

Wo meine Rezepte herkommen?

Ein großer Teil der Rezepte sind von mir selbst erdacht, die anderen kommen aus allen Himmelsrichtungen und den verschiedensten Quellen. Ein Teil meiner Sammlung 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 zubereitet hat. Oder ich versuche, es zu Hause nachzuempfinden. Auch solche Rezepte finden sich hier. 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 Sammlung aufnehme - vorausgesetzt, dass es ein Gericht dieser oder ähnlicher Art dort 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 betrieben 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.

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

Die Maßeinheiten entsprechen den üblichen Standards.

MEINE REZEPTSAMMMLUNG

INHALTSVERZEICHNIS

Suppen.....	9
Zweifarbige Paprikasuppe	9
Tomatensuppe mit Parmesanlattich.....	10
Pacho mit Paprika-Sirup und Langoustinen.....	10
Vichyssoise mit Kaviar und Blüten	11
Gurkenschaumsuppe mit Lachstatar	11
Suppe von frischen Erbsen mit Lachsroulade	12
Allgäuer Käsesuppe I	12
Allgäuer Käsesuppe II (für 8 Personen)	13
Rieslingsuppe mit Zandernocken	13
Übermütige Wildsuppe	14
Passierte Gemüsesuppe	14
Zucchini-Suppe	14
Gams-Suppe	15
Spargelcremesuppe	15
grüne Spargelsuppe.....	16
Weißer Bohnensuppe mit geräucherten Forellen und Croutons	16
Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnele.....	17
SALATE	18
Spargelsalat mit Rhabarberdressing	18
Spargelsalat mit Orangen und frittiertem Frischkäse	18
Salat Nicoise	18
Rucolasalat mit Melone	19
Mango-Mozzarella an weißem Balsamico.....	19
SALATSAUCEN	20
Käsesauce	20
Schnittlauchsauc.....	20
Specksauce.....	20
Pfeffersauce.....	20
Eiersauce.....	20
Walnussauce	20
Kräutersauce	20
Senfmayonnaise	20
Safransauce.....	20

MEINE REZEPTSAMMMLUNG

VORSPEISEN	21
Aperitif-Gemüse im Bierteig mit Dips	21
Frischkäse - Paprika - Schiffchen im Speckmantel	21
Gebratener Spargel mit Parmaschinken	22
Pastete vom Schweinefilet.....	22
Gefüllte Zucchini-Blüte auf geschmolzenen Tomaten	23
Blätterteigtasche mit Brokkoli und geräuchertem Heilbutt.....	23
Garnelen auf Zitronenrisotto mit Rucolapesto	24
Krebsschwänze im Wirsingblatt zu Traubensauce.....	24
Frühlingsrolle	25
Gebratene Garnelen mit Marzipansauce	25
Erdnuss-Soufflee mit frischer Currysauce	26
Tagliatelle mit Wodka	26
HAUPTGERICHTE	27
Rumpsteaks mit Lavendelhonig und Honig-Tomaten-Relish	27
Rumpsteak mit Senf-Karamell- Kruste (Rotisseur Caramel), medium, mit Gelinggarantie	27
Pfeffersteak mit buntem Salat.....	28
Stangenspargel mit Anislachs und Haselnusssauce.....	29
Chateaubriand	29
Schweinefilet in Balsamico.....	30
Kaninchen-Rognonette auf Gersten-Risotto	30
Involtini vom Zeburücken.....	31
Whiskygeschnetzeltes vom Schweinefilet	32
Schweineschnitzel in der Knusperpanade mit Kartoffel-Trauben- Ragout	33
Schnitzel mit Weizenbierzwiebeln und 'Geröschte'.....	33
Erbsenmaultaschen mit gebratenen Garnelen.....	34
Kaninchen mit Thymian und Tomaten	35
Käseknödel im Wirsingblatt	35
Tomatenschnitzel	36
Rinderrücken mit Kräutern der Provence.....	36
Chateaubriand mit Pomodori Secci	37
Weihnachtlicher Rehrücken mit Walnusskruste	37
Rehrücken mit Wirsing und Blumenkohl-Kartoffelpüree	38
Gefüllter Rehrückenbraten mit Lavendelhonig überbacken.....	39
Marinierte Entenbrust auf Rotkohl-Früchte-Salat.....	40
Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierte Gurkenspaghetti	40

MEINE REZEPTSAMMMLUNG

Roulade vom Kaninchenrücken mit Spinatfüllung	41
Schweinelende im Schinkenmantel	41
Linsen mit Spätzle die Erste	42
Linsen mit Spätzle die Zweite .Fehler! Textmarke nicht definiert.	
Saltimbocca alla Romana	43
Wildschwein-Curry mit Rajjta	43
Wildschweinrücken unter der Kräuterkruste	44
Gamsgulasch	44
Wildreste Auflauf	44
Rehsauerbraten mit Weinbergpfirsichen.....	45
Wildrücken im Blätterteig	46
Maibockrücken auf Sauerampfersauce	46
Fondue Bourgignon vom Wild	47
Wein-Fondue	48
Speck-Knoblauch-Sauce	48
Preiselbeer-Meerrettich-Sauce	48
Senf-Ei-Curry-Sauce	48
Kräuter-Sauce	49
Scharfe Mango-Sauce (Chutney)	49
Boeuf Stroganoff	49
Käse-Fondue.....	50
Rehschnitten mit Orangen	50
Paella	51
Sauce Hollandaise	52
Spargelauf	52
Szegediner Gulasch	52
Lachsmaultaschen	53
Schwäbische Maultaschen oder Wildmaultaschen	53
Pizza-Topf	54
Sauerbraten dalmatisch	55
Hirschkalb-Ragout mit Rotweinsoße	56
Risotto mit Waldpilzen	56
GEFLÜGEL	57
Wildente im Speckmantel gebraten	57
Entenbrust mit Quittengelee gefüllt	57
Fasanenbrust mit Hagebuttenäpfeln auf Champagnerkraut.....	58
Zutaten:	58
Fasan "Jäger Art"	58
geschmorte Hähnchenkeulen	60

MEINE REZEPTSAMMMLUNG

Spargel einmal anders	60
Geschnetzeltes von Ente und Scampi.....	61
Rotkohlente	61
Krähen-Strudel.....	62
Ofen-Curry	63
knusprige Gänsekeulen mit Bratäpfeln	63
Hähnchen in Kokosmilch	64
Taboule mit scharfen Hähnchenkeulen	64
Saarländisches Bierhähnchen mit jungen Linsen	65
Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste	65
In Apfel-Honig-Sauce geschmorte Gänsekeule mit Walnussknödel ..	66
Geflügelleber in Nusspanade mit Apfel-Rucola-Salat.....	67
Gefüllter Gänsebraten mit Rotkraut und Semmel-Speck-Kräuter- Knödel	67
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit getrüffeltem Rotkrautsalat	68
Zimthuhn aus dem Römertopf	70
FISCH	71
Seeteufel-Medaillons im Reisblatt mit Ingwer-Pflaumen-Sauce	71
Seezunge auf Regentschaftsart.....	71
Forelle in Rieslingsauce	72
Lachs mit Ingwergemüse in Pergament	72
Steinbutt in Rotweibutter-Sauce und Lauchgemüse	73
Matelote vom Seeteufel	73
Zander mit Rieslingkrautkruste	74
Gebratener Lachs mit Knoblauch und Speck.....	74
Bouillabaisse á la Manfred	75
Gambas im Lasagneblatt mit Safransauce und Fenchel.....	76
Gebratene Jakobsmuscheln in Weißweinsauce.....	76
Spieß von Jakobsmuscheln und Gambas in Kokos-Curry-Sauce	77
venezianische Fischsuppe.....	78
Seeteufel im Kartoffelstroh	78
Fisch-Reis-Eintopf.....	79
150 g Staudensellerie	79
Spargel mit Fischfilets und Zitronengras-Emulsion.....	79
Eismeersaibling in Salz-Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Olivenstampf ..	80
Dorade aus dem Backofen mit Gemüsereis und Weißweinsud	81
MEINE GRILPARTY	82

