

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

ARD-Buffer

2014 Juli-Dez.

102 Rezepte

Bernd Siefert	Björn Freitag
Christian Henze	Cynthia Barcomi
Frank Buchholz	Jörg Sackmann
Jacqueline Amirfallah	Karlheinz Hauser
Kolja Kleeberg	Mario Gamba
Michael Kempf	Otto Koch
Sören Anders	Tarik Rose
Tim Mälzer	Vincent Klink

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

Inhalt

Beilagen	1
Gewürz-Kartoffeln	2
Dessert	3
Herzhafter Bratapfel	4
Fisch	5
Ballotins vom Lachs mit Crème-fraîche und Frisée-Salat	6
Eisberg-Salat mit Kräuter-Dressing und Bratforelle	7
Estragon-Lachs mit Melonen-Salat	8
Forelle mit Mandel-Butter und Schnittlauch-Kartoffeln	9
Gebratener Knurrhahn mit Kürbis-Birne, Blutwurst-Soße	10
Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten-Konfitüre	11
Geräucherter Zander auf Kürbis und Brezen-Chips	12
Hering mit Wassermelone, Schalotten, Safran-Hollandaise	13
Kabeljau auf Petersilienwurzel-Püree	14
Kabeljau mit Stockfisch-Krokette und Rote Bete	15
Lachsforelle, Zitronengras-Emulsion, gelbe Bete	16
Matjes-Sülze mit Kartoffel-Bohnen-Salat	17
Rotbarbe auf Curry-Fenchel-Salat	18
Rote Bete Carpaccio mit pochiertem Saibling	19
Safran-Reis-Salat mit gebratener Lachsforelle	20
Seeteufel im Brotmantel mit Paprika-Schaum	21
Zander mit Orangen, Senfkohl-Blätter und Waldpilz-Schaum	22

Geflügel	23
Enten-Brust mit Beeren-Chutney und Kichererbsen-Mousse	24
Enten-Brust mit Orange und Schupfnudeln	25
Gänse-Pirogge auf Kraut-Salat	26
Hähnchen-Brust in Essig-Soße mit Polenta-Zwiebeln	27
Hähnchen-Brust mit Blutwurst und Honig-Äpfeln	28
Hähnchen-Brust mit Quitte, Pastinake und Radicchio	29
Paprika-Hähnchen mit Zucchini-Ragout	30
Perlhuhn in Champagner mit Zwiebeln und Maronen	31
Poularden-Brust mit Pfeffer-Soße und Tagliatelle	32
Poularden-Brust, Karotten-Stampf, Vanille-Käse-Schaum	33
Poularden-Saté, Honig-Pfeffer-Croutons, Karottennudeln	34
Rotkraut-Cremesuppe mit Gänse-Keule und Kartoffel-Knödel	35
Hack	37
Fleisch-Pflanzerl in Rahm	38
Strudel mit Wildschwein-Hack gefüllt und Hagebutten	39
Kalb	41
Kalb-Bäckchen mit Pilzen, Kartoffel-Mousseline	42
Kalb-Involtini mit Balsamico-Champignons und Honig-Soße	43
Kalb-Rücken auf Steinpilzen à la Creme	44
Vitello Tonnato	44
Lamm	45
Lamm-Filets mit BBQ-Mayonnaise, Kohlrabi und Bohnensaft	46
Lamm-Schulter mit Zwiebeln, Rübchen, Schmelzkartoffeln	47
Lammkoteletts mit Oliven-Vinaigrette, Auberginen-Salat	48
Meer	49
Gurken-Avocado-Carpaccio, Tomaten-Vinaigrette, Gambas	50
Knusprige Calamari mit Zitronen-Nudeln und Miso-Creme	51
Krustentier-Bisque unter dem Strudelteig	52
Pot au feu vom Kürbis mit Garnelen	53
Scampi-Burger mit Avocado	53

Rind	55
Labskaus vom Roastbeef	56
Rinder-Filet Pizzaiola mit Rosmarin-Kartoffeln	57
Rinder-Filet-Spitzen Stroganoff, gelbe, weiße Bete	58
Rumpsteak mit Portwein-Schalotten-Soße, Bratkartoffeln	59
Tafelspitz	60
Salat	61
Fenchel-Salat mit Saibling-Tatar	62
Lauwarmer Kürbis-Apfel-Salat mit gebratener Wachtel	63
Rosenkohl-Battsalat, Nüsse, Granatapfel-Kerne, Birne	63
Schwein	65
Schnitzel mit Pilzen und Nudeln	66
Schweine-Filet mit Dörripflaumen und Kartoffel-Klößen	67
Tortellini mit Schweine-Bäckchen, Bergkäse und Zwiebeln	68
Suppen	69
Geeiste Tomaten-Gurken-Suppe mit Crevetten	70
Gulasch-Suppe	70
Kartoffel-Suppe mit Pilzen	71
Linsen-Suppe mit gebratener Kaninchen-Leber	72
Vegetarisch	73
Artischocken im Salzteig mit Tomaten-Salat und Burrata	74
Berliner Senfei mit Rote Bete	75
Gebackene Zucchini-Blüte mit Lauch und Madeira-Soße	76
Gefüllte Kartoffel-Ravioli und gebratenem Mangold	77
Gemüse-Frittata	78
Gemüse-Salat im Gelee mit Rucola-Salat und Wachtel-Ei	79
Grüne Gazpacho mit Falafel im Fladenbrot	80
Halloumi-Käse mit Minzpesto und griechischem Bauernsalat	81
Kartoffel-Rösti mit Käse und Birnen-Kumquat-Kompott	82
Käse-Soufflé mit Pfannen-Tomaten	83

Knollen-Sellerie, Pfirsich, Pfeffer-Soße, Frischkäse	84
Kräuter-Crêpe mit Linsen-Püree, Möhren-Grapefruit-Salat	85
Lauch-Lasagne	86
Linzer Schnitten	86
Marillen-Knödel	87
Maronen-Schnitte mit Feldsalat	88
Paprika-Pilaw	89
Pasta mit Schwarzwurzel-Ragout	90
Peperonata mit Nudelflecken	90
Pfifferling-Täschle im Petersilien-Sud	91
Pfitzauf mit Gemüse-Bolognese	92
Ravioli mit Maronen-Füllung, Pilzen und Bergkäse	93
Tabouleh mit Wassermelone, Gurke und Schafskäse	94
Variationen von Roter Bete, Karotten, Schwarzbrotbröseln	95
Verschiedenes von Tomaten	96
Zitronen-Thymian-Gnocchi, Basilikum-Schaum, Gemüse	97
Verschiedenes	99
Schwarz-Weiß-Gebäck	100
Tomaten-Essenz	100
Wild	101
Böfflamott von der Hirsch-Shulter mit Sellerie-Püree	102
Gebratenes Kaninchen mit Tomaten-Sugo und Gnocchi	103
Hirsch-Medaillons mit Pilzkruste, Wirsing, Pfeffer-Soße	104
Kaninchen-Rücken, Artischocken-Salat, Bohnen-Champignons	105
Orientalische Reh-Spieße mit Rotkraut-Salat, Granatapfel	106
Reh-Geschnetzelttes	107
Reh-Rücken mit Curry von Süßkartoffel und Steckrübe	108
Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille	109

Wurst-Schinken	111
Brotsalat mit Parma-Schinken und Gemüse	112
Burrata-Käse mit Speck und Stauden-Sellerie, Feldsalat	113
Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße	114
Pochiertes Ei mit Parmesan-Knusper und Lauch-Püree	115
Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat	116
Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl	117
Index	118

Beilagen

Gewürz-Kartoffeln

Für 4 Personen

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014

Dessert

Herzhafter Bratapfel

Für 4 Personen

40 g Rosinen	100 ml Gewürztraminer	3 Scheiben Toastbrot
2 Stängel Majoran	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel	4 Äpfel	4 EL Butter
Salz, Pfeffer	150 g Leberwurst	1 Eiweiß
150 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	3 EL flüssige Butter
Puderrucker	1 Schalotte	50 ml trockener Wermut
100 g Sauerkraut	250 ml Geflügelfond	80 g Crème-double
1 Lorbeerblatt		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinen mit heißem Wasser abwaschen, in eine Schüssel geben. Gewürztraminer in einem Topf erwärmen und über die Rosinen gießen. Toastbrot entrinden, dann in 4 mm große Würfel schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und bis auf einen Zweig Thymian fein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Äpfel waschen, dann je einen Deckel mit dem Stängel abschneiden. Die Äpfel zur Hälfte schälen, das Kerngehäuse auslösen, mit einem Parisenausstecher die Äpfel aushöhlen und das Äpfelinnere in Würfel schneiden. Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Apfelstückchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die eingelegten Rosinen (mit Wein) untermischen. Die Leberwurst in Würfel schneiden und mit den Kräutern und der Hälfte der Brotwürfel unter die Apfel-Rosinen-Masse heben. Das Eiweiß leicht anschlagen, mit 50 ml Weißwein und Zitronensaft mischen. Die ausgehöhlten Äpfel darin wenden, dann mit der Leberwurst-Apfel-Masse füllen, rundherum mit flüssiger Butter einstreichen und in eine feuerfeste Form setzen. Die Deckel wieder aufsetzen und mit etwas Puderrucker bestäuben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen, bis die Äpfel weich und glasiert sind. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 100 ml Weißwein und Wermut ablöschen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und etwas köcheln lassen. Geflügelfond und Crème double zugeben, Thymianzweig und Lorbeerblatt einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut weich kochen, dann aus dem Fond nehmen. Den Fond passieren und schaumig aufmixen. Das Kraut in der Mitte des Tellers anrichten, den Bratapfel aufsetzen und mit dem schaumigen Fond umgießen. Mit den restlichen Brotwürfeln bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Dezember 2014

Fisch

Ballotins vom Lachs mit Crème-fraîche und Frisée-Salat

Für 8 Personen

2 Blatt Gelatine	1 Lachs (ca. 2 kg)	Salz, Pfeffer
1 Bund Kerbel	1 Bund Dill	1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bio-Limette	150 g Crème-fraîche
150 g Friséesalat	1/2 Zitrone	4 EL Olivenöl
2 EL Champagneressig	Zucker	100 g Lachsforellenkaviar

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Lachs filetieren, von beiden Filetseiten die Gräten entfernen, die Haut mit einem scharfen Messer abziehen und alle grauen Fettstellen entfernen. Die beiden Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einem warmen Topf auflösen. Lachsfilets dünn mit der Gelatine bestreichen und die beiden Stücke zusammenklappen. Kräuter abspülen, trocken schütteln, von Kerbel, Dill und Petersilie die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Die Kräuter in eine flache Schüssel geben und den Lachs darin gut wenden damit der ganze Lachs mit Kräutern ummantelt ist. Anschließend den Lachs der Länge nach aufrollen und die Lachsrolle in eine hitzebeständige Frischhaltefolie einpacken. In einem großen Topf Wasser aufkochen, dann vom Herd ziehen. Die Lachsrolle einlegen (sie muss vollständig mit Wasser bedeckt sein). Den Fisch solange im Wasser ziehen lassen, bis es auf ca. 25 Grad abgekühlt ist, dann die Fischrolle herausnehmen und abkühlen lassen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Limettensaft und -schale abschmecken. Frisée putzen, die gelben Blättchen abzupfen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Für die Vinaigrette von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Die Lachsrolle vorsichtig aus der Folie packen. Dann in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Lachsscheiben mit dem Salat und etwas Crème-fraîche anrichten. Nach Belieben noch Lachskaviar dazu servieren.

Karlheinz Hauser am 15. Dezember 2014

Eisberg-Salat mit Kräuter-Dressing und Bratforelle

Für 2 Personen

Für die Bratforelle:

1 Zwiebel	1 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Piment
1/4 l Weißwein	4 EL Weinessig	4 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	2 EL Zucker	2 Forellen
Salz, Pfeffer	Mehl	1 EL Butterschmalz

Für den Salat:

1 Eisbergsalat	1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Estragon	2 Stängel Liebstöckel	1 Ei
1/8 l Sonnenblumenöl	1/8 l Gemüsebrühe	1 EL Essig
1 EL scharfer Senf	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Marinade Zwiebel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Pfefferkörner und Piment im Mörser leicht zerstoßen. Weißwein und Essig mit grünen Pfefferkörnern, Piment, Lorbeerblättern, Nelken, Zucker, Zwiebel und 1/2 TL Salz in einen Topf geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Forellen filetieren, die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischfilets noch kurz ziehen lassen. Dann in eine gut verschließbare flache Form legen (die Fischfilets sollten gerade so hineinpassen). Die Marinade angießen, sodass die Filets ganz bedeckt sind. Gut verschlossen im Kühlschrank einen Tag ziehen lassen. Den Eisbergsalat in vier Teile schneiden, dass der Strunk alles zusammenhält. Dann unter fließendem Wasser die Salatviertel waschen und gut abtropfen lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Das Ei mit Sonnenblumenöl, Gemüsebrühe, Essig, Senf, Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Liebstöckel in einen Mixer geben und gut pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer die Salatsauce abschmecken. Sie sollte dick und cremig sein, wenn sie zu dünn ist, muss noch etwas Öl untergemixt werden. Die eingelegten Bratforellenfilets anrichten, mit der Marinade beträufeln und den Eisbergsalat mit dem Kräuterdressing dazu reichen.

