

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

ARD-Buffer

2013 Juli-Dez.

262 Rezepte

Björn Freitag	Christian Henze
Cynthia Barcomi	Flora Hohmann
Frank Buchholz	Jörg Sackmann
Jacqueline Amirfallah	Karlheinz Hauser
Martina Meuth	Michael Kempf
Otto Koch	Paul Stradner
Sören Anders	Vincent Klink

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Juli 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Asia-Gemüse	2
Bayerisch Kraut	2
Dörrobst-Polenta	2
Gebratene Kartoffel-Streifen	3
Gnocchi	3
Kartoffel-Klöße	3
Kartoffel-Stroh	4
Linsen-Püree	4
Rahm-Porree	4
Semmel-Knödel	5
Dessert	7
Apfel-Beignets (Krapfen) mit Schoko-Soße und Zimt-Sahne	8
Apfel-Strudel mit Vanille-Zimt-Soße	9
Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne	10
Aprikosen-Quark-Knödel	11
Bienenstich	12
Brownies mit Himbeeren und Frischkäse	13
Cassata mit Ricotta	14
Christstollen-Parfait mit Glühwein-Sabayon	14
Cupcakes mit Heidelbeer-Topping	15
Dampfnudeln mit Vanille-Soße	16
Eis-Soufflé mit Orangen-Likör	17
Gebrannte Creme mit Heidelbeer-Kompott	17

Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße	18
Gewürz-Schoko-Mousse mit Marzipan-Soße, Orangen-Filets	19
Gratinierte Gewürz-Birne	19
Grieß-Knödel mit Schokoladen-Kern und Mirabellen-Kompott	20
Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott	21
Heidelbeer-Mandel-Tarte	21
Heiße Liebe einmal anders	22
Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme	22
Joghurt-Creme mit Himbeeren und Johannisbeeren	23
Johannisbeer-Strudel	23
Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken	24
Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße	24
Karamellisierte Quitten mit Portwein-Eis	25
Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze	26
Maronen-Mousse mit Vanille-Eis	27
Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat	27
Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme	28
Orangenlikör-Parfait mit Gewürz-Quitten	29
Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon	30
Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren	31
Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum	31
Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung	32
Quark-Soufflé mit Beeren-Soße	32
Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne	33
Tarte Tatin mit Portwein-Feigen	34
Topfen-Auflauf mit Trauben-Riesling-Ragout	35
Vanille-Mousse mit Karamell-Birne	36
Walnuss-Creme mit Trauben-Kompott	36
Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen	37
Zitronengras-Creme mit Sauerrahm-Sorbet, Himbeer-Kompott	38

Fisch	39
Backfisch vom Zander mit Remoulade	40
Dorade in der Salz-Kruste mit Auberginen-Tomaten-Püree	41
Forelle mit Meerrettich, Wurzel-Gemüse, Petersilien-Soße	42
Forellen-Filet auf Wirsing-Rosenkohl-Gemüse mit Nüssen	42
Gebratener Speck-Zander mit Meerrettich-Dip	43
Gebratener Zander mit fruchtiger Soße und Gemüse-Chips	44
Gebratener Zander mit Speck, Salbei und Kürbis-Soße	45
Gedämpfter Saibling im Pergament mit Sommer-Gemüse	46
Gegrillte Makrele mit Tomaten-Salsa	47
Hecht-Klößchen mit Blattspinat und Weinschaum-Soße	47
Kabeljau mit Sauerkraut-Strudel	48
Kabeljau mit Tomaten-Kutteln und Kapern	49
Kabeljau-Bällchen-Wan-Tan im Zitronengras-Sud	50
Lachs im Maissud mit Mais-Mousse	51
Lachs mit Stockfisch-Kroketten	52
Lachs-Schnitte mit Koriander und Wasabi-Kartoffel-Püree	53
Linsen-Gemüse, Wurzel-Püree, Räucherfisch-Nocken	54
Roggen-Risotto mit Zander und Petersilie	55
Sellerie-Risotto mit Makrele und Boulliabaisse-Sabayon	56
Variationen vom Blumenkohl mit Zander-Päckchen	57
Wolfsbarsch mit mariniertem Rettich und Zitrusfrüchten	58
Geflügel	59
Cordon Bleu vom Hähnchen mit Sauerampfer-Soße	60
Enten-Brust mit Blutwurst-Soße und gefüllten Kartoffeln	61
Enten-Brust mit Dörrobst-Polenta und Mandarinen-Soße	62
Enten-Keulen-Sülze mit Pflaumen-Chutney und Chicorée	63
Fenchel-Salat mit gebratener Hähnchen-Brust	64
Frikassee vom Perlhuhn mit Kohlrabi und grünem Pfeffer	65
Gänse-Keule mit gebratenen Orangen und Kartoffel-Nudeln	66
Gebratene Gans mit Rotkohl und Kartoffel-Klößen	67
Gedünstetes Hähnchen mit Erbsen und Weißwein-Soße	69

Gefüllte Stubenküken mit Kartoffel-Gurken-Salat	70
Gefülltes Brathuhn mit Sonnenblumenkern-Kartoffel-Püree	71
Geschmorte Enten-Keule, Preiselbeer-Soße, Brioche-Knödel	72
Gesottene Enten-Brust mit Orangen und Senfkraut	73
Hähnchen-Brust im Mangold-Mantel mit Pilz-Risotto	74
Hähnchen-Schnitzel mit Pistazien-Panade, Karotten-Salat	75
Hähnchen-Taler mit Gorgonzola, Tagliatelle mit Mandeln	76
Mais-Hähnchen-Brust, Senfsoße, Mangold, Kartoffel-Püree	77
Perlhuhn-Brust mit Honig und Emmer-Reis	78
Perlhuhn-Brust mit Trauben, Pfifferlingen, Ravioli	79
Yakitori-Hähnchen-Spieße mit asiatischem Gemüse	80
Hack	81
Kalb-Frikadellen mit Tomaten-Koriander-Füllung, Mangold	82
Kirsch-Reis mit Hack-Bällchen	83
Kraut-Wickerl mit Käse überbacken	84
Lamm-Frikadellen mit Tatar von gebackenen Auberginen	85
Innereien	87
Geflügel-Leber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Kartoffel-Püree	88
Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Küchle	89
Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut	90
Kalb	91
Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen	92
Geschmorte Kalb-Bäckchen mit Sellerie-Püree	93
Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse	94
Kalb-Filet auf Schalotten-Schnittlauch-Butter mit Bohnen	95
Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten	96
Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola	97
Kalb-Rücken mit Maronen, Ahorn-Sirup und Mais-Püree	98
Kalb-Rücken mit Zitronen-Thymian-Soße und Kartoffel-Püree	99
Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln	100
Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße und Spätzle	101

Kalter gebratener Kalb-Rücken mit Liebstöckel-Marinade	102
Mediterranes Kalb-Gulasch, gebratene Kartoffel-Würfel	103
Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi	104
Lamm	105
Geschnetzelter Lamm-Rücken mit Sesam	106
Lamm-Filet mit Koriander-Pesto, Minz-Paprika-Salsa	107
Lamm-Haxe in Lavendel geschmort mit Hirten-Salat	108
Lamm-Haxe mit Chorizo-Soße und Kartoffel-Gemüse	109
Lamm-Hüfte auf Graupen-Risotto mit Urkarotte	110
Lamm-Keule mit kleinen Kohlrouladen und Kartoffel-Püree	111
Lamm-Koteletts mit gebackenen Bohnen	112
Lamm-Koteletts mit weiße Bohnen-Basilikum-Mus	113
Lamm-Rücken mit Senf-Kruste und Gemüse-Gratin	114
Meer	115
Gebratene Scampi mit Zimtstern-Soße und Duft-Reis	116
Meeresfrüchte mit Curry-Schaum	117
Paprika-Creme mit Gambas und grünen Bohnen	118
Rind	119
Currygulasch von der Rinder-Hochrippe mit Couscous	120
Gekochter Tafelspitz	120
Gekochtes Rindfleisch in Lauch-Soße	121
Geschmorte Rinder-Schulter mit Perlzwiebeln und Polenta	122
Ochsen-Zunge mit Pilz-Rahm-Soße und Bandnudeln	123
Ochsenchwanz-Ragout mit Ingwer und Kartoffel-Stroh	124
Rinder-Filet im Rösti-Mantel mit geschmorten Steinpilzen	125
Rinder-Kotelett mit Gremolata und geschmorten Zwiebeln	126
Rinder-Koteletts mit Ofen-Kartoffel und Guacamole	127
Rinder-Roulade mit Speck, Pilzen und Kartoffel-Mousseline	128
Rinder-Tafelspitz mit Kräuter-Ravioli und Wurzel-Gemüse	129
Roastbeef mit Petersilien-Pesto und Bratkartoffeln	130
Tafelspitz-Ravioli mit Meerrettich-Soße und Apfel-Gelee	131

Salat	133
Gurken-Salat	134
Hirten-Salat	134
Kartoffel-Gurken-Salat	134
Spitzkohl-Salat mit Apfel und Cashew-Kernen	135
Tomaten-Salat mit Ziegenkäse	135
Schwein	137
Gebratene Rosmarin-Schweine-Medaillons mit Curry-Kürbis	138
Marinierte Spareribs mit Kartoffel-Ecken und Sauerrahm	138
Schnitzel aus dem Wok	139
Schweine-Filet mit Spitzkohl-Lasagne und Altbier-Soße	140
Schweine-Fleisch-Röllchen mit Bohnen und Rösti	141
Schweine-Nackten in Gewürz-Pflaumen-Jus mit Süßkartoffeln	142
Soßen	143
Chorizo-Soße	144
Curry-Kokos-Soße	144
Lauch-Soße	144
Limetten-Soße	145
Mandarinen-Soße	145
Paprika-Soße	145
Pilz-Soße	146
Suppen	147
Blumenkohl-Suppe mit Lachsforelle	148
Französische Zwiebel-Suppe	148
Gemüse-Suppe unter der Blätterteig-Haube	149
Gersten-Cremesuppe mit Räucherschinken	150
Grieß-Klößchen-Suppe	151
Holunderbeeren-Suppe mit Schnee-Eier	152
Kalte Paprika-Suppe mit gebratenem Kalb-Tatar	153
Kürbis-Samtsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	153
Linsen-Suppe mit geräuchertem Tofu	154

Melonen-Suppe mit gebratenen Garnelen	154
Räucherforellen-Suppe	155
Rote-Bete-Suppe mit Frischkäse-Klößchen	155
Schwarzwurzel-Schaumsuppe mit gebratenem Zander-Filet	156
Tomaten-Suppe mit Basilikum und Quark-Nockerln	157
Zucchini-Rahm-Suppe mit Basilikum-Klößchen	158
Vegetarisch	159
Bulgur-Zucchini mit Tomaten-Soße	160
Burger von Karotte mit Koriander-Schmand und Röstzwiebeln	161
Curry von der Steckrübe mit Kokos-Milch und Linsen-Chips	162
Filoteig-Muffins mit Sommer-Gemüse	163
Gebratene Schwarzwurzeln, Taleggio-Soße, Rote Bete-Püree	164
Gefüllte Kohlrabi, Grünkern-Plätzchen, Curry-Kokos-Soße	165
Gemüse-Krapfen mit Schwarzwurzel-Kompott	166
Gratinierte Kartoffeln mit Pilzen und Wildkräuter-Salat	167
Halloumi-Burger	167
Herzhafte Crostata	168
Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße	169
Käse-Knödel	169
Kürbis-Kartoffel-Cannelloni	170
Lasagne vom Butternut-Kürbis	171
Pastinaken mit Linsen-Püree	172
Pilz-Blini mit Rosmarin-Soße	173
Ragout von Herbst-Rüben mit Kartoffel-Biskuit	174
Ravioli mit Macadamia-Nüssen und Tomaten-Salbei-Ragout	175
Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße	176
Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln	177
Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata	178
Verschiedenes	181
Fondue mit selbstgemachten Dips	182
Petersilien-Pesto	183

Vorspeisen	185
Auberginen-Oliven-Bruschetta mit Parmesan	186
Bergkäse-Praline mit Pilzen	187
Blatt-Salat mit gebratenen Artischocken	188
Dreierlei Melone mit Serrano-Schinken	188
Falafel mit Joghurt-Soße und Naan	189
Forellen-Filet in Weißwein-Marinade	190
Frühlingsrolle mit Curry-Chili-Vinaigrette	191
Gazpacho mit Ziegenkäse-Cracker	192
Gefüllte Kartoffeln mit Kräuter-Creme und Lachs-Tatar	193
Gefüllte Tomate mit Melisse, Quark und Pimento	194
Gefüllte Zucchini-Blüten mit Zucchini-Salat	195
Gegrillter Kürbis mit Ziegenkäse und Apfel	195
Gemüse-Salat mit Sprossen und Sesam-Hähnchen	196
Geräucherte Enten-Brust-Scheiben mit eingelegtem Kürbis	197
Gratinierte Scampi auf Risotto mit Knoblauch-Sabayon	198
Gratiniertes Frischkäse mit Tomaten-Chutney	199
Gratiniertes Kopfsalat mit Parmesan	200
Gratiniertes Fisch-Ragout in der Austern-Schale	200
Hausers Spezial Spiegelei mit scharfer Mini-Currywurst	201
Jakobsmuscheln mit glasiertem Chicorée und Nussbutter	202
Kleine Käse-Zwiebel-Kuchen mit Birne	203
Lachs-Carpaccio mit Krebs-Fleisch und Schnittlauch	203
Lachs-Carpaccio mit Limetten-Marinade und Zucchini	204
Lachs-Timbale mit Joghurt-Anis-Soße und Feld-Salat	205
Mandarinen-Creme im Knusper-Teig	206
Mangold mit Käse-Croustillant und pochiertem Ei	207
Marinierte Forelle auf Sommer-Salat	208
Marinierter Gewürz-Lachs	209
Maronen-Schmarrn mit Gewürz-Apfel-Kompott, Granatapfel	209
Petersilien-Schaum-Süppchen mit gebratener Garnele	210
Pfirsich-Kaltschale mit Schinken und Holzofenbrot-Rinde	211

Pochiertes Ei mit Salat von Steinpilzen, Parmesan-Creme	212
Poularden-Sülze mit Haselnuss-Zitronen-Quark	213
Püree von der Urkarotte mit Wachtel-Ei, Graubrot-Crumble	214
Reibekuchen mit Räucher-Saibling, Meerrettich, Rucola	215
Rillette von kaltem Schweine-Braten mit Gurken-Salat	216
Rosenkohl-Salat mit Birnen und Blauschimmel-Käse	217
Rote Bete Salat mit Frischkäse-Dill-Crêpes	217
Rotkraut-Essenz mit gebratenen Pilzen	218
Sauerbraten vom Waller mit Rahm-Kohlrabi und Kirschen	219
Steckrübe mit Feldsalat und Schwarzwälder Schinken	220
Süßkartoffel-Royal mit Berberitzen und Blumenkohl	221
Taboulé mit Kichererbsen, Chili und Zitronen	222
Tafelspitz-Sülze mit Frankfurter grüner Soße	223
Tatar von Honigmelone und Saibling mit Estragon-Dressing	224
Teller-Sülze von der Forelle	225
Tomaten-Safran-Sud mit mariniertem Fenchel	226
Topinambur-Schaum mit Muschel-Praline	227
Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse und Honig	228
Vanille-Creme mit Zwetschgenröster, Mandelkrokanthippe	229
Variationen vom Hokkaido-Kürbis	230
Variationen von der Salatgurke	231
Wurst-Salat Rucola Style	231
Zander-Filet im Reibekuchen-Mantel	232
Zitrusfrüchte-Salat mit gebratenen Garnelen	232

Wild **233**

Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen	234
Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing	235
Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße	236
Reh-Ragout mit Quitten und Semmel-Knödeln	237
Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen	238
Wachtel-Brust mit Pflaumen und Pfeffer-Püree	239
Wildschwein-Ragout mit Kartoffel-Nocken	240
Wildschwein-Reh-Terrine mit Schalotten-Konfitüre	241

Wurst-Schinken	243
Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck	244
Sauerkraut-Kuchen mit Speck	245
Servietten-Knödel mit Rahm-Porree	246
Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße	247
Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat	248
Index	249

Beilagen

Asia-Gemüse

Für 4 Personen

1 EL Cashewkerne	300 g Möhren	2 Stiele Staudensellerie
je 1/2 gelbe und rote Paprika	1 Mango	2 EL Sojasprossen
Saft von 1 Limette	2 EL Geflügelbrühe	1 TL Honig
1 TL Sesamöl	1 EL Pflaumensauce	1/2 TL Austernsauce

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen. Möhren, Sellerie, Paprika, Mango und Sprossen, putzen bzw. schälen und waschen. Alles, bis auf die Sprossen, in sehr feine Streifen schneiden. Cashewkerne grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten und Sprossen in eine Schüssel geben. Limettensaft, Brühe, Honig, Sesamöl, Pflaumen- und Austernsauce zu einer Marinade verrühren. Marinade über das Gemüse geben und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013

Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdunstet ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Dörrobst-Polenta

Für 4 Personen

250 ml Milch	250 ml Sahne	120 g Polenta
60 g geriebener Parmesan	50 g getrocknete Aprikosen	50 g Walnüsse
60 g getrocknete Pflaumen	50 g getrocknete Birnen	50 g getrocknete Äpfel
Salz, Pfeffer		

Für die Polenta Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Polenta unterrühren und bei schwacher Hitze garen. Das Dörrobst und die Walnüsse in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Parmesan unter die Polenta ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sören Anders am 25. Oktober 2013

Gebratene Kartoffel-Streifen

Für 4 Personen

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

Gnocchi

Für 4 Personen

500 g mehlig Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
5 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer, Muskat

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort die Eigelbe und Parmesan unterrühren. Mehl untermischen und zu einem festen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und diese in kurze Stücke schneiden. Mit einer Gabel an einer Seite Rillen in die Nocken drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen. Wenn sie oben sind, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vincent Klink am 26. September 2013

Kartoffel-Klöße

Für 8 Personen

650 g Kartoffeln	75 ml Milch	Salz, Pfeffer, Muskat
350 g gekochte Kartoffeln	1 Ei	

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und in ein Gefäß mit kaltem Wasser fein reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch schütten und abtropfen lassen und fest ausdrücken. Anschließend, wenn die Stärke sich am Boden des Gefäßes abgesetzt hat, das Wasser vorsichtig abgießen. Die Stärke auffangen und wieder mit den Kartoffeln mischen. Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. In der Zwischenzeit die frisch gekochten Kartoffeln pressen und mit den rohen Kartoffeln mischen. Die heiße Milch über die Kartoffeln geben. Das Ei zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig etwa tennisballgroße Klöße formen. Diese in Salzwasser geben und ca. 20 Minuten sieden lassen.

Tipp:

Das Salzwasser, in dem die Klöße kochen, vorher mit wenig Speisestärke abziehen. Dies verhindert, dass die Klöße evtl. auseinander brechen.

Frank Buchholz am 11. November 2013

Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

1 große Kartoffel Salz, Pfeffer Piment-d'Espelette
100 ml Olivenöl

Kartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen kalt abspülen und gut trockentupfen. Die Streifen mit Salz, Pfeffer und Piment d'Éspelette würzen. In heißem Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Limsen-Püree

Für 4 Personen

200 g Schalotten 1 Knoblauchzehe 30 g Butter
500 g rote Limsen 700 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Curry
1/2 Bund glatte Petersilie 100 g Sahne

Eine Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Limsen darin glasig dünsten. Mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Abdecken und etwa 20 Minuten weich garen. Die Limsen mit dem Schneidstab kurz anpürieren, es sollen noch einige ganze Limsen zu sehen sein. Sahne unter das Püree mischen, kurz erhitzen und erneut abschmecken. Petersilie untermischen.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013

Rahm-Porree

Für 2 Personen

2 EL Butter 2 Zwiebeln Salz
2 EL Mehl 250 ml Sahne 1 Lorbeerblatt
1-2 Stangen Porree

Zwiebelwürfel und das Mehl in einem Topf mit 1 EL Butter hell anbraten, mit der Sahne ablöschen. Mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Lorbeerblatt herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab aufmischen, falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas Sahne zugeben. Porree waschen und den weißen vom grünen Teil trennen. Porree in Rauten schneiden, dabei weißen und grünen Anteil getrennt halten. Den weißen Porree zuerst in 1 EL Butter anbraten, wenn dieser weich ist den grünen Teil zugeben, kurz durchschwenken, dann alles in die Sauce geben.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013

Semmel-Knödel

Für 6 Personen

10 Brötchen	200 ml Milch	1 Zwiebel
40 g Butter	1 Bund Petersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat		

Die Brötchen klein schneiden und in warmer Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Petersilie untermischen und lauwarm abkühlen. Dann zum Brot geben und verkneten. Eier unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit feuchten Händen ca. tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser etwa 25 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013

Dessert

Apfel-Beignets (Krapfen) mit Schoko-Soße und Zimt-Sahne

Für 4 Personen

Für die Schokosauce:

100 g Zartbitterschokolade 50 g Nougat-Rohmasse 1 EL Crème-fraîche
100 ml Milch

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne ca. 1-2 EL Zucker Zimt

Für die Apfelbeignets:

80 g Mehl 1 Msp Backpulver 1 EL Zucker
30 g weiche Butter 1 Ei 125 ml Milch
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 Prise Salz 4 Äpfel
ca. 400 g Frittierfett

Für die Schokosauce:

Zartbitterschokolade und Nougat grob hacken. In eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Crème fraiche und Milch unterrühren (Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas mehr Milch zugeben).

Für die Zimtsahne:

Sahne steif schlagen und mit Zucker und Zimt würzen.

Für die Apfelbeignets:

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei, Milch, ausgekratztes Vanillemark und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Frittierfett erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken. Beignets auf einem mit Küchenpapier belegtem Gitter abtropfen lassen. Mit Zimtsahne und Schokosauce servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. November 2013

Apfel-Strudel mit Vanille-Zimt-Soße

Für 8 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	2 Eier
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	100 g Butter

Für die Füllung:

60 g Rosinen	2 EL Rum (oder Orangensaft)	1 kg Äpfel
1 Zitrone	100 g Butter	100 g Zucker
100 g Biskuitbrösel	2 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt
1 Ei	Puderzucker	

Für die Vanille-Zimtsauce:

1/2 Vanilleschote	200 ml Milch	200 g Sahne
80 g Zucker	1/2 Zimtstange	5 Eigelb

Für den Strudel:

Mehl, 1 EL Öl, 1 Ei, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gut durchkneten und ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. 100 g Butter in einem Topf schmelzen, durch ein Sieb geben und lauwarm abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rosinen mit Rum mischen und etwas ziehen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben in einer Schüssel mit Rumrosinen, 2 EL Zucker, sowie 1 EL Vanillezucker mischen. Inzwischen den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Hände ebenfalls bemehlen, den Teig noch einmal durchkneten und auf ein Küchentuch geben. Teig ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit etwa der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Für die Füllung erneut 100 g Butter schmelzen. Die Brösel darin goldbraun rösten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butterbrösel, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und den Strudel damit bestreuen. Die Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel mit Hilfe eines Tuches einrollen. Die Enden gut verschließen. Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleiten lassen. Das übrige Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen, dabei gelegentlich mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen.

Für die Vanille-Zimtsauce:

Inzwischen für die Vanille-Zimtsauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch zusammen mit der Sahne, der Vanillemark und Schote sowie der Zimtstange aufkochen und für 10 Minuten ziehen lassen. Den Zucker zusammen mit den Eigelben cremig rühren und langsam, unter Rühren in die Milch geben. Die Masse sollte eine cremige, saucenartige Konsistenz haben. Lauwarm abkühlen lassen. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Vanille-Zimtsauce dazu servieren.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013

Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne

Für 4 Personen

130 g Mandeln	1 Vanilleschote	135 g Butter
125 g Mehl	135 g Zucker	800 g Aprikosen
150 g Sahne		

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in einem Cutter fein mahlen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 125 g weiche Butter, Mehl, die Hälfte des Vanillemarks, 125 g Zucker und gemahlene Mandeln mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu Streuseln vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Eine runde flache Auflaufform mit 1 EL Butter ausreiben. Die Aprikosenhälften dachziegelartig einschichten. Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen den Crumble ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und 1 EL Zucker und restliches Vanillemark unterrühren. Crumble aus dem Ofen nehmen, auf Tellern portionieren und mit der Vanillesahne servieren

Vincent Klink am 18. Juli 2013

Aprikosen-Quark-Knödel

Für 4 Personen

Für die Knödel:

250 g Quark 20%	2 Eigelb	50 g weiche Butter
100 g Mehl	1 Prise Salz	8 Aprikosen
8 Stück Würfelzucker	1 EL Zucker	1 Zimtstange

Für das Rieslingsabayon:

75 ml Riesling (Beerenauslese)	2 Eigelb	15 g Zucker
--------------------------------	----------	-------------

Für die Schmelze:

25 g Butter	100 g Semmelbrösel	Puderzucker
1-2 Stiele Minze		

Für die Aprikosenknödel:

Den Quark in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken (es werden circa 200 g getrockneter Quark für die Knödel benötigt). Eigelbe mit der Butter schaumig schlagen, Quark, Mehl sowie das Salz unterrühren. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen. (Falls die Masse zu weich oder klebrig ist, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel einarbeiten). Die Aprikosen abspülen und trockentupfen. Aprikosen einschneiden (nicht durchschneiden!) und den Stein entfernen. Die Aprikosen mit jeweils einem Stück Würfelzucker füllen und fest zusammendrücken. Den Quarkteig mit bemehlten Händen in 8 Portionen teilen und diese zu flachen Kreisen drücken. Auf jeden Kreis eine gefüllte Aprikose legen, mit dem Teig umhüllen und zu runden Knödeln formen. In einem Topf reichlich Wasser mit Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen, die Aprikosen-Quark-Knödel hineingeben, einmal aufkochen lassen und die Knödel bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Rieslingsabayon:

Wein, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren und dann über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen so lange luftig aufschlagen, bis ein schaumiges Sabayon entstanden ist.

Für die Schmelze:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel untermischen und hellbraun rösten. Die fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und portionsweise in den Butter-Bröseln wenden. Das noch warme Rieslingsabayon auf Tellern verteilen, die Aprikosen-Quark-Knödel darauf anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.

Frank Buchholz am 22. Juli 2013

Bienenstich

Für 8 Personen

Für den Teig:

350 g Mehl	1 TL Zucker	150 ml Milch
1 Ei	20 g frische Hefe	40 g weiche Butter
1 Prise Salz		

Für den Mandelbelag:

125 g Butter	125 g Zucker	100 g Honig
200 g Mandelblättchen		

Für die Crème:

1 Vanilleschote	350 ml Milch	30 g Speisstärke
50 g Zucker	2 Eigelb	125 g weiche Butter

Für den Teig:

Mehl Zucker, Milch, Ei, zerbröselte Hefe und weiche Butter in eine Rührschüssel geben, die Prise Salz am Rand einstreuen. Alles mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gleich zu einem Rechteck von ca. 25 x 35 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für den Mandelbelag:

Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und aufkochen, dann die Mandelblättchen untermischen. Diese Masse auf den ausgerollten Teig geben und glatt streichen. Dann das Blech mit einer Frischhaltefolie abdecken und sofort in den Kühlschrank geben. Über Nacht bzw. ca. 10 Stunden im Kühlschrank langsam gehen lassen.

Für die Crème:

die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die Eigelbe gut unterrühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und den vorbereiteten Teig mit dem Mandelbelag ca. 35 Minuten backen. Sollte die Mandelkruste schnell Farbe bekommen, dann mit Backpapier oder Alufolie abdecken und weiterbacken. Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Crème die weiche Butter mit Küchenmaschine oder dem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt rühren. Den Kuchen vorsichtig horizontal halbieren, den Mandeldeckel abheben und auf den Boden die Crème streichen. Den Mandeldeckel gleich in Portionsgröße schneiden und wieder aufsetzen (so lässt sich der Bienenstich nachher besser aufschneiden). Den Kuchen nochmals ca. Std. kühl stellen, dann aufschneiden und servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Brownies mit Himbeeren und Frischkäse

Für 16 Stücke:

Für den Teig:

200 g Zartbitterschokolade	80 g Butter	120 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	2 Eier	105 g Mehl
$\frac{1}{4}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL Natron	Butter

Für das Frischkäsetopping:

240 g Frischkäse	120 g Zucker	2 TL Zitronensaft
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	$\frac{1}{4}$ TL Salz
2 EL Stärke	200 g frische Himbeeren	

Für den Teig:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 32 x 24 cm) einfetten. Schokolade und Butter in grob zerbröckeln bzw. würfeln und in eine große Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad schmelzen. 100 g Zucker und Vanille unterrühren und etwas abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Eier unter die abgekühlte Masse rühren (Nicht so lange die Mischung noch warm ist, sonst werden die Brownies hart). Anschließend Mehl, Salz und Natron mischen. Mehlmischung mit einem Teigschaber zügig unter die Schokolade ziehen. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen.

Für das Topping:

Frischkäse und Zucker verrühren. Zitronensaft, Ei, Vanilleextrakt, Salz und Stärke nach und nach unterrühren. Frischkäsemischung ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Himbeeren kurz abspülen und vorsichtig trockentupfen. Himbeeren auf der Crème verteilen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Brownies im Backofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Brownies herausnehmen und in ca. 16 Stücke schneiden.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013

Cassata mit Ricotta

Für 6 Personen

1 Biskuitboden	250 g kandierte Früchte	50 g Zartbitterschokolade
250 g Ricotta	50 g Zucker	50 ml Kirschlikör
125 g Sahne	1/2 Vanilleschote	30 g Pistazienkerne

Eine kleine runde Glasschüssel mit ca. 1 l Fassungsvermögen und senkrechten Wänden mit Frischhaltefolie auslegen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und die Scheiben auf den Durchmesser der Glasschüssel zurechtschneiden. Eine dünne Biskuitscheibe auf den Boden der Schüssel legen. Die kandierten Früchte und die Schokolade in kleine Stücke schneiden, den Ricotta abtropfen lassen, mit 40 g Zucker vermischen und die Früchte und Schokoladenstücke zugeben (jeweils 25 g der Früchte und 10 g Schokolade zurückhalten für die Verzierung). Alles gut verrühren. Den Biskuitboden mit etwas Kirschlikör tränken und ca. die Hälfte der Ricottamasse darüber geben. Eine Scheibe Biskuit darauf drücken und mit Kirschlikör beträufeln. Die restliche Ricottamasse darüber geben und erneut mit einer Scheibe Biskuit belegen. Leicht glatt drücken und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Sahne schlagen und mit einem Esslöffel Zucker und ausgeschabtem Mark der Vanilleschote abschmecken. Die Cassata stürzen, mit der Sahne bestreichen und mit den restlichen kandierten Früchten und gehackter Schokolade bestreuen und verzieren. Die Seitenränder mit gehackten Pistazien verzieren.

Otto Koch am 16. August 2013

Christstollen-Parfait mit Glühwein-Sabayon

Für 6 Personen

Für das Parfait:

75 g Stollen	2 Blatt Gelatine	1/2 Vanilleschote
3 Eigelb	40 g Puderzucker	2 EL Kirschwasser
250 g Sahne		

Für den Sabayon:

3 Eigelb	90 g Puderzucker	160 ml guter Glühwein
----------	------------------	-----------------------

Für das Parfait:

Stollen in feine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mark der Vanilleschote austreichen. Eigelbe, 30 g Puderzucker und Vanillemark, über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Kirschwasser erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Kirschwasser auflösen und unter die Ei-Zucker Masse rühren. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist. Sahne steif schlagen. Mit den Stollenwürfeln unter die Eimasse heben. Eine kleine Stollenform (ca. 20 cm Länge, ersatzweise Kastenform) mit Frischhaltefolie auslegen. Parfait-Masse einfüllen und über Nacht einfrieren.

Für den Sabayon:

Eigelbe, Puderzucker und Glühwein in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Anschließend den Sabayon über einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Stollenparfait etwas antauen lassen, aus der Form stürzen und in Portionsstücke schneiden. Mit dem Sabayon anrichten.

Sören Anders am 03. Dezember 2013

Cupcakes mit Heidelbeer-Topping

Für 12 Cupcakes:

100 g Heidelbeeren	100 g Zucker	1 Vanilleschote
150 ml Milch	30 g Speisestärke	150 g weiche Butter

Für die Cupcakes:

3 Eier	150 g Pflanzenöl	250 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver	200 g Schmand	

Für das Heidelbeertopping:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Heidelbeeren mit 15 g Zucker pürieren und in einem Topf erwärmen. Vanilleschote halbieren und das Mark austreichen. Milch mit 15 g Zucker und der Hälfte vom Vanillemark verrühren und in einem zweiten Topf erwärmen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Wenn Milch und Fruchtピューree heiß sind, die Stärke nach und nach gleichmäßig unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen auf beide Töpfe verteilen und unter Rühren aufkochen.

Beide Crèmes in Metallschüsseln umfüllen und auf Eis kalt rühren, anschließend im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die beiden Crèmes kalt sind, kann die Buttercreme angerührt werden:

Dazu die weiche Butter mit dem Schneebesen oder dem Handmixer (wahlweise mit Küchenmaschine) cremig schlagen. Nun die beiden Crèmes einarbeiten. Die Masse darf dabei nicht zu schnell geschlagen werden und die Fruchtcreme muss besonders vorsichtig eingearbeitet werden, damit die Butter durch die Fruchtsäure nicht ausflockt. Anschließend die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Cupcakes:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Eier schaumig schlagen, Öl, Mehl, 70 g Zucker, restliches Vanillemark und Backpulver dazugeben, weiter rühren und zum Schluss den Schmand hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig in die Cupcake- oder kleinen Muffinförmchen füllen und im Ofen vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Cupcakes abkühlen lassen und mit der Heidelbeer-Vanille-Buttercreme verzieren.

Björn Freitag am 15. Juli 2013

Dampfnudeln mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Prise Salz	ca. 200 ml Milch
20 g Hefe	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Ei	50 g Butter	150 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	2 EL Sahne	

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 6 Klöße formen und diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einem flachen Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch und dauert ca. 20 Minuten. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden.

Für die Sauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Dampfnudeln mit der Vanillesauce anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. November 2013

Eis-Soufflé mit Orangen-Likör

Für 4 Personen

Butter	1 Blatt Gelatine	200 ml Sahne
50 g Zucker	3 Eigelbe	50 ml Wasser
30 ml Orangenlikör	1 EL Kakao	

4 Souffléförmchen (à ca. 150 ml) bereit stellen. Back- oder Pergamentpapier in 4 Streifen schneiden, diese sollten so lang sein, dass man sie um die Förmchen herum legen kann und in der Breite 2 cm höher als der Rand der Förmchen sein. Diese Pergamentpapierstreifen im unteren Drittel mit Butter einstreichen, diese Seite an den Förmcheninnenrand drücken, sodass das jedes Förmchen innen mit Backpapier umwickelt ist und 2 cm über die Form hinaus steht. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Schlagkessel Zucker mit den Eigelben und 50 ml Wasser über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen (auf ca. 65 Grad erhitzen). Dann vom Wasserbad nehmen, Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann die Masse kalt schlagen. Orangenlikör unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Souffléförmchen einfüllen und ca. 3 -4 Stunden im Gefrierfach einfrieren. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und dann vorsichtig die Backpapierstreifen entfernen. Grand Marnier beifügen und den Schlagrahm sorgfältig unterziehen. In die Förmchen einfüllen und gefrieren. Mit dem Kakaopulver bestäuben und erst dann die Papierstreifen entfernen und servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013

Gebrannte Creme mit Heidelbeer-Kompott

Für 4 Personen

Für das Heidelbeerkompott:

250 g Heidelbeeren	150 g Zucker	1 TL Gelierzucker
1 Prise gemahlener Kardamom	1 EL Zitronensaft	

Für die gebrannte Crème:

75 g Zucker	6 Eigelbe	Mark aus 1 Vanilleschote
125 ml Milch	375 g Crème-fraîche	2 EL brauner Zucker

Für das Heidelbeerkompott:

Heidelbeeren verlesen, waschen und trockentupfen. Die Beeren mit der Hälfte des Zuckers zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker, mit Pektin und Kardamom mischen und unter die Beeren rühren. Kompott kurz aufkochen, Zitronensaft unterrühren, Heidelbeerkompott in 6 Suppenteller füllen und zum Gelieren kalt stellen.

Für die die gebrannte Crème:

Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zucker, Eigelbe und Vanillemark in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch und Crème-fraîche unterrühren, dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Die Crème über das Heidelbeerkompott gießen und im Backofen etwa 30 bis 35 Minuten backen. Die Crème soll nur stocken, und auf keinen Fall kochen. Im Inneren darf sie noch leicht flüssig sein. Anschließend die gebrannte Crème 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit etwas braunem Zucker bestreuen und unter dem heißen Backofengrill karamellisieren lassen. Nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

Frank Buchholz am 11. November 2013

Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße

Für 4 Personen

Für die Gewürzkuchenmousse:

1 Blatt Gelatine	75 g Honiglebkuchen	2 Eier
1 Eigelb	50 g Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
20 ml Kirschwasser	250 g Schlagsahne	75 g dunkle Schokolade

Für die Punschsaucе:

6 g Earl Grey Teeblätter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Orangensaft
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Nelke
80 ml Spätburgunder	25 ml Sherry	25 ml Kirschwasser
30 ml Rum	10 g Vanillepuddingpulver	$\frac{1}{2}$ Baby Ananas
1 Orange		

Für die kandierten Walnüsse:

100 g Walnusskerne	25 g Zucker
--------------------	-------------

Für die Gewürzkuchenmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Honigkuchen fein mahlen. Die Eier, Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz schaumig aufschlagen. Kirschwasser erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Kirschwasser-Gelatine unter die Ei-Zuckermasse rühren. Sahne steif schlagen. Gemahlene Honigkuchen und Schokoraspel unterheben. Die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln kalt rühren. Schlagsahne unterheben und die Mousse kühl stellen.

Für die Punschsaucе:

Aus 100 ml Wasser und den Teeblättern einen Tee aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und passieren. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Tee, Orangensaft, Zimtstange, Nelke, Zucker, Rotwein, Sherry, Kirschwasser und Rum in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Inzwischen die Baby-Ananas schälen und in Stücke schneiden. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Vanillepuddingpulver mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und die Punschsaucе damit binden. Früchte zugeben und kurz erhitzen. Danach die Saucе kalt stellen.

Für die kandierten Walnüsse:

Walnusskerne hacken. Zucker und 1 EL Wasser aufkochen, Walnusskerne unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen. und sofort zum Auskühlen auf einem Blech verteilen. Lebkuchenmousse in Nocken ausstechen mit Früchten, Punschsaucе und Walnüssen anrichten. Nach Belieben mit Orangenzesten dekorieren.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013

Gewürz-Schoko-Mousse mit Marzipan-Soße, Orangen-Filets

Für 4 Personen

2 unbehandelte Orangen	4 EL Zucker	200 g dunkle Schokolade
1 Msp. Zimt, gemahlen	1 Msp. Sternanis, gemahlen	1 Msp. Kardamom, gemahlen
3 Eier	1 Prise Salz	130 ml Milch
400 g Sahne	100 g Marzipan	

Orangen abspülen und trockenreiben. Von 1 Orange die Schale dünn abschneiden. Beide Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Orangenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 10 Minuten trocknen. Die Schale sehr fein schneiden und in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Anschließend die Schalen in 100 ml Wasser mit 2 EL Zucker weichkochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gewürze unterrühren. Eier trennen, Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, 3 EL Milch und 2 EL Zucker verrühren und dann über einem heißen Wasserbad hellcremig schlagen. Eigelbcreme und Schokomasse verrühren, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eischnee und Sahne im Wechsel unter die Schokomasse heben. Mousse im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühl stellen. Für die Sauce 100 ml Milch erhitzen, Marzipan zerbröckeln, zugeben und alles pürieren. Von der Gewürzmousse Nocken abstechen. Mit Orangenfilets, Orangenschale und Marzipansauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. Dezember 2013

Gratinierte Gewürz-Birne

Für 4 Personen

1 Bio-Orangen	1 Bio-Zitrone	300 g Zucker
1 Vanilleschote	1/2 TL Koriander	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 Prise Zimt	3 schwarze Pfefferkörner
2 Birnen	250 ml Milch	3 Eigelb

Die Orange und Zitrone heiß abwaschen, trocknen und jeweils etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. 250 g Zucker mit 80 ml Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Orangensaft zugeben und sirupartig einkochen. Von der Vanille das Mark herausstreichen. Koriander, Nelke, Sternanis, Zimt und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und mit 1 Msp. Vanillemark, Orangen- und Zitronenschale zum Sirup geben und mit Zitronensaft abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in Spalten schneiden zum Sirup geben und pochieren.

Für den Vanilleschaum:

Die Milch mit 50 g Zucker aufkochen. Das restliche Vanillemark und auch die ausgekratzte Schote mit in den Topf geben, einmal gut aufkochen lassen und dann etwas ziehen lassen. Die Vanillestange herausnehmen. Eigelbe verquirlen, mit wenig heißer Milch angleichen, anschließend unter ständigem Rühren in die heiße Milch geben. Wenn die Flüssigkeit beginnt dick zu werden, den Topf vom Herd ziehen und kräftig weiter schlagen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Grillfunktion des Backofens einschalten oder auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die pochierten Birnenspalten in 4 kleine Gratinförmchen geben, mit dem Vanilleschaum übergießen und kurz gratinieren.

Sören Anders am 14. November 2013

Grieß-Knödel mit Schokoladen-Kern und Mirabellen-Kompott

Für 4 Personen

Für das Mirabellenkompott:

1 Schote Selimpfeffer	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	400 g frische Mirabellen
80 g brauner Zucker	2 EL Estragonessig	100 ml Orangensaft

Für die Knödelfüllung:

60 g Zartbitterkuvertüre	3 EL Crème-fraîche
--------------------------	--------------------

Für die Knödel:

1/2 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Butter
2 EL Zucker	Salz	80 g Hartweizengrieß
1 Ei	Zitronenabrieb	

Für den Kochfond:

1 Vanillestange	Zucker	1 Prise Salz
4 EL gemahlene Mandeln	Puderzucker	

Für das Kompott:

Den Pfeffer fein mörsern. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen. Die Mirabellen gut waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den braunen Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Essig und Orangensaft ablöschen, Pfeffer, Vanilleschote und -mark zugeben und zur Hälfte einkochen lassen bis eine cremige Sauce entsteht. Die Mirabellen zugeben und darin zu einem Kompott einkochen und danach abkühlen lassen.

Für die Knödelfüllung:

Zartbitterkuvertüre grob hacken. Crème-fraîche erhitzen und die Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. Masse in eine Schüssel geben und kalt stellen. Wenn die Masse fest ist, daraus ca. haselnussgroße Kugeln formen, diese wiederum kühl stellen.

Für die Knödel:

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Butter, Zucker und 2 Prisen Salz aufkochen. Schote herausnehmen und Grieß einrühren und 2 Minuten cremig köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel geben. Ei und Zitronenschale zügig unterrühren. Die Masse abdecken und kühlen. Wenn die Masse fast ist, daraus ca. tennisballgroße Knödel formen, dabei die Schokofüllung in die Mitte drücken. Mandeln in einer Pfanne ohne fett rösten auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Für den Kochfond:

Vanillestange halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, 1 EL Zucker und Salz mit 1 Liter Wasser in einen großen Topf geben und aufkochen. Temperatur herunterschalten Die Knödel darin ca. 16 Minuten simmern (nicht kochen) lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und im gerösteten Grieß wälzen. Knödel mit Mirabellenkompott und Puderzucker anrichten.

Michael Kempf am 30. August 2013

Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott

Für 2 Personen

500 ml Milch	2 EL Butter	150 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz	400 g frische Zwetschgen	40 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	2 Eier	150 g süße Brösel
3 EL Butterschmalz		

Milch mit 1 EL Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unterrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. 1 Ei unter rühren. Eine flache Form (ca. 30 x 20 cm x 2 cm) mit der übrigen Butter einfetten. Die Grießmasse hineingeben, glatt streichen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit Die Zwetschgen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen in eine ofenfeste Form geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Die erkaltete Grießmasse in beliebig große Rechtecke schneiden. Das übrige Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Übrige Semmelbrösel auf einen zweiten Teller geben. Die Grießschnitten zunächst im Ei, dann in den Bröseln wenden. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Grießschnitten darin von beiden Seiten goldbraun backen. Zwetschgenkompott aus dem Ofen nehmen, abschmecken und noch warm mit den Grießschnitten servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013

Heidelbeer-Mandel-Tarte

Für ca. 12 Stücke:

300 g Blätterteig	600 g Heidelbeeren	120 g geschälte Mandeln
120 g weiche Butter	150 g Puderzucker	3 Eier

Blätterteig gegebenenfalls auftauen lassen. In der Zwischenzeit Heidelbeeren abspülen und trockentupfen. Die Mandeln in einem Mixer fein mahlen. Butter und 130 g Puderzucker zufügen und alles kurz zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Eier ebenfalls unterrühren. Aufgetauten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (32 cm Durchmesser) legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Backpapier darauflegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Boden nochmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden weitere 5 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Die Backofen-Temperatur auf 190 Grad zurückstellen. Die vorbereitete Mandelcreme auf den Blätterteigboden gießen und darauf die Heidelbeeren verteilen. Die Tarte weitere 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Mandelcreme gut aufgegangen und gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und nach dem Abkühlen mit übrigem Puderzucker bestreuen. Schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Flora Hohmann am 26. Juli 2013

Heiße Liebe einmal anders

Für 4 Personen

100 g weiße Kuvertüre	250 g Sahne	1 Vanilleschote
1 EL Crème-fraîche	2 Eiweiß (ca. 60 g)	2 Tropfen Minzöl
250 g gefrorene Himbeeren	80 g Rohrzucker	20 g Honig

Kuvertüre grob hacken. Sahne erwärmen, Kuvertüre zugeben und darin auflösen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark und Crème-fraîche unterrühren. Die Masse auf ca. 80 Grad abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit dem Minzöl abschmecken. Alles in einen mit 2 Patronen befüllten Siphon geben. Siphon im Wasserbad warm stellen. Die gefrorenen Himbeeren, Zucker und Honig mit einem Pürierstab oder Küchenmixer pürieren, so dass eine cremige Masse entsteht. Die gefrorene Himbeermasse auf 4 Gläser verteilen. Darauf die Vanillecreme aus dem Siphon spritzen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren, weißen Schokospänen und Minzeblättchen dekorieren.

Sören Anders am 09. August 2013

Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme

Für 4 Personen

100 g Butter	Zitronenabrieb	1 Ei
120 g Zucker	300 g Himbeeren	1 TL Zitronensaft
80 ml Himbeerlikör	120 g Quark 40%	80 g Crème-fraîche
Saft, Schale 1 Limette		

Für die Schaumsauce:

100 ml Milch	40 ml Sahne	75 ml Mandelmilch
10 ml Orangenblütenwasser	20 ml Anisschnaps	

Die Butter mit der Zitronenschale erhitzen und vom Herd nehmen. Das Ei mit 100 g Zucker schaumig schlagen und bei schwacher Hitze unter die zerlassene Butter rühren. Etwa 2 Minuten erhitzen, dann abkühlen lassen und durch ein feines Spitzsieb passieren. 100g Himbeeren mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren, dann durch ein feines Spitzsieb passieren. Quark und Crème-fraîche mit dem Limettensaft aufschlagen.

Für die Schaumsauce:

Alle Zutaten sehr gut verrühren, in einen Syphonsahnespender füllen und diesen mit 2 Patronen laden – 1 Stunde kalt stellen. Die Böden der Dessertschalen mit den Himbeeren auslegen und etwas Himbeerlikör darüber gießen. Darauf je eine Lage kalte Zitronencreme und eine Lage Himbeerpüree schichten. Zwei Himbeeren und den aufgeschlagenen Quark jeweils kuppelförmig darauf setzen. Die Limettenschale sehr fein darüber reiben. Die Schaumsauce um die Kuppel verteilen und drei Himbeeren dekorativ darauf setzen.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013

Joghurt-Creme mit Himbeeren und Johannisbeeren

Für 4 Personen

400 g Himbeeren	200 g Johannisbeeren	5 Blatt Gelatine
350 g Zucker	2 cl Himbeersaft	80 g Pistazien
500 g griechischer Joghurt	1 cl Milch	2 Blätter Filoteig
2 EL flüssige Butter		

Himbeeren und Johannisbeeren verlesen und eventuell kurz abspülen. 200 g Himbeeren, Johannisbeeren mit 250 g Zucker, Himbeersaft oder -likör in einen Topf geben und ca. 3 Minuten kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fruchtpüree durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Hammer zermahlen. Joghurt in einer Schüssel cremig rühren. Milch erhitzen, Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt rühren. Mit 100 g Zucker abschmecken. Joghurt in Gläser füllen, kühl stellen. Sobald der Joghurt beginnt fest zu werden, 50 g Pistazien und das abgekühlte Himbeerpüree auf die Joghurtgläser verteilen. Alles mit einer Gabel marmorartig unter den Joghurt rühren. Joghurtcreme abkühlen und fest werden lassen. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Lage mit flüssiger Butter bestreichen. Übrige Pistazien darauf verteilen. Mit der zweiten Filoteiglage abdecken, in hübsche Stücke, z. B. Rauten schneiden und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Übrige Himbeeren mit den Filoteigblättern auf der Joghurtcreme anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 14. August 2013

Johannisbeer-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	100 ml kaltes Wasser	Mehl

Für die Füllung:

500 g rote Johannisbeeren	80 g Löffelbiskuit	250 g Schichtkäse
1 Ei	50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
100 g gemahlene Mandeln	80 flüssige Butter	

Für den Teig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Füllung Die Johannisbeeren waschen, abzupfen und abtropfen lassen. Löffelbiskuit zerbröseln. Schichtkäse mit 1 Ei, Puderzucker und dem Vanillepudding-Pulver gut verrühren. Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen. Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Löffelbiskuitbrösel und geriebene Mandeln darauf streuen. Dann locker die Schichtkäsemasse aufstreichen und darauf die Johannisbeeren streuen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Vincent Klink am 11. Juli 2013

Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken

Für 4 Personen

4 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 ml Weißwein
200 ml Läuterzucker	250 g Stachelbeeren	2-3 EL Zucker
125 g Schichtkäse	2 EL Honig	1 Stängel Zitronenmelisse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Weißwein und Läuterzucker mit Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, alles in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten und anziehen lassen. Die Stachelbeeren halbieren, mit Zucker mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Schichtkäse gut ausdrücken und in eine Schüssel bröseln, Honig zugeben und mit dem Handrührgerät glattrühren. Melisse abspülen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Dann unter die Masse mischen. Die Masse zu Nocken formen und nochmal kurz kalt stellen. Vor dem Anrichten das Gelee mit dem Schneebesen verrühren und die Stachelbeeren untermischen, diese leicht stockende Kaltschale in kalten Suppenteller anrichten. Jeweils eine Frischkäsenocke obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013

Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße

Für 6 Personen

250 g Zucker	60 g kalte Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL grobes Meersalz	200 ml Sahne	500 ml Milch
5 Eigelb		

Für die Sauce:

150 g Kuvertüre (70%)	50 g Vollmilchschokolade	75 g Butter
70 g Zucker	1 TL Rübensirup	150 ml Kondensmilch
80 ml Sahne		

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, leicht erhitzen ohne zu rühren. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Topf mit dem Karamell von der Herdplatte nehmen und erst die Butter, dann das Salz hineinrühren. Sahne zugeben. Den Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Milch und Vanillemark zugeben und langsam erwärmen. Die Eigelbe verquirlen, etwas von der warmen Karamellmasse untermischen, zurück zum Karamell geben und weiter erwärmen bis die Masse eindickt, dauert etwa 8 Minuten. Die Masse darf nicht kochen. In eine Schüssel umfüllen, diese auf Eiswürfel stellen und die Masse gelegentlich umrühren bis sie abgekühlt ist. Erst wenn sie ganz abgekühlt ist in die Eismaschine füllen und ziemlich dick frieren lassen. Anschließend noch 1 – 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Für die Sauce Die Kuvertüre zerbröckeln, die Vollmilchschokolade in Stücke brechen. Die Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und alle Zutaten hineinrühren. Die Sauce zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze 8 – 10 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Sauce sofort zum Eis servieren.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013

Karamellierte Quitten mit Portwein-Eis

Für 8 Personen

Für das Portweineis:

3 Zimtblüten	3 Körner tasmanischer Pfeffer	1/4 Sternanis
500 ml roter Portwein	175 ml Banyuls	150 g Zucker
120 g Eigelb	300 g Butter	

Für die Quitten:

3 reife Quitten	4 EL brauner Zucker	1 EL Butter
100 ml Orangensaft	200 ml heller Portwein	3 Zimtblüten
2 EL Walnüsse	1 Bio-Zitrone	

Zimtblüten, Pfeffer und Sternanis grob mörsern. Mit dem Portwein in einen Topf geben und auf 200 ml einkochen lassen. Portwein durch ein feines Sieb, in einen Schlagkessel passieren. Dessertwein und Zucker unterrühren. Das Eigelb zugeben und über einem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse auf 50 Grad abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die Butter langsam unterrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben und zu einem cremigen Eis rühren. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, Quitten in Spalten schneiden. Braunen Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Quittenspalten und die Butter zugeben, kurz bräunen. Mit Orangensaft und hellem Portwein ablöschen. Zimtblüten zugeben. Quittenspalten darin garen, ab und zu umrühren. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit sirupartig eingekocht sein. Die Zimtblüten aus der Sauce entfernen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und etwas Schale abreiben. Walnüsse mit dem Zitronenabrieb unter die Quittenspalten mischen. Die lauwarmen Quittenspalten sternförmig auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit einem Löffel jeweils 1 Nocke Portweineis in die Mitte setzen. Nach Belieben mit Minzeblättern dekorieren.