MEINE REZEPTSAMMMLUNG

Gegrilltes Schweinefilet mit Kartoffel-Majoran-Dip	82
Zutaten pro Person:.....	82
Hähnchenbrust-Sateh mit Mais- und Mango-Dip	82
Truthahnbrust vom Grill mit Champignons gefüllt	83
Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse	83
Cevapcici (Hackwürstchen) im Speckmantel	84
Zutaten für 8 Portionen:.....	84
Djuvec-Reis	84
Lachs-Spinat-Rolle	84
karamellierte Zwiebeln	85
Blätterteig-Schinken-Käse-Rollen.....	85
Limonendip.....	85
Gegrillte Bananen mit Ingwer- Orangensauce.....	86
Lammspieße	86
Gefüllte Fleischwurstscheiben	86
Marinierte Spareribs:	87
Gegrillte Maiskolben	87
Tomatendip	87
Schweinelachs	87
Maishuhnbrust	88
Basilikumpesto	88
ASIATISCH	89
Japanisches Gemüse-Tempura mit milder Chili-Sabayon	89
Gado Gado mit Erdnusssoße.....	89
Glasnudeln mit geröstetem Gemüse	90
Tempura von Fisch und Gemüse	90
Gebratene Garnelen in Prikpau-Sauce (GUNG PAD NAMPRIK PAO)	91
Gefüllte Auberginen mit Steinbuttfilets.....	91
Hähnchenfrikassee	92
Bakamie goreng	92
Rindfleisch mit Tamarinden	93
Frühlingsrolle	93
Hähnchenbrust mit Ingwer und Papillote	94
Gemüsepfanne.....	94
Bananen-Curry mit Scampis und Duftreis.....	95
Zutaten:	95
Nasi Goreng.....	95
Hähnchenfilet mit Okraschoten in Kokossahne.....	96
Frittierter Frischkäse	96

NACHSPEISEN	97
Mohneis	97
Karambolage von Polenta und Orange	97
Mohnmousse auf Beerenmark.....	98
Quarkmousse mit eingelegten Kaktusfeigen	98
Avocadocreame mit Zitronensorbet.....	99
Überbackene Weincreme.....	99
Gebratene Nussknöpfe mit Pflaumensauce	100
Crème anglaise	100
Feigenauflauf	101
Pfannkuchenaufauf mit Rhabarberkompott.....	101
Schokoladen-Beignets von frischen Feigen in Vanille-Kardamom- Soße	101
Waffeln mit Erdbeersauce	102
Exotischer Fruchtsalat mit Wassermelonenfrappé	103
Karamelisierte Aprikosen mit Buchteln und Lavendelblütenhonig- Parfait	103
Pfirsich mit Zabaione und Granatapfelsauce	104
Marinierte Waldfrüchte an feinem Vanillemousse	105
Erdbeer-Mangocreame im Marzipan-Schokomantel	105
Überbackene Waldbeeren z.B. mit Vanilleeis	106
Walnußsoufflé mit Mangorahmeis	106
Soufflé	106
Mangorahmeis	106
Rhabarber - Erdbeer - Eis.....	107
Stachelbeer - Eis	107
Käseis mit marinierten Himbeeren	108
Himmlische Erdbeeren	108
Maultaschen Angelina	109
Blueberry Mango Fool	109
Baileys Creme	110
After Eight Creme.....	110
BEILAGEN.....	111
Kerbel-Senfbohñchen.....	111
Wirsinggemüse	111
bayrisch Kraut.....	111
Kartoffelgratin	112
Kartoffel-Rosenkohl-Gratin	112

MEINE REZEPTSAMMMLUNG

Südtiroler Spinatknödel	113
Haselnusskartoffeln (Patate avellana)	113
Äpfel in Balsamico	114
Kohlrabigratin	114
Polenta.....	115
Jasminreis mit Aromaten gedämpft und Sambal-Würzpaste	115
Grappakartoffeln mit Tomaten-Rucola-Gemüse.....	116
Reisplätzchen von rotem Camarque Reis mit Räucherlachs und Kaviar	116
Gemüsestrudel mit Spinat	117
Vinaigrette-Stampfkartoffeln.....	117
Gefüllte Kartoffelschiffchen.....	118
Fingernudeln mit Haselnüssen	118
Zucchini und Äpfel in Walnussauce	119
Blumenkohl-Kartoffel-Soufflé	119
Kastanien-Gnocchi	120
Weinbergpfirsich-Jus.....	120
Pilzpiroggen auf Kompott von roten Zwiebeln mit Lavendel und Gänseblümchen	121
Zwischendurch.....	122
Kräuterpfannkuchen mit Kaninchen-Gemüse-Füllung	122
Quark-Basilikum-Nocken mit Tomaten-Ragout.....	123
Janssons Frestelse.....	124
Sauerkrautmaultaschen mit Bergkäse in lauwarmer Kräuter- Vinaigrette.....	124
Bunter Salat mit Kartoffeln	125
Lammkoteletts in Apfelwein.....	126
Geflügelsalat.....	126
Gemüsestrudel mit Kräutersauce.....	127
Gefüllter Kopfsalat mit Riesengarnelen und Champagnermayonnaise	127
Gebratener Ziegenkäse mit grünem Zwiebelgemüse	128
Gefüllte Kartoffelklöße	128

Suppen

Zweifarbige Paprikasuppe

Zutaten:

4 Paprikaschoten, rot
 4 Paprikaschoten, gelb
 1 Zwiebel
 1 Karotte
 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 dünsten. Um die Suppe zweifarbig zu halten, muss sie gleichzeitig mit zwei Schöpfkellen direkt und sehr langsam in den Teller 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 (weißer Wermuth, trocken)
 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 reduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne, Kokosmilch, Currypaste hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nebenbei den entkernten Apfel, die in Stücke geschnittene Miniananas und die geschälte Banane mit Petersilie im Mixer sehr fein pürieren und in die Cremesuppe geben. Alles nochmals etwa 3 Minuten sieden lassen, durch ein feines Sieb passieren und nun in diese 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 Currysalz würzen, auf Holzspieße stecken und in Tassen verteilen. Mit der aufgeschäumten heißen Suppe auffüllen und servieren.

Tomatensuppe mit Parmesanlattich

Zutaten:

300g 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. Die Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser geben und enthäuten. In einer mit Wasser gefüllten Schüssel unter Wasser ausdrücken, dann die Tomaten hacken.

Die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Knoblauch hinzugeben, 5 Minuten dünsten und mit Brühe auffüllen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, das gehackte Basilikum und den gefüllten Lattich darüber geben.

Pacho mit Paprika-Sirup und Langoustinen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 vollreife Tomaten
1 rote Paprika
1/2 Salatgurke
4 Eiswürfel
2 TL Sherryessig
1 TL bestes Olivenöl
125 ml Consommé (bereits stark reduziert)
1 Zweig Minze
Salz, weißer Pfeffer, Cayenne
2 Paprikaschoten
1 EL Sherryessig
2 EL brauner Zucker
8 Langoustinenschwänze (roh)
1 getrocknete Tomate
1 TL Rucola 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 ggf. etwas mit Salz und Cayenne-Pfeffer nachwürzen.

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:

300g Kartoffeln (mehlig kochend)
 1 Stange Lauch (nur das Weiße)
 500 ml heller Kalbsfond
 250 ml Sahne
 Salz, Pfeffer, Muskat
 100 ml Weißwein
 50 ml Wermut
 Öl zum Anschwitzen
 1 EL Kaviar
 Schnittlauch, Radieschenkeime, Gänseblümchen,
 Kapuzinerkresseblüten, Schnittlauchblüten, Stiefmütterchenblüten



Zubereitung:

Geschälte und zerkleinerte Kartoffeln im Kalbsfond garen. Kartoffeln abschütten, dabei 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 zimmerwarmen 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 (japanische Sieben-Gewürz-Mischung)
 100 g geräucherter Lachs
 200 g roher Lachs
 1 Frühlingszwiebel
 1 EL Radieschenkeime
 1 TL Soja
 2 TL Sweet Chili Sauce
 1 EL Crème fraîche
 schwarzer Sesam
 Salz, Shishimi Toogerashi
 Radieschenscheiben von 4 Radieschen
 Lachskaviar
 etwas Frisée-Salat
 1 Korianderzweig



Zubereitung:

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, mit Salz und abschmecken.