Vincent Klink am 07. August 2014

Estragon-Lachs mit Melonen-Salat

Für 4 Personen

1 TL Fenchelsamen	250 g Weizenmehl (405)	20 g frische Hefe
ca. 150 ml Wasser	Zucker, Salz	1 Prise Backpulver
3 EL Olivenöl	1/2 Fenchelknolle	500 g Wassermelone
1 Honigmelone	1 Galia-Melone	1 Bio-Zitrone
1 Bund Estragon	9 EL Sonnenblumenöl	600 g Lachsfilet
1 Chilischote	1 Bund Schnittlauch	1 TL scharfer Senf
2 EL Apfelessig		

Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle eindrücken. Hefe zerbröseln und in 50 ml warmen Wasser verrühren. In die Kuhle schütten und 1 EL Zucker darauf geben. Auf den Mehrrand 1 Prise Salz, Backpulver und Fenchelsamen streuen sowie 1 EL Olivenöl. Alles vermischen, und nach und nach das restliche Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Fenchel putzen, waschen und sehr klein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Fenchel weich dünsten, leicht salzen. Dann Fenchel unter den gegangenen Hefeteig mischen, alles zu einem Fladen ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 1 EL Olivenöl bestreichen, im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Melonen halbieren und die Kerne entfernen. Mit unterschiedlich großen Kugelausstechern aus dem Melonenfruchtfleisch Kugeln ausstechen. Das restliche Melonenfruchtfleisch auskratzen und fein pürieren, mit Zucker abschmecken und die Masse in Eiwürfelbehältern geben und einfrieren. Für den Lachs den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Estragon abspülen, trocken schütteln und 2 Stiele zur Seite legen. Vom Rest die Blätter abzupfen und diese mit 6 EL Sonnenblumenöl fein pürieren. Mit Salz, etwas Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Vom Lachs evtl. noch vorhandene Gräten zupfen und tranige Fettschicht entfernen. Lachs portionieren mit dem Estragonöl einreiben und bei 80 Grad ca. 15 Minuten im Ofen garen. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Mit dem gehackten Chili zu den Melonenkugeln geben. Senf, Essig und 3 EL Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette mischen, diese mit Salz abschmecken und die Melonenkugeln damit marinieren. Lachs mit Melonensalat und einem Stück Fenchelbrot anrichten und servieren. Dazu Wasser mit Melonen- Eiskwürfeln reichen oder wenn es sehr heiß ist, den Melonensalat mit einigen Melonen-Eiskwürfeln kühlen.

Jacqueline Amirfallah am 23. Juli 2014

Forelle mit Mandel-Butter und Schnittlauch-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer	2 frische Bachforellen
1-2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz	2 EL Mandeln, gehobelt
1 Schalotte	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
1 Zweig Zitronenthymian	100 ml trockener Wermut	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und dann abschütten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und dann überschüssiges Mehl abklopfen. In einer ausreichend großen hitzebeständigen Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 8 Minuten fertig garen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gegarten Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen. Die geschnittene Schalotte mit 1 EL Butter in der Fischpfanne anschwitzen, Thymianzweig dazugeben und mit Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL kalter Butter die Sauce binden, Mandeln untermischen. Für die Kartoffeln 1 EL in einer Pfanne schmelzen, weich gekochten Kartoffeln und Schnittlauch zugeben und warm schwenken. Die Fische mit den Kartoffeln anrichten, die Sauce über die Fische gießen und servieren.

Vincent Klink am 09. Oktober 2014

Gebratener Knurrhahn mit Kürbis-Birne, Blutwurst-Soße

Für 4 Personen

600 g Knurrhahnfilet mit Haut	500 g Muskatkürbis	3 EL Butter
1 EL brauner Kristallzucker	3 EL weißer Balsamico	1 Limette (Saft)
1 Msp. Kardamon	1 EL fein geriebener Ingwer	Salz, Pfeffer
250 ml Süßwein	2 Birnen	8 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	Meersalz	

Für die Blutwurstsauce:

2 Schalotten	1 EL Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	500 ml Fischfond	200 ml Sahne
50 ml Crème-fraîche	Salz	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft	30 g kalte Butterflocken	1 EL geschlagene Sahne
140 g Blutwurstwürfel (ohne Haut)		

Den Knurrhahn mit einem scharfen Messer in 8 Stücke à ca. 60 g schneiden.

Den Rest ohne Haut in kleine Würfel schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, in 1 EL Butter anschwitzen mit Zucker, weißem Balsamico und Limettensaft glasieren. Kardamon, Ingwer, Salz, Pfeffer und Süßwein dazugeben und unterschwenken. Dann den Gewürzsud passieren. Kürbisstücke abtupfen, dann in einer Pfanne goldbraun in der restlichen Butter anbraten. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten und Kirschtomaten zugeben und mit dem Gewürzfond ablöschen und mit etwas Butter abbinden.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen. Den Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne und Creme Fraîche zugeben und bis zur Bindung reduzieren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

Die Fischwürfel kurz in Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen. Die Fischstücke auf der Hautseite kross braten (ca. 3 Minuten). Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Mit dem Stabmixer die Sauce aufschäumen, Butterflocken und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Blutwurstwürfel unterheben.

Die Sauce in die Mitte des Tellers geben. Den eingelegten Kürbis in die Mitte aufsetzen und den Fisch auf dem Gericht platzieren. Die Knurrhahnwürfel über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 27. Oktober 2014

Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten-Konfitüre

Für 4 Personen

Für die Tomatenkonfitüre:

500 g Tomaten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	100 ml weißer Balsamico	130 g Rohrzucker
2 Sternanis	2 Gewürznelken	Salz
1 EL Paprikapulver, edelsüß	3 Stängel Basilikum	

Für den Fisch:

1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Wolfsbarschfilets à 150 g
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	

Für die Kartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	2 Zweige Rosmarin	

Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili waschen, halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Balsamico mit Zucker, Sternanis und Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Schalotte, Knoblauch und zugeben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Die geschälten Tomaten grob schneiden, zugeben und zu einer konfitüreartigen Konsistenz einkochen. Sternanis und Nelken wieder herausnehmen und alles mit Salz und Paprikapulver abschmecken und abkühlen lassen. Basilikum abspülen trocken schütteln, fein schneiden und untermischen. Die Kartoffel schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl die Kartoffelwürfel bei milder Hitze ca. 15 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für den Fisch Thymian und Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Wolfsbarschfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Fischfilet zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten. Angedrückte Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Filets wenden, 1 EL Butter mit in die Pfanne geben und kurz gar ziehen lassen. Gehackten Rosmarin unter die Kartoffelwürfel mischen. Etwas Tomatenkonfitüre auf Teller verteilen, das Fischfilet anlegen und mit den Kartoffeln servieren.

Sören Anders am 29. August 2014

Geräucherter Zander auf Kürbis und Brezen-Chips

Für 4 Personen

300 g Muskatkürbis	85 g Zucker	100 ml Weißweinessig
Meersalz	1 Scheibe Ingwer	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 Wacholderbeere	1/2 TL Senfkörner
1/4 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Räuchermehl, Buchenholz	Speiseöl
8 Zanderfilets à ca. 60 g	Pfeffer	1 Laugenstange
3 EL Butter		

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese in kleine Stücke von 2 – 3 cm schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. 250 ml Wasser zugeben und die Kürbiswürfel sowie Essig, 1/2 TL Salz, Ingwer, Nelke, Lorbeer, Wacholder, Senf- und Pfefferkörner hineingeben. Alles 2 – 3 Minuten köcheln lassen, in ein großes Einmachglas mit 500 ml Inhalt füllen, sofort verschließen und auskühlen lassen. Für den Fisch einen flachen Topf mit Alufolie auslegen und 1 – 2 EL Räuchermehl darauf verteilen. Ein passendes Dämpfgitter oder einen asiatischen Dämpfkorb darauf setzen und auf dem Herd bei milder Temperatur aufheizen, bis leichter Rauch aufsteigt. Den Dämpfeinsatz mit etwas Öl einstreichen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt darin – je nach Dicke des Fisches – in ca. 12 Minuten gar räuchern. Für die Brezenchips die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Brezenscheiben darin kross braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kürbisstücke in etwas Einlegefond erhitzen, abtropfen lassen und auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Den Kürbissud mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen, auf dem Kürbis verteilen, geräucherten Zander darauf anrichten und mit den Brezenchips bestreut servieren.

Frank Buchholz am 01. Dezember 2014

Hering mit Wassermelone, Schalotten, Safran-Hollandaise

Für 4 Personen

500 ml Wasser	200 g Zucker	250 ml Rotweinessig
500 g Wassermelone	8 längliche Schalotten	100 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft	Meersalz	1 Zweig Thymian
3 Zweige Zitronen-Thymian	1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl
1 Prise Piment-d'Espelette	600 g Heringsfilet	1 reife Avocado
Pfeffer	100 g Butter	1 Bio-Limette
200 ml Fischfond	1 Ei	3 Eigelb
1 Msp. Safranfäden	Cayennepfeffer	1 EL gesalzene Erdnüsse

Wasser mit Zucker im Topf aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann den Essig einrühren. Die Wassermelone schälen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Kerne vorsichtig entfernen und die Scheiben in eine Auflaufform oder Lebensmittelplastikbox legen, die Marinade angießen, gut abdecken und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Die Schalotten schälen und je nach Länge dritteln. Weißwein mit Apfelsaft in einem flachen Topf aufkochen, mit Meersalz abschmecken. Schalotten und Thymianzweig einlegen und zugedeckt weich schmoren. Zitronen-Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. 4 EL Olivenöl mit Zitronen-Thymian, Knoblauch und einer Prise Piment d'Espelette vermischen. Heringsfilets entgräten, abwaschen und gut abtrocknen. Dann mit dem aromatisierten Öl bestreichen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Avocado schälen und achteln. Avocadospalten mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl marinieren. Für die Safranhollandaise die Butter in einem Topf schmelzen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Fischfond, Limettenschale und -saft mit Ei und Eigelben in einem Schlagkessel gut verrühren, Safran untermischen und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Eier binden (ca. 70 Grad). Die geschmolzene Butter langsam mit dem Schneebesen unterrühren. Die cremige Hollandaise mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Melonenscheiben aus dem Fond nehmen und gut abtropfen lassen. Die Melonenscheiben leicht ölen und auf dem Grill oder in der Grillpfanne an grillen. Anschließend in schöne Würfel schneiden. Die Fischfilets auf dem Grill oder in einer Grillpfanne auf der Hautseite kräftig anrösten, wenden und auf der Fleischseite nur kurz braten. Zuletzt mit grobem Meersalz würzen. Die Avocadospalten, die Melone und die Schalotten abwechselnd auf dem Teller verteilen. Die Heringsfilets darauf verteilen und die Hollandaise daneben anrichten. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse über das Gericht streuen.

Michael Kempf am 04. Juli 2014

Kabeljau auf Petersilienwurzel-Püree

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	350 g Petersilienwurzeln
9 EL Butter	100 ml Weißwein	50 ml Portwein
100 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	80 g Sahne
Salz, Piment d'Espelette	Zucker	100 g Blattpetersilie
1 Zwiebel	1 Apfel	1 EL Olivenöl
20 ml Balsamico	150 g Blutwurst ohne Darm	Pfeffer
4 Kabeljauflets ohne Haut	1 Spritzer Zitronensaft	

Schalotten, Knoblauch und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Für den Fond in einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte, 125 g Petersilienwurzel und den Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein, Portwein und Wermut ablöschen, aufkochen und die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen. Dann den Fischfond zugeben, köcheln bis die Petersilienwurzel weich ist. In der Zwischenzeit restliche Petersilienwurzelwürfel in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Sahne angießen, leicht salzen und weich kochen. Den Petersilienwurzelfond passieren und mit Salz, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken. Blattpetersilie in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut ausdrücken und mit 4 EL Butter im Mixer zu einer feinen, grünen Crème aufmixen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die mit Sahne weich gekochte Petersilienwurzel pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Zucker würzen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel goldbraun anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen. Dann die Apfelwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen und die Blutwurst unter die Zwiebelmarinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets in einer Pfanne mit 2 EL Butter von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Vor dem Servieren die Petersilienbutter in den heißen Petersiliensud mixen und abschmecken. Petersilienwurzelpüree in der Mitte des Tellers anrichten, Fisch aufsetzen. Apfel-Blutwurst auf den Fisch geben, die aufgeschäumte Sauce um den Fisch verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 25. November 2014

Kabeljau mit Stockfisch-Krokette und Rote Bete

Für 4 Personen

200 g Stockfisch	4 Zweige Thymian	3 Knoblauchzehen
4 Knollen Rote Bete (ca. 800 g)	2 TL Honig	600 g Kartoffeln, mehligk.
Salz	250 ml Milch	2 Schalotten
3 EL Butterschmalz	1 -2 EL Mehl	400 ml Fischfond
1/2 Bund Dill	60 g Gjetost-Käse	1 Ei
1 Zwiebel	3-4 EL Kartoffelstärke	ca. 40 g Pankomehl
100 g saure Sahne	2 EL Butter	700 g Kabeljaufilet
ca. 500 g Frittierfett		

Stockfisch über Nacht in kaltem Wasser einweichen, das Wasser zweimal wechseln. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Thymian abspülen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und halbieren. Rote Bete waschen, jede Knolle einzeln mit 1/2 TL Honig, einem Thymianzweig und einer halben Knoblauch in Alufolie packen und je nach Größe ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen weich garen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Eingeweichten Stockfisch von Gräten und Häuten lösen. In einem Topf mit Milch und einer zerdrückten Knoblauchzehe den Stockfisch weich kochen. Anschließend kurz abkühlen lassen und durchhacken. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit 1 TL Mehl abstäuben und mit Fischfond auffüllen, alles gut umrühren und die Flüssigkeit unter Rühren um die Hälfte einkochen lassen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gjetost würfeln. Das Ei trennen. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz glasig anschwitzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Zerdrückten Stockfisch, etwas Dill, Zwiebel, Gjetost, Kartoffeln, 1 EL Kartoffelstärke und Eigelb mischen und abschmecken. Aus der Masse Kroketten formen und in Kartoffelstärke wenden, danach durchs Eiweiß ziehen und in Pankomehl wälzen. Die gegarte Rote Bete auspacken, pellen und in Spalten schneiden. Den Saucenansatz pürieren, durch ein Sieb passieren und mit saurer Sahne und kalter Butter montieren. Kabeljaufilet zurechtschneiden, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Frittierfett erhitzen, die Kroketten darin goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kabeljau, Kroketten, Rote Bete anrichten, die Sauce angießen und mit restlichem Dill garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. November 2014

Lachsforelle, Zitronengras-Emulsion, gelbe Bete

Für 4 Personen

1 Lachsforelle (ca. 1,2 kg)	8 Stängel Zitronengras	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	180 g Butter	1 TL milder Curry
200 ml Riesling	200 ml Fischfond	1 Bio-Limette
8 Kafir-Limettenblätter	100 ml Kokosmilch, ungesüßt	6 Korianderkörner
1 kg gelbe Bete	40 g Ingwer	1 TL Senfsaat
6 Pfefferkörner	3 Zweige Thymian	1 Bio-Zitrone
Meersalz	4 Zweige Koriander	1 EL Erdnüsse, geröstet, gesalzen
4 TL Lachsforellenkaviar		

Die Lachsforelle filetieren, die Gräten ziehen, portionieren und kalt stellen. Für die Sauce vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras sehr fein schneiden. Zwei Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 10 g Butter farblos anschwitzen. Zitronengras zugeben und kurz mit andünsten. Den Curry einstäuben und direkt mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. Die Limettenblätter sehr fein schneiden. Limette heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettenblätter, Limettenschale und –saft zur Sauce geben. Kokosmilch einrühren, den Topf sofort vom Herd ziehen und die Sauce 20 Minuten ziehen lassen. Für das Gemüse Korianderkörner in einer Pfanne ohne Fett fein rösten, dann im Mörser fein zermahlen. Gelbe Bete schälen, 350 g grob würfeln und entsaften. Restliche Gelbe Bete fein würfeln. Zwei Schalotten und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 20 g Butter glasig anschwitzen. Gelbe Bete-Würfel und gemahlene Korianderkörner zugeben. Mit dem Bete Saft ablöschen und ohne Deckel solange einkochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht. Für den Fisch den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett fein rösten, dann im Mörser fein zermahlen. 150 g Butter in einem Topf langsam bräunen, ab und zu umrühren. Zum Schluss die Senfsaat und grob gemörserte Pfefferkörner zugeben. Fischfilets in eine flache Auflaufform geben, die flüssige Butter darauf verteilen und die Thymianzweige zwischen den Fischfilets verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Fischfilets ca. 12-15 Minuten glasig confieren. Für das Gemüse Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Gemüse mit etwas Zitronenschale und –saft sowie Meersalz abschmecken. Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter das Gemüse geben, nochmals abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Confierten Fisch mit Meersalz würzen. Die Erdnüsse grob hacken. Das gelbe Bete Kompott in einem runden Ausstecher auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Erdnüsse auf das Kompott streuen. Das Forellenfilet darauf anrichten, mit etwas flüssiger Butter aus der Auflaufform glasieren und mit dem Teelöffel ein Nocke Kaviar darauf anrichten. Die Sauce aufschäumen, um das Kompott angießen und servieren.

