Garnelen daneben legen und mit der Sauce überziehen.

Gefüllte Auberginen mit Steinbuttfilets

Zutaten

2 Auberginen à 150 g
1 Zwiebel à 150 g
1 Knoblauchzehe
2 EL Blatt Petersilie, fein geschnitten
1,5 EL Dill, fein geschnitten
1/2 EL Estragon, fein geschnitten
1/2 EL Basilikum, fein geschnitten
1/4 TL Zimt
1 TL Zucker
1 EL Tomatenmark
0,45 l Pflanzenöl
0,3 l Wasser
4 Steinbuttfilets à 150 g
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

350 ml Öl zum Ausbacken der Auberginen in einen tiefen Topf geben. Die Auberginen in der Mitte durchschneiden, salzen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit Küchenpapier trocken tupfen und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Öl leicht dünsten. Tomatenmark, Petersilie, 1 EL Dill, Zimt, Zucker und Salz zugeben

und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Wasser ablöschen, pfeffern und 2 Minuten aufkochen lassen.

Die Auberginen mit der Masse füllen, wieder in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Pfanne vom Herd ziehen und die Auberginen noch darin ruhen lassen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne mit 3 EL Öl und Basilikum, Estragon und restlichem Dill von beiden Seiten anbraten.

Die Auberginen in die Mitte der Teller platzieren, die Steinbuttfilets darauf legen und servieren.

Hähnchenfrikassee

Zutaten:

1 Freilandhähnchen
3 EL gewürfelte Sellerie
3 EL gewürfelte Karotten
2 feingehackte Schalotten
¼ l Weißwein
1/8 l Gemüsebrühe
1/8 l Sahne
1 MS Muskat
1 fein gehackte Sardelle
½ TL Curry
4 Blätterfeingeschnittener Salbei
4 feingehackte Kapern
1 Lorbeerblatt
1 Bundfeingehackte Blatt Petersilie
1 TL Mehlbutter
2 Eigelbe
1 TL Butter
4 Blätterteigpasteten

Zubereitung:

Brust und Keulen des Hähnchen vom Rumpf abtrennen. Die Brüste zur Seite legen und für "Hähnchen en Papillotte" verwenden. Die Karkasse des Hähnchens kleinhacken, mit den Schalotten anschwitzen, mit Weißwein und Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Nur die Keulen und das Suppengemüse in den Topf geben und mitgaren. Das Fleisch nach etwa 15 Minuten herausnehmen, auslösen und würfeln. Die Brühe passieren, Sahne hinzugeben, mit Mehlbutter binden und mit den Eigelben abziehen, In den heißen Blätterteigpasteten servieren.

Bakamie goreng

Zutaten:

500 g Eiernudeln
200 g Bohnensprossen
3 Knoblauchzehen
2 EI Erdnusskerne
4 EI Öl
10 Schalotten
350 g Garnelen roh, ohne Schale

2 Möhren geschält und in feine Scheiben gehobelt
1 Pack-Choi (oder anderen Kohl)
4 Tomaten (Concassé), gewürfelt
150 g Kaiserschoten, in feinen Streifen)
5 TL dunkle Sojasoße
5 Frühlingszwiebeln
Salz, frischer Koriander

Zubereitung:

Die Nudeln in aufgekochtem Wasser 5 Minuten quellen lassen. Abgießen und abschrecken, damit der Garprozess beendet ist. Knoblauch und Erdnüsse im Mörser zu einer feinen Würzpaste pürieren.

Schalotten fein würfeln. Im Wok mit dem Öl braten. Die Würzpaste begeben und das Aroma entfalten lassen. Garnelen, Kohl, Karotten, Erbsen alles auf einmal dazugeben und halb garen. Die restlichen Zutaten wie Tomatenwürfel und Nudeln begeben und braten.

Rindfleisch mit Tamarinden

Zutaten:

1 Ei Öl
2 Stangen Zitronengras, feingehackt
6 Schalotten, feingewürfelt
2 Chilischoten, feingehackt
500 g Rinderfiletstreifen
3 EL Tamarindenmark
2 EL Limonensaft
2 TL Fischsoße
2 TL Brauner Rohrzucker
1 Papaya , gewürfelt

Zubereitung:

Öl im Wok erhitzen. Schalotten, Chili und Zitronengras ca. 2 Min. garen. Das Fleisch dazugeben und Farbe nehmen lassen (ca. 5 Min.) Das Tamarindenmark, den Limonensaft, die Fischsoße, den Rohrzucker und die Papaya dazugeben. Aufkochen lassen und dann sofort servieren!

Frühlingsrolle

Zutaten:

Je 1 Packung Frühlingsrollenteig und Wan-Tan
1 EL Oystersauce
1 EL Süße Sauce (Chicken Chili)
1 EL Knoblauchsoße
1 TL scharfe Chilisoße (Hot Chili)
1 Karotte
1 Stange Frühlingslauch
Je 100 g Sellerie und Kaiserschoten
50 g Bambus
50 g Sojasprossen (Mungobohnenkeime)
50 g junger Knoblauch oder Schalotten
1 Entenkeule, ohne Knochen
4 große Garnelen, roh
1 Zweig frischer Koriander
500 ml hoch erhitzbares Öl (z.B. Erdnußöl)

Zubereitung:

Frühlingsrollen-Teig auftauen lassen. Fleisch und Garnelen kleinschneiden. Gemüse säubern und in feine Streifen schneiden, dabei alles separat aufheben. In einem Wok Brühe erhitzen. Gemüse (außer Knoblauch/Schalotten) sowie Fleisch und Garnelen darin garen und in einem Sieb auskühlen lassen.

In einem anderen Wok etwas Öl erhitzen und den Knoblauch oder Schalotten fritieren. Frühlingsrollenteig im unteren Drittel mit einem Wan-Tan-Blatt belegen. Die Gewürze auf das Blatt geben und mischen. Gemüse-Fleisch-Gemisch darauf legen, frittiertes Gemüse dazu geben und den Koriander obenauf. Einrollen und goldgelb abbacken

Hähnchenbrust mit Ingwer und Papillote

Zutaten:

2 Hähnchenbrüste
2 Schalotten
1 TL gehackter frischer Ingwer
3 gekochte Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
1/4 l Geflügelfond
1 TL Pfeilwurzelmehl
2 EL Sherry
Pfeffer und Salz
2 großer Bogen Pergament
1 Eiweiß

Zubereitung:

Das Butterbrotpapier zu einem Dreieck falten, die Kanten exakt umbiegen und scharf falten. In der Falte das Papier mit Eiweiß bestreichen. Hähnchenbrüste pfeffern und salzen. In einer Pfanne rundum anbraten. Den Geflügelfond und Sherry aufkochen. Den Geflügelfond aufkochen und mit der Stärkelösung gut andicken. Die Hähnchenbrust und alle anderen Zutaten ins Pergament geben und das Ende zubinden. Im Ofen bei 200° 15 Minuten garen. Tüte aufreißen und anrichten.

Gemüsepfanne

Zutaten:

1-2 Paprikaschoten
3-4 Möhren
2 Hände weiße Champignons
1 Zucchini
150 g Tofu (möglichst gewürzt)
100 g Schafskäse
1 Stange Lauch
1-2 Hände Mungobohnensprossen
1-2 frische rote Chili
1 TL Kashmiri Masala Paste (scharf gewürzte Knoblauchpaste)
2 Gläser Weißwein (Reiswein geht auch)
Rosinen
Cashewkerne
1 Handvoll Bambussprossen
Erdnussöl
Sojasauce

Currypulver und schwarzer Pfeffer
75 g Sahne

Zubereitung:

Die Paprika putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Möhren schaben und in Streifen schneiden. Die Champignons säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Weiße und Hellgrüne vom Lauch in Ringe schneiden. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Chili klein hacken, den Tofu und den Schafskäse in Würfel schneiden.

Kashmiri Masala im Wok in Erdnussöl anbraten, dann zunächst die Möhren, dann Paprika und danach die Zucchini dazugeben und unter Rühren anbraten. Die Pilze, den Lauch und den Schafskäse dazugeben und weiter garen. Währenddessen die Tofuwürfel in einer Pfanne separat anbraten und dann in den Wok geben. Mit Curry und Chili würzen und mit 2 Gläsern Wein löschen. Zum Schluß Rosinen, Cashewkerne und Mungobohnensprossen in den Wok geben und solange garen, dass die Gemüse noch Biß haben. Einen Becher Sahne unterrühren und mit Sojasauce und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Bananen-Curry mit Scampis und Duftreis

Zutaten:

6 Scampis mit Kopf
1 reife Banane
1 Schalotte, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 TL Ingwer, gerieben
1 Tomate
2 getrocknete Chilis
1 TL Zitronengras, fein geschnitten
1 TL thailändische Shrimp-Paste
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Curry
1/4 l Fischfond
1/4 l Kokosmilch, ungesüßt
100 g Duftreis
1/2 Bund frischer Koriander
Butter

Zubereitung:

in einem zugedeckten Topf mit Wasser aufkochen lassen und sachte etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Banane schälen und würfeln, die Tomate würfeln und die getrockneten Chilis zerdrücken. Scampis schälen und den Darm entfernen. Die Scampischalen in einem Topf mit Butter, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Ingwer, Tomate und Banane zugeben. Dann die Chilis, Zitronengras, Koriander, Curry und Shrimp-Paste unterrühren. Mit dem Fischfond ablöschen und mit der Kokosmilch auffüllen. Alles sachte ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Scampis anbraten, mit der Sauce übergießen und die Scampis darin noch einige Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten den Reis in die Mitte eines Tellers häufen, die Scampis darum anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit frisch gehackten Korianderblättern bestreuen.

Nasi Goreng

Zutaten:

200 g Langkornreis
5 EL Öl

50 g Butter
80 g Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen
100 g Karotten
200 g Champignons
1 grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 Winterlauch
250 g Bambussprossen
250 g Garnelen
4 Eier
4 cl Sahne
120 g Mandelkerne
Salz, Pfeffer
etwas Sambal Olek
Sojasauce +

Zubereitung:

Reis in leichtem Salzwasser bissfest garen, abschütten und abtropfen lassen. Zwiebeln und feine Knoblauchwürfel in Öl glasig dünsten, den Reis zugeben, leicht anbraten. Geputztes Gemüse in Streifen zerteilen, Lauch in Ringe und Champignons in Scheibchen schneiden und in Öl gut anbraten. Garnelen hinzufügen, kurz mit braten.

Eier und Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rühreier daraus herstellen. Die Mandelkerne anrösten. Reis, Gemüse und Garnelen gut vermengen, mit Salz, Pfeffer, Sambal Olek und Sojasauce abschmecken. Nun die Rühreier unter die Mischung heben und die Mandelkerne darüber verteilen.

Hähnchenfilet mit Okraschoten in Kokossahne

Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets
400 ml Kokosmilch
30 g Erdnüsse, geröstet
1 TL Curry
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1 TL Ingwer, gerieben
2 Okraschoten
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Piment
1/2 TL Zimt
1/2 TL Kurkuma
etwas Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Okraschoten in feine Streifen schneiden. Etwas Öl erhitzen und Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Kreuzkümmel, Piment, Zimt und die Hälfte des Curry zugeben und so lange braten, bis alle Gewürze gut duften. Die Kokosmilch angießen und alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dann die Hähnchenbrüste und Okrastreifen zugeben und 4 Minuten in der Kokosmilch garen. Dann Kurkuma einrühren und mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und restlichem Curry würzen. Zum Schluss die Erdnüsse untermischen. Das Hähnchencurry mit Basmatireis servieren.

Frittierter Frischkäse

Zutaten:

100 g Frischkäse

5 EL geriebenes Brötchen

1/4 l Olivenöl

für die Panade:

2 Eier

Mehl

Zubereitung:

Der Frischkäse sollte sehr trocken sein. am Besten vorher in einem Tuch pressen. Mit Pfeffer und Salz würzen, mit Mehl überstäuben, durch das verquirlte Ei ziehen und panieren, diesen Vorgang wiederholen. Käse in Olivenöl knusprig ausbacken.