Sollte die Suppe nicht unmittelbar nach dem Mixen serviert werden, sollte man sie kaltstellen. Kurz vor dem Servieren 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 Radieschenkeime, 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 Msp 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
 1 l 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 anbraten. 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 einmal kurz aufkochen 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.

Dazu schmeckt frisches Weißbrot.

Allgäuer Käsesuppe II (für 8 Personen)

Zutaten:

1 kg Hackfleisch
 5 Stangen Porree
 3 große Zwiebeln
 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, Crème 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

Zandernocken:

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 Zandernocken 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 nach und nach beigegeben). Die Farce durch ein Sieb streichen, damit eventuell vorhandene kleine Gräten zurückbleiben.

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

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

Übermütige Wildsuppe

Zutaten:

1 Glas 0,3 l Bier
 1 Glas 0,25 l Rotwein
 1 l 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 separaten Topf einen Liter Brühe ansetzen und kochend heiß zu dem beschwipsten 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 und das kleingeschnittene Wildfleisch hinzufügen und kochen, bis Reis gar ist.

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

Passierte Gemüsesuppe

Zutaten:

1/4 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 andünsten. 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 Zwiebeln
 10 g Butter oder Oliven-Öl
 1/2 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 garkochen. 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:

1/2 kg Gamsknochen,
1/2 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 auffangen und den Spargel warmhalten.

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)
 3/4 l Hühnerbrühe
 200 Crème fraîche
 Salz und Pfeffer, aus der Mühle
 Muskat, gerieben



Zubereitung:

Den Spargel waschen, das harte Ende abschneiden. Stangen in Stücke teilen, die Köpfe beiseitelegen. 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
 1/2 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
 1/2 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 herausschneiden. 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 herausnehmen 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 mit Suppe auffüllen. 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 verschließbare Schüssel 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 weichkochen. 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 Zitronengrassängel 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 Blatt Petersilie, 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 in Bündeln zusammenbinden. 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 Blatt Petersilie
 2 EL fein gehackter Kerbel
 1 EL fein gehackter Estragon
 1 EL Puderzucker
 Saft einer halben Orange und einer halben Zitrone
 etwas abgeriebene Orangenschale
 1 Orange in Filets geschnitten
 Salz, grober, schwarzer Pfeffer


Zubereitung:

Spargel bündeln und in Salzwasser mit einer Prise Zucker nicht zu weichkochen. Abtropfen lassen und auf Küchenkrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten und damit den 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 weichkochen. 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 Balsamico
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.

Mango-Mozzarella 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



Zubereitung:

Auf einer Platte wie Tomaten-Mozzarella anrichten.

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.

Walnussauce

1/8 Liter halbstief geschlagene Sahne, 1 EL Zitronensaft, eine fein gewürfelte Ananasscheibe, 30 g gehackte Walnüsse 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 Crème fraîche 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 glatrühren. 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-Stängel wie Rhabarber schälen und in etwa 12 cm lange und 5 mm dicke Streifen schneiden. Auch die grünen Blätter des Staudenselleriees können verwendet werden. Fenchel mit Strunk längs in Scheiben schneiden und den Strunk herauschneiden.

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 glatrühren. Kräftig mit Salz, weißem Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Die Masse in drei Teile teilen, und je 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

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

Zutaten:

3 Paprikaschoten, bunt gemischt
 200 g Frischkäse
 1 EL Crème fraîche
 1 Knoblauchzehe, groß
 12 Scheiben Bacon, dünn geschnitten
 Salz
 Pfeffer



Zubereitung:

Die Paprikaschoten putzen und längs vierteln, sodass kleine "Schiffchen" entstehen. Frischkäse, einen guten Esslöffel Crème fraîche 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 verändert werden.

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 vom 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 der 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 kaltstellen. 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 Küchentrepp 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 Zucchiniblüten auf den Tomaten anrichten und mit Baguette servieren.

Blätterteigtasche mit Brokkoli und geräucherter 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 ausbreiten, 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 Olek
 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 erwärmtem 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 Olek 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 2 Garnelenhälften und Garnelenfleisch anrichten. Mit Zitronenthymianblättchen und Zitronenzesten bestreuen und mit Kapuzinerkresseblüten garnieren.

Krebsschwänze im Wirsingblatt zu Traubensauce

Zutaten:

9 große Wirsingblätter
 18 Solokrebse
 3 grob gehackte Schalotte
 4 EL gehacktes Suppengemüse
 3 EL Butter
 1/2 l Fischfond
 4 feingehackte Schalotten
 4 EL gewürfeltes Suppengemüse
 1 TL gemahlener Kümmel
 2 gequetschte Knoblauchzehen
 7 EL gekochter Reis
 3 Eigelb
 3 EL Semmelbrösel
 3 TL Butter



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, Krebsschwänzen, 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:

1/4 l 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 messerdünn 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 mit 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 Eiweiße steif schlagen, unter die Masse heben und in die gebutterten Souffleeformen einfüllen. Im Wasserbad im Ofen 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
 1/2 Ring italienische Salami (scharf)
 10-12 Kirschtomaten
 2 EL Crème fraîche
 8-10 cl Wodka
 1TL Zucker



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. Salami-Scheiben dazu geben und auch braten. Die Tomaten beifügen und schmelzen lassen, dann Crème fraîche unterrühren. Eine flache Kelle in die Pfanne setzen, Wodka hineingießen 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 Rumpsteaks 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, frisch gerieben
 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 Butterflockchen 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 Gemüsebrühepulver
 1 EL Olivenöl
 grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

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

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

Zutaten:

4 Rumpsteaks (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 und 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

Zutaten:

4 Steaks zu je 200-250 g vom Filet, gut abgehangen ca. 2 cm dick
 Schwarzer, geschroteter Pfeffer
 2 cl Whisky
 2 cl Olivenöl
 1/2 l Sahne
 1/4 l trockener Rotwein
 1 Flasche 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.

Tipp: um das Steak optimal medium zu halten mit der Gabel auf das Steak drücken. Kommt das Fleisch nach dem Lösen langsam wieder hoch ist das Steak optimal.

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

Dann 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 großer Kopfsalat
 1 Gurke
 2-3 Tomaten
 2 EL. weißer Balsamico
 2 EL guter Sherryessig
 2 EL Erdnussöl
 1 TL Sahnemeerrettich
 2 cl 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.

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 zusammenbinden und im Salzwasser mit Butter und Zitronensaft 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 MSP 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 MSP 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, Wermut
- Salz, weißer Pfeffer zum Abschmecken
- Olivenöl



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 gewürfelten Shiitake-Pilze, den fein geschnittenen Salbei, 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 legen. 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 5 Minuten im Ofen mit garen lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 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 können 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 darauf gestrichen, und für ein paar Minuten zum Gratinieren unter den Grill geben.

Zutaten Lauch-Zebu-Terrine:

500 g Zebuschulter
 1 Bund Suppengrün
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Biogemüsebrühe
 2 Nelken
 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 weichkochen. 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 in die Form legen. 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
 1 rote Paprika
 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 garkochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Paprika und 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 und wenig später den Whisky zugeben. Mit Bratenfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Frühlingszwiebeln und geschlagene Sahne unterheben, einmal kurz durchschwenken und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, Petersilie untermischen und mit 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 Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kartoffel-Trauben-Ragout:

Zutaten:

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. 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.