Michael Kempf am 14. November 2014

Matjes-Sülze mit Kartoffel-Bohnen-Salat

Für 2 Personen

2-3 Matjes-Doppelfilets	3 Essiggurken	1 Zwiebel
1 Apfel	6 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe
Salz	1 EL Kapern mit Einlegesaft	1 Spritzer Zitronensaft
500 g festk. Kartoffeln	1 kg dicke Bohnen in Schale	50 g Speckwürfel
1 Bund Schnittlauch	2 Stängel Liebstöckel	1/2 Bund glatte Petersilie
ca. 250 ml Fleischbrühe	Pfeffer	

Matjes entgräten. Essiggurken in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Terrinenform (ca. 1 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden. Gemüsebrühe in einem Topf erwärmen, mit Salz, 1 Spritzer Kapernsaft und Zitronensaft abschmecken. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Gemüsebrühe auflösen. Matjes in schöne Stücke schneiden und mit Gurken, Zwiebeln, Apfel und Kapern in die vorbereitete Brühe geben, dann in die Terrinenform schichten, dabei auf ein hübsches Schnittbild achten, soviel Gelierbrühe angießen, dass die Terrinenform vollständig gefüllt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Sülze im Kühlschrank fest werden lassen. Kartoffeln waschen, bürsten und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Bohnenkerne auspülen, dann kurz blanchieren, abschütten und aus der Pelle (Lederhaut) drücken. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Schnittlauch, Liebstöckel und Petersilie abspülen und fein schneiden. Die gekochten Kartoffel pellen und noch lauwarm in Scheiben schneiden. Bohnenkerne, Speck und die Kräuter zugeben. Fleischbrühe aufkochen und darübergießen. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die erkaltete Terrine aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffel-Bohnensalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 09. Juli 2014

Rotbarbe auf Curry-Fenchel-Salat

Für 4 Personen

3 Fenchelknollen	Meersalz	1 Zitrone
20 g Ingwer	150 g Zucker	600 ml Wasser
150 ml Champagneressig	1 Zimtstange	2 EL Senfkörner
3 Gewürznelken	1 Wacholderbeere	1 Lorbeerblatt
1 TL Currypulver	1 Msp. Kurkuma	1 mehligk. Kartoffel
ca. 100 ml Maiskeimöl	100 g Weißbrot	6 EL Olivenöl
50 g Sepia Tinte	4 Rotbarben, geschuppt (à 200 g)	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Butter	1/2 Bund Dill

Für den Fenchelsalat die Fenchelknollen waschen, das Fenchelgrün beiseite stellen. Dann mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, leicht salzen, gut durchkneten und die austretende Flüssigkeit abgießen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Ingwer schälen. Zucker mit Wasser, 150 ml Champagneressig, Zitronensaft, Ingwer, Zimtstange, 5 Senfkörnern, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Curry und Kurkuma in einem Topf aufkochen. Die Kartoffel schälen und in den Sud hineinreiben. Alles gut durchkochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren, abschmecken und nach und nach das Maiskeimöl unterrühren. Die Marinade noch warm unter den vorbereiteten Fenchel mischen. Restliche Senfkörner mit 1 EL Essig in eine kleine Kasserolle geben, mit Wasser bedecken und kräftig aufkochen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen und unter den Fenchelsalat mischen. Diesen unter gelegentlichem Durchmischen abkühlen und durchziehen lassen. Brot in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl zu knusprigen Croûtons braten, leicht salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Für das Sepia-Öl die Tinte mit 2 EL Olivenöl verrühren. Die gut geschuppten Rotbarben filetieren. Die Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 2 EL Olivenöl und Butter in eine kalte Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) geben, die Rotbarbenfilets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und in etwa 2 Minuten im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze garen, bis die Filets schön glasig sind. Dill und Fenchelgrün abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter den Fenchelsalat mischen und nochmals abschmecken. Salat auf Teller verteilen und die Rotbarbenfilets darauf anrichten, mit dem Sepia-Öl garnieren und mit den Croûtons bestreuen.

Frank Buchholz am 11. Juli 2014

Rote Bete Carpaccio mit pochiertem Saibling

Für 4 Personen

Für die Rote Bete:

2-3 Knollen Rote Bete	50 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1/2 TL Senfkörner	1/2 TL Kümmel
2 EL Zucker	Salz	1/2 TL Korianderkörner
4 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft	Pfeffer

Für den Saibling:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
1/2 Bio-Zitrone	2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Pfefferkörner
Salz	2 Saiblinge, küchenfertig	1 EL Olivenöl
Pfeffer		

In einem Topf ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen und mit Apfelessig, Lorbeerblatt, Nelke, Senfkörnern, Kümmel, 1 EL Zucker und etwas Salz aromatisieren. Rote Bete waschen, nicht schälen und in dem gewürztem Wasser weichkochen. Für den Fisch die Zwiebel mit Nelke und Lorbeerblatt spicken. Dazu die Zwiebelhaut abschälen und das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke an der Zwiebel festdrücken. Zitrone in Scheiben schneiden. Ca. 1,5 l Wasser in einem großen flachen Topf mit Petersilie, Zitronenscheiben, der gespickten Zwiebel und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, leicht salzen. In der Zwischenzeit die Saiblinge gut auswaschen, in den kochenden Sud geben, diesen nochmals aufkochen, dann den Herd abschalten und die Fische im heißen Sud 15 Minuten ziehen lassen. Gekochte Rote Bete lauwarm schälen und abkühlen lassen. Für das Dressing Koriander im Mörser zerstoßen. Olivenöl mit Zitronensaft, Koriander und 1 EL Zucker gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig je eine Tellerhälfte damit auslegen, mit dem Dressing beträufeln. Den Saibling filetieren und die Filets mit auf den Teller geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und servieren.

Vincent Klink am 16. Oktober 2014

Safran-Reis-Salat mit gebratener Lachsforelle

Für 2 Personen

1 Schalotte	10 EL Olivenöl	100 g Langkornreis
180 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	1 Msp. Safranfäden
150 ml Fischfond	4 Blätter Minze	2 Bio-Zitronen
1 EL Puderzucker	2 Lachsforellenfilets	Salz, Pfeffer
2 Tomaten	1/2 Peperoni	3 Stängel glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Rosinen	

Für den Reissalat Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Langkornreis hinzu geben, Geflügelfond und Weißwein angießen und aufkochen, Safran untermischen. Bei milder Hitze den Reis ca. 20 Minuten kochen, bis er weich ist und die Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt wurde. Für die Zitronenmarinade Fischfond in einen Topf geben und auf 2 EL Flüssigkeit einkochen lassen. Die Minzeblätter abspülen und trocken schütteln. Eine Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Eingekochten Fischsud mit Minze, Zitronenschale, Zitronensaft, 1 EL Puderzucker und 4 EL Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Gebratene Fischfilets in tiefe Teller oder eine Auflaufform geben und mit der Zitronenmarinade begießen und etwas ziehen lassen. Den gekochten Reis abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen, halbieren den Strunkansatz entfernen und die Tomaten fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Gekochten Reis mit Kräutern, Tomaten, Peperoni und Rosinen mischen. Alles mit Zitronensaft und 4 EL Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Reissalat mit den marinierten Fischfilets anrichten und servieren.

Vincent Klink am 17. Juli 2014

Seeteufel im Brotmantel mit Paprika-Schaum

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 rote Paprika	3 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Piment-d´-Eslette	1 TL Zucker
1/2 l Gemüsebrühe	50 g Butter	600 g Seeteufel
1 Kastenweißbrot	1/2 Bund Salbei	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	12 Kirschtomaten	16 Pimientos de Patron

Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen und würfeln, in 1 EL Olivenöl anbraten, salzen und weichschmoren mit Piment d´ Eslette würzen, mit Zucker karamellisieren, mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und weich kochen. Dann pürieren, die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Butter montieren. Seeteufel ausparieren, in Stücke schneiden, salzen und in 1 EL Olivenöl braten. Weißbrot entrinden und der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. Salbei waschen und trocken schütteln. Die Brotscheiben mit einem Blatt Salbei belegen, den Seeteufel darauf legen und einwickeln. Knoblauch schälen. Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und den Seeteufel in Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Pimientos in heißer Pfanne mit 1 EL Olivenöl braten, salzen, Tomaten mit in die Pfanne geben und kurz braten. Seeteufel mit dem Paprikaschaum und den Pimientos anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 13. August 2014

Zander mit Orangen, Senfkohl-Blätter und Waldpilz-Schaum

Für 2 Personen

350 g Zanderfilet	20 g Butter	Salz, weißer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	3 Senfkohl (Pak-Choi)	2 EL Olivenöl
4 Orangen	Piment-d´Espelette	

Für den Waldpilzschaum:

150 g gemischte Pilze	20 g Butter	120 ml Weißwein
1 Zweig Thymian	10 weiße Pfefferkörner	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	300 ml Geflügelfond	150g zerlassene Butter
2 Eier	1 Eigelb Prise Salz	8 Shiitake Pilze
Salz, Pfeffer		

Das Zanderfilet portionieren, von beiden Seiten in der Pfanne in Butter leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf einem Blech ca. 4 Minuten bei 70°C im Ofen warm stellen. Senfkohl putzen, in einzelne Blätter teilen, in 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Orangen schälen, filetieren und in Segmente teilen. Den Orangensaft dabei auffangen. Orangerfilets in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Piment d´Espelette würzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Mit dem Mixstab kurz mixen, danach trocken einkochen. Für den Waldpilzschaum die Pilze sorgfältig putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf 20 g Butter bei mäßiger Hitze zerlassen und die Pilze darin anschwitzen bis sie zart sind. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Thymian, Pfefferkörner, Gewürznelke und Lorbeerblatt hinzufügen und mit 300 ml Geflügelfond angießen, so dass die Pilze vollständig bedeckt sind. Bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf 200 ml reduziert ist. Mit einem Mixstab leicht pürieren. Mit dem Stabmixer die Reduktion mit der zerlassenen Butter, den Eiern und Eigelb vermischen und glatt rühren. Mit Salz abschmecken und in den Sahneseiphon füllen. Den Siphon mit 2 N2O Kapseln aufladen und in einem Wasserbad warm stellen und auf 60°C erwärmen. Vor dem Anrichten schütteln. Die Shiitakepilze putzen, klein schneiden und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zander auf dem Teller anrichten. Pilze und Senfkohl um den Fisch setzen. Orangenconfit darauf verteilen. Pilzschaum in eine Schale spritzen und je 2 Nocken neben dem Fisch platzieren.

Jörg Sackmann am 28. Oktober 2014

Geflügel

Enten-Brust mit Beeren-Chutney und Kichererbsen-Mousse

Für 4 Personen

200 g Kichererbsen	550 ml Gemüsebrühe	2 Entenbrüste (à ca. 250 g)
Salz	250 g gemischte Beeren	1 Schalotte
6 EL Olivenöl	20 ml Balsamicoessig	100 ml Johannisbeersaft
1 TL Kartoffelstärke	Zucker	1 Prise Piment d'Eslette
1 TL grüner Pfeffer	ca. 100 g Brickteig	1 EL Tahin (Sesampaste)
1 Prise Kreuzkümmel	Pfeffer	80 g Sahne
1 Bund Schnittlauch		

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Kichererbsen abgießen und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen (ca. 1,5 Stunden). Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Entenbrust auf der Hautseite gitterförmig einritzen, salzen auf der Hautseite in eine kalte Pfanne geben und braten, bis die Haut kross ist. Dann mit der Haut nach oben in eine Auflaufform geben und ca. 12 Minuten fertig garen. Die Beeren verlesen, evtl. abwaschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen mit dem Balsamico ablöschen, den Johannisbeersaft zugeben und aufkochen. Kartoffelstärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, den Saft vom Herd nehmen, Stärke einrühren, die Beeren zugeben und aufkochen. Mit Salz, Zucker und Piment d'Eslette abschmecken, grünen Pfeffer zugeben. Die gegarte Entenbrust aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Brickteig einige Streifen schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen bei 200 Grad einige Minuten zu Chips goldbraun backen. Von den gekochten Kichererbsen 2-3 EL beiseite stellen. Die übrigen Kichererbsen mit 4 EL Olivenöl pürieren und mit Tahin, Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unter die pürierten Kichererbsen ziehen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die restlichen Kichererbsen mit Salz, gehacktem Schnittlauch und 1 EL Olivenöl abschmecken. Das Kichererbsenmousse in einem dicken Strich über den Teller ziehen, mit einem nassen Löffel eine Furche in das Mousse ziehen, das Beerenchutney darin verteilen, Entenbrüste in vier Portionen teilen und quer dazu mit der Hautseite nach oben auf den Teller legen, die marinierten Kichererbsen darüber geben und 1-2 Brickchips einstecken.