Michael Kempf am 18. Oktober 2013

Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze

Für 2 Personen

Für die Mandelcreme:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschote	250 g Sahne
20 g Zucker	10 ml Mandellikör	Zitronenabrieb
1,5 Blatt Gelatine	1 Prise Salz	20 g Hartweizengrieß
1 Msp Orangenschale	1 Msp Zitronenschale	

Für die Beerengrütze:

280 g gemischte Beeren	40 g Zucker	30 g Wasser
Saft von 1 Orange	Saft von 1 Zitrone	50 ml Rotwein
10 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	

Für die Mandelcreme:

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und dann fein mahlen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 120 g Sahne mit dem Mark einer Vanilleschote, Zucker, Mandellikör, Zitronenschale und den gemahlene Mandelblättchen aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandelcreme mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen. Mit etwas Salz würzen, den Grieß einstreuen und bei sanfter Hitze ca. 4 Minuten langsam kochen. Gelatine ausdrücken und zugeben, dann die Masse lauwarm abkühlen lassen. Mit Orangen- und Zitronenschale sowie Mandellikör abschmecken. Übrige Sahne halb steif schlagen und unterheben, so dass die Grießmasse schön locker wird. In eine Schüssel umfüllen und eine Stunde auskühlen lassen.

Für die Beerengrütze:

Die Beeren putzen, waschen und abtropfen. Zucker und Wasser aufkochen bis ein heller Karamell entsteht. Orangensaft, Zitronensaft und Wein zugeben und aufkochen. 120 g Beeren unterrühren und langsam 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, unter das Fruchtmarm geben, 10 Minuten langsam köcheln lassen und die eingeweichte Gelatine zugeben. Die restlichen Beeren in Gläsern verteilen, das Fruchtmarm über die Beeren gießen und auskühlen lassen. Schöne Nocken vom Mandelgrießflammeri ausstechen und auf die Beerengrütze setzen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013

Maronen-Mousse mit Vanille-Eis

Für 6 Personen

1 Vanillestange	3 Eigelb	150 g Zucker
250 ml Milch	500 g Sahne	200 g Butterkekse
50 g Butter	5 Blatt Gelatine	250 g Maronen
100 g Frischkäse	1/2 Bio-Zitrone	1 Prise Zimt
6 frische Maronen in Schale		

Für das Eis:

Vanillestange längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Vanillemark, 100 g Zucker (nach Geschmack) und Milch in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Dann vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. 250 g Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Alternativ die Masse in Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen.

Für die Maronenmousse:

die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 50 g Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Brösel in eine runde Springform (ca. 26 cm Durchmesser) oder eckige Kuchenform geben und fest drücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrige Sahne aufkochen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Maronen nach und nach zugeben und jeweils pürieren. Frischkäse zuletzt untermischen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Die Maronenmasse mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt und übrigen 50 g Zucker würzen. Maronenmasse auf den Bröselboden geben, glatt streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Frische Maronen kreuzweise einschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und Maronen schälen. Maronenmousse mit den Maronen dekorieren. Maronenmousse in Stücke schneiden und mit Vanilleeis anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 16. Oktober 2013

Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat

Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	150 g Marzipanrohmasse	1 Ei
3 Eigelb	50 ml Mandellikör	250 g Sahne
2 reife Williamsbirnen	100 ml Läuterzucker	1-2 EL Zitronensaft
Zimt, gemahlen	1 Stiel Minze	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan grob hacken, mit Ei, Eigelben und Mandellikör in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und kurz bevor die Masse fest wird, die Sahne unterheben. Marzipanmousse auf Portionsschälchen oder Gläser verteilen, kühlen und fest werden lassen. Die Birnen waschen, trockenreiben, schälen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Birnenwürfel mit Läuterzucker, Zitronensaft und Zimt mischen und abschmecken. Birnensalat ca. 15 Minuten marinieren. Mit der Marzipanmousse servieren. Mit Minzeblättern dekorieren.

Otto Koch am 22. November 2013

Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme

Für 6 Personen

Für den Ofenschlupfer:

8 getrocknete Aprikosen	120 g Zucker	40 ml Aprikosenlikör
250 g Brioche, vom Vortag	5 Orangen	50 g Mandelsplitter
500 g Sahne	1 Vanillestange	7 Eier
Butter, Puderzucker	8-10 Minzeblättchen	

Für die Vanillecreme:

1 Vanillestange	250 ml Milch	350 g Sahne
100 g Zucker	5 Eigelbe	

Die getrockneten Aprikosen in lauwarmem Wasser einweichen. 100 ml Wasser und 70 g Zucker sirupartig (zu Läuterzucker) einkochen und auskühlen lassen. Aprikosen abgießen, abtropfen lassen. 4 Aprikosen in ca. 5 mm große Würfel schneiden, übrige Aprikosen vierteln. Läuterzucker mit Aprikosenlikör, Aprikosenwürfeln und Aprikosenvierteln mischen und ca. 1 Stunde marinieren. Für die Vanillecreme Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Milch mit 250 g Sahne, Zucker und Vanillemark und Vanillestange aufkochen. Eigelbe und ca. 50 ml von der Sahnemischung verrühren. Diese Mischung unter die Vanillesahne geben und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Topf vom Herd ziehen, Crème durch ein Sieb geben und kalt stellen. Für den Ofenschlupfer die Brioche in ca. 2 große Würfel schneiden. Von einer Orange etwas Schale dünn abreiben und die abgeriebene Schale beiseite stellen. Dann alle Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. 2/3 der Orangenfilets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gewürfelte Orangenfilets, Orangenabrieb, Mandeln und die eingelegten Aprikosenwürfel mischen. Sahne, restlichen Zucker, Vanillemark und Eier mit einem Schneebesen gut verrühren und durch ein Sieb passieren und mit den Briochewürfeln mischen. Orangenmasse und Brioche mischen. Die Masse ca. 3 cm hoch in gebutterte ofenfeste Förmchen (ca. 6 cm hoch, 10 cm Durchmesser) füllen. Ofenschlupfer im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form heben. Inzwischen 100 g Sahne für die Vanillecreme steif schlagen und unter die abgekühlte Crème heben. Ofenschlupfer auf Teller setzen. Vanillecreme um den Ofenschlupfer verteilen. Mit Aprikosenviertel und übrigen Orangenfilets garnieren. Minze und Puderzucker darüber streuen.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2013

Orangenlikör-Parfait mit Gewürz-Quitten

Für 4 Personen

Für das Orangenlikörparfait:

200 g Zucker	3 Eier	50 ml Milch
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	450 g Sahne
130 ml Orangenlikör	Kakaopulver	

Für die Gewürzquitten:

1 Sternanis	1 Gewürznelke	1 Pimentkorn
1 Zitrone	150 ml Süßwein	40 g Zucker
2 Quitten	1 EL Honig	2 EL Quittenbrand

Für das Orangenlikörparfait:

Porzellanförmchen oder Metallringe (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Formen in das Gefrierfach stellen. 120 g Zucker mit 50 ml Wasser zu einem Sirup einkochen lassen. Eier trennen. Eigelbe und 60 g Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Milch mit 20 g Zucker separat aufkochen, unter die cremige Eigelbmasse rühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Masse durch ein Sieb passieren und kalt schlagen. Zitronen- und Orangenschale vorsichtig unter die Eimasse heben. Eiweiß zu Schnee aufschlagen, den heißen Zuckersirup in dünnem Faden zugeben und alles cremig aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Sahne halbsteif schlagen und 80 ml Orangenlikör unterheben. Masse in die vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Für die Gewürzquitten:

Sternanis, Gewürznelke und Piment mörsern. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit Süßwein, Zucker und Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit die Quitten schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Quittenscheiben in den Sud legen und im Backofen etwa 15 Minuten garen. Mit Honig und dem Quittenbrand abschmecken. Quittenscheiben aus dem Sud heben und wie ein Carpaccio auf Tellern ausbreiten. Eisparfait vorsichtig aus dem Förmchen nehmen und mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel (Parisienne) eine Mulde auf der Oberfläche ausstechen und mit dem übrigen Orangenlikör füllen. Eisparfait auf die Quittenscheiben setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon

Für 6 Personen

Für die Pfannkuchen:

50 g Mehl	20 g Kakao	100 ml Milch
40 g Zucker	4 Eier	40 g flüssige Butter
4 EL Butterschmalz		

Für Quittencreme:

3 Blatt Gelatine	2 Vanilleschoten	150 ml Milch
10 g Speisestärke	50 g Zucker	2 Quitten (ca.450 g)
1 Zitrone	200 ml Apfelsaft	100 ml Weißwein
100 g Gelierzucker	50 ml Quittenschnaps	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche		

Für die Sabayon:

100 g Walnusskerne	95 g Zucker	15 ml Wasser
4 Eigelbe	1 Prise Salz	100 ml Gewürztraminer
50 ml Walnusschnaps	10 ml Orangensaft	40 g Sahne
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Pfannkuchen:

das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Dann die Eier unterrühren und zuletzt die flüssige Butter. Den Teig ca. 30 Minuten gekühlt ruhen lassen. Dann in einer Pfanne (ca. 15 cm Durchmesser) mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen einzeln zwischen Backpapier legen, und einen flachen schweren Gegenstand darauf stellen, so ca. 30 Minuten pressen.

Für Quittencreme:

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Crème eine Vanille längs halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die ausgedrückte, eingeweichte Gelatine rühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Quitten schälen, vierteln, entkernen dann die Viertel in 5 cm große Würfel schneiden. Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfelsaft, Weißwein, Gelierzucker, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Die Quittenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenwürfel herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud sirupartig einkochen lassen, dann die gekochten Quitten wieder zugeben. Das Kompott nach Belieben mit 30 ml Quittenschnaps abschmecken und die ausgekratzte Vanillestange entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit Crème-fraîche und 20 ml Quittenschnaps (nach Belieben) mischen. Dann unter die ausgekühlte Vanillecreme heben und 3 EL vom Quittenkompott untermischen. Mit Hilfe eines Tortenringes von ca. 15 cm Durchmesser die Pfannkuchen mit der Crème schichtweise einsetzen. Wenn 2 Pfannkuchen mit Crème geschichtet sind, auf die Crème etwas Quittenkompott geben, dann weiterschichten mit Pfannkuchen und Crème, bis alle Pfannkuchen verarbeitet sind. Mit einer Crèmeschicht abschließen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sabayon:

Walnusskerne grob hacken. 25 g Zucker und 15 ml Wasser in einem Topf aufkochen, die gehackten Walnusskerne zugeben und verrühren. Dann die heiße Masse sofort auf einem Backpapier verteilen und aushärten lassen. Anschließend grob zerbrechen. Eigelbe mit 70 g Zucker, einer

Prise Salz und Gewürztraminer in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, nach und nach Walnusschnaps und Orangensaft zugießen und aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème über einer Schüssel mit Eiswasser kalt schlagen. Sahne steif schlagen und locker unterziehen, mit Zitronensaft abschmecken. Die karamellisierten Walnusskerne unterheben. Zum Anrichten die Pfannkuchen-Torte in Stücke schneiden, anrichten, die Sabayon darüber träufeln und restliches Quittenkompott dazu servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013

Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren

Für 4 Personen

250 g Zucker	1 Vanilleschote	4 reife Pfirsiche
300 g Brombeeren	20 ml Cassis-Likör	1,5 EL Puderzucker
3 Eigelb	50 ml Weißwein	

1 l Wasser mit 200 g Zucker aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und zum Zuckerwasser geben. Die Pfirsiche waschen und im Zuckerwasser je nach Reifegrad 5-10 Minuten weich kochen. Dann herausnehmen, die Haut abziehen, die Pfirsiche wieder ins Zuckerwasser geben und darin erkalten lassen. Inzwischen die Brombeeren mit dem Likör und Puderzucker mischen und ziehen lassen. Für die Zabaione die Eigelbe mit 50 g Zucker und dem Weißwein in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème kalt schlagen. Die ausgekühlten Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsiche mit den Brombeeren anrichten und die Zabaione angießen.

Vincent Klink am 08. August 2013

Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum

Für 4 Personen

5 g frischer Ingwer	1 Stängel Zitronengras	100 ml Weißwein
100 ml Läuterzucker	4 reife Weinbergpfirsiche	250 g Naturjoghurt
2 EL Crème-double	2 EL Zucker	4 Zweige Zitronenmelisse

Ingwer schälen und fein reiben. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann Zitronengrasstängel andrücken. Den Weißwein und den Läuterzucker mit dem Zitronengras aufkochen und frisch geriebenen Ingwer nach Geschmack zugeben, alles ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb abpassieren. Die Weinbergpfirsiche in kochendem Wasser blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig schälen, halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen. Den Joghurt mit Crème double und Zucker mischen. Zitronenmelisse abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Melissenblätter mit ca. 2 EL Weinmarinade pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit dem Joghurt vermischen. Dann in einen Sahnespender (Sahnephon) abfüllen und kalt stellen. Die Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten, den Joghurtschaum im Sahnespender nochmals gut schütteln und über die Pfirsiche sprühen.

Otto Koch am 02. August 2013

Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung

Für 4 Personen

Für die Profiteroles:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
Puderzucker		

Für die Mousse:

150 g Himbeeren	60 g Zucker	1 Blatt Gelatine
50 ml Läuterzucker	1 Eigelb	10 g Speisestärke
200 g Sahne		

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Für die Profiteroles:

Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und tischtennisballgroße Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen die Windbeutel ca. 12 Minuten backen.

Für die Mousse:

Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Läuterzucker mit dem Eigelb und der Stärke glatt rühren. Himbeermark aufkochen, angerührte Stärke zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. In der heißen Flüssigkeit die eingeweichte Gelatine auflösen und die Masse auskühlen lassen. Sahne schlagen und vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen. Die Himbeermousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Profiteroles damit füllen. Kurz in den Kühlschrank geben, damit die Masse etwas anziehen kann. Die Profiteroles mit Puderzucker bestreut servieren.

Vincent Klink am 04. Juli 2013

Quark-Soufflé mit Beeren-Soße

Für 4 Personen

Butter	70 g Zucker	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Hartweizengrieß	200 g Magerquark
1 Prise Salz	500 g frische Beeren	3 EL Puderzucker

4 Souffléförmchen mit Butter ausfetten und zuckern. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Eigelb mit 60 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und locker unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, in ein Wasserbad stellen (Auflaufform ca. 1 cm hoch mit Wasser gefüllt) und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Fruchtsauce Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Beeren mit 2 EL Puderzucker und dem Saft der halben Zitrone vermischen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Förmchen stürzen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Beerensauce angießen.

Vincent Klink am 22. August 2013

Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne

Für 6 Personen

Für den Schokoladenkuchen:

80 g dunkle Kuvertüre (75 %)	90 g weiche Butter	150 g Zucker
45 g Mehl	3 Eier	15 g dunkler Kakao
Puderzucker		

Für die Preiselbeersahne:

250 g frische Preiselbeeren	80 g Zucker	1 TL Speisestärke
200 g Sahne		

Für den Schokoladenkuchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Schokolade mit der zimmerwarmen Butter zu einer cremigen (nicht flüssigen!) Paste verrühren. Zucker, Mehl und Eier mit dem Handrührgerät gut verrühren, den gesiebten Kakao unterrühren und zuletzt die Schokoladenpaste zugeben und alles ca. 8 Minuten rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gebutterte Springform von ca. 20 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne:

Preiselbeeren waschen, abtropfen lassen, auf ein Küchentuch geben und verlesen. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, die Preiselbeeren zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und zum binden in das kochende Kompott geben. Einmal aufkochen und das Kompott abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und das abgekühlte Preiselbeerkompott unterheben. (alternativ Preiselbeerkompott aus dem Glas mit der Sahne mischen). Den Kuchen in Stücke teilen und mit der Preiselbeersahne anrichten.

Vincent Klink am 29. August 2013

Tarte Tatin mit Portwein-Feigen

Für 4 Personen

Für die Tarte Tatin:

4 Äpfel	60 g Butter	150 g Zucker
20 ml Calvados	80 g Marzipan	$\frac{1}{2}$ Eiweiß
200 g Blätterteig		

Für die Portwein-Feigen:

10 Feigen	50 g Zucker	200 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL geröstete Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ EL blanchierte Orangenschale
1 EL Balsamico	40 g Butter	

Für die Sauerrahmnocken:

100 g Sauerrahm	80 g Zucker	Zitronenabrieb
-----------------	-------------	----------------

Für die Apfeltorte:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Äpfel darin leicht anbraten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Übrige 30 g Butter zugeben und mit den Äpfeln vermischen. Apfelstücke in der Pfanne gleichmäßig im Kreis eng aneinander legen. Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und rund ausstechen. (Die Teigplatte sollte die Größe der Pfanne haben). Calvados, Marzipan und Eiweiß cremig rühren. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit der Gabel einstechen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Blätterteigplatte mit der Marzipanfläche auf die karamellisierten Äpfel legen. Apfelkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, 8-10 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Pfanne auf eine Platte stürzen.

Für die Portwein-Feigen:

Die Feigen abspülen und trockentupfen. Nach Belieben schälen und vierteln. Zucker in 2 EL Wasser auflösen und in einer großen Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und etwas einköcheln. Pfefferkörner mörsern und mit Fenchelsamen, Orangenschale und Balsamico zum Portweinsud geben. Aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Feigen zugeben und etwa 5 Minuten erhitzen. Zuletzt kalte Butterflocken zugeben und vorsichtig unterrühren.

Für die Sauerrahmnocken:

Sauerrahm, Zucker und Zitronenschale cremig verrühren. Apfeltorte in 4 Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen. Mit Portwein-Feigen und Sauerrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Topfen-Auflauf mit Trauben-Riesling-Ragout

Für 6 Personen

4 Eier	2 Vanilleschoten	1/2 Bio-Zitrone
500 g Topfen	70 ml Brandy	100 g Zucker
1 EL Butter	10 Löffelbiskuit	1 Prise Zimt
300 g weiße Trauben, kernlos	100 g Puderzucker	300 ml Riesling
1 EL Speisestärke		

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. In einer Rührschüssel Topfen, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenabrieb, Brandy und 50 g Zucker mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Eine ofenfeste Auflaufform mit Butter ausfetten. Löffelbiskuit mit einer Prise Zimt in ein sauberes Küchentuch geben und zerstoßen, die Brösel dann in der Auflaufform verteilen. Die Topfenmasse gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Eiweiß ca. 4 Minuten steif schlagen, dabei den übrigen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Masse sollte fest und glänzend sein. Nach 20 Minuten die Eischnee-Masse auf dem Topfen-Auflauf verteilen. Dann nochmals weitere 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Trauben waschen, trockentupfen und die Trauben halbieren. In einem kleinen Topf den Puderzucker karamellisieren lassen. Riesling unterrühren. Trauben ebenfalls zugeben und ca. 1 Minuten dünsten. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren. Stärke unter die Trauben mischen und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Topfenaufbau herausnehmen und kurz ruhen lassen. Topfenaufbau mit Traubenragout anrichten.

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013

Vanille-Mousse mit Karamell-Birne

Für 4 Personen

2 Blätter Gelatine	1 Vanilleschote	125 ml Milch
50 g Zucker	2 Eigelb	150 g Sahne

Für die Karamellbirne:

3 Birnen	40 g Zucker	1 EL Butter
150 ml Portwein	1 Prise Zimt	1 Msp Piment
1 Msp Gewürznelkenpulver		

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd ziehen, in einen Schlagkessel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe zugeben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dicklich-cremig zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanillemasse auflösen. Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen. Wenn die Vanillemasse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in Spalten schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren, Birnenspalten und Butter zugeben, kurz schwenken, dann mit Portwein ablöschen. Mit Zimt, Nelkenpulver und Piment würzen. Die Flüssigkeit etwas einkochen, dann die Birnen mit der Flüssigkeit herausnehmen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese mit den Birnen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013

Walnuss-Creme mit Trauben-Kompott

Für 4 Personen

200 g Walnüsse	250 ml Milch	5 EL Zucker
2 EL Rosinen, hell	4 Blatt Gelatine	200 g Crème-fraîche
200 g Frischkäse	100 g helle Trauben	100 g rote Trauben

Die Hälfte der Walnüsse grob hacken und mit 200 ml Milch und 1 Esslöffel Zucker ca. 5 Minuten kochen, dann im Cutter oder mit dem Zauberstab zu einer Paste vermahlen. 3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren und die übrigen Walnüsse und 1 Esslöffel Rosinen zugeben. Gut verrühren, auf ein Holzbrett stürzen und erkalten lassen, dann durchhacken. Gelatine einweichen und in der restlichen angewärmten Milch auflösen. Von dem Walnusspüree einen Esslöffel zur Seite stellen, den Rest mit Crème-fraîche und Frischkäse vermischen. Die Gelatinemilch unterziehen und die karamellisierten Nüsse unterheben, einige zum Garnieren zurückbehalten. Die Crème in Förmchen füllen und kalt stellen. Die Trauben halbieren und nach Farbe getrennt mit etwas Zucker und wenig Wasser aufkochen. Die restlichen Rosinen ebenfalls mit kochen. Walnusscreme aus den Förmchen stürzen und mit Traubenkompott servieren. Mit Karamellnüssen und Walnusspüree dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013

Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 Vanilleschote	1 Orange
1 Zimtstange	1 EL Speisestärke	1 TL Honig
2 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
2 Eigelb	1 TL Zimt, gemahlen	1/2 TL 1 Bio-Zitronen-Abrieb
30 g Zucker	Salz	1 EL flüssige Butter
Butterschmalz, Puderzucker		

Für die Schattenmorellen die Kirschen aus dem Glas auf ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und beiseite stellen. Von der Orange den Saft auspressen. Den Kirschsafte mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimtstange und Orangensaft in einen Topf geben und auf 1/3 einkochen lassen. Dann Vanille- und Zimtstange herausnehmen. Die Stärke mit wenig Wasser auflösen, unter den kochenden Saft mischen, einmal kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. In die noch heiÙe Flüssigkeit Honig und Kirschen geben. Für die Waffeln die Eier trennen. Aus Mehl, Milch, Eigelben, Zimt, Vanille- mark, etwas Zitronenabrieb, der Hälfte des Zuckers, einer Prise Salz und flüssiger Butter einen Teig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butterschmalz einfetten. Je 2-3 EL Teig auf das Eisen geben und nach und nach die Waffeln ausbacken. Im Ofen bei 50 Grad die Waffeln warm halten. Zum Servieren die Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit den lauwarmen Kirschen anrichten.

Vincent Klink am 12. Dezember 2013

Zitronengras-Creme mit Sauerrahm-Sorbet, Himbeer-Kompott

Für 6 Personen

Für die Crème:

4 Stängel Zitronengras	500 ml Sahne	1/2 Vanilleschote
125 g Zucker	125 ml Milch	5 Eigelb
1 EL brauner Zucker	1 Zweig Zitronemelisse	

Für den Krokant:

2 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Puderzucker	Meersalz
------------------------	------------------	----------

Für das Sorbet:

3 Limetten	100 g Puderzucker	375 g Sauerrahm
12,5 g Milchpulver		

Für das Kompott:

250 g Himbeeren	10 ml Himbeergeist	1 TL Puderzucker
-----------------	--------------------	------------------

Für die Crème:

Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Dann das Zitronengras sehr fein schneiden, zur Sahne geben und alles mindestens 24 Stunden gut gekühlt ziehen lassen. Anschließend die Zitronengras-Sahne durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Zucker und der Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Eigelbe mit der passierten Sahne verquirlen und zur Zucker-Milch geben. Alles gut verrühren und durch ein feines Passiersieb streichen. Die Masse in Porzellan- oder hitzebeständige Glasschälchen abfüllen. Ein tiefes Backblech mit einem Küchentuch belegen und heißes Wasser ca. 2cm hoch einfüllen. Die Schalen auf das Tuch setzen und das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben, die Crème ca. 1-1,5 Stunden stocken lassen. Herausnehmen und direkt kühlstellen, nicht abdecken, da sonst Kondenswasser entsteht!

Für den Krokant:

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten und den Puderzucker nach und nach hinzufügen. 1 Prise Meersalz zugeben und alles hellbraun karamellisieren lassen. Dann auf ein Backpapier geben, auskühlen und in Stücke brechen.

Für das Sorbet:

Von den Limetten den Saft auspressen. Limettensaft mit Puderzucker, Sauerrahm und Milchpulver gut verrühren und in einer Eismaschine abfrieren.

Für das Kompott:

50 g Himbeeren mit Himbeergeist und Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Dann die frischen Himbeeren vorsichtig unterheben. Zum Anrichten die gestockte Crème dünn mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die marinierten Himbeeren auf der Creme anrichten, jeweils eine Nocke Sorbet darauf geben und den Krokant darüber streuen. Mit einem Melissenblatt garnieren und servieren.

Michael Kempf am 12. Juli 2013

Fisch

Backfisch vom Zander mit Remoulade

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	1 TL Dijon-Senf
2 Eigelb	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Weißwein
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill
1 Ei, hart gekocht	1/2 Essiggurke	400 g Zanderfilet
2 EL Mehl	1 Ei	4-5 EL Semmelbrösel
3 EL Butterschmalz	2 EL Butter	1 Zitrone

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Senf und Eigelbe verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, mit dem Weißwein verdünnen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das gekochte Ei und die Gurke sehr fein würfeln und mit dem gehackten Dill und der Hälfte der gehackten Petersilie und unter die Mayonnaise mischen. Zanderfilet in Portionsstücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Fischfilets in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten. Die Butter in einen Topf geben, zerlaufen lassen, Petersilie und Kartoffeln zugeben und vermischen. Gebackenen Zander mit Remoulade und Kartoffeln anrichten. Nach Belieben noch Zitronenspalten dazu servieren.

Vincent Klink am 24. Oktober 2013

Dorade in der Salz-Kruste mit Auberginen-Tomaten-Püree

Für 4 Personen

4 Doraden (à 500 g)	5 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian
2 Bio-Zitronen	2 kg grobes Salz	2 Eier
4 große Strauchtomaten mit Grün	2 Auberginen	2 kleine Zwiebeln
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Knoblauchzehen
80 ml Sonnenblumenöl	3 Scheiben Toastbrot vom Vortag	1 EL Senf
50 g Sauerrahm		

Von den Doraden alle Flossen abschneiden, nicht schuppen und von innen und außen gründlich abspülen. Thymian und Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Zitronen ebenfalls abspülen und trockenreiben. Zitronen halbieren und 3 Hälften in Scheiben schneiden. Die übrige Hälfte auspressen. Den Saft beiseite stellen. Den Bauchraum der Doraden mit je 1 Zweig Rosmarin und Thymian und je 2-3 Zitronenscheiben legen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Eier trennen, Eiweiße mit 5-6 EL Wasser und Salz mischen. Jede Dorade in ca. 500 g Salzmischung einpacken. Dafür eine Handvoll Salzteig auf das Backpapier legen, dann die Dorade darauf legen und mit dem übrigen Salz bedecken. Etwas fest klopfen. Die Doraden ca. 30 Minuten im Backofen garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und trockentupfen. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Tomaten aushöhlen. Fruchtfleisch beiseite stellen. Übrige Rosmarin- und Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein hacken. Auberginen schälen und fein würfeln, Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln und im Olivenöl erhitzen, die Auberginenwürfel zugeben, Thymian, Rosmarin und püriertes Tomateninnere zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ausgehöhlte Tomaten in eine ofenfeste Form setzen. Von innen salzen und pfeffern. Heiße Auberginenmasse hineingeben. Tomaten im Backofen ca. 10 Minuten erwärmen. Knoblauchzehen schälen. Mit der Hälfte Sonnenblumenöl pürieren. Das Toastbrot entrinden und fein reiben. Eigelbe mit Senf, Knoblauchöl und übrigem Sonnenblumenöl zu einer Mayonnaise verrühren. Geriebenes Toastbrot und Sauerrahm untermischen. Mit Salz und dem beiseite gestellten Zitronensaft abschmecken. Die Dorade aus dem Salzteig nehmen (dabei den Teig mit einem Hammer aufklopfen). Salz und Haut entfernen. Fisch mit der gefüllten Tomate und Knoblauchmayo servieren. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 11. September 2013

Forelle mit Meerrettich, Wurzel-Gemüse, Petersilien-Soße

Für 4 Personen

200 g Möhren	200 g Petersilienwurzel	200 g Knollensellerie
200 g Kohlrabi	5 EL Rapsöl	Meersalz, weißer Pfeffer
½ Bund Blattpetersilie	400 g Forellenfilets (4 Stück)	2 Schalotten
300 ml Fischfond	100 ml trockener Weißwein	100 ml Wermut
1 Stück (2 cm) frischer Meerrettich		

Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie und Kohlrabi schälen, abspülen und in gleichmäßige Stifte schneiden. In 2 EL Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen im Mixer mit 3 EL Rapsöl fein mixen. Die Forellenfilets abspülen, die Gräten ziehen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Schalotten schälen und fein schneiden. Fischfond, Weißwein und Wermut mit den Schalotten in einen Topf geben und auf 300 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Meersalz, weißem Pfeffer und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken. Forellenfilets in den Fond legen und langsam bei niedriger Hitze glasig garziehen lassen. Das Wurzelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Forellenfilets aus dem Fond nehmen und auf dem Gemüse anrichten. Das Petersilienöl zum Fond geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce abschmecken und über die Forellenfilets träufeln. Dazu passt Baguette.

Michael Kempf am 27. September 2013

Forellen-Filet auf Wirsing-Rosenkohl-Gemüse mit Nüssen

Für 2 Personen

2 Forellen (à 300 g)	400 g Wirsing	Salz
200 g Rosenkohl	100 g Walnusskernhälften	1 Schalotte
1 EL Butter	1 Prise Zucker	1 Msp Muskat
80 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne	Pfeffer
1 EL Butterschmalz		

Die Forellen filetieren und die Gräten entfernen. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf halbieren, den Strunk entfernen. Wirsing in Streifen schneiden. Diese in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Rosenkohl am Strunk kürzen und die äußeren Blätter, wenn notwendig, entfernen. Dann jedes Röschen komplett in Blätter zerlegen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter und 1 Prise Zucker anschwitzen, Rosenkohlblätter zufügen, mit Salz und Muskat würzen und Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt in wenigen Minuten garen. Blanchierte Wirsingstreifen und Sahne zugeben, kurz aufkochen. Walnüsse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Das Gemüse mit den Fischfilets anrichten.

Vincent Klink am 12. Dezember 2013

Gebratener Speck-Zander mit Meerrettich-Dip

Für 2 Personen

10 g Ingwer	100 ml Apfelsaft	30 g Zucker
1 TL Senf	1 EL Balsamico	1 TL Zitronenabrieb
1 TL Wasabi aus der Tube	1 TL Speisestärke	300 g Zanderfilet
8 Scheiben Bauchspeck	Pfeffer	

Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Apfelsaft, Zucker, Senf, Balsamico, Ingwer und etwas abgeriebene Zitronenschale in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten einkochen lassen. Wasabi dazugeben, mit dem Pürierstab alles gut aufmixen und evtl. mit etwas in Apfelsaft verrührter Stärke binden, kurz aufkochen und abschmecken. Zanderfilet in kleine Medaillons schneiden, leicht pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln. Die eingepackten Fischwürfel in einer Grillpfanne von beiden Seiten garen. Den Fisch mit dem Meerrettichdip servieren.

Vincent Klink am 11. Juli 2013

Gebratener Zander mit fruchtiger Soße und Gemüse-Chips

Für 4 Personen

Für den Zander:

2 Knollen Rote Bete	Salz	2 Möhren
2 Pastinaken	1 Kartoffel	1 Topinamburknolle
100 g Champignons	5 EL Butter	Pfeffer
4 Zanderfilets mit Haut à 120 g	1 EL Mehl	2 EL Olivenöl
500 g Frittierfett	1 Prise Zucker	

Für die Sauce:

100 g Ingwer	1 TL weiße Pfefferkörner	250 g Hackfleisch
2 EL Olivenöl	1 EL Honig	50 g Rohrzucker
1 EL Senfkörner	100 ml Grapefruitsaft	200 ml Orangensaft
150 ml Sherry-Essig	300 ml Rinderjus	200 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer	1 TL Speisestärke	

Für den Zander:

Eine Rote Bete waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Dann herausnehmen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Möhren und Pastinaken schälen, in Scheiben dann in Rauten schneiden und in einem Topf mit Salzwasser nacheinander blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Ingwer schälen und würfeln. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Hackfleisch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl kräftig anbraten, dass es schön geröstet ist. Dann Honig, Rohrzucker, Ingwer, Senfkörner, Pfeffer, Grapefruit- und Orangensaft, Essig, Jus und Tomatensaft zugeben. Alles um mehr als die Hälfte einkochen, dann die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Nach Belieben 1 TL Stärke mit 1 EL Wasser vermischen und die Sauce damit abbinden.

Für die Gemüsechips:

Die Kartoffel, Topinambur und übrige Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Champignons putzen, vierteln und in einer Pfanne mit 2 EL Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, auf der Haut Seite leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Fischfilets zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten, dann wenden, 1 EL Butter zugeben und bei milder Hitze gar ziehen lassen. Für die Gemüsechips in einem Topf mit heißem Frittierfett (ca. 130 Grad) die Gemüsescheiben goldbraun ausbacken. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchentrepp kurz abtropfen lassen. Gemüsechips mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die vorbereiteten Gemüserauten darin warm schwenken. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Gemüse mit den Pilzen auf Tellern verteilen. Gebratenen Zander anlegen, die Sauce angießen und die Gemüsechips obenauf geben.

Sören Anders am 26. November 2013

Gebratener Zander mit Speck, Salbei und Kürbis-Soße

Für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1,2 kg)	300 ml Gemüsebrühe	2 Zwiebeln
1 Bund Salbei	3 EL Butter	Paprikapulver, rosenscharf
Kreuzkümmel	2 EL Butterschmalz	1 Stange Porree (Lauch)
Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette	400 g Zanderfilet
12 Scheiben geräucherter Bauchspeck		

Den Hokkaido waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Kerngehäuse mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 1 Stunde um etwa 1/3 einkochen lassen. Brühe durch ein Sieb geben und auffangen. Etwa 1/3 des Hokkaido grob hacken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Salbei abspülen trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin anbraten. Kürbis und Salbeiblätter zugeben und alles ca. 3 Minuten braten. Paprikapulver und Kreuzkümmel darüber stäuben. Mit der Kürbisbrühe ablöschen und den Kürbis weich kochen. Den restlichen Kürbis in schöne Stücke schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kürbis zugeben und weich schmoren. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Etwa, 5-6 Minuten vor Ende der Garzeit zum Kürbis geben und mit schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Die Kürbissauce pürieren, durch ein Sieb passieren. Erneut erhitzen. 1 EL kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce abschmecken. Zanderfilets abspülen und in 12 daumendicke Stücke schneiden. Salzen, und mit je 1 Salbeiblatt belegen. Zanderstücke jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. In einer Pfanne von allen Seiten ca. 2 Minuten braten. Zander mit gebratenem Kürbis und Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. September 2013

Gedämpfter Saibling im Pergament mit Sommer-Gemüse

Für 2 Personen

Für den Saibling:

1/2 Karotte	1 Staud Sellerie	1 Lauchzwiebel
1/2 Petersilienwurzel	2 Saibling-Filets à 150 g	Pfeffer, Meersalz
2 frische Lorbeerblätter	2 EL Butter	1 Eiweiß

Für das Sommergemüse:

200 g junger Spinat	5 Stangen grüner Spargel	8 Perlzwiebeln
150 g frische Erbsen in Schote	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Estragon
1/2 Bund Minze	2 EL Olivenöl	

Für den Saibling:

Karotte, Staudensellerie, Lauchzwiebel und Petersilienwurzel waschen und putzen bzw. schälen. Das Gemüse längs in feine Scheiben schneiden (so dünn wie möglich). Dann wieder quer in feine Streifen schneiden (so dünn wie ein Streichholz). Fisch abspülen und trockentupfen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus Backpapier einen Kreis ausschneiden (Durchmesser ca. 24 cm). Das Gemüse und den Fisch mittig auf das Papier legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter und Butter auf den Fisch legen. Das Backpapier an den Rändern mit Eiweiß bestreichen und zuklappen. Die Tasche an den Rändern umfalten. Den Fisch im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten dämpfen, bis die Tasche vom Dampf aufgebläht wird.

Für das Sommergemüse:

In der Zwischenzeit das Gemüse zubereiten. Dafür den Spinat waschen und abtropfen lassen. Grünen Spargel abspülen, das evtl. holzige untere Drittel schälen. Spargel in Stücke schneiden. Perlzwiebeln schälen, die Erbsen aus der Schale palen. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden. In einem Topf oder tiefen Teflon-Pfanne das Öl erhitzen. Zuerst die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann Spargel und Erbsen dazu geben, zum Schluss den Spinat hinzufügen und alles ca. 5-6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die frischen Kräuter dazugeben und ein paar Tropfen Olivenöl. Den Fisch aus dem Ofen nehmen, die Tasche aufstechen. Den Fisch mit dem Gemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten

Flora Hohmann am 30. Juli 2013

Gegrillte Makrele mit Tomaten-Salsa

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	3 Strauchtomaten	2 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote	Meersalz, Pfeffer	2 Stiele Koriander
4 Makrelenfilets (à 180 g)	Saft von 1 Zitrone	Olivenöl
1 unbehandelte Limette		

Knoblauch schälen. Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Tomaten herausnehmen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und die kleingeschnittenen Würfel in eine Schüssel geben. Den Knoblauch dazu pressen. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden, Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln, alles zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zu den Tomaten geben. Makrelenfilets abspülen und trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets auf ein mit Öl bestrichenes Grillrost legen und von beiden Seiten ca. 4 Minuten grillen (oder in einer Grillpfanne braten). Dabei mit etwas Olivenöl bepinseln. Limette vierteln. Makrelenfilets auf Teller geben. Salsa darauf verteilen und mit je einem Limettenviertel dekoriert servieren.

Frank Buchholz am 01. Juli 2013

Hecht-Klößchen mit Blattspinat und Weinschaum-Soße

Für 2 Personen

Für die Klößchen:

1 Brötchen (vom Vortag)	100 ml Milch	300 g Hechtfilet
1 Ei	200 g Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	125 ml Fischfond
100 ml Weißwein (trocken)	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
600 g Blattspinat	2 EL Gemüsebrühe	Muskat

Für die Klößchen:

Semmel klein schneiden und die Milch erwärmen. Semmel in der warmen Milch einweichen. Hechtfilets trockentupfen und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (oder vom Fischhändler vorbereiten lassen). Fischfilets mit eingeweichtem Weißbrot und Ei fein pürieren. Dabei die gut gekühlte Sahne nach und nach zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit zwei angefeuchteten Löffeln zu Klößchen formen. In reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein würfeln. 10 g Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Fond und Wein zugeben und alles ca. um ein Drittel einkochen lassen. Butter schmelzen lassen. Eigelb mit etwa 50 ml Fond mischen und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Den restlichen Fond und die zerlassene Butter unter die Eimasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Schalotte schälen und würfeln. 10 g Butter erhitzen, Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Brühe untermischen und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hechtklößchen herausheben und abtropfen lassen. Spinat auf Tellern anrichten. Mit Hechtklößchen und Sauce anrichten. Dazu passt Baguette

Otto Koch am 20. September 2013

Kabeljau mit Sauerkraut-Strudel

Für 4 Personen

300 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl	Salz
400 g Sauerkraut	600 g Spitzkohl	2 Zwiebeln
1 Apfel	2 EL Butter	100 ml Apfelsaft
1 Lorbeerblatt	100 ml Sahne	Pfeffer
2 – 3 Scheiben Graubrot	600 g Kabeljaufilet	1 EL Mehl
1 EL Butterschmalz		

Aus Mehl, 125 ml Wasser, Öl und einer Prise Salz einen Strudelteig herstellen. Ist der Teig zu fest etwas mehr Wasser zugeben, ist er zu weich etwas mehr Mehl nehmen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Das Sauerkraut abspülen. Den Spitzkohl putzen, waschen. Vier schöne Blätter abnehmen, diese in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Den restlichen Kohl vierteln, den harten Strunk entfernen und Kohl in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln, den Apfel vierteln, entkernen und würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Dann gewürfelte Äpfel und geschnittenen Spitzkohl zugeben und mit anbraten. Das Sauerkraut grob zerschneiden und zugeben, Apfelsaft und Lorbeerblatt zugeben und kurz köcheln lassen. Dann die Sahne zugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Graubrot mit der Reibe oder im Cutter zermahlen. 1 EL Butter schmelzen. Strudelteig so dünn wie möglich ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit den Graubrotbröseln bestreuen. In vier Quadrate teilen, jedes mit einem blanchierten Spitzkohlblatt belegen, Sauerkrautmischung darauf verteilen und vier Strudelpäckchen rollen. Die Strudelpäckchen auf ein Backblech geben ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Das Kabeljaufilet in vier Portionen schneiden, salzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Fisch mit Sauerkrautstrudelpäckchen anrichten, restliches gekochtes Kraut dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 16. Oktober 2013

Kabeljau mit Tomaten-Kutteln und Kapern

Für 4 Personen

Für die Tomatenkutteln:

200 g Kutteln	Meersalz	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
400 ml Tomatensaft	3 Zweige Thymian	Piment d'Espelette
abgeriebene Zitronenschale	100 g Staudensellerie	

Für den Kabeljau:

4 Kabeljaufilets	2 EL Mehl	1 EL Rapsöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	grobes Meersalz
1 EL kleine Kapern	200 g Frittierfett	1 EL Fenchelgrün

Für die Tomatenkutteln:

Die Kutteln abspülen und in kaltem Wasser ca. 30 Minuten wässern. Kutteln abtropfen lassen und in leicht gesalzenem Wasser weich garen. Kutteln herausnehmen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel und den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und im Olivenöl goldgelb andünsten. Tomatenmark zugeben und unterrühren. Mit Tomatensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Thymianblättchen abzupfen und sehr fein hacken. Thymian mit den Kutteln zur Sauce geben und mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronenschale würzen. Staudensellerie abspülen, in feine Scheiben schneiden und zu den Kutteln geben. Alles etwa 5 Minuten ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Für den Kabeljau:

Kabeljau abspülen, trockentupfen. Die Hautseite des Kabeljaus mit wenig Mehl bestäuben und im heißen Rapsöl knusprig anbraten. Die Temperatur reduzieren und den Kabeljau umdrehen (mit der Hautseite nach oben). Butter und den Thymian zugeben und den Kabeljau ca. 4-6 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit dem Meersalz würzen. Die Kapern abtropfen lassen und trocken tupfen.

Das Frittierfett auf 160 Grad erhitzen. Die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kutteln auf den vorgewärmten Teller flach anrichten. Den Kabeljau in die Mitte setzen. Kapern auf die Kutteln streuen. Das Fenchelgrün über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 04. Oktober 2013

Kabeljau-Bällchen-Wan-Tan im Zitronengras-Sud

Für 4 Personen

Für die Sesamsauce:

1 TL getrocknete Chilischote	1 Bio-Limette	1 EL Sesam
100 g Zucker	125 ml heller Reissessig	

Für den Zitronengrassud:

1 Schalotte	3 Stiele Zitronengras	3 Kaffirlimettenblätter
2 rote Chilischoten	10 g Ingwer	1 EL Olivenöl
500 ml Geflügelfond	Salz, Zucker	Saft von 1 Limette
1 EL Sojasauce	1/2 EL Speisestärke	3 Stiele Koriander

Für die Bällchen:

250 g Kabeljaufilet	2 Stangen junger Lauch	10 g Ingwer
1 Bio-Limette	40 g Bambussprossen	1 Eiweiß
1 TL Krabbenpaste	1 TL Austernsauce	1 TL weißes Sesamöl
Salz, weißer Pfeffer	12 Wan Tan Blätter	500 g Pflanzenfett

Für die Sesamsauce: Die getrocknete Chilischote zerstoßen. Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Chili mit Zucker, Essig, Limettensaft und -schale in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen, weitere 5 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Gerösteten Sesam einstreuen.

Für den Zitronengrassud: Schalotte schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras und Kaffirlimettenblätter in feine Scheiben bzw. Streifen schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Je 1/3 vom geschnittenen Zitronengras und Limettenblätter sowie 1 gehackte Chilischote zur Seite stellen. Ingwer schälen und in 3 dünne Scheiben schneiden. Schalotte in Olivenöl anschwitzen, Geflügelfond zugeben. Mit Salz, Zucker, Ingwer, 2/3 vom Zitronengras und Limettenblätter, Limettensaft, etwas gehackter Chili und Sojasauce würzen. Den Sud aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann Sud durch ein Sieb zurück in den Topf geben, aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter den Sud rühren, so dass eine leichte Bindung entsteht. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, beiseite stellen.

Für die Wan Tan: Kabeljau in Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Bambussprossen nach Belieben klein schneiden. Eiweiß leicht cremig schlagen. Lauch, Kabeljau und Ingwer fein pürieren. Krabbenpaste, Austernsauce, Sesamöl, Limettenschale und -saft, Bambussprossen und Eiweiß untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen. Die Wan Tan Blätter in ca. 2 mm feine Streifen schneiden. Mit einem Tuch abdecken, damit die Streifen nicht austrocknen. Die Fischmasse zu 12 gleich großen Bällchen formen und in den Wan Tan Streifen wälzen. Pflanzenfett in einem Wok erhitzen. Fischbällchen darin ca. 4 Minuten in ausbacken. Bällchen herausnehmen und auf einen Küchentuch abtropfen lassen. Den Sud erneut erhitzen. Restliches Zitronengras, Limettenblätter und Chili zugeben. Kabeljaubällchen-Wan-Tan in tiefen Tellern anrichten und den Sud eingießen. Die Bällchen mit Sesamsauce beträufeln und Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 10. September 2013

Lachs im Maissud mit Mais-Mousse

Für 4 Personen

Für die Marinade:

40 ml Grapefruitsaft	40 ml Orangensaft	50 g Butter
Salz, Cayennepfeffer	200 g Lachs	

Für das Maispüree:

5 Maiskolben	1 EL Olivenöl	100 ml Geflügelfond
Salz, Cayennepfeffer		

Für die Maismousse:

3 Blatt Gelatine	3 Schalotten	1 EL Olivenöl
200 ml Geflügelfond	200 g Maispüree	300 g Sahne

Für den Maissud:

2 Maiskolben	3 Schalotten	100 g Fenchel
10 g Ingwer	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
50 ml Cognac	80 ml trockener Wermut	2 Tomaten
5 Fäden Safran	600 ml Geflügelfond	2 Sternanis
1 Kapsel Kardamom	Estragon	80 g Crème-fraîche
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer		

Für die Maissalsa:

30 ml Olivenöl	Meersalz	2 Scheiben Toastbrot (5 mm dick)
----------------	----------	----------------------------------

Für die Zitrusfrüchte-Marinade:

Grapefruitsaft und Orangensaft in einen Topf geben und etwa um ein Drittel einköcheln lassen. Butter unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Marinade auf ca. 70 Grad abkühlen lassen. Lachs abtupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In die warme Zitrusfrüchte-Marinade legen. Ab und zu wenden.

Für das Maispüree:

Die Maiskolben schälen und die Körner mit einem Messer abschaben. Die Körner in Olivenöl andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Die Mischung pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für die Maismousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Im Olivenöl andünsten mit 200 ml Geflügelfond ablöschen. 200 g Maispüree zugeben, würzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Alles durch ein Sieb passieren, würzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse etwa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Maissud:

Die Maiskolben schälen und die Kerne mit einem Messer vom Kolben schaben. Schalotten schälen und fein würfeln. Fenchel putzen, halbieren, den harten Strunk entfernen und ebenfalls würfeln. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden. Alles nacheinander in Butter andünsten. Mit Cognac und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Tomaten putzen, achteln und mit Safran zu der Mischung geben. Mit Geflügelfond auffüllen. Gewürze und Estragon in einen Teefilter geben, verschließen und 10 Minuten im Sud ziehen lassen. Herausnehmen. Sud in einen Mixer geben und mit Crème-fraîche pürieren. 2 EL von dem Maispüree untermischen. Alles durch ein Sieb passieren und würzen.

Für die Maissalsa:

Das Olivenöl mit 1-2 EL Maispüree auf etwa 70 Grad erwärmen. Mit Salz würzen. Aus den Toastbrotsscheiben 8 Kreise mit einem Durchmesser von 1,5 cm ausstechen, in 3-4 EL Maiskeimöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Toast auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Toast mit

Maissalsa bestreichen. Von der Maismousse mit einem Esslöffel je 2 Nocken abstechen und in tiefen Tellern anrichten. Maissud angießen. Lachswürfel aus der Marinade heben, etwas abtropfen lassen und mit anrichten, Maistoast anlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 03. September 2013

Lachs mit Stockfisch-Kroketten

Für 4 Personen

300 g Stockfisch	1 Knoblauchzehe	700 ml Milch
800 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g Gejtoastkäse
1 Zwiebel	3 EL Öl	2 Eier
1/2 Bund Dill	2 EL Kartoffelstärke	150 g Mehl
300 g Paniermehl	600 g Lachs	1 Zwiebel
1 EL Butter	800 g frischer Spinat	Muskat
1 kg Frittierfett	Pfeffer	

Den Stockfisch über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag, den Stockfisch in Stücke zupfen, dabei alle Gräten entfernen. Knoblauch schälen. Stockfisch und Knoblauch in der Milch ca. 30 Minuten weich kochen. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Käse würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. 1EL Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten und abkühlen lassen. Den Fisch aus der Milch heben und abtropfen lassen. Die Eier trennen. Dill abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Den Fisch fein hacken, die Kartoffeln durch die Presse drücken. Fisch, Käse, Zwiebelwürfel und Dill unter die Kartoffeln mischen. Eigelbe und Stärke unterkneten. Die Masse zu fingerlangen Kroketten formen. Diese erst in Mehl, dann in verquirltem Eiweiß und zuletzt in Paniermehl wenden. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Lachsfilets abspülen, trockentupfen, salzen, mit übrigem Öl einpinseln und im Backofen ca. 10 bis 12 Minuten garen. Zwiebel schälen und würfeln. Spinat waschen, abtropfen lassen. Butter erhitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Muskat abschmecken. Im Frittierfett erhitzen und die Kroketten darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lachs aus dem Ofen heben, pfeffern und mit Kroketten und Spinat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. Dezember 2013

Lachs-Schnitte mit Koriander und Wasabi-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

800 g Lachsfilet mit Haut	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 kg mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	80g Butter
Muskat	1 TL Wasabi	2 TL Reissessig
Saft von 1 Limette	1 TL Ingwersirup	3 EL Sesamöl
2 Stiele frischer Koriander	1 rote Paprika	2 Tomaten

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. In der Zwischenzeit die Milch aufkochen und die Butter dazugeben. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit der Milch und der Butter verrühren. Mit Salz, etwas Pfeffer, Muskat und dem Wasabi abschmecken. + Den Lachs in vier schöne Stücke schneiden. Den Fisch in etwas Olivenöl marinieren und ca. 2 Minuten in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite anbraten. Temperatur herunterschalten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und langsam nur auf der Hautseite garziehen lassen. Für die Vinaigrette den Reissessig mit Limettensaft und Ingwersirup verrühren. Das Sesamöl langsam dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen in feine Streifen schneiden. Paprika und Tomaten putzen, halbieren und entkernen. Paprika und Tomate in feine Würfel schneiden. Mit dem Koriander unter das Dressing mischen. Dressing in eine Schale geben und die Lachschnitten darin marinieren. Mit dem Wasabi-Kartoffelpüree anrichten. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Karlheinz Hauser am 19. August 2013

Linsen-Gemüse, Wurzel-Püree, Räucherfisch-Nocken

Für 2 Personen

Für die Linsen:

150 g Berglinsen	1 Schalotte 1 Apfel	Salz
3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe	2 EL Balsamico
Pfeffer		

Für das Püree:

400 g Petersilienwurzeln	3 EL Butterschmalz	Salz
1 Prise Zucker	200 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne
Pfeffer, Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Nocken:

150 g frisches Forellenfilet	150 g geräuchertes Forellenfilet	200 g Sahne
1 Ei	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer

Für die Linsen:

Linsen in reichlich Wasser ca. 2 Stunden einweichen. Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen.

Für das Püree:

Petersilienwurzeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Dann kurz in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz schwenken, mit Salz und Zucker würzen und mit Brühe und Sahne auffüllen, 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Nocken:

Fisch und Sahne sollten sehr kalt sein sollten. Frisches und geräuchertes Forellenfilet würfeln und mit Sahne und Ei in einen Cutter geben, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Aus der Farce Nocken formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten pochieren.

Für die Linsen:

Schalotte schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, salzen, weitere 3 Minuten kochen, dann abschütten und die Linsen abtropfen lassen. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten, Apfelwürfel zugeben und kurz dünsten. Linsen zugeben, Gemüsebrühe und Balsamico angießen und kurz aufkochen. 2 EL kalte Butter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiche Petersilienwurzel im Mixer fein pürieren, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken Linsengemüse und Petersilienwurzelpüree anrichten, die Fischnocken auf die Linsen geben und das Püree mit Petersilie bestreuen.