Nachspeisen

Mohneis

Zutaten

140g Milch (Vollmilch)
1 Vanilleschote(n)
80g Mohn, gemahlener
2 Eigelb
100g Zucker
50g Honig
300g Sahne, geschlagene

Zubereitung:

Die Hälfte der Milch mit der Vanillestange erwärmen - Mark ausschaben und mit dem Mohn in die Milch geben und 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze abbrennen.

Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen - Honig in dem Rest der Milch aufkochen und auflösen - in die Eigelbmasse rühren. Alles im heißen Wasserbad rühren, bis die Masse leicht eindickt.

Den Mohn in die Masse einrühren und erkalten lassen - am Ende vorsichtig die geschlagene Sahne unterrühren.

Wenn eine Eismaschine verfügbar ist, ist das Eis in 30 Minuten fertig - im Gefriergerät 4-6 Stunden gefrieren

Garniervorschlag:

"Bananenboot auf einem Meer aus Marzipan mit einer Ladung Mohneis"

Aus Marzipanrohmasse, Sahne und Amaretto eine duckflüssige Sauce zubereiten. Mit Lebensmittelfarbe blau einfärben.

Die Bananen mit Schale im Backofen erhitzen, bis die Schale schwarz wird. Die Banane in der Rundung mit einem scharfen Messer öffnen, so dass eine die Banane mit einer Gabel auseinandergedrückt werden kann und die Banane wie ein Boot stehen bleibt.

Das Boot mit Bananeneis füllen und als Ruder zwei Keksrollen anbringen.

Karambolage von Polenta und Orange

Zutaten

3 EL Zucker
100 ml Weißwein
200 ml Orangensaft
0.5 Stück Vanilleschote
1 Stück Zimtstange
1 Spritzer Grand Marnier
5 EL Instant-Polenta
3 Stück Orangen
50 g Puderzucker
3 EL Sahne
100 g Amarettini Mandelkekse
1 EL Süßrahmbutter
3 EL Naturjoghurt
200 g TK-Himbeeren

150 g Joghurt
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1-2 Esslöffel Zucker in einem Topf mit ca. 3 EL Weißwein einkochen. Zu dem (hellen) Karamell den restlichen Wein, den O-Saft, ausgekratzte Vanilleschote samt Mark und Zimtstange und einen Spritzer Orangenlikör geben, kurz aufkochen und dann die Polenta einrühren. Kurz (ca. 2-3 Minuten) köcheln lassen. Von der Hitze nehmen, Deckel darauf setzen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Orangen filetieren und in einer Pfanne den Puderzucker schmelzen und mit der Sahne ablöschen. Die Orangenfilets hinein geben, den Karamell vorsichtig rühren bis die Masse homogen ist. Bevor die Polenta ins Glas gefüllt wird, die Zimtstange und die Vanilleschote entfernen. Falls die Polenta nicht cremig geblieben ist, noch mal kurz mit etwas Orangensaft erhitzen und zum Schluss mit etwas Butter geschmeidig rühren, optional zum Schluss einen Schuss Grand Manier einrühren.

Mit dem Stabmixer Joghurt, gefrorene Himbeeren und Puderzucker zu einem "Eis" pürieren.

Dann abwechselnd zerstoßene Amarettini und die Polenta in ein Glas schichten, pro Portion einen EL Joghurt darauf geben, dann die Orangenfilets und das Ganze mit dem Himbeereis krönen.

Mohnmousse auf Beerenmark

Mohnmousse

Zutaten

50 g Mohn, fein gemahlen
10 cl Rotwein
2 Eier
1,5 Blatt Gelatine
200 g weiße Kuvertüre
3 cl Grand Marnier (oder Cointreau)
500 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

50 g Mohn mit 10 cl Rotwein aufgießen und zu einem Brei kochen. Zwei ganze Eier über dem Wasserbad warm schlagen, 1,5 Blatt Gelatine dazugeben, kalt schlagen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und etwas abgekühlt mit der Mohnmasse und den Eiern mischen und etwas Grand Marnier zugeben. Zuletzt 500 g geschlagene Sahne unterheben.

Beerenmark

Zutaten:

1 Päckchen gemischte Beeren (tiefgekühlt)
etwas Likör (Brombeer oder Cassis)
etwas Puderzucker
etwas saure Sahne (zur Dekoration)

Zubereitung:

Die Beerenfrüchte pürieren, passieren und mit Likör und Puderzucker abschmecken. Das Beerenmark auf Teller verteilen und das Mohnmousse in Nocken darauf anrichten. Die saure Sahne glattrühren, mit einem Kaffeelöffel auf das Beerenmark setzen und mit Hilfe von Zahnstochern zu Herzformen ziehen.

Quarkmousse mit eingelegten Kaktusfeigen

Zutaten

2 EL Quark
4 EL Crème fraîche
1 Vanilleschote
1 Orange, unbehandelt
1 Limette, unbehandelt
ca. 1 EL Puderzucker
ca. 2 EL Eßkastanienhonig
2 Kaktusfeigen
1 TL Reisstärke
2 cl Grenadine
2 cl Campari
1/8 l Blutorangensaft
1 Zitrone, unbehandelt

Zubereitung:

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Von Orange und Limette etwas Schale abreiben. Quark, Crème fraîche, Vanillemark, Schalen der Zitrusfrüchte und Puderzucker vermengen und kühl stellen. Die beiden Enden der Kaktusfeigen abschneiden. Mit Daumen und Zeigefinger die Frucht halten und die Haut abziehen. Die Früchte in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Ein Esslöffel Honig, Grenadine, Campari, Orangen- und Zitronensaft und etwas Zitronenschale in einen Topf geben und aufkochen. Mit der Reisstärke binden. Die Fruchtscheiben in die heiße Flüssigkeit legen und erkalten lassen.

Aus dem Mousse Nocken ausstechen und mit Eßkastanienhonig beträufeln. Die Feigen zur Mousse servieren.

Avocado-Creme mit Zitronensorbet

Zutaten für das Sorbet:

150 g Zucker
ca. 8 Limetten (für etwa 200 ml Saft)
1 Schuß Grand Marnier oder Wodka-Limone
2 Orangen
2 TL Limettenzesten
1 Eiweiß

Zutaten für die Avocado-Creme:

2 schöne reife Avocados
60 ml Limettensaft (ca. 3 Limetten)
2-3 EL Puderzucker
2 EL Crème fraîche

Zubereitung Zitronensorbet:

Den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen bis er aufgelöst ist, dann abkühlen lassen. Eine Limette gründlich mit heißem Wasser abwaschen und etwas von der Schale abreiben. Dann Limetten- und Orangen auspressen und den Saft mit Eiklar, Likör und Limettenzesten verrühren, zum Zuckerwasser geben und vermischen. In eine flache, breite Metallschale schütten und 3-4 Stunden tiefkühlen, dabei ab und zu umrühren, damit es nicht zu einer festen Eismasse wird.

Avocadocreme:

Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale nehmen und zusammen mit dem Saft der Limetten, Puderzucker und Crème fraîche pürieren. Vorsicht beim Limettensaft - die Mousse sollte eher süßlich sein, weil das Sorbet die Säure bringt.

1 Paket Himbeeren oder Beerenmischung (falls tiefgekühlt - auftauen lassen) und frische Zitronenmelisse und Minze als Dekoration verwenden.

Auf einem Teller die Creme mit etwas Sorbet anrichten und mit Beeren und Minzblättchen garnieren.

Überbackene Weincreme

Zutaten:

¼ l Weißwein
60 g Zucker
2 Blatt Gelatine
½ Zitrone (Saft davon)
½ Zitrone (Schale davon)
1/8 l Wasser

6 Eigelb
1 EL Speisestärke
½ Vanilleschote
180 g blaue und grüne Weintrauben
3 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung:

Etwas von dem Wein mit Zucker aufkochen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Zitronensaft, den restlichen Wein und Wasser begeben und vom Herd nehmen. In einem Topf 6 Eigelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren. Die Zitronenschale und Vanilleschote begeben. Die Weincreme bis kurz vor dem Kochen aufschlagen, in einer Küchenmaschine kaltschlagen, in eine Auflaufform füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Die Trauben waschen, halbieren, entkernen und auf die gestockte Weincreme geben. Das Eiweiß und den Zucker zu sehr steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Trauben spritzen. Die Creme unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Mit Fruchtsaucen servieren.

Gebratene Nussknöpfe mit Pflaumensauce

Zutaten

5 Eiweiß
2 Eigelb
75 g Zucker
20 g Mehl
4 cl Rum
1 EL Vanillezucker

1 EL Haselnüsse, gerieben
150 g Dörrpflaumen, ohne Kern
1/4 l Rotwein
1 EL Zitronensaft
1 TL Speisestärke
Schale einer Zitrone, unbehandelt
Butter zum Ausfetten
Puderzucker

Zubereitung

Das Eiweiß mit 60 g Zucker cremig schlagen. Eigelb mit Rum, Vanillezucker und Schale einer halben Zitrone verquirlen. Mehl und Nüsse unter die Masse mischen und dann unter das cremig geschlagene Eiweiß heben. Ein Backblech mit Butter ausstreichen, den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen und diese auf das Backblech setzen. Die Nocken ca. 15 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Pflaumensauce zubereiten. Die Pflaumen halbieren, mit dem Rotwein (oder rotem Traubensaft), restlichem Zucker und Schale einer halben Zitrone in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft vermischen und zur Bindung unter die Sauce mischen. Die Nocken auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und die Sauce angießen.

Crème anglaise

Zutaten:

200 ml Sahne
200 ml Vollmilch
3 Eigelbe
1 Vanilleschote
2 EL Zucker

Zubereitung:

Die Sahne in einen kleinen Topf gießen, dazu die Hälfte der Milch rühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und die Kernchen mit einem Messer ausschaben. Die Vanillekernchen und die aufgeschlitzte Schote in die Sahne-Milch geben und langsam aufkochen.

Die Eigelbe mit der restlichen Milch verquirlen und zu der kochenden Sahne-Milch gießen. Mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und den Zucker unterrühren. Die Vanilleschote herausnehmen.

Etwas abkühlen oder ganz erkalten lassen, nur zu Beginn noch ein- oder zweimal umrühren.

Feigenauflauf

Zutaten:

10 frische Feigen
250 g Hefezopf
350 ml Milch
3 - 4 Eier
1 Vanilleschote
80 g Zucker
2 EL Rosinen
1 Msp Zimt
2 EL Haselnüsse

2 EL Butter
etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit wenig Butter und 20 g Zucker karamellisieren. Dann die Nüsse auskühlen lassen und nochmals grob hacken. Die Feigen schälen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Eier mit Vanillemark, Milch, Zimt, 60 g Zucker und Zitronenschale gut vermischen. Eine Auflaufform ausfetten und den in Scheiben geschnittenen Hefezopf einschichten. Dazwischen die Feigen legen, Rosinen und Haselnüsse darüber geben und mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Den Auflauf im auf 180 Grad (Heißluft) vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Pfannkuchenaufwurf mit Rhabarberkompott

Zutaten:

250 gMehl
6Eier
ca. 1/2 lMilch
3 ELHaselnüsse, gehobelt
50 gzerlassene, geklärte Butter oder Butterschmalz
500 gRhabarber
ca. 200Zucker
etwas griebene Zitronenschale
Puderzucker
Salz

Zubereitung:

Mehl, Eier, Milch und eine Prise Salz gut vermischen. Den Ofen auf 210 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zerlassene Butter in eine Auflaufform geben und gut verteilen. Die Auflaufform kurz in den Backofen geben und aufheizen. In die heiße Form die Ei-Milch-Masse geben und sofort wieder in den Backofen stellen, ca. 20 Minuten backen. Den Rhabarber schälen, in etwa 3 cm große Stücke schneiden und mit Zucker und etwas Wasser aufkochen. Zitronenschale untermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Fond ev. mit Stärke noch etwas binden. Die Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten. Den Auflauf in Stücke schneiden, anrichten, mit den Haselnüssen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem lauwarmen Rhabarberkompott umgießen.