Jacqueline Amirfallah am 16. Juli 2014

Enten-Brust mit Orange und Schupfnudeln

Für 2 Personen

Für die Entenbrust:

2 Schalotten	1 EL Butterschmalz	2 kleine Entenbrustfilets
Salz, Pfeffer	ca. 250 ml Rotwein	1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone	1 EL Rosinen	1/2 TL Zimt
1 TL Mehlbutter		

Für die Schupfnudeln:

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anschwitzen. Die Entenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben auf die Schalotten legen. Dann so viel Rotwein angießen, dass das Fleisch mit Wein bedeckt ist, die Haut jedoch nicht. Die Entenbrustfilets zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei sollte immer genügend Wein im Topf sein, evtl. noch etwas Wein nachgießen. 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 Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Je 1/2 TL Schale abreiben. Dann die Zitrusfrüchte großzügig schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen und die Fruchtfilets ausschneiden. Nach 30 Minuten Schmorzeit abgeriebene Orangen- und Zitronenschale, Rosinen, Zimt und 1 Msp. grob gemahlener Pfeffer mit in den Topf geben. Alles zugedeckt weitere 15 Minuten köcheln lassen. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse 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. Prüfen, ob die Entenbrüste weich gegart sind:

Lässt sich eine Fleischgabel leicht aus dem Fleisch ziehen, Entenbrustfilets aus dem Topf nehmen, ansonsten nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Backofengrill vorheizen. Weich gegarte Filets aus dem Topf nehmen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem heißen Backofengrill knusprig braten. Den Rotweinfond passieren, entfetten und nochmals aufkochen. Fond mit Mehlbutter binden. Die Fruchtfilets unterrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butter warm schwenken. Entenbrustfilets mit der Sauce anrichten. Dazu die Schupfnudeln servieren.

Vincent Klink am 18. Dezember 2014

Gänse-Pirogge auf Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Piroggen:

1 Zwiebel	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	3 Gänsekeulen	2 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer	120 g kalte Butter	200 g Mehl
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	5 g Ingwer	1 Stange Zitronengras
40 ml Orangenlikör	20 g Zucker	40 g Balsamico
400 ml Rotwein	ca. 600 g Frittierfett	

Für den Krautsalat:

600 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne	60 ml Olivenöl	100 ml Geflügelfond
Zucker	Salz, Pfeffer	1 Msp. Kumin
1 Msp. Garam Masala	50 ml Balsamico	

Gänsekeulen in einem Schmortopf auf der Hautseite in Erdnussöl anbraten, klein geschnittenes Gemüse zugeben und kurz mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann soviel Wasser angießen, dass die Keulen ca. 2 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Gänsekeulen zugedeckt ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit für den Teig Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, kalte Butter, 2 EL eiskaltes Wasser und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank ruhen lassen. Schmortopf-Deckel entfernen, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und offen die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Gänsekeulen sollten weich und goldbraun knusprig gegart sein. Die Flüssigkeit soll fast verdunstet sein, bis nur noch das Gänsefett übrig ist. Keulen aus dem Topf nehmen, das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Den Gänseansatz passieren. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras ganz fein schneiden. In einer Pfanne oder einem kleinen Topf Orangenlikör und Zucker zu Sirup einkochen, Balsamico zugeben und aufkochen. Rotwein zugeben, erneut aufkochen und Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Schalotten einrühren. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. Gänsekeulenfleisch und passierten Gänsefond zugeben und die Flüssigkeit nochmals kurz einkochen lassen. Für den Kohlsalat vom Kohl die unschönen äußeren Hüllblätter entfernen, den Kohl halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Kohlstreifen und Knoblauch zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann aus der Pfanne nehmen, Zucker, Salz, Pfeffer, Kumin und Garam Masala zugeben, mit Balsamico und restlichem Öl abschmecken und die Pinienkerne untermischen. Für die Gänsepiroggen den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen, Scheiben von 11 cm Durchmesser ausstechen. Jedes Teigstück mit Gänsefülle belegen, zu einer Pirogge falten und die Ränder festdrücken. In heißem Frittierfett die Piroggen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Krautsalat auf Tellern anrichten, die Piroggen obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 16. Dezember 2014

Hähnchen-Brust in Essig-Soße mit Polenta-Zwiebeln

Für 4 Personen

Für die gefüllten Zwiebeln:

4 weiße Zwiebeln	700 ml Geflügelfond	2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt	5 Korianderkörner	Salz
2 Schalotten	2 EL Butter	150 g Maiskörner, gegart
Pfeffer	20 g Polentagrieß	30 g Parmesan
20 g Sahne, geschlagen		

Für das Fleisch:

1 Zwiebel	50 g Bauchspeck	1 EL Zucker
2 EL Butter	30 ml Estragonessig	200 ml Gemüsefond
2 Zweige Estragon	2 Gewürznelken	1 TL Estragonenf
Salz, Pfeffer	4 Stängel glatte Petersilie	600 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Olivenöl		

Weißer Zwiebeln mit der Schale waschen, in einen Topf geben, mit dem Geflügelfond bedecken. Geschälte Knoblauchzehen, Lorbeerblatt, Korianderkörner, Gewürznelken und eine Prise Salz zugeben. Zugedeckt die Zwiebeln weich köcheln. Die gekochten Zwiebeln aus dem Sud nehmen, den Sud durch ein Sieb passieren und zur Seite stellen. Von den Zwiebeln einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Das Ausgehöhlte der Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Maiskörner zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 150 ml von dem zur Seite gestellten Zwiebelfond aufgießen. Maisgrieß zugeben und unter Rühren garen. Parmesan fein reiben, mit den gehackten gekochten Zwiebeln vermischen. Gegarten Maisgrieß vom Herd ziehen, Parmesan und Zwiebelwürfel unterrühren, geschlagene Sahne unterheben und abschmecken. Die ausgehöhlten Zwiebeln mit der Polenta füllen. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausstreichen, die Zwiebeln einsetzen, den Zwiebelfond 1,5 cm hoch angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 -10 Minuten erwärmen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Die Butter zugeben und schmelzen, die Zwiebeln und Speckwürfel darin anschwitzen. Mit Estragonessig und Gemüsefond ablöschen. Estragonzweig abspülen, trocken schütteln und mit den Gewürznelken zugeben. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und den Estragonzweig wieder entfernen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hähnchenbrüste in feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Fleischstreifen braten, Petersilie und die Hälfte der Sauce zugeben. Die gefüllten Zwiebeln auf Tellern anrichten, die gebratenen Hähnchenstreifen zugeben und mit der restlichen Sauce beträufelt servieren.

Sören Anders am 02. Dezember 2014

Hähnchen-Brust mit Blutwurst und Honig-Äpfeln

Für 4 Personen

1 Bund Majoran	150 g Blutwurst	4 Hähnchenbrustfilets
Salz	8 EL Butterschmalz	1-2 rote Zwiebeln
2 Eier	300 g Mehl	350 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 Prise Muskat	1 Prise Piment
40 g Walnüsse	2 säuerliche Äpfel	3 EL Butter
2 EL Honig	200 ml Sahne	Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Blutwurst in feine Scheiben schneiden. Von den Hähnchenbrüsten die Flügelknochen putzen und die Haut der Brust hochziehen. Diese salzen mit Majoran bestreuen und mit Blutwurst belegen, dann die Haut wieder über die Brust ziehen. Von außen ebenfalls salzen und die gefüllten Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Dann im vorheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Eier trennen. 250 g Mehl und Eigelbe in eine Schüssel geben und etwas Milch zugeben und mit einem Schneebesen verrühren, restliche Milch und flüssige Butter unterrühren und den Teig mit Salz, Muskat und Piment abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Walnüsse hacken und mit dem Eischnee unter den Teig heben. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz den Teig portionsweise zu kleinen Pfannkuchen ausbacken. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Form schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelscheiben goldbraun braten, Honig zugeben und karamellisieren lassen. Die Zwiebelscheiben mehlieren und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz braten. Die gegarten Hähnchenbrüste aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett abschütten und den Bratensatz mit Sahne lösen, evtl. 1 EL Butter zur Bindung unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenbrüste mit Honigäpfeln, Zwiebeln und Pfannkuchen anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Oktober 2014

Hähnchen-Brust mit Quitte, Pastinake und Radicchio

Für 4 Personen

300 g Pastinake	1 vollreife Quitte	8 EL Rapsöl
4 EL weißer Balsamico	Meersalz, Curry, mild	1/2 Kopf Radicchio
1/2 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Zitrone	1 TL geräuchertes Paprikapulver
3 Prisen Cayennepfeffer	2 Schalotten	2 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe	Kümmel, gemahlen	4 Hähnchenbrüste
50 g Sahne	2 EL Puderzucker	1 EL Cashewkerne, geröstet

Für den roh marinierten Salat 200 g Pastinake und die Quitte schälen und in feine Streifen schneiden. Mit 2 EL Rapsöl und 2 EL Essig marinieren, mit Salz und Curry abschmecken. Die Salatschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 20 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Radicchio grob zupfen und in warmem Wasser waschen, dann gut schleudern und trocknen. Für das Würzöl Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zitrone abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben. 3 EL Rapsöl mit Zitronenschale, Knoblauch, Paprikapulver und Cayennepfeffer vermischen und abgedeckt beiseite stellen. Für das Püree Schalotten schälen und fein schneiden. Rest Pastinake schälen und würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Pastinakenwürfel zugeben und mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, etwas Salz und gemahlene Kümmel zugeben und die Pastinake weichkochen. Die Knochen der Hähnchenbrüste sauber abschaben. Das Fleisch leicht salzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit 3 EL Rapsöl knusprig anbraten. Anschließend kurz auf die Fleischseite drehen, dann direkt auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 5-7 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Die Sahne zu den gekochten Pastinakenwürfeln geben, einmal aufkochen und mit einem Pürierstab zu einem cremig-flüssigen Püree pürieren. Evtl. noch 2-3 EL Milch zugeben und abschmecken. Den Radicchio in eine heiße Pfanne geben, den Puderzucker einstäuben und kräftig anbraten. Dann mit 2 EL Essig ablöschen und salzen. Den Radicchio aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch sehr gut abtropfen lassen. Die Cashewkerne grob hacken. Pastinakenpüree in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Die Hähnchenbrust aufschneiden und fächerförmig darauf anrichten. Mit dem Würzöl bepinseln. Den Radicchio und den Quitten-Pastinaken-Salat daneben anrichten und den Cashewkernen bestreut servieren.

Michael Kempf am 31. Oktober 2014

Paprika-Hähnchen mit Zucchini-Ragout

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	1 Peperoni
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver

Für das Zucchini-Ragout:

600 g Zucchini	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 TL Mehl	1/4 l kräftige Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	

Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Keulenteile mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Dann die Hähnchenbrüste zugeben, von beiden Seiten anbraten, Peperoni zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten braten. (Evtl. die Hähnchenbrust etwas früher herausnehmen.) Für das Zucchini-Ragout Zucchini schälen, der Länge nach vierteln und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und feinhacken. Schalotten in einem Topf mit 2 EL Olivenöl hellbraun rösten. Knoblauch und Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe ablöschen. Topf schließen und fünf Minuten köcheln lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Vom Gemüsetopf den Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen. Thymian untermischen und mit Salz abschmecken. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten mit Paprikapulver bestreuen. Fleisch mit dem Zucchini-Ragout anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. Juli 2014

Perlhuhn in Champagner mit Zwiebeln und Maronen

Für 4 Personen

1 kg frische Maronen	200 g frische Perlzwiebeln	3 Stangen Staudensellerie
4 Perlhuhnkeulen	Salz, weißer Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 EL Butter	3 Wacholderbeeren	1 frisches Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker	100 ml Madeira
100 ml Champagner	3 Zweige frischer Majoran	3 Zweige glatte Petersilie
200 ml Geflügeljus		

Den Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Maronen auf der runden Oberseite kreuzförmig einritzen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen backen, bis sie aufplatzen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen. Backofen auf 170 Grad zurückschalten. Die Perlzwiebeln schälen und evtl. halbieren. Staudensellerie waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Die Perlhuhnkeulen waschen, trocken tupfen, halbieren, salzen und pfeffern. Olivenöl und Butter in einer flachen Kasserolle aufschäumen lassen und die Keulen rundum anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Maronen zugeben, kurz anschwitzen. Wacholderbeeren andrücken und mit Lorbeer und Thymian zugeben. Mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer würzen, nacheinander mit Madeira und Champagner ablöschen und im Ofen ca. 30 - 45 Minuten schmoren. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Keulen rausnehmen und warmstellen. Die entstandene Flüssigkeit einkochen, Geflügeljus zugeben, eventuell mit 1 EL Butter noch mal binden. Lorbeer, Wacholder, Thymian rausfischen. Majoran und Petersilie zugeben und alles anrichten.

Kolja Kleeberg am 24. Oktober 2014

Poularden-Brust mit Pfeffer-Soße und Tagliatelle

Für 4 Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl	100 g Hartweizenmehl	4 Eigelb
1 Ei	20 ml Olivenöl	Salz

Für die Poulardenbrust:

4 Poulardenbrüste	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 TL Butter	

Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	2-3 TL weiße Pfefferkörner
50 ml weißer Portwein	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
Salz		

Für die Tagliatelle Mehl, Hartweizenmehl, Eigelbe, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine verkneten. Wenn der Teig zu fest ist noch ca. 1-2 EL Wasser unterkneten. Wenn der Teig eine kompakte Masse hat diesen in Frischhaltefolie packen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Poulardenbrüste mit einem scharfen Küchenmesser sauber parieren. In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen, die Poulardenbrüste auf der Haut salzen und mit dieser in die Pfanne legen und für ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze schön knusprig anbraten. Die Brüste in der Pfanne wenden, vom Feuer nehmen, Thymian und Butter zufügen. Poulardenbrüste in den vorgeheizten Ofen stellen und die Brüste für 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Für die weiße Pfeffersauce Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und farblos mit etwas Butter in einem Topf anschwitzen. Die weißen Pfefferkörner hinzugeben und mit Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Sahne hinzugeben mit Salz abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Rollholz dünn ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser gar kochen. Auf jeden Teller in der Mitte die Tagliatelle anrichten. Die Poulardenbrust anlegen und die Pfeffersauce angießen.