Vincent Klink am 07. November 2013

Roggen-Risotto mit Zander und Petersilie

Für 2 Personen

Für das Wurzelgemüse:

2 Karotten 2 Petersilienwurzeln weißer Pfeffer, Salz
4 EL Olivenöl

Für die Petersilienpaste:

1 Tomate 1/2 Bio-Zitrone 1 Bund Blattpetersilie
50 g Zucker 50 g Butter Salz, Pfeffer
1 EL Kapern

Für das Roggenrisotto:

100 g Roggen-Reis 1 EL Olivenöl 300 ml Geflügelfond
Salz, weißer Pfeffer 20 g Parmesan

Für den Zander:

280 g Zanderfilet Salz, Pfeffer 2 EL Olivenöl

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Karotten und Petersilienwurzeln schälen, dann einzeln auf Alufolie geben, mit Pfeffer würzen, etwas Olivenöl zugeben, die Folie verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Für die Petersilienpaste Tomate kreuzweise einschneiden und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, kalt abspülen und Tomaten häuten. Tomaten halbieren, entkernen und fein würfeln. Von der Zitrone die Schale dünn abschneiden. Schale in feine Streifen schneiden, dann von der Zitrone den Saft auspressen. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Blätter von den Stielen zupfen. 2/3 der Petersilie kurz in kochendem Wasser blanchieren. Petersilie herausnehmen und kalt abspülen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Zitronensaft untermischen. Blanchierte Petersilie und Zitronenschale unter die Zuckermischung rühren. Alles mit der restlichen Petersilie und Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern und die Tomatenwürfel untermischen. Den Geflügelfond erhitzen. Roggen-Reis in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Nach und nach warmen Fond unterrühren, immer wenn etwas Flüssigkeit verkocht ist, wieder Fond nachgießen. Risotto unter Rühren ca. 15 Minuten garen. Inzwischen Zander abspülen, trockentupfen und in 4 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zanderstücke darin ca. 5 Minuten auf der Hautseite knusprig braten. Umdrehen und ca. 1 Minute weitergaren. Parmesan fein reiben. Das gegarte Gemüse aus der Folie nehmen, in gleichgroße Stücke schneiden und noch mit etwas Salz nachwürzen. Petersilienpaste und Parmesan unter das fertige Risotto rühren und abschmecken. Risotto in die Mitte des Tellers geben, Zander auflegen. Nach Belieben mit Olivenöl, Petersilie und Parmesansplittern anrichten.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2013

Sellerie-Risotto mit Makrele und Boulliabaisse-Sabayon

Für 4 Personen

Für das Risotto:

800 g Knollensellerie	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 EL Butter	Meersalz, weißer Pfeffer	80 ml trockener Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Estragon	

Für die Makrele:

4 Makrelenfilets	Mehl	2 EL Olivenöl
1 Stiel Thymian		

Für die Sabayon:

80 ml Fischfond	80 ml Tomatensaft	1 Prise Safran
4 Eigelbe	Saft und Schale von 1 Zitrone	Cayennepfeffer

Für das Risotto:

Knollensellerie putzen, schälen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Beides in 3 EL Butter glasig andünsten. Selleriewürfel zugeben, mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und wie ein Risotto knackig garen. Ab und zu umrühren. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit eingekocht sein. Estragonblättchen abzupfen und fein schneiden. Estragon unter das Sellerie-Risotto rühren und abschmecken.

Für die Makrele:

Die Makrele waschen, die Gräten ziehen und die Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Makrelen auf der Hautseite in heißem Olivenöl knusprig braten. Die Temperatur herunterschalten. Die Filets wenden. Übrige Butter sowie den Thymian zugeben und 2 Minuten ziehen lassen. Die Filets aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit grobem Meersalz würzen.

Für die Sabayon:

Fischfond, Tomatensaft, Safran und Eigelbe in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad langsam aufschlagen. Sobald die Sabayon schaumig ist und beginnt cremig zu werden (ca. 82°C), die Schüssel vom Topf nehmen. Die Sabayon mit der Zitronensaft und Schale und dem Cayennepfeffer abschmecken. Sellerie-Risotto in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils ein Makrelenfilet darauf geben und die Boulliabaisesabayon darüber träufeln.

Michael Kempf am 08. November 2013

Variationen vom Blumenkohl mit Zander-Päckchen

Für 4 Personen

1,5 kg Blumenkohl	1 Zwiebel	4 EL Butterschmalz
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	4 Blatt Gelatine
1 Bund Schnittlauch	3 Zitronen	8 EL Olivenöl
350 g Zanderfilet	1-2 Brickteigblätter	

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anbraten, 400 g Blumenkohlröschen zugeben, mit anbraten und Sahne angießen, bei kleiner Hitze weich dünsten. Dann den alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Ein Drittel beiseite stellen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte der Schnittlauchröllchen unter das Blumenkohlpüree mischen und mit Salz abschmecken. Gelatine ausdrücken und im heißen Blumenkohlpüree auflösen. Dann die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform (ca. 1,5 Liter) füllen und abgedeckt im Kühlschrank erkalten und fest werden lassen. Den übrigen rohen Blumenkohl in sehr kleine Röschen teilen. Eine Hälfte in wenig Salzwasser garen. In der Zwischenzeit von 1 Zitrone den Saft auspressen und diesen mit 4 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Röschen abschütten und mit der Vinaigrette marinieren. Die übrige Hälfte Blumenkohl in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten bissfest braten. Ebenfalls mit 4 EL Olivenöl und dem Saft der 2 Zitrone marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den übrigen Schnittlauch unter den gekochten Blumenkohlsalat mischen, Salat nochmals abschmecken. Zanderfilet abspülen und trockentupfen. Die übrige Zitrone dick schälen und die Filets herauschneiden. Fisch in 4 Stücke schneiden. Den Brickteig ebenfalls in 4 Teile schneiden und den Fisch darin einwickeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Fisch darin von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Die Blumenkohlterrinen aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohlterrinen mit den Salaten, dem Püree und dem Fisch auf Tellern anrichten. Zitronenfilets darauf verteilen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 31. Juli 2013

Wolfsbarsch mit mariniertem Rettich und Zitrusfrüchten

Für 4 Personen

Für die Zitrusfrüchte:

1 Orange
1 Pink Grapefruit
1 TL Puderzucker

Für die Zitrusfrüchtebutter:

140 ml Grapefruitsaft
150 ml Orangensaft
200 g kalte Butter
Salz, Piment-d'Espelette

Für den weißen Rettich:

$\frac{1}{4}$ weißer Rettich
140 ml weißer Balsamico
1 EL Zucker, 2 EL Salz

Für die Sauce:

130 ml Geflügelfond
2 Eigelb
3 g Honig
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
120 g Rapsöl
1 Prise Piment-d'Espelette

Für den Wolfsbarsch:

600 g Wolfsbarsch
2 EL Olivenöl
1 TL Thymianblätter
Piment-d'Espelette, Meersalz
fein geriebene Schale $\frac{1}{2}$ Limone

Für die Garnitur:

2 Lauchzwiebeln
3 EL Olivenöl
1 kleine Fenchelknolle
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
80 g frische Erbsen

Für die getrockneten Zitrusfrüchte: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Zitrusfrüchte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen ca. 3-4 Stunden trocknen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Für die Zitrusfrüchtebutter: Grapefruit- und Orangensaft in einen Topf geben und auf ca. 150 ml einköcheln lassen. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Butter in Stücke schneiden und unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Sauce warm stellen. Rettich abspülen, trockenreiben und schälen. Mit einem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Für den eingelegten weißen Rettich Rettich in eine flache Schale geben. Balsamico, Zucker und Salz aufkochen. 50 ml Essigmischung über den Rettich gießen und 1 Stunde marinieren. Für die Sauce Geflügelfond und die übrige Essigmischung mit Honig etwas einköcheln und etwas abkühlen lassen. Mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Rapsöl nach und nach mit einem Stabmixer unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Für den Wolfsbarsch: Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Den Fisch trockentupfen und in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Thymian, Limonenschale, Öl, Salz und Piment d'Espelette mischen. Den Fisch auf hitzebeständige Folie geben, mit der Olivenölmischung bestreichen und im Ofen ca. 12 Minuten garen.

Für die Garnitur: Lauchzwiebel und Fenchel putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Jeweils getrennt voneinander in 1 EL Olivenöl kurz dünsten. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kalt abspülen und ebenfalls in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Zum Anrichten die Sauce in die Mitte des Tellers geben, gegarte Meerwolfscheiben aufsetzen. Eingelegte Rettichscheiben aufrollen und auflegen. Warmes Gemüse über den Fisch geben, mit Zitrusfruchtstückchen und Zitrusfrüchtebutter anrichten. Nach Belieben mit Zitronenthymian bestreuen.

Jörg Sackmann am 13. August 2013

Geflügel

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Sauerampfer-Soße

Für 4 Personen

800 g mehligk. Kartoffeln	Salz	1 Bund Petersilie
4 Hähnchenbrüste	250 g Sahne	4 Scheiben Kochschinken
100 g Taleggio	1 Bund Sauerampfer	2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	140 g Butter	1 EL Mehl
250 ml Hühnerbrühe	500 g Brokkoli	150 ml Milch
Muskat		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Petersilie abspülen trockenschütteln und grob hacken. Die Hähnchenbrüste abspülen und trockentupfen. Von den Filets die Haut hochziehen und nach hinten klappen. Das Fleisch plattieren, so dass es ca. 1 cm dick ist. Von jeder Hähnchenbrust die ausgefransten Ränder abschneiden. Es ergibt eine schöne Kante, außerdem wird das Fleisch (insgesamt ca. 100 g), für die Farce benötigt. Das abgeschnittene Fleisch mit 100 g Sahne und gehackter Petersilie zu einer Farce pürieren. Mit Salz würzen. Die Hähnchenbrust salzen und mit jeweils etwas Farce bestreichen. Darauf je 1 Scheibe Schinken, 25 g Käse und 1 Blatt Sauerampfer legen. Dann das Fleisch zur Hautseite umklappen und anschließend die angezogene Haut darüber ziehen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrüste von allen Seiten anbraten. Danach im Backofen ca. 20 Minuten braten. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. 20 g Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüber stäuben. Sahne und Brühe unter Rühren zugießen und zu einer cremigen Sauce einköcheln lassen. Broccoli putzen und in Röschen teilen. In etwas Salzwasser bissfest dünsten. Übrigen Sauerampfer grob schneiden und mit 100 g Butter pürieren. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Milch und 20 g Butter erhitzen. Zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken. Sauerampferbutter in die Sauce geben erneut pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Brokkoli abgießen. Hähnchen-Cordon Bleu mit Brokkoli, Kartoffelpüree und Sauerampfersauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 07. August 2013

Enten-Brust mit Blutwurst-Soße und gefüllten Kartoffeln

Für 2 Personen

2 große Kartoffeln	2 Entenbrüste (à 150 g)	Salz, Pfeffer
400 g Petersilienwurzeln	1/2 Bund glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
3 EL Butter	200 ml Rotwein	200 ml brauner Kalbsfond
80 g frische Blutwurst	1 TL scharfer Senf	60 ml Gemüsebrühe
80 ml Milch	1 Msp Muskat	

Die Kartoffeln waschen und kochen. Die Entenbrüste parieren und evtl. vorhandene Sehnen entfernen. Die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite sachte braten. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die rosa gebratene Entenbrust darin warm stellen. Die Petersilienwurzeln schälen, in gleichmäßige 1 cm starke und 5 cm lange Streifen schneiden und in Salzwasser weich kochen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für die Sauce die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Rotwein und Fond auffüllen und einige Minuten einkochen lassen. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Mit einem Pürierstab glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit 1 TL scharfen Senf nachwürzen. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Petersilienwurzelstücke und Gemüsebrühe zugeben und so lange schwenken, bis die Brühe fast verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln pellen, einen Deckel abschneiden und vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Milch mit 1 EL Butter erhitzen, das Kartoffelinnere und den abgeschnittenen Kartoffeldeckel durch eine Presse drücken und mit der Butter-Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Die Entenbrüste schräg aufschneiden und anrichten, mit der Sauce übergießen. Gefüllte Kartoffeln und Petersilienwurzeln mit auf den Teller geben und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013

Enten-Brust mit Dörrobst-Polenta und Mandarinen-Soße

Für 4 Personen

Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste (á ca. 200 g) Salz, Pfeffer

Für die Dörrobstpolenta:

250 ml Milch	250 ml Sahne	120 g Polenta
60 g geriebener Parmesan	50 g getrocknete Aprikosen	50 g Walnüsse
60 g getrocknete Pflaumen	50 g getrocknete Birnen	50 g getrocknete Äpfel

Salz, Pfeffer

Für die Mandarinensoße:

1 L Mandarinensoße	2 Limetten	80 g Ingwer
50 g Butter	Tabasco, Zucker, Salz	

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Entenbrust auf der Hautseite mit einem scharfen Messer einschneiden. Auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 25 Minuten garen. Herausnehmen und in einer Pfanne ohne Fett zuerst auf der Hautseite knusprig braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Polenta unterrühren und bei schwacher Hitze garen. Das Dörrobst und die Walnüsse in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Parmesan unter die Polenta ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce Den Mandarinensoße in einem Topf um 1/3 einkochen lassen. Die Limetten halbieren, auspressen und zum Mandarinensoße geben. Den Ingwer schälen und in die Sauce reiben und köcheln lassen. Kalte Butter stückchenweise in die Mandarinensoße rühren und die Sauce damit binden. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Tabasco, Zucker und Salz abschmecken. Entenbrust mit Dörrobstpolenta und Mandarinensoße anrichten. Mit Preiselbeeren und bis sfest gegarten Brokkoliröschen anrichten. (Als Deko bitte Preiselbeeren und Brokkoli... besorgen)

Sören Anders am 25. Oktober 2013

Enten-Keulen-Sülze mit Pflaumen-Chutney und Chicorée

Für 4 Personen

4 Entenkeulen (à ca. 200 g)	4 rote Zwiebeln	1 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis	100 ml Portwein
1 L Geflügelbrühe	2 Kolben Chicorée	5 Blatt Gelatine
5 g Agar-Agar	700 g Pflaumen und Zwetschgen	50 g brauner Zucker
2 Gewürznelken	2 Pimentkörner	Salz, Pfeffer
50 ml	heller Balsamessig	50 ml Orangensaft

Die Entenkeulen salzen. 2 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Keulen darin rundherum anbraten. Gewürfelte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und Sternanis zugeben. Kurz mit braten und mit Portwein ablöschen. 800 ml Geflügelbrühe zugeben und die Keulen ca. 1,5 Stunden weich schmoren. Die Blätter von 1 Kolben Chicorée lösen. Blätter in übriger Brühe kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen und abkühlen lassen. Die weich gegarten Entenkeulen etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch von den Knochen lösen. Haut und Knochen beiseite stellen (Zusammen mit Suppengemüse, einen Fond kochen und einfrieren). Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und, falls nötig mit Geflügelbrühe auf 500 ml auffüllen. Mit Agar Agar mischen und aufkochen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Fond auflösen. Den Fond nochmal kräftig abschmecken und kalt stellen. Eine Terrine oder Kastenform (ca. 1,5 Liter Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Chicoréeblätter durch den leicht gelierenden Fond ziehen. Die Form mit den Blättern auslegen. Übrige Blätter beiseite stellen. Dann das Entenfleisch in den restlichen gelierenden Fond geben und alles in die Form gießen. Kalt stellen und ca. 4 Stunden fest werden lassen. Die Pflaumen und Zwetschgen waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Übrige Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Früchte und Zwiebeln mit Zucker, übrigem Lorbeerblatt, Nelken, Piment, Pfeffer und Salz in einem Topf erhitzen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dünsten. Den restlichen Chicorée putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Frischen Chicorée und übrigen blanchierten Chicorée in Streifen schneiden. Mit Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl marinieren. Die Entensülze aus der Form lösen und vorsichtig in Scheiben schneiden. Mit Pflaumenchutney und Salat servieren. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 13. November 2013

Fenchel-Salat mit gebratener Hähnchen-Brust

Für 4 Personen

600 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Butterschmalz	3 Fenchelknollen
2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Zucker
1 TL Fenchelsamen	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
5 EL Crème-fraîche		

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenbrust abtupfen und von allen Seiten salzen. Butterschmalz in einer backofenfesten Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust von allen Seiten anbraten und danach im Backofen 15 Minuten weiter garen. Hähnchenbrust aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Orangen und Zitrone heiß abspülen und trockenreiben. Eine Orange und dünn schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Schale in kochendem Wasser zweimal für ca. 30 Sekunden blanchieren (damit die Bitterstoffe entfernt werden). Orangenschalen anschließend in ca. 50 ml Wasser und Zucker 10 Minuten köcheln lassen. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Zitronenschale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Fenchelsamen grob mörsern. Mit der Hälfte Zitronensaft, Zitronenabrieb und etwas Salz mischen. Fenchel waschen und putzen, das zarte Grün abzupfen und beiseite legen. Die Knollen längs halbieren und den harten Strunk entfernen. Auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Fenchelgrün fein hacken. Mit der Zitronen-Fenchelmischung zum gehobelten Fenchel geben und gut mischen. Orangen dick schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Orangenfilets und Saft mit dem Fenchel mischen. Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit Crème-fraîche und übrigem Zitronensaft mischen und unter den Fenchel heben. Hähnchenbrst in Scheiben schneiden. Mit Fenchelsalat auf Tellern anrichten. Mit den blanchieren Orangenschalen garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 03. Juli 2013

Frikassee vom Perlhuhn mit Kohlrabi und grünem Pfeffer

Für 4 Personen

1 Perlhuhn	200 g helles Suppengemüse	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	6 weiße Pfefferkörner	2 Gewürznelken
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
200 ml Wermut	250 g Sahne	1 unbehandelte Zitrone
1 EL grüner Pfeffer	Meersalz	2 Knollen Kohlrabi mit Grün
2 EL Rapsöl	1 EL frittierter Mais	

Am Vortag die Brüste und die Keulen des Perlhuhns auslösen (oder vom Geflügelhändler zubereiten lassen, die Karkasse mitnehmen) und gut abgedeckt kühlstellen. Die Geflügelkarkasse zerkleinern, in einen großen Topf geben, mit ca. 2,5 Liter kaltem Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze langsam garen. Dabei ab und zu abschäumen und entfetten. Das Suppengemüse waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken fein mörsern. Mit dem Gemüse zu den Karkassen geben. Auf die kleinste Stufe stellen und den Geflügelfond etwa 2-3 Stunden ziehen lassen. Nicht kochen! Anschließend den Geflügelfond durch ein Passiertuch oder sauberes Küchentuch geben. Die beiden Perlhuhnkeulen in etwa 500 ml Geflügelfond geben und ca. 40 Minuten weich garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin farblos andünsten. Den Wermut zugeben und alles auf die Hälfte einkochen. Die 500 ml Fond ebenfalls zufügen und alles erneut auf ein Drittel einkochen. Sahne zugeben. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Grünen Pfeffer hacken. Sauce mit Meersalz, Saft und Schale 1/2 Zitrone und grünem Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Perlhuhnkeulen von den Knochen lösen. Das Fleisch in größere Würfel schneiden und zur Sauce geben. Kohlrabiknollen putzen, waschen, das Grün entfernen und beiseite stellen. Die Knollen schälen. Die Hälfte der Knollen in Würfel (ca. 4mm Kantenlänge) schneiden. In ca. 200 ml Geflügelfond knackig dünsten. Kohlrabiwürfel herausnehmen und zum Frikassee geben. Den restlichen Kohlrabi auf der Brotmaschine oder mit dem Küchenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden Kohlrabischeiben in eine Schale geben. Mit 1 EL Rapsöl, etwas Salz und dem restlichen Zitronensaft mischen. Etwa 10 Minuten marinieren lassen und abschmecken. Die größeren Kohlrabiblätter in sehr feine Streifen schneiden. Die feinen Blätter für das Anrichten aufbewahren. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Perlhuhnbrüste auf der Hautseite in einer heißen Pfanne im restlichen Rapsöl knusprig auslassen. Perlhuhnbrüste wenden und auf der Fleischseite kurz und kräftig anbraten. Die beiden Brüste auf ein Backofengitter legen und im Backofen bei ca. 5 Minuten fertiggaren. Das fein geschnittene Kohlrabigrün unter das Frikassee rühren und in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Die Brüste in Scheiben schneiden und auf dem Frikassee anrichten. Den frittierten Mais, marinierten Kohlrabi und die feinen Kohlrabiblätter auf dem Frikassee anrichten. Dazu passt Reis oder Salzkartoffeln.

Michael Kempf am 12. Juli 2013

Gänse-Keule mit gebratenen Orangen und Kartoffel-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Gänsekeulen:

4 Gänsekeulen	1 Zwiebel	2 Stangen Staudensellerie
1 Karotte 1 Stange Lauch	200 ml Erdnussöl	400 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	3 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin

Für die Orangen:

3 Knoblauchzehen	2 Zitronengras	2 EL Ingwer
4 Schalotten	40 ml Orangenlikör	2 EL Zucker
40 ml Balsamico Essig	400 ml kräftiger Rotwein	1 Bio-Orange
1 TL Butter	1 Stange Lauch	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelnudeln:

500 g Kartoffeln	75 g Mehl
1 TL Grieß	Salz, Muskat
1 TL Eigelb	
50 g Butter	1 EL Thymian, gehackt

Für die Gänsekeulen:

Gänsekeulen abspülen. Zwiebel, Staudensellerie, Karotte und Lauch schälen, bzw. putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Gänsekeulen in einem Bräter auf der Hautseite in Erdnußöl anbraten, klein geschnittenes Gemüse zugeben und kurz mit rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelfond auffüllen, so dass der Bräterboden ca. 2 cm hoch bedeckt ist. Gänsekeulen ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. 30 Minuten vor Garzeitende Thymian- und Rosmarin zugeben. Die Gänsekeulen sollten weich und goldbraun knusprig gegart sein. Die Flüssigkeit soll fast verdunstet sein, bis fast nur noch das Gänsefett übrig ist. Das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen. Den Gänseansatz passieren.

Für die Kartoffelnudeln:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen, abgießen und pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Grieß und Eigelb zu einem Teig verarbeiten und würzen. Teig zu einer Rolle formen und in 1 cm große Stücke schneiden, kurz rollen und flach drücken. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen sind sie gar. Nudeln herausnehmen und abtropfen lassen. Butter, Kochfond und Thymian aufkochen und die Nudeln damit glasieren.

Für die Orangen:

Knoblauch schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußeren Blätter und holzigen Enden entfernen. Zitronengrasinneres klein schneiden. Ingwer und Schalotten getrennt voneinander schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Orangenlikör und Zucker zu einem Sirup einkochen, Balsamico zugeben und aufkochen. Rotwein zugeben, erneut aufkochen und Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, und Schalotten einrühren und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Gänsekeulenfleisch zugeben und alles ca. 10 Minuten weiter kochen lassen. Passierten Gänsefond untermischen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orange abspülen, trockenreiben und dick schälen. Orange in Spalten schneiden und in einer ofenfesten Pfanne, in 1 EL Butter anbraten. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Lauch putzen und in 1cm große Rauten schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit den Orangen unter das Ragout geben und würzen. Für die Kartoffelnudeln Butter schmelzen. Thymian untermischen. Nudeln darin schwenken und mit Salz und etwas Muskat würzen. Das Gänseragout abschmecken. Mit Kartoffelnudeln in vorgewärmten Tellern anrichten.

Jörg Sackmann am 17. Dezember 2013

Gebratene Gans mit Rotkohl und Kartoffel-Klößen

Für 8 Personen

Für den Rotkohl:

1 Rotkohl	100 ml Rotweinessig	4 TL Rapsöl
200 ml Rotwein	200 ml Orangensaft	Salz, Pfeffer, Zucker
3 Gewürznelken	4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
2 Äpfel	4 Schalotten	1 EL Pflanzenöl
1 EL weiche Butter	2 EL Mehl	

Für die Gans:

1 Gans (ca. 4,5 kg)	4 säuerliche Äpfel	2 Zwiebeln
2 Zweige Beifuß	2 Zweige Majoran	1 EL Orangenabrieb
Salz, Pfeffer	50 g Gänseschmalz	1 leere Flasche (250 ml)

Für die Kartoffelklöße:

650 g Kartoffeln	75 ml Milch	Salz, Pfeffer, Muskat
350 g gekochte Kartoffeln	1 Ei	

Für die Schmelze:

80 g Butter	40 g Semmelbrösel	Zimt , Zucker, Salz
-------------	-------------------	---------------------

Für den Rotkohl:

Den Rotkohl putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Die Rotkohlstücke fein hobeln, mit Essig, Öl, Rotwein und Orangensaft in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend richtig durchkneten, bis die Kohlstreifen weich werden. Das Gewürzsäckchen zugeben und alles zusammen mindestens 12 Stunden gekühlt ziehen lassen. Am nächsten Tag die Butter mit dem Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Diese mit Hilfe eines Stücks Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kaltstellen. Äpfel und Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten im Öl farblos andünsten. Rotkohl mit Marinierflüssigkeit und Äpfeln zugeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Rotkohl gar ist. Das Gewürzsäckchen herausnehmen Die fest gewordene Mehlbuttermasse aus der Folie wickeln in feine Scheiben schneiden, nach und nach unter den Kohl mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und erneut abschmecken.

Für die Gans:

Das Tier abspülen und trockenreiben. Äpfel und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Beifuß- und Majoranblätter abzupfen, fein schneiden und alles gemeinsam mit der Orangenschale vermengen. Kurz in etwas Gänseschmalz anschwitzen. Gans mit Salz und Pfeffer von innen und außen einreiben, mit der vorbereiteten Masse etwa zur Hälfte füllen. In die Gans nun die kleine, leere Glasflasche mit der schmalen Seite zum Hals hin, stecken. Die Gans zunähen und in einen passenden Bräter geben. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Flasche in der Mitte der Gans dient dazu, die Hitze gleichmäßig an die Innenseite der Keulen zu leiten. So ist ein besseres Garergebnis zu erzielen. Die Keulen sind am Knochen / Gelenk auf diese Weise gut mit Hitze versorgt, denn durch das Glas wird die Hitze gut geleitet. Nun so viel Wasser dazu gießen, dass der Boden etwa 1 cm hoch bedeckt ist und im Backofen so lange braten, bis das Wasser verdampft ist. Sobald Fett austritt, Temperatur auf 180 Grad reduzieren und unter ständigem Übergießen circa 1 Stunde braten. Anschließend aus dem Ofen nehmen, an einem warmen Platz 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad hochschalten. Die Gans zurück in den Ofen geben und etwa 30 Minuten im eigenen Fett fertig braten. Gans vor dem Tranchieren erneut 10 Minuten ruhen lassen, die Füllung herausnehmen und eventuell für die Sauce verwenden.

Für die Kartoffelklöße:

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und in ein Gefäß mit kaltem Wasser fein reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch schütten und abtropfen lassen und fest ausdrücken. Anschließend, wenn die Stärke sich am Boden des Gefäßes abgesetzt hat, das Wasser vorsichtig abgießen. Die Stärke auffangen und wieder mit den Kartoffeln mischen. Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. In der Zwischenzeit die frisch gekochten Kartoffeln pressen und mit den rohen Kartoffeln mischen. Die heiße Milch über die Kartoffeln geben. Das Ei zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig etwa tennisballgroße Klöße formen. Diese in Salzwasser geben und ca. 20 Minuten sieden lassen.

Tipp:

Das Salzwasser, in dem die Klöße kochen, vorher mit wenig Speisestärke abziehen. Dies verhindert, dass die Klöße evtl. auseinander brechen.

Für die Schmelze:

Butter erhitzen, Semmelbrösel zugeben, mit Zimt, Salz und Zucker abschmecken. Die Gans tranchieren. Die Stücke mit der Füllung, Bratenfond, dem Rotkohl und Kartoffelklößen auf Tellern anrichten. Die Schmelze über die Klöße träufeln.

Frank Buchholz am 11. November 2013

Gedünstetes Hähnchen mit Erbsen und Weißwein-Soße

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

250 g Karotten	150 g Staudensellerie	4 Stangen Lauch
150 g Champignons	4 Hähnchenbrüste	2 EL Sonnenblumenöl
350 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
½ Bund Petersilie	2 Stiele Minze	50 g Frühstücksspeck
1/2 halben Kopfsalat		

Für die Erbsen:

400 g Erbsen	50 g Butter	400 g Sahne
Muskat		

Für die Sauce:

100 g weiße Champignons	3 Schalotten	3 EL Butter
5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	250 ml Riesling
100 ml Geflügelfond	50 g Crème double	50 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Für das Hähnchen:

Karotten schälen, waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen und waschen. Den weißen Teil beiseite stellen. Das Lauchgrün in Scheiben schneiden. Champignons putzen. Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Hähnchenfilets darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen, Pfanne auswischen. Das vorbereitete Gemüse in die Pfanne geben die Hähnchenbrüste darauflegen und mit 300 ml Geflügelbrühe aufgießen und würzen. In der geschlossenen Pfanne ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Hähnchen herausheben und warmstellen. Fond abgießen und für die Sauce beiseite stellen.

Für die Erbsen:

Zwiebel schälen und hacken. Petersilie und Minze abspülen und trockenschütteln. Petersilie fein hacken, Minze in feine Streifen schneiden. Das Weiße vom Lauch in dünne Scheiben schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Kopfsalat abspülen trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Erbsen in Salzwasser garen. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butter in einem großen Topf erhitzen. Lauch, Zwiebel und Petersilie darin andünsten. Übrige 50 ml Brühe und Sahne zugeben und köcheln lassen dabei ab und zu umrühren. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem Pürierstab mixen. Erbsen, Speck, Salatstreifen und Minze unter die Sauce heben.

Für die Sauce:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 2 Minuten schmoren. Pfefferkörner und Thymian zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Mit dem Dünstfond aufgießen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Crème double und die Sahne zur passierten Sauce gießen und kurz aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Hähnchen, Erbsen und Sauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Karlheinz Hauser am 26. August 2013

Gefüllte Stubenküken mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für den Salat:

500 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
4 EL Pflanzenöl	1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Essig
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Bund Schnittlauch

Für die Stubenküken:

1 Schweinenetz	1 Schalotte	100 g Pfifferlinge
30 g Butter	Salz, Pfeffer	100 g Maispouardenbrustfilet
100 g Sahne	1/2 Bund Kerbel	2 Stubenküken (à 400 g)
50 ml Geflügeljus		

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf, in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Essig, 3 EL Öl und dem Geflügelfond vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und mit den Gurkenscheiben unter den Salat heben. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Für die Stubenküken:

Das Schweinenetz in reichlich kaltem Wasser wässern. Für die Füllung des Stubenkükens die Schalotte schälen, fein schneiden. Pilze putzen, klein schneiden. Die Schalotte in einem Topf mit 10 g Butter glasig anschwitzen. Die geschnittenen Pilze zugeben, mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Maispouardenbrust klein schneiden und mit der gut gekühlten Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die abgekühlten Pilze etwas Kerbel untermischen. Die Mischung unter die Farce mischen. Von den Stubenküken jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Dann von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausdrücken, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Auf die Stubenkükenkeulen die Farce ca. 5 mm dick auftragen und jeweils mit einer Brust abdecken. In das Schweinenetz einschlagen, so dass die Stubenkükenteile komplett eingepackt sind. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen und die Stubenkükenpäckchen darin anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Geflügeljus in einem Topf erhitzen. Die Stubenküken mit dem Jus und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013

Gefülltes Brathuhn mit Sonnenblumenkern-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 große Zwiebel	1 Stück Knollensellerie	10 Datteln
1 Bio-Zitrone	1 EL Butterschmalz	Salz etwas Zucker
Paprikapulver	1 Freilandhähnchen	100 g Butter
Pfeffer	3 EL Sonnenblumenkerne	1 kg mehligk. Kartoffeln
300 ml Milch	Muskatnuss	

Zwiebel und Sellerie schälen und würfeln. Datteln halbieren, entsteinen. Dattelfruchtfleisch feinkwürfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Butterschmalz erhitzen. Zwiebel und Sellerie darin ca. 4 Minuten dünsten. Datteln zugeben und 2 Minuten mit dünsten. Mit Salz, Zucker, Paprika, Zitronensaft und Schale würzen. Etwas einkochen lassen, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen, außen mit 40 g Butter bestreichen. Innen sowie außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dattelmischung in den Bauch des Hähnchens stecken. Auf einen Grillrost legen. Darunter eine feuerfeste Form oder ein Backblech geben. Das Hähnchen je nach Größe ca. 40 Minuten bis 1 Stunde im vorgeheizten Ofen braten. Zum Schluss noch knusprig braun grillen. In der Zwischenzeit Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser weich kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Milch und übrige Butter erhitzen, zu den Kartoffeln geben und cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sonnenblumenkerne untermischen. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Mit Kartoffelpüree und Dattelfüllung anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. Dezember 2013

Geschmorte Enten-Keule, Preiselbeer-Soße, Brioche-Knödel

Für 2 Personen

Für die Entenkeulen:

2 Entenkeulen	2 Zwiebeln	150 g Suppengemüse
2 EL Öl	1 TL Tomatenmark	1 TL Mehl
200 ml Geflügelfond	100 ml Rotwein, trocken	2 EL Preiselbeeren

Für die Briocheknödel:

200 g Briochehereste	50 ml Milch	1 Zwiebel
3 Stiele Petersilie	1 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer		

Für den Wirsing:

1 Zwiebel	200 g vom inneren Wirsingkopf	20 g Butter
50 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne	Salz, Pfeffer

Die Entenkeulen parieren. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Suppengemüse putzen, schälen und ebenfalls grob würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Entenkeulen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Suppengemüse zugeben und anbraten. Tomatenmark unterrühren weiterbraten. Mehl darüber stäuben. Rotwein und Fond zugeben und alles abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Die fertig gegarten Entenkeulen aus der Sauce heben und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren unterrühren, aufkochen lassen. Entenkeulen in die Sauce legen und warm stellen. Für die Knödel Briochehereste in kleine Würfel schneiden. Milch erwärmen und über die Briochebrösel geben. (Eventuell noch etwas Milch zugeben. Nicht zu viel, sonst hält der Knödel nicht) Inzwischen zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten. Petersilie untermischen. Ei und die Zwiebelmischung unter die Brioche kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und warm stellen. Für den Wirsing Zwiebel schälen und würfeln. Wirsing in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Wirsing zugeben und ebenfalls andünsten. Brühe untermischen und alles abgedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und offen einige Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit Entenkeulen, Sauce und Wirsing anrichten.

Otto Koch am 01. November 2013

Gesottene Enten-Brust mit Orangen und Senfkraut

Für 2 Personen

Für die Entenbrust:

4 Orangen	40 g schwarze Oliven	Salz, Cayennepfeffer
1 Knoblauchzehe	2 Wacholderbeeren	4 Korianderkörner
80 ml Orangenlikör	Orangenabrieb	1 TL Zucker
Pfeffer	2 Entenbrüste	1 TL Speisestärke

Für das Senfkraut:

2 Stauden Senfkraut (Pak-Choi)	1 Knoblauchzehe	40 g Butter
Salz, Pfeffer, Olivenöl		

Für die Entenbrust:

Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft (ca. 100 ml eventuell auffüllen) dabei auffangen. Oliven entsteinen und fein schneiden. Orangensaft in einen Topf geben und einkochen. Orangenfilets und Oliven zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Wacholderbeeren und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Beides mit Orangenlikör, Orangenschale, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die Entenbrüste damit einreiben, in eine Schüssel geben und abdecken. Entenbrüste kalt stellen und über Nacht marinieren. Anschließend die Entenbrüste in einem Topf, mit etwas Wasser bedeckt, zugedeckt ca. 20 Minuten sieden (bei ca. 85 Grad). Anschließend die Entenbrüste herausnehmen, warm stellen und den Entenfond durch ein Sieb passieren. 130 ml von dem Entenfond in einen Topf geben, aufkochen lassen. Stärke mit 1 TL kaltem Wasser verrühren und unter den Entenfond rühren. Erneut aufkochen lassen, bis die Sauce sämig wird.

Für das Senfkraut:

In der Zwischenzeit das Senfkraut putzen und den Wurzelansatz entfernen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Senfkraut zugeben und kurz anbraten, Entenfond zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Senfkraut auf vorgewärmten Tellern verteilen. Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden, würzen und auf dem Senfkraut anrichten. Orangen-Olivenconfit dazugeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und anrichten.

Jörg Sackmann am 19. November 2013

Hähnchen-Brust im Mangold-Mantel mit Pilz-Risotto

Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste (á ca 120 g)	1 frisches Schweinenetz	100 g Mangoldblätter
100 g Kalbsbrät (vom Metzger)	170 g Sahne	1 EL gehackte Petersilie
1 TL gehacktes Basilikum	1 TL gehackter Kerbel	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Schalotten	150 g gemischte Pilze
100 g Risottoreis (Arborio)	250 ml Geflügelbrühe	100 ml trockener Weißwein
1 EL Butter	50 g frischer Parmesan	

Die Hähnchenbrüste abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinenetz wässern. Mangoldblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Das Kalbsbrät mit Sahne und den Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrüste gleichmäßig, etwa 5 mm dick bestreichen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Schweinenetz abtropfen lassen und etwas trockentupfen. Das Netz auf der Arbeitsfläche ausbreiten und halbieren. Die Hälften jeweils mit den Mangoldblättern belegen. Die Hähnchenbrüste jeweils darauf legen und einwickeln. 1 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Hähnchenrollen darin von allen Seiten kurz anbraten. Die Rollen mit der Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10 Minuten braten. Die Temperatur auf 150 Grad zurückschalten und weitere ca. 5 Minuten braten. Anschließend die Rollen bei 70 Grad warm stellen. Für das Risotto Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Die Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl andünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig andünsten. Die Pilze zugeben und anbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Weißwein auffüllen. Das Risotto unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel ca. 15 Minuten garen. Parmesan unterrühren. (Falls das Risotto zu dick sein sollte noch etwas Brühe oder Wein zugießen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenrollen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Flora Hohmann am 15. November 2013

Hähnchen-Schnitzel mit Pistazien-Panade, Karotten-Salat

Für 2 Personen

Für den Karottensalat:

500 g Karotten	50 g Ingwer	1/2 Zitrone
1 EL Orangensaft	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Schnitzel:

1 Freilandhähnchen	30 g Pistazien	100 g frische Weißbrotbrösel
Salz, Pfeffer	2 Eier	2 -3 EL Mehl
100 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Für den Karottensalat:

Die Karotten schälen und fein hobeln. Ingwer schälen, fein hacken und unter die Karotten mischen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft, Orangensaft, Olivenöl, 1 Prise Zucker und etwas Salz zu den Karotten geben und alles gut vermischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Karotten mischen.

Für die Schnitzel:

Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen, dann die Haut abziehen. (von den Hähnchenknochen kann man eine Geflügelbrühe kochen. Dazu die Knochen zerhacken, in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit Salz und dem Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden kochen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, den Fond abschmecken.) Die Hähnchenbrüste plattieren. Die Keulen vom Knochen lösen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Pistazien fein hacken und mit den Brotbröseln vermischen. Die Hähnchenbrüste und Keulenstücke mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Pistazienbröseln panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bei mittlere Hitze die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend die panierten Keulenstücke ebenfalls von beiden Seiten goldbraun braten. Zitrone in Spalten schneiden. Die Pistazienschnitzel mit einer Zitronenspalte anrichten und mit dem Karottensalat servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013

Hähnchen-Taler mit Gorgonzola, Tagliatelle mit Mandeln

Für 4 Personen

Für die Hähnchentaler:

3 Bio-Hähnchenbrustfilets	1 rote Paprikaschote	2 Lauchzwiebeln
1 rote Chilischote	2 EL Gorgonzola	1 EL geriebene Mandeln
1 Bioeiweiß	Meersalz, Pfeffer	1 EL Butter

Für die Tagliatelle:

500 g Tagliatelle	Meersalz	1 Knoblauchzehe
2 Bund Basilikum	60 g geschälte Mandelkerne	1-2 EL Honig
100 ml gutes Olivenöl	Pfeffer	400 g italienische Eiertomaten
150 g Pecorino		

Für die Hähnchentaler:

Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und in 5 mm große Würfel schneiden. Paprika und Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln. Fleisch, Paprika, Lauchzwiebeln, Chili, Gorgonzola, geriebene Mandeln und Eiweiß gründlich verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine (etwa tischtennisballgroße) Frikadellen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Geflügeltaler darin von jeder Seite etwa 3 Minuten lang braten.

Für die Tagliatelle:

Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen und in ein Sieb abgießen. Knoblauch schälen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Basilikumblätter mit Mandelkernen, Knoblauch und Honig in einen hohen Mixbecher füllen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Weitermixen, dabei das Olivenöl nach und nach einlaufen lassen, bis eine Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten grob hacken. Pecorino fein reiben. Die heißen Tagliatelle mit der Basilikum-Mandel-Sauce, den gehackten Tomaten und dem geriebenen Pecorino mischen. Mit den Hähnchentälern auf Tellern anrichten und am besten lauwarm servieren.

Christian Henze am 19. Juli 2013

Mais-Hähnchen-Brust, Senfsoße, Mangold, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	300 ml Milch
Muskatnuss	100 g kalte Butter	

Für die Hähnchenbrust:

3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
4 Maishähnchenbrüste	Salz, Pfeffer, Olivenöl	

Für die Senfsauce:

150 ml Fleischbrühe	2 EL grobkörniger Dijonsenf
---------------------	-----------------------------

Für den Mangold:

200 g Sahne	1 Staude Mangold	Meersalz, Pfeffer
2 Schalotten	Olivenöl, Muskatnuss	

Für das Püree:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in ausreichend Salzwasser garen, anschließend abschütten und ausdampfen lassen. Die Milch in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, aufkochen und durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren. Die ausgedampften Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch pressen und alles gut mischen. Butter würfeln, nach und nach unter das noch heiße Püree rühren. Alles abschmecken.

Für die Hähnchenbrüste:

Thymian und Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen. Die Maishähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenbrüste auf der Hautseite knusprig braten. Kurz wenden, ebenfalls anbraten. Anschließend die Hähnchenbrüste auf ein leicht geöltes Backblech legen. Kräuterzweige und geschälten Knoblauch zugeben und im vorgeheizten Backofen, ca. 10 Minuten fertig garen.

Für die Senfsauce:

In der Zwischenzeit für die Senfsauce Kalbsjus bzw. Fleischbrühe und Senf in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

Für den Mangold:

Die Sahne in einen Topf geben und um ein Drittel einkochen lassen. Mangold waschen und die Stiele herausschneiden. Die Stiele in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Das Mangoldgrün ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Stiele ca. 4 Minuten sowie das Grün ca. 2 Minuten in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken. Mangoldblätter und Stiele gut abtropfen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Öl andünsten. Mangold zugeben, etwa 2 Minuten schmoren. Eingegekochte Sahne untermischen und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und dekorativ auf die Teller spritzen. Davor den rahmigen Mangold setzen und die Maishähnchenbrust anlegen. Das Ganze mit der Senfsauce beträufeln.

Frank Buchholz am 22. Juli 2013

Perlhuhn-Brust mit Honig und Emmer-Reis

Für 2 Personen

Für das Rote-Bete-Püree:

1 Rote Bete	2 Schalotten	80 g Butter
20 ml Sherryessig	40 g feiner Zucker	300 ml Hühnerfond
Meersalz		

Für den Emmerreis:

2 Schalotten	100 g Emmerreis	1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	100 ml Weißwein	20 ml Wermut
300 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	30 g Parmesan, frisch
20 g Butter		

Für den Honigsirup:

1 TL Korianderkörner	10 Pfefferkörner	1 EL Holunderessig
1 EL Sherry	20 g Blütenhonig	Salz

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrustfilets mit Haut	4 EL Rapsöl	2 Zweige Zitronen-Thymian
2 Stiele Koriander		

Für das Rote-Bete-Püree: Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rote Bete waschen, trockenreiben und in ein Stück hitzebeständige Folie wickeln. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 25 Minuten garen, bis sie weich sind. Rote Bete herausnehmen, auswickeln und etwas abkühlen lassen. Die Haut der noch warmen Bete abziehen. Rote Bete in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in 10 g Butter anbraten. Gewürfelte Rote Bete, Sherryessig und Zucker zufügen und einige Minuten einköcheln lassen, dann Hühnerfond zufügen und so lange reduzieren, bis die ganze Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Dann mit der übrigen Butter zu einem weichen Püree mixen. Püree durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz würzen und warm stellen.

Für den Emmerreis: Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Olivenöl glasig anschwitzen. Emmerreis zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, unter Rühren, die Flüssigkeit einköcheln lassen. Dann den heißen Geflügelfond zugeben und ca. 18 Minuten langsam garen, würzen. Sobald der Emmerreis gar ist, Parmesan und Butter nach und nach unterrühren.

Für den Honigsirup: Korianderkörner und Pfefferkörner fein mörsern und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Holunderessig und Sherry in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Honig zugeben, etwas reduzieren. Die gerösteten Gewürze zugeben und mit Salz abschmecken. Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Für die Perlhuhnbrust: Perlhuhnbrüste mit etwas Rapsöl beträufeln, mit Zitronenthymian und Koriander in hitzebeständige Frischhaltefolie einschlagen und im Ofen ca. 30 Minuten garen. Anschließend die Brüste auspacken, auf der Hautseite mit dem Honigsirup einstreichen und würzen. Im Rapsöl auf der Hautseite knusprig anbraten. Perlhuhnbrüste herausnehmen und zu Medaillons aufschneiden. Den Emmerreis zu jeweils 3 kleinen Nocken formen und auf die Teller geben, Perlhuhn aufsetzen und jeweils 3 Löffel Rote-Beete-Püree zugeben und nach Belieben mit Erbsen- oder normaler Kresse garnieren.

Jörg Sackmann am 20. August 2013

Perlhuhn-Brust mit Trauben, Pfifferlingen, Ravioli

Für 4 Personen

200 g Tafeltrauben	1,5 EL Puderzucker	250 g Hartweizenmehl
2 Eier	2 Eigelb	1 EL Olivenöl
Salz	220 g Sellerie	7 EL Butter
1 Prise Muskat	1 Prise Cayennepfeffer	250 g Pfifferlinge
2 Schalotten	4 Halme Schnittlauch	4 Perlhuhnbrustfilets
Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 EL geschlagene Sahne
80 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	30 ml Orangenlikör
150 ml Geflügelfond		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Trauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden trocknen lassen. Für den Nudelteig Mehl, Eier, Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Sellerie schälen, in 5 mm große Würfel schneiden und in einen Topf geben, mit Wasser (ca. 250 ml) bedecken, leicht salzen und gar kochen. Dann abschütten, Sellerie wieder in den Topf geben und gut ausdämpfen lassen. 3 EL Butter zugeben und mit einem Pürrierstab fein pürrieren, mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Nudelteig dünn ausrollen, 16 Kreise (ca. 5-6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jedes Teigstück etwas Selleriepüree geben, den Teigrand mit Wasser bepinseln, halbmondförmig zusammenklappen und den Rand fest andrücken. Auf einem mit Mehl bestäubten Teller, die Ravioli zur Seite legen. Die Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butter und dem Thymianzweig von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten, dann im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz braten. Schnittlauch untermischen und geschlagene Sahne unterheben. Für die Trauben in einen Topf Weißwein mit 1 TL Puderzucker geben und etwas einkochen lassen. 1 EL Butter unterrühren und mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die getrockneten Trauben unterschwenken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten kochen, dann abschütten. Die gegarten Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen. Orangenlikör unter den Bratensaft rühren, 150 ml Geflügelfond zugeben und um mehr als die Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 EL Butter montieren und abschmecken. Die Perlhuhnbrüste aufschneiden, anrichten und mit der Sauce übergießen. Die Sellerieravioli mit den Pfifferlingen und den Trauben dazu anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 17. September 2013

Yakitori-Hähnchen-Spieße mit asiatischem Gemüse

Für 4 Personen

Für die Yakitori-Spieße:

1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer (5 mm)
1 Stiel Zitronengras	250 ml Hühnerbrühe	250 ml Sojasauce
25 ml Austernsauce	125 ml Mirin	175 g Zucker
2 EL Honig	1 TL Korianderkörner	2 Kapseln Kardamon (grün)
1 Streifen Zitronenschale	500 g Hähnchenbrustfilet	3 EL Rapsöl

Für den Chili-Dip:

1 TL schwarzer Sesam	1 Tl weißer Sesam	2 Stiele Koriander
80 ml Sweet Chili-Sauce		

Für das Asia-Gemüse:

1 EL Cashewkerne	300 g Möhren	2 Stiele Staudensellerie
je 1/2 gelbe und rote Paprika	1 Mango	2 EL Sojasprossen
Saft von 1 Limette	2 EL Geflügelbrühe	1 TL Honig
1 TL Sesamöl	1 EL Pflaumensauce	1/2 TL Austernsauce

Für die Yakitori-Spieße Frühlingszwiebel putzen und waschen. Von der Frühlingszwiebeln den weißen Teil abschneiden und beiseite stellen. Knoblauch und Ingwer schälen. Knoblauch leicht zerdrücken, Ingwer grob hacken. Vom Zitronengras, die äußeren Blätter entfernen. Den Zitronengrasstiel in Stück schneiden. Den weißen Teil der Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Brühe, Sojasauce, Austernsauce, Mirin, Zucker, Honig, Koriander, zerdrückte Kardamomkapseln und Zitronenschale in einem Topf, bei mittlerer Hitze 6–10 Minuten dickflüssig einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Marinade lauwarm abkühlen lassen. Das Fleisch abspülen, trockenreiben und in 1 cm dicke Würfel schneiden. Fleisch auf Holzspieße stecken und etwa 2 Stunden in der Sauce marinieren. Abdecken und kalt stellen. Für die Sauce die schwarzen und hellen Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Korianderblättchen abspülen, trockenschütteln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Sesam, Koriander und Sweet-Chili Chicken Sauce verrühren und kalt stellen. In der Zwischenzeit für das Asia-Gemüse Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen. Möhren, Sellerie, Paprika, Mango und Sprossen, putzen bzw. schälen und waschen. Alles, bis auf die Sprossen, in sehr feine Streifen schneiden. Cashewkerne grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten und Sprossen in eine Schüssel geben. Limettensaft, Brühe, Honig, Sesamöl, Pflaumen- und Austernsauce zu einer Marinade verrühren. Marinade über das Gemüse geben und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach 2 Stunden, Spieße aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und von allen Seiten ca. 3 Minuten knusprig braten. Spieße mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013

Hack

Kalb-Frikadellen mit Tomaten-Koriander-Füllung, Mangold

Für 4 Personen

Für die Frikadellen:

3 Tomaten	1/2 Bund frischer Koriander	2 Brötchen vom Vortag
500 g Kalbshack	2 Eier	2 EL Tomatenmark
2 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	6 EL Paniermehl
2-4 EL Butterschmalz		

Für den Mangold:

500 g Mangold	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
1 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl	

Für die Füllung:

Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und dann würfeln. Den Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken und mit den Tomaten vermischen. Eine Platte mit Pergamentpapier auslegen, mit dem Teelöffel kleine Häufchen der Tomaten-Koriander Mischung darauf platzieren und die Platte ins Gefrierfach stellen. (Das hilft, die Füllung nachher besser in die Frikadellen einzuarbeiten.)

Für den Mangold:

Die Mangoldblätter ablösen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser die Mangoldstreifen kurz blanchieren, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein schneiden.

Für die Frikadellen:

Die Brötchen in Wasser einweichen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die eingeweichten Brötchen ausdrücken und zum Fleisch geben. Ebenfalls die Eier, Tomatenmark und den Senf dazugeben, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Die Masse anschließend mit etwas Paniermehl abbinden. Nun aus der Fleischmasse Frikadellen formen und dabei jeweils eine Portion der angefrorenen Tomaten-Koriander-Füllung einarbeiten. Dann die Frikadellen in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten braten. Die Frikadellen optimaler Weise nur einmal wenden, damit sie schön Farbe annehmen und nicht zerbröseln. Für den Mangold gewürfelte Schalotte in einer Pfanne mit Sesam- und Olivenöl anschwitzen, den Mangold zugeben, kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold zu den Frikadellen servieren.

Björn Freitag am 15. Juli 2013

Kirsch-Reis mit Hack-Bällchen

Für 4 Personen

300 g Basmatireis	Salz	2 EL Butterschmalz
2 EL Mandelstifte	2 Lauchzwiebeln	200 g Sauerkirschen
Zucker	1 Zweige Thymian	1 Brötchen vom Vortag
300 g Rindfleisch	2 kleine Zwiebeln	1 Ei
Pfeffer, Kreuzkümmel	6 EL Olivenöl	1 Römersalat
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	200 g griechischer Joghurt

Den Reis gründlich waschen und in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen(dauert ca. 8 Minuten). Reis in ein Sieb geben und kalt abspülen. In einem breiten, möglichst schweren Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Den Reis untermischen und anschließend kegelförmig schichten. Den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Lauchzwiebeln waschen, trockenreiben und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 1 EL Butterschmalz erhitzen, Lauchzwiebeln darin ca. 2 Minuten braten. Beiseite stellen. Sauerkirschen mit 1 Prise Zucker und 1 Zweig Thymian aufkochen. Brötchen in Stücke schneiden und mit etwas warmem Wasser einweichen. Das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Brötchen ausdrücken. Mit Ei, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zum Hackfleisch geben. Alles gut verkneten. Hackfleisch zu (ca. 2 cm Durchmesser) großen Bällchen formen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Thymianzweig aus den Kirschen entfernen. Reis mit Hackbällchen, Lauchzwiebeln und Kirschen mischen. Würzen und mit Mandeln bestreuen. Alles weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Römersalat waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Saft mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und übrigem Olivenöl verrühren. Salat damit mischen. Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Mit Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Salat und Joghurt mit dem Kirschreis servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Oktober 2013

Kraut-Wickerl mit Käse überbacken

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	300 ml Milch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butterschmalz
3 EL fein gehackte Petersilie	200 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Salz, Pfeffer	edelsüßes Paprika	4 mittlere Wirsingblätter
100 ml Bratenjus	125 ml trockener Rotwein	4 Scheiben Emmentaler
400 g Kartoffeln	30 g Butter	Muskat

Brötchen vom Vortag in Scheiben schneiden. 200 ml Milch erwärmen und die Brötchenscheiben damit übergießen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten. Zwiebel zugeben und mitdünsten. 2 EL Petersilie untermischen. Alles mit Hackfleisch, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Knoblauch und Ei zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Wirsingblätter ausbreiten und jeweils etwas Hackfleischmasse darauf verteilen und fest aufrollen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach Belieben fest stecken. Krautwickerl dicht in eine ofenfeste Form legen. Bratenjus und Rotwein zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber legen und alles ca. 30 Minuten garen. Falls der Käse zu dunkel wird, abdecken. Inzwischen Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Übrige Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Milch-Butter-Mischung zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie darüber streuen. Krautwickel herausnehmen. Mit dem Kartoffelpüree servieren.