Schokoladen-Beignets von frischen Feigen in Vanille-Kardamom-Soße

Zutaten:

4frische (nicht zu weiche) Feigen
2 clCognac
5 clroter Portwein
1 Msp Zimt
1 ELPuderzucker
50 gMehl

150 gMehl Typ 405
1 ELKakaopulver
100 mlWeißwein
50 mlroter Portwein
2Eigelb

2 Eiweiß
1 Prise Salz

1 Vanilleschote
1/8 l Milch
125 g Sahne
60 g Zucker
1 Msp Kardamom, gemahlen

Zubereitung:

Am Vortag die Feigen schälen, das heißt, die äußere Haut entfernen. Cognac und Portwein mit Puderzucker verrühren und die Feigen damit beträufeln. Mit Folie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Für den Backteig Mehl und Kakao in eine Schüssel geben. Den Weißwein und den Portwein langsam unterrühren. Eigelbe dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig nun etwa 5-10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Feigen aus der Marinade nehmen. Mit Küchentrepp trocken tupfen und in Mehl wenden. Das Eiweiß vorsichtig unter die Masse rühren. Die Feigen mit einer Gemüsegabel oder Holzspießen durch den Teig ziehen. Im 180 Grad heißen Fett geben 3 Minuten ausbacken. Abtropfen lassen und servieren.

Für die Vanillesoße die Sahne, die Milch und die Vanille aufkochen. Zucker und Eier schaumig rühren. Mit etwas heißer Milch das Ei-Zuckergemisch anrühren und zum Rest in den heißen Topf geben. Unter ständigem Rühren dieses Gemisch erhitzen, bis es dicklich wird. Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine andere Schüssel geben. Auskühlen lassen. Vanillesoße aufschäumen. Am Tellerrand mit Kakaopulver eine Gabel hinpudern. Den Feigen-Krapfen mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren.

Waffeln mit Erdbeersauce

Zutaten:

250 g Quark
ca. 150 ml Milch
80 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Vanilleschoten
3 Eier
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 TL Backpulver
250 g Erdbeeren
2 cl Grand Marnier
1/8 l Portwein
1/4 l Sahne
etwas Orangenabrieb
Erdnussöl

Zubereitung:

Quark gut ausdrücken, so dass ca. 180 g übrig bleibt. Die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und Eigelb mit dem Mark einer Vanilleschote und 50 g Zucker schaumig schlagen. Die Butter dazugeben und so lange schlagen, bis sie sich mit dem Eigelb gut verbunden hat. Quark und die Hälfte der Milch untermischen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und gut vermengen. Eiweiß mit 50 g Zucker schaumig schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Restliche Milch nach Bedarf untermischen. Das

Waffeleisen erhitzen, mit einem Pinsel ein paar Tropfen Öl darauf verteilen und nach und nach aus dem Teig die Waffeln ausbacken.

Für die Sauce die Sahne steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in einen Mixbecher geben. Restliches Vanillemark, 50 g Zucker, Orangenschale, Portwein und Grand Marnier zugeben und pürieren. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Waffeln mit der Erdbeersauce anrichten.

Tipp: Grand Marnier und Portwein können auch durch Orangensaft ersetzt werden.

Überbackene Waldbeeren

Zutaten:

500 g frische Waldbeeren
65 g Zucker
4 cl Grand Marnier
1/2 Bund Zitronenmelisse
3 Eigelb
100 ml Sahne
100 ml Milch
25 g geschlagene Sahne
2 cl Amaretto
30 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Beeren auslesen und putzen. Dann die Beeren mit 50 g Zucker bestreuen und mit dem Grand Marnier marinieren. Die Zitronenmelisse fein schneiden und unter die Beeren mischen.

Dann die Beeren in zwei feuerfeste Schälchen geben. Eigelb mit restlichem Zucker und Amaretto im Wasserbad aufschlagen. Milch und flüssige Sahne zugeben und weiter schlagen. Zum Schluss die geschlagene Sahne und die Mandelblättchen unterheben. Die Creme über die Beeren geben und unter der Grillschlange überbacken. Die überbackenen Beeren gleich servieren. Dazu passt sehr gut Vanilleeis.

Exotischer Fruchtsalat mit Wassermelonenfrappé

Zutaten:

1 reife Ananas
1 reife Mango
1 rosa Grapefruit
1 reife kleine Melone (Cavaillon)
1 Kiwi
1 Banane
3 Passionsfrüchte
50 g Cashewnüsse
50 g Sultaninen
1 EL Akazien-Honig
1 kg Wassermelone
etwas Zitronensaft
Zucker
Butter

Zubereitung:

Die Wassermelone in kleine Stücke schneiden und durch ein feines Sieb passieren. Den Saft mit Zucker abschmecken, in eine flache Metallschüssel geben und in das

Gefrierfach stellen. Alle 5 Minuten mit einem Schneebesen umrühren. Wenn das "Rührreis" beginnt, fest zu werden, mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Ananas längs halbieren und vorsichtig das Fleisch herausschneiden, so dass eine "Schüssel" entsteht. Ananasfleisch ohne den Strunk in gleich große Stücke schneiden. Mango, Grapefruit, Melone, Kiwi und Banane schälen und in Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit den Samen herauslösen, kurz aufmixen und durch ein Sieb streichen. Die verschiedenen Früchte in eine Schüssel geben und mit Honig, Passionsfruchtsaft und den Sultaninen anmachen. Die Cashewnüsse in Butter anrösten.

Den Fruchtsalat in die Ananashälften einfüllen. Die warmen Cashewnüsse darüber streuen. Im letzten Moment mit einem Esslöffel das Wassermelonenfrappé auf dem Fruchtsalat anrichten.

Karamalisierte Aprikosen mit Buchteln und Lavendelblütenhonig-Parfait

Zutaten:

8Aprikosen
2 ELbrauner Zucker
5 clAprikosen-Essig (aus Aprikosen)
1 TLSonnenblumenkerne
1 clAprikosenbrand
10 gButter
42 gHefe
80 mlMilch
30 gZucker
100 gMehl
2Eier
2Eigelb
65 mlMilch
400 gMehl
120 gButter (Zimmertemperatur)
1 Msp Salz
Mark einer Vanilleschote
10 mlRum
½Zitrone, Schale davon
100 gAprikosen-Konfitüre (lauwarm)
80gButter
Puderzucker,Butter für die Form
1 Tasse frische Lavendelblüten
250 mlHonig

Parfait

120 gLavendelblütenhonig
50 gZucker
3Eigelb
80 gLäuterzucker (Wasser & Zucker 1:1 gekocht)
400 gSahne
30 mlKirschwasser
1 Elzerstoßene Lavendelblüten

Zubereitung:

Steinobst entkernen und in Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Die Aprikosenspalten und Sonnenblumenkerne hinzugeben und in dem Zucker garen.

Ablöschen mit dem Essig und den Brand kräftig kochen lassen und dann mit der kalten Butter binden.

Für die Buchteln einen Vorteig herstellen. Dafür 80 ml warme Milch mit der Hefe und dem Zucker glatt rühren und mit 100 g Mehl zu einem leichten Vorteig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 15-25 Min. am warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

Eier und Eigelb, mit 65 ml Milch verrühren. Mit den 400 g Mehl und dem Vorteig zu einem Teig kneten. Dies geschieht am Besten mit einem Handrührgerät. Nach und nach die Butter, Salz, Vanillemark, Rum und Zitronenschale hinzufügen. Nun muss der Teig erneut gehen. (ca. 15-25 Min. am warmen Ort).

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig bearbeiten und zu einer 3 cm dicken Rolle formen. Mit einem Messer in 1 cm große Stücke schneiden. Aprikosenkonfitüre mit einer feinen Spritztüle in die Buchteln füllen und sorgfältig verschließen. Mit der Nahtstelle nach unten in eine Backform setzen. Nun muss der Teig erneut kurz gehen (10 Min.). Die Buchteln nun mit der Butter dick einstreichen, leicht mit Puderzucker bestäuben und für ca. 15 Min. in den Ofen geben, bis sie goldgelb sind. In die einzelnen Segmente zerteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Honig erwärmen. Währenddessen die Lavendelblüten auf ein Backblech geben und im Ofen bei Grill-Einstellung ca. 5 Min. erwärmen bis sie das Aroma entfaltet haben. In einen Mörser geben und zerreiben. Nun zu dem warmen Honig geben und ca. 10 Min. darin ziehen lassen. Passieren.

Honig und Zucker unterrühren, auf 120 C° stark erhitzen (nach Thermometer wenn vorhanden). Eigelb und Läuterzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die heiße Zuckerlösung zu dem Eigemisch gießen. Mit dem Handrührgerät kalt schlagen. Dies gelingt am Besten im Eiswasser.

Kirschwasser zufügen und geschlagene Sahne und die Blüten unterheben. In eine bereits mit Folie ausgeschlagene Form geben und für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen. Später stürzen und in Scheiben schneiden.

Buchteln und Kompott lauwarm servieren. Das Parfait sollte ebenfalls nicht zu fest sein. Nach Belieben mit etwas Minze und Lavendelblüten dekorieren.

Pfirsich mit Zabaione und Granatapfelsauce

Zutaten:

4 Pfirsiche (am besten weiß fleischig)
1 Granatapfel
1 Rosenblüte, ungespritzt
3 Tropfen Rosenwasser (aus der Apotheke)
2 EL Grenadinesirup
250 g Zucker
1 Vanillestange
3 Eigelb
5 EL Weißwein

Zubereitung:

Ein Liter Wasser mit 200 g Zucker aufkochen. Die Vanillestange aufschneiden, das Mark herausstreichen und zum Zuckerwasser geben. Die Pfirsiche im Zuckerwasser weich kochen. Dann die Haut abziehen und in dem Zuckerwasser erkalten lassen.

Den Granatapfel rundherum einritzen und in der Mitte auseinander brechen. Dann die Kerne herauslösen und diese in Grenadinesirup einlegen. Die Rosenblütenblätter, das Rosenwasser und 10 g Zucker dazugeben und untermischen.

Für die Zabaione Eigelb mit 40 g Zucker und Weißwein vermischen und auf dem Wasserbad steif schlagen.

Die ausgekühlten Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Den Rosenblütensalat auf Tellern anrichten, die Pfirsiche darauf legen und die Zabaione angießen.

Marinierte Waldfrüchte an feinem Vanillemousse

Zutaten:

1/8l Sahne
3 ausgekrazte Vanilleschoten
4 Blatteingeweichte Gelatine
8 Eigelb
180g Zucker
800 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Sahne und Vanille erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, Zucker hineintrühren. Vom Feuer nehmen, etwas Auskühlen lassen, dann mit den Eigelben zu einer Creme aufschlagen. Gelatine unterheben und im Wasserbad auf Eiswürfeln kaltschlagen. Die Sahne unterheben.

Erdbeer-Mangocreme im Marzipan-Schokomantel

Zutaten:

250 g Marzipan
40 g Zartbitter-Schokolade
300 g Erdbeeren, geputzt
150 g Naturjoghurt
1 / 2 frisch pürierte Mango
70 g Zucker
Mark v. 1 Vanilleschote
2 EL Rosenwasser
7 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
150 ml Sahne, steif geschlagen

Zum Garnieren

etwas geraspelte Schokolade
einige Erdbeerhälften
einige Minzeblättchen
Vanillesauce nach Belieben

Zubereitung:

Marzipan auf einem Stück Klarsichtfolie ca. 2 mm dick, auf die Größe einer Terrinenform (1 l Füllmenge), ausrollen und zusammen mit der Folie in die Form legen. Schokolade schmelzen lassen, Marzipan damit bestreichen und Schokolade fest werden lassen.

Ca. 250 g Erdbeeren pürieren. Restliche Erdbeeren halbieren. Erdbeerpüree, Joghurt, die Hälfte des Mangopüree, Zucker, Vanillemark und Rosenwasser miteinander verrühren.

Gelatine ausdrücken, in einem heißen Topf auflösen. Ein wenig von der Creme darunter rühren und dann mit der restlichen Creme verrühren. Creme kühl stellen, bis sie zu stocken beginnt.