Erbsenmaultaschen 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 ausdrücken. 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 Minzblätter 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 beigegeben, mit der kalten Butter montieren und die Erbsenmaultaschen darin glasieren. Tomatenwürfel und Schnittlauch beigegeben 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 festbinden. 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



Zubereitung:

Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen, 1/4 der Menge fein würfeln, den Rest in Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter in Salzwasser (2-3 min) 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 einmal 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 so einschlagen, 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
 Zenthäutete 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
 ¼l Madeira
 ¼ l kräftigen Fleischfond
 2 EL grob gewürfelte, getrocknete Tomaten
 1 EL Olivenöl
 grober Pfeffer, Salz

**Zubereitung:**

Tomaten ca. 4 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Das Fleisch quer zur Faser einschneiden und leicht plattieren: sollte ein 3 bis 4 Zentimeter hohes, rechteckiges Bratenstück ergeben. 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 mit geschlossenem Deckel garen. Fleisch herausnehmen und tranchieren. Die Sauce reduzieren und vor dem Servieren ganze Basilikumblätter einstreuen.

Weihnachtlicher Rehrücken mit Walnussskruste**Zutaten 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
 Chiliflocken
 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 beiseitestellen.

Für 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.

Chililocken, 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

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 Portweine
einige Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
1 Tannenzweig (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. Währenddessen 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 Gemüfefond
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, Gemüfefond 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:

Blumenkohlröschen und gewürfelte Kartoffeln jeweils weichkochen. 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
½ TL Cayenne
gemahlener weißer Pfeffer
1 Karotte
2 Zwiebeln
½ Kopf Sellerie
1 FL. helles Bier (auch alkoholfrei möglich)
1 TL Tomatenmark
1 l Brühe
1 Zweig Thymian
Öl zum Braten
6 Zweige Lavendel

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 Honigwürze 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

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 herausschneiden, 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, das Kerngehäuse herausschneiden, Apfel würfeln; 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 Pigmentkörner
 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 Küchenkrepp 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
100g Blattspinat
3 feingeschnittene Schalotten
1 Bund Petersilie
4 EL geriebene Weißbrot
1 MSP 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 so viel 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 übereinanderlegen. 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 fraîche, 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 Crème fraîche 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. Alles 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 Spätzle Brett 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.

Saltimbocca alla Romana

Zutaten:

600 g Kalbsschnitzel (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 mit Raijta

Wildschwein einmal 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 l Gemüsebrühe



Zubereitung:

das Wildschwein in Streifen schneiden - so wie für Geschnetzeltes. 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 frischen Ingwer in einem Mörser zerkleinern (wenn kein Mörser vorhanden ist, dann mit Wiegemesser zerkleinern). In einer Pfanne Öl erhitzen, Zimt und Kardamomkapseln darin anrösten, bis sie aromatisch riechen, dann den Knoblauch-Ingwer-Brei beigeben und anrösten, anschließend die Zwiebeln beigeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Fleisch dazu und kurz im heißen Öl wenden; Gemüsebrühe beigeben, sodass 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 könnte, empfehle ich zu dem Curry eine sog. Raijta - 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 Raijta wird zusammen mit dem Curry gegessen.... und kann sehr beruhigend auf gereizte Geschmacksnerven wirken.

Wildschweinrücken unter der Kräuterkruste

Super lecker

Zutaten:

1 kg Wildschweinrücken
 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:

Wildschweinrücken 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 Gams
 500 ml Rotwein
 gemahlene Wacholderbeeren
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 30 g Butterschmalz
 1 Knollensellerie
 1 Petersilienwurzel
 1 Karotte
 1/2 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 beimengen und das Fleisch ca. 50-60 Minuten schmoren. Den Wildfond erwärmen und nach der Hälfte der 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 dazugeben.

Wildreste Auflauf

Ein Auflauf schmeckt immer...

Oft hat man Fleischreste übrig, und weiß nicht, was man damit machen kann. 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 geriebener 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.
 Käse obendrüber oder mit einarbeiten?

Rehsauerbraten mit Weinbergpfirsichen

Zutaten:

1 kg schieres Rehfleisch von Schulter oder Keule

Marinade:**Zutaten:**

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 Rübenkraut (Grafschafter Goldsaft)
 2 EL Apfelkraut
 2 Scheiben Schwarzbrot
 5 cl Tafelöl zum Braten
 1 TL Stärke

**Zubereitung:**

Das Rehfleisch mit den Marinadenzutaten übergießen und 7 Tage einlegen. Am 8. Tag das Rehfleisch mit der Marinade durch einen Sieber 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, Rübenkraut und Apfelkraut anrösten, Schwarzbrot zugeben und mit der Marinadenflüssigkeit nach und nach ablöschen.

Das Ganze ca. 1 1/2 - 2 Stunden köcheln lassen, mit dem Fleischthermometer 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 Weinbergpfirsiche schälen, halbieren und in Spalten schneiden.

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

Den Rehsauerbraten geschnitten auf Tellern anrichten, die Weinbergpfirsichspalten darauf verteilen.

Als Beilage empfehlen sich Schupfnudeln, Semmelknödel oder Spätzle.

Wildrücken im Blätterteig

Zutaten:

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



Vorbereiten:

Wildrücken salzen und würzen. Und ruhen lassen

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 bringen.

Maibockrücken auf Sauerampfersauce

Zutaten:

Maibockrücken:

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

Sauerampfersauce:

2 Bund Sauerampfer, 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:

Sauerampfsauce

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. Sauerampfer dazugeben, aufkochen und mixen.

Mandelspätzle

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

Maibockrücken

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

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:

200 g Rinderfilet
 200 g Putenbrustfilet
 200 g Kalbfleisch, (Schnitzel)
 200 g Hähnchenbrustfilet
 1,5 Liter Wein, weiß, halbtrockener (Riesling oder Müller-Thurgau)
 5 Körner schwarzer Pfeffer
 5 Körner weißer Pfeffer
 10 Körner Piment
 ½ Stange Zimt
 1 EL Selleriesalz
 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 Zwiebeln, klein gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
 100 g Speck, gewürfelt
 200 g Doppelrahmfrischkäse
 Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
 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 gerieben
 200 g Doppelrahmfrischkäse

Zubereitung:

einfach alles miteinander vermengen – fertig!

Senf-Ei-Curry-Sauce

Zutaten:

3 EL mittelscharfer Senf
 2 Eier, hartgekocht
 3 El Currypulver – Thai 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 mit Trocken-Gewürzen.

1 Zwiebel, klein gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, 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
 1/2l Weinessig
 350 g Zuckergemisch
 200 g kernlose Rosinen
 30 g Ingwer (Pulver geht auch)
 Salz, Pfeffer
 1 TL Senfsamen
 1 Knoblauch klein geschnitten
 Olivenöl
 1-2 scharfe Peperoni, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Fruchtschnitze werden mit Weinessig, Zucker, Rosinen, Ingwer, Salz, Pfeffer, Senfsamen und Knoblauch dünsten.
 In Olivenöl geschmorte Zwiebeln und Peperoni zu der Masse geben und alles gut verkochen.
 Mit dem Zauberstab fein pürieren und ggf. nochmals abschmecken.
 Die Sauce soll sehr pikant süßsauer sein und wird in weithalsigen Flaschen bis zu 14 Tagen aufbewahrt.

Boeuf Stroganoff**Zutaten:**

600 g Rinderfilet
 2 m.-große Zwiebeln
 200 g Champignons
 eine kleine Dose geschälte Tomaten
 10 kleine Gurken (Cornichons), in feine Streifen geschnitten
 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 Streifen schneiden.

Die Filetstreifen portionsweise im heißen Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Pilze im Bratfett leicht anbraten. Paprikamark unterziehen. Mehl darüber stäuben 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:

330 g Käse (Greyezer mild)
 330 g Käse (Appenzeller)
 330 g Käse (Vacherin)
 ½ L Wein, weiß, trocken
 100 ml Kirschwasser
 500 g Weißbrot
 1 Ananas, in mundgerechten Stückchen
 2 Orangen, in mundgerechten Stückchen
 2 Äpfel, in mundgerechten Stückchen
 300 g Weintrauben, weiße und blaue
 2 Birnen, in mundgerechten Stückchen
 1 Zehe Knoblauch, in Scheibchen geschnitten in den Käse
 1 Zehe 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 - 1 dl Kirschwasser in Speisestärke auflösen (je nach Sämigkeitswunsch)

Knoblauch im Topf ausdrücken und mit Pinsel die Wände austreichen.