Otto Koch am 22. November 2013

Lamm-Frikadellen mit Tatar von gebackenen Auberginen

Für 4 Personen

3 Auberginen	10 EL Olivenöl	400 g Lammschulter
1 gekochte Kartoffel	6 Roma-Tomaten	1 rote Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	Salz	gemahlener Schwarzkümmel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	Pfeffer, Zucker
1 kleiner Römersalat		

Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Auberginen abspülen, trockenreiben und in der Mitte durchschneiden. Das Fruchtfleisch einritzen. 4 EL Öl in einer großen (ofenfesten) Pfanne erhitzen. Auberginen mit der angeritzten Seite anbraten. Im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten weiter garen. Das Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen oder vom Metzger durchdrehen lassen. Die Kartoffel durch eine Presse drücken. 2 Tomaten am Blütenansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomate halbieren, entkernen und klein schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln vom Stiel abstreifen. Die Nadeln fein hacken. Zwiebel, Kartoffel, Rosmarin und Tomate zum Hackfleisch geben. Alles gut mischen und mit Salz und gemahlenem Schwarzkümmel abschmecken. Mit feuchten Händen zu Frikadellen formen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch aus der Schale in ein Sieb kratzen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen, würfeln. Die Schalotte und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten und abkühlen lassen. Auberginenfruchtfleisch mit Schalotten-Knoblauchmischung und etwas Salz hacken, bis ein Tatar entsteht. Die restlichen 4 Tomaten abspülen und trockenreiben. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen. Innen mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Auberginentatar hineingeben und den Deckel wieder aufsetzen. Römersalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Tomateninnere mit 4 EL Olivenöl pürieren und würzen. Römersalat in eine Schüssel geben und mit dem Tomateninneren marinieren. 1 EL Öl erhitzen. Lammfrikadellen darin von allen Seiten knusprig braten. Herausnehmen und mit Auberginentatar und Römersalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 21. August 2013

Innereien

Geflügel-Leber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Äpfel (z. B. Elstar)
4 EL Butter	Zucker	2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	20 ml Himbeeressig	1 Bund glatte Petersilie
180 ml Milch	1 Prise Muskat	3 Zweige Thymian
300 g Geflügelleber	1 EL Mehl	40 ml roter Portwein
200 ml Hühnerbrühe	2 EL Sahne	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garkochen und anschließend pellen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelspalten anbraten, mit einer Prise Salz und etwas Zucker würzen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben anbraten, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und mit Himbeeressig ablöschen. Die gebratenen Apfelspalten zugeben, vorsichtig unterheben und abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Petersilienblätter mit der Milch fein mixen. Die Petersilienmilch erhitzen mit Salz und Muskat abschmecken und 1 EL Butter zugeben. Die gepellten Kartoffeln durch die Presse drücken, die Petersilienmilch zugeben und zu einem cremigen Püree mischen. Thymian abspülen und trocken schütteln. Leber von Haut und Sehnen befreien. Dann die Leber in Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz geben. Thymianzweige zugeben und die Leber von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten und salzen. Dann das Bratfett abgießen, 1 EL Butter mit in die Pfanne geben und den Portwein angießen. Diesen nahezu verkochen lassen, die Leber aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft mit Brühe und Sahne ablöschen, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leber mit Sauce anrichten. Püree und Apfel-Zwiebelgemüse dazugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 04. September 2013

Kalb-Leber mit Pfeffer-Aprikosen, Schalotten, Kühle

Für 2 Personen

6 Aprikosen	25 g Zucker	25 ml Weißwein
25 ml weißer Portwein	50 ml Aprikosensaft	1 EL Butter
10 weiße Pfefferkörner	1 Prise Salz	2 Sch. Kalbsleber à 120 g
Mehl	1 EL Olivenöl	50 ml Kalbsjus

Für das Schalottenconfit:

4 Schalotten	40 g Butter	30 ml weißer Balsamico
30 g Zucker	30 ml Weißwein	1 Msp. Safranpulver
1 Zweig Thymian	1 Msp. Anispulver	

Für die Kühle:

100 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zucchini	1 Ei
1 EL Milch	1 EL Sahne	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker karamellisieren, mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen und fast ganz einkochen. Aprikosensaft zugeben, etwas einkochen und mit Butter abbinden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer Pfanne kurz anrösten. Aprikosen in die Sauce geben, mit geröstetem Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten braten und erst zum Servieren würzen.

Für das Schalottenconfit:

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen, mit Balsamico und Zucker ablöschen, Weißwein, Safran und Thymianzweig zugeben. Einkochen bis zur Bindung und mit Anis abschmecken.

Für die Kühle:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine feine Presse drücken. Zucchini waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden. Ei, Milch, Sahne und Mehl mit den Kartoffeln mischen. Zucchinistreifen unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kühle formen und in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Leber in die Mitte des Tellers geben. Zwiebelconfit zugeben, Aprikosen oben aufgeben. Die Kartoffel-Kühle um die Leber anrichten und mit dem Kalbsjus abrunden.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2013

Kalb-Leber-Knödel auf Bayerisch Kraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch	150 g Kalbsleber	1 TL Majoran, gerebelt
Salz, Pfeffer	2 Eier	1 l Fleischbrühe
1-2 EL Butter		

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	125 ml trockener Weißwein
200 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Pfeffer	

Für die Knödel:

Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen und abkühlen lassen. Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Leber mit den angeschwitzten Zwiebeln und Majoran durch den Fleischwolf drehen. Pfeffern und salzen. Die Masse mit den Brötchen und Eiern locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Aus der Lebermasse Knödel formen und diese in der Fleischbrühe pochieren, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

Für das Sauerkraut:

die Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca.15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Knödel in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Sauerkraut servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Kalb

Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen

Für 4 Personen

Für Cordon bleu:

600 g Kalbsrücken	160 g Honigschinken	160 g Emmentaler
Salz, Pfeffer	100 g Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	20 ml Sonnenblumenöl	30 g Butter

Für die Kartoffelstreifen:

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	100 ml Weißweinessig	50 ml Fleischbrühe
1/2 TL Senf	2 EL Walnussöl	3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Für Cordon bleu:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch in gleichgroße Stücke à ca. 150 g schneiden, diese in der Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden aufklappen und anschließend etwas plattieren. Das aufgeklappte Fleisch mit Schinken belegen, darüber den Käse legen, einen schmalen Rand vom Schnitzel freilassen, so dass die Fleischta-schen gut schließen können, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren, etwas andrücken.

Für die Kartoffelstreifen:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Kopfsalat:

Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Weinessig mit Brühe und Senf verrühren. Die Öle unter rühren zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl und der Butter gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl-Mischung übergießen, bis die Schnitzel knusprig braun gebacken sind. Mit den Kartoffelstreifen und dem Salat anrichten.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

Geschmorte Kalb-Bäckchen mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Für die Kalbsbäckchen:

8 Kalbsbäckchen, geputzt	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein
100 ml Madeira	300 ml Rotwein	1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	1 TL Pfefferkörner
Meersalz		

Für das Selleriepüree:

600 g Sellerie	Meersalz	1 Spritzer Zitrone
100 g Butter	Pfeffer	4 Mini-Karotten
Zucker		

Für die Kalbsbäckchen:

Die Kalbswangen würzen und in einer Pfanne ohne Fett scharf anbraten. Das Gemüse putzen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark hinein geben, kurz mit rösten und den Ansatz mit dem Portwein, Madeira und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch schälen. Mit Rosmarin, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt zufügen, mit etwas Salz abschmecken und mit ca. 200 ml Wasser auffüllen. Die Kalbswangen erst in den Fond geben, wenn er kocht. Dann 1,5 – 2 Stunden weich schmoren. Die fertigen Kalbswangen herausnehmen, mit Folie abdecken und warm stellen. Dann den Fond passieren und um die Hälfte reduzieren, bis er einen kräftigen Geschmack bekommt.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen, grob würfeln, mit Salz würzen und mit Zitronensaft einreiben. In einen Topf mit Siebeinsatz über Dampf weich garen und ausdampfen lassen. Noch heiß mit 80 g Butter, Salz und Pfeffer pürieren. Die Schale der Minikarotten mit einem Messer abschaben, die Karotten in Salz-Zucker-Wasser blanchieren, herausnehmen und vor dem Anrichten in übriger Butter schwenken und würzen. Die Kalbsbäckchen in der reduzierten Sauce erwärmen, das Selleriepüree ebenfalls erhitzen. Püree mit Kalbswangen anrichten, die Karotte an das Fleisch legen und mit Sauce beträufeln.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2013

Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse

Für 2 Personen

Für die Tomatensauce:

600 g Flaschentomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 EL Oregano
Pfeffer		

Für die Kalbsbolognese:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	250 g Kalbsschulter, gewolft	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	3 Salbeiblätter
Salz, Zucker, Pfeffer	1/2 EL feiner Oregano	1 TL Paprikapulver, edelsüß

Für die Reismudeln:

120 g Reismudeln	Salz	1 Stange junger Lauch
80 g Blauschimmelkäse		

Für die Tomatensauce:

Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Den Blütenansatz entfernen. Tomaten klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Oregano würzen, fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für die Kalbsbolognese:

Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und fein würfeln. Sellerie putzen und ebenfalls würfeln. Kalbfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Olivenöl erhitzen. Fleisch darin anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Tomatenmark zugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Portwein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Salbei mit Küchengarn zusammenbinden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Paprika würzen. 200 g von der Tomatensauce untermischen (den Rest warm stellen) und alles ca. 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Reismudeln:

In der Zwischenzeit Reismudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp gar kochen. Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. Käse grob zerkleinern. Nudeln abgießen und mit Olivenöl mischen. Die Hälfte Lauch und Käse unterheben. Kräuter aus der Bolognese nehmen und abschmecken. Warm gestellte Tomatensauce auf Tellern verteilen. Bolognese und Nudeln darauf geben. Übrigen Käse darüber streuen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun überbacken. Mit dem restlichen Lauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013

Kalb-Filet auf Schalotten-Schnittlauch-Butter mit Bohnen

Für 4 Personen

Für die Grießroulade:

260 ml Milch	5 Zweige Thymian	50 g Hartweizengrieß
30 g Parmesan	3 Eigelb	300 g Strudelteig
1 Ei	Meersalz, Pfeffer	20 g Butter

Für das Kalbsfilet:

20 ml Weißwein	400 ml Kalbsfond	8 Schalotten
2 Bund Schnittlauch	130 g Butter	Salz, Pfeffer
8 Scheiben Kalbsfilet à 60 g	2 EL Rapsöl	

Für die Bohnen:

300 g breite Bohnen	1 Schalotte	1 EL Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat		

Für die Grießroulade:

Milch und Thymian in einen Topf geben. Alles zusammen aufkochen und ca. 3 bis 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Milch durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren. Milch zum Kochen bringen. Den Grieß einstreuen, unter ständigem Rühren ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und den Grieß ca. 15 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren. Parmesan fein reiben und mit den Eigelben zufügen und zügig unterrühren. Den Strudelteig halbieren und mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Die zweite Hälfte des Teiges darauf legen. Die Grießmasse gleichmäßig auf den doppelten Teig streichen. Alles zu einer Roulade rollen, dabei die Ränder verschließen. Die Roulade danach zuerst straff in Frischhaltefolie, dann in Alufolie einwickeln. Anschließend ca. 20 Minuten in leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten pochieren. Roulade herausnehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Bohnen: Die Bohnen putzen, waschen und schräg in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser weich garen. Abgießen und im Eiswasser abschrecken. Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten. Bohnen zugeben und ca. 2 Minuten erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Sauce: den Weißwein in einen Topf geben und kurz aufkochen. Fond zufügen und alles auf ein Viertel einköcheln lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten in Wasser ca. 3 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen. Auf ein Tuch geben und trocken tupfen. Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. 100 g Butter unter den Saucenansatz rühren. Die Sauce mit einem Pürierstab leicht schaumig schlagen. Schalottenwürfel und Schnittlauch unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbfilet: Die Filetscheiben trockentupfen und salzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Filetscheiben von beiden Seiten kurz anbraten. Öl abgießen, die übrigen 30 g Butter zugeben und die Filets bei reduzierter Hitze ca. 1-2 Minuten rosa garen. Mit Pfeffer würzen. Grießroulade auspacken, in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und diese portionsweise in einer Pfanne mit Butter goldgelb braten. Nach Belieben würzen. Mit der Schnittlauchbutter auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel gießen und die Filetscheiben darauf anrichten. Die Grießroulade an das Fleisch setzen und mit den Bohnen umlegen.

Frank Buchholz am 30. September 2013

Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten

Für 2 Personen

2 Tomaten	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	1 Stiel Basilikum
100 g Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß	4 dünne Kalbsschnitzel
Mehl	1 Zwiebel	½ Bund Suppengemüse
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
350 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1 Schalotte
100 g Risottoreis	1 Msp Safran	20 g geriebener Parmesan

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Tomatenviertel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Tomaten im Backofen ca. 30-40 Minuten antrocknen lassen. Für die Involtini Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum abspülen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Eiweiß, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Kalbsschnitzel abtupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Frischkäsemischung auf die Schnitzel streichen. Schnitzel aufrollen und mit Holzspießen feststecken und würzen. Schnitzel in Mehl wenden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Suppengemüse putzen, bzw. schälen und fein würfeln. 1 EL Öl im Involtini-Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Suppengemüse darin anbraten. Tomatenmarkiterrühren. Thymian und Rosmarin zugeben. Mit 250 ml Kalbsfond und Rotwein ablöschen. Zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Danach die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Aufkochen und abschmecken. Involtini in die Sauce legen und warm stellen. Für das Risotto Schalotte schälen und fein würfeln. In 1 EL Olivenöl andünsten. Risottoreis zugeben und darin glasig andünsten. Mit dem übrigen Kalbsfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reis unter ständigem Rühren garen. Safran untermischen. Kurz vor dem Servieren den Parmesaniterrühren und erneut abschmecken. Risotto mit Involtini, Sauce und den getrockneten Tomaten anrichten.

Otto Koch am 11. Oktober 2013

Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola

Für 4 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	2 EL Rapsöl	300 g Pfifferlinge
2 Schalotten	50 g Speck	1 Bund Schnittlauch
200 g Rucola	20 Kirschtomaten	1 Bund Basilikum
1 TL Dijon Senf	2 EL heller Balsamico	8 EL Olivenöl
1 TL Honig		

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kalbskarree in 250 g große Kotelettstücke schneiden. Nach Belieben salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und andrücken. Thymian abspülen und trockenschütteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbskoteletts von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Knoblauch und Thymian zugeben und im Ofen ca. 6 Minuten weitergaren. Herausnehmen, danach 2 Minuten ruhen lassen und mit dem schäumenden Bratfett begießen. Pfifferlinge putzen, Schalotten schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen. Butter zugeben. Schalotten zufügen und goldgelb andünsten. Pilze untermischen und c. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen und unter die Pfifferlinge mischen. Rucola und Tomaten vorsichtig waschen und trocken schleudern. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Tomaten halbieren. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Rucola Salat vorsichtig damit beträufeln. Kalbskotelett zusammen mit den Pfifferlingen, Rucola Salat und den halbierten Kirschtomaten servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013

Kalb-Rücken mit Maronen, Ahorn-Sirup und Mais-Püree

Für 4 Personen

600 g Maronen	800 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
6 Maiskolben	200 ml Milch	300 Geflügelbrühe
2 EL Butter	1 kleines Bund Majoran	2 EL Ahornsirup

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Maronen kreuzweise einritzen. Maronen mit der eingeritzten Seite auf ein Blech legen und im Backofen ca. 20 Minuten rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Maronen schälen. Für den Kalbsrücken den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze herunterschalten. Das Kalbsrückenfilet von Haut und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin unter Wenden ca. 12 Minuten braten. Danach den Kalbsrücken im Backofen etwa 1 Stunde garen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Von den Maiskolben die Körner vom Kolben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Maiskörner zugeben und kurz mit anbraten. Milch und Geflügelbrühe zugeben. Die Körner darin ca. 15 Minuten weich kochen. 6 EL Maiskörner herausnehmen und beiseite stellen. Übrige Maiskörner pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und 4 EL Körner zugeben, erneut erhitzen. Die Maronen halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Maronen darin ca. 3-4 Minuten braten und würzen. Den Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Bratenansatz durch ein Sieb passieren. und aufkochen. Majoranblättchen vom Stiel zupfen. Ahornsirup und Majoranblättchen zum Bratenfond geben. Übrige Maiskörner hineingeben. Kurz köcheln lassen und abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Mit Sauce, Maispüree und Maronen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 27. November 2013

Kalb-Rücken mit Zitronen-Thymian-Soße und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für die Sauce:

250 ml Kalbsfond 2 EL Butter 5 Stiele Zitronen-Thymian

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln Salz 80 ml Milch

100 g Butter 4 EL Tapenade

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi 4 Mini-Zucchini 4 Mini-Rübchen

4 Stangen grüner Spargel 4 Stangen Lauchzwiebeln 4 Kirschtomaten

80 g frische Erbsen Salz 75 ml Gemüsefond

2 EL Butter

Für die Pfifferlinge:

150 g Pfifferlinge 1 Schalotte 1 EL Butter

2 Stiele Blattpetersilie Salz

Für den Kalbsrücken:

800 g Kalbsrücken ohne Knochen Salz, Pfeffer 2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Butter 2 Stiele Zitronen-Thymian

Den Kalbsfond in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einköcheln lassen. Kalte Butter in den Fond rühren. Danach Thymianzweige zugeben und darin ziehen lassen. Vor dem servieren entfernen.

Für das Püree:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen. Kartoffeln durch ein Sieb passieren. Milch erhitzen. Mit der weichen Butter nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren. Zuletzt die Tapenade unter das Püree rühren. Kohlrabi, Zucchini, Rübchen, Spargel, Lauchzwiebeln und Tomaten waschen, putzen und klein schneiden. Erbsen abspülen. Jede Sorte einzeln, bis auf die Tomaten in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Gemüsefond und Butter erhitzen, und etwas einkochen lassen. Das Gemüse vor dem Servieren damit glacieren bzw. kurz darin schwenken und erneut abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Die Pilze putzen, die Schlotte schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Pilze darin anbraten und würzen. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, fein schneiden und unter die Pilze mischen.

Für den Kalbsrücken:

Den Kalbsrücken von Sehnen befreien und in 4 Stück schneiden. Kalbscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen. Kalbsrücken darin von beiden Seiten scharf anbraten. Temperatur herunterschalten. Butter und Thymian zugeben und langsam fertig garen. Das Fleisch sollte noch zartrosa sein. Kalbsrücken mit Gemüse, Pfifferlingen, Kartoffelpüree und Sauce anrichten.

Paul Stradner am 05. August 2013

Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

200 g Mehl	6 Eigelb	2-3 EL Olivenöl
Salz		

Für die Limettensauce:

3 unbehandelte Limetten	20 g Butter	2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond	100 g Sahne	

Für die Salbeibutter:

75 g Butter	3 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer
Basilikumblätter		

Für die Schnitzel:

600 g Kalbfleisch	Salz, Pfeffer, Mehl	4 Eigelb
1 Ei	Pflanzenöl, Semmelbrösel	3 EL Butter

Für die Nudeln:

Das Mehl mit den Eigelben, dem Olivenöl und dem Salz zu einer glatten Masse verkneten. In Folie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Limettensauce:

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und etwas anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Für die Salbeibutter:

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Salbeiblätter zugeben und ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Die Tagliatelle kochen, abgießen und in der Salbeibutter schwenken.

Für die Schnitzel:

Kalbsoberschale trocken tupfen und parieren. Dann in 4 Stücke teilen und flach klopfen. Die Schnitzel würzen, zuerst in Mehl, danach in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln panieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin unter stetigem Schwenken goldgelb braten. Kurz vor dem Anrichten Limettenschale in die Sauce geben. Zum Anrichten die Nudeln mit einer Fleischgabel zu einem Nest aufrollen, in die Mitte des Tellers legen, die Kalbsschnitzel darauf legen und die Limettensauce mit einem Löffel darum verteilen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße und Spätzle

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

400 g Mehl 5-6 Eier Salz

Für das Kalbssteak:

20 kleine Champignons	4 Kalbsrückensteaks (à 150 g)	Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Butter	3 Zweige Thymian
2 EL grüne Pfefferkörner	2 Schalotten	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 EL rosa Pfefferkörner	30 ml Cognac	30 ml Madeira
50 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond	4 Stiele glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Sahne

Für die Spätzle:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, 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. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL 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 sieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für das Kalbssteak mit Pfeffersauce:

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Die Champignons putzen. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Thymianzweige zugeben und im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Die grünen Pfefferkörner in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte mit den grünen, schwarzen und rosa Pfefferkörnern glasig anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond zugeben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem Topf mit 2 EL Butter 1 fein geschnittene Schalotte glasig anschwitzen, die Champignons zugeben und kurz schwenken. Mit 50 ml Geflügelfond ablöschen und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas Zitronensaft auspressen. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Unter die Pfeffersauce Sahne rühren und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Spätzle warm schwenken. Die Steaks mit den Champignons, den Spätzle und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 16. Dezember 2013

Kalter gebratener Kalb-Rücken mit Liebstöckel-Marinade

Für 4 Personen

1 kg große festk. Kartoffeln	4 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe
1 Bund Liebstöckel	Salz, Pfeffer	600 g Kalbsrücken
7 EL Rapsöl	1 Ei (Zimmertemperatur!)	1 TL Senf
1 EL Zitronensaft	150 ml Sonnenblumenöl	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 große Möhren	3 Schalotten
6 EL Apfelessig	Zucker	1 l Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 4-8 cm lange und 1 cm dicke Stäbchen schneiden, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrig gebliebenen Abschnitte der Kartoffeln in Gemüsebrühe garen. Liebstöckel abspülen, trockentupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Liebstöckel fein hacken. Die Hälfte der Liebstöckelblättchen zu den Kartoffeln geben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmischung erneut aufkochen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kartoffelmischung in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (ca. 1 Liter Inhalt) geben und im Kühlschrank erkalten lassen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Kalbsrücken abspülen, trockentupfen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten schmoren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Mayonnaise Ei in eine Schüssel geben und mit Senf, Weißweinessig und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Mit dem Schneebesen zuerst langsam, dann in dünnem Strahl Sonnenblumenöl unterschlagen, bis die Mayonnaise fest und glänzend ist. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken und unterrühren. Mayonnaise abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen. Möhren waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Möhren zufügen und ca. 8 Minuten weich dünsten. Übrige Liebstöckelblättchen mit Apfelessig und 4 EL Rapsöl verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelstäbchen mehrmals waschen (um die Stärke zu entfernen). Kartoffelstäbchen trockentupfen. Anschließend in reichlich Pflanzenöl zweimal frittieren. Beim ersten Mal bei einer Temperatur von ca. 140 bis 180 Grad, bis sie blassgelb sind. Abkühlen lassen. Beim zweiten Mal bei etwa 190 bis 200 Grad, goldgelb und knusprig braten. Die Pommes sind optimal, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. (Frittiert man sie in einem Durchgang, werden sie innen nicht gar oder außen zu dunkel. Werden zu viele Pommes gleichzeitig ins Fett gegeben, kühlt es stark ab und die Kartoffeln saugen zu viel Fett auf) Vor dem Servieren die Pommes frites abtropfen lassen und salzen. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnitt/ Brotmaschine) und die Liebstöckelmarinade darüber träufeln. Das Kartoffelgelee aus der Form nehmen und in Stäbchenform schneiden. Kalbsrücken, Möhren und Pommes frites anrichten. Kräutermayonnaise dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Juli 2013

Mediterranes Kalb-Gulasch, gebratene Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

400 g Kalbfleisch (aus der Keule)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g Tomaten	1 kleine Aubergine	1 mittelgroße Zucchini
1 rote Paprika	6 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver	2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer
10 große schwarze Oliven	300 g Kartoffeln	4 Stiele Blattpetersilie

Das Kalbfleisch von evtl. noch vorhandenen Sehnen und Fett befreien. Fleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten einritzen und in heißes Wasser geben. Herausnehmen und kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Aubergine, Zucchini und rote Paprika waschen, putzen, klein schneiden. In einem schweren, gusseisernen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Kalbfleisch darin braun anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch und Paprikapulver untermischen und einige Minuten unter ständigen Rühren weiter braten. Übriges Gemüse ebenfalls zum Fleisch geben. Thymianblättchen abzupfen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 10 Minuten schmoren. Oliven halbieren, entkernen, vierteln und zum Gulasch geben. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen. 4 EL Olivenöl erhitzen. Kartoffelwürfel darin ca. 5-6 Minuten knusprig braten. Salzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und klein schneiden. Über die Kartoffeln streuen. Kalbgulasch mit Kartoffeln anrichten.

Otto Koch am 13. September 2013

Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
5 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer, Muskat

Für das Tomatenragout:

8 Tomaten	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Oregano	Zucker
4 Stiele Basilikum		

Für die Parmesan-Schnitzel:

8 kleine Kalbschnitzel à 30 g	Salz, Pfeffer	50 g Parmesan
2 Eier	50 g Semmelbrösel	Mehl
2 EL Olivenöl	2 EL Butter	

Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort die Eigelbe und Parmesan unterrühren. Mehl untermischen und zu einem festen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und diese in kurze Stücke schneiden. Mit einer Gabel an einer Seite Rillen in die Nocken drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen. Wenn sie oben sind, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Tomatenragout:

Tomaten einritzen und 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausheben, abtropfen lassen und häuten. Tomaten würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln, und in 1 EL Olivenöl andünsten. Tomaten zugeben und mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 Prise Zucker würzen, Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, Blättchen fein schneiden. Sauce kurz pürieren, erneut abschmecken.

Für die Parmesan-Schnitzel:

Kalbschnitzel dünn plattieren (das geht am besten, wenn man das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legt), mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, mit Eiern und Semmelbröseln zu einem glatten Teig verrühren. Die Schnitzelchen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und danach durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb braten. Tomatenragout mit Basilikum mischen. Mit Gnocchi und den Schnitzeln anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013

Lamm

Geschnetzelter Lamm-Rücken mit Sesam

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	2 Stängel Petersilie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
300 g Lammrücken, entbeint	Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 EL Sesam	1 EL Honig	1 EL Sojasauce
2 EL Zitronensaft	2 Zweige Rosmarin	1-2 EL Butterschmalz

Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten fein schneiden, Knoblauch pressen. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Das Lammfleisch in feine Blättchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Knoblauch und Chili im restlichen Olivenöl anschwitzen. Sesam dazugeben und kurz mit dämpfen. Schließlich Honig untermischen und solange weiter rösten bis der Honig karamellisiert. Mit Sojasauce und Zitronensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zur Sauce geben. Den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken. Lammfleisch unter die Sauce mischen und gut durch schwenken. Abschmecken und mit den Reisplätzchen servieren.

Vincent Klink am 29. August 2013

Lamm-Filet mit Koriander-Pesto, Minz-Paprika-Salsa

Für 4 Personen

4 rote Paprika	2 rote Zwiebeln	10 EL Olivenöl
Salz, Zucker	1 Bund Minze	Saft und Schale von 1 Zitrone
1 Bund Koriander	50 g Parmesan	1 Knoblauchzehe
100 ml Sonnenblumenöl	15 g Sonnenblumenkerne	120 g Mehl
2 Eier	200 ml Milch	150 g Schafkäse
300 g Lammfilet		

2 Paprikaschoten abspülen, halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Rote Zwiebeln schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen und zunächst die Paprika darin weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der gleichen Pfanne erneut 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Ebenfalls mit Salz und Zucker würzen und abkühlen lassen. Die restlichen Paprikaschoten abspülen, trockenreiben, halbieren, entkernen und mit einem Sparschäler schälen. Anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Minze abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Minze sehr fein schneiden. Rohe Paprikawürfel in eine Schüssel geben. Mit abgeriebener Schale und dem Saft einer Zitrone mischen, Minze (bis auf 1 TL) untermischen. Mit Salz und Zucker würzen.

Für das Koriander-Pesto:

Koriander abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und mit den Korianderblättern und dem Sonnenblumenöl mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Sonnenblumenkerne und den Parmesan zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für den Teig:

Aus Mehl, 2 EL Olivenöl, 2 Eiern, Salz und Milch einen dünnflüssigen Teig herstellen. Weich gedünstete Paprika zugeben und alles pürieren. Nach Wunsch durch ein Sieb passieren. Aus dem Teig in je 1 TL Öl ca. 8 dünne Crêpes backen. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und auf die Crêpes streuen. Crêpes einrollen. Lammfilet salzen und im übrigen Olivenöl von allen Seiten ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Das Pesto mit einem Pinsel auf den Tellerboden aufstreichen, Lammfilet darauf anrichten, Minz-Paprika-Salsa darüber träufeln. Paprikacrêpes dazu anrichten. Übrige Kräuter darüber streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 14. August 2013

Lamm-Haxe in Lavendel geschmort mit Hirten-Salat

Für 4 Personen

Für die Haxe:

4 Lammhaxen (à ca. 300 g)	4 EL Rapsöl	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	150 g Staudensellerie	150 g Karotten
300 ml Rotwein	400 ml Lammfond, dunkel	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 TL Lavendelblüten, unbehandelt	Meersalz, Pfeffer

Für den Hirtensalat:

4 Fleischtomaten	Meersalz	5 EL Olivenöl
3 rote Paprika	1 Stiel Kerbel	2 Stiele Blattpetersilie
2 Schalotten	80 g Fetakäse	1 EL grüne Oliven

Für den Hirtensalat:

Backofen auf 75 Grad vorheizen. Am Vortag die Tomaten einschneiden, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten häuten, vierteln und mit dem Kerngehäuse nach oben auf ein mit 1 EL Olivenöl bepinseltes Backblech verteilen. Tomaten im Backofen ca. 3 Stunden antrocknen. In einer verschließbaren Lebensmittelbox die getrockneten Tomaten mit 2 EL Olivenöl über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, putzen vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf ein Blech setzen. Mit 2 EL Olivenöl bepinseln und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abdecken und ca. 15 Minuten garen. Paprika herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann häuten und Paprika in Rechtecke teilen. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Kräuter mit Paprikarauten und getrockneten Tomaten mischen und mit Klarsichtfolie abdecken.

Für die Lammhaxe:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Haxen salzen und in einem Bräter von allen Seiten im Rapsöl kräftig anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Staudensellerie waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Karotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Haxen aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse im Bratfett gut anrösten, mit Rotwein und Fond auffüllen. Die Haxen wieder einlegen, Rosmarin, Thymian und Lavendel zugeben. Die Lammhaxen zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Dann den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Lammhaxen herausnehmen. Den Schmorfond mit dem Gemüse kräftig einkochen lassen. Thymian, Rosmarin und Lavendel entfernen. Den Fond pürieren und durch ein Sieb, erneut in den Bräter geben. Den Fond einkochen bis eine schöne Bindung und ein kräftiger Geschmack entsteht. Die Haxen wieder hineinlegen und erhitzen.

Für den Salat:

die Schalotten schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Fetakäse grob zerbröseln. Die grünen Oliven in Ringe schneiden. Schalotten, Käse und Oliven unter die Tomaten und Paprika mischen und den Salat abschmecken. Die Lammhaxe mit der Sauce anrichten und den Salat dazu reichen.

Michael Kempf am 07. September 2013

Lamm-Haxe mit Chorizo-Soße und Kartoffel-Gemüse

Für 2 Personen

Für das Kartoffelgemüse:

60 g Cocobohnen	2 festk. Kartoffeln	200 g breite Bohnen
2 Schalotten	1 EL Butter	100 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	10 ml weißer Balsamico	1 EL Bohnenkraut
1 EL Bohnenkrautblättchen		

Für die Lammhaxe:

2 Lammhaxen	Salz, Pfeffer	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch	2 Tomaten	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein	50 ml Portwein
1 Prise Zucker	1 L Geflügelfond	1 Stiel Bohnenkraut
1 TL Bohnenkrautblätter	1 Stiel Thymian	1 Stiel Rosmarin
8 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis, gemörsert
40 g Butter		

Für die Chorizosauce:

100 g Chorizo	1 Schalotte	1 rote Paprika
50 ml Olivenöl	1 Stiel Thymian	1 TL Paprikapulver
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	Zucker, Piment d'Espelette

Für das Kartoffelgemüse:

Die Cocobohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Für die Lammhaxe:

Die Lammhaxen parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Tomaten putzen, waschen bzw. schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Lammhaxen darin gleichmäßig anbraten. Vorbereitetes Gemüse, bis auf die Tomaten, zugeben und goldbraun anrösten. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten und Tomatenmark zugeben. Etwa 1-2 Minuten schmoren. Nach und nach Rotwein, Portwein und 1 Prise Zucker zugeben. Alles braun anbraten. Fond zugeben, würzen und alles im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Nach etwa 70 Minuten den Bohnenkrautstiel, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeer und Sternanis Gewürze zugeben. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich vom Knochen lösen lässt. Haxen aus dem Bräter heben und warmstellen. Den Kochfond durch ein feines Sieb, zurück in den Topf passieren. Kochfond auf 300 ml einkochen. Kalte Butterflöckchen unterrühren. Mit Bohnenkrautblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Während das Fleisch schmort, die Chorizosauce zubereiten.

Für die Chorizosauce:

Chorizo fein würfen. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika putzen und ebenfalls würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Paprika darin andünsten. Thymian und Paprikapulver zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Paprika weich garen, Chorizo zugeben. Alles aufkochen und das restliche Olivenöl untermischen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für das Kartoffelgemüse:

Die eingeweichten Cocobohnen abgießen und in kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Breite Bohnen putzen und schräg in Stücke schneiden. Bohnen und Kartoffeln getrennt voneinander in Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten. Sahne zugeben und etwas einkochen lassen.

Würzen. Mit Balsamico abschmecken. Cocobohnen, Kartoffeln und breite Bohnen zugeben und ca. 5 Minuten garen. Bohnenkraut untermischen und abschmecken. Kartoffelgemüse auf Teller geben. Lammhaxe darauf platzieren, Chorizosauce zugeben und mit übrigen Bohnenkrautblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Lamm-Hüfte auf Graupen-Risotto mit Urkarotte

Für 4 Personen

Für das Risotto:

2 Schalotten	2 TL Butter	200 g Perlgraupen
Salz, Pfeffer	200 ml Riesling	600 ml Kalbsfond
100 g geriebener Parmesan		

Für die Urkarotten:

3 Urkarotten	Meersalz	4 Kirschtomaten
1/2 Bund Petersilie	2 EL Rapsöl	Pfeffer

Für die Lammhüfte:

4 parierte Lammhüftsteaks (à 200 g)	Salz	2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl	4 Zweige Rosmarin	

Für das Graupenrisotto:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin farblos anschwitzen, die Perlgraupen zugeben und mit anschwitzen, bis sie leicht glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Riesling ablöschen. Nach und nach den Kalbsfond angießen und gelegentlich gut durchrühren. Wenn die Perlgraupen noch Biss haben, vom Herd nehmen, den Parmesan unterrühren und etwas ziehen lassen.

Für die Urkarotten:

In der Zwischenzeit die Karotten schälen, in Stifte schneiden und in ausreichend kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Karottenstifte darin rundherum braten, die Tomatenhälften zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie bestreuen.

Für die Lammhüfte:

Die Lammhüftsteaks waschen, trocken tupfen, mit Salz würzen. Knoblauch schälen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammhüftsteaks bei starker Hitze von allen Seiten gut anbraten. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit dem übrigen Öl bestreichen. Lammhüftsteaks darauf legen und pfeffern. Gewaschenen Rosmarin und Knoblauch zugeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten rosa garen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Lammhüftsteaks mit Graupen und Karotten anrichten.

Frank Buchholz am 02. Dezember 2013

Lamm-Keule mit kleinen Kohlrouladen und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Lamm:

800 g Lammkeule	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
250 ml Lammfond	1 EL Butter	

Für die Kohlrouladen:

1 kleiner Weißkohl	Salz	5 EL Butter
80 g Kastenweißbrot	1 Tomate	8 schwarze Oliven
2 Schalotten	3 Stiele Blattpetersilie	3 Zweige Bohnenkraut
1 Ei	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 ml Gemüsebrühe		

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	150 ml Milch
50 ml Olivenöl	1 Prise Muskat	

Für das Lamm:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lammkeule parieren und in 2-3 gleichmäßig große Stücke zuschneiden, evtl. binden. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Eine angeprügelte Knoblauchzehe, Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und im vorgeheizten Ofen ohne Deckel ca. 10-12 Minuten rosa braten. Dann die Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen, die Backofentemperatur auf 70 Grad herunterschalten, dann das Fleisch wieder in den Ofen geben und dort ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz im Bräter mit Lammfond ablöschen, die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, durch ein Sieb passieren, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken.

Für die Kohlrouladen:

Den Strunk vom Kohlkopf ausschneiden und die Außenblätter entfernen. Den Krautkopf in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, bis sich die Blätter ablösen lassen. Ca. 12 große Blätter (für die Rouladenhülle) kalt abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen. Vom restlichen Kohl 200 g in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Kohlstreifen goldbraun glacieren und mit Salz würzen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Tomate am Strunkansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Oliven klein hacken. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Tomatenwürfel und gehackte Oliven untermischen. Petersilie und Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Eiweiß zu Schnee aufschlagen. Die angeschwitzten Kohlstreifen, das angeschwitzte Gemüse, gehackte Petersilie und Bohnenkraut mit dem Eigelb in eine Schüssel geben und vermischen, die Brotwürfel unterheben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter heben. Auf die Kohlblätter jeweils etwas Füllmasse geben und zu einer Roulade einschlagen. In einem Topf mit 2 EL Butter bei schwacher Hitze die Kohlrouladen rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Die gegarten Kohlrouladen herausnehmen, der entstandene Bratenfond kann unter die Lammsoße gemischt werden.

Für das Kartoffelpüree:

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch und Olivenöl erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch und Olivenöl unter die Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat

abschmecken. Die Lammkeule aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Kohlroulade schön platzieren und das Kartoffelpüree als Nocke aufsetzen. Die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013

Lamm-Koteletts mit gebackenen Bohnen

Für 4 Personen

250 g feine grüne Bohnen	Salz, Pfeffer	1 Zweig Bohnenkraut
5 EL Olivenöl	2 Stück Lammkaree	3 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 EL Butter	100 ml Lammjus
Piment d'Espelette	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Scheiben Emmentaler
100 g Mehl	2 Eigelb	100 g Semmelbrösel
1,5 l Pflanzenöl	20 Kirschtomaten	

Keniabohnen waschen, putzen (Enden abschneiden) und in kochenden Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf Küchentuch abtropfen lassen. Bohnenkraut abspülen, trockenschütteln und hacken. Bohnen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und 3 EL Olivenöl marinieren. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Lammkaree parieren, portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Rosmarin, Thymian zugeben und 2 EL Butter zugeben. Das Fleisch damit beträufeln. Alles in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten rosa garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Lammjus ablöschen, mit Piment d'Espelette würzen und etwas einköcheln lassen. Übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Den Parma-Schinken und den Emmentaler aufeinander legen und die marinierten Bohnen portionsweise darin einrollen. Die Bohnenröllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Eigelb und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Pflanzenöl erhitzen. Die Bohnenröllchen darin goldgelb frittieren, abtropfen lassen. Die Enden abschneiden und die Röllchen schräg halbieren. Tomaten abspülen und trockenreiben. Tomaten ebenfalls im Pflanzenöl ca. 1 Minute frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Bohnen auf vorgewärmten Tellern mit Lamm, Sauce und Tomaten anrichten. Dazu passen hervorragend in Olivenöl gebratene, kleine Kartoffeln mit Schale.

Karlheinz Hauser am 23. September 2013

Lamm-Koteletts mit weiße Bohnen-Basilikum-Mus

Für 4 Personen

Für das Mus:

200 g große, weiße Bohnen	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	300 g Suppengrün
2 EL Olivenöl	50 g	Rauchspeck	1/2 L Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	1 Thymianzweig		1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer	2 Bund	Basilikum	

Für die Lammkoteletts:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Bohnenkraut
1 EL geriebenes Weißbrot	Pfeffer, Salz	2 EL Olivenöl
8 kleine Lammkoteletts		

Für das Bohnen Basilikum-Mus:

Die Bohnen in ca. 1 Liter kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Suppengrün putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün darin anbraten. Speck ebenfalls zugeben und kurz mitbraten. Brühe zugeben und alles ca. 40 Minuten köcheln lassen. Bohnen abgießen und mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer zu den Speckzwiebeln geben. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden lang köcheln lassen. Den Speck herausnehmen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Mischung durch die „Flotte Lotte“ zu einem Püree verarbeiten. Zurück in den Topf geben, kurz erwärmen und abschmecken.

Für die Lammkoteletts:

In der Zwischenzeit für die Lammkoteletts Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Bohnenkrautblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Vom Herd nehmen, Bohnenkraut Weißbrot, Pfeffer und Salz untermischen. Die Lammkoteletts pfeffern, salzen und in Olivenöl, von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Die Koteletts mit der Weißbrotmischung bedecken und unter dem heißen Backofengrill ca. 1 Minute goldbraun übergrillen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Bohnenmus mit Basilikum mischen und mit dem Koteletts auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 18. Juli 2013

Lamm-Rücken mit Senf-Kruste und Gemüse-Gratin

Für 4 Personen

Für das Gemüsegratin:

4 Kartoffeln (ca. 400 g)	2 Zucchini	4 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
100 ml Milch	100 g Sahne	2 EL gehacktes Basilikum

Für den Lammrücken:

1 Knoblauchzehe	600 g Lammrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	4 Scheiben Toastbrot
1 EL geh. Thymianblättchen	4 EL Dijonsenf	80 g weiche Butter

Für die Sauce:

1/4 l Lammfond	1/8 l trockener Rotwein	40 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Für das Gemüsegratin:

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Zucchini waschen, trockenreiben und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gratinform (ca. 20 cm Durchmesser) mit der Knoblauchzehe und mit 1 EL Butter ausreiben. Die Kartoffelscheiben außen und die Zucchini- und Tomatenscheiben in der Mitte der Gratinform einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch und Sahne darüber geben, so dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.

Für den Lammrücken:

Knoblauch schälen. Den Lammrücken trockentupfen, salzen und pfeffern. Öl in einem Bräter erhitzen Lammrücken mit Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Lammrücken herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Senfkruste Toastbrot fein zerreiben oder mahlen. Thymianblättchen mit Senf und weicher Butter verrühren. Brotbrösel untermischen. Die Masse auf den Lammrücken streichen. Lammrücken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 8-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce:

Den Lammfond mit dem Rotwein in den Bräter (Rosmarin und Knoblauch bleiben drin) geben. Alles aufkochen und um die Hälfte einköcheln lassen. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsegratin aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Gratin und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Otto Koch am 02. August 2013

Meer

Gebratene Scampi mit Zimtstern-Soße und Duft-Reis

Für 2 Personen

150 g Thai-Duftreis	250 ml Fischfond	125 g Sahne
4 Zimtsterne (Gebäck)	20 ml brauner Rum	4 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer	150 g Blattspinat	300 g Scampi mit Schale

Den Reis gut abspülen, dann mit 225 ml Wasser aufsetzen, aufkochen und den Reis zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Fischfond und die Sahne in einen Topf geben und die Flüssigkeit um knapp die Hälfte einkochen lassen. Die Zimtsterne in die Sauce reiben und noch einige Minuten kochen lassen. Zuletzt Rum zugeben und die Sauce mit einem Pürierstab fein mixen. Dann langsam die Butter mit einem Schneebesen unterrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi schälen und entdarmen. Scampi mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz von allen Seiten braten. Den Reis in eine gebutterte Tasse abfüllen, auf Teller stürzen. Mit Spinat, Scampi und Sauce anrichten.

Otto Koch am 13. Dezember 2013

Meeresfrüchte mit Curry-Schaum

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprika
2 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	Salz, Piment d'Espelette	1 Prise Zucker
1 Zweig Thymian	200 ml Tomatensaft	

Für die Meeresfrüchte:

14 Garnelen mit Schale	200 g Sahne	Salz, Piment d'Espelette
2 Spritzer Zitronensaft	12 Herzmuscheln	12 Miesmuscheln
weißer Pfeffer	2 Schalotten	3 EL Butter
1/2 TL Curry	100 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut
300 ml Fischfond	1/2 Bund Basilikum	40 g Sahne
100 g Crème double	1 EL Olivenöl	

Für das Gemüse:

Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomaten waschen. Aubergine und Zucchini in 5 mm große Würfel schneiden. Paprika mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Tomaten am Strunkansatz einschneiden, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten und Paprika zugeben und mit Salz, einer Prise Zucker und Piment d'Espelette würzen. Thymianzweig zugeben, mit Tomatensaft ablöschen und einkochen. Aubergine und Zucchini in einer separaten Pfanne mit 3 EL Olivenöl anschwitzen, würzen und zum anderen Gemüse geben. Kurz aufkochen, ziehen lassen und abschmecken.

Für die Meeresfrüchte und Curryschaum:

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. 8 Garnelen zur Seite stellen. Die restlichen grob schneiden und mit der Sahne in einem Cutter zu einer Farce mixen. Mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen und diese in siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) 100 ml Wasser in einen Topf geben, mit gemahlenem weißem Pfeffer würzen und aufkochen. Muscheln zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 7 Minuten kochen. Die gekochten Muscheln mit einem Sieblöffel aus dem Topf nehmen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Muschelfond durch ein feines Sieb passieren und für die Sauce zur Seite stellen. Je 4 Mies- und Herzmuscheln in der Schale lassen für die Dekoration, die restlichen Muscheln auslösen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Curry zugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, dann Fischfond und etwas Muschelfond zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Sahne steif schlagen. Crème double zur Sauce geben, kurz aufkochen, Basilikumstiele zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf geben, abschmecken mit Salz und Piment d'Espelette. 2 EL Butter zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Basilikumstreifen und Schlagsahne in die Sauce einschwenken. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft fertig abschmecken, kurz aufkochen, anrichten. Gambas in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Zum Anrichten Gemüse in einem Kreis von 10 cm auf dem Teller flach verteilen. Muscheln, Gambas und die Nocken auf das Gemüse setzen, Curryschaum um das Gericht verteilen und servieren.

Paprika-Creme mit Gambas und grünen Bohnen

Für 2 Personen

250 g rote Paprika	300 g Kartoffeln, fest	Salz
1 Zitrone	6 Gambas	7 EL Olivenöl
Piment d'Espelette	1 Schalotte	2 EL Butter
80 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond
150 ml Sahne	3 Zweige Estragon	1 Prise Zucker
1/2 TL Speisestärke	1 EL Mehl	50 ml Milch
3 EL Crème-fraîche	2 Eier	Pfeffer
150 g frische grüne Bohnen		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut abgezogen werden kann. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen, anschließend abschütten und ausdampfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Gambas schälen und den Darm entfernen. Die Schalen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl trocken rösten, mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Wermut zugeben und diesen etwas einkochen lassen. Dann den Fischfond angießen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Zuletzt die Sahne zugeben. Estragon abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Mit den gerösteten Karkassen der Gambas zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Für die Paprikacreme:

Die Paprika aus dem Ofen nehmen und die Haut abziehen. Eine Paprikahälfte in feine Würfel schneiden und als Einlage zur Seite stellen. Restliche Paprika grob schneiden und fein mixen. Gemixte Paprika in einem Topf mit 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl aufkochen. Mit Salz, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Speisestärke mit 1 TL Wasser verrühren und die Paprikacreme damit abbinden und aufkochen. Alles nochmal mixen, nach Wunsch durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Salzkartoffeln mit Mehl, Milch, Crème-fraîche und Eiern in einen Mixbecher geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein mixen. Aus der Masse in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl kleine Crepes ausbacken. Die Bohnen putzen, in 2 mm dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser knackig kochen, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gambas mit Salz und Piment d'Espelette würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Die Paprikawürfel und Bohnen unter die Paprikacreme geben, abschmecken und als Spiegel in die Tellermitte geben. Darauf die Gambas und Kartoffelcrepes geben. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Gambas träufeln.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013

Rind

Currygulasch von der Rinder-Hochrippe mit Couscous

Für 4 Personen

6 Zwiebeln	800 g Hochrippe vom Rind	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	3 EL Currypulver	1 Schalotte
3 EL Olivenöl	150 g Couscous	300 ml Gemüsebrühe
1 EL Honig	2 TL Zimt	1 TL Kumin
1 Paprika	1 Tomate	2 Frühlingszwiebeln
6 grüne Oliven	1 Zweig Minze	1 Bio-Zitrone

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und hell andünsten. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zwiebeln legen. Mit Currypulver bestäuben und alles mit ca. 70 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei mittlere Hitze alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Couscous zugeben und gleich danach die Gemüsebrühe angießen. Einmal aufkochen und noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nach dem Garen Honig, Zimt, Kumin und 2 EL Olivenöl vorsichtig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüse waschen. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Von den Tomaten den Strunkansatz entfernen und dann in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln fein schneiden, Oliven fein hacken. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Paprika anschwitzen, Tomaten zugeben und kurz braten. Zuletzt Frühlingszwiebeln, Oliven und Minze untermischen. Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Gemüse unter den Couscous mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, diese kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, die Würfel mit einer Spießgabel aus dem Topf nehmen. Die zerkochten Zwiebeln mit einem Pürierstab fein mixen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und servieren. Currygulasch mit dem Couscous servieren.

Vincent Klink am 15. August 2013

Gekochter Tafelspitz

Für 4 Personen

200 g Suppengemüse	1 EL Meersalz	1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch	1 kg Rindertafelspitz	1 TL Pfefferkörner
1 TL Senfkörner	1 Lorbeerblatt	

Suppengemüse putzen und grob kleinschneiden. Mit 3 Liter Wasser und Meersalz zum Kochen bringen. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Lauch putzen und grob schneiden. Rindfleisch abspülen. Lauch mit dem Rindfleisch, der angebratenen Zwiebel und den Gewürzen in den Topf geben und ca. 2 Stunden langsam gar köcheln. Den entstehenden Schaum dabei abschöpfen. Fertig gegarten Tafelspitz aus dem Topf nehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen, die Brühe durch ein Sieb mit Passiertuch passieren.

Frank Buchholz am 09. September 2013

Gekochtes Rindfleisch in Lauch-Soße

Für 2 Personen

Für das Rindfleisch:

500 g Rinderbrust	Salz	1 Zwiebel
1 Karotte	120 g Sellerie	1/2 Stange Lauch

Für die Lauchsauce:

40 g Butter	40 g Mehl	½ l Fleischbrühe
3 EL Lauch, in feinen Streifen	1 EL frisch geriebener Meerrettich	4 EL Sahne
Salz	1 Prise Muskat	

Für das Rindfleisch:

Das Fleisch abspülen und in einen Topf mit leicht gesalzenem kochendem Wasser (ca. 2 l) geben. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit den beiden Zwiebelhälften zum Fleisch geben. Lauch halbieren, waschen und ebenfalls mit in den Topf geben. Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen.

Für die Sauce:

die Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze und häufigem Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Nun die Lauchstreifen hinein geben. Drei Minuten kochen und dann mit Meerrettich, Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und mit der Lauchsauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Geschmorte Rinder-Schulter mit Perlzwiebeln und Polenta

Für 4 Personen

400 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Karotte
300 g Staudensellerie	Ca.2 kg flache Rinderschulter	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml roter Portwein
250 ml Rotwein	150 ml Madeira	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	500 ml Kalbsfond	1 EL kalte Butter

Für die Polenta:

600 ml Geflügelfond	400 ml Sahne	1/2 TL Thymian
1/2 Tl Rosmarin	180 g Polenta (Maisgrieß)	Salz, Pfeffer, Muskat
4 EL Parmesan	2 EL Kerbelblättchen	

Für die Perlzwiebeln:

200 g Perlzwiebeln	100 ml Portwein	50 ml Rotwein
50 ml dunkler Balsamico	Zucker, Salz	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 Stiel Rosmarin	40 g kalte Butter

Für die Rinderschulter:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Schalotten, Knoblauch und die Karotte schälen und getrennt voneinander würfeln. Staudensellerie waschen und in ca.1 cm große Würfel schneiden. Die Rinderschulter parieren (Fett und Sehnen entfernen) und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und die vorbereiteten Gemüswürfel zugeben und im Bratfett anbraten, Tomatenmark untermischen. Mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Schulter wieder in den Topf legen, Kräuter zugeben und den Kalbsfond angießen. Einen Deckel auflegen und den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. Topf herausnehmen. Die Schulter aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den entstandenen Bratenfond durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Den Fond auf die gewünschte Konsistenz (etwa um ein Drittel) einkochen. 1 EL kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce abschmecken und das Fleisch wieder hineinlegen.

Für die Polenta:

Geflügelfond, Sahne, Thymian und Rosmarin aufkochen, Polenta einrühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan abschmecken. Kerbelblättchen vor dem Servieren darüber streuen.

Für die Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebel schälen. Portwein, Rotwein, Balsamico, Zucker, Salz, Gewürznelke, Lorbeer und Rosmarin in einen Topf geben und ca. 2 Minuten kochen. Den Fond durch ein Sieb, zurück in den Topf geben. Zwiebeln zugeben und alles ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Zwiebeln abschmecken. Rinderschulter aus der Sauce heben, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Polenta und Perlzwiebeln servieren.