Sahne unter die Creme rühren. Hälfte der Creme in die Terrinenform füllen, darauf Erdbeerhälften legen und restliche Creme darüber geben. Creme mit Klarsichtfolie abdecken und Terrine mit einem Deckel verschließen.

Terrine für ca. 3 Std. kühl stellen.

Terrine aus der Form stürzen, in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit geraspelter Schokolade, Erdbeerhälften und Minzeblättchen garnieren. Nach Belieben mit Vanillesauce servieren.

Überbackene Waldbeeren mit Vanilleeis

Überbackene Waldbeeren

Zutaten:

500 g frische Waldbeeren

65 g Zucker

3 cl Grand Marnier

1/2 Bund Zitronenmelisse

3 Eigelb

100 ml Sahne

100 ml Milch

25 g geschlagene Sahne

2 cl Amaretto

30 g Mandelblättchen

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Beeren auslesen und putzen. Dann die Beeren mit 50 g Zucker bestreuen und mit dem Grand Marnier marinieren. Die Zitronenmelisse fein schneiden und unter die Beeren mischen. Dann die Beeren in zwei feuerfeste Schälchen geben. Eigelb mit restlichem Zucker und Amaretto im Wasserbad aufschlagen. Milch und flüssige Sahne zugeben und weiterschlagen. Zum Schluss die geschlagene Sahne und die Mandelblättchen unterheben. Die Creme über die Beeren geben und unter der Grillschlange überbacken. Die überbackenen Beeren gleich servieren. Dazu passt sehr gut Vanilleeis.

Walnußsoufflé mit Mangorahmeis

Soufflé

Zutaten:

100 g Butter

140 g Zucker

4 Eigelb

80 g Kuvertüre

60 g gehackte Walnüsse

150 g süße Biskuitbrösel

5 Eiweiß

500 g Sahne

1 Vanilleschote

3 Eier

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig aufschlagen; Kuvertüre, Walnüsse und Biskuitbrösel unterheben.

Die Eiweiß mit 40 g Zucker aufschlagen und ebenfalls unterheben

Mangorahmeis

Zutaten:

5 Eigelb

3 Eier

250 ml Milch

250 ml Sahne

250 g Zucker

1 Vanilleschote

2 Mangos (ruhig überreife)

Zubereitung

Milch, Sahne und Zucker mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen, durch ein Sieb passieren und dann mit dem Eigelb aufschlagen. Die karamellierte Mango (das fein geschnittene Fruchtfleisch mit Zucker karamellisieren), fein püriert unter die Masse ziehen und zusammen frieren. Wer möchte kann noch etwas fein gehackte Pfefferminze vor dem Einfrieren unterziehen.

Rhabarber - Erdbeer - Eis

Zutaten:

5 Eigelb

150 ml Milch

150 ml Sahne

250 g Zucker

1 Vanilleschote

500 g Rhabarber

1 EL Wasser

250 g Erdbeeren

2 EL Likör (Erdbeer- oder Kirschlikör)

Zubereitung

Rhabarber frisch anschneiden und Fäden abziehen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 3 EL Zucker und Wasser in eine ofenfeste Form geben. 30-40 Minuten in der Mitte des auf 160-180 Grad vorgeheizten Backofens weich schmoren. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Milch, Sahne und Zucker mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen, durch ein Sieb passieren und dann mit dem Eigelb aufschlagen, abkühlen lassen.

Erdbeeren entstielen und pürieren. Mit den übrigen Zutaten mischen, in der Eismaschine gefrieren lassen.

Stachelbeer - Eis

Zutaten:

5 Eigelb

150 ml Milch

150 ml Sahne

250 g Zucker

1 Vanilleschote

500 g Stachelbeeren
1 EL Wasser

Zubereitung

Stachelbeeren putzen. Mit 3 EL Zucker und Wasser in eine ofenfeste Form geben. 30-40 Minuten in der Mitte des auf 160-180 Grad vorgeheizten Backofens weich schmoren. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Milch, Sahne und Zucker mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen mit dem Eigelb aufschlagen, auskühlen lassen.

Mit den übrigen Zutaten mischen, durch ein Sieb passieren und dann in der Eismaschine gefrieren lassen.

Käseis mit marinierten Himbeeren

Zutaten:

350g Doppelrahm Frischkäse
700ml Milch
3 Eigelb
300g Zucker
50ml Limettensirup
Saft und abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
300g Himbeeren
2 El Zucker
2cl Himbeergeist
Einige Zitronenmelisseblätter

Zubereitung

Den Doppelrahm-Frischkäse mit der Milch verrühren. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Frischkäsemischung unterrühren. Mit Limettensirup, Zitronensaft und –schale abschmecken.

Die Masse kühl stellen und in der Eismaschine gefrieren. (Ohne Eismaschine in eine längliche Form geben und einige Stunden im Gefriergerät erstarren lassen.)

Himbeeren entstielen und wenn nötig kurz waschen und gut abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und mit Himbeergeist beträufeln. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Das nicht zu feste Eis in Scheiben schneiden und mit den marinierten Himbeeren und den Zitronenmelisseblättern garniert servieren.

Himmlische Erdbeeren

Zutaten:

250 g Erdbeeren, frische (evtl. mehr), geputzt

Für die Füllung:

100 g Schlagsahne
100 g Frischkäse
½ Pck. Vanillezucker
Zucker oder Süßstoff nach Belieben
½ Pck. Sahnesteif, evtl.
50g Blocknugat

Zubereitung

Schlagsahne, Zucker, Vanillezucker (und eventuell Sahnesteif) steif schlagen. In einer anderen Schüssel den abgetropften Käse schaumig rühren. Die Schlagsahne unterrühren. Blocknugat in die Masse reiben

Die Erdbeeren kreuzweise einschneiden und mit einem Spritzbeutel die Frischkäse-Sahne-Creme in die Erdbeeren einfüllen.

Maultaschen Angelina

Zutaten für 6 Portionen:

1 reife Mango
500 g Mascarpone
5 Ei(er), davon das Eigelb
5 Ei(er), davon das Eiweiß
2 EL Zucker
1 Vanilleschote(n)
1 Schuss Pfirsichlikör
250 g Sahne geschlagen
250 g Sahne flüssig
250 ml Orangensaft
5 Tropfen Öl Wahnussöl
1 Packung Maultaschenteig

Zubereitung

Mascarpone mit 5 Eigelb, 2 EL Zucker und 1 Vanillestange schaumig rühren und mit einem Schuss Pfirsichlikör verrühren. - Lange rühren !!!

Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und mit ca. 5 Tropfen Wahnussöl abschmecken. Kühl stellen. Dauer je nach Geschmack, ob's ein wenig geschmeidiger oder ein wenig fester sein soll.

Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Maultaschenteig aufrollen, Ränder mit Eigelb einstreichen und die Creme dünn auftragen und für jede Maultasche ein Stück Mango auflegen.

Den Teig zusammenrollen, mit den Fingern den Teig an den Schnittstellen abgrenzen und die Maultaschen schneiden.

In dem Sahne-Orangensaft-Gemisch ca. 15 Minuten garen. Der Teig sollte hier keinen Biss mehr haben.

2-3 Maultaschen mit etwas Sauce servieren.

Blueberry Mango Fool

Zutaten:

1 Mango(s), reife
2 Becher Joghurt, Vanillegeschmack
1 Becher Sahne
100 g Puderzucker
200 g Heidelbeeren, frische (Blaubeeren)

Zubereitung

Die Mango schälen, vom Kern befreien und pürieren. Mit Joghurt und Puderzucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Ca. 2/3 der Blaubeeren unter den Fool heben, die Creme auf die Gläser verteilen und mit den restlichen Blaubeeren bestreuen.

Baileys Creme

Zutaten für 6 Portionen:

400 g Mascarpone
150 g Puderzucker
200 ml Baileys Irish Cream
3 Becher Schmand
1 Tüte Vanillezucker
1 Glas Sauerkirschen, (gut abgetropft!)

Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf die Kirschen) zu einer glatten Masse verrühren.
Die gut abgetropften Kirschen unterheben.

After Eight Creme

Zutaten für 6 Portionen:

0,2 Liter Sahne
100 g Schoko-Mint-Täfelchen
250 g Sahnequark
1 Pkt. Sahnesteif
30 g Schoko-Mint-Täfelchen

Zubereitung

Sahne in einen kleinen Topf oder eine Stielkasserolle gießen und leicht erwärmen, aber nicht kochen lassen. 100 g After Eight Täfelchen unter Rühren mit dem Schneebesen in der Sahne schmelzen lassen. Sahnemischung vom Herd nehmen und in einen Rührbecher oder Mixbecher vom Handrührgerät füllen. Sahnemischung abkühlen lassen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag Sahnequark in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Sahnemischung aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Quirl vom Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Dabei nach und nach Sahnesteif einrieseln lassen. Sahnemischung mit einem Schneebesen unter den Sahnequark heben.

Creme in kleine Dessertschalen oder Gläser verteilen und mit After Eight Täfelchen dekorieren. Man kann die Pfefferminztäfelchen auch diagonal durchschneiden oder halbieren. Kurz vor dem Servieren einige Blätter von einem Minzezweig abzupfen und die Creme damit dekorieren.

After Eight Creme ist ein sehr erfrischendes Dessert und lässt sich einfach und unkompliziert zubereiten, wobei die Sahnemischung am besten über Nacht im Kühlschrank durchkühlen sollte. Somit lässt sich die Creme auch in größeren Mengen gut vorbereiten.

Beilagen

Kerbel-Senfbohnen

Zutaten:

500 g Keniabohnen
1 Schalotte
1 BundKerbel
2 TL Meaux Senf
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

In Salzwasser waschen, in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Fein gewürfelte Schalotten in etwas Butter und Nussöl anschwitzen, Bohnen hinzufügen und erwärmen. Zum Schluss den Senf und Kerbel unterrühren und würzen.

Wirsinggemüse

Zutaten:

1 Kopf Wirsing
200 ml Sahne
1 Zwiebel(n)
Zucker
Muskat
etwas Butter

Zubereitung:

Den Wirsing vom Strunk befreien und klein schneiden.

Die inneren hellen Blätter (ca. 1/3 des Wirsings) mit der klein geschnittenen Zwiebel, Salz, etwas Zucker, Pfeffer und Muskatnuss in der Sahne (alternativ Milch) weich kochen und anschließend fein pürieren.

Die dunkleren Blätter vom Wirsing salzen, etwas zuckern und mit wenig Wasser und einem Stück Butter ca. 5 Minuten zugedeckt garen und anschließend mit dem Wirsingpüree vermischen.

bayrisches Kraut

Zutaten:

1333 g Weißkohl
150 g Speckwürfel
Schweineschmalz
3 TL Zucker
0,5 L Fleischbrühe
3 EL Essig (Weißweinessig)
Kümmel gemahlen
Salz

Zubereitung:

Weißkohl in Streifen schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautstreifen hinzufügen und kurz mitschmoren. Die Fleischbrühe angießen und Weißweinessig dazugeben. Kümmel über das Kraut geben und 35 Minuten bei geschlossenem Topf und kleiner Temperatur garen lassen. Deckel abnehmen und ca. 5-10 Minuten auf mittlerer Hitze garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdunstet ist. Leicht mit Salz würzen.

Kartoffelgratin

Zutaten:

6 große Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Becher Sahne (falls auffindbar italienische Kochsahne)
200 g Emmentaler gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Knoblauch schälen und eine mittelgroße Auflaufform damit ausreiben. Form mit Butter ausfetten.
Kartoffeln schälen und in 1-2mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in die Auflaufform schichten, bis deren Boden bedeckt ist. Kartoffeln salzen und pfeffern und mit den Zwiebeln bedecken. Die zweite Hälfte der Kartoffeln wieder dachziegelartig über die Zwiebeln geben und wieder salzen und pfeffern. Sahne über den Kartoffeln verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 45 Minuten knusprig braun backen.