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

Zum Schluss 1 dl Kirschwasser, das mit Speisestärke versetzt ist, darunter 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 Weißbrotstücken, Trauben, frische Ananasstückchen, Orangenstückchen, Birnen und Apfelstückchen, etc. bereitlegen.

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 zur Seite 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 zugeben 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 Pkg Meeresfrüchte (Muscheln, Schnecken, ...) (TK)
 200g Paprikaschoten, rot und grün, gewürfelt
 250g Fischfilet (Seezunge / Rotbarsch), in mundgerechten Stücken
 250g Tomaten, gehäutet, entkernt, filetiert
 150g Erbsen, grün (TK)
 150g Bohnen, grün (TK)
 350g Reis (Rundkornreis)
 4 Zehen Knoblauch, klein geschnitten
 0,5 L Geflügelfond
 1 L Hühnerbrühe
 125ml Wein, weiß
 2 Zwiebeln, 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 zugeben, etwa 5 Minuten mitbraten, 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 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 sowohl zu Fisch, Fleisch und Gemüse reichen kann, weil sie aber auch oft die Grundlage für andere Soßen (z. B. die Chantilly Soße) bildet. Man bereitet sie 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 auch weniger Soße!

Spargelaufauf

Zutaten:

1kg Spargel
1kg Kartoffeln
200g Schinken, gekocht
250 g Garnelen (TK)
1 Becher Sahne
1 Becher 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 garen.
Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Zuerst die gekochten Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, dann die Hälfte des Schinkens darüber streuen. Anschließend den Spargel, den Rest des Schinkens und die Garnelen darüber geben.

Die Sahne, Schmand und Milch gut verrühren und die Sauce Hollandaise untarrühren, 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° Umluft 20-25 Minuten goldbraun überbacken lassen.

Szegediner Gulasch

Zutaten:

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



Zubereitung:

Den Ofen auf 180° 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 weitere 30 Min. ohne Deckel schmoren lassen. Evtl. noch mal abschmecken. Andicken sollte nicht nötig sein.

Falls doch, die Soße mit etwas Mehlteig (Wasser und Mehl zu gleichen Teilen in einem kleinen Gefäß vermengen) 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 L 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 Brühe, 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 beimengen 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 sie 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:

2L Fleischbrühe instant
 1 Ei
 Maultaschenteig fertig
 50 g Blattspinat, (geht auch TK-Blattspinat)
 1 Bund Petersilie
 1/2 Bund Schnittlauch
 1 Zwiebel, klein geschnitten
 200 g Hackfleisch, gemischt
 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 zusammendrücken, mit dem Messer schneiden und Ränder fest zusammendrücken.

Maultaschen in der heißen Brühe 10 - 12 Minuten gar ziehen lassen, in der Brühe servieren, mit restlicher Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Variante:

an Stelle des gemischten Hackfleisches 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 gemischtes Gulasch
5-6 Zwiebeln
2 Karotten
100 g Speckwürfel
600g Gouda Käse
1 Dose Tomaten (Pizzatomen)
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 und mit Salz und Pfeffer einreiben. 2-3 Karotten schälen. 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 einen 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 herausdrückt 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 so viel von der Marinade zugeben, dass das Fleisch zu etwa ¾ bedeckt wäre. Die Marinade aufkochen, Fleisch, die Rosinen bzw. Pflaumen und Semmelbrösel zugeben. Den Braten zugedeckt im Ofen ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen (zwischen durch 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 aufgelösten, 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)
 ½ TL Pfeffer
 2 EL Paprikamark
 2 EL Mehl
 4 EL Öl
 150 g Zwiebeln, gewürfelt
 150 g Karotten, gewürfelt
 150 g Petersilienwurzel, gewürfelt
 1/2 Liter Wein, rot
 1/2 Liter Wildfond
 1 Lorbeerblatt
 2 Nelken
 6 Pfefferkörner
 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 2-3mal wiederholen. Restlichen Rotwein, Wildfond und die Gewürze dazu geben. Ragout zugedeckt über schwacher Hitze 40-120 Minuten schmoren, bis es weich geworden ist. Fleisch aus dem Topf nehmen, 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 Zwiebeln, 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 Zwiebeln 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 g Butter
8 dünne Scheiben geräucherter Speck
1/2 l Fleischbrühe zum Aufgießen
0, 2 l saure Sahne
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Salbei



Zubereitung:

Die vorbereiteten Wildenten 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 durch mehrmaliges 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.

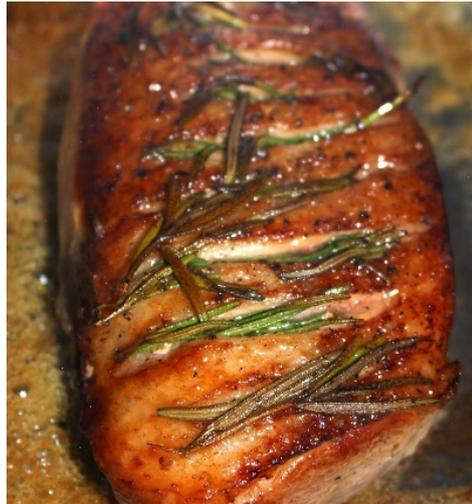
Sauce extra geben!!! Dazu schmeckt Rotwein.

Tipp: 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, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Olivenöl, je nach Dicke, ca. 3-5 Minuten anbraten (Hautseite zuerst und etwas länger). Im vorgeheizten 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 gebackenen 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 garkochen. 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"

Zutaten:

1 Fasan
 1 Scheibe Kalbsleber
 1-3 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 ½ TL 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 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 beträufeln. Für die Soße den garen Speck in ganz dünne Streifen schneiden und mit dazugeben.

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

Hähnchenfrikassee

Zutaten:

1 Zwiebel
 1 Bio-Hähnchen (ca. 1,5 kg)
 1 EL Salz
 1 Lorbeerblatt
 250 g grünen Spargel
 250 g weißen Spargel
 etwas Zucker
 200 g weiße kleine Champignons
 50 g Butter
 40 g Mehl
 100 ml Sahne
 1 Zitrone
 1 TL Kapern in Lake
 1 EL Kapernsaft (Lake)



Zubereitung:

Zwiebel schälen und vierteln.

Das Hähnchen abwaschen, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, salzen. Lorbeerblatt und die Zwiebel dazu geben, einmal aufkochen und dann ca. 1,5 Stunden sacht köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

In der Zwischenzeit den grünen Spargel waschen, abtropfen lassen, im unteren Drittel schälen und die eventuell holzigen Enden großzügig abschneiden. Den weißen Spargel waschen, abtropfen lassen, schälen und die eventuell angetrockneten Enden abschneiden.

Die Schalen und Spargelabschnitte in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken. Salz und 1 Prise Zucker zugeben und aufkochen lassen. Die Schalen 10 Minuten im Sud ziehen lassen, dann die Schalen herausnehmen.

Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und im Spargelsud ca. 5 Minuten garen.

Den Spargel herausnehmen, auf einem Sieb abtropfen. Den Sud Beiseite stellen.

Die Champignons putzen, halbieren und kurz in den kochenden Spargelsud geben. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Das gegarte Hähnchen aus dem Fond heben, kurz abkühlen lassen. Die Haut entfernen und das Fleisch vom Knochen lösen.

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zur Seite stellen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren, mit der Sahne ablöschen. Jeweils etwa 300 ml Spargel- und Hühnerbrühe zugeben, unter Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Die Sauce mit Zitronensaft, Kapern und Kapernsaft abschmecken. Das Fleisch, Spargel und Pilze zugeben und in der Sauce erwärmen.

Hähnchenfrikassee anrichten. Dazu passt Reis.