Karlheinz Hauser am 18. August 2014

Poularden-Brust, Karotten-Stampf, Vanille-Käse-Schaum

Für 2 Personen

500 g Karotten	2 Zwiebeln	5 g frischer Ingwer
3 EL Olivenöl	400 ml Gemüsebrühe	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 EL Weißweinessig	150 g Sahne	120 g Parmesan
2 Poulardenbrustfilets	2 Zweige Thymian	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Karotten waschen und ungeschält auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde vorgaren. Dann abschrappen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, Karotten zugeben und 300 ml Brühe angießen und aufkochen. Die Karotten stampfen und mit Ingwer, frisch geriebener Muskatnuss, Salz und weißem Pfeffer würzen, Butter unterrühren und bis zum Servieren zugedeckt bei schwacher Hitze ziehen lassen. Für den Vanilleschaum die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, 100 ml Gemüsebrühe, Essig, und Sahne aufkochen. Parmesan fein reiben. Den Topf vom Herd ziehen, Parmesan einbröseln und 10 Minuten ziehen lassen. Poulardenbrustfilets salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und eingelegten Thymianzweigen von jeder Seite ca. 6 Minuten braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch noch ca. 6 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Karottenstampf auf Tellern anrichten, Poulardenbrüste in Tranchen schneiden und dazugeben, die Sauce angießen und servieren.

Björn Freitag am 29. Juli 2014

Poularden-Saté, Honig-Pfeffer-Croutons, Karottennudeln

Für 2 Portionen

Für die Saté-Spieße:

2 kleine Zwiebeln	2 EL Olivenöl	6 Aprikosen
300 g Poulardenbrustfilets	Meersalz, Pfeffer	1 TL Zitronenöl
4 Schaschlikspieße	4 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian
50 g Butter	1 TL schwarze Pfeffermischung	1 EL Honig

Für die Sauce:

1 Zwiebel	2 EL Butter	40 ml Balsamico
1 EL Aprikosengelee	80 ml Portwein	40 ml Teriyaki-Sauce
20 ml Ketjap-Manis	250 ml Geflügelfond	

Für die Karottennudeln:

400 g junge Karotten	10 g Ingwer	3 EL Butter
1 TL Zucker	1 Zweig Thymian	Meersalz
1/2 Zitrone		

Die Zwiebeln schälen, in Achtel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl weich dünsten. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, dann jede Hälfte nochmals in je 3 Spalten schneiden. Die Poulardenbrüste in 5 cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenöl beträufeln. Die Fleischstreifen abwechselnd mit den Zwiebeln und den Aprikosen auf 4 Spieße stecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen. Die Brotscheiben in ca. 3 mm große Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für die Sauce die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen. Aprikosengelee hinzufügen und den Essig vollständig einkochen lassen, dann Portwein angießen und diesen nahezu einkochen lassen. Teriyaki-Sauce, Ketjap Manis und den Geflügelfond angießen und alles sirupartig einkochen. Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler oder dem Küchenhobel in dünne Längsscheiben hobeln. Ingwer schälen, zuerst in dünne Scheiben dann in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 3 EL Butter schmelzen, die Karotten zugeben, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Ingwer und Thymianzweig zugeben, mit Salz würzen und zugedeckt die Karotten ca. 8 Minuten dünsten. Die Spieße in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von jeder Seite etwa 1-2 Minuten saftig anbraten, dann im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen warm halten. Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen. Pfeffermischung und Honig untermischen. Die Brotwürfel zugeben und in der aufgeschäumten Butter schwenken. Mit Salz würzen, Thymian untermischen und die Brotwürfel goldbraun braten. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Karotten mit Zitronensaft abschmecken. Zuletzt 1 EL kalte Butter unter die Sauce rühren und abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die vorbereiteten Spieße durch die Sauce ziehen und in den Brotwürfeln wälzen. Die Karottennudeln auf dem Teller verteilen und je 2 Poulardenspieße auf die Teller setzen. Das Ganze mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 08. Juli 2014

Rotkraut-Cremesuppe mit Gänse-Keule und Kartoffel-Knödel

Für 4 Personen

Für die Gänsekeulen:

Salz	1 EL Thymian, getrocknet	1 EL Korianderkörner
1 EL Piment	1 EL Ingwerpulver	3 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	1 Msp. Muskatnuss	2 Gänsekeulen

Für die Suppe:

800 g Rotkohl	2 Bio-Orangen	1/4 Zimtstange
2 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner
400 ml Rotwein	200 ml Portwein	50 g Preiselbeeren
1 Zwiebel	2 Äpfel	2 EL Butterschmalz
300 ml Geflügelfond	3 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
250 g Sahne		

Für die Knödelscheiben:	200 g Kartoffeln, mehlig.	Salz, Pfeffer, Muskat
60 g Mehl	1 EL Grieß	1 EL flüssige Butter
1 Eigelb	1 EL Sauerrahm	2 EL Butterschmalz

Für die Gänsekeulen eine Gewürzmischung herstellen, dafür 3 EL Salz, Thymian, Koriander, Piment, Ingwer, Lorbeerblättern, Gewürznelken und Muskat im Mörser oder einem Cutter fein zermahlen. Die Gänsekeulen mit je 1 TL Gewürzmischung einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Die Orangen abwaschen, von einer Orange etwas Schale abreiben, von beiden Orangen den Saft auspressen. Zimtstange, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und dann alles einen Papierteebeutel füllen und gut verschließen. Rotkraut mit Orangensaft, Orangenschale, Rotwein, Portwein, Preiselbeeren vermischen, den Gewürzbeutel zugeben und abgedeckt im Kühlschrank ca. 6 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Gänsekeulen in einen kleinen Schmortopf geben, mit ca. 250 ml Wasser übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch gar und weich ist lässt. Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Äpfelwürfel mit Gänseschmalz in einem Topf anschwitzen. Das marinierte Rotkraut mit der Marinade zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und langsam weich dünsten (ca. 40 Minuten). Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Dann abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mehl, Grieß, flüssige Butter zugeben, Eigelb und Sauerrahm zugeben und alles gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig zu einer 4 cm großen Walze formen und 1 cm starke Scheiben abschneiden. Diese in Salzwasser kochen, bis die Knödelscheiben oben schwimmen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. 4 EL vom gekochten Rotkraut zur Seite stellen. Zum restlichen Kraut im Topf Balsamico geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gewürzbeutel entfernen. Sahne zugeben und alles fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen. Von den gegarten Gänsekeulen das Fleisch vom Knochen lösen, die Haut abziehen. Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Die Haut in einer Pfanne knusprig anrösten. Kurz vor dem Anrichten die Knödelscheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Knödelscheiben in die Mitte eines tiefen Tellers geben, etwas Rotkraut und Gänsekeulenfleisch darauf geben, mit aufgeschäumter Rotkrautcremesuppe auffüllen, über das Gericht die geröstete Haut streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 11. November 2014

Hack

Fleisch-Pflanzerl in Rahm

Für 4 Personen

100 g Zwiebeln	1 EL Speiseöl	125 ml Milch
1 Brötchen	600 g Kalbshackfleisch	1 Ei
1-2 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz
100 ml Fleischbrühe	150 g Sahne	1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Milch zugießen, aufkochen und vom Herd ziehen. Brötchen fein würfeln, untermischen und einweichen, dann mit einer Gabel zu einem feinen Brei zermusen. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hackfleisch mit der Brötchen-Zwiebel-Mischung, dem Ei und dem Senf in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und zu einem glatten Teig verkneten. 12 Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten braten. Die Fleischpflanzerl auf einer Platte im Ofen warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fleischbrühe ablöschen und 1 Minute kochen. Schlagsahne zugießen und nach Wunsch dicklich einkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Fleischpflanzerln servieren. Dazu passt Kartoffel-Gurkensalat.

Tim Mälzer am 13. Oktober 2014

Strudel mit Wildschwein-Hack gefüllt und Hagebutten

4 Personen:

300 g Weizenmehl	6-7 EL Sonnenblumenöl	1 Ei
Salz	3 Scheiben Toastbrot	20 g Butter
100 g Hagebutten	6 EL Zucker	1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner	3 rote Zwiebeln	1/2 Bund Salbei
300 g Wildschweinfleisch	Kreuzkümmel, gemahlen	100 g Feldsalat
1 Bund Schnittlauch	150 g Frischkäse	100 g saure Sahne
Pfeffer	2 EL heller Balsamico	15 Walnusskernhälften

Für den Strudelteig Mehl, 2-3 EL Sonnenblumenöl, 1 Ei, eine Prise Salz und 100 ml kaltes Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden.) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Toastbrotsscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen einige Minuten goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Hagebutten waschen, Stielansatz und Strunk oben und unten abschneiden, halbieren und die Kerne herausstreichen. In einem Topf etwas Wasser mit 2-3 EL Zucker, einem Lorbeerblatt und Pimentkörnern aufkochen. Die Hagebuttendarin weichkochen, herausnehmen, gut abtropfen und gleich in Zucker wälzen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Salbei abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl das Hackfleisch anbraten, mit Salz und Kreuzkümmel würzen, Zwiebelwürfel und gehackten Salbei zugeben, kurz mit braten. Das geröstete Toastbrot im Cutter zerkleinern. Den Strudelteig dünn ausrollen, in 4 Rechtecke von ca. 20 x 15 cm schneiden. Die Teigstücke mit den Toastbröseln bestreuen, die Hackfleischmasse darauf verteilen und dann aufrollen. Die kleinen Strudel auf ein mit Backpapier ausgerolltes Blech setzen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Frischkäse mit saurer Sahne verrühren, mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Balsamico mit 3 EL Sonnenblumenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Feldsalat damit marinieren. Die Strudelpäckchen auf Teller geben, mit Walnüssen und kandierten Hagebutten bestreuen, Schnittlauch-Käse und Feldsalat daneben geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 19. November 2014

Kalb

Kalb-Bäckchen mit Pilzen, Kartoffel-Mousseline

Für 4 Personen

6 Schalotten	1 Karotte	150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
50 ml Madeira	1 l Kalbsfond	1 EL Butter

Für die Pilze:

3 Stängel Kerbel	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
300 g Kräutersaitlinge	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Mousseline:

300 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	100 ml Milch	Muskat
1 EL Butter	30 g Sahne, geschlage	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüsegewürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, Thymian-, Rosmarinzweige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.) Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Für die Mousseline die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Für die Kräutersaitlinge Kerbel, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräutersaitlinge putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen. Für die Mousseline Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach zugeben und gut mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln rühren, mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen und kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben. Sauce mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Pilze und Kartoffelmousseline dazugeben. Dazu schmecken glasierte Fingermöhren.

Karlheinz Hauser am 06. Oktober 2014

Kalb-Involtini mit Balsamico-Champignons und Honig-Soße

Für 4 Personen

20 g getrocknete Steinpilze	200 ml Milch	700 g Kartoffeln, mehligk.
Salz	300 g Steinchampignons	2 Schalotten
3 EL Butterschmalz	2 EL Honig	500 ml Kalbsfond
100 g Blattspinat	700 g Kalbsrücken	100 g Sahne
4 EL Butter	1 Prise Zucker	60 ml Balsamico

Die getrockneten Steinpilze in der Milch weichkochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Champignons putzen, 2 davon sehr fein würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und mit den gewürfelten Pilzen in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Honig und den Kalbsfond zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Spinat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und trocken tupfen. 4 Champignons in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren, trockentupfen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 100 g Kalbsrücken für die Farce sehr fein würfeln, mit 100 g sehr kalter Sahne mischen, eine Prise Salz zugeben und in einem Cutter zu einer feinen Farce pürieren. Restlichen Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden, diese leicht plattieren, salzen und dünn mit Farce bestreichen, die Spinatblättern darauf auslegen, nochmals dünn mit Farce bestreichen, Champignonwürfel darauf streuen, aufwickeln und mit Küchengarn binden. Die Fleischröllchen in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten, in ein backofengeeignetes Gefäß geben und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die restlichen Champignons im Ganzen in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Mit Salz und Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen, Deckel auf die Pfanne geben und bei sehr kleiner Hitze garziehen lassen. Die gekochten Steinpilze mit der Milch pürieren. Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken, mit der Pilz-Milch und 1 EL Butter vermischen, mit Salz abschmecken. Die Sauce pürieren, nach Wunsch passieren, mit 1 EL Butter montieren. Die Fleischröllchen mit den Pilzen und dem Püree anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Oktober 2014

Kalb-Rücken auf Steinpilzen à la Creme

Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	400 g Steinpilze
2 Schalotten	50 g Butter	150 ml Sahne
2 Zweige Blattpetersilie	1 Spritzer Zitronensaft	30 ml saure Sahne
250 ml Kalbsjus		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken sauber parieren und in 4 Stücke schneiden. In einer backofengeeigneten Pfanne das Öl erhitzen, den Kalbsrücken einlegen und für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und bei ca. 120 Grad in den Ofen stellen, den Kalbsrücken für 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Steinpilze putzen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter erhitzen, Schalotten farblos anschwitzen. Steinpilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz andünsten. Dann Sahne angießen und diese etwas einkochen lassen, reduzieren. Die Steinpilze sollen kernig bleiben, die Sahne reduziert sich zu einer sämigen Soße. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitronensaft, Petersilie und saure Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, kurz aufkochen. Kalbsjus in einem Topf erwärmen. Auf jeden Teller in der Mitte die Steinpilze à la Crème anrichten. Den Kalbsrücken anlegen. Noch etwas Kalbsjus um den Kalbsrücken ziehen. Dazu passen dünne Bandnudeln oder Polenta.