Karlheinz Hauser am 25. November 2013

Ochsen-Zunge mit Pilz-Rahm-Soße und Bandnudeln

Für 4 Personen

Für die Ochsenzunge:

1 gepökelte Ochsenzunge	500 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
200 g Suppengemüse	2 Pimentkörner	3 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt		

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	4 EL Butter

Für die Pilzrahmsauce:

2 Schalotten	200 g Champignons	4 EL Butter
3 EL Mehl	300 ml Kochfond	50 ml Kalbsjus
100 ml Rotwein	100 g Sahne	2 EL Portwein
2 EL Madeira		

Für die Ochsenzunge:

Die Zunge abspülen und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Suppengemüse schälen und grob würfeln. 1 Zwiebel schälen und würfeln. Die Zunge mit der Gemüsebrühe, Zwiebeln, Suppengemüse, Piment, Pfeffer und Lorbeer in einen Topf geben und ca. 2 Stunden weich kochen. Die Zunge herausnehmen, abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abschrecken. In der Zwischenzeit den Kochfond durch ein Sieb geben. Die Haut der Zunge einritzen und abziehen. Die Zunge warm stellen.

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen und mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Pilzrahmsauce:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mehl darüber streuen und anrösten. Wenn das Mehl leicht gebräunt ist, mit Kochfond, Jus und Rotwein ablöschen und zu einer sämigen Sauce einkochen. Sahne zugeben und erneut etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Butter erhitzen und die Champignons darin braten. Pilze und zur Sauce geben. Mit Portwein und Madeira abschmecken. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen und in Butter schwenken. Die Zunge in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Nudeln und Sauce servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013

Ochsenschwanz-Ragout mit Ingwer und Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

Für das Ochsenschwanzragout:

600 g Ochsenschwanz	1-2 EL Mehl	Rapsöl
2 Zwiebeln	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Tomate	2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	200 ml Portwein	Zucker
1,5 l Kalbsfond	8 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	3 Wachholderbeeren
1 Rosmarinzweig	10 g Ingwer	1 EL Sojasauce
Balsamico, Salz, Pfeffer		

Für das Gemüse:

4 kleine Karotten mit Grün	4 kleine Navetten	4 kleine Petersilienwurzeln
2 Stangen Staudensellerie	Salz	2 EL Butter
1 Prise Zucker		

Für die Strohkartoffel:

1 große Kartoffel	Salz, Pfeffer	Piment d' Éspelette
100 ml Olivenöl		

Für das Ragout:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Ochsenschwanzstücke in etwas Mehl wenden. Rapsöl in einem Bräter erhitzen und den Ochsenschwanz darin anbraten. In den Backofen geben und ca. 20 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Karotte, Staudensellerie und Tomate putzen, bzw. schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Alle Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark zum Ochsenschwanz geben und weiter schmoren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, 1 Prise Zucker zugeben und weiter schmoren, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Der Ochsenschwanz sollte schön dunkel glasiert werden. Backofen auf 160 Grad herunterschalten. Gewürze fein mörsern und mit dem Rosmarinzweig und dem Kalbsfond zum Ochsenschwanz geben. Alles weitere etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit Karotten mit Grün, Navetten, Petersilienwurzeln putzen, waschen und evtl. halbieren. Staudensellerie waschen und klein schneiden. Das Gemüse in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Ochsenschwanzstücke aus der Sauce nehmen, das Fleisch ablösen, vom Fett befreien und das Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf 300 ml einkochen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Sojasauce und Fleisch in die Sauce geben und nochmals aufkochen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Strohkartoffel:

Kartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen kalt abspülen und gut trockentupfen. Die Streifen mit Salz, Pfeffer und Piment d' Éspelette würzen. In heißem Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und das blanchierte Gemüse darin warm schwenken, mit Salz und Zucker würzen und abschmecken. Ochsenschwanzragout mit Gemüse und Kartoffelstroh in tiefen Tellern anrichten.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Rinder-Filet im Rösti-Mantel mit geschmorten Steinpilzen

Für 2 Personen

Für das Gewürzsalz:

1 TL Bohnenkraut	1 TL Thymian	1 TL Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Koriander
		100 g Salz

Für die marinierten Pilze:

1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	400 g Steinpilze
2 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin	50 g Räucherspeck
50 ml Olivenöl	30 ml heller Balsamessig	150ml Kalbsjus

Für das Rinderfilet:

1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	360 g Rinderfilet
100 g Poulardenfilet	weißer Pfeffer	20 ml Sherry
80 g Crème double	2 große Kartoffeln	

Für das Gewürzsalz fein geschnittene Kräuter und gemörserte Gewürze mit dem Salz mischen. In ein fest verschließbares Glas geben. Für die Pilze Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Steinpilze putzen und nach Belieben klein schneiden. Thymian- und Rosmarinblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Räucherspeck würfeln. Räucherspeck und Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. Knoblauch und Steinpilze zugeben und goldbraun braten. Mit Balsamessig und Kalbsjus abschmecken und ca. 5 Minuten leicht schmoren. Restliches Olivenöl über die Pilze geben und mit dem Gewürzsalz abschmecken. Beiseite stellen und marinieren. Für das Rinderfilet Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Rindfleisch trockentupfen mit dem Gewürzsalz einreiben und pfeffern. Das gut gekühlte Poulardenfilet würfeln. Mit Sherry und gut gekühlter Crème double zu einer homogenen Masse pürieren. Mit dem Kräutersalz und den Kräutern abschmecken. Das Rinderfilet von allen Seiten mit Geflügelfarce bestreichen. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden oder raspeln und leicht salzen. Kartoffelstreifen auf einem Stück Frischhaltefolie oder Küchentuch quadratisch auslegen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet auf die Kartoffeln legen und so einrollen, dass sich eine geschlossene Kartoffelschicht um das Filetstück bildet. Die Kartoffelstreifen fest anpressen. Das Filet in einer ofenfesten Pfanne im Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Im Ofen ca. 10-12 Minuten weiter braten. Filet aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Filet in 2 gleichmäßige Stücke schneiden. Das Filet auf den Steinpilzen anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

Jörg Sackmann am 15. Oktober 2013

Rinder-Kotelett mit Gremolata und geschmorten Zwiebeln

Für 6 Personen

Für das Rinderkotelett:

1 Rinderkotelett (ca.1,2 kg) Meersalz, Pfeffer 50 g Butter
150 ml Rinder-Jus

Für die geschmorten Zwiebeln:

300 g Meersalz 3 weiße Zwiebeln 200 ml Geflügelfond
200 g Sahne 150 g Polentagrieß 100 g geriebener Parmesan
80 g Butter Meersalz, Pfeffer

Für die Gremolata:

2 Knoblauchzehen 100 g gehackte Mandeln Zitronenabrieb
40 ml Olivenöl Meersalz, Pfeffer 1 TL gehackte Petersilie

Für das Rinderkotelett:

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Rinderkotelett parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kotelett in einer heißen Pfanne ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Auf einem Gitter, mit Blech darunter, im heißen Ofen etwa 45 Minuten garen. Herausnehmen, ca. 20 Minuten ruhen lassen. Kotelett erneut für 15 Minuten in den heißen Ofen schieben, damit es durchgehend schön rosa ist.

Für die geschmorten Zwiebeln:

Backofen auf 180 Grad hochschalten. Meersalz auf ein Backblech verteilen und die weißen Zwiebeln, ungeschält, darauf setzen. Im Backofen ca.1 Stunde backen. Zwiebeln herausnehmen, schälen und quer halbieren. 6 gleichgroße schöne Ringe von den Zwiebeln abschneiden und beiseite stellen. Die übrigen Zwiebeln pürieren. Geflügelfond und Sahne aufkochen, Polentagrieß unterrühren und quellen lassen. Anschließend das weiße Zwiebelpüree zugeben. Parmesan und Butter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Mandeln mit der Zitronenschale und dem Knoblauch in einer Pfanne ohne goldbraun anrösten. Das Olivenöl zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Petersilie untermischen. Für das Kotelett Butter in einer Pfanne schmelzen und bräunen. Die Rinder-Jus kurz aufkochen, mit der gebräunten Butter verfeinern und abschmecken. Das Rinderkotelett kleinschneiden. Fleisch auf Tellern verteilen. Mit Polenta, Gremolata, Jus und Zwiebelringen anrichten.

Frank Buchholz am 04. November 2013

Rinder-Koteletts mit Ofen-Kartoffel und Guacamole

Für 4 Personen

Für den Kräuterdip:

½ Bund Petersilie	½ Bund Schnittlauch	½ Bund Liebstöckel
2 Gewürzgurken	1 EL saure Sahne	150 g Joghurt
100 g Quark	1 TL Senf	1 TL Zitronensaft
Salz Pfeffer		

Für die Guacamole:

2 reife Avocados	1 Knoblauchzehe	80 g Crème-fraîche
1 Schalotte	Saft von ½ Zitrone	Salz, Pfeffer
Pimente d'Espelette		

Für die Ofenkartoffel:

4 große festk. Kartoffeln	Kümmel, Salz, Pfeffer	100 g weiche Butter
---------------------------	-----------------------	---------------------

Für die Rinderkoteletts:

4 Rinderkoteletts (Côte du Boeuf)	4 EL Öl	Salz Pfeffer
-----------------------------------	---------	--------------

Für die Ofenkartoffel:

Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Ofenkartoffeln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten. Jede Kartoffel auf ein großes Stück Alufolie legen und mit jeweils 25 g Butter bestreichen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Danach die Kartoffeln in Alufolie einschlagen. Kartoffeln im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.

Für den Kräuterdip:

In der Zwischenzeit für den Kräuterdip Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Gewürzgurken fein hacken. Alles mit saurer Sahne, Joghurt und Quark vermischen und mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Abdecken, beiseite stellen und kühlen.

Für die Guacamole:

Knoblauchzehe und die Schalotte schälen in ganz feine Würfel schneiden. Avocados schälen und vom Kern befreien. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Avocado mit dem Zitronensaft und der Crème-fraîche mixen, die Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Ebenfalls abdecken und kühlen. Nach 45 Minuten, den Backofen auf 120 Grad Umluft herunterschalten. Kartoffeln im Backofen lassen.

Für das Côte de Boeuf:

Das Côte de Boeuf trockentupfen und für ca. 30 Minuten in den Backofen geben. Danach in einer Pfanne im heißen etwas Öl von jeder Seite ca. 2 -3 Minuten (je nach Geschmack) braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln herausnehmen und aus der Folie nehmen. Mit dem Côte du Boeuf und den Dips anrichten.

Sören Anders am 09. August 2013

Rinder-Roulade mit Speck, Pilzen und Kartoffel-Mousseline

Für 4 Personen

4 Zwiebeln	100 g Butter	100 g gerauchter Bauchspeck
150 g Gewürzgurken	4 Rinder-Steaks	edelsüßes Paprikapulver
1 EL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	150 g Karotten
150 g Staudensellerie	40 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark
150 ml Weißwein	250 ml Rotwein	50 ml Madeira
1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln	100 ml Milch
100 g Sahne	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Petersilie
2 Stiele Thymian	400 g Mischpilze	1 Schalotte
1/2 Bund Petersilie		

2 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Speck und Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden. Die Steaks dünn plattieren und mit etwas Paprika bestäuben, dann mit Senf bestreichen. Gurken-, Speck- und Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Scheiben seitlich leicht einschlagen, dann zusammenrollen und mit einem Faden über Kreuz gebunden fixieren. Die Rouladen außen mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Zwiebeln schälen und würfeln. Karotten und Staudensellerie putzen bzw. schälen und würfeln. Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Rouladen darin rundum anbraten und herausnehmen. Im Bratfett, 10 g Butter erhitzen. Zwiebelwürfel, Karotten und Sellerie darin anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die angebratenen Rouladen wieder einlegen und die gesamte Flüssigkeit im Schmortopf einkochen lassen. Dann soviel Kalbsfond auffüllen, dass die Rouladen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Rouladen zugedeckt, bei mäßiger Hitze ca. 50 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mal wenden und evtl. noch etwas Kalbsfond nachgießen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und die Kartoffeln pellen. Milch, Sahne und 50 g Butter erwärmen. Kartoffeln stampfen und die Milch-Sahne-Buttermischung unterrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Sommerkräuter abspülen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotten in einer Pfanne mit 20 g Butter anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Die gegarten Rouladen aus dem Fond nehmen. 10 g kalte Butter unter den Fond rühren und abschmecken. Rouladen mit Kartoffel-Mousseline, Pilzen und Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 08. Juli 2013

Rinder-Tafelspitz mit Kräuter-Ravioli und Wurzel-Gemüse

Für 2 Personen

Für den Tafelspitz:

1 Zwiebel	2 kleine Karotten	2 Stangen Staudensellerie
2 Petersilienwurzeln	1 kleine Lauchstange	1 Knoblauchzehe
500 g Rindertafelspitz	200 g Rinderknochen	5 Pfefferkörner
3 Pimentkörner	1 Stiel Liebstöckel	1 Stiel Blattpetersilie
1 Zweig Thymian	Salz, weißer Pfeffer	150 g Gemüse

Für die Ravioli:

100 g Poulardenbrust	120 g Sahne	2 cl weißer Portwein
Salz, Piment d'Espelette	50 g Blattspinat	1 Zweig Thymian
1/2 Bund Blattpetersilie	2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel Estragon
1 EL Olivenöl	12 Blätter Wan Tan Teig	1 Ei

Für den Tafelspitz:

Zwiebel mit Schale waschen, halbieren und die Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten, in einer Pfanne dunkel anbraten. Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch, putzen, waschen und klein schneiden. Tafelspitz abspülen. Mit den Knochen in einen Topf geben. Gemüse zugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, langsam köcheln lassen und den aufsteigenden Schaum immer wieder entfernen. Pfefferkörner und Piment grob mörsern. Liebstöckel, Petersilie und Thymian abspülen und mit den Gewürzen nach 40 zum Fleisch geben. Weitere ca.30 Minuten weitergaren bis das Fleisch gar ist. Fleisch aus dem Fond nehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Brühe abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Für die Einlage das Gemüse putzen und waschen. Karotte und Kohlrabi in ca. 2 cm dicke Scheiben, Sellerie in feine Streifen, Lauch und Zucchini in 2 mm dicke Rauten. Das Gemüse im Tafelspitzsud bissfest garen. Herausnehmen, abdecken und beiseite stellen.

Für die Ravioli:

Poulardenbrust würfeln. Mit 100 g Sahne, Portwein, Salz, und Piment d'Espelette fein pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen, kalt stellen. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Farce heben. Blattspinat, Thymian, Petersilie, Liebstöckel und Estragon fein schneiden und im Olivenöl ca. 2 Minuten dünsten, kalt stellen. Danach unter die fertige Farce geben. Farce erneu abschmecken. Wan-Tan-Teigblätter auslegen. Jeweils 1 EL Farce auf in die Mitte von 6 Teigblättern setzen. Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Übrige Teigblätter darauf legen, verschließen und leicht andrücken. Anschließend mit einem rundem geriffelten Ausstecher Ravioli ausstechen. Ravioli danach in leicht kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Tafelspitz dünn aufschneiden, in tiefen Teller anrichten, mit Gemüse und Ravioli anrichten. Zuletzt den heißen Tafelspitzsud eingießen. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 27. August 2013

Roastbeef mit Petersilien-Pesto und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

Für das Roastbeef:

1 Zwiebel	1 kleine Karotte	50 g Sellerie
1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	3 Stängel glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	grobes Meersalz
1 TL Pfefferkörner	400 g Hochrippe (Rinderrücken)	

Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer		

Für das Petersilienpesto:

2 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne	1 Sardellenfilet
1 TL scharfer Senf	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für das Roastbeef:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und waschen, ebenfalls klein schneiden. Knoblauchzehe schälen. Petersilienstängel, Thymian und Lorbeerblatt mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden. Einen großen Topf mit reichlich Wasser füllen, Zwiebel, Knoblauch und die Gemüsestücke zugeben, das Kräutersträußchen, etwas Salz und andgedrückte Pfefferkörner zugeben und aufkochen lassen. Dann das Fleisch zugeben, die Hitze reduzieren, sodass das Fleisch bei 80 Grad garen kann (höher soll die Temperatur nicht werden). Das Fleisch so ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für das Petersilienpesto:

In der Zwischenzeit für das Pesto Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Sardellenfilet grob hacken und mit den Petersilie, Pinienkernen, Senf und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die ausgekühlten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Scheiben aufschneiden und anrichten. Petersilienpesto angießen und mit den Bratkartoffeln servieren.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013

Tafelspitz-Ravioli mit Meerrettich-Soße und Apfel-Gelee

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Mehl Type 405	5 Eigelb
1 Ei	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für das Apfelgelee:

300 ml naturtrüber Apfelsaft	1 – 2 EL Apfelessig	2,5 g Agar-Agar
------------------------------	---------------------	-----------------

Für die Füllung:

30 g Butter	30 g Mehl	300 ml Tafelspitzbrühe
50 g Sahne	1 Karotte	1/4 Knollensellerie
2 Stiele Staudensellerie	500 g gekochter Tafelspitz	1 Bund Kerbel
1 – 2 EL Meerrettich, gerieben	1 Ei	

Für die Meerrettichsauce:

1 Schalotte	4 EL Butter	100 ml Weißwein
500 ml Tafelspitzbrühe	200 g Sahne	2 – 3 EL Meerrettich, gerieben
1 Eigelb	Meersalz, Pfeffer	Zucker, Muskat
frischer Meerrettich	bunte Kresse	

Für den Nudelteig:

Hartweizenmehl, Mehl, Eigelbe, Ei, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für das Gelee:

Den Apfelsaft mit dem Essig auf 250 ml einköcheln lassen. Agar-Agar einstreuen und 2 Minuten kochen lassen. Das noch heiße Gelee in eine eckige Porzellanform gießen, so dass die Füllhöhe etwa 1 cm beträgt. Gelee sofort kaltstellen und eine gute Stunde abkühlen lassen. Die Form mit der Flüssigkeit muss gerade stehen. Wenn der Apfelfond geliert ist diesen dann aus der Form nehmen und in 1x1cm große Würfel schneiden. Diese bei Zimmertemperatur zugedeckt aufbewahren.

Für die Raviolifüllung:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit 250 g Tafelspitzbrühe auffüllen und glatt rühren, sodass sich keine Klümpchen bilden, dann die Sahne zugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten cremig kochen. Karotte, Knollensellerie und Staudensellerie putzen bzw. schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas kochendem Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Gemüse durch ein Sieb gießen und auf einem Küchentuch trocken tupfen. 4 EL von den Würfeln mit der übrigen Tafelspitzbrühe bedecken und beiseite stellen. Den Tafelspitz in feine Würfel schneiden.

Für die Meerrettichsauce:

Meerrettich unter die Sauce mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Gemüsewürfel unterheben, zu einer homogenen Masse verrühren, abschmecken. Den Kerbel abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Masse geben.

Für die Ravioli:

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn auswalzen. Die Teigbahn in der Mitte halbieren und eine Hälfte dünn mit verquirltem Ei bepinseln. Darauf mit einem Teelöffel die Füllung auflegen (Abstand ca. 5 cm). Die andere Teigbahn darüber schlagen und den Teig so eng an die Füllung drücken, dass keine Luftblasen entstehen. Mit einem (Durchmesser 8 cm) gezackten Ausstecher Ravioli ausstechen.

Für die Meerrettichsauce:

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Tafelspitzbrühe und Sahne unterrühren und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Meerrettich zufügen und die Sauce zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie evtl. einem Spritzer weißen Balsamico nachschmecken. Die Ravioli in leicht wallendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, anschließend in einer Pfanne in etwas zerlassener Butter schwenken. Die beiseite gestellten Gemüsewürfel in der Brühe erhitzen, diese dann als erstes in tiefen Tellern anrichten. Ravioli darauf setzen. Mit der erhitzten und aufgeschäumten Meerrettichsauce beträufeln. Apfelgeleewürfel nach Belieben im Teller verteilen. Mit etwas bunter Kresse und frischen geriebenen Meerrettich garnieren.

Frank Buchholz am 09. September 2013

Salat

Gurken-Salat

Für 6 Personen

125 ml weißer Traubensaft	1 TL Zucker	60 ml Weißweinessig
1 Salatgurke	Salz, Pfeffer	1 Schalotte
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1 EL Olivenöl

Traubensaft, Zucker und Essig in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Saft-Essig-Sud abkühlen lassen. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben in einen Suppenteller geben und salzen. Darauf einen umgedrehten Suppenteller geben, an den Tellerrändern gut festhalten und 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gesalzene Gurkenscheiben in eine Schüssel geben. Schalotten zugeben. Mit Olivenöl und etwas eingekochtem Saft-Essig-Sud marinieren. Kräuter untermischen und mit Pfeffer den Salat abschmecken.

Vincent Klink am 12. September 2013

Hirten-Salat

Für 4 Personen

4 Fleischtomaten	Meersalz	5 EL Olivenöl
3 rote Paprika	1 Stiel Kerbel	2 Stiele Blattpetersilie
2 Schalotten	80 g Fetakäse	1 EL grüne Oliven

Backofen auf 75 Grad vorheizen. Am Vortag die Tomaten einschneiden, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten häuten, vierteln und mit dem Kerngehäuse nach oben auf ein mit 1 EL Olivenöl bepinseltes Backblech verteilen. Tomaten im Backofen ca. 3 Stunden antrocknen. In einer verschließbaren Lebensmittelbox die getrockneten Tomaten mit 2 EL Olivenöl über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, putzen vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf ein Blech setzen. Mit 2 EL Olivenöl bepinseln und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abdecken und ca. 15 Minuten garen. Paprika herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann häuten und Paprika in Rechtecke teilen. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Kräuter mit Paprikarauten und getrockneten Tomaten mischen und mit Klarsichtfolie abdecken.

Michael Kempf am 07. September 2013

Kartoffel-Gurken-Salat

Für 2 Personen

500 g feste Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
4 EL Pflanzenöl	1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Essig
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf, in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Essig, 3 EL Öl und dem Geflügelfond vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und mit den Gurkenscheiben unter den Salat heben. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013

Spitzkohl-Salat mit Apfel und Cashew-Kernen

Für 4 Personen

800 g Spitzkohl	Salz	1 Boskop-Apfel
1 rote Zwiebel	1 Orange	2 EL Cashewkerne
3 Stiele Minze	2 EL Rapsöl	1 EL Olivenöl
weißer Pfeffer, Kreuzkümmel		

Den Spitzkohl putzen, waschen und vierteln. Den harten Strunk entfernen. Die Spitzkohlblätter in sehr feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz würzen, gut verkneten und ca.30 Minuten ziehen lassen. Den Apfel und die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Orangenfilets würfeln. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Minze abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen in feine Streifen schneiden. Aufgefangenen Orangensaft, Rapsöl und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Mit Apfel, Zwiebel, Orangenfilets, Minze und Cashewkernen unter den Spitzkohl mischen und abschmecken. Den Salat etwa 20 Minuten ziehen lassen, erneut abschmecken und servieren. Dazu passt Baguette.

Michael Kempf am 04. Oktober 2013

Tomaten-Salat mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

2 Fleischtomaten	8 gelbe Kirschtomaten	8 rote Kirschtomaten
4 Romanatomaten	1 Bund Basilikum	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker
300 g Ziegenfrischkäse	3 EL heller Balsamessig	1 TL Senf
1 Stück Frühlingsrollenteig	1 TL Butter	

Alle Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und die Schalen abziehen. Fleisch-, Kirsch- und Romano-Tomaten getrennt voneinander in Stücke schneiden. Basilikum abspülen und trockenschütteln. Brötchen grob würfeln. Mit der Hälfte des Basilikums im Cutter fein zermahlen. Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Die Hälfte der Fleischtomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen und ca. 15 Minuten zu einer dickflüssigen Tomatensauce einkochen. Den Käse mit etwas Salz verrühren und zu murmelgroßen Kugeln formen. Die Hälfte der Ziegenfrischkäsekugeln in den Basilikum-Semmelbröseln wenden. Essig, Senf und 5 EL Olivenöl in einer Schüssel geben und zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alle Tomaten zugeben und darin ca. 20 Minuten marinieren. Frühlingsrollenteig in ca. 12 Tortenstücke teilen. Den übrigen Käse darauf verteilen und von der breiten Seite zu fingerdicken Stäbchen aufrollen. 4 EL Öl erhitzen, die Ziegenkäse-Stäbchen darin von allen Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. und Die Tomatensauce pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren. Kalte Butter unterrühren und abschmecken. Jeweils einen Klecks Tomatensauce auf Tellern anrichten. Tomatensalat darauf verteilen. Mit Ziegenkäsestäbchen und Ziegenkäsekugeln anrichten. Vom übrigen Basilikum die Blättchen von den Stielen zupfen und über den Tomatensalat streuen.

Jacqueline Amirfallah am 31. Juli 2013

Schwein

Gebratene Rosmarin-Schweine-Medaillons mit Curry-Kürbis

Für 2 Personen

800 g Muskatkürbis	2 Schalotten	1 EL Butter
80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 EL Currypulver
1 Bund Petersilie	1 TL Sambal Manis	1/2 rote Chilischote
2 Zweige Rosmarin	1 Schweinefilet (400 g)	2 EL Butterschmalz
30 g Pinienkerne	1 EL Olivenöl	

Kürbis halbieren, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 1 Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Kasserolle erhitzen. Schalotten darin andünsten. Kürbis zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Kürbis ca. 15 Minuten weich schmoren. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Petersilienblättchen fein hacken. Mit Sambal Manis unter den Kürbis rühren. Erneut abschmecken. Für das Filet die übrige Schalotte schälen und würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Rosmarin grob hacken. Das Filet trockentupfen und parieren. Filet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von allen Seiten ca. ca. 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 1 EL Olivenöl im Bratfett erhitzen. Schalotten darin anbraten. Chili und Rosmarin zugeben und ca. 1 Minute schmoren. Pinienkerne untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons mit Rosmarin-Pinienkernmischung und Currykürbis anrichten. Dazu passt Reis.

Vincent Klink am 05. September 2013

Marinierte Spareribs mit Kartoffel-Ecken und Sauerrahm

Für 4 Personen

1,5 kg Schwein-Schälrippchen	Salz	6 Kartoffeln, fest
300 g Frittierfett	5 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone
80 ml Sojasauce	1 EL Honig	Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	300 g Sauerrahm

Schälrippchen so zuschneiden, dass möglichst gleichmäßige Stücke entstehen, die man nach dem Braten in nahezu gleich lange Stücke schneiden kann. Diese Stücke in einem Topf mit Salzwasser ca. 1 Stunde kochen. Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und in längliche Ecken schneiden. In einem Topf mit Frittierfett oder einer Fritteuse bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder pressen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit der Schale in sehr dünne Scheiben schneiden. Sojasauce mit Honig und Knoblauch gut vermischen, zuletzt die Zitronenscheiben untermischen. Die gekochten Rippchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Soja-Knoblauch-Zitronenmarinade bestreichen. Die Rippchen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen braten, bis sie schön braun sind, dabei mehrmals wenden. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sauerrahm glatt rühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelecken im Frittierfett bei 180 Grad kross ausbacken, herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen und salzen. Die Spareribs aus dem Ofen nehmen und die Rippen einzeln aufschneiden. Zusammen mit den Kartoffelecken und dem Sauerrahm anrichten.

Sören Anders am 05. Juli 2013

Schnitzel aus dem Wok

Für 2 Personen

200 g Schweineschnitzel	1 TL Speisestärke	2 Frühlingszwiebeln
1 Zucchini	50 g Zuckerschoten	50 g feine grüne Böhnchen
2 EL Sonnenblumenöl	1 TL Sesamöl	1 EL Ingwer, feingewürfelt
1 EL Knoblauch, feingewürfelt	1 EL Chili, feingewürfelt	Je 1 EL Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Sojasauce	2 EL Sherry	2 EL Brühe
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander		

Das Fleisch mit einem scharfen Messer quer zur Faser in feine Streifen schneiden. Mit der Stärke überpudern, sie gut einmassieren. Frühlingszwiebeln putzen, in halbzentimeterfeine Scheibchen, den Zucchini in halbzentimetergroße Würfel schneiden. Zuckerschoten, wenn nötig fädeln, dabei Stiel- und Blütenansatz entfernen. Bohnen spitzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Das genügt, wenn es sich um wirklich stricknadelfeine Böhnchen handelt. Dickere Bohnen muss man ein paar Minuten blanchieren. Den leeren Wok erhitzen. Sobald es sich heiß anfühlt, wenn man die flache Hand darüber hält, das Öl zufügen, das jetzt sofort zu rauchen beginnt. Das Fleisch in die Mitte legen, einige Sekunden unberührt braten, erst dann mit der Bratschaufel zu rühren beginnen und nicht mehr damit aufhören, bis alles fertig ist. Ingwer, Knoblauch, Chili über das Fleisch streuen, ebenso Salz, Pfeffer und Zucker. Dann nacheinander Zucchini, Erbsenschoten und Böhnchen zufügen. Das neu hinzugekommene Gemüse immer mit einigen Salzkörnchen würzen, am Ende nochmals eine Zuckerprise in den Wok streuen. Wenn alles glänzt und grün leuchtet, Sojasauce, Sherry und Brühe angießen. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Reichlich Koriandergrün über das Gericht streuen und auf einer Platte servieren. Dazu passt thailändischer Duftreis.

Martina Meuth am 23. Juli 2013

Schweine-Filet mit Spitzkohl-Lasagne und Altbier-Soße

Für 4 Personen

Für die Lasagne:

1 Spitzkohl	50 g Frühstücksspeck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat	6 Scheiben Roggenbrot	

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet	1 EL Senfsaat	$\frac{1}{2}$ EL Schwarzkümmel
$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	

Für die Altbiersauce:

200 ml Altbier	200 ml dunkle Fleischbrühe	2 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Spitzkohl-Brot-Lasagne Den Spitzkohl putzen halbieren und den Strunk herausschneiden. Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden. Den Speck fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Butter in einer zweiten, großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spitzkohl, die Sahne und den Speck zugeben und alles einkochen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aus dem Roggenbrot mit einem Metallausstecher (Durchmesser ca. 6 cm. Die Ausstecher auch als Form für die Lasagne benutzen. Gebraucht werden 4 Stück) 12 Scheiben ausstechen Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Metallringe leicht buttern und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Jeweils eine Scheibe Brot als Boden in den Metallring legen. Etwas Spitzkohlmasse einfüllen, erneut eine Scheibe Brot darauf legen, wieder mit Spitzkohlmasse füllen und mit der dritten Brotscheibe abschließen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle vier Lasagne-Ringe fertig sind. Spitzkohllasagne auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Für das Filet Die Sehnen und Silberhäute des Filets entfernen. Senfsaat und Schwarzkümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten und fein mörsern. Petersilienblättchen und Kerbel abzupfen und sehr fein hacken. Mit pürierten Gewürzen mischen. Das Filet in der Kräutermischung wälzen. Dann in Frischhaltefolie, anschließend in Aluminiumfolie fest einrollen. In einem flachen Topf Wasser erhitzen Fleisch hineingeben und etwa 25 Minuten pochieren (bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65 Grad (Bratenthermometer) hat. Für die Altbiersauce In der Zwischenzeit Bier und Brühe in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Die Butter langsam einrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und mit den Metallringen auf vorgewärmte Teller setzen, Metallring vorsichtig entfernen. Das Schweinefilet auspacken, in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teller anrichten. Sauce darüber träufeln.

Michael Kempf am 29. November 2013

Schweine-Fleisch-Röllchen mit Bohnen und Rösti

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	1 Zweig Rosmarin
4 EL Olivenöl	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
400 g breite Bohnen	1 Schalotte	1/4 l Gemüsebrühe
1/4 l Milch	2 EL Butterschmalz	1/8 l Rotwein
1 TL kalte Butter	1/2 Bund Bohnenkraut	1 TL Speisestärke

Die Kartoffeln halb gar kochen, anschließend pellen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebeln andünsten und den Rosmarin untermischen. Schweinerücken in 4 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Scheibe etwas gedünstete Rosmarin-Zwiebeln geben und fest aufrollen, eventuell mit Küchengarn fixieren. Die Bohnen putzen und in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen. Brühe und Milch dazugeben und zum Kochen bringen. Darin die Bohnen in ca. 10 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelspäne gleichmäßig darin verteilen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Fleischröllchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl 5 Minuten rundum anbraten, heraus nehmen und warm stellen. Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und zusammen mit dem gehackten Bohnenkraut unter die Bohnen rühren. Kurz aufkochen und abschmecken. Die Fleischröllchen anrichten, mit etwas Sauce begießen, pro Portion je ein halbes Rösti und das Bohnengemüse dazu servieren.

Vincent Klink am 22. August 2013

Schweine-Nacken in Gewürz-Pflaumen-Jus mit Süßkartoffeln

Für 2 Personen

Für den Schweinenacken:

500 g Schweinenacken 90 g Salz 1 g Pökelsalz
Mehl

Für das Gewürzpflaumenjus:

10 Pflaumen 5 Pfefferkörner 4 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren 1 Sternanis $\frac{1}{4}$ Zimtstange
40 ml Sherry Essig 120 ml Rotwein 80 ml Portwein
5 g Earl Grey Teeblätter 150 ml Geflügeljus 10 g Butter
Salz, Zucker

Für die Süßkartoffeln:

3 Süßkartoffeln (à ca. 150 g) 100 g Butter Salz
1 Zweig Thymian 100 ml Milch 100 ml Sahne

Für die Garnitur:

4 Lauchzwiebeln 1 Bund Schnittlauch

Für den Schweinenacken:

Schweinenacken abspülen. 1 Liter Wasser, Salz und Pökelsalz aufkochen, abkühlen lassen und den Schweinenacken darin abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Das gepökelte Schweine-Fleisch aus dem Behälter nehmen, trocken tupfen und straff zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. Beide Enden fest verschließen und im Wasserbad bei 85 Grad 5 Stunden lang garen. Das gegarte Fleisch in Eiswasser gut abkühlen lassen, aus der Folie nehmen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für das Gewürzpflaumenjus Pflaumen waschen, trockentupfen und entsteinen. Gewürze zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Essig ablöschen. Rot- und Portwein zugeben. Aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen. Teeblätter zufügen und darin 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Fleischscheiben 1 Stunde darin ziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen. Geflügeljus aufkochen, den reduzierten Gewürzfond zugeben und die kalte Butter unterziehen, Pflaumen in die heiße Sauce geben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Süßkartoffeln:

Süßkartoffeln waschen und schälen. Von 1 Süßkartoffel mit einem Kugelausstecher von 1 cm Durchmesser 10 Kugeln ausstechen. 20 g Butter erhitzen, die Kartoffelkugeln, etwas Salz, den Thymian, 120 ml Wasser aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Dann ohne Deckel weitergaren, dabei die Flüssigkeit einkochen lassen. Sobald die Kugeln gar sind und die Flüssigkeit reduziert ist, Thymianzweig entfernen und 30 g kalte Butter unter die Kartoffeln mischen. Übrige Süßkartoffel würfeln und in 50 g Butter andünsten. Sahne und Milch zugeben, mit Salz würzen und die Kartoffeln langsam gar kochen. Anschließend pürieren, durch ein feines Sieb streichen und abschmecken.

Für die Garnitur:

Lauchzwiebeln putzen und kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen. Butter erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 2 Minuten braten. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schweinenacken in Scheiben schneiden. In wenig Mehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinenacken darin von jeder Seite 2 Minuten braten. Das Fleisch mit Pflaumenjus, Süßkartoffelpüree und -kugeln, Schnittlauch und Lauchzwiebeln anrichten.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013

Soßen

Chorizo-Soße

Für 2 Personen

100 g Chorizo	1 Schalotte	1 rote Paprika
50 ml Olivenöl	1 Stiel Thymian	1 TL Paprikapulver
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	Zucker, Piment d'Espelette

Chorizo fein würfen. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika putzen und ebenfalls würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Paprika darin andünsten. Thymian und Paprikapulver zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Paprika weich garen, Chorizo zugeben. Alles aufkochen und das restliche Olivenöl untermischen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Curry-Kokos-Soße

Für 4 Personen

1/2 Ananas	4 Schalotten	20 g Ingwer
2 EL Pflanzenöl	3 EL Curry	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	100 ml Kokosmilch
50 g Butter		

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Öl Schalotten anschwitzen, Ananasstücke und Ingwer zugeben, mit Curry bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, dann mit Gemüsebrühe, Sahne und Kokosmilch auffüllen und kurz köcheln lassen.

Sören Anders am 17. Juli 2013

Lauch-Soße

Für 2 Personen

40 g Butter	40 g Mehl	½ l Fleischbrühe
3 EL Lauch, in feinen Streifen	1 EL frisch geriebener Meerrettich	4 EL Sahne
Salz	1 Prise Muskat	

Die Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze und häufigem Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Nun die Lauchstreifen hinein geben. Drei Minuten kochen und dann mit Meerrettich, Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und mit der Lauchsauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Limetten-Soße

Für 4 Personen

3 unbehandelte Limetten 20 g Butter 2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond 100 g Sahne

Für die Salbeibutter:

75 g Butter 3 Salbeiblätter Salz, Pfeffer
Basilikumblätter

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

Mandarinen-Soße

Für 4 Personen

1 L Mandarinsaft 2 Limetten 80 g Ingwer
50 g Butter Tabasco, Zucker, Salz

Den Mandarinsaft in einem Topf um 1/3 einkochen lassen. Die Limetten halbieren, auspressen und zum Mandarinsaft geben. Den Ingwer schälen und in die Sauce reiben und köcheln lassen. Kalte Butter stückchenweise in die Mandarinsauce rühren und die Sauce damit binden. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Tabasco, Zucker und Salz abschmecken.

Sören Anders am 25. Oktober 2013

Paprika-Soße

Für 4 Personen

2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 2 rote Paprika
3 Tomaten 1/2 rote Peperoni 1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark 2 TL Paprikapulver Salz, Pfeffer
Zucker

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Pilz-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Vincent Klink am 19. September 2013

Suppen

Blumenkohl-Suppe mit Lachsforelle

Für 4 Personen

1 Kopf Blumenkohl (ca. 1 kg)	Salz	4 Schalotten
40 g Butter	1 EL Mehl	750 ml Gemüsebrühe
500 ml Geflügelfond	Pfeffer, Muskat	200 g Sahne
100 g Crème-fraîche	300 g Lachsforellenfilet	2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe	1 Stiel Thymian	4 Stiele Kerbel

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Die Röschen etwa 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser wässern. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 20 g Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten und die Blumenkohlröschen zugeben. Mit etwas Mehl bestäuben, Brühe und Fond unterrühren. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Etwa 4 EL Röschen herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und erneut abschmecken. Die übrigen Röschen in die Suppe geben und erwärmen. Das Lachsforellenfilet abwaschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke portionieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Wenn die Haut kross ist den Fisch wenden, Knoblauchzehe schälen und etwas andrücken. Thymianzweig abspülen, trockenschütteln. Knoblauch und Thymian mit der übrigen Butter zum Fisch geben. Mit einem Löffel die Gewürzbutter über den Fisch träufeln. Die Pfanne vom Herd nehmen. Der Fisch sollte innen noch glasig sein. Kerbel abspülen und trockenschütteln. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen. Blumenkohlsuppe und Lachsforelle anrichten. Kerbelblättchen darüber streuen.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

Französische Zwiebel-Suppe

Für 2 Personen

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Speck
1 EL Butter	20 ml Cognac	250 ml Weißwein
250 ml Fleischbrühe	3 Stiele Thymian	3 Stiele glatte Petersilie
2 Scheiben Kastenweißbrot	50 g Bergkäse	Salz, Pfeffer

In einem Topf mit Butter die Zwiebel mit Knoblauch hellbraun anrösten, mit Cognac ablöschen. Dann mit Wein und Brühe auffüllen, Thymian zugeben und 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weißbrotscheiben leicht toasten oder in einer Pfanne rösten. Käse fein reiben, auf die Brotscheiben streuen und kurz vor dem Servieren der Suppe unter der Grillschlange gratinieren. Thymian aus der Suppe entfernen, Petersilie unter die Suppe mischen und abschmecken. Die Suppe in Suppentassen anrichten, die gratinierten Brotscheiben oben auflegen, mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 21. November 2013

Gemüse-Suppe unter der Blätterteig-Haube

Für 4 Personen

20 g getrocknete Pilze	200 g Knollensellerie	2 Karotten
200 g Petersilienwurzel	1 Stange Lauch (ca. 200 g)	15 g getrocknete Tomaten
8 Pfefferkörner	1 l Gemüsebrühe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
2 Eigelb	150 g Blätterteig	

Zunächst die getrockneten Pilze in Wasser einweichen. Das Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und waschen. Von jedem Gemüse jeweils ca. 15 g in 5 mm große Würfel schneiden und für die Einlage beiseite stellen. Den Rest grob würfeln. Lauch putzen, waschen und grob würfeln. Die getrockneten Tomaten hacken. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. In einem großen Topf die Gemüsebrühe mit den groben Gemüswürfeln, Lauch, Tomaten, den dem Einweichfond der Pilze (Pilze ebenfalls für die Einlage beiseite stellen), den Kräuterzweigen, Lorbeerblättern und zerstoßenem Pfeffer aufkochen. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Tuch passieren, die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütten und fein hacken. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Suppentassen am äußeren Rand mit verquirltem Eigelb bepinseln, Pilze und kleine Gemüswürfel in die Tassen geben und zu drei Viertel mit der Brühe füllen. Die gehackten Kräuter darauf verteilen. Vom Blätterteig so große Scheiben ausstechen, dass sie rund um die Suppentassen 1 cm hinaus stehen. Mit den Teigplatten als Deckel die Tassen verschließen und behutsam andrücken. Die Teigoberfläche mit dem restlichen Eigelb bepinseln und alles ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wenn der Teigdeckel goldgelb gebacken ist, die Suppentassen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Otto Koch am 13. Dezember 2013

Gersten-Cremesuppe mit Räucherschinken

Für 4 Personen

Für die Gerstencremesuppe:

100 g Gerstenreis	2 Schalotten	1 junger Lauch
1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie	30 g geräucherte Speckwürfel
1 TL Olivenöl	60 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond
300 g Sahne	1 EL Bohnenkraut	Salz, weißer Pfeffer
1 EL Sauerrahm		

Für die pochierten Eier:

120 g Schwarzwälder Schinken	60 ml Weinessig	4 Eier
------------------------------	-----------------	--------

Für die Gerstencremesuppe:

Den Gerstenreis über Nacht im kalten Wasser einweichen und quellen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Lauch putzen und waschen. Das weiße vom Lauch fein würfeln. Die grünen Teile in dünne Rinde schneiden. Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen und ebenfalls fein würfeln. Gerste abschütten, Schalotten und Speck in Olivenöl andünsten. Gerste zugeben und kurz schmoren. Weißwein und Geflügelfond zugeben und alles ca. 12 Minuten langsam köcheln lassen. Gemüsewürfel, Sahne und Bohnenkraut unterrühren. Alles weiter ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer und abschmecken. Den Schinken in feine Streifen schneiden. 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Weinessig zugeben.

Für die pochierten Eier:

Gekühlte Eier in einer Tasse vorsichtig aufschlagen. Eier nach und nach in das ungesalzene Wasser geben und 3 bis 4 Minuten pochieren. Eier herausnehmen und kurz in warmes, gesalzenes Wasser geben. Eier herausnehmen und abtropfen lassen. Abstehende Eiweißsegmente abschneiden. Eier würzen. Pochierte Eier auf vier Teller verteilen. Die Gerstencremesuppe mit Sauerrahm verfeinern und über die Eier geben. Die grünen Lauchringe und den Schinken darüber streuen.

Jörg Sackmann am 19. November 2013

Grieß-Klößchen-Suppe

Für 4 Personen

500 g Fleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner	300 g Siedfleisch
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	Salz
250 ml Milch	60 g Butter	80 g Weichweizengrieß
1 Ei	1 Eigelb	Pfeffer
1 Prise Muskat	1/2 Bund Schnittlauch	

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 1,5 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen. Dann die Gemüsewürfel und das Siedfleisch aus dem Topf nehmen, die Brühe passieren, wieder in den Topf geben und abschmecken. Das Fleisch nach Belieben in kleine Würfel schneiden. Es kann mit dem Gemüse als Einlage für die Suppe verwendet werden. Für die Klößchen die Milch aufkochen, Butter darin auflösen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt. In eine Schüssel umfüllen, Ei und Eigelb schnell unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Aus der Grießmasse mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser ca. 8 Minuten sanft garen. Die Fleischbrühe erneut aufkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Klößchen als Einlage in Suppenteller geben, mit Fleischbrühe aufgießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013

Holunderbeeren-Suppe mit Schnee-Eier

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 kg Holunderbeeren 250 ml Apfelsaft 1 Zitrone

100 g Zucker 1/2 TL Zimt 1 Nelke

Für die Schneeeier:

1 l Milch 1 Vanilleschote 90 g Zucker

4 Eiweiß

Für die Suppe:

Holunderbeeren waschen, trocken tupfen und von den Stängeln zupfen. Die Beeren in einem Topf mit 500 ml Wasser aufkochen und 15 Minuten köcheln. Holunderbeeren auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Saft und abgeriebene Schale von der Zitrone zugeben. Apfelsaft, Zucker, Zimt und Nelke zur Suppe geben und kurz aufkochen.

Für die Schneeeier:

die Milch zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Das Vanillemark beiseite stellen. Die beiden ausgekratzten Schalen der Vanilleschote mit einem Esslöffel Zucker in der Milch eine Viertelstunde kochen. Den Topf zur Seite stellen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das Vanillemark zum Schaum geben und solange weiterschlagen, bis sich das Mark gleichmäßig verteilt hat. Das Eiweiß sollte nicht zu steif geschlagen sein. Mit einem Esslöffel aus der steifen Masse Nocken ausstechen und in die heiße Milch gegeben. Der Topf kommt wieder auf den Herd, sollte aber nur leicht kochen. Sind alle Nocken in der Milch den Topf vom Herd nehmen und abdecken. Die Nocken bei neunzig Grad 10 Minuten ziehen lassen, dann die Schneeeier drehen und wieder ziehen lassen. Keinesfalls darf die Milch kochen. Die Holundersuppe in tiefe Teller geben und mit den Schneeeiern servieren.

Vincent Klink am 24. Oktober 2013

Kalte Paprika-Suppe mit gebratenem Kalb-Tatar

Für 4 Personen

300 g Kalbfleisch	Salz	6 EL Olivenöl
1 Möhre	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer	4 gelbe Paprikaschoten	Zucker
1 l Kalbsbrühe	1 Bund Lauchzwiebeln	1-2 EL Senf
500 g Frittierfett	8 Wan Tan Blätter	Paprikapulver, edelsüß

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kalbsoberschale salzen und in 1 EL Olivenöl rundherum anbraten und herausnehmen. Kalbfleisch im Backofen ca. 8 Minuten weiter garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Möhre putzen, schälen und klein schneiden. Gemüsezwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und getrennt voneinander würfeln. Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Etwa die Menge einer halben Paprika beiseite stellen. Übrige Paprikawürfel, mit der Möhre, Gemüsezwiebel, Knoblauchzehe und dem Ingwer in 2 EL Olivenöl sanft braten. Mit Salz und Zucker würzen. Brühe zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe danach pürieren, nach Belieben durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Lauchzwiebeln putzen und quer halbieren. Den weißen Teil sehr fein würfeln und in 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Den grünen Anteil des Lauchs und übrige Paprika sehr fein würfeln. Das abgekühlte Kalbfleisch ebenfalls fein würfeln. Alles mischen. Mit Salz, 2 EL Olivenöl und Senf abschmecken. Frittierfett in einem Topf (etwa 2 cm hoch) erhitzen. Wan Tan Blätter darin nacheinander knusprig frittieren. Mit Salz und Paprikapulver bestreuen. Die kalte Suppe mit Tatar und Wan Tan anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. September 2013

Kürbis-Samtsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Für 4 Personen

400 g Muskatkürbis	3 Schalotten	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	300 ml weißen Portwein	1 L Geflügelfond
Salz	1 Prise Zucker	150 ml Sahne
4 Jakobsmuscheln	Pfeffer	50 g Pinienkerne
Kürbiskernöl		

Kürbis entkernen, schälen und in mittlere Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln. In einem Topf 2 Esslöffel Butter erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen, den Curry zufügen und kurz mit anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und diesen auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Kürbis und den Geflügelfond in den Topf geben, mit Salz und Zucker würzen und für ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den weichgekochten Suppenansatz mit der Sahne auffüllen und mit einem Mixer zu einer feinen samtigen Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und in einem Topf auf der Herdseite warm halten. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit der restlichen Butter bei mittlerer Hitze leicht anbraten und garen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Suppe mit etwas geschlagener Sahne aufmixen und in einen Suppenteller geben. Die Jakobsmuschel in die Mitte der Suppe setzen. Mit Pinienkernen und steirischem Kürbiskernöl garnieren.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

Linsen-Suppe mit geräuchertem Tofu

Für 4 Personen

Für die Linsensuppe:

100 g kleine Berglinsen	1 kleine Zwiebel	50 g durchw. Räucherspeck
50 g Butter	2 EL Balsamessig	Meersalz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	3 Stiele Petersilie	1 Msp scharfer Senf

Für den geräuchertem Tofu:

200 g geräucherter Seidentofu	Sesamöl	1 TL frisch gehackter Majoran
-------------------------------	---------	-------------------------------

Für die Linsensuppe:

Die Linsen in kaltem Wasser ca. 2-3 Stunden einweichen. Zwiebel schälen fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln und Speck in 10 g Butter andünsten. Linsen abgießen und mit 1 EL Essig und 800 ml Wasser zu der Zwiebel-Speckmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln. Die Kräuter waschen, zugeben und alles weitere ca. 20 Minuten weich kochen. 2 EL Linsen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die restliche Suppe fein pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren. 40 g Butter in einem Pfännchen goldbraun aufschäumen lassen. Butter mit dem Senf und 1 EL Essig unter die pürierte Suppe rühren.

Für den geräuchertem Tofu:

Den Tofu mit Sesamöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen, in der restlichen heißen Butter von beiden Seiten anbraten. Tofu herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, die nicht pürierten Linsen und Tofuscheiben jeweils in die Mitte geben.

Frank Buchholz am 04. November 2013

Melonen-Suppe mit gebratenen Garnelen

Für 4 Personen

1 reife Honigmelone	8 Garnelen mit Schale	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	1l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund Estragon	

Die Melone halbieren und die Kerne herausstreichen. Dann mit einem Kugelausstecher einige Kugeln Fruchtfleisch zur Dekoration ausstechen. Restliches Fruchtfleisch auslösen. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Die Garnelenschalen und ca. 3 EL Melone zugeben und mit anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Die Schalen wieder entfernen. Restliche Melone zugeben, alles pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken, unter die Suppe mischen und kalt stellen. Die Garnelen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten. Melonenkugeln zugeben und kurz mit anschwanken. Die kalte Suppe anrichten und mit den heißen Garnelen und Melonenkugeln servieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Juli 2013

Räucherforellen-Suppe

Für 4 Personen

2 geräucherte Forellen	1 Pastinake	1 Möhre
1 Stange Lauch	1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner
Salz	3 mehlig kochende Kartoffeln	1 Ei
2 EL Speisestärke	200 g Sahne	Mehl, Pankomehl
300 g Butterschmalz		

Das Fleisch der Räucherforellen herauslösen. Pastinake, Möhre und Lauch putzen, bzw. schälen. Die Gemüseabschnitte mit Fischgräten und Haut in einen Topf geben und mit ca. 1,5 Liter Wasser bedecken. Lorbeer, Piment und etwas Salz zugeben und alles ca. 30 Minuten kochen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Lauch, Pastinake und Möhre fein würfeln. $\frac{1}{4}$ des Gemüses in wenig Wasser dünsten. Übriges Gemüse abdecken. 1 halbes Forellenfilet fein hacken. Gegarte Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln schälen und durch eine Presse in eine Schale drücken. 2 EL Kartoffelmasse beiseite stellen. Ei trennen. Übrige Kartoffeln mit gehackter Räucherforelle, gedünsteten Gemüse, Eigelb, Stärke und Salz zu kleinen, etwa walnussgroßen Bällchen formen und abdecken. Inzwischen die Forellenbrühe durch ein Sieb, zurück in den Topf passieren. Gemüswürfel zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Übrige 2 EL Kartoffeln und Sahne unterrühren. Aufkochen und würzen. Forellenbällchen in Mehl, verquirltem Eiweiß und Pankomehl panieren. Im Butterschmalz frittieren, abtropfen lassen und zur Suppe servieren. Die restliche Räucherforelle zum Beispiel zu Nocken verarbeiten (siehe Rezept Vincent Klink am 7.11.2013)

Jacqueline Amirfallah am 06. November 2013

Rote-Bete-Suppe mit Frischkäse-Klößchen

Für 2 Personen

400 g Rote Bete	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Ricotta	Pfeffer	1 Eigelb
1 EL Mehl	2 Schalotten	1 EL Butter
400 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1/2 Orange
1 Prise Zucker	1 Spritzer Himbeeressig	

Rote Bete waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Für die Klößchen den sehr gut abgetropften Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelb, Mehl und Schnittlauch zugeben. Gut durchmischen und aus der Masse mit einem Teelöffel Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Gekochte Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Rote-Bete-Würfel zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Von der Orange den Saft auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, etwas frischem Orangensaft und Himbeeressig abschmecken und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Suppe mit Klößchen anrichten.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013

Schwarzwurzel-Schaumsuppe mit gebratenem Zander-Filet

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1/2 l Milch	2 EL Zitronensaft	2 Schalotten
1,5 kg Schwarzwurzeln	50 g Butter	weißer Pfeffer
100 ml Weißwein	Saft von 1/2 Limette	1 l Geflügelfond
400 g Sahne		

Für den Zander:

4 Zanderfilets (á 50 g)	4 EL Olivenöl	Pfeffer, Mehl
50 g Butter	3 Stiele Thymian	1 Knoblauchzehe
Meersalz	2-3 Stiele Kerbel	

Für die Schwarzwurzelcremesuppe:

Etwa 2 l Salzwasser mit Milch und Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schwarzwurzeln schälen, klein schneiden und sofort in die Salzwasser-Milch-Mischung geben. Schalottenwürfel in heißer Butter glasig anschwitzen. Die abgetropften Schwarzwurzeln zugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen, kurz mit anschwitzen, mit Weißwein und Limettensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Geflügelfond zugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen lassen und dann die Sahne zugeben. Sobald die Schwarzwurzeln weich sind, die Suppe pürieren, passieren und eventuell nachwürzen.