Kartoffel-Rosenkohl-Gratin

Zutaten:

500 g Kartoffel(n), festkochend
500 g Rosenkohl, frisch oder tiefgekühlt
50 g Butter
1 Zwiebel
2 EL Mehl, gehäuft
500 ml Milch oder Sahne
200 g Käse (Emmentaler), gerieben
Salz und Pfeffer
125 g Speck oder Katenschinken
etwas Butter, in Flocken

Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und (am besten in der Maschine) in dünne Scheiben hobeln.
Rosenkohl waschen, rüsten, am Strunk kreuzweise einschneiden
Eine Auflaufform ausbuttern und etwa 1/3 der Kartoffelscheiben darin verteilen.
Die Butter erhitzen. Inzwischen die Zwiebel fein hacken und anschließend in der Butter glasig dünsten.

Das Mehl darüber streuen und etwa 1-2 Minuten darin anschwitzen.

Nun langsam die Milch zugießen und dabei ständig rühren, sodass keine Klumpen entstehen.
Nochmals unter Rühren aufkochen lassen und anschließend etwa die Hälfte vom Käse darunter rühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nun etwa 1/3 der Käsesauce auf die Kartoffeln streichen, den Rosenkohl verteilen und die Hälfte der Speckwürfel darauf streuen.

Nun die Hälfte der übrigen Kartoffeln darauf verteilen und die Hälfte der übrigen Käsesauce darauf streichen.

Die übrigen Speckwürfel darauf verteilen, die restlichen Kartoffeln darauf verteilen und zuletzt die restliche Käsesauce darauf streichen.

Mit dem übrigen Emmentaler bestreuen und mit einigen Butterflöckchen belegen.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze nun etwa 60 Minuten überbacken.

Wer keine „Angst“ vor Kalorien hat, kann natürlich auch Sahne statt Milch nehmen!

Südtiroler Spinatknödel

Zutaten:

200 g altbackenes Weißbrot (schon geschnittenes Knödelbrot aus der Bäckerei geht auch gut!)

200 ml Milch

750 g Spinat

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100 g Butter

50 g trockener Quark oder frischer cremiger Ricotta

50 g frisch geriebener Bergkäse

150 g Mehl

2 Eier (Größe M)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

50 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen und die Milch darüber löffeln.
Ziehen lassen, bis der Rest fertig ist.

Vom Spinat alle welken Blätter aussortieren, ganz dicke Stiele abknipsen. Den Spinat in kaltem Wasser gründlich durchschwenken, abtropfen lassen und gleich nochmal waschen.
Dann den Spinat gut abtropfen lassen oder trockenschleudern und grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ganz fein hacken.

In einer Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Spinat dazugeben und so lange weitergaren, bis er zusammenfällt. Dabei immer rühren und wenn sich Flüssigkeit bildet, die Hitze höher schalten. Den Spinat etwas abkühlen lassen. Wenn sich dabei noch mal Flüssigkeit angesammelt hat, im Sieb gut abtropfen lassen.

Spinatmischung, Quark oder Ricotta, Bergkäse, Mehl und Eier zum Brot geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zutaten mit den Händen sehr gut durchmischen, die Knödelmasse etwa 15 Minuten stehen lassen.

In einem großen weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Aus der Knödelmasse kleinere Knödel formen, etwas größer als ein Tischtennisball. Wenn die Knödel geformt sind, nacheinander ins Wasser gleiten lassen, die Hitze kleiner schalten. Die Knödel im offenen Topf etwa 15 Minuten garen. Das Wasser soll dabei nicht kochen, sondern nur ganz leise blubbern.

Kurz vor Ende der Garzeit die übrige Butter in große Würfel schneiden und in einem Topf schmelzen lassen. Sie kann dabei ruhig leicht braun werden, dann hat sie ein wunderbar nussiges Aroma. Zu dunkel darf sie nicht sein, sonst schmeckt sie verbrannt.

Die fertigen Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Topf fischen, gut abtropfen lassen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit etwas Butter beträufeln, mit ein wenig Parmesan bestreuen und auf den Tisch stellen. Der übrige Parmesan kommt in einem Schälchen zum selbst bedienen mit auf den Tisch.

Haselnusskartoffeln (Patate avellana)

Zutaten:

1500 g Kartoffeln
1l Olivenöl; zum frittieren; Salz
100 g Haselnüsse, fein gehackt

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und waschen. Mit einem Teelöffel oder Kartoffelausstecher 2 cm große Kugeln ausstechen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Öl in einem großen Topf oder in der Friteuse auf 200 Grad erhitzen. Kartoffelkugeln kurz eintauchen, damit sich die Poren schließen. Rausnehmen. 10 Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit soll die Temperatur des Öls auf 160 Grad reduziert werden. Kugeln wieder ins Fett geben und noch 10 Minuten braun backen.

Salz und gehackte Haselnüsse auf einen flachen Teller mischen. Kartoffelkugeln mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen. In den geriebenen Haselnüssen wenden und heiß servieren.

Äpfel in Balsamico

Zutaten:

150gApfelwürfel
2 ELBalsamico
1 TLHonig
3 ELbrauner Rohrzucker
1/2 TLgeschroteter Pfeffer
1 TLButter

Zubereitung:

Die Apfelwürfel in Butter anbraten, Honig und Zucker hinzugeben und beides karamellisieren. Mit Essig ablöschen, etwas reduzieren, Pfeffer dazugeben und mit der Butter binden. Während des Erkalts immer wieder umrühren.

Kohlrabigratin

Zutaten:

4 Kohlrabi mit Grün
2 feingehackte Schalotten
1 Ei
1/8 l saure Sahne
1 gepresste Knoblauchzehe
etwas Butter für die Gratinform
2 Scheiben Kastenweißbrot ohne Rinde, im Cutter zermahlen
1 TL Gemüsebrühenpulver
1 MS Muskat
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Kohlrabi waschen, Blätter von den Stielen befreien und klein hacken. Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren.

Die Auflaufform buttern, etwas pfeffern und salzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten und gleichmäßig verteilen. Darauf die Kohlrabischeiben dachziegelartig schichten und die Weißbrotbrösel darüber streuen.

Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit Brühpulver vermischen und vorsichtig unter das Eiweiß ziehen. Gehackte Kohlrabiblätter und saure Sahne darunter heben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und über die Kohlrabischeiben geben. Das Gratin im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten bei 160 Grad garen.

Polenta

Zutaten:

2 feingewürfelte Schalotte
2 gequetschte Knoblauchzehe
300 g Maisgrieß
100 g geriebener Parmesan
2 Ltr. Gemüsebrühe
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter
1 Stück Parmesan
8 kleine Gemüsemaiscolben

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen und den Mais einrieseln lassen. Bei milder Hitze unter stetem Rühren 45 Minuten ausquellen, den geriebenen Parmesan unterheben.

Gemüsemais pfeffern, salzen und anbraten. Sepia auf der Polenta anrichten, den Mais anlegen und den Tellerrand mit Parmesan überhobeln.

Jasminreis mit Aromaten gedämpft und Sambal-Würzpaste

Aroma-Reis:

Zutaten:

200 g Jasminreis
4 Limonenblätter
1 Stange Zitronengras
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
600 ml leichter, heller Fond

Sambal-Würzpaste :

Zutaten:

100 g Shrimps
1 TL Thaicurry, rot
1 EL Knoblauchpüree
1 TL Tomatenmark
1 Msp. Salz
1 EL Zucker
50 ml Limettensaft
2 EL Öl

Zubereitung:

Den rohen Reis in eine Auflaufform geben. Limonenblätter ganz zum Reis geben. Zitronengras in grobe Stücke zerteilen und die Knolle mit dem Messerrücken zerquetschen. Schalotten sehr fein schneiden. Die Knoblauchzehen ganz dazugeben. Das Ganze mit hellem Fond übergießen und in der Form auf dem Herd erhitzen. Mit Alufolie abdecken. Dann im Ofen bei 180 Grad 30 Minuten garen.

Für die Sambal Würzpaste Öl in einem kleinen Topf erwärmen. Restliche Zutaten zufügen und vermengen. Diesen Topf mit dem Reis in den Ofen geben und 10 Minuten mitgaren. Die Masse danach aus dem Topf nehmen und in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Diese Paste auf den Reis geben. Während des Essens nach und nach immer etwas unter den Reis mischen.

Grappakartoffeln mit Tomaten-Rucola-Gemüse

Zutaten:

4 große, festkochende Kartoffeln
Olivenöl
30 g Butter
6 EL Grappa
8 Flaschentomaten (Eiertomaten)
300 g Rucola
50 ml Gemüsebrühe
Kümmel
Salz und Pfeffer
Parmesan am Stück
1 Schalotte

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und einzeln mit etwas Kümmel in Alufolie wickeln (dabei die glänzende Seite nach innen). Im Backofen bei 200°C, je nach Größe 1 1/2 bis 2 Stunden, garen.

Den Rucola waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Tomaten brühen, in Eiswasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

Die Kartoffeln aus dem Rohr nehmen, die Folie entfernen, 2 Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit einem Esslöffel aushöhlen, dabei beachten, daß die Schale nicht beschädigt wird. Die restlichen 2 Kartoffeln pellen und mit den Kartoffelstücken vom Aushöhlen durch die Presse drücken. Mit etwa 6-8 EL Olivenöl, 20 g Butter und dem Grappa vermengen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in die vier ausgehöhlten Kartoffelhälften verteilen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut bei Oberhitze (oder Ofengrill) goldbraun backen. Die Schalotten in 2 EL Olivenöl anschwitzen, die Tomatenfilets, 10 g Butter und die Gemüsebrühe zugeben. Bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten dünsten. Den Rucola dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse mit den überbackenen Grappakartoffeln anrichten.

Reisplätzchen von rotem Camarque Reis mit Räucherlachs und Kaviar

Zutaten:

2 EL Olivenöl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
75 g roter Reis
50 ml trockener Weißwein
350 ml Geflügelfond
Salz, weißer Pfeffer
3 Eiweiß
Öl zum Braten
4 Scheiben Räucherlachs
4 EL Sahne-Meerrettich oder Wasabi
1 Bund Dill
30 g Kaviar

Zubereitung:

Reis gründlich waschen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gewürfelte Schalotten und Knoblauch mit dem Reis ohne Farbe anschwitzen. Weißwein zufügen und mit Geflügelfond auffüllen.

Aufkochen und langsam köchelnd fertig garen. Nach 45 Minuten den Reis vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen.

Reis in einem Sieb abtropfen lassen. Danach in einem Tuch oder in Küchentrepp abtrocknen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Eiweiß vorsichtig unterheben. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erwärmen. In einen gefetteten Ring einen Eßlöffel dieser Reismasse geben. Ring abheben und die Reismasse in der Pfanne stocken lassen. Von beiden Seiten kross braten.

Auf die Reisplätzchen eine kleine Scheibe Räucherlachs geben und mit leichter Meerrettich-Sahne oder Wasabi-Crème, Kaviar und Dill dekorieren.

Gemüsestrudel mit Spinat

Zutaten:

Teig:

250 g feines Dinkelvollkornmehl
1/2TL Meersalz
4 EL kalt gepreßtes Olivenöl
8-10 EL Wasser
2 Zwiebeln

Füllung:

1 Bund Petersilie
1 Bund Liebstöckel
1,5 kg Blattspinat
2 EL kalt gepreßtes Olivenöl 200 g körniger Frischkäse oder Ziegenkäse
2 Eier (davon die Eigelbe trennen)
3 EL grobes Hafervollkornschrot
2 EL Butter zum Bepinseln des Teigs und für das Backblech
Vollkornmehl zum bemehlen des Küchentuch

Zubereitung:

Das Dinkelvollkornmehl und das Meersalz auf ein großes Brett oder die Tischplatte häufen. Dann löffelweise Olivenöl und Wasser mit einer Gabel von innen nach außen untermischen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine vorgewärmte Schüssel über den fertigen Teig stülpen und eine Stunde ruhen lassen.

Die Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln andünsten, dann den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Masse abkühlen lassen, evtl. überschüssige Flüssigkeit abgießen und den Spinat mit Salz, Pfeffer und den kleingehackten Kräutern abschmecken.