Karlheinz Hauser am 25. August 2014

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

300 g Kalbsrücken	Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Zitronen	2 Eigelbe	1 TL Meerrettichsenf
150 ml Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer	80 g Bio-Thunfisch aus Dose
60 ml Weißwein	3 EL Kapern mit Saft	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft:

160 Grad/Gasheerd: Stufe 3) vorheizen. Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in heißem Olivenöl von beiden Seiten stark anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Eine Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist und in hauchdünne Scheiben schneiden. Von der anderen Zitrone den Saft auspressen. Eigelbe mit Senf vermischen. Mit dem Schneebesen Sonnenblumen langsam dazu rühren, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Thunfisch, Weißwein, 1 EL Kapern und Kapernsaft mit der Mayonnaise in den Mixer geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern anrichten. Mit Meersalz bestreuen und etwas Thunfischsauce darüber geben. Den Rest der Sauce in einem Schälchen dazu reichen. Mit Zitronenscheiben und einigen Kapern dekorieren. Dazu Baguette und evtl. grünen Salat servieren.

Vincent Klink am 31. Juli 2014

Lamm

Lamm-Filets mit BBQ-Mayonnaise, Kohlrabi und Bohnensaft

Für 4 Personen

400 g Kohlrabi	Meersalz	2 EL Rapsöl
2 EL Estragonessig	2 TL grober Senf	weißer Pfeffer
500 g grüne Bohnen	2 Eigelb, extra frisch	1 TL grober Senf
100 ml Traubenkernöl	1 EL Tomatenmark	100 g Joghurt
1 Spritzer Zitronensaft	Cayennepfeffer	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	600 g Lammfilet	2 EL Olivenöl
1 Msp. Xanthan	1 Prise Zucker	

Vom Kohlrabi die kleinen grünen Blätter waschen, abtropfen und zur Seite stellen. Kohlrabi schälen, in feine Spalten schneiden. Kohlrabispalten in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Rapsöl mit 1 EL Estragonessig und 1 TL grobem Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die blanchierten Kohlrabispalten geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Die Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Für die Mayonnaise Eigelbe mit 1 TL Senf vermischen. Das Traubenkernöl im dünnen Strahl unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben. Tomatenmark, 1 EL Estragonessig und Joghurt untermischen und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. (Man kann auch alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einer cremigen Mayonnaise vermischen). Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 120 Grad) vorheizen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und Nadeln und Blättchen abzupfen. Lammfilet mit 1 EL Olivenöl bestreichen und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten, dann auf ein Backofengitter legen, mit den Kräutern bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten rosa garen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen. Die blanchierten Bohnen in einen Entsafter geben und den Saft auspressen, diesen durch ein feines Sieb passieren. Bohnensaft mit Xanthan vermischen, 1 EL Olivenöl untermischen und die Sauce mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Kohlrabiblättchen in feine Streifen schneiden und unter das marinierte Gemüse mischen. Das Lammfilet mit Salz und Pfeffer würzen und aufschneiden. Fleisch mit Kohlrabigemüse, Mayonnaise anrichten und den Bohnensaft angießen.

Tipp:

Anstelle von Xanthan kann man den Bohnensaft auch mit Gelatine und Agar-Agar andicken. Dazu 1/2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit 2 g Agar Agar und 50 ml Apfelsaft in einem Topf aufkochen, dann rasch unter den Bohnensaft mischen.

Michael Kempf am 22. August 2014

Lamm-Schulter mit Zwiebeln, Rübchen, Schmelzkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Lammschulter:

8 schwarze Pfefferkörner	6 Wacholderbeeren	4 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Schale von einer Zitrone
250 ml Weißwein	1,5 l Wasser	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch	1,5 kg Lammschulter mit Knochen
Steinsalz	2 EL Butter	

Für die Zwiebeln:

200 g kleine Zwiebeln	150 ml Weißwein	100 ml Lammfond
1 EL Zucker	60 g Butter	Salz, weißer Pfeffer
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 EL Weizenstärke

Für die Rote Bete:

300 g Rote Beete	40 ml Olivenöl	20 g Zucker
160 ml Wasser	150 ml Rotweinessig	1/2 TL Kümmel
35 g Salz	150 g Ziegenfrischkäse	

Für die Schmelzkartoffeln:

2 kleine Zwiebeln	5 kleine Kartoffeln	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen	500 ml Lammfond	

Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Alles zusammen mit der Zitronenschale, Weißwein und Wasser in einen Topf geben. Zwiebel schälen und fein würfeln, Sellerie und Lauch putzen und in 1 cm große Stücke schneiden und dazu geben. Die Lammschulter in den Topf legen, so dass sie komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kurz auf 70°C erhitzen, danach bei ca. 160°C für 1 Stunde 20 Minuten im Ofen garen, bis die Schulter weich ist und das Fleisch sich vom Knochen löst. Im letzten Kochdrittel den Sud mit Steinsalz abschmecken. Lammschulter herausnehmen, den Fond passieren. Fleisch vom Knochen lösen, zuschneiden und die Fleischstücke in 1 EL Butter goldbraun glasieren. Ständig mit Lammfond übergießen. Fond mit restlicher Butter abbinden. Für die confierten Zwiebeln die Zwiebeln schälen, halbieren oder vierteln. Zwiebeln mit Weißwein, Lammfond, Zucker Butter, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel 20 – 30 Minuten garen. Dann mit etwas Weizenstärke abbinden. Die Rote Bete waschen, mit Olivenöl, Zucker, Wasser, Essig, zerstoßenem Kümmel und Salz in einen kleinen Topf geben und langsam weich garen (ca. 50 Minuten). Die Beete schälen und zuschneiden. Zum Anrichten die Lammschulter in Scheiben schneiden. Rote Beete Scheiben und confierte Zwiebeln auf die Teller legen. Lammscheiben und Schmelzkartoffeln dazu geben. Mit Ziegenfrischkäse und grobem schwarzen Pfeffer bestreuen. Für die Schmelzkartoffeln Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausbuttern, mit Zwiebel- und Kartoffelscheiben auslegen. Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin und die geschälten Knoblauchzehen darauf verteilen. Mit Lammfond knapp bedecken und ca. 15-20 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

Jörg Sackmann am 14. Oktober 2014

Lammkoteletts mit Oliven-Vinaigrette, Auberginen-Salat

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	6 EL Olivenöl	Pfeffer
3 grüne Oliven	3 schwarze Oliven	2 Stängel Bergbohnenkraut
1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe	6 kleine Lammkoteletts

Die Auberginen vom dicken Ende zum Blütenansatz in Längsscheiben schneiden, so dass die Früchte am Blütenansatz zusammenbleiben. Die Früchte um 90 Grad drehen und ebenso einschneiden. Der Blütenansatz soll die dicken Streifen noch zusammenhalten. Die vorbereiteten Auberginen ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Aus der Hälfte vom Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Schnittlauch und Pfeffer eine Marinade mischen. Die gegarten Auberginen auf einem Tuch abtrocknen, dann in eine Form legen und mit der Marinade begießen. Auberginen ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für die Oliven-Vinaigrette die Oliven fein hacken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Schüssel Schalotte, Knoblauch, Bohnenkraut, gehackte Oliven, restlicher Zitronensaft und 3 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill die Koteletts von beiden Seiten jeweils 2-4 Minuten braten. Dann auf Tellern anrichten und mit der Oliven-Vinaigrette beträufeln, Auberginensalat dazu reichen und servieren.

Vincent Klink am 03. Juli 2014

Meer

Gurken-Avocado-Carpaccio, Tomaten-Vinaigrette, Gambas

Für 4 Personen

8 Gambas mit Schale	1 Schale Kressesprossen	10 Kirschtomaten
1/2 Vanilleschote	120 ml Olivenöl	50 ml weißer Balsamico
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Gurke
1-2 EL Ingweröl	2 reife Avocado	

Die Gambas bis auf den Schwanz aus der Schale brechen und jeweils den Darm entfernen. Kühl stellen. Kressesprossen abspülen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen, halbieren und den Strunkansatz entfernen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Kirschtomaten, Vanillemark, 100 ml Olivenöl und Balsamico in ein hohes Püriergefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Gurke schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben leicht salzen und mit Ingweröl beträufeln. Dann kreisförmig auf Tellern anrichten. Die Avocado schälen und in dünne Streifen schneiden (Tipp:

Mit einem Sparschäler), salzen und zu kleinen Röllchen formen. Die Gambas mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Avocadoröllchen hochkant mittig auf den Tellern anrichten, Kressesprossen in die Avocadoröllchen stecken. Jeweils 2 Gambas um die Avocadoröllchen legen. Alles mit der Tomaten-Vanille-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Mario Gamba am 27. August 2014

Knusprige Calamari mit Zitronen-Nudeln und Miso-Creme

Für 2 Personen

Für die Zitronennudeln:

1 Bio-Zitrone	125 g Hartweizenmehl	75 g Weizenmehl, (405)
Salz	2 Eiweiß	3 EL Wasser
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Calamari:

80 g Mehl	50 g Speisestärke	1 Prise Backpulver
120 ml Sake (Reiswein)	1 EL Sonnenblumenöl	Salz
80 ml Eiswasser	400 g Calamari	1 Chilischote
150 g Mango	1/2 Papaya	1 Bio-Zitrone
1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Ingwersaft
ca. 300 g Frittierfett		

Für die Misocreme:

1/2 Bund Salbei	60 g Butter	1 Ei, hart gekocht
50 g weiße, milde Misopaste	50 ml Geflügelfond	1/4 Knoblauch
1 Msp. frischer Ingwer		

Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Eiweiß und Wasser einen glatten Nudelteig kneten, evtl. noch 2-3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen. Für den Ausbackteig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Sake, Öl, 1 Prise Salz und Eiswasser kräftig unterrühren, damit ein glatter, dünnflüssiger Ausback-Teig entsteht. Calamari waschen, gegebenenfalls ausnehmen und putzen. Dann wie Nudeln in dünne Streifen schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Mango und Papaya schälen und das Fruchtfleisch jeweils in 5 mm große Rauten schneiden. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Misocreme Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Salbei mit Butter in einen Topf geben und die Butter aufkochen, mit dem Pürierstab einmal kurz mixen und alles 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Salbeibutter durch ein Sieb passieren. Das Ei schälen und würfeln. Zusammen mit Misopaste, Geflügelfond, Knoblauch und Ingwer in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die lauwarme Salbeibutter unter Rühren einfließen lassen und emulgieren. Die Hälfte der vorbereiteten Calamari in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen und mit 1 EL Zitronensaft ablöschen, dann Mango, Papaya, Chili, Basilikum und Ingwersaft zugeben, kurz schwenken und abschmecken. Restliche Calamari durch den Teig ziehen und in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb und knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Vor dem Servieren die Nudeln mit dem aufgefangenen Kochwasser und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne durchschwenken und mit Pfeffer würzen. Nudeln in die Mitte des Tellers geben. Sautierte Calamari mit der Misobutter abschmecken und über den Nudeln verteilen. Frittierte Calamari obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 15. Juli 2014

Krustentier-Bisque unter dem Strudelteig

Für 4 Personen

500 g Krustentier-Karkassen	4 EL Olivenöl	150 g Zwiebeln
50 g Staudensellerie	100 g Lauch	30 ml Cognac
70 ml weißer Portwein	70 ml trockener Wermut	200 ml Weißwein
4 Tomaten	50 g Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner	2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
3 Korianderkörner	Salz, Pfeffer	1 l kräftiger Fischfond
200 ml Sahne	1 Fenchel	1 Orange
4 Gambas	400 g Steinbuttfilet	4 frische Austern
6 Kirschtomaten	2 Stiele Basilikum	ca. 200 g Strudelteig
80 g flüssige Butter	1 EL Sesam	

Die Krustentier-Karkassen waschen und klein schneiden. Zwiebeln und schälen und fein schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Die Karkassen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anrösten, Zwiebel, Staudensellerie und Lauch zugeben, mitrösten, dann mit Cognac ablöschen. Portwein, Wermut und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit nahezu komplett einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten klein schneiden. Zum Fondansatz Tomatenmark, Tomaten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Thymianzweige, eine geschälte Knoblauchzehe, Korianderkörner, Salz und Pfeffer geben und mit Fischfond auffüllen. Alles aufkochen und etwas köcheln lassen. Zuletzt Sahne angießen und alles ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Fenchel putzen und in 2 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Orange mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets herausschneiden. Von den Gambas den Darm entfernen, dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Gambas kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Fischfilet in 4 gleichgroße Stücke schneiden, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Austern aus der Schale nehmen und säubern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Gambas, Austern, Fischfilets, Kirschtomaten, Fenchel und Orangenfilets in hitzebeständigen Suppenschalen anrichten. Basilikum einstreuen. Mit dem kalten Krustentierfond aufgießen. Den Strudelteig ausrollen, so zurechtschneiden, dass die einzelnen Teigplatten rundum 1 cm über die Suppenschalen hinausstehen. Diese mit den Teigplatten verschließen und vorsichtig andrücken. Die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Anschließend Sesam auf den Blätterteig streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, so dass die Teigoberfläche goldbraun ist und die Suppe heiß.

Jörg Sackmann am 30. Dezember 2014

Pot au feu vom Kürbis mit Garnelen

Für 4 Personen

1 kleiner Hokkaidokürbis	1 l Gemüsebrühe	1 gewürfelte Karotte
1/2 kleine Sellerieknolle	1/2 Stange gewürfelter Lauch	2 gehackte Zwiebeln
1 MS Kardamom	1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL Zimtblüten
1 gehackte Peperoni	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
8 Garnelen mit Schale	2 EL Sojasauce	

Kürbis halbieren, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, waschen und in 1cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, gut waschen und fein schneiden. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen, fein hacken und mit in den Topf geben. Karotte, Sellerie und die Hälfte der Kürbiswürfel zugeben. Mit Kardamom, Kreuzkümmel und Zimt würzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann restliche Kürbiswürfel und Lauch zugeben. Nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen schälen, den Rücken der Länge nach einritzen und den Darm entnehmen, die Garnelen auf einen Teller geben und mit etwas Sojasauce beträufeln und 5 Minuten marinieren. Dabei immer wieder die Garnelen in der Sauce drehen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Garnelen rundum braten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Eintopf einige Male gut umrühren, so dass die länger gegarten Kürbiswürfel zerfallen und dem Gericht eine leichte Bindung verleihen. Den Pot au feu in tiefen Tellern anrichten und je Teller 2 Garnelen obenauf geben.

