Walnussbrot mit Zitronenbutter und Kräuterquark

Selbstgebackenes Brot duftet einfach wunderbar. Den Teig für das Walnussbrot kann man ganz leicht schon am Vortag zubereiten, sodass man es nachher nur noch backen muss.

Für das Walnussbrot:

- 100 g Walnusskerne
- 500 g Mehl Type 550 + etwas mehr zum Formen
- 8 g Salz
- 1 g Trockenhefe
- 335 g Wasser

Für die Zitronenbutter:

- 1 Bio-Zitrone
- 250 g zimmerwarme Butter
- 5 g Salz
- Pfeffer nach Geschmack

Für den Kräuterquark:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- ½ Bund Radieschen
- 500 g Quark 20%
- 175 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Für das Walnussbrot am Vorabend des Tages, an dem man backen möchte, Walnüsse grob hacken.
- Mehl, Salz, Trockenhefe und Walnüsse in einer Rührschüssel vermischen. Mit einer Küchenmaschine oder einem Knethaken mit Handrührgerät fünf Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Rührschüssel abdecken – wenn sie keinen Deckel hat, steckt man sie am besten ganz in eine Plastiktüte – und 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Am nächsten Tag den Teig auf die großzügig bemehlte Arbeitsfläche geben.
- Obere Kante eines Teigstücks leicht dehnen und zur Mitte falten. Nacheinander mit der unteren Kante sowie der rechten und linken Kante wiederholen, den

© WDR 2018

Teig mit der Nahtstelle nach unten auf ein bemehltes Blech setzen, mit etwas Mehl bestreuen, locker mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

- Ein sauberes Backblech mit Backpapier auslegen. Teigstück nochmals vorsichtig in dem Mehl wenden und die Enden in entgegengesetzte Richtungen twisten, um dem Brot ein rustikales, „knorriges“ Aussehen zu verleihen.
- Auf das vorbereitete Backblech legen, wieder locker mit der Frischhaltefolie bedecken und weitere 45 Minuten gehen lassen. **Tipp**: Ist die Küche sehr warm, reichen auch 30 Minuten.
- In der Zwischenzeit für die Zitronenbutter die Zitrone unter heißem Wasser gründlich abspülen. Schale abreiben und Saft auspressen.
- Zimmerwarme Butter weißschaumig aufschlagen. Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zur Butter geben und gründlich unterrühren.
- In ein entsprechendes Schälchen füllen und kaltstellen. Tipp: Besonders hübsch sieht es aus, wenn man die weiche Butter mit Hilfe von Backpapier zu einer Rolle formt, die man später in Taler schneidet.
- Für den Kräuterquark die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill fein hacken. Radieschen waschen, Blätter und Stiele entfernen und in feine Würfel schneiden.
- Quark und Frischkäse glattrühren. Knoblauch, Kräuter und Radieschen unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen. Bis zum Verzehr kühlstellen.
- Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Blech mit dem vorbereiteten Brot auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Backofentür schließen und das Brot backen, bis es appetitlich braun ist, etwa 25 bis 30 Minuten.
- Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Auf einem schönen Schneidebrett mit der Zitronenbutter und dem Kräuterquark anrichten und servieren.

© WDR 2018

Crostini mit Kräutersaitlingen und Gremolata

Crostini bilden die perfekte Vorspeise und sind ganz einfach zubereitet.

Zutaten für 6 Personen

Für die Crostini mit Kräuterseitlingen:

- 500 g Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 Prise Zucker

Für die Gremolata:

- 60 g glatte Petersilie
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone

Außerdem:

- 8 dünne Scheiben italienisches Landbrot
- Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Für die Crostini mit Kräuterseitlingen Kräuterseitlinge putzen und in nicht zu feine Würfel schneiden.
- Schalotten schälen und fein würfeln.
- Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge darin anbraten. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze an einigen Stellen goldbraun werden.
- Schalotten zu den Pilzen geben und glasig dünsten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Aceto Balsamico und Zucker unterrühren und Pilzmischung warmhalten.
- Für die Gremolata Petersilie waschen und gut trocknen. Blättchen von den Stielen streifen und hacken.
- Knoblauchzehe schälen und mit einer Reibe zur Petersilie reiben (alternativ mit einem scharfen Messer fein hacken).
- Bio-Zitrone unter heißem Wasser gründlich abspülen und die Schale mit einer Reibe zur Petersilienmischung reiben.
- Petersilienmischung nochmals hacken, bis alle Zutaten fein gehackt und gut durchgemischt sind. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

© WDR 2018

- Einen großzügigen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das italienische Landbrot darin von beiden Seiten goldbraun braten.
- Landbrot auf Tellern anrichten, mit den Kräuterseitlingen belegen, mit etwas Gremolata bestreuen und sofort servieren.