Den Frischkäse mit dem Eigelb und dem Hafervollkornschrot mischen und unter die Spinatmasse heben. Nachdem der Teig geruht hat, diesen ausziehen oder ausrollen, auf ein bemehltes Küchentuch geben und mit flüssiger Butter bepseln. Die Spinatmasse darauf verteilen und von der Schmalseite her zu einem Strudel rollen. Den Strudel vorsichtig auf ein eingefettetes Backblech heben, mit der restlichen Butter bestreichen und 40-45 Minuten bei 190°C (vorgeheizt) backen.

Vinaigrette-Stampfkartoffeln

Zutaten:

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
3 Frühlingszwiebeln
2 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone, unbehandelt
150 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und aufsetzen. Die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben.

Die 100 ml Olivenöl in einem Töpfchen erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, in einer Schüssel mit dem warmen Olivenöl übergießen und zerstampfen. Die Zitrone auspressen und 2 -3 EL des Saftes mit der abgeriebenen Schale dem Kartoffelbrei untermischen. Die Frühlingszwiebeln und die Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Konsistenz mehr Öl dazugeben.

Gefüllte Kartoffelschiffchen

Zutaten:

4 große, mehlig kochende Kartoffeln
1/8 l saure Sahne
50 g Feta - Ziegenkäse
1 gepresste Knoblauchzehe
1 feingehackte Zwiebel
1 TL Essig
1 MS Muskat
1 Bund Blatt Petersilie
1/4 Stange Lauch
2 EL Butter

Zubereitung:

Pellkartoffeln kochen, halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen, damit Platz für die Füllung entsteht.

Zwiebeln und den in kleine Würfel geschnittenen Lauch in Butter andünsten. Die gepresste Knoblauchzehe, ausgehöhlte Kartoffelmasse, Sahne und Essig zugeben. Alles gut durchkochen. Mit Muskat, Pfeffer und evtl. Salz würzen. Die gehackte Petersilie einstreuen, vom Herd nehmen und den in kleine Würfel geschnittenen Feta-Käse zugeben. Alles in die Kartoffelschiffchen füllen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen kurz gratinieren.

Fingernudeln mit Haselnüssen

Zutaten:

500g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
100 g Mehl
Salz
Frisch geriebene Muskatnuß
1 Eiweiß
30 g gehobelte Haselnüsse
30 g gemahlene Haselnüsse
60 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser garen. Das Kochwasser abschütten, die Kartoffeln gut ausdampfen lassen und schälen. Sofort durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen.

Das Ei und Mehl zugeben, mit Salz und Muskat würzen. Rasch zu einem glatten Teig kneten. Aus jeweils der Hälfte des Kartoffelteigs eine 1,5 cm dicke Rolle formen, diese in 3 cm lange Stücke teilen und die Enden mit bemehlten Händen spitz zulaufend formen.

Das Eiweiß mit einer Gabel etwas anschlagen und auf einen Teller geben.

Die Haselnußblättchen mit den geriebenen Nüssen auf einem zweiten Teller vermischen. Die Fingernudeln erst in Eiweiß, dann in den Nüssen wenden und im heißen Butterschmalz rundherum goldbraun braten.

Zucchini und Äpfel in Walnußsauce

Zutaten:

2 in Stifte geschnittene und blanchierte Zucchini

1 in feine Spalten geschnittener Apfel
1 Bund grob gehackte Blatt Petersilie

Dressing:

1 EL grob gehackte Walnüsse
1 Knoblauchzehe
3 EL Joghurt
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
grober schwarzer Pfeffer, Salz
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Die Zutaten des Dressings gut mischen und damit die abgekühlten Zucchini-Stifte und die Äpfel anmachen.

Pommes de terre soufflées

Zutaten:

4 Kartoffeln (vorzugsweise Bintje)
Fritierfett
Salz

Zubereitung:

Kartoffeln 3 mm dick schneiden. Waschen, trocknen und in 180 Grad heißem Fett fritieren bis sie eine goldgelbe Farbe (ca. 6 Min.) haben. Dabei ab und zu die Kartoffeln bewegen, damit sie nicht aneinander kleben. Kommen sie an die Oberfläche, sofort herausnehmen und in ein zweites Fettbad, das 190 Grad heiß ist geben. Die Kartoffelscheiben sollen sich darin nun aufblasen.

Tipp: Topf in ein Wasserbad geben und dann schlagen

Die Masse langsam zu einer dicklichen Schaumsoße werden lassen. Ist dieser Zustand erreicht, kommt die halb geschmolzene Butter "en pommade" hinzu. Dies geschieht wie bei einer Mayonnaise sehr langsam. Man gibt erst wieder etwas Butter hinzu, wenn die vorausgegangene Butter aufgenommen wurde. Die Soße hat nun eine senfähnliche Konsistenz und wird durch ein feines Sieb passiert. Diese Soße in einer gewärmten Saucière anrichten.

Blumenkohl-Kartoffel-Soufflé

Zutaten:

250 g Kartoffeln
150 g Blumenkohlröschen
etwas Salz
etwas Butter für die Form
1.5 Stk. frische Eier (Größe M)
62.5 g Cheddar
37.5 g Doppelrahmfrischkäse mit Kräutern
25 ml Milch (3,5 % Fett)
frisch geriebene Muskatnuss
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser in etwa 20 Minuten weich garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen, dann pellen.

Während die Kartoffeln abkühlen, den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen zerteilen. In wenig kochendem Salzwasser in etwa 7 Minuten bissfest garen. Abgießen, abtropfen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 220°C (Umluft 190°C; Gas Stufe 4) vorheizen. Eine Souffléform mit Butter einfetten. Die Eier trennen. Den Käse fein reiben.

Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse zerdrücken. Eigelbe, Frischkäse, Milch und Muskatnuss untermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mehr Milch untermischen – die Masse soll nicht zu fest sein, jedoch gut ihre Form behalten.

Das Eiweiß sehr steif schlagen und mit den Blumenkohlröschen vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben, sodass keine Eiweißflöckchen mehr zu sehen sind.

Die Masse in die Souffléform füllen und 25 bis 30 Minuten backen, bis das Soufflé gut aufgegangen und an der Oberfläche goldgelb ist. (Falls das Soufflé sehr schnell bräunt, frühzeitig mit Alufolie bedecken.)

Kastanien-Gnocchi

Zutaten:

300 g Kastanien (TK oder vakuumiert)

1 dl Gemüsebrühe

250 g Kartoffel(n), fest kochende

1 Zehe/n Knoblauch

1 Ei(er) 75 g Mehl

etwas Salz

Zubereitung

Die Gemüsebrühe erhitzen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe halbieren. Zusammen mit den Kastanien in der Gemüsebrühe ca. 20-30 Minuten weich kochen.

Anschließend pürieren und auskühlen lassen, nach Bedarf mit etwas Salz nachwürzen. Das Ei verquirlen und untermischen, Mehl dazugeben. Die Masse zu einem weichen Teig verarbeiten.

Die Arbeitsfläche mit ein wenig Mehl bestäuben. Den Gnocchiteig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen, diese dann in 3-4 cm lange Stücke schneiden und nach Belieben formen.

Die Gnocchi in knapp siedendem Salzwasser portionsweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit dem Schaumlöffel abschöpfen und abtropfen lassen.

Weinbergpfirsich-Jus

Zutaten:

8 rote Weinbergpfirsiche
3 Schalotten
80 g Butter
0,2 l Reh-Fond
scharfes Paprikamark

Zubereitung

Die kleingeschnittenen Schalotten in 1 EL Butter andünsten und den Reh-Fond zugeben, kurz aufkochen lassen. Die 8 entkernten Weinbergpfirsiche halbieren und 8 Hälften als Garnitur und Beilage sautieren.

Die anderen 8 Pfirsich-Hälften in den Fond geben, aufkochen lassen und pürieren. Die Sauce mit der restlichen Butter montieren, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und scharfem Paprikamark abschmecken.

Pilzpiroggen auf Kompott von roten Zwiebeln mit Lavendel und Gänseblümchen

super lecker

Zutaten:

250 g Blätterteig
300 g gemischte Pilze
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Tomate, gewürfelt
1 EL Thymianblättchen
2 EL Parmesan, frisch gerieben
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 EL Petersilie, fein geschnitten
3 rote Zwiebeln, fein geschnitten
1/2 l roter Portwein
1/2 l Rotwein
3 EL Cassislikör
1 TL Lavendelblüten (aus der Apotheke)
1 Msp frische Lavendelblätter
14 Gänseblümchen
etwas Bio-Gemüsebrühepulver
1 Eigelb
Salz, Pfeffer Olivenöl, Butter

Zubereitung:

Die Pilze putzen, hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Schalotten und Tomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie, etwas Thymian und etwas Parmesan würzen. Den Blätterteig ausrollen, mit dem restlichen Thymian und Parmesan bestreuen und Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Den Rand der Teigkreise mit verquirltem Eigelb bestreichen, etwas Pilzfüllung darauf geben und die Teigkreise halbmondförmig zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel eindrücken. Die Teigtäschchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Für das Kompott Portwein und Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die gewürfelten roten Zwiebeln kurz blanchieren, dann in die Weinreduktion geben. 10 Minuten vor dem Anrichten Lavendelblüten und -blätter unter die Zwiebelmasse mischen. Zwiebelmasse mit Cassis, etwas Butter und Brühenpulver abschmecken. Zwiebelkompott anrichten, darauf die Pilzpiroggen setzen und mit Gänseblümchen ausgarnieren.

Zwischendurch

Kräuterpfannkuchen mit Kaninchen-Gemüse-Füllung

Zutaten Kräuterpfannkuchen:

160 ml Milch
100 g Mehl
2 Eier
30 g flüssige Butter
Salz
Muskat
Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Schnittlauchröllchen
½ EL Rosmarinnadeln, fein gehackt
20 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Milch mit dem Mehl, den Eiern und der Butter mit Hilfe eines Stabmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und die Kräuter einrühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Zutaten Kaninchen-Gemüse-Füllung:

3 Kaninchenkeulen
30 ml Olivenöl
1 rote Paprikaschote, geschält, klein gewürfelt
1 grüne Paprikaschote, geschält, klein gewürfelt
1 gelbe Paprikaschote, geschält, klein gewürfelt
1 Zucchini, gewürfelt
1 EL Schalottenwürfel
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Tomatenmark
100 ml Tomatensaft
2 EL geschälte und gewürfelte Tomaten
Salz
Pfeffer
Chili aus der Gewürzmühle
Butter für die Form
6 Basilikumblätter

Zutaten zum Überbacken:

100 ml Milch
50 ml Sahne
2 Eier
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen
150 g Bergkäse

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen auslösen und das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchenfleisch darin anbraten. Die Paprikawürfel, Zucchiniwürfel, Schalotten und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten lassen. Das Tomatenmark begeben, etwas anrösten, mit Tomatensaft auffüllen und langsam köcheln lassen. Die Tomatenwürfel begeben und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Kaninchenmasse auf die Kräuterpfannkuchen verteilen und je 1 Basilikumblatt darauf geben. Nun einrollen und in eine feuerfeste, ausgebutterte Form legen. Die Milch mit der Sahne, den Eiern und den Eigelben mit einem Stabmixer aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnittlauch zugeben. Diesen Guss über die Pfannkuchen geben. Den Bergkäse grob reiben und daraufstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Zutaten Kaninchenmarinade:

2 Kaninchenfilets
20 g Olivenöl
Salz
Pfeffer
½ EL Thymianblättchen
½ EL Rosmarin, gehackt
2 EL Olivenöl
weißer Balsamico aus der Sprühflasche
2 Romanasalatherzen
2 EL Pinienkerne

Zubereitung:

Die Filets in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian und Rosmarin begeben, mit etwas Olivenöl glasieren und den Essig darüber sprühen.

Den Salat waschen und trockenschleudern, auf Teller gleichmäßig verteilen, die Kräuterpfannkuchen darauf anrichten, mit den Kaninchenwürfeln bestreuen und mit der Kaninchen-Marinade marinieren. Zum Schluss die Pinienkerne darüber geben.