Vincent Klink am 30. Oktober 2014

Scampi-Burger mit Avocado

Für 4 Personen

350 g Scampi	1 EL Crème-fraîche	1 EL Semmelbrösel
1 Ei	Meersalz, Pfeffer	1 Chilischote
1/2 Zitrone	1 reife Avocado	Zucker
2 EL Olivenöl	4 Sandwichbrötch	

Scampi eventuell schälen, dann am Rücken flach einschneiden und mit einem Messer den Darm entfernen. Scampiflesh mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Scampihack mit Crème-fraîche, Semmelbröseln und Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse 4 Burger formen. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Avocado mit Zitronensaft und Chili mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Scampi-Burger von beiden Seiten braten, bis sie gar sind. Zum Servieren die Brötchen aufschneiden. Je 1 Löffel Avocadosalat auf die Unterseite geben, darauf den Scampi-Burger setzen, die obere Brötchenhälfte darauflegen und servieren.

Christian Henze am 22. Juli 2014

Rind

Labskaus vom Roastbeef

Für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln	2 Knollen Rote Bete	1 TL Honig
2 Knoblauchzehen	1 Bund Schnittlauch	2 saure Gurken
100 ml saurer Gurkensud	2 g Agar Agar	300 g Roastbeef, frisch
Salz, Pfeffer	5 EL Sonnenblumenöl	2 Matjesfilets
50 g saure Sahne	1 TL Senf	2 EL Weißweinessig
4 Wachteleier	1 TL Butter	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Die Rote Bete Knollen mit je 1/2 TL Honig und einer angedrückten Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Saure Gurken in feine Würfel schneiden. Gurkensud mit Agar Agar aufkochen, Gurken und Schnittlauch untermischen in kleine Förmchen (ca. 70 ml Inhalt) füllen und kalt stellen. Wenn die Rote Bete Knollen gar sind die Backofentemperatur für das Roastbeef auf 120 Grad Ober-Unterhitze reduzieren. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) in 1 EL Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Dann noch ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und rosa garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die gegarten Rote Bete schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann diese in Form schneiden (zum Beispiel viereckig), die Abschnitte fein würfeln. Matjes fein hacken, mit Rote Bete-Würfeln, restlichem Schnittlauch und saurer Sahne mischen und abschmecken. Aus Senf, Weißweinessig und 4 EL Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen. Rote Bete- und Kartoffelscheiben damit separat marinieren. Matjestatar in Nockenform auf Tellern anrichten, Gurkensülze auf je einen Teller stürzen. Lauwarmes Roastbeef aufschneiden, anlegen und Rote Bete und Kartoffelscheiben mit auf dem Teller anrichten. Die Wachteleier in einer Pfanne mit 1 TL Butter zu Spielgeiern braten, mit anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 03. Dezember 2014

Rinder-Filet Pizzaiola mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g neue kleine Kartoffeln	Salz	6 Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	7 EL Olivenöl
40 ml Gin	Zucker, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Basilikum	2 Stängel Oregano	2 Rinderfiletsteaks à 180 g
1 EL Butter		

Die Kartoffeln gut waschen, Bürsten und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weichkochen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, überbrühen, abziehen, entkernen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gin ablöschen und die Tomatenstücke zugeben. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen und zu einem dicken Ragout einkochen. Die Kartoffeln abschütten, etwas auskühlen lassen, dann halbieren. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. Basilikum und Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Anschließend im Ofen bei 50 Grad 10 Minuten ruhen lassen. Kartoffelhälften mit etwas Salz würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die geruhten Steaks von beiden Seiten je 1 Minuten nachbraten. Kurz vor dem Anrichten Rosmarin unter die Kartoffeln, die restlichen Kräuter unter die Tomatensauce mischen und abschmecken. Das Fleisch anrichten, die Tomatensauce oben aufgeben und mit den Kartoffeln servieren.

Vincent Klink am 21. August 2014

Rinder-Filet-Spitzen Stroganoff, gelbe, weiße Bete

Für 4 Personen

Für die Filetspitzen:

500 g Rinderfilet	10 g Ingwer	4 EL Olivenöl
Piment d' Espelette	1 Msp. Kardamom, gemahlen	1 gr. Knolle gelbe Bete
1 gr. Knolle weiße Bete	Meersalz	15 ml weißer Balsamico
2 EL Zucker	100 g kleine Shiitake-Pilze	2 rote Zwiebeln
1-2 Gewürzgurken	Pfeffer	200 ml Portwein
200 ml Kalbsjus	2 EL Butter	3 EL Sauerrahm

Für die Kartoffelsternchen:

250 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	60 ml Milch
60 ml Wasser	35 g Butter	100 g Mehl
2 Eier	Muskatnuss	ca. 15 Mandelstifte
ca. 300 g Frittierfett		

Das Fleisch in 1 cm starke und 4 cm lange Streifen schneiden. Ingwer schälen, fein schneiden, mit 2 EL Olivenöl, Piment d' Espelette und Kardamon mischen, die Fleischstreifen damit marinieren und 2 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen. Die Beten sorgfältig unter fließendem, kaltem Wasser abspülen. Wurzelspitzen und Blattansätze abschneiden. Die Beten in einen backofengeeigneten Schmortopf geben Balsamico, Zucker und so viel Wasser hinzufügen bis die Knollen bedeckt sind. Den Topf mit Alufolie abdecken und die Beten ca. 45-60 Minuten im vorgeheizten Ofen weich garen, dann im Fond abkühlen lassen. Die Pilze putzen. Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in 5 mm starke Spalten schneiden. Die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Die abgekühlten Bete-Knollen schälen und horizontal in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit runden Ausstechformen mit Durchmesser von 3 cm Kreise aus den Scheiben stechen. (Vom Fond etwas zum Erwärmen vor dem Anrichten zurück behalten.) Für die Kartoffelsternchen die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Milch, Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl langsam untermischen, bis ein dicker Teig entsteht. Diesen in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln nach und nach untermischen. Die gepressten Kartoffeln zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle geben. Rinderfiletstreifen in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und salzen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebelspalten und Gurkenscheiben in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Portwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. Dann Kalbsjus zugeben, zur Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 EL Butter abbinden. Shiitakepilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bete-Scheiben in einer Pfanne mit 1 EL Butter und wenig Kochfond warm schwenken. Aus der Kartoffelmasse auf ein Backpapier Sternchen aufspritzen, diese mit Mandelstiften garnieren und anschließend die Sternchen in einem Topf mit heißem Frittierfett goldbraun ausbacken. Die Fleischstreifen in die Sauce geben und abschmecken. Filetspitzen in die Mitte des Tellers geben mit Bete-Scheiben und Shiitakepilzen garnieren. Zum Schluss Sauerrahm und Kartoffelsternchen zugeben.

Jörg Sackmann am 09. Dezember 2014

Rumpsteak mit Portwein-Schalotten-Soße, Bratkartoffeln

Für 4 Personen

6 Schalotten	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 EL Zucker	750 ml roter Portwein	200 ml Kalbsjus
Meersalz, Pfeffer	1 EL Speisestärke	2 Knoblauchzehen
4 Rumpsteaks á 250 g		

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	100 g durchw. Speck	3 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	6 EL Rapsöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln die Kartoffel bereits am Vortag mit Schale in Salzwasser kochen. Backofen auf 80 Grad Ober-,Unterhitze vorheizen (Gas Stufe 1, Umluft nicht geeignet). Für die Sauce die Schalotten schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Schalotten kurz darin andünsten und mit Portwein ablöschen. Je zwei Zweige Thymian und Rosmarin zugeben und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf ein Drittel reduzieren. Die Kräuter herausnehmen und mit Kalbsjus auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce zur gewünschten Konsistenz binden und warm halten. Für die Rumpsteaks den Knoblauch schälen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne bei starker Hitze in wenig Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und auf ein leicht geöltes Backblech legen. Restlichen Thymian, Rosmarin und die Knoblauchzehen auf die Steaks geben und im Backofen ca. 15 Minuten medium garen. Für die Bratkartoffeln, die am Vortag gegarten Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck würfeln, die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffelscheiben zugeben und von allen Seiten goldbraun braten. Anschließend die Speckwürfel zugeben und schön kross braten. Kurz vor dem Servieren die Schalotten und zum Schluss die Petersilie zugeben. Alles gut durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Rumpsteak und der Portwein-Schalotten-Sauce servieren.

Frank Buchholz am 22. Dezember 2014

Tafelspitz

Für 4 Personen

1 kg Rindertafelspitz	1 Zwiebel	5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	Salz
2 Möhren	1/2 Knolle Sellerie	1 Stange Porree
500 g Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Milch	Pfeffer
1/4 Stange frischer Meerrettich		

Den Tafelspitz sauber ausparieren (der Fettrand kann nach Wunsch dran gelassen werden). Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Fleisch mit Zwiebelwürfeln, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Pimentkörnern und Salz in einen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken einmal aufkochen und dann leise simmern lassen, ca. 2 Stunden, dabei immer wieder den oben entstehenden Schaum abschöpfen und falls nötig Wasser zufügen. Möhren und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Gemüsewürfel zugeben. Fünf Minuten vor Ende den geschnittenen Porree. Dann den Tafelspitz herausnehmen und zugedeckt fünf Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, längs vierteln und in Salzwasser garen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, 1 EL Mehl zugeben und kurz, anschwitzen. Unter Rühren 100 ml Milch zugeben, köcheln lassen und mit Brühe aus dem Tafelspitztopf auffüllen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten köcheln lassen. Meerrettich schälen, sehr fein hobeln. Etwas Meerrettich unter die Sauce mischen und abschmecken. Fleisch und Gemüse zusammen anrichten, Sauce zugeben mit Schnittlauch bestreuen und den restlichen Meerrettich dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 10. Dezember 2014

Salat

Fenchel-Salat mit Saibling-Tatar

Für 4 Personen

400 g Saiblingfilet	120 g Wakame Algen	Meersalz
ca. 2 EL Limettenöl	2 Fenchelknollen mit Grün	ca. 5 EL Olivenöl
1 Salatgurke	1 Chilischote	rosa Pfefferbeeren
3 EL weißer Balsamico	2 Eigelb, extra frisch	200 ml Kräuteröl
1 TL scharfer Senf	1 Spritzer Zitronensaft	100 g Wildkräutersalat
Pfeffer, Zucker		

Vom Saiblingsfilet evtl. vorhandene Gräten noch entfernen, dann Fischfilet sehr fein hacken. Die Algen grob hacken. Fisch und Algen mischen, mit Salz sowie Limettenöl abschmecken und die Masse in 5 x 5 cm große Formen verteilen. Fenchel waschen, das Grün beiseitelegen und Fenchel auf einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel in hauchdünn Scheiben schneiden. Fenchelscheiben mit Salz und Olivenöl würzen und leicht kneten. Gurke waschen, schälen, die Kerne austreichen. Gurke in 1 cm große Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch sehr fein hacken, zu den Gurkenwürfeln geben und mit Salz, rosa Pfeffer und 1 EL Balsamico abschmecken. Für die Mayonnaise die Eigelbe in einen Mixer geben und auf höchster Stufe mixen, dabei nach und nach das Kräuteröl einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Den Senf zugeben und mit etwas Salz sowie Zitronensaft abschmecken. Wildkräuter abspülen, trocken schütteln. Aus 2 EL Balsamico, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Wildkräuter mit dem Dressing marinieren. Zum Anrichten Mayonnaise in die Tellermitte geben. Das Tatar aus der Form darauf drücken und die Gurkenwürfel darüber geben. Fenchelsalat und Wildkräuter in eine Schüssel geben und vorsichtig vermengen, anschließend auf dem Tatar anrichten.

Frank Buchholz am 05. August 2014

Lauwarmer Kürbis-Apfel-Salat mit gebratener Wachtel

Für 2 Personen

350 g Kürbis	ca. 1 1/2 EL Zucker	100 ml Estragonessig
1/2 Vanilleschote	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
10 Korianderkörner	1 Msp. Currypulver	200 ml Apfelsaft
1 säuerlicher Apfel	Salz	1 EL Kürbiskerne
4 Wachtelbrüste	1 – 2 EL Butter	1 – 2 EL Kürbiskernöl

Kürbis waschen oder schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Kürbisfruchtfleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf 1 EL Zucker karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und auf etwas weniger als die Hälfte einkochen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Thymian waschen und trocken tupfen. Das Vanillemark mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt, den Korianderkörnern und dem Currypulver zum Essig geben, die Kürbisscheiben dazugeben und den Apfelsaft angießen. Den Kürbis einige Minuten weich garen. Den Apfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in gleich große Scheiben schneiden und unter den Kürbis mischen. Den Topf vom Herd nehmen und alles lauwarm abkühlen lassen. Dann das Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen und den Kürbis-Apfel-Salat mit Salz würzen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Wachtelbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste darin auf beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Den Kürbis-Apfel-Salat auf Tellern anrichten und die gebratenen Wachtelbrüste darauflegen. Mit den karamellisierten Kürbiskernen bestreuen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Sören Anders am 20. Oktober 2014

Rosenkohl-Battsalat, Nüsse, Granatapfel-Kerne, Birne

Für 4 Personen

400 g Rosenkohl	Salz	2 EL Sherryessig
2 EL Weißweinessig	4 EL Walnussöl	Pfeffer
1 Schalotte	80 g Haselnüsse	1 Granatapfel
1 Zitrone	2 Birnen	

Rosenkohl putzen, die äußeren gelben Blätter entfernen den Strunk abschneiden und die einzelnen Blättchen abzupfen. Diese in eine Schüssel geben, etwas salzen und mit kochendem Wasser übergießen. Die Blätter ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann abgießen und abtropfen lassen. Aus Sherry- und Weißweinessig, Walnussöl, Salz und Pfeffer die Marinade anrühren. Schalotte fein würfeln und mit den Rosenkohlblättern zur Marinade geben, alles gut vermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Birnen waschen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften auf einem Gemüsehobel dünn hobeln und etwas mit Zitronensaft beträufeln. Von dem marinierten Rosenkohl etwas Marinade abnehmen, zu den Birnen geben und diese gut durchmischen. Zum Anrichten den marinierten Rosenkohlsalat in die Tellermitte geben. Die Nüsse und Granatapfelkerne drüberstreuen und die marinierten gehobelten Birnen obenauf legen.