© WDR 2018

Asia-Nudelsalat mit Rinderfilet

Der bunte Asia-Nudelsalat macht bei jeder Party was her und ist blitzschnell zubereitet.

Zutaten für 6 Personen

Für den Salat:

- 300 g Mie-Nudeln
- ¼ Rotkohl
- ½ rote Paprika
- ½ gelbe Paprika
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 80 g Babyspinat
- 150 g Sojasprossen

Für das Dressing:

- 1 Limette
- 1 fingerbreites Stück Ingwer (mehr nach Geschmack)
- 5 EL Sojasoße
- 1 EL Kokosessig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL brauner Zucker

Außerdem:

- 200 g Rinderfiletspitzen
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Für den bunten Asia-Nudelsalat Mie-Nudeln nach Packungsanweisung garen, kalt abschrecken und in eine Schüssel geben.
- Rotkohl von Strunk und äußeren Blättern befreien und quer in feinste Streifen schneiden. Zu den Mie-Nudeln geben.
- Paprika waschen, Stielansätze, Kerne und innere Rippen entfernen und in feine Streifen schneiden. Zu den Mie-Nudeln geben.
- Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Ebenfalls zu den Mie-Nudeln geben.
- Sojasprossen kurz blanchieren, abschrecken und zu den restlichen Zutaten geben.
- Babyspinat waschen, trocknen und verlesen.

© WDR 2018

- Für das Dressing Limette unter heißem Wasser gut abspülen und trocknen. Schale abreiben und Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.
- Aus Limettensaft, Sojasoße, Kokosessig, Sonnenblumenöl und Sesamöl ein Dressing rühren und mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker würzen. Limettenabrieb und Ingwer unterrühren. Filetspitzen in feine Scheiben schneiden und in heißem Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in feine Streifen schneiden.
- Salatdressing über die Zutaten in der Schüssel geben und gut mischen.
- Babyspinat unterrühren. Asia-Nudelsalat auf die Gläschchen verteilen, einige Filetstreifen darauf anrichten und servieren.

© WDR 2018

Lauwarme Kartoffelsuppe mit Trüffel

Die Kartoffelsuppe schmeckt heiß oder auch lauwarm. Der Trüffel veredelt das Süppchen und verleiht das gewisse Etwas.

Zutaten für 6 Personen:

- 2 Stangen Lauch
- 600 g Kartoffeln
- 1 schwarzer Trüffel
- 30 g Butter
- 1 großzügige Prise frisch gemahlener Muskatnuss
- 1 l Gemüsefond
- Salz und Pfeffer
- 100 g Sahne

Zubereitung:

- Für die lauwarme Kartoffelsuppe die Lauchstangen putzen und waschen. Nur die weißen und hellgrünen Teile in Ringe schneiden.
- Kartoffeln schälen und würfeln. Trüffel in Scheibchen hobeln oder fein hacken.
- Butter in einem Topf schmelzen und Lauch, Kartoffeln sowie Trüffel darin unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten andünsten.
- Muskatnuss hinzufügen, mit dem Gemüsefond aufgießen, zum Kochen bringen und bei aufgelegtem Deckel und mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind, etwa 25 Minuten.
- Topf vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Haarsieb passieren. Zusammen mit der Sahne im Standmixer oder mit dem Stabmixer aufschäumen.
- Abfüllen und lauwarm servieren.

Tipp: Die Suppe schmeckt auch heiß oder bei Zimmertemperatur.

© WDR 2018

Gefüllte Harissa-Eier (10 Stück)

Hier kommt eine orientalisch angehauchte Version des Party-Buffet Klassikers.