Für den gebratenen Zander:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze fast gar braten. Kurz vor Schluss Butter, eine zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian dazugeben und den Zander fertig braten. Die Schwarzwurzelcremesuppe in tiefe Teller verteilen, jeweils ein gebratenes Zanderfilet als Einlage zugeben und mit Kerbel garnieren.

Frank Buchholz am 02. Dezember 2013

Tomaten-Suppe mit Basilikum und Quark-Nockerln

Für 4 Personen

Für die Tomatensuppe:

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Bund Basilikum
6 frische Tomaten	600 g Dosen-Tomaten	6 EL Olivenöl
400 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	150 g Büffelmozzarella

Für die Quarknockerl:

4 EL Semmelbrösel	4 EL Milch	1 EL Mehl
100 g Quark	1 Eigelb	1 EL gehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer		

Für die Tomatensuppe:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Von 2 Zweigen Basilikum die Blätter abzupfen und beiseite legen. Frische Tomaten in Würfel schneiden. Die Dosentomaten in einer Schüssel zerdrücken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter Rühren glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die frischen Tomaten und Die Dosentomaten und alle Basilikumstiele dazu geben. Mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, und die Suppe sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Für die Nockerl:

Die Semmelbrösel mit Milch, Mehl, Quark, Eigelb und 1 EL Basilikum verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Quarkmasse ca. 30 Minuten ruhen lassen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Quarkmasse mit einem Esslöffel Nockerln abstechen. Ins siedende Salzwasser geben und die Nockerl darin in etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis die Nockerln an die Oberfläche steigen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen. Die Suppe in eine Schüssel geben, Mozzarella, Nockerl und Basilikumblätter darüber verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013

Zucchini-Rahm-Suppe mit Basilikum-Klößchen

Für 4 Personen

80 g Schichtkäse	2 Eigelb	20 g Semmelbrösel
20 g Mehl	1/2 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	100 g Lauch	50 g Staudensellerie
250 g Zucchini	2 EL Olivenöl	150 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	1 Limette

Für die Klößchen:

Schichtkäse und Eigelbe gründlich verrühren, dann die Semmelbrösel und das Mehl unterheben. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Klößchenmasse mischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse, mit einem Kaffeelöffel, kleine Klößchen ausstechen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Suppe:

Zwiebel, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die grüne Zucchinischale 0,5 cm stark abschneiden und fein würfeln. Das Fruchtfleisch der Zucchini würfeln und mit dem Wurzelgemüse in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Den Ansatz mit Weißwein ablöschen, etwas später mit Brühe und Sahne auffüllen und weich kochen. Die Suppe pürieren und durch ein grobes Sieb passieren. Die Zucchinischalenwürfel untermischen. Limette abreiben und den Saft auspressen. Zuletzt die Suppe mit Limettensaft, Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe anrichten und die Klößchen als Einlage dazu geben.

Flora Hohmann am 30. Juli 2013

Vegetarisch

Bulgur-Zucchini mit Tomaten-Soße

Für 2 Personen

Für die Zucchini:

2-4 Zucchini	Salz	1 Gemüsezwiebel
1 Tomate	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	100 g Bulgur
80 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	3 Fleischtomaten	3 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker		

Für die gefüllten Zucchini:

Die Zucchini der Länge nach teilen und das Innere mit einem Kaffeelöffel herauspulen. Die Zucchinihüllen in Salzwasser blanchieren. Das Zucchiniinnere fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Tomate mitsamt der Schale auf einer Reibe zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Kreuzkümmel darüber streuen. Tomate und Bulgur dazugeben, Gemüsebrühe angießen und alles zusammen köcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten ist der Bulgur weich und die Flüssigkeit sollte verkocht sein. 3 bis 4 Minuten vor Garende, die Frühlingszwiebeln in den Bulgur geben und mitköcheln lassen. Für die Tomatensauce Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Tomaten am Stiel kreuzweise einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch grob schneiden. Thymian und Oregano abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, die Tomaten sowie Kräuterblättchen zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl gehackte Zucchini anbraten, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles unter den Bulgur mischen. Die Bulgurmasse in die ausgehöhlten und blanchierten Zucchinihüllen füllen und mit der Tomatensauce anrichten.

Vincent Klink am 04. Juli 2013

Burger von Karotte mit Koriander-Schmand und Röstzwiebeln

Für 4 Personen

400 g Bio-Karotten	200 g grobe Haferflocken	2 EL grobkörniger Senf
2 Eigelb	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Piment d'Espelette	Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
3 weiße Zwiebeln	ca. 200 g Frittierfett	1/4 Bund Koriander
3 Zweige Minze	1/2 Bio-Zitrone	200 g Schmand
4 Vollkornbrötchen	1 Romatomate	Vogelmiere

Die Karotten schälen und grob reiben. Die Haferflocken, den Senf und die Eigelbe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Piment d'Espelette gut abschmecken. Diese Masse mindestens 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (170 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Karottenmasse nochmals abschmecken, in vier Teile portionieren und mit befeuchteten Händen wie Frikadellen formen. Die Karottenfrikadellen leicht melieren und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech setzen und im Backofen ca. 6 Minuten fertig garen. Die weißen Zwiebeln schälen, vierteln und in sehr feine Streifen schneiden. Diese in ungesalzenem Wasser ca. 4 Minuten kochen, dann abschütten und die Zwiebelstreifen auf einem Küchentuch trocknen. In einem Topf mit Frittierfett die Zwiebeln langsam goldgelb frittieren. Mit einer Fleischgabel ab und zu rühren, sonst entsteht ein „Nest“. Anschließend die Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Koriander und die Minze abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Zitronen heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Schmand mit Zitronenschale, Salz und weißem Pfeffer abschmecken, die Kräuter untermischen. Brötchen halbieren und tosten. Tomate waschen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Vogelmiere waschen und trocken schütteln. Zum Anrichten die unteren Brötchenhälften mit Korianderschmand bestreichen. Eine Tomatenscheibe und die Karottenfrikadelle auflegen. Darauf Korianderschmand streichen und wieder eine Tomatenscheibe, etwas Vogelmiere und die Röstzwiebeln darauf verteilen. Obere Brötchenhälfte mit Korianderschmand bestreichen, aufsetzen und servieren.

Michael Kempf am 06. September 2013

Curry von der Steckrübe mit Kokos-Milch und Linsen-Chips

Für 4 Personen

Für die Linsenchips:

60 g kleine feine Berglinsen Salz 1 EL Tempuramehl
weißer Pfeffer

Für das Curry:

1 Knoblauchzehe	ca. 10 g Ingwer	1 rote Chilischote
400 g Möhren	400 g Steckrübe	150 g rote Zwiebeln
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Stangen Staudensellerie	1 Bio-Limette
4 EL Öl	2 TL Tomatenmark	1 EL Currypulver
100 ml Weißwein	400 ml ungesüßte Kokosmilch	Salz, Pfeffer

Die Linsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen. Dann Linsen abschütten und gut abtropfen lassen, das Abtropfwasser auffangen. Die Linsen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abtropfen und 1 EL der gegarten Linsen beiseite stellen. Die restlichen Linsen mit etwas Abtropfwasser und Tempuramehl zu einer dickflüssigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Linsenchips:

Die Linsenmasse dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen, die zurückbehaltenen Linsen aufstreuen und andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten goldgelb und knusprig backen. Dann aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Für das Curry:

Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Steckrübe schälen und zuerst in 1/2 cm dünne Scheiben und anschließend in Stifte schneiden. Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und nur das Weiße und Hellgrüne quer in 1/2 cm dünne Stücke schneiden. Staudensellerie putzen, das Grün abzupfen und beiseite legen. Staudenselleriestangen quer in Stücke schneiden. Limette waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Öl in einem breiten flachen Topf erhitzen, Knoblauch, die Hälfte des Ingwers und Chili darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Currypulver dazugeben, kurz anschwitzen, alles mit Weißwein ablöschen. Mit der Kokosmilch auffüllen, kurz aufkochen lassen, Möhren und Steckrüben hinzufügen und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Nach 20 Minuten Garzeit die roten Zwiebeln, nach 25 Minuten den restlichen Ingwer, Staudenselleriestücke und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Das fertig gegarte Curry mit Salz, Pfeffer, Limettenschale und -saft abschmecken. Curry in einer Schüssel anrichten und mit Linsenchips servieren.

Michael Kempf am 18. Oktober 2013

Filoteig-Muffins mit Sommer-Gemüse

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	1 Bund Rosmarin	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 Fleischtomate
1 Chili	1 Büffelmozzarella (ca. 150 g)	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	Paprikapulver, Curry	200 g Frischkäse
3 Eier	4 Blätter Filoteig (à 40 x 40 cm)	100 g flüssige Butter
1 Bund Rauke	1 Bund Brunnenkresse	2 Romanaherzen
1 Bund Basilikum	Saft von 1 Zitrone	

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Rote, gelbe und grüne Paprika waschen, trockenreiben halbieren, entkernen und fein würfeln. Tomate kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomatenfruchtfleisch feinwürfeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Mozzarella fein würfeln. Paprika, Tomate und Chili in 1 EL Olivenöl kurz braten mit Salz, feingehacktem Rosmarin und Zucker würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Olivenöl im Paprikabratfett erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Paprikapulver und Curry würzen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und zuerst mit dem Frischkäse, danach mit den Eiern verrühren. Paprika-Chilimischung untermischen. Mozzarella ebenfalls vorsichtig unterheben und alles abschmecken. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 8 Muffinformen ausfetten und mit je 3 Lagen zuge schnittenen mit Butter eingefetten Filoteig (ca. 12 x 12 cm) auslegen, so dass die Ränder etwas überlappen. Die Füllung hineingeben und im Ofen ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Rauke, Brunnenkresse, Romanasalat putzen, waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zitronensaft, Salz, Zucker und 4 EL Olivenöl verrühren und über den Salat träufeln. Basilikum untermischen, abschmecken. Filoteig-Muffins herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit den Filoteig-Muffins servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2013

Gebratene Schwarzwurzeln, Taleggio-Soße, Rote Bete-Püree

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	4 Knollen rote Bete (ca. 500 g)	1 TL Honig
2 Zweige Thymian	400 g Kartoffeln, mehlig	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	60 g Butter	2 EL Mehl
200 ml Milch	150 g Sahne	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Scheiben Toastbrot	1 Spritzer Essig
600 g Schwarzwurzeln	Salz, Pfeffer	1 Prise Sternanis, gemahlen
1 Prise Muskat	300 g Taleggio	1 Ei
1-2 EL Butterschmalz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. 2 Rote Bete waschen und mit je 1/2 TL Honig, 1 Thymianzweig und einer halben Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen ca. 40 Minuten garen. 2 Rote Bete schälen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, ebenfalls klein schneiden und mit den Rote Bete Stücken in einen Topf geben. 150 ml Gemüsebrühe zugeben und das Gemüse weichkochen. Die Gemüsebrühe sollte nach dem Kochen nahezu verkocht sein. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 1 EL Mehl abstäuben, Milch und Sahne angießen und gut verrühren. Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Toastbrot mit der Petersilie in einem Cutter zu grünen Bröseln zermahlen. Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit Essigwasser vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Dann in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Falls die Schwarzwurzeln unterschiedlich stark sind, die stärkeren längs halbieren oder vierteln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schwarzwurzeln darin langsam braten, falls nötig ein wenig Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote-Bete- Kartoffelmischung stampfen, 50 g Butter zugeben und mit Salz, Sternanis und Muskat abschmecken. Den Taleggio in 4 Stücke à 40 g schneiden und beiseite legen. Restlichen Taleggio klein schneiden, in die Sauce geben, Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. Dann durch ein Sieb passieren und abschmecken. Rote Bete aus dem Ofen nehmen, aus der Folie packen, schälen und in schöne Stücke schneiden und leicht salzen. Taleggiostücke in restlichem Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Petersilienbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Gebratene Schwarzwurzeln anrichten, Sauce angießen, panierten Taleggio, Püree und Rote Bete Gemüse dazu geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. November 2013

Gefüllte Kohlrabi, Grünkern-Plätzchen, Curry-Kokos-Soße

Für 4 Personen

Für Plätzchen, Kohlrabi:

250 g Kartoffeln, mehlig	50 g Möhre	50 g Sellerie
50 g Lauch	500 ml Gemüsebrühe	200 g Bulgur
150 g Grünkernmehl	4 Eigelb	1 Bund Koriander
1-2 EL Sweet Chili Chickensauce	Salz, Pfeffer	4 Kohlrabi
2 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Milch
1 Prise Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	3-4 EL Olivenöl

Für die Sauce:

1/2 Ananas	4 Schalotten	20 g Ingwer
2 EL Pflanzenöl	3 EL Curry	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	100 ml Kokosmilch
50 g Butter		

Für Plätzchen und Kohlrabi:

Kartoffel schälen und in Salzwasser weich kochen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und in sehr feine Würfelchen schneiden. In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen, Bulgur und Gemüsegewürfelchen zugeben und garen, bis der Bulgur die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Grünkernmehl und den Eigelben unter den Gemüsebulgur mischen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Masse mit Sweet Chili Chickensauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Öl Schalotten anschwitzen, Ananasstücke und Ingwer zugeben, mit Curry bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, dann mit Gemüsebrühe, Sahne und Kokosmilch auffüllen und kurz köcheln lassen. Kohlrabi schälen und vorsichtig aushöhlen. Die Kohlrabistücke fein hacken. Die ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einstreuen und unter Rühren die Milch zugeben und aufkochen. Fein gehackte Kohlrabistücke zugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Kohlrabicreme mischen. Aus der Blugur-Grünkern-Masse kleine Plätzchen formen und diese in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten. Kohlrabicreme nochmals abschmecken und in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Die Sauce passieren und mit Butter montieren. Kohlrabi auf den Plätzchen anrichten und die Sauce angießen.

Sören Anders am 17. Juli 2013

Gemüse-Krapfen mit Schwarzwurzel-Kompott

Für 4 Personen

Für das Schwarzwurzelkompott:

600 g Schwarzwurzeln	Saft von 1 Zitrone	4 Schalotten
1 EL Butter	150 ml Weißwein	150 ml Wermut
Salz	300 ml Sahne	weißer Pfeffer

Für den Brandteig:

125 g Butter	1 Prise Salz	250 g Mehl
4 Eier	Pfeffer, Muskat	

Für die Gemüsefüllung:

500 g Kartoffeln, mehlig	200 g Karotten	200 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen	100 g Schalotten	1 EL Rapsöl
2 EL Pinienkerne	1 kg Frittierfett	

Für den Salat:

60 g Feldsalat	3 EL Estragonessig	Salz, Pfeffer, Zucker
5 EL Olivenöl		

Für das Schwarzwurzelkompott:

Die Schalotten schälen und in der Butter glasig andünsten. Schwarzwurzeln waschen, schälen (am besten mit Latex- oder Gummihandschuhen) und in etwas Zitronenwasser legen. Schalotten schälen und würfeln. Schwarzwurzeln schräg in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin anbraten. Schwarzwurzeln zugeben und mit braten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, salzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Sahne zugeben, Schwarzwurzeln weitere ca. 5 Minuten weich garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte eine schöne cremige Sauce entstehen. Falls diese zu flüssig ist, die Schwarzwurzeln herausnehmen und die Sauce einkochen.

Für den Brandteig:

Butter, 450 ml Wasser und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Mehl unterrühren. Dabei bilden sich Klumpen und der Teig setzt am Boden etwas an. Solange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Boden bildet. Die warme Teigmasse in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier nach und nach mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren.

Für die Füllung:

Kartoffeln waschen und in der Schale weich kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und gut ausdämpfen lassen. Das restliche Gemüse waschen, schälen und würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Schalotten und Knoblauch, dann das übrige Gemüse darin anrösten. Mit etwas Salz würzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und grob hacken. Kartoffeln, Gemüsewürfel und Pinienkerne unter den Brandteig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für den Salat Feldsalat abspülen und trockenschütteln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl eine Marinade rühren. Frittierfett erhitzen. Die Krapfen mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen. Im heißen Fett goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Feldsalat mit der Marinade mischen. Das Schwarzwurzelkompott mit Gemüsekräpfen und Feldsalat anrichten.

Michael Kempf am 27. Dezember 2013

Gratinierter Kartoffeln mit Pilzen und Wildkräuter-Salat

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	200 g Romadur
100 g Wildkräutersalat-Mischung	3 EL Estragonessig	8 EL Sonnenblumenöl
1 TL brauner Zucker	1 Msp. Zitronen-Abrieb	100 g Kräutersaitlinge

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Den Backofen auf ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln aufbrechen oder halbieren. Mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Alles pfeffern. Die Kartoffeln mit dem Käse ca. 10 Minuten goldgelb überbacken. In der Zwischenzeit die Wildkräuter waschen und trockenschütteln. Aus Estragonessig, 6 EL Sonnenblumenöl, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer eine Salatsauce zubereiten. Die Kräutersaitlinge in feine Scheiben schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus dem Ofen holen. Wildkräuter mit der Salatsauce mischen. Kartoffeln mit den Pilzen auf Tellern anrichten. Salat dazu servieren.

Flora Hohmann am 26. Juli 2013

Halloumi-Burger

Für 2 Personen

30 g Hefe	20 ml Milch	1 Prise Zucker
150 g Mehl	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL schwarzer Sesam	3 Tomaten	1 Chilischote
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Lauchzwiebeln	1 kleiner Romanasalat
1 Eigelb	1 TL scharfer Senf	1 EL Zitronensaft
100 g Halloumi	6 schwarze Oliven	

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hefe in der Milch auflösen, mit einer Prise Zucker würzen. Mehl, Hefemilch, 1 EL Olivenöl, ca. 60 ml Wasser und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich gut von den Händen bzw. dem Schüsselrand lösen. Ist er zu trocken, noch einen Spritzer Wasser untermischen, ist er zu feucht, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und flache Brötchen von ca. 70 g daraus formen. Diese oben gitterförmig einritzen, mit Öl bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 - 14 Minuten backen. Zwei Tomaten häuten, entkernen und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chili halbieren, Kerne und weiße Häutchen sorgfältig entfernen, dann fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Romanasalat in Streifen und übrige Tomate in Scheiben schneiden. Das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen. Unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl (ca. 100 ml) langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit Petersilie, Lauchzwiebeln, Chili und Tomatenpüree mischen. Halloumi in 2 Stücke schneiden, mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten. Die Brötchen längs aufschneiden, von beiden Seiten mit der Tomatenmayonnaise bestreichen, mit Salat, Käse, Tomate und halbierten Oliven belegen.

Jacqueline Amirfallah am 10. Juli 2013

Herzhafte Crostata

Für 4 Personen

Für den Boden:

200 g Butter	225 g Mehl	55 g Polenta
20 g Zucker	3/4 TL Salz	80 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
Meersalz	1 EL Pinienkerne	50 g Parmesan
1 Bund gemischte Kräuter	100 g milder halbfester Schnittkäse	1 Kugel Mozzarella
1 Ei		

Für den Boden:

Butter in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. Mehl, Polenta, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und vermengen. Die eiskalte Butter mit den Fingern unterarbeiten bis alles grob krümelig ist. So viel Wasser zugeben, bis der Teig gerade zusammenhält. Den Teig schnell auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe mit 15 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl und Meersalz bestreuen und 25 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Parmesan reiben. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Eine Scheibe mit einem Durchmesser von 34 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen, das Gemüse in die Mitte geben. Zu den Seiten 3–4 cm frei lassen. Den Schnittkäse in Scheiben schneiden und auf das Gemüse geben, frische Kräuter und Pinienkerne darüber streuen. Vom Mozzarella Stückchen abzupfen und darüber verteilen. Den Teigrand anheben und rundum zu einem Rand formen und dabei ein wenig über die Füllung klappen. Das Ei verschlagen und den Rand damit bestreichen. Die Crostata backen bis sie goldbraun ist (ca. 35 Minuten). Dazu passt grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013

Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße

Für 4 Personen

2 Kolben Zuckermais	Salz	3 EL Butter
300 g Kartoffeln	2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 ml Milch	Pfeffer	2 Eiweiß
3 EL Butterschmalz	2 Stangen Lauch (ca. 300 g)	600 g Champignons
2 Schalotten	300 ml Gemüsebrühe	300 g Sahne

Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 EL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Kartoffel schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffel durch die Presse drücken. Mais in einen Mixer geben, Mehl, Eier und Milch zufügen und kurz mixen. (Der Mais sollte dabei noch etwas stückig sein.) Kartoffelmasse unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Aus dem Teig portionsweis, im heißen Butterschmalz, ca. 5 cm große Küchlein backen. Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit der übrigen Butter andünsten. Lauch darin kurz anbraten. Pilze zugeben, kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Sahne zugeben und erneut etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Küchlein mit der Lauch-Pilzsauce anrichten und servieren. Nach Belieben mit Petersilie garnieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Otto Koch am 16. August 2013

Käse-Knödel

Für 4 Personen

1 kg Weißkohl	2 Zwiebeln	6 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel, gehackt	Zucker
1 EL Mehl	125 g Sahne	200 ml Milch
4 Brötchen, vom Vortag	1/2 Bund Blattpetersilie	200 g Bergkäse, fein gewürfelt
2 Eier	Muskat	

Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel waschen und trockenschütteln. Kohl in Rauten schneiden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Kümmel und etwas Zucker würzen. Kohl zugedeckt, ca. 10 Minuten schmoren. Mehl darüber stäuben. Sahne unterrühren und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen. Für die Knödel Milch zum Kochen bringen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit der kochenden Milch übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zweite Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Mit der Petersilie und dem Käse zur Brotmasse geben. Die Eier untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu fest, noch etwas Milch untermischen. Die Masse zu frikadellenartigen Knödeln formen. Übrige Butter portionsweise erhitzen. Klöße darin bei schwacher Hitze, von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Rahmkraut erneut abschmecken und mit den Knödeln anrichten.

Vincent Klink am 12. September 2013

Kürbis-Kartoffel-Cannelloni

Für 2 Personen

200 g Kürbisfruchtfleisch	Salz	200 g Kartoffeln, mehlig
1 Schalotte	4 Tomaten	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian	3 Eigelb 6 Lasagneblätter
200 g Mozzarella		

Für die Füllung das Kürbisfruchtfleisch evtl. schälen in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und ebenfalls in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten waschen, trockenreiben und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Tomatenwürfel und Rosmarinzweige zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Basilikumblätter zur Seite stellen, die restlichen Kräuter fein hacken. Kürbis und auch Kartoffeln abschütten und auf dem Herd nochmals gut ausdampfen lassen. Kürbis- und Kartoffelstücke noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, schnell Eigelbe untermengen, die Kräuter untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagneblätter ca. 4 Minuten in Salzwasser vorkochen (sie sollten nicht zu weich sein), kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Heißluft, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Lasagneblätter mit der Kürbis-Kartoffelmasse füllen und zusammenrollen. In eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform geben und mit der Tomatensauce übergießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und obenauf geben. Die Auflaufform in den Ofen geben und ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Die Cannelloni auf Tellern anrichten, mit übrigem Basilikum bestreuen und anrichten.

Sören Anders am 14. November 2013

Lasagne vom Butternut-Kürbis

Für 2 Personen

1 Butternutkürbis (600 g)	Salz	200 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	3 EL Butter
Pfeffer, Muskat	1 Schalotte	1 EL Mehl
250 ml Milch	100 g Gorgonzola	

Den Kürbis schälen und in 5 mm starke Scheiben schneiden, die inneren Kerne herausschneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kürbisscheiben weich kochen. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben goldbraun rösten. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach die Milch einrühren. Die Sauce ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und eine Schicht Kürbis einlegen. Mit etwas Spinat, und gedünsteten Zwiebeln belegen. Etwas Sauce darauf geben. Dann wieder Kürbis einlegen und mit Zwiebeln, Spinat und Sauce schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Kürbis abschließen, darauf die restliche Sauce geben und den Käse in Stückchen drauf streuen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, bis der Käse schön geschmolzen ist. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und anrichten. Dazu passt sehr gut Feldsalat mit Vinaigrette.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013

Pastinaken mit Linsen-Püree

Für 4 Personen

Für das Linsenpüree:

200 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
500 g rote Linsen	700 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Curry
1/2 Bund glatte Petersilie	100 g Sahne	

Für die Pastinaken:

800 g Pastinaken	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
80 g Mandeln, gehäutet	4 Stiele Thymian	

Für das Linsenpüree:

Eine Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Linsen darin glasig dünsten. Mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Abdecken und etwa 20 Minuten weich garen.

Für die Pastinaken:

In der Zwischenzeit die Pastinaken schälen und in ca. 5 cm lange und ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln grob hacken. Thymianblättchen abstreifen und ebenfalls grob hacken. Die Mandeln und Thymian etwa 5 Minuten vor Ende der Bratzeit zu den Pastinaken geben und abschmecken. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Die Linsen mit dem Schneidstab kurz anpürieren, es sollen noch einige ganze Linsen zu sehen sein. Sahne unter das Püree mischen, kurz erhitzen und erneut abschmecken. Petersilie untermischen. Mit den Pastinaken auf Tellern verteilen.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013

Pilz-Blini mit Rosmarin-Soße

Für 4 Personen

Für den Bliniteig:

200 g Weizenmehl	200 g Buchweizenmehl	60 ml Mineralwasser
400 g saure Sahne	1 TL Honig	Salz
1 Msp Backpulver	2 Eiweiß	100 g Steinchampignons
100 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze	1 Zwiebel
3 Stiele Rosmarin	7 EL Butter	Mehl, Salz
250 ml Milch		

Die beiden Mehlsorten, Mineralwasser, 200 g saure Sahne, Honig, Salz und Backpulver zu einem geschmeidigen, zähflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Abdecken und ca. 15 Minuten quellen lassen. Champignons, Pfifferlinge und Steinpilze putzen. Etwa 1/3 der Pilze fein hacken und unter die Blinimasse rühren. Rest abdecken und beiseite stellen. Für die Rosmarinsauce Zwiebel schälen und würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und die Nadeln fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin anbraten. Rosmarin zugeben und mit braten. Etwas Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Milch ablöschen und zu einer cremigen Sauce köcheln. Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Aus dem Teig, in 4 EL Butter, portionsweise ca. 20 Blini (ca. 5-6 cm Durchmesser) backen. Die restlichen Pilze in 2 EL Butter goldbraun braten, salzen. Übrige saure Sahne mit etwas Salz verrühren. Blini mit Pilzen, Rosmarinsauce und saurer Sahne anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 09. Oktober 2013

Ragout von Herbst-Rüben mit Kartoffel-Biskuit

Für 4 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz, Muskat, Muskatblüte	5 Eier
120 g Mehl	120 g Crème-fraîche	110 g Butter
800 g Herbstrübchen	1 Zwiebel	Zucker, weißer Pfeffer
200 ml Milch	200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch		

Für das Kartoffelbiskuit:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und ausdämpfen. Kartoffeln pellen. 400 g Kartoffeln durch eine Presse dücken. Kartoffelmasse mit Salz, Muskat und Muskatblüte würzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 100 g Mehl, Crème-fraîche und 40 g Butter unter die Kartoffelmasse rühren. Eiweiß unterheben. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffelmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech etwa 0,5 cm dick streichen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Ragout von Herbstrüben Die Rüben waschen, schälen und in hübsche Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 10 g Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Rüben zugeben, kurz anbraten. Mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 20 Minuten dünsten. Rüben aus dem Topf nehmen, warm stellen. Übrige 20 g Mehl in den Topf geben und kurz andünsten. 100 ml Milch und Sahne nach und nach unterrühren. Alles zu einer cremigen Sauce einköcheln. 30 g kalte Butter mit einem Pürierstab unterrühren. Rüben wieder zugeben und abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und grob schneiden. Mit 100 ml Milch pürieren. Übrige Kartoffeln durch eine Presse in einen Topf drücken, mit Petersilienmilch und 30 g Butter zu einem grünen Püree verrühren, erwärmen und würzen. Inzwischen Kartoffelbiskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Küchentuch stürzen und das Backpapier lösen. Biskuit halbieren. Grünes Kartoffelpüree auf eine Biskuithälfte streichen. Die zweite Hälfte darauf setzen. Kartoffelbiskuit in Stücke schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Ragout streuen. Mit dem Kartoffelbiskuit anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 06. November 2013

Ravioli mit Macadamia-Nüssen und Tomaten-Salbei-Ragout

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl 405	7 Eigelb (ca. 120 g)
2 Eiweiß (ca. 40 g)	1/2 TL Salz	1 EL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Füllung:

300 ml Weißwein	300 g Büffelmozzarella	50 g Mascarpone
40 g Weißbrotbrösel	4 Eigelb	30 g gehackte Macadamianüsse
30 g geriebener Parmesan		

Für das Tomaten-Salbei-Ragout:

4 Tomaten	6 Zweige Salbei	100 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat		

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, 6 Eigelbe, Eiweiß, Salz, Öl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knet-
haken auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca.
5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden (am besten über
Nacht) kalt stellen.

Für die Füllung:

Den Weißwein in einem Topf erhitzen und auf ca. 200 ml einkochen lassen. Den Büffelmozzarella
mit einer groben Reibe zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit Mascarpone, Weißbrotbröseln
und Eigelben vermengen. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Anschlie-
ßend mit dem Parmesan unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem reduzierten
Weißwein abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Den Nudelteig
mit Nudelmaschine sehr dünn, ca. 1 mm und ca. 10 cm breit ausrollen. Das Eigelb mit $\frac{1}{2}$ TL
Wasser vermischen und die Teigbahnen damit bestreichen. Auf eine Teighälfte mit dem Spritz-
beutel die Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von 3 – 4 cm setzen. Die andere Hälfte darüber
schlagen und rund um die Füllung blasenfrei andrücken. Mit einem Ausstecher Ravioli ausste-
chen.

Für das Ragout:

Die Tomaten kreuzförmig einritzen, in heißes Wasser geben, herausnehmen, mit kaltem Was-
ser abschrecken, häuten. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Die Salbeiblätter von den
Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. 70 g Butter in einem Topf zerlassen, die To-
matenwürfel und den Salbei hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in
siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten kochen. Herausnehmen abtropfen lassen und in der übr-
igen Butter schwenken. Je 4 Ravioli auf den vorgewärmten Tellern in einer Reihe anrichten, das
Tomaten-Salbei-Ragout darüber geben.

Frank Buchholz am 23. August 2013

Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für die Ricotta-Tortellini:

180 g Hartweizenmehl	5 Eigelb	1 Ei
2 EL Olivenöl	100 g Ricotta	2 Schalotten
4 EL Parmesan, frisch	1 EL Semmelbrösel	1 TL feingeschnittenen Basilikum
2 TL gehackte Blattpetersilie	Salz, Pfeffer	

Für die Paprikasauce:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1/2 rote Peperoni	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Zucker		

Für die Tortellini:

Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben. 3 Eigelbe, Ei, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. In eine Schale geben und abkühlen lassen. Dann 2 Eigelbe, Ricotta, Parmesan, Semmelbrösel, Basilikum und Petersilie zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Für die Paprikasauce:

In der Zwischenzeit für die Paprikasauce Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 6 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Teigquadrat jeweils 1 TL Ricottafüllung geben. Das Teigstück diagonal überschlagen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Teigränder gut zusammendrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, sodass die Spitze Richtung Handwurzelknochen zeigt. Die beiden Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinanderschlagen, sodass eine Art Bischofsmütze entsteht. Die Spitze nach außen in Richtung Fingernagel biegen. Dabei mit dem Daumen beide Enden zusammendrücken. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln

Für 2 Personen

400 g Rotkraut	150 ml kräftiger Rotwein	1 EL Apfelessig
100 ml Apfelsaft	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Preiselbeerkonfitüre
1 Msp. Piment, gemahlen	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Zimt, gemahlen
150 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Salz	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
3 EL Butter	2 Boskop Äpfel	1 TL schwarzer Pfeffer, grob
150 ml Weißwein	1 EL Honig	1-2 EL frischer Zitronensaft

Kohl fein schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit Rotwein, Essig, Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 30 Minuten durch kochen. Für die Crêpes Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach zu dünnen Crepes ausbacken. Den Kohl abschütten, den entstandenen Fond in eine Pfanne gießen und zu Sirup einkochen. Den gegarten Kohl in den Sirup geben und unter Beigabe von 1 EL Butter karamellisieren lassen bis die Restflüssigkeit verdampft ist. Rotkraut mit Salz abschmecken. Die Äpfel vierteln und das Gehäuse entfernen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelviertel zusammen mit dem Pfeffer rundum anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Honig untermischen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen. Die Crepes mit dem Rotkraut bestreichen, zusammenrollen und anrichten. Pfefferäpfel dazugeben und servieren.

Vincent Klink am 28. November 2013

Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

250 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz	10 g Hefe
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	

Für das Ketchup:

4 Tomaten	2 rote Chilischoten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe	2 EL Honig	2 EL Curry
2 EL weißer Balsamico	1 EL Rohrzucker	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

16 kleine festk. Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	---------------	---------------

Für die Peperonata:

3 rote Paprikaschoten	2 weiße Zwiebeln	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Zitronensaft	1 EL Puderzucker

Für den Tofuburger:

1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	1 rote Chilischote
400 g Tofu	6 EL Sojasauce	Saft und Schale von 1 Zitrone
2 TL Sesamöl	2 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Römervalat
1 Stück Salatgurke (ca. 50 g)	1 feste Tomate	

Für den Teig:

Mehl, 150 ml Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit der Teigmaschine 10 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Für die Brötchen jeweils ca. 50 g Teig von Hand rund formen. Die Brötchen auf ein Brett geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Back- oder Pizzastein auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen auf dem Backstein ca. 20 Minuten backen. Für die Kartoffeln Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Brötchen fertig sind, herausnehmen und den Ofen auf 180 Grad herunterstellen. Kartoffeln im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Für das Ketchup:

Tomaten fein würfeln. Chili halbieren, die Kerne austreichen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomatenwürfel, Tomatenmark, Schalotten, Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl so lange rösten, bis alles etwas Farbe nimmt. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Honig, Curry und Essig zugeben und bei geschlossenem Deckel weichdünsten, den Zucker zugeben und reduzieren, mit Pfeffer abschmecken.

Für die Peperonata:

Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen. Paprika halbieren, entkernen und achteln. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rote Paprika darin von allen Seiten anbraten. Zwiebel zufügen. Mit Salz, Pfeffer Zitronensaft und Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten dünsten. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Tofuburger:

Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili mit Sojasauce, Zitronensaft und -schale, Sesamöl und Sonnenblumenöl verrühren. Tofu in 4 Scheiben schneiden und auf einen Teller geben. Marinade über den Tofu träufeln und ca. 20 Minuten marinieren. Dabei ab und zu wenden. Inzwischen

die Römersalatblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Gurke waschen, in Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben teilen. Tofu in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig braten. Die Brötchen aufschneiden und die unteren Hälften nach Belieben mit etwas Ketchup bestreichen. Römersalat darauf verteilen und mit jeweils 1 Tofuscheibe belegen. Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen. Die oberen Brötchenhälften darauf klappen. Burger mit Peperonata, Kartoffeln und übrigem Ketchup servieren.

Vincent Klink am 08. August 2013

Verschiedenes

Fondue mit selbstgemachten Dips

Für 6 Personen

Für das Fondue:

1 Blumenkohl	1 Brokkoli	2 Karotten
1 Sellerieknolle	1 Stange Lauch	200 g Rinderfilet
200 g Kalbsfilet	200 g Schweinefilet	200 g Hähnchenbrust
1,5 l Gemüsebrühe		

Für die AIBA-Sauce:

100 g Ketchup	1 Msp Sambal Olek	4 EL Wasser
Zucker	2 Spritzer Tabasco	1 TL schwarzer Pfeffer
Salz		

Für die Curry Sauce:

1 EL Curry	1 TL Butter	100 g Mayonnaise
4 EL Bananenektar	4 EL Ananassaft	50 ml Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Zucker	

Für die Ruccolacreme:

3 Bund Rucola	100 g Mayonnaise	50 g Naturjoghurt
11 TL Dijon-Senf	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Salsa rosso:

200 g eingelegte Tomaten	50 ml Olivenöl	80 g schwarze Oliven
Basilikum	Salz, Pfeffer, Knoblauch	

Für das Fondue:

Blumenkohl und Brokkoli putzen und in Röschen teilen, Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, den Lauch putzen und waschen und in Ringe schneiden. Gemüse separat in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fleisch nach Belieben in Würfel oder Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Brühe in einem Topf aufkochen und in den Fonduetopf umfüllen. Am Tisch die Fleisch und Gemüswürfel mit Hilfe von Spießen im Fond garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsaucen reichen. Als Beilage passen auch Kartoffeln und Baguette.

Für die AIBA-Sauce:

Ketchup, Sambal olek, Wasser, eine Prise Zucker, Tabasco und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, mit Salz abschmecken.

Für die Curry-Sauce:

Curry und Butter in einer Pfanne anschwitzen, dann unter die Mayonnaise mischen. Den Curry in Butter anschwitzen und zur Mayonnaise geben. Bananensaft, Ananassaft, Sahne und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Belieben kann noch etwas Joghurt zugegeben werden.

Für die Rucolacreme:

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Mayonnaise mit Joghurt und Senf vermischen, den Rucola zugeben und pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Salsa Rosso:

Alle Zutaten miteinander mixen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2013

Petersilien-Pesto

Für 2 Personen

2 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne	1 Sardellenfilet
1 TL scharfer Senf	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Sardellenfilet grob hacken und mit den Petersilie, Pinienkernen, Senf und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013

Vorspeisen

Auberginen-Oliven-Bruschetta mit Parmesan

Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Zitronenthymian	5 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Piment d'Espelette, Curry	3 Tomaten
1 TL Kreuzkümmel	40 ml Tomatenessig	150 g saure Sahne
1/2 Bund Rucola	1 EL Mandeln, geschält	1 EL Walnüsse, geschält
6 grüne Oliven, entsteint	6 Kirschtomaten	50 g Parmesan
4 Scheiben Pane Pugliese		

Auberginen schälen, halbieren und 10 Minuten in gesalzenes kaltes Wasser legen, danach herausnehmen, abtropfen und in 5 mm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Auberginen, Thymian, Knoblauch und 1 TL Zucker zugeben. Mit Salz, Piment d'Espelette und Curry würzen und ca. 10 Minuten hellbraun dünsten. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, dann kalt abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann fein mörsern. Tomatenessig in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Tomatenwürfel unterheben, kurz weiter köcheln, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und auskühlen lassen. Mit dem Auberginenkompott mischen. Den Ziegenjoghurt mit 1 EL Olivenöl, Salz und Piment d'Espelette würzen. Rucola abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse und Mandeln in eine Pfanne geben, mit 1 Prise Curry und Salz bestreuen, 1-2 EL Wasser zugeben und rösten, bis das Wasser verdampft ist. Anschließend grob hacken. Oliven in feine Scheiben schneiden, Kirschtomaten vierteln. Parmesan fein hobeln. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten anrösten. Mit je 1 Löffel Ziegenjoghurt und geschnittenem Rucolasalat belegen. Zum Anrichten das Auberginenkompott auf die Brotscheiben geben, mit Tomatenvierteln, Oliven, Nüssen und Parmesan garnieren.

Jörg Sackmann am 13. August 2013

Bergkäse-Praline mit Pilzen

Für 4 Personen

Für die Pilze:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Steinpilze
100 g Pfifferlinge	100 g Stockschwämmchen	2 EL Olivenöl
Salz	1-2 EL Zitronensaft	3 Stiele Blattpetersilie

Für die Bergkäsepralinen:

250 g Bergkäse (z.B. Greyerzer)	2 Blatt Gelatine	100 ml Milch
225 g Sahne	Salz, Pfeffer	1 Ei
300 g Parmesan	Mehl	1 kg Frittierfett

Für die Bergkäsepralinen:

Den Bergkäse fein reiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und 100 g Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse nach und nach in die heiße aber nicht mehr kochende Flüssigkeit unterrühren und mixen bis eine schöne cremige Masse entsteht. Gelatine ausdrücken und unter die noch warme Masse rühren. Alles in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen. Übrige 125 g Sahne steif schlagen. Sahne unter die kalte aber noch nicht feste Masse heben. Erneut kalt stellen und fest werden lassen. Aus der kalten Käsemasse etwa 20 Kugeln formen. Ei auf einem Teller verquirlen. Parmesan fein reiben. Mehl auf einen Teller geben. Käsekugeln zunächst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Parmesan wenden. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Pralinen erneut kalt stellen.

Für die Waldpilze:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Steinpilze, Pfifferlinge und Stockschwämmchen putzen, evtl. kurz waschen, gut trocknen und klein schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pilze zugeben und alles ca. 4 Minuten schmoren. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilienblättchen fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Pilze mischen. Frittierfett auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Pralinen darin ca. 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Waldpilze in die Mitte eines Tellers geben und die Käsepralinen darauf anrichten. Die Bergkäsepralinen mit einer Gabel aufreißen, so dass der Käse heraus läuft.

Jörg Sackmann am 10. September 2013

Blatt-Salat mit gebratenen Artischocken

Für 2 Personen

2 große Artischocken	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	200 g gemischte Blattsalate	1 Zwiebel
1 Bund Kerbel	2 Stiele Petersilie	1 EL Kräuteressig
1 TL Senf		

Von den Artischocken wird den Stil abbrechen, damit möglichst viele Fasern aus dem Boden entfernt werden. Dann die oberen $\frac{2}{3}$ der Artischocken abschneiden. Den unteren Teil vorsichtig zuschneiden und mit einem Löffel das sogenannte Heu vom Artischockenboden entfernen. Artischocken sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Artischocken kurz vor dem Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Artischocken darin goldbraun braten. Leicht salzen und pfeffern. Die Salate putzen, abspülen und trockenschleudern. Salatblätter nach Belieben in mundgerechte Stück zupfen bzw. schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kerbel und Petersilie abspülen und trockenschütteln. Kerbel grob zupfen und mit den Salaten vermischen. Petersilienblättchen fein schneiden. Aus 2 EL Olivenöl, Kräuteressig, Senf, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kurz vor dem servieren mit den Salaten mischen. Salat anrichten, Artischockenböden darauf anrichten. Dazu passt Knoblauchbaguette.

Otto Koch am 11. Oktober 2013

Dreierlei Melone mit Serrano-Schinken

Für 4 Personen

50 g Pinienkerne	1 kleine Charentais Melone	1 kleine Honigmelone
400 g Wassermelone	4 EL Olivenöl	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitronensaft
1-2 TL Honig	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
2 Zweige frische Minze	$\frac{1}{2}$ Weißbrot	200 g Serranoschinken
50 g Parmesan, frisch		

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen. Die Honig- und Charentais-Melone halbieren und entkernen. Von der Wassermelone Kerne und Schale entfernen. Das Fleisch der Melonen in schöne Würfel schneiden und Kugeln ausstechen. Das Melonenfruchtfleisch mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Minze abspülen und trockenschütteln. Die Minzeblättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem $\frac{2}{3}$ Rucola und den gerösteten Pinienkernen unter die Melonen heben und marinieren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Weißbrot in feine Scheiben schneiden. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen rösten. Melonen mit Serranoschinken auf Tellern anrichten. Übrigen Rucola Parmesan darüber streuen.

Karlheinz Hauser am 19. August 2013

Falafel mit Joghurt-Soße und Naan

Für 2 Personen

Für die Falafel:

300 g Kichererbsen	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
1 Bund Koriander	1 Bund Lauchzwiebeln	1/2 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver	Salz	1/2 TL Backpulver
ca. 500 g Pflanzenöl	1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe
300 g griechischer Joghurt	1 Prise Schwarzkümmel	2 Tomaten
1 Zitrone 4 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für das Naanbrot:

50 ml Milch	1 TL Zucker	20 g 1 frische Hefe
200 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Joghurt	Butterschmalz

Für die Falafel:

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl und Joghurt vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin wenden. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Die eingeweichten Kichererbsen abschütten und die Hälfte der Kichererbsen weich kochen. Alle Kichererbsen durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Petersilie, Dill und Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Lauchzwiebeln grob schneiden, Kräuter und vorbereitete Lauchzwiebeln mit den durchgedrehten Kichererbsen mischen und ein zweites Mal durch den Wolf drehen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz abschmecken und Backpulver zugeben. Mit feuchten Händen daraus kleine Bällchen von 2 cm Durchmesser formen. In eine Pfanne ca. 1 cm hoch Pflanzenöl geben und die Falafel darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Gurke gründlich waschen und auf einer groben Reibe raspeln, abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Gurke und Knoblauch unter den Joghurt mischen mit Salz und Schwarzkümmel abschmecken. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und über die Tomaten geben.

Für das Naanbrot:

Den Hefeteig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn ausrollen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in der Pfanne garen. Naan herausnehmen. Naan, Tomaten, Joghurt-Dip und Falafel anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 01. Oktober 2013

Forellen-Filet in Weißwein-Marinade

Für 4 Personen

1 weiße Zwiebel	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	150 ml Orangensaft
100 ml Weißwein	4 EL Weißweinessig	1 TL Rosinen
1 Gewürznelke	2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner
4 Forellenfilets mit Haut	2 EL Pinienkerne	

Zwiebeln pellen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Karotte und Sellerie putzen bzw. schälen, waschen und klein schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin 2-3 Minuten unter ständigem Rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Olivenöls, Orangensaft, Weißwein, Essig, Rosinen, Nelke, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben. Alles um ca. $\frac{1}{4}$ einkochen lassen. Beiseite stellen und lauwarm abkühlen lassen. Die Forellenfilets salzen, pfeffern und im übrigen Olivenöl auf der Hautseite ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und in die warme Marinade geben. Mindestens 2-5 Stunden marinieren. Pinienkerne ohne Fett rösten. Forellenfilets mit etwas Marinade servieren. Dazu passen Ciabatta und ein Radicciosalat

Vincent Klink am 15. August 2013

Frühlingsrolle mit Curry-Chili-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für die Frühlingsrollen:

1 rote Zwiebel	100 g Weißkohl	50 g Lauch
1 Karotte	60 g grüner Spargel	100 g Sojasprossen
Salz	2 EL Sesamöl	1 Bund frischer Koriander
200 g Gambas (ca. 8 Stück)	1 EL Dayong	50 ml Sojasauce
50 ml Ketjap Manis	4 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eigelb
1 L Öl		

Für die Vinaigrette:

1 rote Paprika	2 Schalotten	5 Stiele Koriander
100 ml Austernsauce	100 ml Sweet Chili Sauce	50 ml Pflaumensauce
1 TL rote Currypaste	Curry (z.B. Jaipur)	Dayong (chin. Gewürzmischung)
1 EL Sesamöl	100 ml Geflügelbrühe	Ketjap Manis
Reisessig	Salz	1 Tl weißer Sesam
1 Tl schwarzer Sesam	Mini Rucola	Daikon, Shizo Kresse

Für die Frühlingsrollen:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Weißkohl, Lauch, Karotte, Spargel und Sojasprossen putzen, waschen, trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden. 1 EL Sesamöl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit etwas Salz würzen und abkühlen lassen. Koriander abspülen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und unter das Gemüse geben. Die frischen Gambas abspülen, den schwarzen Darm entfernen und die Gambas in Würfel schneiden. Gambas in einer beschichteten Pfanne im restlichen Sesamöl anbraten und unter das Gemüse mischen. Mit Dayong, Sojasauce und Ketjap Manis abschmecken und alles gut einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Füllung dann auf einem Tuch abtropfen lassen. Frühlingsrollenteigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Kanten mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jeweils in die Mitte der Teigblätter ca. 2-3 EL Füllung geben. Die Teigblätter einrollen und dabei an den Kanten einschlagen. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Frühlingsrollen darin langsam und gleichmäßig frittieren bis die Seiten schön knusprig braun sind.

Für die Vinaigrette:

Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Die Blättchen sehr fein schneiden. Austernsauce, Sweet Chili Sauce, Pflaumensoße, Currypaste, Curry, Dayong, Sesamöl, Brühe, Ketjap Manis mischen und mit dem Mixstab einmal pürieren. Zum Schluss gehackten Koriander, Schalotten, Paprika sowie etwas weißen und schwarzen Sesam dazu geben. Die fertigen Rollen auf einem Teller anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit etwas Rucola und Kresse garnieren.

Karlheinz Hauser am 26. August 2013

Gazpacho mit Ziegenkäse-Cracker

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

1 Gurke	2 Stangen Staudensellerie	2 rote Paprika
2 gelbe Paprika	5 Tomaten	2 Bund Basilikum
60 ml weißer Balsamico	15 ml Himbeeressig	600 ml Tomatensaft
20 g Tomatenmark	Zucker, Salz, Pfeffer	1 Prise Piment d'Espelette
1 Spritzer Tabasco		

Für die Ziegenkäse-Cracker:

4 Scheiben Bauernbrot	2-4 EL Olivenöl	1 Bund Basilikum
1/2 Bund Thymian	30 g getr. Öl-Tomaten	50 g grüne Oliven
300 g Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer	1 Msp. Zitronenabrieb

Für die Gazpacho:

Gurke schälen, Staudensellerie, Paprika und Tomaten waschen und putzen. Basilikum abspülen, trocken schütteln. Alle Gemüse klein schneiden und mit den Basilikumblättern in ein Mixer geben. Balsamico, Himbeeressig, Tomatensaft und Tomatenmark zugeben. Alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Tabasco abschmecken und kalt stellen.

Für die Ziegenkäse-Cracker:

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig anrösten. Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden und mit den Kräutern und dem Ziegenfrischkäse gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Würzigen Ziegenkäse auf die gerösteten Brotscheiben streichen und zur kalten Suppe servieren.

Sören Anders am 05. Juli 2013

Gefüllte Kartoffeln mit Kräuter-Creme und Lachs-Tatar

Für 4 Personen

8 mehligk. Kartoffeln	Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel	8 Stiele Dill
300 g Crème fraiche	150 g Crème double	50 g Sahne
Pfeffer, Zucker	Zitronensaft	300 g Lachsfilet
1 unbehandelte Limette	Piment d'Espelette	

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trockenreiben und leicht mit Salz einreiben. Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf ein Blech geben und im Ofen ca. 40 Minuten weich garen. Für die Kräutercreme die Kräuter abspülen, trockenschütteln und, bis auf Dill und Kerbel, fein hacken bzw. fein schneiden. Die Crème-fraîche, Crème double und Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die gehackten Kräuter dazugeben. Für den Tatar den Lachs in kleine Würfel schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen. Dillfähnchen hacken. Limette abspülen, trockenreiben und die Schale von der Limette dünn abreiben. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette abschmecken. Eventuell noch mit etwas Limettensaft verfeinern. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Von der Kartoffel einen Deckel abschneiden, die Kartoffel mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen ca. 0,5 cm breiten Rand lassen. Die Kräutercreme in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgehöhlten Kartoffeln spritzen. Kerbelblättchen grob zerzupfen. Lachstatar und Kartoffeln auf Tellern anrichten mit Kerbelblättchen garnieren.

