

Meisterküche: Klein, aber fein – leckere und pikante Snacks

Ob für Gäste oder den TV-Abend zu zweit – oft wünscht man sich nicht üppige Mahlzeiten, sondern mal was Leckeres für nebenbei.



Inhalt

Kassler in Blätterteig mit tropischem Chutney.....	2
Eier Benedict	4
Speck-Rettich-Röllchen mit Salat und Heidelbeer-Dressing	6
Pommes mit Kräuter-Mayo	8
Caipirinha.....	11
Ipanema - alkoholfreier Caipirinha.....	12
Melonen-Smoothie in der Fruchtschale serviert	13

Kassler in Blätterteig mit tropischem Chutney

Rezept von Björn Freitag

Kassler geht auch fein, sagt Spitzenkoch Björn Freitag und serviert es im Blätterteig mit Sauerkraut und einem tropischen Chutney – etwas Frucht passt nämlich bestens zum salzigen Fleisch.



Zutaten (für 6 kleine oder 3 große Portionen)

Sauerkraut

- 1 EL Schmalz oder Pflanzenöl
- 200 g Sauerkraut, roh und ungewürzt
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 200 ml Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 2 EL Sahne

Kassler

- 3 Scheiben Kassler (ca. 250 g)
- 1 EL Schmalz oder Pflanzenöl
- ½ Packung Blätterteig, fertig aus dem Kühlregal
- 1 - 2 Eigelbe

Chutney

- 1 Baby Ananas (alternativ eine halbe Ananas)
- ½ Mango
- 1 kleine Chili (Schärfe nach Belieben)
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- 1 EL Honig
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL (brauner) Zucker
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig

Besondere Utensilien

- Backblech
- Backpapier
- Pinsel
- Palette

Zubereitung

- Schmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Sauerkraut darin scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Weißwein angießen.
- Zwiebel in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in die Pfanne zum Kraut geben. Deckel schließen und das Sauerkraut gut 15 Minuten schmoren lassen.
- Kasslerscheiben halbieren und in etwas Schmalz in einer weiteren Pfanne leicht von beiden Seiten anbraten. Dann zur Seite stellen.
- Für das Chutney Ananas und Mango schälen und in Würfel schneiden.
- Chili entkernen und sehr fein hacken.
- Früchte und Chili in eine kleine Pfanne oder in einen kleinen Topf geben.
- Öl, Senf, Honig, Limettensaft, Zucker, Pfeffer, Salz und Essig zufügen, alles gut vermischen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Sauerkraut mit Sahne abbinden, Wacholderbeeren und Lorbeer entfernen.
- Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an sechs Stellen zwei bis drei Esslöffel Sauerkraut platzieren. Jeweils eine halbe Scheibe Kassler draufsetzen.
- Blätterteig in ca. 8 x 12 Zentimeter große Teigstücke schneiden und das Fleisch und Sauerkraut gut damit abdecken.
- Ei trennen, Blätterteig mit etwas Eigelb bestreichen und dann alles im Ofen ca. 12 Minuten backen.
- Mit einer Palette das Kassler im Blätterteig auf Teller setzen und das Chutney nach Belieben rundherum verteilen.

Tipp: Wenn Chutney übrigbleibt, kann man es in ein Schraubglas abfüllen und mehrere Wochen im Kühlschrank aufheben. Es schmeckt zu Fleischgerichten und auch zu Käse.

Eier Benedict

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Die findet man seit neuestem immer öfter auf der Speisekarte fürs Frühstücksbuffet. Sie kommen aus Amerika und sind gerade schwer in Mode. Im Prinzip ganz einfach: Geröstetes Weißbrot, darauf gebratener Schinken, darüber ein pochiertes Ei und obenauf ein dicker Klecks Sauce Hollandaise! Eine ziemlich üppige, mächtige, auch aufwendige Sache also, kein Wunder, dass man sich das lieber im Restaurant zubereiten lässt, als es selber zu machen. Aber für ein schönes Sonntagsfrühstück kann man sich schon mal dran wagen...