Zutaten:

- 10 Eier
- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 gestrichener TL Zucker
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 gehäufter TL scharfer Senf
- 100 ml Rapsöl
- 1 EL Harissapaste
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

- Eier in neun Minuten hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Harissamayonnaise Eigelb, Zitronensaft, Zucker, Salz und Senf in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer kurz vermischen. Bei laufendem Stabmixer das Rapsöl in dünnem Strahl einlaufen lassen und so eine Mayonnaise herstellen.
- Harissapaste unterrühren und Mayonnaise bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
- Eier halbieren und die Eigelbe herauslösen. Eigelbe in eine Schüssel geben.
- Mit einer Gabel fein zerdrücken und mit etwa drei Esslöffeln Harissamayonnaise zu einer glatten Masse verrühren.
- Masse zurück in die ausgehöhlten Eihälften füllen und mit etwas Schnittlauch bestreuen. Bis zum Verzehr kaltstellen.

© WDR 2018

Hähnchenspieße in Rum-Limetten-Marinade mit Korianderpesto

Diese herzhaft, fruchtigen Hähnchenspieße bringen Streetfood-Flair ins Partybuffet.

Zutaten für 6 Personen

Für die Hähnchenspieße:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 3 Limetten
- 200 ml weißer Rum
- 100 ml Rapsöl + mehr zum Braten
- 2 EL brauner Zucker
- reichlich Pfeffer
- Salz nach Geschmack

Für das Korianderpesto:

- 100 g Cashewkerne
- 2 große Bund Koriander
- 50 ml Rapsöl
- 1 EL weißer Rum

Zubereitung:

- Für die Hähnchenspieße Hähnchenbrustfilet längs in breite Streifen schneiden und in eine flache Schale legen. Limetten unter heißem Wasser gut abspülen und trocknen. Schale von einer Limette abreiben und den Saft aller Limetten auspressen.
- Limettenabrieb, Limettensaft bis auf einen Esslöffel, Rum, Rapsöl, Zucker, und reichlich Pfeffer mischen.
- Marinade über das Hähnchen gießen, mischen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde, gerne auch über Nacht ziehen lassen.
- Für das Korianderpesto die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Auf einen Teller gießen und abkühlen lassen. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und in einen Mixbecher oder Standmixer geben.
- Den zurückbehaltenen Limettensaft, Rapsöl, Rum und die Cashewkerne hinzufügen und zu einer glatten Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell verdünnen.
- Marinierte Hähnchenstreifen auf Spießchen stecken. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die marinierten Hähnchenstücke scharf darin anbraten, bis sie gar sind und anfangen knusprig zu werden. Hähnchenspieße aus der Pfanne nehmen, mit etwas Salz würzen. Warm oder kalt mit dem Korianderpesto servieren.

Tipp: Auf einem Fingerfoodbuffet sieht es besonders schön aus, wenn Spieße und Pesto in Enmachgläschen angerichtet werden.

© WDR 2018

Warmer Apfelsalat auf Vanillecreme

Ein festlich köstlicher Abschluss des Buffets. Eine ausgefallene Alternative zum bekannten Apfelstrudel.

Für die Filocups:

- 250 g Filoteig (Tante Fanny)
- 125 g Butter

Für die Vanillecreme:

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 5 Eigelb Größe M
- 100 g Zucker
- 50 g Speisestärke

Für den warmen Apfelsalat:

- 25 g Sultaninen
- 50 ml Calvados
- 1 großer Boskoop
- 75 g Butter
- 1 Prise Zimt
- 30 g Zucker

Außerdem:

- 80 g Hartprinten
- einige frische Minzblättchen

Zubereitung:

- **Für die Filocups** die Butter schmelzen. Backofen auf 175°C vorheizen.
- Ein Teigblatt mit Butter bepinseln und ein zweites Teigblatt auflegen. Wiederholen, bis fünf Teigblätter übereinandergestapelt sind, dabei auch die letzte Schicht mit Butter bepinseln. Mit den restlichen fünf Teigblättern wiederholen.
- Teigstapel in jeweils neun Quadrate von etwa zehn Zentimeter Kantenlänge schneiden. Diese in die Mulden zweier Muffinbleche legen und etwas andrücken. Muffinbleche in den vorgeheizten Ofen schieben und backen, bis die Filocups knusprig braun sind, etwa 10 bis 12 Minuten. Tipp: Wir stellen 18 Filocups her, benötigen aber nur zwölf für unser Dessert. Reste halten sich in einer Keksdose und können für andere Desserts oder auch herzhafte Zubereitungen wie Hühnersalat o.ä. verwendet werden, denn sie schmecken neutral.