Gebackene und geschmorte Hähnchenkeule mit 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 beigegeben, 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 beigegeben 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 Schlusssknochen 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. Butterschmalz 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 bei Seite stellen. 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 dazu geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten braten. Dazwischen immer wieder mit dem Fond aufgießen, aber nicht auf die Haut der Keulen, dass diese kross bleibt. Die Keulen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Gemüse gut durchdrücken. Mit der kalten Butter aufmontieren 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 Kokosraspeln
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, holzige Enden entfernen. Spargel schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilet in 3 cm breite Streifen schneiden. Diese und die Garnelen in die Kokosraspeln 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, wenn man zusätzlich auf die Garnelen verzichtet, 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
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. Fleisch und Scampi wieder untermischen und noch einmal erhitzen. Alles mit in etwas Wasser gelöster Maisstärke abziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Sesamöl darüber träufeln und anrichten. Dazu Basmatireis servieren.

Rotkohleente

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 Gänseeschmalz
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 Gänseeschmalz 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. Den Deckel abnehmen und unter ständigem Rühren so lange bei großer Hitze köcheln lassen, bis der Saft reduziert ist. Das restliche Gänseeschmalz 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 gehackte 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 Majorans bestreuen, den Schinken und das in Würfel geschnittene Fleisch darüber geben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brüste darin mit starker Hitze kurz 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 1/2 cm) für den Dampfzug 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
 1/2 kg Zwiebeln
 1 kl. Dose Erbsen, abgetropft
 1 kl. Dose Pilze, abgetropft
 1 kl. Dose Ananas-Stücke, abgetropft
 1/2 l Currysauce, z.B. Unox
 1/8 l Chilisauce, z.B. Unox
 0,6 l süße Sahne
 2 EL Speiseöl zum Anbraten
 2 EL 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 Bräter 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 Möhren
 2 Lorbeerblätter
 1 EL Pfefferkörner
 2 Gewürznelken
 2 Zwiebeln
 4 Keulen (Gänsekeulen)
 1 Zweig 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 Fettfangschale legen. Fond aufbewahren.

Keulen mit Pfeffer würzen, Rosmarin waschen, abzupfen 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:

2 Hähnchenbrüste
 3 Schalotten, fein geschnitten
 6 Frühlingszwiebeln
 1/4 l Hühnerbrühe
 1 Dose Kokosmilch
 1 Zitrone, unbehandelt
 1 Chilischote
 1 Bund Blatt Petersilie, fein geschnitten
 1 TL Zucker
 1 TL Speisestärke
 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 unterrühren. Die Kokosmilch zufügen und alles einmal gut aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken, Frühlingszwiebeln und Petersilie beimengen. 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 Blatt Petersilie, fein geschnitten
 Salz, Pfeffer
 Olivenöl



Zubereitung:

Gurke schälen, halbieren, die Kerne entfernen und dann würfeln; Tomaten 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, Chili und 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 Zwiebeln
 1 l Bier
 1 Zweig Thymian
 80 g Crème fraîche
 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 Bratpfanne Butterschmalz erwärmen und die Geflügelteile darin rundherum anbraten, wieder aus dem Topf nehmen und würzen. In diesem Topf eine fein geschnittene Zwiebel 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 fraîche 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.

Linse 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 Entenbrüste (Barbarie-Ente) je 180 g, mit Haut
 2 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 2 Schalotten
 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 Walnussknödel**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 Äpfel 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 Gänseauce 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:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rucola Salat putzen, waschen und trockenschleudern.

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. Rucola Salat und Tomatenwürfel darunterheben.

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 Geflügelfond
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
 1/2 Zimtstange
 Weinessig
 Rotwein
 Preiselbeeren im Glas

Knödel

400 g Mehl
 2-3 Scheiben 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, Walnüsse 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 zusammenbinden. 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 Geflügelfond die Gans immer wieder einreiben.

Die Gans auf einem Gitter in den Bräter legen und im 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 legen. 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, bis 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

Walnuss-Gemüse-Vinaigrette

1 Stange Staudensellerie
 1 Karotte, klein
 2 Schalotten
 20 ml Olivenöl
 30 ml Balsamico bianco
 20 ml Geflügelfond, kräftig
 1/2 TL Zucker
 70 ml Walnussöl
 40 g Walnusskerne
 2 EL Zucker, braun
 1 Schote Chili, rot
 Salz
 Pfeffer

Getrüffeltes Rotkohlsalat

1 Rotkohl, ca. 500 g
 1 EL Zucker
 2 EL Apfelmus



1/2 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 kaltstellen.

Walnuss-Gemüse-Vinaigrette

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

Getrüffelter 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 daraufsetzen und mit frischem Kerbel garnieren.

Zimthuhn aus dem Römertopf

Zutaten:

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

für die Sauce

5 EL brauner Zucker
 1 Zwiebel fein gehackt
 1/2 Paprika fein gewürfelt
 50 g Speckwürfel
 1/2 Glas Geflügelbrühe
 1/2 Glas Kalbsfond
 1/2 l Weißwein
 1/2 Glas Aceto Balsamico
 50 g Zimt
 50 g kalte Butter
 Chiliflocken
 Paprikapulver
 Nelken, 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, Chiliflocken, 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 die Hälfte einkochen lassen. Mit Zimt, Nelkenpulver und schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit der kalten Butter montieren.

Als Beilage empfehlen sich Schupfnudeln, Semmelknödel und Apfelrotkraut

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 Dörrpflaumen
 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 daraufsetzen 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 den 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, um die Medaillons drapieren. 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. 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. Anschließend die Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten bei mäßiger Hitze (an der Ofentür) 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, Pfeffer



Zubereitung:

Sellerie, Karotten, Lauch und Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Selleriestreifen mit Zitronensaft beträufeln, dass sie schön weiß bleiben. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Gemüsestreifen und Tomaten locker vermischen, Gemüsebrühe untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und frisch geriebenen Ingwer nach Belieben zugeben. 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 Rotweibutter-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 weichkochen. Den Lauch putzen und in schräge Scheiben schneiden. Gemüsebrühe mit etwas Butter aufsetzen, Lauch zugeben und gar köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen, 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 Rotweibutter-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 herauslösen. Den Darm entfernen. 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 beiseitestellen. 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 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 geriebene Semmelmehl
 1 EL Minze, fein geschnitten
 ein paar Minzblättchen
 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 beiseitestellen. Das Rieslingkraut warmhalten. 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 Minzblättchen 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 ½ l Wasser
 1/2l Fischfond
 1 Lorbeerblatt
 2 Nelken
 1 TL Koriander ganz
 2 Sternanis
 1 TL weißer Pfeffer ganz
 2-3 Petersilien-, Dill- oder Estragonstängel
 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
 1TL Pastis
 Baguette-Brot,
 Olivenöl

Zubereitung:

Knurrhahn, Petersfisch, Merlan filetieren, Langustinenschwänze aus der Schale brechen, Rotbarben schuppen und filetieren. Die Filets beiseitestellen. Gräten und Abschnitte grob zerkleinern und waschen. Karkassen mit dem grob gewürfelten 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 einem 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 beiseitestellen. Die Gambas schälen, den Darm entfernen und unter fließendem Wasser abspülen. Trockentupfen und kaltstellen.

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 Weißweinsauce

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 daran bleiben) und den Darm entfernen.

Tomatenhaut einritzen, 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.

Die 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 daraufsetzen.

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 Minuten 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 Zanderfilets
 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 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.

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.

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
 1/4 l Sahne
 1/2 l Karottensaft
 1/8 l Weißwein
 1/2 l Orangensaft
 100 g Kokos-Extrakt
 4 EL Limonenöl
 etwas Limonensaft
 1/4 l Hühnerbrühe
 Meersalz
 Rohrzucker

Zubereitung:

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 mit Karottensaft, Kokos-Extrakt und Hühnerbrühe auffüllen und das Gemüse 40 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel weichkochen.

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.

Eismeersaibling

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" daraufsetzen. 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.