Zutaten Sauce Hollandaise:

(für vier Personen)

- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eigelbe
- 100 g Butter (in Würfeln)
- Muskat (nach Gusto)
- Chilipulver (nach Gusto)

Außerdem:

- 4 Eier
- 2 EL Essig
- 4 Scheiben gekochter Schinken (ca. 3mm dick)
- 1 EL Butter
- 4 Scheiben Weißbrot
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

- Zuerst die Sauce: Den Essig und Weißwein in einer Kasserolle einkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat (eventuell etwas Chilipulver) nach Gusto würzen.
- Die Eigelbe mit dem Schneebesen im Topf auf dem Herd einrühren und nach und nach, auch mit dem Schneebesen, die Butterwürfel einarbeiten. Wenn alles zu einer cremigen Sauce verbunden ist, nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
- Für die Eier in einem hohen Topf Wasser aufkochen, mit Essig würzen. Die Eier am besten nacheinander pochieren, dafür mit dem Kochlöffel einen Strudel im Kochwasser aufrühren. Die Eier in dessen Mitte gleiten lassen und 3-4 Minuten leise ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausfischen, eventuell auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und falls nicht gleich angerichtet wird, die Eier im Backofen bei 60 Grad warm halten.
- Wenn alles soweit vorbereitet ist, sollte es recht schnell gehen: Den Schinken in etwas Butter auf beiden Seiten kurz anbraten und auf die unterdessen getoasteten Brotscheiben auf einen Teller platzieren.
- Jeweils ein pochiertes Ei darauf setzen und alles mit Sauce Hollandaise überziehen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Getränk: Entweder einfach grüner oder ein anderer Frühstückstee.

Speck-Rettich-Röllchen mit Salat und Heidelbeer-Dressing

Rezept von Anja Petralia

Zutaten (für 2 Personen)

Pistazien-Krokant

- 15 g Sonnenblumenkerne
- 15 g Pistazien, grob gehackt
- 1/4 TL Stein- oder Meersalz
- 3 EL Ahornsirup

Dressing

- 100 g Heidelbeeren
- 2 EL Oliven
- 1 EL Balsamico
- 1 TL Senf
- 2 EL gehackter Dill
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer aus der Mühle

Salat

- ca. 100 g Salat z.B. Lollo verde, Endivien, Kopfsalat
- 125 g (1 Kugel) Mozzarella
- 1/2 Pfirsich

Speck-Rettich-Röllchen (4 Stück)

- 250 g Rettich
- 3 EL Rosinen
- 1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung) oder andere Gewürze nach Belieben
- 1 EL Ahornsirup
- 1/2 TL Salz
- 4 große Reisteigplatten (für die Zubereitung von Frühlingsrollen)
- 4 lange, schmale Streifen Speck, Pancetta oder Bacon
- Ghee (Butterschmalz) oder Kokosfett

Besondere Utensilien

- Backpapier
- Stabmixer
- Hobel, Raspel



Zubereitung

- Für den Krokant Sonnenblumenkerne und Pistazien in einem Topf ohne Fett goldbraun rösten.
- Salz hinzufügen und mit Ahornsirup ablöschen. Eifrig verrühren, dann den Topf vom Herd nehmen und den Krokant großflächig auf einem Stück Backpapier verteilen. Abkühlen lassen.
- Für das Dressing die gewaschenen Heidelbeeren mit den übrigen Zutaten mit dem Stabmixer cremig pürieren.
- Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Blättchen zerpflücken.
- Weiter geht's mit den Speck-Rettich-Röllchen. Zunächst wird der Rettich geschält, grob geraspelt und mit Rosinen, Garam Masala, Salz sowie Ahornsirup in einer Schüssel vermengt.
- Zwei Reisteigplatten auf einmal kurz in kaltem Wasser einweichen, nebeneinander auf ein feuchtes Geschirrtuch legen und jeweils $\frac{1}{4}$ der Rettich-Füllung in die Mitte geben. In der einen Hälfte des Teigblattes einschlagen, Seiten nach innen klappen und fertig aufrollen. Auf diese Weise zaubern wir vier hübsche Frühlingsrollen, die wir abschließend noch mit jeweils einem Streifen Speck umwickeln und in heißem Ghee oder Kokosfett goldgelb brutzeln.
- Mozzarella abtropfen lassen und ebenso wie den Pfirsich in möglichst dünne Scheibchen schneiden.