Karlheinz Hauser am 23. September 2013

Gefüllte Tomate mit Melisse, Quark und Pimento

Für 2 Personen

1 große mehligk. Kartoffel	Salz, Pfeffer	2 große Fleischtomaten
100 g Quark (40%)	50 g Parmesan, fein gerieben	1 EL Olivenöl

Für die Melissen-Paste:

1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Blattpetersilie	1 Zweig Liebstöckel
1 Zweig Basilikum	1 Knoblauchzehe	2 Sardellenfilets
2 EL Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer	

Für die Pimentosauce:

1 rote Paprikaschote	4 EL Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer
----------------------	---------------	----------------------

Kartoffel in der Schale kochen, schälen und durch eine Presse drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten schälen, Strunk entfernen und den Deckel vorsichtig abschneiden, Kerne entfernen und die Tomate aushöhlen. Den Quark ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Melissenpaste:

Von der Melisse, Petersilie, Liebstöckel und Basilikum die Blätter abzupfen und in gesalzenem Wasser kurz garen, in kaltem Wasser abschrecken. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kräuter mit Sardellenfilets, Knoblauch und Olivenöl zu einer dicken Paste mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten mit der Kartoffelmasse füllen, Melissenpaste auf die Kartoffel geben. Den Quark ebenfalls auf die Tomaten geben. Tomaten in eine Auflaufform setzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

Für die Pimentosauce:

Paprika, halbieren, entkernen, Strunk entfernen und die Paprika klein schneiden. In einem Topf mit 50 ml Wasser Paprikastücke langsam weich kochen. Paprikastücke mit Olivenöl mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen, dann durch ein Sieb passieren. Pimentosauce in die Teller geben, die überbackenen Tomate aufsetzen und mit Melisse garnieren.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2013

Gefüllte Zucchini-Blüten mit Zucchini-Salat

Für 4 Personen

2 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel	4 kleine Zucchini
8 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 TL Tomatenmark
4 Zucchini Blüten	Saft von 1 Zitrone	2 Zweige Thymian
5 grüne Oliven	5 schwarze Oliven	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Basilikum		

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Eine Tomate in Scheiben schneiden. Die zweite Tomate halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere Hälfte fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini abspülen und trockentupfen. Zucchini mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Ein Drittel der Zucchinischeiben fein würfeln. Die Blütenstempel der Zucchini Blüten vorsichtig herausdrehen. Zwiebeln, Tomaten- und Zucchiniwürfel in 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Zucker würzen, Tomatenmark vorsichtig untermischen, abschmecken. Die Zucchini Blüten damit füllen. Zucchini Blüten an der Spitze vorsichtig zusammendrehen Zucchinischeiben auf einen großen Teller legen. Tomatenscheiben auf den Zucchinischeiben verteilen. Mit Salz, Zitronensaft und 4 EL Olivenöl marinieren. Von 1 Zweig Thymian die Blättchen abzupfen und über den Zucchini- und Tomatenscheiben verteilen. Oliven hacken und ebenfalls darüber streuen. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini Blüten darin vorsichtig von allen Seiten ca. 2 Minuten braten. Schnittlauch, Basilikum und übrigen Thymian abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Basilikum und Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Zucchini Blüten, Zucchini-Tomaten-Salat und Kräuter anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 10. Juli 2013

Gegrillter Kürbis mit Ziegenkäse und Apfel

Für 4 Personen

400 g Hokkaidokürbis	1 EL Olivenöl	3 EL Orangensaft
1 EL Haselnussöl	Saft und Schale von 1 Zitrone	Currypulver, Meersalz
1 Apfel	½ Bund Basilikum	5 EL Rapsöl
300 g fester Ziegenfrischkäse	1 EL Kürbiskerne	Puderzucker
1 Schalotte		

Den Kürbisputzen und in dünne Spalten schneiden. In einer mit 1 EL Olivenöl eingestrichenen Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen. Kürbisspalten in eine flache Schale legen. Orangensaft mit Haselnussöl, Zitronensaft und Schale sowie etwas Currypulver verrühren. Mit Meersalz würzen. Die gegrillten Kürbisspalten damit übergießen und etwa 10 Minuten marinieren. Den Apfel waschen, trockenreiben, schälen, würfeln und zum Kürbis geben. Das Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit dem Rapsöl sehr fein pürieren. Den Ziegenkäse grob zerbröckeln. Im Basilikumöl etwa 15 Minuten marinieren. Kürbiskerne in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. 1 EL Puderzucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Kürbiskerne auf Backpapier geben und erkalten lassen. Die Schalotte schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Kürbisspalten auf flache Teller verteilen. Die marinierten Ziegenkäsestücke darüber geben. Schalottenringe auf dem Ziegenkäse verteilen. Geröstete Kürbiskerne darüber streuen. Dazu passt Baguette

Michael Kempf am 08. November 2013

Gemüse-Salat mit Sprossen und Sesam-Hähnchen

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln	Salz	100 g Knollensellerie
100 g Kürbis	100 g Zucchini	100 g rote Paprika
6 Champignons	2 EL Zitronensaft	1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehacktes Basilikum	1 EL gehacktes Schnittlauch	3 EL heller Balsamessig
Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl	2 Hähnchenbrüste (à 150 g)
100 ml Sojasauce	1 Ei	100 g Sesamkörner
2 EL Sonnenblumenöl	4 EL Sprossen	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Sellerie Kürbis, Zucchini und Paprika, putzen bzw. schälen, entkernen und in Scheiben bzw. Paprika in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Sellerie und Kürbis in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Petersilie, Basilikum und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Das vorbereitete Gemüse zugeben und alles mischen. Etwa 15 Minuten marinieren lassen. Inzwischen die Hähnchenbrüste abtupfen. Sojasauce in eine flache Schale geben und die Brüste darin von beiden Seiten ca. 5 Minuten marinieren. Ei verquirlen. Sesam in eine flache Schale geben. Hähnchenbrüste aus der Sojasauce nehmen, trockentupfen. Im Ei wenden und danach mit dem Sesam panieren. Hähnchenbrüste im heißen Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und schräg in Stücke schneiden. Sprossen abspülen und trockentupfen. Gemüsesalat abschmecken. Mit Hähnchenstücken und Sprossen anrichten.

Otto Koch am 20. September 2013

Geräucherte Enten-Brust-Scheiben mit eingelegtem Kürbis

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

1 Schalotte	2 EL Apfelessig	1 TL Salz
1 TL Zucker	2 Gewürznelken	2 Pimentkörner
2 Pfefferkörner	½ Knoblauchzehe	1 Zimtstange
1 Sternanis	2 Lorbeerblätter	1/2 TL Koriandersaat
1/2 TL Senfsaat	1/2 TL Honig	200 g Hokkaidokürbis

Für die Entenbrustscheiben:

150 g geräucherte Entenbrust	100 ml Rapsöl	65 ml heller Balsamico
35 g Senf	50 g Zucker	Meersalz, Pfeffer
150 ml mildes Olivenöl	200 g Rucola	4 Kirschtomaten
3 EL Rote Bete Sprossen		

Die Schalotte schälen und würfeln. Mit 200 ml Wasser, Essig und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen. Den Kürbis gegebenenfalls schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Kürbiswürfel in ein Einmachglas füllen, mit der sprudelnd kochenden Flüssigkeit übergießen, verschließend und mindestens 2 Tage kalt stellen und ziehen lassen. Für die Entenbrustscheiben Die geräucherte Entenbrust im Tiefkühlgerät ca. 1 Stunde anfrieren. Für das Dressing Rapsöl, Essig, Senf, 3 EL Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und alles verquirlen. Während der Mixer läuft, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen bis eine cremige Emulsion entsteht. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern, mit ausreichend Dressing marinieren. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Jeweils 1-2 EL Kürbis aus dem Fond nehmen und mittig auf die Tellern anrichten. Die Entenbrustscheiben aus dem Tiefkühler nehmen und in sehr hauchdünne Scheiben schneiden. Entenbrust auf dem Teller anrichten, Rucola auf dem Kürbis anrichten und mit Rote Bete Sprossen bestreuen.

Frank Buchholz am 07. Oktober 2013

Gratinierte Scampi auf Risotto mit Knoblauch-Sabayon

Für 4 Personen

Für die Scampi:

6 Scampi	1 TL eingelegter Ingwer	1 TL Weißweinessig
1/2 TL Estragon		

Für das Risotto:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
250 g Carnarolireis	120 ml Weißwein	750 ml Fischfond
2 EL geriebener Parmesan	80 g Sahne	

Für die Sabayon:

3 Knoblauchzehen	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	1 TL grob zerdr. Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
3 Eigelb	150 g Butter	Meersalz, Pfeffer

Für die Scampi:

Scampi aus der Schale brechen, am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. Scampifleisch grob hacken. Ingwer fein würfeln. In einer Schüssel mit Weißweinessig und Estragon vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zufügen und dünsten, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, mit etwas Fischfond aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nun immer wieder mit Fond auffüllen und kochen, bis der Reis gar ist.

Für die Sabayon:

Knoblauchzehen und Schalotten getrennt voneinander schälen, fein hacken. Knoblauchwürfel in Olivenöl anrösten. Anschließend fein pürieren. In einem Topf Weißwein mit Schalotten, Pfeffer und Lorbeer einkochen, bis nur noch 1 EL Flüssigkeit übrig bleibt. Diese Reduktion durch ein Sieb passieren. Eigelbe und die Reduktion in eine Schüssel geben. Butter schmelzen. Eigelbe über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schlagen, bis das Eigelb beginnt fest zu werden. Nach und nach die warme Butter unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Knoblauchpüree untermischen, mit Salz abschmecken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 4 dickwandige Kaffeetassen auf Teller stellen. Risotto mit Parmesan und Sahne vermischen und halbhoch in die Tassen füllen. Marinierte Scampi darüber verteilen, dann die Tassen mit Sabayon auffüllen. Im heißen Ofen überbacken, bis die Sabayon leicht gebräunt ist. Sofort servieren.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2013

Gratinierter Frischkäse mit Tomaten-Chutney

Für 4 Personen

Für die Tomatenchutney:

125 g frische Tomaten	30 g getrocknete Tomaten	80 g Möhren
2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl
30 g Einmachzucker	50 ml weißer Balsamico	Salz
1 TL eingelegter grüner Pfeffer	3 Basilikumblätter	

Für den Frischkäse:

4 Tomaten	6 Blätter Basilikum	20 g Butter
40 g Puderzucker	100 ml Weißwein	50 ml weißer Balsamico
1 Eigelb	60 g Schlagsahne	1 EL Parmesan, frisch
Salz, Pfeffer	160 g Ziegenfrischkäse	

Für die Tomatenchutney:

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen. Kurz in heißes Wasser tauchen. Tomaten kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Möhren putzen, waschen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin farblos andünsten. Knoblauch zugeben und ebenfalls andünsten. Zucker und Essig zugeben und alles etwas einkochen lassen. Frische und getrocknete Tomaten und Karottenwürfel zufügen. Mit Salz würzen. Alles ca. 20 Minuten einkochen lassen. Eingelegten Pfeffer und fein geschnittene Basilikumblätter zugeben und würzen. Tomatenchutney in ein fest verschließbares Glas (ca. 250 ml Inhalt) abfüllen und fest verschließen.

Für den Frischkäse:

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und kurz in heißes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abspülen. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und in Sechstel schneiden. Basilikumblätter fein schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren lassen. Weißwein und Essig zugeben und einköcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Zwei Drittel der Tomatensechstel und Basilikumblätter untermischen. In der Zwischenzeit Eigelb und Schlagsahne glattrühren. Parmesan zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frischkäse auf 4 ofenfeste Teller verteilen, mit dem Eigelbschaum übergießen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun gratinieren. Gratinierten Frischkäse herausnehmen. Marinierte Tomatensechstel darauf verteilen und mit dem Chutney in schönen Nocken, den übrigen Tomaten und Basilikumblättern garnieren. Dazu schmeckt geröstetes Sesambrot.

Jörg Sackmann am 20. August 2013

Gratinierter Kopfsalat mit Parmesan

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Zweig Thymian	1 fester Kopfsalat
1 EL Butter	1 EL Puderzucker	125 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
80 g Parmesan		

Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Dann den Salat vierteln und kurz unter kaltem Wasser abspülen und trockenschütteln. Den Strunk herausschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Salatviertel darin von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und hellgelb karamellisieren lassen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen. Alles ca. 3 Minuten dünsten. Salatviertel herausnehmen und in eine leicht gefettete Auflaufform geben. Die Flüssigkeit in der Pfanne um die Hälfte einkochen lassen. 1 EL Olivenöl und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatviertel damit begießen. Parmesan über den Salat hobeln. Mit übrigem Olivenöl beträufeln und ca. 5-7 Minuten unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Gratiniertes Fisch-Ragout in der Austern-Schale

Für 4 Personen

2 Fenchelknollen mit Grün	70 g Butter	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	100 ml Weißwein	3 weiße Pfefferkörner
1 Bund Schnittlauch	2 Eigelbe	300 g versch. Fischfilets

Fenchel waschen, putzen, trockenreiben. Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Fenchel halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Fenchel in feine Würfel schneiden. 10 g Butter einem Topf erhitzen Fenchelwürfel darin ca. 10 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte schälen und kleinschneiden. Mit den Fenchelabschnitten, Wein, 100 ml Wasser, Salz und Pfefferkörnern um die Hälfte einköcheln lassen. 50 g Butter schmelzen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Fenchelsud durch ein Sieb in eine Schüssel geben, mit den Eigelben mischen und über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Die geschmolzene Butter nach und nach zugeben, mit Salz würzen. Fein gehacktes Fenchelgrün und Schnittlauch unterrühren. Die Fischfilets abspülen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Fischstücke salzen und von allen Seiten, in 10 g Butter, anbraten. Fischstücke mit dem Fenchelgemüse in Austernschalen oder kleine Auflaufförmchen (ca. 5 cm Durchmesser) füllen. Fenchel-Weinsauce darüber träufeln. Unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten goldbraun überbacken. Grobes Salz auf Teller geben und die Austernschalen darauf stellen, damit sie Halt haben.

Jacqueline Amirfallah am 03. Juli 2013

Hausers Spezial Spiegelei mit scharfer Mini-Currywurst

Für 4 Personen

Für die Spezial-Curry-Sauce:

1 Zwiebel	50 ml Speiseöl	50 g Butter
Jaipur Curry	Madras Curry	Purple Curry
200 ml Orangensaft	150 ml Cola	300 g geschälte Tomaten
500 g Ketchup	Salz, Pfeffer	4 Mini Wiener Würstchen

Für die Spiegeleier:

6 Eier	1 kleine rote Zwiebel	1 Tomate
1/2 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer	1 EL Butter

Für die Spezial-Curry-Sauce:

Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. 30 g Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anbraten. Die drei Currysorten darüber stäuben und rösten. Mit Orangensaft und Cola ablöschen und einköcheln lassen. Die Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen. Dann die Sauce vorsichtig pürieren. Zum Schluss Ketchup unterrühren, nochmals aufkochen lassen und abschmecken.

Für die Spiegeleier:

2 Eier ca. 7 Minuten hart kochen. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen, pellen und durch eine Presse (z. B. Kartoffelpresse) drücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Tomate halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Tomate fein würfeln. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. In zwei Pfannen jeweils Butter und das übrige Öl (für die Currysauce) erhitzen. In der Butter aus den übrigen 4 Eiern Spiegeleier bereiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel, Zwiebeln, gepresste hart gekochte Eier und Schnittlauch darauf verteilen. Würzen. In der Pfanne mit dem Öl die Mini Wiener braten. Würstchen und Eier auf Tellern anrichten. Sauce über die Mini-Wiener geben. Dazu passt frisches Holzofenbrot.

Karlheinz Hauser am 08. Juli 2013

Jakobsmuscheln mit glasiertem Chicorée und Nussbutter

Für 2 Personen

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln	Salz	100 g Sahne
80 g Butter	Muskat	

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	500 ml Fischfond	200 g Sahne
50 g Crème-fraîche	Salz, Piment d'Espelette	Zitronensaft

Für den Chicorée:

4 Kolben Chicorée	Salz	4 EL Olivenöl
30 g Puderzucker	50 ml weißer Balsamico	1 Bund Blattpetersilie
weißer Pfeffer	Zitronensaft	

Für die Jakobsmuscheln:

8 ausgelöste Jakobsmuscheln	4 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
-----------------------------	---------------	----------------------

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen und dann zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Sahne und 50 ml gebräunte Butter mischen und in einem kleinen Topferhitzen aber nicht kochen. Anschließend zu den Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm stellen.

Für die Sauce:

Schalotten schälen und fein schneiden. 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugeben, und erneut um die Hälfte einkochen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und ebenfalls einköcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken. Dann mit einem Stabmixer aufschäumen, übrige kalte Butterflocken unterrühren.

Für den Chicorée:

Den Chicorée putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und waschen. In sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen, abtropfen lassen und in Eiswasser abschrecken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Puderzucker darüber stäuben und zart karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen. Chicorée zufügen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Unter den Chicorée mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln trockentupfen und in heißem Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kartoffelpüree auf vorgewärmte Teller geben. Die Chicoréeblätter darauf verteilen. Jakobsmuscheln darauf setzen, restliche braune Butter und aufgeschäumte Fischsauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 17. Dezember 2013

Kleine Käse-Zwiebel-Kuchen mit Birne

Für 8 Stück:

3-4 EL Butter	450 g Blätterteig	1 EL Hartweizengrieß
100 ml Milch	150 g magerer Speck	500 g Zwiebeln
100 g Emmentaler	100 g Gruyère	100 g Appenzeller
100 g Fontina	150 g Joghurt	200 g Sauerrahm
400 g Sahne	2 Birnen	Saft von 1 Zitrone
1 Ei	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

8 kleine Tarteletteformen (ca. 15 cm Durchmesser) mit 1- 2 EL Butter ausfetten. Den Blätterteig 3-4 mm dick ausrollen und die gefettete Tarteletteformen damit auslegen. Den Rand sauber abschneiden. Für den Guss den Grieß mit 25 ml Milch vermischen. Restliche Milch aufkochen, dann den angerührten Grieß in die Milch geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und den Grieß quellen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln im Speckfett mit 2 EL Butter glasig andünsten, die Speckwürfel wieder untermischen. Alle 4 Käsesorten reiben und alles, bis auf 4 EL, in eine Schüssel geben. Mit dem Joghurt, Sauerrahm und 200 g Sahne mischen. Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. Übrige Sahne mit Ei und Eigelben vermischen, mit Salz, etwas Pfeffer würzen. Die Sahne-Ei-Masse mit dem Grießbrei ca. 2 Minuten gut verrühren. Dann Käse-Joghurt-Mischung unterheben. Die Birnenscheiben als Fächer in die mit Teig ausgelegten Formen legen. Die Speckzwiebeln darüber geben. Den Guss angießen und mit den Zwiebeln etwas vermischen, Den übrigen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten goldgelb backen.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013

Lachs-Carpaccio mit Krebs-Fleisch und Schnittlauch

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Frisée	1/2 Bund Schnittlauch
1 Limette	50 g eingelegter Ingwer	100 g Flusskrebisfleisch
4 EL Olivenöl	250 g Lachsfilet	Meersalz, Pfeffer
brauner Zucker	1 EL Champagner-Essig	1 EL Forellenkaviar

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Frisée putzen, waschen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Von der Limette etwas Saft auspressen. Eingelegten Ingwer in feine Streifen schneiden. Flusskrebse abtropfen lassen. Zwei große Teller dünn mit Olivenöl bepinseln. Den Lachs in dünne Scheiben aufschneiden und die Teller damit kreisförmig auslegen. Dann den Fisch mit Meersalz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Limettensaft würzen, die Schalotten darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Ebenfalls die Flusskrebse darauf verteilen. Essig mit 2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Frisée darin marinieren, dann marinierten Salat mit Ingwer und Schnittlauch mittig auf dem Carpaccio verteilen. Mit je 1 TL Forellenkaviar garnieren und servieren.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013

Lachs-Carpaccio mit Limetten-Marinade und Zucchini

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

200 g Weizenmehl (Type 450)	1/2 TL Salz	1/2 Würfel Hefe
100 g Joghurt	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
1 EL gemahlener Fenchelsamen		

Für Lachs und Zucchini:

2 mittelgroße Zucchini	Salz	1 Knoblauchzehe
9 EL Olivenöl	400 g extrafrisches Lachsfilet	3 Bio- Limetten
2 EL Schnittlauchröllchen		

Für den Teig:

Mehl, ca. 75 ml lauwarmes Wasser, Salz, Hefe, Joghurt, Zucker, Olivenöl und Fenchel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu vier Brötchen formen. Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, erneut abdecken und gehen lassen. Brötchen im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen.

Für Lachs und Zucchini:

Die Zucchini abspülen, trockenreiben und mit dem Gemüsehobel längs in dünne Scheiben schneiden. 2/3 der Zucchini leicht salzen. Knoblauchzehe halbieren. Eine Grillpfanne mit dem Knoblauch und 1 EL Olivenöl austreichen. Die Zucchinischeiben darin portionsweise von beiden Seiten grillen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Lachs abspülen und trockentupfen. Vom Lachs 4 fingerdicke Stücke abschneiden. Den übrigen Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden. Lachsscheiben auf einen Teller geben. Von 2 Limetten die Schale dünne abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Salz und 6 EL Olivenöl verrühren. Die Hälfte der Marinade über die Lachsscheiben träufeln. Rohe Zucchinischeiben mit der übrigen Marinade mischen. Schnittlauchröllchen darüber streuen. Die übrige Limette dick schälen und die Filets heraus-schneiden. Lachsscheiben, die gegrillten und roh marinierten Zucchinischeiben abwechselnd auf Tellern anrichten. Die 4 Lachsstücke salzen und in den übrigen 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Innen sollen die Lachsstücke glasig bleiben. Lachsstücke auf das Carpaccio setzen und mit den warmen Brötchen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. August 2013

Lachs-Timbale mit Joghurt-Anis-Soße und Feld-Salat

Für 6 Personen

1 Stange Lauch	Salz	6 Garnelen
4 EL Olivenöl	Pfeffer	350 g Lachsfilet
300 ml Sahne	1 Ei	20 ml Cognac
1 EL Butter	50 ml Fischfond	2 Sternanis
100 g Feldsalat	150 g Joghurt	150 g Crème-fraîche
10 ml Anisschnaps	1 Schalotte	1 -2 EL Himbeeressig

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Den Lauch längs halbieren und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Garnelen in grobe Stücke schneiden. Den Lachs fein schneiden, mit Sahne und Ei in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. 6 Timbaleförmchen (Becherförmchen aus Edelstahl, Inhalt ca. 100 ml) mit Butter ausstreichen und mit den blanchierten Lauchblättern auslegen, am oberen Rand jeweils 5 cm überhängen lassen, damit, wenn die Form gefüllt ist, auch die Oberfläche mit Lauch abgedeckt werden kann. Dann die Förmchen bis zur Hälfte mit Farce füllen, die Garnelen als Einlage platzieren und mit der restlichen Farce füllen. Mit den überhängenden Lauchblättern gut abdecken. Die Förmchen in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten pochieren. Herausnehmen und stehen lassen. Fischfond aufkochen, Sternanis zugeben, auf 1-2 EL einkochen, abseihen und abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Joghurt mit Crème-fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dem abgekühlten Fond vermischen, evtl. noch etwas Anisschnaps zugeben. Schalotte schälen und fein schneiden. 3 EL Olivenöl und Himbeeressig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schalotte zugeben und den Feldsalat damit anmachen. Die Lachstimbale aus der Form stürzen und mit Sauce und Feldsalat anrichten.

Flora Hohmann am 15. November 2013

Mandarinen-Creme im Knusper-Teig

Für 4 Personen

16 große Mandarinen (mit Blatt)	800 ml Orangensaft	Zucker
4 Blatt Gelatine	8 g Agar Agar	400 g Crème Fraîche
2 Blätter Frühlingsteig	2 EL Mandelblättchen	

Etwa 12 Mandarinen schälen und grob zerschneiden. Mandarinen mit Orangensaft und 1 EL Zucker ca. 6 Minuten weich kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Agar-Agar nach Anleitung vorbereiten. Mandarinenmasse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mandarinenmasse erneut erhitzen. Ausgedrückte Gelatine und Agar-Agar unterrühren. Abkühlen lassen. 1 Mandarine abspülen, trockenreiben, und die Schale dünn abreiben. Abgekühlte aber noch nicht feste Crème mit 400 g Crème-fraîche verrühren. Mit Mandarinenabrieb und Zucker abschmecken. Mandarinencreme in 8 halbrunde Formen (z. B. Tassen, ca. 150 ml Inhalt) geben. Die Hälfte der einfrieren (Crème am besten 1 Tag vorher zubereiten). Die andere Hälfte kalt stellen und fest werden lassen. Die übrigen Mandarinen dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Mandarinenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Saft und 1 EL Zucker aufkochen, vom Herd ziehen und die Filets darin marinieren. Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeweils 4 ca. 25x 25 cm große Frühlingsteigblätter mit Mandeln bestreuen. Das Mandarineneis darauf stürzen. Die Teigblätter darüber zusammenschlagen. Die Päckchen im Backofen ca. 3 Minuten goldbraun backen. Mandarinencreme aus den Formen stürzen. Gebackene Mandarineneis, Crème und Filets anrichten. Mit Mandarinenblättchen oder Minze anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013

Mangold mit Käse-Croustillant und pochiertem Ei

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 EL Essig	Salz
80 g Kastenweißbrot	3 Scheiben Bergkäse, dünn	400 g Mangold
1 Schalotte	2-3 EL Olivenöl	Pfeffer, Muskat
2 sehr frische Eier		

Für die pochierten Eier zuerst die Zwiebel schälen, halbieren und mit 1 l Wasser aufsetzen. Das Wasser salzen (ca. 1 EL Salz), den Essig zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Käse – Croustillant das Weißbrot in sehr dünne Scheiben (ca. 2 mm stark) schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit Käse belegen und jeweils mit einer weiteren Brotscheibe abdecken. Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, zuerst die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, dann die Mangoldblätter. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebelhälften aus dem kochenden Wasser herausnehmen. Das Wasser zum Siedepunkt bringen. Die Eier jeweils in eine Tasse schlagen. Sie müssen sehr frisch und der Dotter darf nicht verletzt sein. Ein Ei ins siedende (nicht kochende) Wasser rutschen lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Ei ca. 1 Minute lang unbeweglich verharren lassen, dann erst das nächste Ei zugeben. Eventuelle Schlieren werden mit einem Schaumlöffel korrigiert. Den Topf wieder auf den Herd geben, so dass der Siedepunkt nahezu erreicht wird. Fünf Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen. Die Brote in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl von beiden Seiten braun braten. Mit grobem Pfeffer bestreuen. und zum Mangold reichen. Mangold auf dem Teller anrichten. Das Ei darauf geben und die Käse-Croustillant dazu servieren.

Tipp:

Die Eier lassen sich auch sehr gut vorbereiten. Die pochierten Eier einfach in gut gesalzenes, kaltes Wasser geben und dann in dem abgekühlten Eierwasser lagern. Vor dem Anrichten wieder kurz in siedendes Wasser geben.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013

Marinierte Forelle auf Sommer-Salat

Für 4 Personen

2 Forellen (à 350 g) Salz, Pfeffer 2 EL Butter
1 EL Olivenöl

Für die Marinade:

1 Zwiebel 250 ml Weißwein 125 ml Weißweinessig
2 TL Pfefferkörner 1 TL Salz 1 TL Zucker
2 Gewürznelken 1 Sternanis 1 Bio-Zitrone
1 Chilischoten

Für den Salat:

1 Kopfsalat 1 Bund gemischte Kräuter 1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer 3 EL Apfelessig 3 EL Olivenöl

Die Forellen innen und außen gründlich auswaschen, dann rundum salzen und pfeffern. In einem Gemisch aus Butter und Öl von beiden Seiten je eine Minute braten. In eine flache Schale legen. Das Bratfett in die Bauchhöhle gießen.

Für die Marinade:

Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Wein und Essig mit den Zwiebelscheiben und den Gewürzen aufkochen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, dann die Schale spiralförmig abschälen und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale am Stück zufügen, ebenso die längs aufgeschlitzten Chilischoten. Etwa 15 Minuten köcheln, dann über die Forellen gießen – sie sollten davon komplett bedeckt sein. Die Forellen in diesem nun langsam abkühlenden Sud eine Stunde marinieren – ruhig auch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Servieren die Forellen aus dem Bad heben, abtrocknen, die Haut abziehen. Das Fleisch von der Mittelgräte heben, wenn kleine Quergräten stecken bleiben, mit einer Pinzette herausziehen.

Für den Salat:

Salat putzen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Salat mit den Kräuterblättern mischen. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren und darüber gießen. Auf Vorspeisentellern verteilen, die Fischfilets darauf anrichten. Von der kalten Marinade einige Esslöffel abnehmen und derselben Menge frischen Olivenöls aufschlagen und über den Fisch träufeln. Dazu frisches Baguette.

Martina Meuth am 23. Juli 2013

Marinierter Gewürz-Lachs

Für 6 Personen

800 Lachsfilet mit Haut	20 schwarze Pfefferkörner	10 Koriandersamen
100 g Meersalz	100 g Zucker	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Curry	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Koriander
1 Bio-Zitrone	1 Frisée-Salat	1 TL Dijon Senf
2 EL Balsamessig	8 EL Olivenöl	1 TL Honig

Lachsfilet entgräten. Pfeffer und Koriandersamen im Mörser zerstoßen und mit Salz, Zucker, Kreuzkümmel und Curry mischen. Basilikum und Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Eine passende Form mit einem Drittel der Gewürzmischung bestreuen, darauf den Lachs mit der Hautseite nach unten legen. Die Fleischseite mit den gehackten Kräutern und Zitronenabrieb bestreuen, die restliche Gewürzmischung auf die Kräuter geben. Darüber eine Frischhaltefolie geben und dann den Lachs mit einem Holzbrett oder einem anderen geeigneten Gegenstand beschweren und im Kühlschrank ca. 2 Tage marinieren. Während dieser Zeit einmal wenden. Den Lachs vorsichtig abspülen und trocken tupfen und nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden. Den Frisée-Salat vorsichtig waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Salat vorsichtig damit marinieren und zusammen mit ein paar Scheiben Gewürzlachs servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2013

Maronen-Schmarrn mit Gewürz-Apfel-Kompott, Granatapfel

Für 2 Personen

100 ml Weißwein	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
80 g Zucker	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
70 g Maronenmehl	70 g Weizenmehl	2 Eigelb
40 ml Milch	1 Prise Salz	3 Eiweiß
2 EL Butter	Puderzucker	

Weißwein, Zimtstange, Nelken und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. In den Sud geben und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Apfel beiseite stellen. Granatapfelkerne aus dem Granatapfel brechen. Kerne kurz vor dem Anrichten unter das Kompott mischen. Maronenmehl (oder Mus) und Weizenmehl mischen. Eigelb, Milch, Salz und 10 g Zucker zugeben und den Teig glattrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen und etwa 1 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerechte Stücke zupfen. Mit übrigem Zucker und restlichem Butterflöckchen bestreuen. Den Schmarrn auf Tellern anrichten. Puderzucker darüber streuen und mit Gewürzäpfeln anrichten.

Otto Koch am 01. November 2013

Petersilien-Schaum-Süppchen mit gebratener Garnele

Für 4 Personen

Für die Gemüsebrühe:

2 große Zwiebeln	250 g Karotten	1 kleine Sellerieknolle mit Blättern
½ Bund frischer Koriander	25 schwarze Pfefferkörner	½ TL Salz
100 g Champignons	1 Lorbeerblatt	

Für das Petersiliensüppchen:

2 Schalotten	400 g Petersilienwurzeln	3 TL Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat	100 ml trockener Weißwein	1 l Gemüsebrühe
300 g Sahne	200 g Blattpetersilie	4 Garnelen (mit Schale)
1 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian

Für die Gemüsebrühe:

Zwiebeln schälen und vierteln. Karotten waschen, schälen und halbieren. Sellerie waschen, schälen und grob schneiden. Champignons vierteln. Koriander abspülen und trockenschütteln. Alles mit Pfefferkörnern, Salz und Lorbeerblatt in einen schweren Topf geben. Mit gut 2 l Wasser auffüllen, aufkochen und 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Brühe abseihen. Nicht sofort benötigte Brühe möglichst rasch abkühlen und einfrieren.

Für das Petersiliensüppchen:

Für die Suppe die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. 1 TL Butter erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Petersilienwurzeln zugeben und ebenfalls kurz mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weißwein und Gemüsebrühe zugeben und ca. 20 Minuten kochen, bis die Petersilienwurzeln gar sind. Dann die Sahne zufügen und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Alles im Mixer fein pürieren, durch ein Haarsieb geben und die Suppe nochmals abschmecken. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und in reichlich Salzwasser weich blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Im Mixer zu feinem Püree verarbeiten, anschließend kalt stellen. Die Garnelen abspülen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen in der Schale von allen Seiten anbraten, bis sie beginnen, sich rot zu färben. Garnelen herausnehmen, aus der Schale ausbrechen und den Darm entfernen. Anschließend übrige 2 TL Butter im Bratfett erhitzen. Garnelen mit Rosmarin- und Thymianzweigen ca. 1 Minute schmoren. Kurz vor dem Servieren das grüne Petersilienpüree unter die Suppe mischen. Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, jeweils 1 Garnele hineinlegen und servieren.

Frank Buchholz am 01. Juli 2013

Pfirsich-Kaltschale mit Schinken und Holzofenbrot-Rinde

Für 2 Personen

Für die Kaltschale:

350 g reife Pfirsiche	1 gelbe Paprika	$\frac{1}{4}$ grüne Paprika
1/2 Salatgurke	1 kleine Knoblauchzehe	50 g Holzofenbrot ohne Rinde
50 ml mildes Olivenöl	25 ml weißer Apfelessig	Meersalz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Holzofenbrot	4 EL Olivenöl	3 Zweige Zitronenmelisse
1 großer Pfirsich	3 Scheiben luftgetr. Schinken	

Für die Kaltschale:

Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Grüne und gelbe Paprika und die Salatgurke waschen, putzen, Paprika entkernen, Gurke schälen. Alles klein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. Die Brote ebenfalls klein schneiden. Alles mit Öl, Essig, Meersalz und Pfeffer fein pürieren und ca. 35 Minuten kalt stellen.

Für die Garnitur:

Das Holzofenbrot in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl erhitzen, Brotwürfel darin knusprig rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitronenmelisse abspülen, trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Den Pfirsich kurz in kochendes Wasser geben und häuten. Pfirsich halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schinken in kleine Stücke zupfen. Die Kaltschale in Gläser oder schalen füllen. Mit Pfirsichwürfeln, Röstbrot, Schinkenstücken und Zitronenmelisse anrichten. Pfeffer und etwas Meersalz darüber streuen. Olivenöl darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 27. August 2013

Pochiertes Ei mit Salat von Steinpilzen, Parmesan-Creme

Für 4 Personen

Für die Parmesancreme:

2 Knoblauchzehen	100 g Sahne	5 Zweige Thymian
5 Zweige Basilikum	4 Eier	1 EL Butter
200 g Parmesan	30 g Crème-fraîche	

Für die Balsamico-Vinaigrette:

100 ml Rapsöl	65 ml heller Balsamico	5 g Senf
50 g Zucker	150 ml mildes Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g grüner Spargel	200 g Steinpilze	4 Schalotten
2 EL Olivenöl	1/2 Bund glatte Petersilie	einige Blätter Friséesalat

Für die pochierten Eier:

50 ml Weißweinessig	4 Bio-Eier	Meersalz
---------------------	------------	----------

Für die Parmesancreme:

Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Sahne, Thymian und Basilikum aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und danach durch ein Sieb passieren. Die Eier aufschlagen, verquirlen, würzen und in Butter als Rührei braten. Parmesan fein reiben und mit Rührei, aromatisierter Sahne und Crème-fraîche in einen Mixer geben und solange mixen, bis eine feine Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend kalt stellen.

Für die Balsamico-Vinaigrette:

Rapsöl, Essig, Senf, 3 EL Wasser und Zucker in einen Mixer geben und verquirlen. Dabei das Olivenöl nach und nach zugeben, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Den Spargel putzen, waschen und das untere Drittel abschneiden. Spargel in dünne Stücke schneiden und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Steinpilze putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl farblos andünsten, Steinpilze zugeben, goldbraun braten und alles in eine Schüssel geben. Die Spargelstücke mit den Steinpilzen mischen. Balsamico-Vinaigrette darüber träufeln und alles mindestens 30 Minuten marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilienblättchen fein schneiden. Petersilie auf dem Salat verteilen.

Für die pochierten Eier:

2 Liter Wasser auf ca. 90 Grad erhitzen, Essig zugeben. Jeweils 1 Ei aufschlagen und in eine kleine Schale gleiten lassen. Das Wasser mit einem Gummispatel leicht zum Drehen bringen. Die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen und darin ca. 2,5 Minuten pochieren, bis sie wachweich sind. Anschließend vorsichtig herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Die Parmesancreme jeweils in der Mitte der Teller dünn verteilen. Das pochierte Ei darauf geben, den Salat darüber verteilen und mit etwas Friséesalat garnieren.

Frank Buchholz am 30. September 2013

Poularden-Sülze mit Haselnuss-Zitronen-Quark

Für 4 Personen

Für die Poulardensülze:

3 reife Tomaten	Salz, Zucker	Piment d´Espelette
3 EL Olivenöl	3 Maispoulardenbrustfilets	500 ml Geflügelfond
1 Fenchelknolle	1 Stiel Thymian	Cayennepfeffer
1 TL Zitronenabrieb	8 Blatt Gelatine	Haselnuss-Zitronenquark
50 g Haselnussblättchen	300 g Quark	100 g Ricotta
1 TL Blütenhonig	2 EL Oreganoblättchen	Saft, Schale von 1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl	1 EL Zitronenöl	Piment d´Espelette
Meersalz, Pfeffer		

Für den Kräutersalat:

80 g Kräuter	3 EL Estragonessig	6 EL Olivenöl
80 ml Geflügel-Fenchelfond	1 TL Dijonsenf	1 TL Zitronensaft
Salz, Zucker	Piment d´Espelette	

Für die Poulardensülze:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abspülen, häuten, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Tomaten in eine flache, feuerfeste Form geben. Mit Salz, Zucker und Piment d´Espelette würzen. Olivenöl darüber träufeln. Tomaten im Ofen ca. 2-4 Stunden trocknen. Poulardenbrust abspülen. Geflügelfond aufkochen, Poulardenbrust einlegen und ca. 8 Minuten langsam gar ziehen lassen, (nicht kochen). Brüste herausnehmen und schnell abkühlen lassen (in Eiswasser oder Kühlschrank). Brühe beiseite stellen. Den Fenchel putzen, waschen, halbieren und den harten Strunk heraus schneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Thymian, Cayennepfeffer und Zitronenschale ca. 30 Minuten weichkochen. Fenchel herausnehmen, Fond aufbewahren. Fenchel in fingerdicke Scheiben schneiden. Gegarte Poulardenbrüste längs in fingerdicke Scheiben schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml Geflügelfond und 200 ml Fenchelfond mischen (80 ml für Salatdressing beiseite stellen) und aufkochen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und abschmecken. Kalt stellen. In eine Terrinenform oder Glasschale (ca. 1,5 Liter Inhalt) Poulardenbruststreifen, Fenchelscheiben und getrocknete Tomaten schichten. Mit dem leicht gelierenden Fond begießen, kalt stellen und fest werden lassen. Haselnuss-Zitronenquark Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Quark, Ricotta, Honig, Oregano, Zitronensaft und Schale, Oliven- und Zitronenöl verrühren, sodass Öl und Quark sichtbar eine schöne Marmorierung bekommen. Mit Piment d´Espelette, Meersalz, Pfeffer würzen.

Für den Kräutersalat:

Die Kräuter abspülen und trockenschütteln. Essig, Öl und Geflügel-Fenchelfond verrühren und mit Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker und Piment d´Espelette würzen. Kurz vor dem Servieren mit den Kräutern mischen. Sülze aus der Form stürzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Haselnuss-Zitronenquark und Kräutersalat anrichten.

Jörg Sackmann am 03. September 2013

Püree von der Urkarotte mit Wachtel-Ei, Graubrot-Crumble

Für 4 Personen

Für das Püree:

400 g Urkarotten	130 ml Geflügelfond	80 g Butter
130 ml Sahne	Salz, Pfeffer	12 Fingermöhren

Für den Graubrot-Crumble:

200 g Graubrot ohne Rinde	30 g Butterschmalz	Salz
1 EL Malzmehl		

Für den Korianderschaum:

1/2 Bund Koriander	150 ml Geflügelfond	50 g Butter
50 g Sahne	Salz, Pfeffer	

Für zusätzlich:

4 Wachteleier	20g glatte Crème-fraîche	25 Blätter Koriander-Kresse
60 g Parmesan		

Für das Püree:

Die Urkarotten schälen, in grobe Stücke schneiden und mit 50 ml Fond, 70 g Butter und Sahne in einen Topf geben und zugedeckt weich kochen, anschließend zu einem glatten Püree pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fingermöhren in ca. 5 cm Länge schneiden (tournieren) und in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Vor dem Servieren 80 ml Fond in einer Pfanne mit 10 g Butter erhitzen, die Fingermöhren darin schwenken (glacieren) und mit Salz abschmecken.

Für den Graubrot-Crumble:

Das Brot in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz zu knusprigen goldbraunen Croutons rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Mixer zu kleinen Krümel zerbröseln (Achtung: nicht zu fein), anschließend das Malzmehl unter die Krümel mischen und mit Salz abschmecken.

Für den Korianderschaum:

Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und diese mit einem Mörser zu einer Paste zerstoßen, ähnlich einem Pesto. Den Geflügelfond mit Butter und Sahne in einem Topf aufkochen, zerstoßenen Koriander mit einem Pürierstab untermixen (wenn erforderlich anschließend durch ein feines Sieb passieren) und abschmecken. Die Wachteleier in einem Topf mit kochendem Wasser genau 1,45 Minuten abkochen und in Eiswasser abschrecken. Dann schälen und evtl. warm stellen. Püree, Fingermöhren, Graubroterde und Wachteleier dekorativ auf tiefen Tellern anrichten. Den Korianderschaum angießen und mit Crème-fraîche, Korianderblättern und frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Paul Stradner am 05. August 2013

Reibekuchen mit Räucher-Saibling, Meerrettich, Rucola

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	2 Eier 1 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat	3-4 EL Butterschmalz	6 Wachteleier
10 g frischer Meerrettich	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
100 g Schlagsahne	100 g Crème-fraîche	1 Bund Rucola
1 TL Dijon-Senf	3 EL heller Balsamessig	5 EL Olivenöl
Zucker	4 kleine Schalotten	4 geräucherte Bachsaiblingsfilets

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Kartoffelmasse in einem Tuch gut auspressen. Zwiebel schälen und fein reiben. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, 1 Ei und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butterschmalz portionsweise in einer schweren (gusseisernen) Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa 12 knusprig dünne Reibekuchen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das zweite Ei in ca. 7 Minuten hart kochen. Wachteleier in ca. 2:

45 Minuten hart kochen. Alles Eier kalt abspülen und schälen. Hühnerei fein würfeln, Wachteleier halbieren. Alles abdecken und beiseite stellen. Meerrettich schälen und fein reiben. Schnittlauch und Kerbel abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kerbelblättchen fein schneiden. Sahne steif schlagen. Meerrettich, Kerbel und die Hälfte des Schnittlauchs unter 80 g Crème-fraîche rühren. Sahne unterheben. Rucola putzen, waschen und trockenschütteln. Rucola in kleine Stücke zupfen. Aus Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker eine Vinaigrette verrühren. Vinaigrette über den Rucola träufeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Jeweils 3 Reibekuchen mit Saiblingsfilet, Meerrettichsahne, gehacktem Ei und Wachteleihäften, Schalottenwürfeln und übrigem Schnittlauch anrichten. Rucola über den Saibling streuen Mit übriger Crème-fraîche anrichten.

Karlheinz Hauser am 14. Oktober 2013

Rillette von kaltem Schweine-Braten mit Gurken-Salat

Für 6 Personen

Für das Rillette:

500 g kalter Schweinebraten	200 g geräucherter Speck	250 ml Weißwein
2 Zweige Thymian	3 Stängel Majoran	Salz, Pfeffer, Muskat

1 Baguette

Für den Gurkensalat:

125 ml weißer Traubensaft	1 TL Zucker	60 ml Weißweinessig
1 Salatgurke	Salz	1 Schalotte
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1 EL Olivenöl

Pfeffer

Für das Rillette:

Schweinebraten und geräucherten Speck sehr fein würfeln oder separat durch den Fleischwolf drehen. Schweinebraten mit dem Wein zusammen in einen Topf geben und solange kochen bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Dann den Speck dazugeben. Unter ständigem Rühren alles bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Terrinenform (ca. 800 ml Inhalt, vorzugsweise Porzellanterrinen) mit dicht schließendem Deckel mit kochendem Wasser ausspülen, trocknen und die Masse einfüllen, dann mit einem Löffel die Masse herunterdrücken, bis eine dünne Fettschicht entsteht und so das Fleisch abdichtet. Mit dem Deckel verschließen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Gurkensalat:

Traubensaft, Zucker und Essig in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Saft-Essig-Sud abkühlen lassen. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben in einen Suppenteller geben und salzen. Darauf einen umgedrehten Suppenteller geben, an den Tellerrändern gut festhalten und 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gesalzene Gurkenscheiben in eine Schüssel geben. Schalotten zugeben. Mit Olivenöl und etwas eingekochtem Saft-Essig-Sud marinieren. Kräuter untermischen und mit Pfeffer den Salat abschmecken. Rillette ähnlich wie Schmalz auf Baguette streichen und mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 12. September 2013

Rosenkohl-Salat mit Birnen und Blauschimmel-Käse

Für 4 Personen

400 g Rosenkohl	Salz	100 g Blauschimmelkäse
3 Schalotten	2 Birnen	3 EL Traubenkernöl
3 EL Walnussöl	2 EL Estragonessig	gemahlener Kümmel
1 TL scharfer Senf	2 EL Walnusskerne	1 EL Puderzucker
weißer Pfeffer		

Die äußeren nicht schönen Blätter des Rosenkohls entfernen und die Rosenkohlblätter vorsichtig abziehen. Die Blätter kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und danach direkt in Eiswasser tauchen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen (wenn die Haut schön und weich ist, nicht schälen!) und in dünne Spalten schneiden. Die beiden Öle mit Essig, Schalottenwürfeln und Senf verrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Birnen darin marinieren. Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Puderzucker darüber streuen und karamellisieren. Mit wenig Salz würzen und auf einen Teller zum Abkühlen geben. Blauschimmelkäse würfeln bzw. je nach Konsistenz in kleine Stücke bröseln. Die marinierten Birnenspalten abtropfen lassen und fächerförmig auf flachen Tellern anrichten. Die Rosenkohlblätter durch die Marinade ziehen und auf den Birnen anrichten. Blauschimmelkäse und karamellisierte Walnüsse auf dem Rosenkohlsalat anrichten. Nach Belieben noch mit knusprig gebratenen Speckwürfeln oder geräucherter Entenbrust anrichten.

Michael Kempf am 27. Dezember 2013

Rote Bete Salat mit Frischkäse-Dill-Crêpes

Für 4 Personen

4 mittelgroße Rote Bete	Meersalz	4 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	1 EL Honig	200 g Mehl
2 Eier	300 ml Milch	1 Bund Dill
200 g Frischkäse	Salz	1 Zitrone
1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	1 EL Balsamicoessig
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	1 Glas Forellenkaviar

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die roten Beete waschen und den Strunk abschneiden, Aus Alufolie Vierecke schneiden, darauf jeweils ein Stück Backpapier legen. Mit Meersalz bestreuen, jeweils eine gequetschte Knoblauchzehe, ein Zweig Thymian und etwas Honig darauf verteilen und die rote Beete darin einwickeln. Im Backofen ca. 40 Minuten garen lassen. Aus Mehl, Eiern und ca. 250 ml Milch einen Crêpeteig herstellen und 15 Minuten quellen lassen. Den Dill waschen, trocken schütteln, grob schneiden und mit wenig Milch im Cutter zu einer Paste vermahlen. Den Frischkäse mit der Paste zusammen glatt rühren, mit Salz, abgeriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig Crêpes ausbacken. Die Crêpes mit dem Frischkäse bestreichen und aufrollen. Die Beete aus dem Ofen holen, auspacken, schälen, in Stücke schneiden und noch warm mit Olivenöl und Balsamico marinieren. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch abschmecken. Dazu die Crêpes servieren und mit etwas Forellenkaviar abrunden.

Jacqueline Amirfallah am 30. Oktober 2013

Rotkraut-Essenz mit gebratenen Pilzen

Für 2 Personen

Für die Rotkrautessenz:

200 g Rotkohl	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
4 EL Olivenöl	1 EL Zucker	80 ml Rotwein
100 ml Portwein	2 Wacholderbeeren	2 Nelken
5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	Msp. Orangenabrieb
4 TL eingelegte Preiselbeeren	Salz	40 ml Holunderessig
1 l Geflügelfond	200 g gemischte Speisepilze	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	1 Lauchzwiebel	

Für die Gewürzklößchen:

1 Schalotte	60 g gekochter Schinken	80 g Butter
3 Eigelb	60 g geriebenes Weißbrot	1 EL Blattpetersilie
1 Msp. Piment	1 Msp. weißer Pfeffer	1 Msp. Sternanis
Muskatnuss	1 Prise Salz	500 ml Geflügelfond

Für die Rotkrautessenz:

Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotte schälen und fein würfeln. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin andünsten. 1 EL Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Danach mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Gewürze und die Vanilleschote in einen Teebeutel geben und verschließen, mit Vanillemark, Orangenschale und 2 TL Preiselbeeren mit in den Topf geben, leicht salzen, alles aufkochen lassen. Holunderessig unterrühren. Die Marinade über den Rotkohl gießen und ca. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Anschließend den Rotkohl in 2 EL Olivenöl andünsten. Geflügelfond unterrühren und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen. Rotkohl und Gewürzbeutel herausnehmen. Rotkohl als Einlage für die Suppe beiseite stellen. Den Fond bzw. die Essenz abschmecken und warm stellen (Sollte der Fond trüb sein, mit geschlagenem Eiweiß klären:

Je nach Menge der zu klärenden Flüssigkeit 1 bis 2 Eiweiß leicht verquirlen. Langsam in die leicht köchelnde Flüssigkeit gleiten lassen. Die Eiweißpartikel, binden Trübstoffe in der Flüssigkeit an sich. Anschließend das Eiweiß mit einer Schaumkelle abheben und die Flüssigkeit klären). In der Zwischenzeit Pilze putzen und klein schneiden. Getrennt voneinander in je 1 TL Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Lauchzwiebel putzen und das Grün sehr fein schneiden (weißen Teil der Lauchzwiebel anderweitig verwenden).

Für die Gewürzklößchen:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schinken ebenfalls fein würfeln. 1 TL Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Schinken zugeben und mit braten. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Eigelbe unterrühren. Schinken-Schalottenmasse, Weißbrot und Petersilie untermischen. Mit Piment, Pfeffer, Sternanis, Muskatnuss und Salz würzen. Die Masse 10 Minuten ziehen lassen. Danach zu Klößchen (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen. Im Geflügelfond etwa 5-6 Minuten garziehen lassen. Klößchen, Pilze, übrige Preiselbeeren, Lauchgrün und Rotkohlstreifen in warmen Teller anrichten. Rotkohlessenz erhitzen und über die Einlage geben.

Jörg Sackmann am 12. November 2013

Sauerbraten vom Waller mit Rahm-Kohlrabi und Kirschen

Für 4 Personen

Für den Waller-Sauerbraten:

4 Wallerfilets (à ca. 110 g)	Meersalz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 EL Butter	2-3 EL heller Balsamico	

Für die Rahmkohlrabi:

2 Kohlrabi	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	50 ml Wermut	150 g Sahne

Für die Sauerkirschen:

50 g getrocknete Sauerkirschen	10 g Butter	50 ml Portwein
50 ml Rotwein		

Für die Fischsauce:

1 Schalotte	Olivenöl	50 ml Weißwein
50 ml Wermut	1/2 Lorbeerblatt	450 ml Fischfond
250 g Sahne	50 g kalte Butter	1-2 EL weißer Balsamessig

Für den Waller-Sauerbraten:

Backofen auf 85 Grad vorheizen. Die Wallerfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten ganz kurz anbraten. Mit Balsamico ablöschen und solange einköcheln lassen, bis die Filets beginnen, von jeder Seite leicht zu karamellisieren. Filets anschließend in eine ofenfeste Pfanne umschichten, 1 EL Butter zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten den Backofen auf 150 Grad schalten und die Filets ca. 2 Minuten garen.

Für die Rahmkohlrabi:

In der Zwischenzeit den Kohlrabi putzen und schälen. Kohlrabi in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und dann in Rauten schneiden. Kohlrabirauten in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Schalotte schälen, würfeln und in Butter andünsten. Wermut zufügen und einkochen lassen. Sahne zugeben und alles zu einer cremigen Sauce köcheln lassen. Die Sauce, durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben. Kohlrabi zugeben und in der Sauce ziehen lassen.

Für die eingelegten Sauerkirschen:

Für die Kirschen die Butter in einen Topf geben und leicht bräunen. Kirschen untermischen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Kirschen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Kirschen danach beiseite stellen.

Für die Fischsauce:

die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig andünsten. Weißwein, Wermut und das halbe Lorbeerblatt hinzufügen. Den Flüssigkeit nahezu verkochen lassen, dann Fischfond und die Sahne dazugeben. Die Sauce auf ca. 200 ml einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb, zurück in den Topf passieren. Kalte Butter in Stückchen mit einem Stabmixer untermischen. Fischsauce mit etwas Balsamessig würzen und kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen. Rahmkohlrabi und Waller anrichten. Mit Fischsauce beträufeln. Kirschen und etwas Kochfond rundherum verteilen. Sofort servieren.

Frank Buchholz am 07. Oktober 2013

Steckrübe mit Feldsalat und Schwarzwälder Schinken

Für 4 Personen

Für das Brot:

2 Zweige Thymian	250 g Mehl	Salz
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	1/2 TL Zucker	1 Ei
150 ml Milch	3 EL Olivenöl	

Für die Steckrübe:

1 Steckrübe (ca. 800 g)	1 Zwiebel	60 g Butter
Zucker, Salz, Kurkuma	1 TL Senf	3 EL Apfelsaft
2 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	200 g Feldsalat
50 g Schwarzwälder Schinken		

Für das Brot:

Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Mehl, Thymian und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Zucker, 1 Ei mit lauwarmen Milch verrühren. Die Hefemischung unter das Mehl kneten. Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig sehr dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teigfladen mit dem Finger mehrfach eindrücken, so dass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Steckrübe:

Die Steckrübe waschen und schälen. Steckrübe halbieren und zwei, ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und beiseite stellen. Die übrige Steckrübe grob würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. 10 g Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Steckrübenwürfel zugeben. Mit 1 EL Zucker, etwas Salz und Kurkuma würzen und weich dünsten. Inzwischen aus Senf, Apfelsaft, Apfelessig, Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen. Aus den Steckrübenscheiben mit einem Sparschäler dünne Streifen schneiden. Die Streifen in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen lassen und noch warm in die Vinaigrette geben. Die gedünsteten Steckrüben pürieren, durch ein Sieb passieren. Übrige Butter untermischen und mit Salz abschmecken. Feldsalat putzen, waschen und trockenschütteln. Salat zu den marinierten Steckrübenstreifen geben und würzen. Püree mit den Teigfladen, Salat und Schinken anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. Dezember 2013

Süßkartoffel-Royal mit Berberitzen und Blumenkohl

Für 4 Personen

Für die Süßkartoffel-Royal:

300 g Süßkartoffeln	500 ml Geflügelfond	300 g Crème double
100 g Crème-fraîche	100 ml weißer Portwein	100 ml Wermut
40 g Butter	Salz, Cayennepfeffer	2 Eier
1 Eigelb		

Für die Einlage:

160 g Süßkartoffeln	200 g Blumenkohl	2 EL Olivenöl
20 ml Burgunderessig	200 ml Geflügelfond (Glas)	30 g Rosinen
20 g Berberitzen	20 g Kapern	Salz, weißer Pfeffer
40 g Butter	2 Stiele Koriander	

Für die Süßkartoffel-Royal:

Für den gestockten Süßkartoffelschaum (Royal) die Süßkartoffeln waschen, schälen, kleinschneiden und im Geflügelfond weichkochen. Zusammen mit Crème double und Crème-fraîche pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Portwein und Wermut in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion unter die Süßkartoffelcreme geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Crème erneut aufkochen. Die Butterflocken unterrühren. Anschließend 600 g Süßkartoffelcreme mit den Eiern und dem Eigelb verrühren. Backofen auf 85 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Royal in 4 große Suppenteller geben, mit Folie abdecken und im Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen.