Dorade aus dem Backofen mit Gemüsereis und Weißweinsud

Zutaten:

4 Dorade(n) küchenfertig
 1 Zitrone
 1 Bund Suppengrün
 50g Butter
 Salz
 Pfeffer
 40g Meerrettich aus der Tube
 1 Bund Dill gehackt
 1 Bund Petersilie gehackt
 200g Crème fraîche
 Zucker
 1/8 Liter Brühe
 1/8 Liter Schlagsahne
 1/8 Liter Weißwein



Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Doraden waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.

Suppengrün waschen, fein würfeln und mit der Hälfte der Butter ca. 3 Minuten dünsten.

Die Hälfte des Meerrettichs, 2 EL Crème fraîche, Dill und Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Doraden damit füllen und in eine ofenfeste Form legen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Fische legen. Brühe in die Form geben und im Ofen je nach Größe ca. 25 bis 30 Minuten garen.

Fisch aus der Form nehmen. Den Fond durch ein Sieb gießen, Wein, Sahne und restliche Crème fraîche dazugeben und aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich, Zucker und evtl. noch etwas Zitronensaft abschmecken, über die Fische gießen und mit dem Gemüsereis servieren.

Gemüsereis

Zutaten:

4 Tassen Basmati reis
 8 Tassen Gemüsebrühe
 Salz
 1 Karotte fein in Julien geschnitten
 1 rote Paprika in Würfel geschnitten
 100g Erbsen TK
 2 Ecken Streichkäse Gude

Zubereitung:

Den Reis und das Gemüse nach Anleitung in der Gemüsebrühe garen.

Mit einem Sieb abgießen.

Den Streichkäse in dem Gemüsereis schmelzen.

MEINE GRILPARTY

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 weichkochen 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 Zwiebeln, 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 feingeriebene Brötchen
 3 EL Sahne
 2 gehackte Schalotten
 1 gequetschte Knoblauchzehe
 1/2 Bund gehackte Petersilie
 30 g Butter
 Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Thymianzweig
 2 EL Butter



Zubereitung:

Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Mit Schalotten und der Knoblauchzehe in Butter andünsten. Soviel 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 (Hackwurstchen) im Speckmantel

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Hackfleisch, (gemischt oder Rind)
 1 Zwiebel
 2 Zehe Knoblauch
 50 g Käse, geriebenen oder klein gehackten Feta
 50 ml Sahne
 3 EL Semmelbrösel / Paniermehl
 1 TL Salz, gehäuft
 1 EL Pfeffer, frisch aus der Mühle
 1 EL Paprikapulver
 1 TL gehäuft Currypulver
 8 Scheiben 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/Hackwurstchen formen, mit ca. 4 cm Durchmesser und 8-10cm Länge. 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 mehrmaligem 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 Zwiebeln
 2 Karotten
 2 Paprikaschoten
 1000 ml Tomaten, passiert
 1 kl. Dose Erbsen
 500 ml Gemüsebrühe
 8 TL Zucker
 Salz und Pfeffer
 Paprikapulver
 Chili
 3 Zehen Knoblauch



Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Knoblauch klein schneiden. Die Kalbsschnitzel in Öl anbraten. Zwiebeln 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 es dann noch zu flüssig ist, noch etwas weiterkochen; falls zu trocken, 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 Eier
 50 g Käse, gerieben
 250 g Lachs, geräuchert
 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 Käseseite 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:**

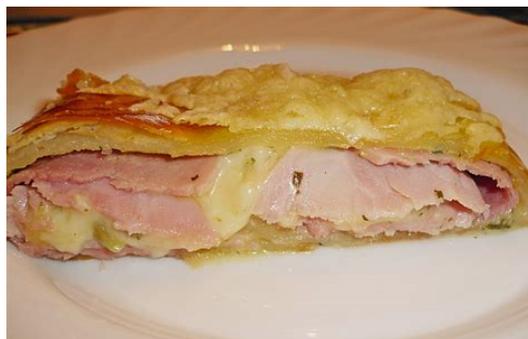
6 mittelgroße Zwiebeln
6 EL Öl, geschmacksneutral
6 EL Zucker
1 Prise Salz

**Zubereitung:**

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

Blätterteig-Schinken-Käse-Rollen**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Den Blätterteig ausrollen und eine Teighälfte mit gut der Hälfte des Schmandes bestreichen. Die Hälfte der Schinkenwürfel und des Käses darauf verteilen.

Mit der zweiten Hälfte des Blätterteiges zudecken.

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 Limonenschale 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

Zutaten:

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



Zubereitung:

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 abgezapften Rosmarinzweigen 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:

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:

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

Gegrillte Maiskolben

Zutaten:

4 Maiskolben

60 g Honig

50 ml Weißweinessig

Salz, Pfeffer

8 Thymianzweige

80 ml Brühe

Zubereitung:

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:

Die gewürfelte Schalotte in Rapsöl anbraten, die gehackten Chilischoten beigegeben und kurz mitbraten. Den Zucker darüber streuen, zerlaufen lassen und mit der Brühe auffüllen. Das Tomatenmark und Curry beigegeben, einkochen lassen. Den Essig zugießen, die geschälten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten ebenfalls beigegeben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie und den Thymian beigegeben. 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 (siehe oben)

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:

Alle Zutaten mixen, während des Mixens das Olivenöl langsam mit einlaufen lassen, danach den Käse, dann erst abschmecken.

ASIATISCH

Japanisches Gemüse-Tempura mit milder Chili-Sabayon

Zutaten:

2 Eigelb
 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
 3 Eigelb
 2 rote 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, 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° im Ofen 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. Das Sabayon in eine kleine Schüssel einfüllen. Falls vorhanden mit essbaren Blüten verzieren und mit Ess-Stäbchen servieren.

Gado Gado mit Erdnusssoße

Zutaten:

Erdnusssoße:

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 Asia Laden)
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 Tempurteig 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 Chilisaucе aus dem Asia Laden. 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 beiseitestellen. 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 danebenlegen 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 1/2 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 darauflegen und servieren.

Hähnchenfrikassee

Zutaten:

- 1 Freilandhähnchen
- 3 EL gewürfelten Sellerie
- 3 EL gewürfelte Karotten
- 2 feingehackte Schalotten
- 1/4 l Weißwein
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 1/8 l Sahne
- 1 MSP Muskat
- 1 fein gehackte Sardelle
- 1/2 TL Curry
- 4 Blätter fein geschnittener Salbei
- 4 feingehackte Kapern
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund feingehackte Blattpetersilie
- 1 TL Mehlbutter
- 2 Eigelbe
- 1 TL Butter
- 4 Blätterteigpasteten



Zubereitung:

Brust und Keulen des Hähnchens vom Rumpf abtrennen. Die Brüste zur Seite legen und für "Hähnchen en Papillote" 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 mit garen. 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 EL Erdnusskerne
- 4 EL 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 EL 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 frittieren. Frühlingsrollenteig im unteren Drittel mit einem Wan-Tan-Blatt belegen. Die Gewürze auf das Blatt geben und mischen. Gemüse-Fleisch-Gemisch darauflegen, frittiertes Gemüse dazu geben und den Koriander obenauf. Einrollen und goldgelb ausbacken.

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 große Bogen Pergament
 1 Eiweiß



Zubereitung:

Das Pergamentpapier 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 süße Sahne
 Pfeffer



Zubereitung:

Die Paprika putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Möhren schaben und in Streifen schneiden. Champignons säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Weiße und Hellgrüne vom Lauch in Ringe schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Chili klein hacken, den Tofu und den Schafskäse in Würfel schneiden. Kashmiri Masala im Wok in Erdnussöl anbraten, dann zunächst die Möhren, Paprika und danach die Zucchini dazugeben und unter Rühren anbraten. Die Pilze, den Lauch und den Schafskäse beimengen und weiter garen. Währenddessen die Tofuwürfel in einer Pfanne separat anbraten und 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:

Den Reis 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 darin noch einige Minuten ziehen lassen. Zum Anrichten den Reis in der 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 süße 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 mitbraten.

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 vom 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. Danach 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 Pfeffer



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
80g Mohn, gemahlen
2 Eigelb
100g Zucker
50g Honig
300g Sahne, geschlagen



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 dickflüssige 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 die Banane mit einer Gabel auseinander gedrückt werden kann und die Banane wie ein Boot stehen bleibt.