Anrichten

Den Salat auf zwei großen Tellern drapieren und die Mozzarella- sowie Pfirsichscheiben adrett gefächert an den Rand setzen. Das Ganze großzügig mit dem Dressing beträufeln, dem salzigen Nuss-Krokant bestreuen und zu guter Letzt mit unseren gebratenen Röllchen vollenden.

Pommes mit Kräuter-Mayo Rezept der Heimathäppchen

Wie macht man leckere Pommes selbst – vor allem ohne Fritteuse? Mit diesem Rezept! Und dazu gibt's eine leckere, selbst gemachte Joghurt-Kräuter-Mayo. Wir finden: Damit können wir auch bei unseren niederländischen Nachbarn Eindruck schinden.



Zutaten für 2 Personen

Für die Mayo:

- 1 Eigelb (Zimmertemperatur)
- 1 TL Senf
- 80 ml kaltgepresstes Rapsöl
- 2 EL Joghurt (Magerstufe)
- 1 EL Essig
- 5 Halme Schnittlauch
- 2 Zweige glatte Petersilie (Blätter)
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

Für die Pommes:

- 250 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- ca. 1,5 l Raps- oder Erdnussöl
- 2 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver edelsüß

Utensilien:

- Küchentrepp
- Fritteuse – oder ein hoher Topf (aus Sicherheitsgründen maximal zur Hälfte mit Öl befüllen)
- Schaumkelle
- große Schüssel
- Stab- oder Standmixer

Zubereitung:

Hinweis: Genaue Garzeiten hängen von den Kartoffeln, dem verwendeten Öl sowie der Fritteuse ab. Daher ist es ratsam, immer zuerst ein paar Pommes testweise zu garen.

So checkt man die Öl-Temperatur:

- Innen noch kalt und zu fest, außen verbrannt: Öl ist zu heiß.
- Innen kalt und zu fest und außen matschig: Öl ist zu kalt.
- Innen weich aber außen nicht knusprig: zu kurz frittiert.
- Kartoffeln schälen, abwaschen und in möglichst gleichmäßig 1 cm dicke, längliche Sticks schneiden.

Vorgaren:

1. **Möglichkeit:** Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen, die Kartoffelsticks für zwei bis drei Minuten hineingeben, dann abgießen und gut ausgebreitet auf Küchenkrepp abkühlen lassen. Sie müssen außen komplett trocken werden, eine Stärkeschicht bildet sich.
2. **Möglichkeit:** Öl in einem Topf, einer tiefen Pfanne oder einer Fritteuse auf ca. 120 Grad erhitzen (Test: gibt man ein Stück Kartoffel hinein, bilden sich sofort Bläschen). Rohe Kartoffelsticks mit Küchenkrepp trocken tupfen und rund acht Minuten vorfrittieren – sie sollen garen, aber nicht braun werden.

Tip: Nicht zu viele Pommes auf einmal hineingeben, sonst kühlt das Öl zu sehr ab und die Kartoffeln saugen sich mit Fett voll. Vorgegarte Sticks aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp gut ausgebreitet abkühlen lassen.

- Für die Mayonnaise Ei, Joghurt und Senf mit dem Stabmixer oder Schneebesen aufschlagen.
- Dann das Rapsöl nach und nach unter Rühren hinzugeben. Mixen, bis eine sämige Mayonnaise entstanden ist. Ggf. etwas mehr Öl zufügen, dann wird die Konsistenz fester.
- Anschließend Essig, Kräuter und Zucker zugeben und untermixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

-
- Salz mit Paprikapulver mischen.
 - Pommes fertig frittieren: Öl erneut erhitzen – auf ca. 175 Grad (Test: gibt man ein Stück Kartoffel hinein wird dieses nach wenigen Minuten braun).
 - Kartoffeln darin maximal acht Minuten frittieren, dann mit einer Schaumkelle herausholen. Fett abtropfen lassen und die Pommes dann in eine große Schüssel geben.
 - Mit der Salz-und-Paprikapulver-Mischung würzen und kräftig Schwenken.
 - Tipp: Viele Pommesbuden, besonders in Belgien, schwören auf Rindertalg als Frittierfett. Die Pommes bekommen dadurch die perfekte Farbe, sind aber nicht mehr „veggie“. Rindertalg kann man beim Metzger bekommen.
 - Pommes mit Kräuter-Mayo aufessen – **Mahlzeit!**

Caipirinha

Rezept von Nic Shanker

Wer zu den Snacks einen verführerischen Begleiter sucht: Bartender Nic Shanker mixt einen Caipirinha.