Quark-Basilikum-Nocken mit Tomaten-Ragout

Zutaten für zwei Personen:

125 g Quark, 20 % Fett
30 g Butter
60 g Semmelbrösel
50 g Parmesan
300 g Tomaten, vollreif
3 Eier
1 Zwiebel
1 Bund Basilikum
1 Zehe Knoblauch
1 Schote Chili
1 EL Wiener Streuzucker
2 TL Tomatenmark
65 ml Noilly Prat
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Meersalz, grob, aus der Mühle
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Ein paar Blätter für die Garnitur beiseite legen. Die Eier trennen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren und die Eigelb nacheinander einrühren. Den Quark dazugeben und drei Esslöffel vom Basilikum mit den Semmelbröseln einrühren. Anschließend zwanzig Minuten kühl stellen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne andünsten. Den Zucker einstreuen und karamellisieren.

Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten am Stielansatz über Kreuz einritzen und kurz in das Wasser tauchen. Anschließend enthäuten, halbieren und fein würfeln. Das Tomatenmark, die Tomaten und die Chilistücke zu den Zwiebeln und dem Knoblauch hinzufügen und auf kleiner Flamme kurz mit anschwitzen. Den Noilly Prat dazugeben, das Ganze salzen, pfeffern und zum Schluss zwei Esslöffel vom Basilikum dazugeben.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit Löffeln Nocken formen und sechs Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen.

Den Parmesan hobeln. Das Ragout auf Tellern anrichten, die Nocken darauf platzieren und mit dem Parmesan, den Basilikumblättern und dem Thymian dekorieren.

Janssons Frestelse

Zutaten:

2 Dosen skandinavische Anchovis (oder Sprotten) oder gesalzene Anchovis/Sprotten
6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
5-6 Zwiebeln
1 Becher Sahne
Semmelbrösel
Butterflöckchen

Zubereitung:

Sollten Sie gesalzene Anchovis oder Sprotten verwenden, müssen diese gewässert und in eine Marinade gelegt werden, die aus folgenden Zutaten besteht:

3 EL Essig
9 EL Wasser
Zucker
weißer Pfeffer

evtl. Die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Wasser bereitstellen (Vorteil: es wird etwas von der Stärke gelöst)

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. (Gesalzene Anchovis abspülen und in die Marinade legen) Backofen auf 250°C heizen.

Auflaufform ausbuttern, dann mit einer Schicht Kartoffelscheiben auslegen. Darauf eine Schicht Zwiebeln legen, dann eine Schicht Anchovis, usw. Die letzte Schicht sollte eine Kartoffelschicht sein. Mit Semmelbröseln bestreuen und darauf Butterflöckchen setzen. Etwas von der Marinade darüber gießen und die Form ins Rohr stellen. 20 Minuten backen, dann die Sahne darüber geben und weitere 20 bis 30 Minuten backen.

Sauerkrautmaultaschen mit Bergkäse in lauwarmer Kräuter-Vinaigrette

Zutaten:

250 g Weizenmehl
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
2 EL Rapsöl
50 ml Weißbier

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Hartweizengrieß und dem Salz vermengen. Die Eier verquirlen und mit dem Rapsöl und Weißbier zum Mehl-Grießgemisch geben. So lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie eingepackt ca. 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

Zutaten Rahmsauerkraut:

300 g Sauerkraut
2 EL Schalotten, gewürfelt
1 EL Knoblauch, gehackt
30 g Butterschmalz
50 ml Weißwein
50 ml Brühe
150 ml Sahne
Salz
Chili a. d. Gewürzmühle
Koriander a. d. Mühle
2 Lorbeerblätter
1 EL Petersilie, gehackt
2 EL Tomatenwürfel
80 g Bergkäse
2 Eigelb

Zubereitung:

Das Sauerkraut gut waschen, ausdrücken und grob schneiden. Die gewürfelten Schalotten mit dem gehackten Knoblauch im Butterschmalz ohne Farbe anschwitzen. Die Lorbeerblätter begeben, mit Weißwein ablöschen, kurz köcheln lassen und das Sauerkraut begeben. Mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Mit Salz, Chili und Koriander würzen und ca. 35 Minuten im offenen Topf unter öfterem Umrühren garen lassen.

Die Lorbeerblätter entfernen, evtl. nochmals mit Salz abschmecken und das Sauerkraut abkühlen lassen. Die gehackte Petersilie, Tomatenwürfel und den in kleine Würfel geschnittenen Bergkäse zum kalten Sauerkraut geben und gut vermengen.

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudemaschine dünn ausrollen. Auf den Teig mit einem Eisportionierer die Sauerkrautfüllung geben. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen, eine zweite Teigplatte darauflegen und die Ränder gut festdrücken. Mit einem Ausstecher runde Maultaschen ausstechen. In kochendes Salzwasser geben und bei milder Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Zutaten Kräuter-Vinaigrette:

2 EL Schalottenwürfel
1 EL Knoblauch, gehackt
60 ml Rapsöl
30 ml weißer Balsamico
2 EL Kräuter, gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Thymianblättchen)
Salz, Pfeffer
1 Kopfsalat
4 Thymianzweige

Zubereitung:

Die Schalottenwürfel mit dem Knoblauch in 20 ml Rapsöl anschwitzen, mit dem weißen Balsamico ablöschen, einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, das restliche Rapsöl begeben und vom Herd nehmen. Die Maultaschen und die gehackten Kräuter dazugeben und vorsichtig durchschwenken. Das Ganze mit Salz abschmecken.

Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter auf Teller verteilen, die Maultaschen darauf anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Das Ganze mit frischen Thymianzweigen garnieren.

Bunter Salat mit Kartoffeln

Zutaten:

300 g Kartoffeln, fest kochend
2 Eier
100 g Jagdwurst
100 g Rucola
100 g Gewürzgurken
5 Radieschen
2 Tomaten
100 ml Fleischbrühe
100 g Hackfleisch vom Schwein
1 Schalotte, fein geschnitten
3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Essig
1 EL Dill, fein geschnitten
1 EL Petersilie, fein geschnitten
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Zucker
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Eier kochen, abkühlen lassen, schälen und achteln. Jagdwurst und Gewürzgurken in Streifen, Radieschen in Scheiben schneiden. Die Tomaten würfeln. Alles in eine Schüssel geben und vermischen.

Hackfleisch mit Schalotte mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen mit Durchmesser von ca. 2 cm formen und diese in einer Pfanne mit Öl braten. Die Fleischbrühe und den Gewürzgurkensaft kurz aufkochen und über das geschnittene Gemüse geben. Alles gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Sonnenblumenöl abschmecken. Zum Schluss die Kräuter und den gewaschenen Rucola untermischen. Fleischbällchen dazugeben und den Kartoffelsalat servieren.

Lammkoteletts in Apfelwein

Zutaten:

6 Lammkoteletts
300 ml Apfelwein
5 EL Aprikosenmarmelade
2 EL Mint-Sauce
1 EL Senf
1 EL Rosmarin, fein geschnitten
1 EL Thymian, fein geschnitten
1 EL Minze, fein geschnitten
4 Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
Zitronensaft
Sojasauce

Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Lammkoteletts nebeneinander in eine ofenfeste Form legen, mit etwas Wein beträufeln. 2 EL Marmelade mit 1 EL Mint-Sauce, Salz und Pfeffer mischen und die Koteletts damit einstreichen. Die geschnittenen Kräuter darüber streuen und dann das Fleisch ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Dabei immer wieder mit etwas Wein beträufeln.

In der Zwischenzeit die frischen Aprikosen häuten, 3 Aprikosen in Scheiben schneiden, eine Aprikose ganz fein würfeln. Die gewürfelte Aprikose mit der restlichen Marmelade und Mint-Sauce gut vermischen. Senf und etwas Wein einrühren und den Dip mit Pfeffer, Zitronensaft und Sojasauce gut abschmecken.

Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, kurz im restlichen Wein wenden und auf einer Platte anrichten. Mit Rosmarinzweigen und den Aprikosenscheiben dekorieren.

Restlichen Wein unter den Dip mischen und mit den Lammkoteletts anrichten.

Geflügelsalat

Zutaten:

1/2 Hähnchen
1 Ananas
1 Granatapfel
5 EL Mayonnaise
2 EL geschlagene Sahne
2 cl Kirschwasser
1 Bund Schnittlauch
1 Msp Curry
1/2 TL grüner Pfeffer
Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung

Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit zerlassener Butter einstreichen. Auf den heißen Rost über der Fettpfanne geben und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten knusprig braten. Das Hähnchen herausnehmen auskühlen lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln. (Nach Belieben die Haut abziehen.) Die Ananas halbieren, dabei auch das Grün in der Mitte teilen und an der halbierten Frucht lassen. Den Strunk keilförmig ausschneiden. Das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und grünen Pfeffer quetschen. Ananaswürfel mit Hähnchenfleisch, Mayonnaise, Curry, grünem Pfeffer, Kirschwasser und Schnittlauch mischen. Granatapfel an seiner dicksten Stelle rundherum einritzen, dann auseinanderbrechen. Die Kerne herauslösen und unter den Geflügelsalat mischen. Zum Schluss geschlagene Sahne unterheben und abschmecken. Den Geflügelsalat in den ausgehöhlten Ananashälften anrichten.

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Zutaten:

1 Pack Strudelteig, tiefgekühlt
100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Lauch
100 g Zwiebeln

100 g Champignons
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe
1 Eigelb
1/4 l Sahne
1/4 l Gemüsebrühe
je 1 EL Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Koriander, Bärlauch,
fein geschnitten
etwas flüssige Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Champignons putzen bzw. schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter untermischen. Den Strudelteig ausrollen, die Gemüse Mischung darauf verteilen und einrollen. Den Gemüsestrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Im Ofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Für die Sauce die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen. Mit einem Pürierstab die Sauce aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Sauce anrichten.

Gefüllter Kopfsalat mit Riesengarnelen und Champagnermayonnaise

Zutaten:

2 kleine Kopfsalate
1 Chicorée, rot
1 Stange Staudensellerie
2 Eigelb
2 EL trockener Weißwein
1 Zitrone
1/2 TL Senf
1/4 l Sonnenblumenöl
3 EL geschlagene Sahne
2 - 4 EL Champagner
4 EL Himbeeressig
8 EL Traubenkernöl
1 EL Honig
6 Riesengarnelen
250 g Himbeeren
1 Bund Kerbel
etwas Mehl
1 Msp Cayennepfeffer
Pfeffer, Salz
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Vom Kopfsalat die äußeren Blätter abtrennen, das Herz auseinander zupfen, gut waschen und auf ein Sieb geben. Die Selleriestange putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das obere Drittel vom Chicorée abschneiden, die Blätter lösen und beiseite legen. Den restlichen Chicorée würfeln, mit Sellerie und etwas gehacktem Kerbel mischen. Himbeeressig,

Traubenkernöl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Chicorée-Sellerie-Mischung darin marinieren. Eigelb mit Wein, dem Saft einer halben Zitrone und Senf verrühren. Dann unter ständigem Rühren, am besten mit einem elektrischen Mixer, langsam das Sonnenblumenöl dazugießen. Die Mayonnaise mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen, mit etwas Zitronensaft und Salz würzen. Dann in Mehl wenden und in heißem Olivenöl von beiden Seiten braten.

Die Salatherzen auseinander drücken, durch das Himbeerdressing ziehen und auf einem Teller anrichten. Die Chicoréespitzen unter dem Salat anrichten. Die Salatmischung in den Kopfsalat füllen, die Riesengarnelen dazugeben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Mayonnaise rühren und mit einem Schuss Champagner abschmecken. Die Champagnermayonnaise löffelweise über den Salat verteilen. Mit frischen Himbeeren und Kerbel garnieren.

Gebratener Ziegenkäse mit grünem Zwiebelgemüse

Zutaten:

250 g Ziegen-Rollenkäse
2 Bund Lauchzwiebeln
200 g Blattspinat
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Brötchen, gerieben
1 Msp Muskat
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in den Brotkrümeln wenden. In einer Pfanne mit Olivenöl den Käse kurz anbraten. Die Lauchzwiebeln putzen, der Länge nach halbieren und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl die Lauchzwiebeln anschwitzen, dann warm stellen.

Spinat putzen und waschen. Schalotte in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Frühlingszwiebeln mit Spinat mischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten und darauf den gebratenen Ziegenkäse geben. Mit Baguettebrot servieren.