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

Karambolage von Polenta und Orange

Zutaten:

3 EL Zucker
100 ml Weißwein
200 ml Orangensaft
1/2 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Spritzer Grand Marnier
5 EL Instant-Polenta
3 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 Orangelikör geben, kurz aufkochen und dann die Polenta einrühren. Kurz (ca. 2-3 Minuten) köcheln lassen. Von der Hitze nehmen, Deckel daraufsetzen 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 hineingeben, 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

Zutaten:

Mohnmousse:

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



Beerenmark:

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

Mohnmousse:

Mohn mit Rotwein aufgießen und zu einem Brei kochen. Eier über dem Wasserbad warm schlagen, 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:

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 glatrühren, 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.

Avocado-creme:

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 Wein-creme

Zutaten:

1/4 l Weißwein
60 g Zucker
2 Blatt Gelatine
1/2 Zitrone (Saft davon)
1/2 Zitrone (Schale davon)
1/8 l Wasser
6 Eigelb
1 EL Speisestärke
1/2 Vanilleschote
180 g blaue und grüne Weintrauben
3 Eiweiß
50 g Zucker
Pfeffer



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 Eigelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren. Die Zitronenschale und Vanilleschote begeben. Die Wein-creme 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 Wein-creme 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 Eigelb
 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 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, auskühlen lassen und die Nüsse 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.

Pfannkuchenaufbau mit Rhabarberkompott**Zutaten:**

250 g Mehl
 6 Eier
 ca. 1/2 l Milch
 3 EL Haselnüsse, gehobelt
 50 g zerlassene, geklärte Butter oder Butterschmalz
 500 g Rhabarber
 ca. 200g Zucker
 etwas geriebene 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:**

4 frische (nicht zu weiche) Feigen
 2 cl Cognac
 5 cl roter Portwein
 1 MSP Zimt
 1 EL Puderzucker
 150 g Mehl Typ 405
 1 EL Kakaopulver
 100 ml Weißwein
 50 ml roter Portwein
 2 Eigelb
 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 Küchenkrepp trocken tupfen und in Mehl wenden. Das Eiweiß vorsichtig unter die Masse rühren. Die Feigen mit einer Gemüsegabel oder Holzspießen durch den Teig ziehen. In 180 Grad heißes Fett geben und 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 dekorieren. 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.

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:

8 Aprikosen
 2 EL brauner Zucker
 5 cl Aprikosen-Essig (aus Aprikosen)
 1 TL Sonnenblumenkerne
 1 cl Aprikosenbrand
 10 g Butter
 42 g Hefe
 80 ml Milch
 30 g Zucker
 100 g Mehl
 2 Eier
 2 Eigelb
 65 ml Milch
 400 g Mehl
 120 g Butter (Zimmertemperatur)
 1 MSP Salz
 Mark einer Vanilleschote
 10 ml Rum
 1/2 Zitrone, Schale davon
 100 g Aprikosen-Konfitüre (lauwarm)
 80g Butter
 Puderzucker, Butter für die Form
 1 Tasse frische Lavendelblüten
 250 ml HonigPfeffer

Parfait:

120 g Lavendelblütenhonig
 50 g Zucker
 3 Eigelb
 80 g Läuterzucker (Wasser & Zucker 1:1 gekocht)
 400 g Sahne
 30 ml Kirschwasser
 1 EL zerstoßene 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 glattrühren und mit 100 g Mehl zu einem leichten Vorteig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 15-25 Min. an einem 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 weichkochen. Dann die Haut abziehen und in dem Zuckerwasser erkalten lassen. Den Granatapfel rundherum einritzen und in der Mitte auseinanderbrechen. 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 darauflegen und die Zabaione angießen.

Marinierte Waldfrüchte an feinem Vanillemousse

Zutaten:

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



Zubereitung:

Die Sahne und Vanille erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, Zucker hineinrühren. 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 Erdbeerbälften
 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 Erdbeerbälften 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, Erdbeerbälften und Minzeblättchen garnieren. Nach Belieben mit Vanillesauce servieren.

Überbackene Waldbeeren z.B. 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

**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 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. 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, auskühlen lassen.

Milch, Sahne und Zucker mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen, durch ein Sieb passieren und dann mit dem Eigelb aufschlagen, auskühlen 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, 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
 1/2 Pck. Vanillezucker
 Zucker oder Süßstoff nach Belieben
 1/2 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 Eier, davon das Eigelb
 5 Eier, davon das Eiweiß
 2 EL Zucker
 1 Vanilleschote
 1 Schuss Pfirsichlikör
 250 g Sahne geschlagen
 250 g Sahne flüssig
 250 ml Orangensaft
 5 Tropfen Öl / Walnussöl
 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 Walnussöl 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, 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 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 glattrühren. 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 Minzeweig 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 Bund Kerbel
2 TL Meaux Senf
Salz, weißer Pfeffer


Zubereitung:

Bohnen 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:

500 g Wirsing
1 Zwiebel
1 Butter
Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat


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) weichkochen 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.

bayrisch Kraut

Zubereitung:

Weißkraut 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 verdampft 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 Kartoffeln, 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 Butterflockchen 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 Fritteuse 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:

150g Apfelwürfel
2 EL Balsamico
1 TL Honig
3 EL brauner Rohrzucker
1/2 TL geschroteter Pfeffer
1 TL Butter



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 Erkaltes 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 Gemüsebrühepulver
1 MSP 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 darunterheben. 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 Schalotten
 2 gequetschte Knoblauchzehe
 300 g Maisgrieß
 100 g geriebener Parmesan
 2 L Gemüsebrühe
 Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Butter
 1 Stück Parmesan
 8 kleine Gemüsemaiskolben



Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen und den Maisgrieß einrieseln lassen. Bei milder Hitze unter stetem Rühren 45 Minuten ausquellen, den geriebenen Parmesan unterheben.

Gemüsemais pfeffern, salzen und anbraten. Sepia (Zutatenliste???) 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 mit garen. 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 (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 Küchenkrepp 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 krossbraten. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Reismasse aufgebraucht ist.

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
 1/2 TL 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 bepinseln. 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 und die Petersilie putzen 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 MSP 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 mehlig kochende 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 Walnussauce

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.

Blumenkohl-Kartoffel-Soufflé

Zutaten:

250 g Kartoffeln
150 g Blumenkohlröschen
etwas Salz
etwas Butter für die Form
1.5 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 ml Gemüsebrühe
 250 g Kartoffeln, fest kochende
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 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 weichkochen.
 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 legen.
 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

superlecker

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, Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand der Kreise mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit dem restlichen Thymian und Parmesan bestreuen und 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 Brühepulver 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
 1/2 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 Schalotten, gewürfelt
 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 den 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 darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Zutaten Kaninchenmarinade:

2 Kaninchenfilets
 20 g Olivenöl
 Salz

Pfeffer

1/2 EL Thymianblättchen
 1/2 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 beigegeben, 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 Knoblauchzehe
 1 Chilischote
 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 beiseitelegen. 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 süße 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 Mehlgrießgemisch 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 mehrmaligem 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 Nudelmaschine 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 Schalotten, gewürfelt
 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 trockenschleudern. 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 herausschneiden. Das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen, so dass die Schale der Ananas unversehrt bleibt, 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 auseinanderzupfen, gut waschen und in ein Sieb geben. Die Selleriestange putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das obere Drittel vom Chicorée abschneiden, die Blätter lösen und beiseitelegen. 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 dazu gießen. 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 dem 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
Baguette



Zubereitung:

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in den Brotbröseln 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 Baguette 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

Füllung

Zutaten:

1 mittlere Stange Lauch
etw. Butter oder Margarine
1/2 Scheibe Weißbrot
200 g Rinderhackfleisch
100 g gut gewürzte Pfälzer Leberwurst
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln durchpressen, zusammen mit den Zutaten vermischen, abschmecken und gut durchkneten.

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.