Zutaten (für ein 0,3 Liter-Glas)

- 1 Limette
- 1 gestrichener EL weißer brasilianischer Rohrzucker (alternativ brauner Rohrzucker)
- 2 cl Lime-Cordial
- 6 cl Cachaça
- Crushed Ice



Besondere Utensilien:

- Stößel
- Barlöffel

Tipp: Man kann Crushed Ice auch aus Eiswürfeln im Standmixer herstellen. Die Klingen stumpfen dabei allerdings schnell ab.

Zubereitung

- Die beiden Enden/ Spitzen der Limette kappen, Limette vierteln und die Viertel wiederum quer durchschneiden.
- Limettenstücke in ein großes Glas geben.
- Weißen Rohrzucker darüber streuen.
- Limettenstücke mit einem Stößel quetschen.
Tipp: nicht völlig zerquetschen, das würde unerwünschte Bitterstoffe produzieren!
- Crushed Ice in das Glas geben, bis es halb befüllt ist.
- Lime-Cordial und Cachaça dazu gießen.
- Alles gut mit einem Barlöffel verrühren.
- Glas komplett mit Crushed Ice auffüllen.
- Mit einer Limettenscheibe dekorieren.
- Mit Strohalm servieren.

Ipanema - alkoholfreier Caipirinha

Rezept von Nic Shanker

Ebenso gibt es den Caipirinha alkoholfrei, Ipanema genannt.

Zutaten (für ein 0,3 Liter-Glas)

- 1 Bio-Limette
- ½ gestrichener EL weißer brasilianischer Rohrzucker (alternativ brauner Rohrzucker)
- 2 cl Lime-Cordial
- 6 cl Maracujasaft (falls nicht erhältlich Maracujanektar)
- 6 cl Ginger Ale
- Crushed Ice

Besondere Utensilien:

- Stößel
- Barlöffel

Zubereitung

- Die beiden Enden/ Spitzen der Limette kappen, Limette vierteln und die Viertel wiederum quer durchschneiden.
- Limettenstücke in ein großes Glas geben.
- Weißen Rohrzucker darüber streuen.
- Limettenstücke mit einem Stößel quetschen. Tipp: nicht völlig zerquetschen, das würde unerwünschte Bitterstoffe produzieren!
- Crushed Ice in das Glas geben, bis es halb befüllt ist.
- Lime-Cordial und Maracujasaft dazu gießen.
- Alles gut mit dem Barlöffel verrühren.
- Glas komplett mit Crushed Ice auffüllen.
- Ginger Ale darüber gießen.
- Mit einer Limettenscheibe dekorieren.
- Mit Strohalm servieren.

Melonen-Smoothie in der Fruchtschale serviert

Rezept von Nic Shanker

Besonders lecker und ein wahrer Hingucker: Melonen-Smoothie in der Fruchtschale serviert.



Zutaten (für zwei Portionen)

- 1 Galia-Melone
- 5 cm Ingwerknolle
- 1 Limette
- ½ Salatgurke
- 300 ml Kokoswasser
- ca. 6 Eiswürfel
- eine Prise Salz

Besondere Utensilien:

- scharfes Messer
- Standmixer

Zubereitung

- Etwa ein Viertel der Melone keilförmig aus der ganzen Frucht schneiden.
- Aus dem großen Teil der Melone mit einem Löffel die Kerne herauskratzen und diese entsorgen.
- Ebenfalls mit dem Löffel einen Teil des Fruchtfleisches herauslösen, so dass am Ende die unbeschädigte, stabile Schale übrigbleibt, in der der Smoothie serviert werden soll.
- Das Fruchtfleisch der Melone in den Mixer geben.
- Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Salatgurke waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Ingwer, Gurke, Limettensaft und Kokoswasser mit ca. 6 Eiswürfeln in den Mixer geben und alles zu einem sämigen Smoothie verarbeiten. Mit einer Prise Salz abschmecken.
- Smoothie in die leere Melone füllen.
- Z.B. mit einer essbaren Blüte oder einer Scheibe Gurke verzieren – und mit zwei dicken Trinkhalmen servieren.