Für die Einlage:

Süßkartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Olivenöl erhitzen, Süßkartoffeln darin andünsten. Mit Burgunderessig ablöschen und etwas einköcheln. Geflügelfond zugeben und zugedeckt langsam dünsten. Rosinen, Berberitzen und Kapern zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. In heißer Butter vorsichtig goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden und mit dem Blumenkohl mischen. Süßkartoffel-Royal aus dem Ofen nehmen. Süßkartoffel-Berberitzen-Mischung und Blumenkohl darauf anrichten. Mit dem übrigen Süßkartoffelschaum servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013

Taboulé mit Kichererbsen, Chili und Zitronen

Für 4 Personen

100 g Kichererbsen	300 ml Gemüsebrühe	200 g Instant Couscous
1 Bund Petersilie	3 unbehandelte Zitronen	Salz
4 EL Olivenöl	2 Stiele Thymian	10 Kirschtomaten
Zucker	600 g Fleischtomaten	1 Chilischote
1 Zwiebel	Raz el Hanout	Fladenbrot

Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Kichererbsen mit Gemüsebrühe ca. 40 Minuten weich kochen. Kichererbsen abgießen und die Brühe dabei auffangen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. 1 Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Zitronenhälften beiseite stellen. Die Kichererbsen mit Zitronensaft, Salz, fein geschnittener Petersilie, Olivenöl marinieren. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Thymianblättchen von den Stielen abstreifen. Die Kirschtomaten abspülen, trockenreiben und halbieren. Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Salz, Zucker und der Hälfte der Thymianblättchen würzen. Im Backofen ca. 30 Minuten trocknen. Die Fleischtomaten am Blütenansatz einritzen mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Fleischtomaten in kleine Würfel schneiden. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln und in Olivenöl anbraten. Mit Raz el Hanout und übrigen Thymianblättchen würzen. Zusammen mit den Tomatenwürfeln, der gehackten Chili und ca. 250 ml warmer Gemüsebrühe zum Couscous geben und gut mischen. Couscous mit Salz würzen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Masse dabei immer wieder mit einer Gabel auflockern (Der Couscous sollte schön saftig sein. Ist die Masse zu trocken, noch etwas Brühe untermischen) Restliche Zitronen abspülen und trockenreiben. Von 1 Zitrone die Schale abreiben und zum Couscous geben. Dann beide Zitronen schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Zitronenfilets ausschneiden. Filets beiseite stellen. Die Zitronenschalen und ausgepressten Hälften klein schneiden und mit 200 ml Wasser und etwas Salz 10 Minuten kochen. Den Sud abgießen und abkühlen lassen. Den Zitronensud durch ein Sieb geben und den Couscous damit abschmecken. Den Couscous mit Kichererbsen, Kirschtomaten und Zitronenfilets abschmecken und anrichten. Dazu passt Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah am 07. August 2013

Tafelspitz-Sülze mit Frankfurter grüner Soße

Für 4 Personen

Für die Sülze:

10 Blatt Gelatine	750 ml Kalbsfond	40 ml Champagneressig
Salz, Pfeffer	2 Stängel Liebstöckel	3 Stängel glatte Petersilie
500 g gekochter Tafelspitz	100 g Möhren	100 g Lauch
100 g Schalotten	4 Gewürzgurken	

Für die grüne Sauce:

1 Bund gemischte Kräuter	2 Eier, hart gekocht	1 Schalotte
1 TL Senf	2 EL Essig	30 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer	100 g Crème-fraîche	

Für die Sülze:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Kalbsfond aufkochen, den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Kalbsfond mit Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. In eine Terrinenform (ca. 1,5 l Inhalt) ungefähr 5 mm Geleekalbsfond angießen. Liebstöckelblättchen als Dekoration auflegen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Den Tafelspitz in 5mm große Würfel schneiden. Möhren, Schalotten und Lauch schälen bzw. putzen und in 2 mm große Würfel schneiden. Diese in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und auf einem Tuch gut abtrocknen. Gewürzgurken in 2 mm große Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Die Tafelspitz- und Gemüsewürfel mit den Gurkenwürfeln und der Petersilie gut vermischen und in die Form füllen. Etwas festdrücken. Mit der restlichen Gelierbrühe aufgießen und im Kühlschrank, am besten über Nacht, erstarren lassen.

Für die Sauce:

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, z.T. Stiele entfernen und die Kräuter fein schneiden. Die gekochten Eier schälen, halbieren, Eigelbe herausnehmen und durch ein Sieb streichen. Eiweiß fein hacken. Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Eigelb mit Schalotte, Senf, Essig und Öl gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die gehackten Kräuter und Eiweiß untermischen und zuletzt die Crème-fraîche untermischen. Zum Anrichten der Sülze die Form kurz in heißes Wasser stellen, die Sülze herausstürzen und in Scheiben schneiden. Sülze auf Tellern mit etwas grüner Sauce anrichten.

Sören Anders am 17. Juli 2013

Tatar von Honigmelone und Saibling mit Estragon-Dressing

Für 4 Personen

1 reife Honigmelone	2 Saiblinge	1 Bund Estragon
1 Bund Schnittlauch	7 EL Olivenöl	3 Limetten
Salz	50 g Pinienkerne	2 Eier
200 g Mehl	ca. 350 ml Milch	2 EL Butterschmalz

Die Honigmelone vierteln und die Kerne herausstreichen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen. 3/4 des Fruchtfleisches in feine Würfel schneiden. Übriges Melonenfruchtfleisch in ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Die Saiblinge abspülen, trockentupfen, filetieren und entgräten. Von den Saiblingen 4 daumendicke Stücke herausschneiden, den restlichen Fisch in feine Würfel schneiden. Estragon und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen vom Estragon abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Melone und Fischwürfel mischen mit Estragon und Schnittlauch, 4 EL Olivenöl, Saft von 1 Limette und Salz abschmecken. Etwa 15 Minuten marinieren lassen. 2 Limetten abspülen und trockentupfen. Die Schale dünn abreiben. Danach die Limetten dick schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Limettenfilets grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und hacken. Für die Pfannkuchen die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelbe, Mehl, Milch, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mit Limettenabrieb, Limettenfilets, und Pinienkerne abschmecken, Eiweiß unterheben. Butterschmalz portionsweise erhitzen und aus dem Teig kleine (ca. 10 cm Durchmesser) dicke Pfannkuchen backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Fischstreifen leicht salzen und in 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz braten. Pfannkuchen mit Saibling-Melonen-Tatar. Melonenstreifen und gebratenen Fischstreifen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2013

Teller-Sülze von der Forelle

Für 4 Personen

1 küchenfertige Forelle	1 Bund Suppengemüse	3 EL Butter
500 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
1/2 Bund Blattpetersilie	Pfeffer, Salz	5-6 Blatt Gelatine
1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch	1 EL Zitronensaft

Forelle abspülen und filetieren. Den Kopf und die Gräten abspülen. Suppengemüse abspülen und schälen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Gräten darin andünsten. Mit 1 Liter Wasser und Wein ablöschen. Suppengemüse, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Petersilie zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen lassen. Den Fond durch ein Sieb, zurück in den Topf gießen und den Fond erneut um die Hälfte einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kerbel abspülen und die Blättchen abzupfen. Kerbel unter den Fond rühren und pürieren. Gelatine ausdrücken und unter den Fond mischen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Ebenfalls unter den Fond rühren. Fond abkühlen lassen, bis er zu gelieren beginnt. Forellenfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Filets in 2 EL Butter von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Herausnehmen, in Stücke schneiden und abkühlen lassen. Suppengemüse in feine Würfel schneiden. Mit den Forellenfilets unter den grünen Fond mischen. Alles in tiefe Teller füllen und über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen (Man kann auch alles in eine Terrinenform füllen. Diese mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineingeben. Abdecken und ebenfalls über Nacht fest werden lassen. Tellersülze nach Belieben mit Remoulade, grünem Salat und Baguette anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013

Tomaten-Safran-Sud mit mariniertem Fenchel

Für 4 Personen

Für den Tomatensud:

500 ml Weißwein	1 Msp. Safranfäden	10 Tomaten
Salz, Zucker	1 Spritzer Essig	1 Spritzer Zitronensaft

Für den marinierten Fenchel:

2 Knollen Fenchel mit Grün	Meersalz, Zucker	Saft und Schale von 1/2 Zitrone
Saft und Schale von 1/2 Limette	3 EL Rapsöl	50 g Estragon
50 g Kerbel	50 g Sauerampfer	8 essbare Blüten
2 EL Olivenöl		

Für den Tomatensud:

Für den Sud Weißwein mit Safran in einen Topf geben und auf ca. 100 ml einkochen. Tomaten waschen und klein schneiden, mit der Safranreduktion fein pürieren und durch ein Sieb gießen. Dann mit Salz, Zucker, Essig und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.

Für den marinierten Fenchel:

Fenchel waschen und mit einem Gemüsehobel so fein wie möglich schneiden. Fenchelgrün ebenfalls fein schneiden und untermischen. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und -schale, Limettensaft und -schale sowie Rapsöl würzen. Estragon, Kerbel, Sauerampfer und Blüten abspülen und trockenschütteln. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen. Kräuter und Blüten mit etwas Salz und Olivenöl mischen und kurz marinieren. Sud gut verrühren und auf vier tiefe Teller verteilen. Gehobelten Fenchel in der Mitte anrichten. Kräuter auf dem Fenchelsalat dekorativ anrichten. Dazu passt Fladenbrot oder Baguette.

Frank Buchholz am 09. September 2013

Topinambur-Schaum mit Muschel-Praline

Für 4 Personen

Für die Muschelpraline:

180 g Kabeljaufilet	1 kg Miesmuscheln	Olivenöl
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian	10 g Pfefferkörner
5 g Korianderkörner	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
3 Stiele Koriander	6 Scheiben Toastbrot	60 g Sahne
je 1 Prise Curry	Piment d'Espelette	20 ml Sojasauce
15 ml Teriyakisauce	500 g Frittierfett	

Für den Topinamburschaum:

300 g Topinambur	100 g Schalotten	30 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Brühe	200 g Sahne
100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Muschelpraline Den Kabeljau in kleine Stücke schneiden und etwa 30 Minuten anfrieren. Die Muscheln gründlich spülen. Geöffnete Muscheln aussortieren. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Muscheln, mit Lorbeerblatt, Kräutern und Gewürzen in den Topf geben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und den Topf mit einem Deckel verschließen und ca. 2 bis 3 Minuten garen, bis alle Muschel geöffnet sind. Geschlossene Muscheln aussortieren. Die gegarten Muscheln abkühlen lassen und das Muschelfleisch aus der Schale lösen. Für den Topinamburschaum Topinambur und die Schalotten putzen bzw. schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Topinambur darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe, Sahne und Crème-fraîche unterrühren und weich kochen. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Toastbrot in 2 mm feine Würfel schneiden. Kabeljaustücke mit Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Das Muschelfleisch klein schneiden und zur Farce geben. Mit Salz, Curry, Piment d'Espelette, Curry, Sojasauce und Teriyakisauce würzen. Aus der Masse pralinengroße Bällchen formen. Diese im feingeschnittenen Toastbrot wenden. Frittierfett auf ca. 160 Grad erhitzen. Die Bällchen darin goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe pürieren und dabei leicht aufschäumen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe mit den Muschelpralinen anrichten, mit Koriander bestreuen.

Sören Anders am 25. Oktober 2013

Überbackener Chicorée mit Ziegenkäse und Honig

Für 2 Personen

100 g geschälte Mandeln	3 Stiele Salbei	3 Stiele Blatt Petersilie
1 Zitrone	Meersalz	Zucker
2 Chicorée	250 g Sainte-Maure	3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	1 EL Honig	

Die Mandeln der Länge nach halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Salbei und Blatt Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Kräuterstängel beiseite stellen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Den Backofen auf maximale Oberhitze vorheizen. Einen Topf mit 1 l Wasser, etwas Zitronensaft, den Kräuterstängeln, 1 TL Salz und einer Prise Zucker aufkochen. Chicorée waschen, der Länge nach halbieren, in den Sud geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann herausnehmen, gut abtropfen und in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen. Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden und mit den Kräuterblättern auf dem Chicorée verteilen. Olivenöl, mit 2 EL Zitronensaft, 1/2 TL Zucker, einer Prise Salz und etwas Pfeffer zu einer Marinade vermischen und über den Chicorée gießen. Im vorgeheizten Ofen bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun glänzt. Den gratinierten Chicorée auf Tellern anrichten, mit etwas Pfeffer nachwürzen, die Mandeln überstreuen und mit Honig beträufelt servieren.

Jörg Sackmann am 15. Oktober 2013

Vanille-Creme mit Zwetschgenröster, Mandelkrokanthippe

Für 4 Personen

Für die Vanillecrème:

1 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	Orangenabrieb
250 ml Vollmilch	400 g Sahne	6 Eigelb
50 g Zucker	1 – 2 TL Speisestärke	

Für die Zwetschgenröster:

400 g Zwetschgen	50 g brauner Zucker	50 g weißer Zucker
200 ml Rotwein	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
4 Gewürznelken	50 ml Zwetschgenwasser	

Für die Mandelkrokanthippe:

110 g Zucker	65 g gemahlene Mandeln	65 g flüssige Butter
65 ml Orangensaft	35 g Weizenmehl	12- Stiele Minze

Für die Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zusammen mit der Schote, Orangenabrieb, Milch (bis auf 2 EL) und 250 ml Sahne in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Eigelbe mit 30 g Zucker in einem Topf mischen und schaumig schlagen. Vanilleschote entfernen, die heiße Milch unter die Eigelbmasse rühren. Speisestärke mit übrigen 2 EL Milch verrühren und unter die Eimasse rühren, alles einmal aufkochen, dabei stetig weiterrühren. Wenn die Crème fester wird, die ausgedrückte Gelatine zugeben, darin auflösen und die Masse durch ein Sieb passieren. Restliche Sahne und übrigen Zucker steif schlagen, unter die leicht abgekühlte Vanillecrème heben und kalt stellen.

Für den Zwetschgenröster:

Das Obst waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit Rotwein und 100 ml Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ausgekratzte Vanilleschote und -mark, Zimtstange, Nelken und Zwetschgen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Zwetschgenwasser oder Rum zugeben, aus dem Topf in eine Schüssel oder ein großes Einmachglas umfüllen und erkalten lassen.

Für die Krokanthippe:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann zunächst auf Pappe einen Kreis von 10 cm Durchmesser zeichnen, ausschneiden und den Ausschnitt der Pappe als Schablone nutzen. 110 g Zucker, gemahlene Mandeln, flüssige Butter, Orangensaft und Mehl mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten zu einer homogenen Masse rühren. Die Schablone auf Backpapier legen, 1 TL Masse in die Mitte geben. Die Masse mit einer Teigkarte oder einem Messer dünn verstreichen und die Schablone wieder abnehmen. Die restlichen Krokanthippen ebenso herstellen. Im Backofen ca. 6 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren. Mit einem heißen Löffel schöne Nocken von der Vanillecrème abstechen und mittig auf Teller geben. Mit Zwetschgenröster und etwas Sud anrichten. Mit Krokanthippen und Minzeblättchen dekorieren.

Frank Buchholz am 23. August 2013

Variationen vom Hokkaido-Kürbis

Für 4 Personen

1 Hokkaidokürbis	Salz	3 Stiele Rosmarin
3 kleine Zwiebeln	7 EL Sonnenblumenöl	1 kleines Bund Rosmarin
Saft von 1 Limette	4 EL Sonnenblumenöl	Zucker, Paprikapulver
1 EL Kürbiskerne	100 g Bergkäse	50 g Schlagsahne
1 Brötchen vom Vortag	Mehl	1 Ei
500 g Frittierfett	1 Stange Lauch (Porree)	Kürbiskernöl

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne heraus schaben. Kerne mit kaltem Wasser bedecken. Salz und 1 Stiel Rosmarin zugeben daraus ca. 30 Minuten eine Kürbisbrühe kochen. Kürbisbrühe durch ein Sieb geben. Den Kürbis vierteln. Ein Viertel vom Kürbis in sehr feine Scheiben hobeln. Aus einem zweiten Viertel ca. 8 fingerdicke Stifte schneiden. Die restlichen Viertel und übrigen Kürbisreste grob würfeln. 2 Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Die Hälfte der Zwiebelwürfel darin braten. Kürbiswürfel zugeben und anbraten. 2/3 Kürbisbrühe zugeben und alles weich kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Restliche Zwiebel in 1 EL Öl andünsten. Kürbisstifte und restliche Brühe zugeben und weich kochen. Limettensaft, Salz und 4 EL Sonnenblumenöl verrühren. Die Marinade über die Kürbisscheiben geben und alles ca. 20 Minuten marinieren. Rosmarinnadeln von den übrigen beiden Stielen zupfen. Die Nadeln fein hacken. Dritte Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Rosmarin zugeben und kurz mit garen. Mit Salz, Zucker und Paprikapulver würzen, Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Bergkäse in kleine Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Die weichgekochten groben Kürbiswürfel pürieren. Das Kürbispüree mit Käse und Rosmarinzwiebeln mischen. Sahne unterrühren. Brötchen fein reiben. Die Bröselmasse halbieren. Die Hälfte unter 1/4 Kürbispüree mischen und abschmecken. Diese Mischung zu murmelgroßen Kugeln formen und abschmecken. Die Kugeln zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den Brotbröseln wenden. Kürbiskugeln im heißen Fett ca. 2-3 Minuten goldgelb frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lauch putzen, waschen, halbieren und in Rauten schneiden. Die Rauten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und unter die marinierten Kürbisscheiben mischen. Abschmecken. Kürbisstifte abschmecken. Stifte mit mariniertem Kürbis, Kürbispüree und Kugeln anrichten. Kürbiskerne darüber streuen. Kürbiskernöl darüber träufeln.

Jacqueline Amirfallah am 09. Oktober 2013

Variationen von der Salatgurke

Für 4 Personen

3 Salatgurken	1 Bund Minze	1 Bund Dill
2 Bio -Zitronen	500 g griechischer Joghurt	Salz
500 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel	6 EL Butterschmalz
3 EL Olivenöl	1 Ei	200 g Mehl
Pfeffer		

Gurken waschen und trockenreiben. Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. 1 Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Gurke grob würfeln und mit Joghurt und der Hälfte der Kräuter pürieren. Mit Salz und Zitrone abschmecken. Eine Hälfte der Masse in einen Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren. Den Rest mit ca. 500 ml Gemüsebrühe verrühren, abschmecken und kalt stellen. Von der zweiten Gurke mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel längs einige Streifen abschneiden. Den Rest der Gurke in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Die Hälfte der Gurkenwürfel zugeben und ca. 2 Minuten mit braten. Übrige Zitrone abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Gurkenwürfel mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Olivenöl mischen und ziehen lassen. Übrige Kräuter hacken. Die dritte Gurke grob raspeln, mit Ei und Kräutern mischen. Etwa 200 g Mehl untermischen und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Butterschmalz portionsweise erhitzen und aus dem Gurkenteig ca. 16 Küchlein braten (ca. 4-5 cm Durchmesser) Auf die Gurkenstreifen etwas Gurkensalat geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß fest stecken. Die Suppe in Schälchen füllen und die Eiswürfel hinein geben. Auf separaten Tellern, die Gurkenspieße, gebratene Gurkenwürfel, den übrigen Salat und die Gurkenküchlein anrichten. Zusammen mit der Suppe servieren. Dazu passt Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah am 18. September 2013

Wurst-Salat Rucola Style

Für 4 Personen

700 g Fleischwurst (Lyoner)	2 Bund Rucola	10 Kirschtomaten
200 g Mozzarella	4 Bio-Eier	1 Knoblauchzehe
10 EL Balsamicoessig	5 EL süße Chilisaucе	1/2 TL Meersalz
Pfeffer	5 EL Olivenöl	

Die Fleischwurst zunächst in Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Rucola waschen, trockenschwenken und grob schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella würfeln. Die Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Achtel schneiden. Für das Dressing den Knoblauch schälen und pressen. Balsamicoessig mit Knoblauch, Chilisaucе, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren zugießen, bis die Sauce leicht sämig ist. Fleischwurst, Rucola, Tomaten und Mozzarella in eine Schüssel geben. Dressing darüber träufeln und alles mischen. Zuletzt vorsichtig die Eier unterheben. Auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Ciabatta servieren.

Christian Henze am 19. Juli 2013

Zander-Filet im Reibekuchen-Mantel

Für 2 Personen

2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel	600 g Kartoffeln
Salz	1 Ei	½ Bio-Zitrone
300 g Zanderfilet	3-4 EL Butterschmalz	400 g Blattspinat
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	200 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter	Pfeffer	

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Fischfilet in 3 cm große Stücke schneiden, trockentupfen. Fischwürfel mit Salz und etwas Zitronenabrieb würzen. Jedes Fischstück mit der Kartoffelmasse ummanteln. Dazu jeweils auf ein Stück Frischhaltefolie etwas Kartoffelmasse geben, Fisch darauf legen und mit Hilfe der Folie mit Kartoffelmasse ummanteln. Dann Folie vorsichtig entfernen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten backofengeeigneten Pfanne 2-3 EL Butterschmalz erhitzen und die Fischstücke darin rundherum goldbraun braten, dann im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Übrige Kartoffel fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotte und eine gehackte Knoblauchzehe mit geriebener Kartoffel farblos anschwitzen, Gemüsebrühe zugeben und ca. 8 Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter eine gehackte Knoblauchzehe anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Den Kartoffel-Saucenansatz pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fisch mit Spinat anrichten, etwas Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 13. November 2013

Zitrusfrüchte-Salat mit gebratenen Garnelen

Für 4 Personen

2 Limonen	2 Pomelos	2 Grapefruits
3 Orangen	5 Zweige Basilikum	50 g Zucker
Salz	2 EL Sonnenblumenöl	100 g Frisée-Salat
2 EL Sherry-Essig	1 TL Senf	Pfeffer
6 EL Olivenöl	8 Garnelen mit Kopf, Schale	2 Zweige frischer Koriander

Die Zitrusfrüchte mit einem Messer schälen (sodass die weiße Haut komplett entfernt wird) und filetieren, dabei den Saft auffangen. Die Früchte und den Saft in eine Schüssel geben. Basilikum in Streifen schneiden. Zucker, eine Prise Salz, Sonnenblumenöl und Basilikum unter die Früchte mischen und etwas ziehen lassen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Essig, Senf, eine Prise Salz und Pfeffer, 3 EL Olivenöl gut vermischen. Garnelen schälen, das Schwanzsegment dran lassen. Garnelen unter kaltem Wasser waschen, mit einem Messer am Rücken entlang schneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Garnelen auf beiden Seiten ca. 2 Minuten gleichmäßig anbraten. Friséesalat mit dem Dressing anmachen. Die marinierten Zitrusfrüchte und den Salat in der Mitte anrichten und die Garnelen darum arrangieren. Mit Korianderblättchen anrichten.

Karlheinz Hauser am 16. Dezember 2013

Wild

Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen

Für 4 Personen

Für die Wachtel:

100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Stangensellerie
50 g Möhren	50 g Petersilienwurzel	1 Stiel Thymian
1 Stiel Rosmarie	5 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
1 Stiel Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl	200 ml Portwein
500 ml Rotwein	4 große Wachteln	Salz, Pfeffer

Für die Rübchen:

6 kleine Navetten mit Grün	6 kleine Rote Bete mit Grün	6 kleine Karotten mit Grün
Salz	40 g Butter	1 TL Puderzucker
weißer Pfeffer	40 ml Balsamico	

Für die Sauce:

1 TL Tomatenmark	300 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitrone	120 g Crème-fraîche	50 g Butter

Für die Wachtel:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Gemüse ebenfalls waschen, schälen und sehr fein würfeln. Kräuter abspülen, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Pfeffer und Nelken mörsern. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Gemüse zugeben und mit braten. Mit Port-, und Rotwein ablöschen und aufkochen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und in eine große Schüssel geben. Wachteln mit einem Messer längs halbieren. Herz und Leber in jeweils 3 Stücke schneiden und zur Seite legen. Die Keulen von den Brüstchen abtrennen. Anschließend die Keulen binden. Keulen und Brüstchen mit einem Tuch abtupfen oder kurz abwaschen. Die Teile in die Marinade legen, abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Für die Rübchen:

Am nächsten Tag alle Rübchen putzen, schälen, Grün nicht entfernen. Die Rübchen leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Wachtel aus der Marinade nehmen. Die Marinade passieren. Den Fond aufkochen und durch ein Sieb passieren. Das Gemüse erneut in 1 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren. Geflügelfond nach und nach zugeben und fast komplett einkochen lassen. Den Geflügelfond dazugeben und wieder einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Crème-fraîche unterrühren und sanft erhitzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachtelviertel und Innereien braten. Mit Salz und Pfeffer würze. Wachteln in die Sauce geben und ca. 6 Minuten rosa fertig garen. Innereien warm stellen. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Balsamico zugeben und etwas einkochen lassen. Rübchen darin ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wachteln herausnehmen und vom Knochen lösen. Die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Wachtel wieder in der Sauce erhitzen und abschmecken. Die Wachtelkeulen, Brüstchen, angebratenen Innereien in tiefe Teller geben. Das Gemüse darauf verteilen und die Sauce darüber geben.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013

Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Olivenöl
Meersalz	400 g Wirsing	2 Schalotten
3 EL Butter	80 ml Gemüfefond	125 g Schlagsahne
1 TL Speisestärke	Pfeffer, Muskat	1 Zweig Thymian

Den Rehrücken parieren, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Pfeffer fein mörsern und mit dem 1 EL Öl vermengen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch leicht salzen und mit Pfefferöl einreiben. Den Rehrücken in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12- 15 Minuten braten. Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Wirsingblätter lösen, die dicken Blattrippen herausschneiden. Blätter grob schneiden und in kochendem Salzwasser 10 Minuten weich kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Wirsing sehr fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Gemüfefond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Wirsing gut ausdrücken, in die Rahmsauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Rehrücken dem Ofen nehmen. 2 EL Butter und 1 Zweig Thymian erhitzen. Den Rehrücken darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen, kurz Ruhen lassen, dann in Medaillons schneiden. Rehmedaillons mit Rahmwirsing anrichten. Dazu passt Kartoffelstampf.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013

Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße

Für 2 Personen

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schnitzel:

1 Apfel	3 EL Butter	1 TL Zucker
1 Prise Zimt	1 Msp. Zitronenabrieb	1 Schalotte
1 Prise Piment	4 Rehschnitzel à 70 g	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren
100 ml Sahne		

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen.

Für die Schnitzel:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Zucker, Zimt und Zitronenschale bestreuen und solange garen, bis der Apfel ganz zerfallen ist. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Piment bestreuen. Rehschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in die Fleischmitte Schalotte und Zimtapfel geben, Fleisch zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die gefüllten Rehschnitzel von beiden Seiten 1-2 Minuten braten, dann warm stellen. Bratensatz mit dem Wildfond löschen, Wacholderbeeren zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals etwas reduzieren und die Sauce nach Belieben mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Die gefüllten Schnitzel mit den Schupfnudeln und der Sauce anrichten

Vincent Klink am 21. November 2013

Reh-Ragout mit Quitten und Semmel-Knödeln

Für 6 Personen

Für das Ragout:

600 g Rehfleisch	Salz, Pfeffer	6 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 kleine Karotte	50 g Knollensellerie
40 g geräucherter Speck	40 g Ingwer frisch	1/2 Chilischote
4 EL Rapsöl	2 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein
250 ml Wildfond	1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	400 g Quitten	1 EL Vollrohrzucker
100 ml Quittensaft		

Für die Knödel:

10 Brötchen	200 ml Milch	1 Zwiebel
40 g Butter	1 Bund Petersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für das Ragout:

Rehfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch, Karotte und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Dann Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Speck im Bratfett anbraten. Ingwer, Chili und Knoblauch dazugeben und ca. 10 Minuten schmoren. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Tomatenmark untermischen, alles mit dem Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend die Brühe zugeben. Nelken, Lorbeerblatt und Wacholder in ein Teesieb oder einen Teefilter geben verschließen und zum Fleisch geben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen. Quitten in 1 cm dicke Würfel schneiden. Quitten nach ca. 40 Minuten zum Fleisch geben und mit weitere 20 Minuten schmoren. Wenn das Fleisch weich ist mit Salz, Pfeffer, Zucker und Quittensaft abschmecken.

Für die Semmelknödel:

die Brötchen klein schneiden und in warmer Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Petersilie untermischen und lauwarm abkühlen. Dann zum Brot geben und verkneten. Eier unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit feuchten Händen ca. tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser etwa 25 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Ragout abschmecken und mit den Knödeln servieren. Dazu passt Rotkohlsalat

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013

Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen

Für 2 Personen

Für die Kruste:

10 Pfefferkörner	100 g Pumpernickel	125 g Butter
1 Eigelb	1 TL Curry	Orangenabrieb
1 EL eingelegte Preiselbeeren	1 Msp. Kakaopulver	Salz, Pfeffer

Für die Kastanien:

5 Schalotten	50 g Butter	400 g geschälte Esskastanien
400 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für den Rehrücken:

300 g Rehrückenfilet	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	-----------------	---------------

Für die Preiselbeer-Pfefferkruste:

Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Pumpernickel mischen und pürieren. Weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen, mit Pumpernickel-Pfeffer, Curry, Orangenschale, Preiselbeeren und Kakaopulver verrühren. Würzen. Masse auf Backpapier streichen, mit Backpapier abdecken und 3 mm dick ausrollen. Gewürzkruste kalt stellen.

Für die confierten Esskastanien:

Schalotten schälen. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Kastanien darin anbraten. Schalotten zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugießen. Alles abgedeckt ca. 35 Minuten garen. Deckel abnehmen und vorhandene Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Übrige kalte Butter unterrühren und abschmecken.

Für den Rehrücken:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Rehrücken das Fleisch parieren. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. In den Backofen geben und ca. 5 Minuten garen. Filet herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Preiselbeer-Pfefferkruste etwa 2cm breit zuschneiden und das gebratene Rehfilet der Länge nach damit belegen. Rehfilet unter dem Backofengrill ca. 1 Minute grillen. Rehfilet in Stücke schneiden, mit den confierten Kastanien anrichten. Dazu passt Sellerie-Kartoffelpüree. Nach Belieben mit Petersilienblättchen anrichten.

Jörg Sackmann am 12. November 2013

Wachtel-Brust mit Pflaumen und Pfeffer-Püree

Für 4 Personen

7 Schalotten	6 Pflaumen	4 Stiele Thymian
4 Wachteln (à ca. 300 g)	1 EL Olivenöl	500 ml Geflügelbrühe
7 EL Butter	80 ml Milch	6 Körner Pfeffermischung
800 g mehligk. Kartoffeln	Salz,Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 EL Honig	2 EL Zucker	

Schalotten schälen. Pflaumen waschen, trockenreiben, vierteln und entsteinen. Thymian abspülen und trockenschütteln. Das Wachtelfleisch auslösen (oder vom Geflügelhändler vorbereiten lassen). Knochen grob zerteilen. Knochen und 1 Schalotte grob hacken. Mit 1 Pflaume und 1 Stiel Thymian in 1 EL Öl anbraten. Mit Brühe ablöschen und ca. 40 Minuten kochen lassen. Inzwischen 2 Schalotten fein hacken. 3 EL Butter und Milch in einem Topf erhitzen. Thymianblättchen abzupfen und unter die Milch mischen. Alle Pfeffersorten fein mörsern und ebenfalls unterrühren. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, durch die Presse drücken und mit der Pfefferbutter cremig rühren (falls nötig noch etwas Butter zugeben). Saucenfond durch ein Sieb passieren und etwa um die Hälfte einkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine saucenartige Konsistenz hat. Mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Wachtelfleisch abspülen und trockentupfen. Wachtelbrüste und -keulen salzen. Von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten, auf der Hautseite ca. 3-5 Minuten fertig braten, am Ende 2 EL Butter und 1 EL Honig mit in die Pfanne geben. Schmelzen lassen und das Fleisch damit beträufeln. Übrige Schalotten schälen und längs vierteln. Und mit den restlichen Pflaumenviertel in 1 EL Butter anbraten. Zucker darüber streuen, etwas karamellisieren lassen und ca. 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pflaumen-Schalotten mit Wachtelbrust und Keule sowie Kartoffelpüree anrichten. Dazu passen Romanesco oder Broccoli.

Jacqueline Amirfallah am 25. September 2013

Wildschwein-Ragout mit Kartoffel-Nocken

Für 4 Personen

3 rote Zwiebeln	800 g Wildschweinschulter	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Paprikapulver	3 EL Butterschmalz
2 Lorbeerblätter	500 ml Wildbrühe	800 g mehligk. Kartoffeln
3 Birnenquitten	1 EL Zucker	3 Pimentkörner
2 Eigelbe	30 g Butter	2 EL Mehl

Zwiebeln schälen und würfeln. Wildschweinschulter abtupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Zimt und Paprikapulver würzen. 1 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Wildschweinwürfel darin anbraten. Zwiebeln und Lorbeerblatt zugeben und ebenfalls anbraten. Brühe nach und nach zugeben. (nicht zu viel auf einmal, lieber immer wieder angießen). Zugedeckt etwa 1, 5 Stunden schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und Brühe zugeben. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Quitten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Quitten in Spalten schneiden. Etwa 300 ml Wasser mit Zucker, Lorbeerblatt und Pimentkörnern aufkochen, Quittenspalten zugeben und weich dünsten. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Eigelbe, Butter und Mehl unterkneten und salzen. Kartoffelmasse mit zwei Löffeln zu Nocken formen und portionsweise in 2 EL Butterschmalz goldbraun braten. Wenn das Fleisch weich ist, etwas Quittenfond untermischen und erneut abschmecken. Gulasch ebenfalls abschmecken und mit Kartoffelnocken und Quitten anrichten. Dazu passt Rosenkohl.

Jacqueline Amirfallah am 30. Oktober 2013

Wildschwein-Reh-Terrine mit Schalotten-Konfitüre

Für 14 Stücke:

Für den Teig:

600 g Mehl 300 g kalte Butter 1 TL Salz
 1 Ei

Für die Farce:

140 g Rehfleisch	140 g Wildschweinfleisch	120 g frischer grüner Speck
1 Ei	2 Eigelb	100 g Schlagsahne
3 zerst. Wacholderbeeren	1/2 Orangen-Abrieb	Salz, Pfeffer
2 Rehfilets (à 200 g)	1 EL Öl	60 g gekochter Schinken
5 Blätter weiße Gelatine	150 ml Wildfond	1 Stiel Rosmarin
2 EL Portwein	1/2 Zitronen-Abrieb	2 Pimentkörner
1 EL Weißweinessig		

Für die Konfitüre:

10 Schalotten	1 EL Butter	2 EL Zucker
300 ml roter Portwein	2 Lorbeerblätter	1 EL Honig
Salz		

Für die Sauce Cumberland:

2 unbehandelte Orangen	100 ml Rotwein	120 g schwarzes Johannisbeergelee
3 TL scharfer Senf	1 TL Meerrettich	4 EL Portwein
Salz		

Für den Teig:

Mehl, Butter und Salz mischen. Ei und ca. 100 ml Wasser zugeben und in einer Schüssel zu Teig verkneten, in Folie gewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für die Farce:

Das sehr kalte Reh- und Wildschweinfleisch und Speck mit Ei, 1 Eigelb, Sahne (bis auf 1 EL), Wacholder, Orangenschale, Salz und Pfeffer in 2 Portionen nacheinander fein pürieren. Die Farce auf Eiswürfeln kühl stellen. Das Rehfilet abspülen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen. Rehfilet darin von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, abkühlen lassen. Gekochten Schinken leicht überlappend nebeneinander legen. 2 EL Farce gleichmäßig darauf verteilen, Filets darauf legen und fest einwickeln. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen Eine Pastetenform (1 L Inhalt) einfetten. Den Teig rundum 2 cm größer als die Form zuschneiden. Die Form mit der Teigplatte auskleiden. Den Teig vorsichtig an die Wände der Form drücken, damit keine Löcher oder Risse entstehen. Etwa 1/3 der Farce hineingeben. An den Rändern mit einem Löffel leicht andrücken, Rehfilet längs in die Mitte legen. Restliche Masse gleichmäßig darauf verteilen. Überstehende Teig­ränder über der Füllung zusammenklappen. Restlichen Teig erneut ausrollen, einen Deckel für die Pastete ausschneiden und kleine Muster zum Verzieren ausstechen. Restliches Eigelb mit 1 EL Sahne verquirlen, Teig­ränder auf der Pastete damit bepinseln, Deckel darauf legen. Mit einem kleinen runden Ausstecher vorsichtig zwei Kamine in den Deckel stechen. Doppelt gefaltete Alufolie passend zusammen rollen, in die Kamine stecken. Den Deckel mit Eigelb bepinseln, die Verzierungen darauf setzen und ebenfalls einpinseln. Den Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, die Pastete auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Dann bei 180 Grad weitere 25 Minuten backen (Gas 2-3); dabei einmal mit dem restlichen Eigelb bepinseln. Aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen. Die Form öffnen, die Pastete mit einem scharfen Messer von den Wänden der Form lösen. Über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Tag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fond mit Rosmarin, Portwein, Zitronenschale und Piment etwa um ein Drittel einkochen. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Ausgedrückte Gelatine und Essig dazugeben. Die Flüssigkeit

kurz vorm Gelieren vorsichtig in die Kamine der Pastete gießen und sie damit verschließen. Die Pastete im Kühlschrank über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Für die Konfitüre:

Die Schalotten schälen. In 1 EL heißer Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und 4 Minuten weiterdünsten. Portwein, Lorbeer und Honig dazugeben und einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist. Danach mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Cumberland Orangen waschen und trockenreiben. Die Hälfte der Orangenschale mit einem scharfen Küchenmesser sehr dünn, ohne die weiße Haut abschälen. Orangensaft auspressen. Wein, Orangensaft und Orangenschale bei milder Hitze 5 Minuten einkochen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Johannisbeergelee, Senf, Meerrettich und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Pastete in Scheiben schneiden, mit Sauce Cumberland und Portweinzwiebeln anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Sören Anders am 03. Dezember 2013

Wurst-Schinken

Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck

Für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

120 g eiskalte Butter 45 g eiskaltes Palmfett 210 g Mehl
½ TL Salz 1 TL Zucker

Für den Eieguss:

3 Eier 300 g Milch Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

2 Stiele Thymian 6 Scheiben Bacon 200 g Bergkäse

Für den Teig:

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Tarte- oder Pieform (Durchmesser ca. 26 cm) einfetten. Butter und Palmfett in sehr kleine Würfel schneiden und erneut kalt stellen (damit der Teig schön mürbe und knusprig wird) Mehl, Salz und Zucker mischen und in eine Schüssel geben. Butter und Palmfett zugeben und mit einem Handrührgerät krümelig rühren. Etwa 100-140 ml sehr kaltes Wasser nach und nach dazu geben, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zügig zu einer Scheibe pressen. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Für den Eieguss:

In der Zwischenzeit Eier, Milch und/oder Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Füllung:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Speck in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Käse grob reiben. Teig aus der Folie wickeln und ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser). Teig in die Form geben und am Rand etwas andrücken. Zunächst ein wenig Käse auf den Boden streuen. Danach Bacon und Thymian darauf verteilen. Dann den übrigen Käse, bis auf eine gute Handvoll, auf dem Bacon verteilen. Den Eieguss darüber gießen. Restlichen Käse darauf verteilen. Im Backofen ca. 35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und Ofen- oder lauwarm servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013

Sauerkraut-Kuchen mit Speck

Für 4 Personen

Für den Teig:

125 g kalte Butter 1 TL Salz 250 g Mehl
1 Ei

Für die Füllung:

500 g frisches Sauerkraut 1 Zwiebel 150 g geräucherter Speck
1/2 Bund Petersilie 1/2 Bund Schnittlauch 1-2 EL Öl
100 g Sahne 2 Eier 1 Msp gemahlener Koriander
1 Prise Muskat Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Kalte Butter würfeln, in die Schüssel geben. Mehl und Salz zugeben und leicht verkneten. Eier unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Handballen verkneten. Mit kalten Händen arbeiten. Ist der Teig noch krümelig, etwas kaltes Wasser esslöffelweise unter den Teig kneten, so wird er geschmeidig. Den fertigen Teig zu einem flachen Ziegel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung:

Das frische Sauerkraut schneiden. Nach Belieben in eine Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. (damit die saure etwas abgemildert wird) Kraut ausdrücken und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin farblos dünsten. Das Kraut kurz mit schwenken und würzen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 30 cm Durchmesser) einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Teig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Kraut und Speck auf den Teig geben. Sahne, Eier, Kräuter, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Masse über das Kraut gießen. auf der dem Kuchen verteilen. Den Kuchen etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, ruhen lassen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Flora Hohmann am 06. Dezember 2013

Servietten-Knödel mit Rahm-Porree

Für 2 Personen

300 g Weißbrot vom Vortag	4 EL Butter	2 -3 Scheiben Pumpernickel
2 Zwiebeln	100 g Speck	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 Bund Majoran	4-5 Datteln	3 Eier
1 TL Salz	200 ml Milch	2 EL Mehl
250 ml Sahne	1 Lorbeerblatt	1-2 Stangen Porree

Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden, die Hälfte der Würfel in 1 EL Butter goldbraun braten. Den Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Zwiebelwürfel bei Seite stellen. Speck fein würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel würzen. Den Majoran abspülen, trocken schütteln und abrebeln. Die Datteln entkernen und in Stücke schneiden. Die Eier mit einem Teelöffel Salz verschlagen. Dann mit gebratene Brotwürfel, Pumpernickel, gedünstete Zwiebeln, Majoran und Datteln in einer großen Schüssel locker vermengen und mit ca.200 ml lauwarmer Milch übergießen, nochmal vermengen und 5 Minuten ziehen lassen. Ein sauberes, gut ausgespültes Geschirrtuch auslegen (oder hitzefeste Klarsichtfolie) und die Masse in walzenform darauf geben. Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarnt zubinden und in Salzwasser ca. 30 Minuten pochieren. Für den Rahmporree die restlichen Zwiebelwürfel und das Mehl in einem Topf mit 1 EL Butter hell anbraten, mit der Sahne ablöschen. Mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Lorbeerblatt herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, falls die Sauce zu dickflüssig ist noch etwas Sahne zugeben. Porree waschen und den oberen harten oberen grünen Teil entfernen. Porree in Rauten schneiden, dabei weißen und grünen Anteil getrennt halten. Den weißen Porree zuerst in 1 EL Butter anbraten, wenn dieser weich ist den grünen Teil zugeben, kurz durch schwenken, dann alles in die Sauce geben. Den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Knödelscheiben mit dem Rahmporree servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013

Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	2 Tropfen Essig	80 g flüssige Butter

Für das Kraut:

2 Schalotten	300 g Spitzkohl	100 g Pilze
1 EL Butter	200 ml Gemüsebrühe	1 TL Bio-Gemüsebrühe
125 g Sahne	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für den Strudelteig:

Mehl, 1 EL Öl, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für das Kraut:

Schalotten schälen und fein schneiden. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anbraten. Pilze zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Brühe ablöschen, Spitzkohl, Gemüsebrühenpulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Für den Strudel:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einpinseln und darauf das gegarte, lauwarmer Kraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Sauce:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen. Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit Sauce auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 19. September 2013

Zwiebel-Kratzede mit Speck-Soße und Rotkraut-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

400 g Rotkohl	Salz	1 Prise Zucker
150 g weiße Tafeltrauben	80 g Walnusskerne	1 EL Honig
2 EL Walnussöl	2 EL Himbeeressig	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	50 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 TL scharfer Senf	1 TL Majoran, gerebelt	200 ml Fleischbrühe
125 ml Rotwein	1/2 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Kratzede:

2 Zwiebeln	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
3 Eier	200 g Mehl	250 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 EL Butterschmalz	

Rotkohl putzen und den Strunk entfernen. Den Rotkohl sehr fein hobeln, mit etwas Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Trauben waschen, gut abtropfen und die Beeren halbieren. Die Walnusskerne fein hacken. Den gewürzten Rotkohl mit Honig, Walnussöl und Himbeeressig anmachen. Walnusskerne und Weintrauben untermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Speckwürfel, Senf und Majoran untermischen, Brühe und Rotwein angießen. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit 1/2 TL angerührter Stärke abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Kratzede die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter langsam goldbraun anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann zur Seite stellen. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Eigelbe und 1 Prise Salz mit dem Handmixgerät aufschlagen und die flüssige Butter über den Mixstab einträufeln und unterrühren. Eiweiße zu Schnee aufschlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig einen dicken Pfannkuchen ausbacken, anschließend mit zwei Gabeln den Pfannkuchen in der Pfanne in kleine Stücke zupfen. Die gebratenen Zwiebelspalten untermischen. Die Kratzede anrichten, die Specksauce angießen und mit dem Rotkohlsalat servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013

Index

- Apfel, 8, 135
Aprikosen, 10, 28
Artischocke, 188
Aubergine, 41, 85, 103, 117, 186
Auflauf, 35
Austern, 191, 200
Avocado, 127
- Bäckchen, 93
Bällchen, 83
Beeren, 26, 32, 33
Birnen, 19, 27, 36
Biskuit, 9, 14, 23, 35
Blätterteig, 203
Blumenkohl, 57, 148, 182, 221
Bohnen, 95, 118
Brühe, 182
Bratkartoffeln, 130
Bratklops, 82, 85
Brokkoli, 60, 182
Brombeeren, 31
Brot, 188, 192, 207, 211, 214, 218, 222, 227
Brownies, 13
Bruschetta, 186
Brust, 121, 129
Bulgur, 222
Burger, 161, 167, 178
Butter, 144–146, 182
- Carpaccio, 203, 204
Champignon, 146
Chicoree, 63, 202, 228
Cordon-bleu, 60, 92
Couscous, 120, 222
Crème, 17, 22, 23, 28, 31, 36
Crepes, 169, 177
Crumble, 10
Curry, 144, 162, 163, 165, 172, 178
- Dip, 182
Dorade, 41
- Eier, 163, 166, 169, 174, 177
- Eis, 17, 24, 25
Enten-Brust, 61, 62, 73
Enten-Keule, 63, 72
Erbsen, 46, 58, 69, 99, 174
- Feld-Salat, 205, 220
Fenchel, 64, 226
Filet, 95, 107, 125, 130, 138, 140
Filoteig, 163
Fisch, 148, 155, 156, 183, 198, 202, 224
Fisch-Filet, 190, 193, 203–205, 209, 215, 232
Fleisch, 92, 100, 103, 108, 121, 134, 135, 141, 148, 151, 153, 182, 195, 211, 214, 216, 222, 223, 231
Forellen, 208, 217, 225
Forellen-Filet, 42
Früchte, 14, 35, 36
Frühlingsrolle, 191, 206
Frikassee, 65
Frischkäse, 163
- Gans, 66, 67
Garnelen, 117, 118, 154, 205, 210, 232
Geflügel, 88, 134, 135, 148, 150, 153, 156, 157, 191, 196, 197, 206, 213, 214, 218, 221
Gnocchi, 3
Gorgonzola, 171
Grütze, 26
Grieß, 21, 26, 32
Grillenkäse, 167
Gulasch, 103, 120
Gurke, 40, 70, 127, 128, 134, 178, 189, 192, 211, 216, 223, 231
- Hähnchen-Brust, 60, 64, 69, 74, 76, 77, 80
Hähnchen-Schnitzel, 75
Hähnchen-Spieß, 80
Hüfte, 110
Hühner-Brust, 60–62, 69, 73, 74, 77
Hackfleisch, 84
Haxe, 108, 109
Hecht, 47

Heidelbeeren, 15, 17, 21
 Himbeeren, 13, 22, 23
 Hochrippe, 120, 130
 Huhn, 63, 66, 71, 72
 Hummer, 116

 Jakobsmuscheln, 202
 Johannisbeeren, 23

 Käse, 134, 135, 148, 155, 158, 168, 169, 175,
 176, 186–188, 192, 194, 195, 198–
 200, 203, 207, 212–214, 217, 228, 230,
 231
 Kürbis, 45, 138, 153, 170, 171, 195–197, 230
 Kabeljau, 227
 Kabeljau-Filet, 48–50
 Kalb, 82, 89, 90
 Karree, 112
 Kartoffel, 164–167, 169, 170, 174, 178
 Kartoffeln, 3, 4, 134, 155, 193, 194, 196, 202,
 215, 221, 232
 Keule, 111
 Kirschen, 14, 18
 Klößchen, 151, 155, 158
 Klöße, 3
 Knödel, 5, 11, 20, 72, 90, 169, 237, 246
 Knoblauch, 145
 Kohl-Roulade, 84
 Kohlrabi, 42, 65, 99, 165, 219
 Kotelett, 97, 112, 113, 126, 127
 Kraut, 73, 84
 Kuchen, 33, 203, 215, 232

 Lachs, 51, 52
 Lachs-Filet, 53
 Lasagne, 140, 170, 171
 Lauch, 50, 58, 69, 99, 120, 121, 144, 150, 155,
 158, 165, 167, 169, 191, 205, 218,
 223, 230
 Limette, 145
 Linsen, 4, 54, 154, 162, 172

 Möhren, 2, 42, 44, 46, 55, 66, 69, 75, 80, 93,
 94, 102, 108–110, 121, 122, 124, 128–
 131, 149, 150, 153, 155, 161, 162,
 165, 166, 182, 190, 191, 199, 210,
 214, 223, 234, 237
 Makrele, 47, 56
 Mandeln, 10, 12, 20, 22, 26–28
 Mangold, 74, 77, 82, 207
 Maronen, 98, 209, 238

 Mayonnaise, 182
 Medaillons, 138
 Meeresfrüchte, 117, 191, 198, 203, 227
 Melone, 154
 Miesmuscheln, 117
 mit-Alkohol, 182
 Mousse, 18, 19, 27, 32, 36
 Mozzarella, 163, 168, 170, 175

 Nacken, 142
 Nocken, 24
 Nougat, 8
 Nudeln, 76, 94, 100, 123, 176

 Obst, 182, 190, 191, 195, 197, 201, 203, 206,
 208, 209, 211, 217, 218, 220, 229, 232
 Ochse, 124
 Orangen, 17, 19, 22, 25, 26, 28, 29, 37

 Püree, 4
 Paprika, 2, 53, 76, 80, 84, 107, 108, 117, 118,
 134, 168, 178, 191, 192, 194, 196, 211
 Parfait, 14, 29
 Pastinaken, 44, 155, 172
 Perlhuhn, 65
 Perlhuhn-Brust, 78, 79
 Pesto, 183
 Pfannkuchen, 8, 30
 Pfirsich, 31
 Pflaumen, 21
 Pilze, 44, 69, 70, 74, 79, 97, 99, 101, 123,
 125, 128, 146, 149, 167, 169, 173,
 187, 196, 210, 212, 218, 247
 Polenta, 2, 62, 122, 126, 168
 Porree, 4, 45, 246
 Poularden-Brust, 70
 Pudding, 18, 23

 Quark, 22, 32, 35

 Räucherfisch, 54
 Rösti, 125, 141
 Rüben, 99, 174, 234
 Rücken, 92, 97–99, 101, 102, 106, 114, 141
 Ragout, 104, 124, 174, 175
 Ravioli, 79, 129, 131, 175
 Reh-Filet, 241
 Reh-Rücken, 235, 238
 Reh-Ragout, 237
 Reh-Schnitzel, 236
 Reis, 55, 56, 74, 78, 83, 96, 106, 116, 150, 198
 Rettich, 42, 43, 58, 121, 131, 144, 215, 241

Rind, 83
 Rippchen, 138
 Rippen, 120, 130
 Roastbeef, 130
 Rosenkohl, 42, 217
 Rote-Bete, 44, 78, 155, 164, 197, 217, 234
 Rotkraut, 67, 177, 218, 248
 Roulade, 96, 128
 Rucola, 97, 182, 186, 188, 191, 197, 215, 231

 Sabayon, 14, 31
 Saibling-Filet, 46
 Salat, 31, 248
 Sauerampfer, 60, 226
 Sauerkraut, 2, 48, 90, 245
 Schinken, 150, 188, 211, 218, 220
 Schnitzel, 96, 100, 104, 139
 Schoko, 8, 13, 14
 Schoten, 50, 139, 153, 178, 208
 Schulter, 122
 Schwarzwurzeln, 156, 164, 166
 Sellerie, 2, 42, 46, 49, 56, 66, 69, 71, 79, 80,
 93, 94, 108, 109, 121, 122, 124, 128–
 131, 149, 150, 158, 162, 165, 166,
 182, 190, 192, 196, 210, 234, 237
 sonstige, 144, 152
 Sorbet, 38
 Souffle, 17, 32
 Spargel, 46, 99, 191, 212
 Speck, 146, 148, 150, 154, 203, 216, 244–248
 Spinat, 46, 47, 52, 116, 129, 171, 232
 Spitzkohl, 48, 135, 140, 247
 Steak, 101, 110, 128
 Steckrübe, 162, 220
 Strudel, 9, 23
 Stubenküken, 70
 Suppe, 225

 Törtchen, 30
 Tafelspitz, 120, 129, 131
 Tarte, 21, 34
 Tatar, 85, 193, 224
 Teig-Taschen, 79, 129, 131, 175, 176
 Toast, 227
 Tomaten, 145, 157
 Topinambur, 44, 227

 Vanille-Soße, 16
 Vegan, 160, 167

 Wachteln, 234, 239

 Waffeln, 37
 Weißkohl, 111, 169, 191
 Wein, 144
 Wild, 235–238, 241
 Wildschwein, 240, 241
 Wirsing, 42, 72, 84, 235
 Wolfsbarsch, 58
 Wurst, 201, 231

 Zander-Filet, 40, 43–45, 55, 57
 Zucchini, 89, 99, 103, 114, 117, 139, 158, 160,
 168, 195, 196, 204
 Zunge, 123