© WDR 2018

- Formen aus dem Ofen nehmen, Filocups aus der Form lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

- **Für die Vanillecreme** Milch in einen Topf gießen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Vanillemark und Vanilleschote zur Milch geben, Milch aufkochen lassen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Tipp: Dieser Schritt kann schon am Vortag gemacht werden. Die Milch darf dann im Kühlschrank ziehen und schmeckt umso intensiver.
- Eigelbe und Zucker in einem Topf mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen.
- Stärke zu der Eigelbmischung hinzufügen und unterrühren.
- Vanilleschote aus der Milch nehmen und Vanillemilch unter ständigem Rühren zur Eigelbmischung gießen.
- Unter ständigem Rühren aufkochen und kochen lassen, bis die Masse andickt, etwa 60 bis 90 Sekunden.
- In eine Schüssel gießen, mit Frischhaltefolie abdecken, die direkt auf die Oberfläche kommt, und abkühlen lassen.

- Kurz vor dem Servieren für den warmen Apfelsalat die Sultaninen in Calvados einweichen.
- Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin bei schwacher Hitze dünsten, bis sie weich sind, aber noch ihre Form halten, etwa 10 Minuten. Zimt, Zucker, Sultaninen und Calvados unter die Äpfel rühren und noch ein bis zwei Minuten dünsten lassen. Warmhalten.
- Printen fein hacken. Je einen Esslöffel Vanillecreme in jeden Filocup füllen.
- Einen Löffel warmen Apfelsalat auf der Vanillecreme anrichten, mit den gehackten Printen bestreuen, mit etwas Minze garnieren und sofort servieren.

© WDR 2018

Jamaika Royal

Ein perfekter Silvesterdrink, der nicht fehlen darf.

Zutaten (pro Glas):

- 3 cl Jamaikanischer Rum
- 1,5 cl Honig (flüssig)
- 1,5 cl frischgepresster Bio-Zitronensaft
- eine Flasche Champagner
- Eis

Zubereitung:

- Die Champagner-Gläser mit Eiswürfeln vorkühlen.
- Den Honig mit etwas heißem Wasser mischen, damit er nicht klumpig wird sobald er auf Eis trifft.
- Alle Zutaten mit Eis in einem Cocktail-Shaker shaken, danach durch ein Sieb in vorgekühlte Champagner-Flöten abseihen.
- Mit einer Zitronenzeste den Glasrand einreiben und etwas Saft über dem Glas auspressen.

Zum Wohl!

Nicht nötig, aber besonders ist die selbstgemachte Zuckerwatte: Dazu braucht man eine Zuckerwattenmaschine. Damit kleine Portionen auf einen Holzstab drehen, mit essbarem Glitzer bestreuen und im Glas servieren.

© WDR 2018

Nics Winterpunsch

Tamarinde schmeckt mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb. Durch sie bekommt der Winterpunsch ein ganz besonderes Aroma.

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 l Wasser
- 1 Stange Zimt
- 2 kleingeschnittene Äpfel
- 4 kleingeschnittene Pflaumen
- 50 g Rosinen
- 1 Handvoll getrockneter Hibiskusblüten
- 70 g Tamarindenpaste
- 200 g Rohrzucker
- Tequila

Zubereitung:

- Zuerst das Wasser mit dem Zimt zum Kochen bringen.
- Danach alle anderen Zutaten hineingeben. Bis auf den Tequila (der Alkohol würde in der Hitze verdampfen).
- Alles etwa 20 Min. kochen lassen, bis die Früchte weich sind.
- Mit einer Kelle portionieren und auf Wunsch mit jeweils 4 cl Tequila servieren.

© WDR 2018