Gefüllte Kartoffelklöße

- Rezept für 8 - 10 Klöße -

Kloßteig

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (am Vortag gekocht)
2 Eier
150 g Grieß
50 g Mehl
2 EL Weckmehl
Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran

Zubereitung:

Die Kartoffeln durchpressen, zusammen mit den Zutaten vermischen, abschmecken und gut durchkneten.

Füllung

Zutaten:

1 mittlere Stange Lauch
etw. Butter oder Margarine
½ Scheibe Weißbrot
200 g Rinderhackfleisch
100 g gut gewürzte Pfälzer Leberwurst
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den kleingeschnittenen Lauch in der erhitzten Butter andünsten. Das klein gewürfelte Weißbrot dazugeben, Hackfleisch und Leberwurst ebenfalls mit andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

Aus dem Kloßteig mit feuchten Händen Klöße formen und mit der abgekühlten Masse füllen. Die Klöße in Salzwasser garziehen lassen.

Dazu passt Salat, wir ziehen jedoch auf jeden Fall Apfelmus vor. Auch eine Specksoße aus angebratenem Dörrfleisch, aufgefüllt mit Milch oder Sahne passt sehr gut.

Pappardelle (Bandnudeln) mit geschmortem Lauch und knusprig-panierten Steinpilzen

Zutaten:

5 Stangen Lauch, äußere Blätter entfernt und gewaschen
Olivenöl
3 Stückchen Butter
3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
ein paar frische Thymian-Zweige, Blätter gepflückt
1 Glas Weißwein
Meersalz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
12 Scheiben Parmaschinken
2 x 250 g Pakete frische Lasagneblätter
Mehl zum Bestreuen
2 Hände voll frisch geriebener Parmesan plus etwas zum Servieren

Für das Pangratto:

1 kleine Hand voll getrocknete Porcini-Pilze
1/2 Ciabatta-Brot, etwas hart geworden und in Stücke geschnitten
Olivenöl
2 Knoblauchzehen, zerkleinert
1 Bündel frischen Rosmarin

Den Lauch quer Länge nach halbieren und ihn in 1 cm große Scheiben schneiden. Etwas Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Wenn ein leichtes Brutzeln zu hören ist, den Knoblauch, die Thymianblätter und den Lauch dazu geben. Den Wein darüber geben, die Brühe einrühren und alles mit Pfeffer würzen. Das Lauchgemüse mit Parmaschinken abdecken und darauf achten, dass der Lauch vollkommen bedeckt ist. Das Ganze lassen wir bei geschlossenem Deckel für 25 bis 30 Minuten köcheln. Sobald der Lauch gar ist, können wir den Topf vom Herd nehmen.

Um das Pangratto zuzubereiten, müssen wir die Pilze und die Brotstücke mit etwas Salz und Pfeffer in einen elektrischen Mixer geben. Alles solange zerkleinern, bis es wie Paniermehl aussieht. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Knoblauchzehen sowie den Rosmarin für ca. eine Minute anbraten. Dann geben wir das Paniermehl in die Pfanne und braten es

solange, bis es schön knusprig ist. Dabei die Pfanne immer wieder hin und her schwenken, so dass das Paniermehl nicht an der Pfanne kleben bleibt. Das Paniermehl auf ein Stück Kücherolle geben und den Knoblauch sowie den Rosmarin entfernen – jetzt alles etwas abkühlen lassen.

Salzwasser in einem großen Topf aufstellen und warten bis das Wasser kocht. Nun die Lasagneblätter auf einer sauberen Arbeitsfläche legen und mit etwas Mehl bestreuen. Die Lasagneblätter aufeinander legen und schneiden sie in 1cm große Streifen. Die „Schummelnudeln“ für ca. 2 Minuten bis sie „al dente“ sind garen.

Den Parmaschinken aus der Pfanne nehmen, ihn in kleine Stücke schneiden und wieder in den Lauch geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, den Parmesan unterrühren und die restliche Butter unter das Gemüse rühren. Die Nudeln abgießen und sofort in den Lauch geben, kräftig unterrühren und bei Bedarf etwas Nudelwasser dazu geben. Das Gericht schnellstmöglich mit Pangratto und Parmesan bestreut und servieren. Zum Schluss dekorieren Sie das Gericht mit den restlichen Thymianblättern!

Winzerbrot

Zutaten:

1 Bauernbrot in dicke Scheiben geschnitten
Für jede Brotscheibe 1 Scheibe angerauchter Schinken
3 Eier
250 g geriebener Käse (Emmentaler / Edamer ...) nach eigenem Geschmack
1cl. Sahne
1cl. Weißwein
1El. Paprikamark
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Streupaprika, Muskat

Zubereitung:

Die Brotscheiben im Backofen anrösten (sollte nicht mehr feucht sein)
Eier, Käse, Sahne, Wein und Paprikamark mischen. Mit den Gewürzen abschmecken

Käsemasse auf das Brot dünn auftragen. Danach eine Scheibe Schinken auflegen und darauf wieder die Käsemasse auftragen.

Im Backofen bei 160 Grad ausbacken, bis der Käse beginnt braun zu werden.
Zum servieren mit etwas Streupaprika bestreuen.

bewährte Menüvorschläge

Festliches Menü

Krebsschwänze im Wirsingblatt zu Traubensauce

gefüllte Champignons und Lauchstangen an rotem Paprikasirup

gefüllte Rehkeule mit einer Kruste aus Lavendelhonig überbacken, kandierte Äpfel in Balsamico, Haselnusskartoffeln (Patate avellana)

marinierte Preiselbeeren an feinem Vanillemousse

kuriositäten Menü

Erdnussoufflee mit frischer Currysahne

gebratene Garnelen auf einem Lauchbett mit Marzipansauce

Hähnchen in Kokosmilch

Senf-Quark-Eis

auf einem Ingwer-Apfel-Kompott

Festmenü

Basilikum-Rahmsuppe
mit überbackenen Würfeln aus Weizenvollkornbrot
und Sonnenblumenkernen

Bratapfel
mit einer Hackfleisch-Sultaninen-Füllung
und einer Blätterteighaube

Rehrückenfilet im Serranoschinken gebacken auf einer Granatapfel-Balsam-Sauce
handgeschabte Kräuterspätzle

Kohlrabi a la Creme

im Bierteig gebackene Kohlrabiblätter

Erdbeer- Mangocreme im Marzipan-Schokoladenmantel

Geburtstag

Gegrillte Garnelen
auf einem Lauchbett
mit Marzipansauce

im Ofen gebackene Putenbrüste
mit dreierlei Füllungen

dazu ein
Kartoffel-Trauben-Ragout

Variation aus
Mohngefrorenem
und
Erdbeer-Mangocreme
im Marzipan-Schokomantel

Weihnachtsmenü 13.12.2008

Forellen-Rahmsuppe
mit geräucherten Forellen und Brunnenkresse

Garnelenspieße
Auf Ackersalat mit Limettendressing

Feines vom Wild
Gams und Wildschwein mit Lavendelhonig glasiert
Schokoladen-Kirsch- und Pilz-Speck-Sauce
Kartoffelwaffeln und Rosenkohl

Bananaboot
Auf einem Meer aus Marzipan und einer
Ladung Mohns

Weihnachtsmenü 19.12.2009

Coquilles Saint-Jacques mit Steinbeißer
Jakobsmuscheln und Steinbeißer auf bretonische Art im Ofen gratiniert

Surf and Turf
Riesengarnelen im Tempuramantel gebacken auf einem Lauchbett mit Safran-Sauce
argentinisches Filet-Steak mit Schokoladen-Kirsch-Sauce.
Kartoffel-Kohlrabi-Soufflé mit frittiertem Gemüse

Altwiener Apfelstrudel mit Mohns

Weintips

Art der Speise	Gerichte	Weinempfehlungen
Leicht und dezent	Milde Salate, zartes Gemüse, gedünsteter Fisch, gekochtes Kalbs- oder Rindfleisch, Geflügel	(Halb-) trockene, weiße Kabinettweine (z.B. Riesling, Silvaner, Gutedel, Rivaner, Kerner, Weiß-/Grauburgunder)
Leicht und würzig	Zarte Ragouts, frische Pilze, Lamm, Wildgeflügel	(Halb-) trockene, weiße Kabinettweine (z.B. Rivaner, Grauburgunder, Bacchus, Scheurebe); Weißherbste oder leichte Rotweine (z.B. Trollinger, Portugieser, Spätburgunder, Schwarzriesling)
Gehaltvoll und dezent	Meeresfrüchte, herzhafter Seefisch, saftiger Kalbs-, Schweine- oder Lammbraten, fettreicher, milder Käse	Saftige (halb-) trockene weiße Qualitätsweine und Spätlesen (z.B. Weiß-/Grauburgunder); trockene, reife Riesling Auslese; samtige, dezente Roséweine und milde Rotweine (z.B. Portugieser, Spätburgunder)
Gehaltvoll und würzig	Ländliche Pasteten, gebratener Seefisch, saftiger Braten, Rindersteak, Wild mit konzentrierter Sauce, Gegrilltes	Ausdrucksvolle (halb-) trockene weiße und rote Qualitätsweine, Spätlesen und Auslesen (z.B. Weiß-/Grauburgunder, Traminer, Spätburgunder, Lemberger, Dornfelder)
Würzig und fettreich	Blauschimmelkäse	Reife, edelsüße weiße Spät- und Auslesen (z.B. Riesling, Ruländer, Gewürztraminer)

Pastakunde: "Pasta secca" und "pasta all' uovo"

In Italien unterscheidet man zwischen zwei Sorten von getrockneten Nudeln. "Pasta secca" und "pasta all' uovo". Als Pasta secca bezeichnet man alle Teigwaren, die aus Hartweizengriess und Wasser hergestellt sind. Bei der pasta all' uovo werden dem Teig noch Eier zugefügt. Sie wird zum Beispiel für Tagliatelle oder Fettuccine und alle gefüllten Teigwaren verwendet. Die gebräuchlichsten Nudeln in alphabetischer Reihenfolge.

- **Agnolotti:** Runde , sternförmige gefüllte Teigtaschen.
- **Cannelloni:** Dicke Röhrennudeln, die gefüllt werden.
- **Chifferi:** Kurze Hörnchennudeln, die innen hohl und an der Außenwand gerillt sind.
- **Conchiglie:** Nach innen geformte Nudeln, die aussehen wie Muscheln.
- **Farfalle:** Kurze, breite Nudeln mit gezacktem Rand, die in der Mitte schmetterlingsförmig zusammengedrückt werden.
- **Fettuccine:** Breite Bandnudeln.
- **Fusilli:** Spiralförmige, korkenzieherartige Nudeln.
- **Lasagne:** Flache Nudelplatten, die für Lasagnegerichte oder zu Röhren gerollt, für Cannelloni verwendet werden.
- **Maccheroni:** Lange, dicke Röhrennudeln, die innen hohl sind. In Italien werden sie vor dem Kochen durchgebrochen.
- **Pappardelle:** Breite Bandnudeln mit wellenartigem Rand, eine Spezialität aus der Toskana.
- **Penne:** Kurze Röhrennudeln, die schräg geschnitten und innen hohl sind.
- **Ravioli:** Viereckige, gefüllte Teigtaschen mit versiegelten Rändern. In Italien sind die Ravioli selten mit Fleisch gefüllt. Dort bevorzugt man dafür eher Ricotta-, Schinken- sowie Eierfüllungen.
- **Rigatoni:** Kurze, dicke Röhrennudeln mit gerillter Oberfläche.
- **Spaghetti:** Lange, dünne Nudelschnüre, die in verschiedenen Längen erhältlich sind. Die Spaghettoni sind noch dünner als die herkömmlichen Spaghetti.
- **Tagliatelle:** Schmale Bandnudeln, die meist zu kleinen Nestern zusammengerollt sind.
- **Tortellini:** Runde, gebogene Nudeltaschen, die meist mit einer Mischung aus Fleisch, Mortadella und Käse gefüllt sind.
- **Tortelloni:** Ebenfalls gefüllte Nudeltaschen, die aber etwas grösser sind als die Tortellini.