Karlheinz Hauser am 07. November 2014

Schwein

Schnitzel mit Pilzen und Nudeln

Für 2 Personen

150 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 EL Olivenöl
Salz	1 Zwiebel	200 g Speisepilze
2 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schweinehalsschnitzel à 150 g
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
1 TL Tomatenmark	200 ml Rotwein	1 TL gekörnte Bio-Gemüsebrühe
1 TL Mehl	100 ml Sahne	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick) und zu Bandnudeln schneiden. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten braten. Anschließend warm stellen. Ein Drittel der fein geschnittenen Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und Thymian zugeben. Dann warm stellen. In derselben Pfanne die restlichen Zwiebelwürfel mit 1 EL Butter anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und rösten. Dann mit etwas Wein ablöschen. Gemüsebrühepulver zugeben und mit dem restlichen Wein auffüllen. Das Ganze auf ungefähr 5 Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen. Den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fond dazugeben. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und gleich anrichten. Mehl mit 1 EL Wasser anrühren und mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren. Sahne und die Pilze dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zugeben und in der Sauce aufwärmen. Die Schnitzel anrichten, zur Hälfte mit Pilzen bedecken, mit der Sauce umgießen und mit Petersilie bestreuen. Dazu die Nudeln servieren.

Vincent Klink am 23. Oktober 2014

Schweine-Filet mit Dörripflaumen und Kartoffel-Klößen

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln (mehligk.)	Salz	350 g Schweinefilet
100 g Dörripflaumen	Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz	10 Blätter Rucola	3 Stängel glatte Petersilie
25 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Kartoffelklößen Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet am dicken Ende mit einem dicken Kochlöffelstiel oder einem Wetzstahl bis nach hinten zum dünn auslaufenden Ende eindrücken. So schafft man der Länge nach genügend Raum, um die Dörripflaumen hineinzudrücken. Die Dörripflaumen halbieren, entsteinen und kräftig mit Pfeffer würzen, evtl. etwas klein schneiden. Das Filet mit den Dörripflaumen füllen. Mit dem Rosmarinzweig (oder einem Zahnstocher) die Füllöffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln pellen, gut ausdampfen lassen. Rucola und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl unter die Kartoffelmasse mischen, das Ei untermengen. Gehackte Kräuter mit der Kartoffelmasse mischen. Ist der Teig noch nicht fest genug, noch etwas Mehl unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Klößen formen und in siedendem Salzwasser gar ziehen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Das gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Gegarte Klößen in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken. Das Fleisch vorsichtig auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft auffangen. Das Fleisch aufschneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und mit den Kartoffelklößen servieren.

Vincent Klink am 06. November 2014

Tortellini mit Schweine-Bäckchen, Bergkäse und Zwiebeln

Für 4 Personen

Für die Bäckchen:

1 Zwiebel	1 Karotte	1 Stange Lauch
4-6 Schweinebäckle	Salz, Pfeffer	4 EL Butterschmalz
100 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Majoran
1 TL Kümmel	300 ml Geflügelfond	60 g Parma-Schinken

Für die Tortellini:

100 g Weizenmehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
1 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
80 g Bergkäse	20 g Sahne	80 g Ricotta
Pfeffer		

Für Bohnen und Zwiebeln:

250 g dicke frische Bohnenkerne	Salz	3 Stiele glatte Petersilie
1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel	ca. 1 EL Mehl
100 ml Rapsöl	1 EL Olivenöl	Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelb, Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch 1-2 EL Wasser zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Zwiebel und Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und das Weiße vom Lauch in feine ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Schweinebäckle mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Schmalz von allen Seiten kurz anbraten. Gemüse zugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran und Kümmel zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen, bis die Schweinebäckle weich geschmort sind. Die Bohnenkerne in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und aus Pelle (Lederhülle) ausdrücken. Für die Tortellinifüllung 50 g Käse fein reiben und mit Sahne und Ricotta gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen, in 8 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwas Füllung darauf geben, die Ränder mit Wasser einstreichen, die Ecken zusammenklappen, fest drücken und zu Tortellini formen. Die geschmorten Bäckle aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Stärke einkochen. In kochendem Salzwasser die Tortellini ca. 4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Zwiebeln Blattpetersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Rote und weiße Zwiebel schälen und achteln. Zwiebelstücke mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz und Petersilie würzen. Bohnenkerne in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Schweinebäckle mit Parma-Schinken umwickeln und dann in 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Schweinebäckle und Tortellini mit den Bohnen auf Tellern anrichten, Zwiebeln darauf geben und restlichen Bergkäse darüber hobeln. Die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 26. August 2014

Suppen

Geeiste Tomaten-Gurken-Suppe mit Crevetten

Für 4 Personen

200 g Crevetten	70 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Zweige Estragon	8 Tomaten
2 Salatgurken	1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen
ca. 100 ml Tomatensaft	150 ml Gemüsebrühe	10 ml weißer Balsamico

Crevetten in 1 EL Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum und Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Crevetten mit den Kräutern und 30 ml Olivenöl marinieren und in den Kühlschrank stellen. Tomaten waschen, am Strunkansatz einritzen, 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, in Eiswasser abschrecken und anschließend häuten. Die Salatgurken waschen und schälen, Staudensellerie waschen. Von der Tomate und Gurke eine kleine Menge (jeweils ca. 1 EL) in kleine feine Würfel schneiden und zur Dekoration beiseite stellen. Das restliche Gemüse grob würfeln. Knoblauch schälen und mit den Gemüsestücken in einen Mixer geben. 30 ml Olivenöl, Tomatensaft, Gemüsebrühe und Essig zugeben und fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem fein gewürfelten Gemüse und den marinierten Crevetten anrichten.

Karlheinz Hauser am 07. Juli 2014

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

400 g Rindfleisch	250 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 EL Öl	Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß	1/2 TL Paprikapulver, scharf	200 ml trockener Rotwein
1,5 l Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt	250 g Kartoffeln

Das Rindfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze 5 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten mitbraten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Brühe und Lorbeerblatt zugeben, alles aufkochen und zugedeckt 20 Minuten kochen. Inzwischen die Kartoffeln schälen. 1 Kartoffel fein reiben, den Rest in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Geriebene Kartoffel und Kartoffelwürfel unterrühren und die Suppe weitere 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karlheinz Hauser am 29. Dezember 2014

Kartoffel-Suppe mit Pilzen

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig.	1 Karotte	2 Petersilienwurzeln
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	ca. 800 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	200 g Speisepilze
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Gemüsebrühe:

3 Zwiebeln	3 Karotten	2 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	ca. 500 g Gemüse	1 Knoblauchzehe
2 Tomaten	2 EL Butter	1 Lorbeerblatt
50 g Speise-Pilze	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Karotte und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Karotte, Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen (ca. 15-20 Minuten). Anschließend die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pilze in die Mitte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Für die Gemüsebrühe:

Eine Zwiebel halbieren und die beiden Schnittflächen in einer trockenen Pfanne bräunen. Übriges Gemüse putzen und grob zerkleinern. In einem Topf mit Butter das zerkleinerte Gemüse bis auf die Tomaten und die Pilze anschwitzen, kurz dünsten und mit 3 l Wasser ablöschen. Die Tomaten, die gebräunte Zwiebel und Lorbeerblatt zugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Pilze zugeben und noch mal aufkochen lassen. Den Gemüsefond durch ein sauberes Tuch passieren, erneut erhitzen, auf ca. 1,5 l Flüssigkeit einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch am 17. Oktober 2014

Linsen-Suppe mit gebratener Kaninchen-Leber

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel	50 g durchw. Räucherspeck	7 EL Butter
2 – 3 EL Balsamico	100 g kleine Tellerlinsen	Meersalz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	4 Stängel glatte Petersilie	1 Msp. Dijon-Senf
120 g Kaninchenleber	gerebelter Majoran	

Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter Zwiebel und Speck glasig dünsten. 1 EL Balsamico, Linsen und 1 l Wasser zugeben, salzen, pfeffern und die Kräuter einrühren. Alles aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze in etwa 40 Minuten weich kochen. Für die Einlage 2 EL gegarte Linsen herausnehmen, die restliche Suppe im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. 3 EL Butter in einem Pfännchen goldbraun aufschäumen lassen und mit dem Senf und etwas Balsamico unter die Suppe rühren. Für die Einlage von der Kaninchenleber Häute und Blutgefäße entfernen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin wenige Minuten von beiden Seiten abraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, kurz durch schwenken, herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, die zurückbehaltenen Linsen und die Kaninchenleberscheiben als Einlage in die Mitte geben und servieren.

Frank Buchholz am 03. November 2014

Vegetarisch

Artischocken im Salzteig mit Tomaten-Salat und Burrata

Für 4 Personen

Für die Artischocken:

4 Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 kg Meersalz, feucht	10 Eiweiß
100 g Mehl		

Für den Tomatensalat:

250 ml klare Tomatenessenz	1/2 Zweig Rosmarin	1/2 Zweig Thymian
1/2 Knoblauchzehe	15 g Kartoffel, mehlig kochend	1 Spritzer Orangensaft
1 Spritzer Zitronensaft	1 TL Champagner-Essig	1 Msp. mittelscharfer Senf
2 EL Maiskeimöl	Meersalz, Cayennepfeffer	500 g Tomaten
3 Schalotten	2 Bund Schnittlauch	2 EL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Pfeffer
2 Stängel Basilikum	2 Burrata	

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Artischocken zunächst den Stiel abbrechen und die äußeren Blätter komplett entfernen und mit einem kleinen Tourniermesser in Form bringen. Mit einem Parisienne Löffel das „Heu“ (die Härchen) entfernen und die Artischockenböden sofort in Zitronenwasser legen. Eiweiß aufschlagen. Von einem Thymian- und Rosmarinzweig die Blätter und Nadeln abstreifen. Diese mit Salz und Mehl unter das aufgeschlagene Eiweiß mischen. Die Artischockenböden aus dem Zitronenwasser nehmen, einzeln rundum in den Salzteig einpacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit für die Tomatenmarinade die Tomatenessenz mit Rosmarin, Thymian und angedrückter Knoblauchzehe aufkochen. Kartoffel schälen, fein reiben und zur Tomatenessenz geben. Alles um die Hälfte einkochen lassen, dann den Sud durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen und mit Orangen- und Zitronensaft, Essig und Senf würzen. Das Maiskeimöl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Von den gegarten Artischocken den Salzteig aufschlagen, die Artischocken entnehmen und vom Salz befreien. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in feine Scheiben schneiden und kreisförmig auf 4 Teller verteilen. Schalotten schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Vorbereitete Tomatenmarinade, Balsamico und 3 EL Olivenöl verrühren, Schalotten und Schnittlauch zugeben. Die Marinade mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Tomatenscheiben geben. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Burrata in je 4 Teile schneiden, auf die Artischockenböden verteilen, mit Olivenöl beträufeln und Basilikum darauf geben. Die gefüllten Artischockenböden auf den Tomatensalat setzen und servieren.

Frank Buchholz am 28. Juli 2014

Berliner Senfei mit Rote Bete

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln	1/2 TL Kümmel	Salz
50 g Butter	400 g Rote Bete	Saft, Schale einer Zitrone
1 Apfel	2 EL Rapsöl	300 ml Gemüsebrühe, hell
100 ml trockener Wermut	100 ml Sahne	2 EL grober Senf
1 Prise Cayennepfeffer	1 Gemüsezwiebel	1 EL Pflanzenöl
4 Eier	1 Prise Muskatnuss	1 EL Schnittlauchröllchen

Die Kartoffeln waschen, mit Kümmel in Salzwasser garen, anschließend schälen und warm stellen. Die Butter bräunen. Die Rote Bete schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Diese salzen und mit Saft und Schale der Zitrone abschmecken. Den Apfel schälen, würfeln und mit dem Rapsöl unter die Rote-Bete-Würfel mischen. Nochmals abschmecken und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Gemüsebrühe mit dem Wermut in einen Topf geben und auf 100 ml einkochen. Sahne und Senf zugeben und gut mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Gemüsezwiebel schälen, sehr fein würfeln und mit etwas Pflanzenöl goldgelb bräunen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die zimmerwarmen Eier 6 Minuten kochen, kurz in Eiswasser abschrecken und schälen. Warmstellen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit der gebräunten Butter und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Kartoffelstampf in einem runden Metallring auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Den Rote-Bete-Salat drum herum anrichten. Jeweils ein gekochtes Ei auf den Kartoffelstampf setzen. Die Sauce aufmixen und auf das Ei gießen. Zum Schluss die Röstzwiebeln und den Schnittlauch auf die Sauce streuen.

Michael Kempf am 12. Dezember 2014

Gebackene Zucchini-Blüte mit Lauch und Madeira-Soße

Für 4 Personen

4 Zucchini Blüten mit Frucht	150 g Tempuramehl	3 Eiweiß
Salz	1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini
2 EL Olivenöl	1,5 EL Butter	Pfeffer, Muskat, Zucker
1 Stange Lauch	2 Schalotten	150 ml Madeira
1 Zweig Thymian	200 ml Kalbsfond	150 ml Sahne
1 EL Mehl	600 g Frittierfett	10 g frischer Trüffel

Die Zucchini Blüten vorsichtig öffnen und den Stempel entfernen. Das Fruchttende abschneiden und kalt stellen. Tempuramehl mit ca. 150 ml kaltem Wasser glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und darunter ziehen. Den Teig mit Salz würzen. Die Zucchini waschen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und 1 TL Butter die Zucchiniwürfel anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken, abkühlen lassen. Den Lauch in putzen, waschen und in ca. 8 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. In kochendem Wasser, das mit Salz und einer Prise Zucker gewürzt wurde die Lauchstreifen blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Sauce zwei Schalotten schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit dem Madeira auffüllen, Thymian zugeben und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Anschließend mit Kalbsfond sowie Sahne auffüllen und alles um die Hälfte einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und passieren. Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken. Den Blütenkopf der Zucchini mit den angeschwitzten Zucchiniwürfeln füllen und gut zusammenzwirbeln. Die Blüten würzen, mehlieren, durch den Tempurateig ziehen und im 180 Grad heißen Frittierfett in der Fritteuse ca. 2 Minuten ausbacken. Den Lauch in der Mitte des Tellers anrichten. Die Zucchini Blüten aus der Fritteuse nehmen, abtropfen lassen, längs halbieren und auf dem Lauch anrichten. Die Madeirasauce erhitzen, aufschäumen und um den Lauch gießen. Nach Belieben etwas Trüffel darüberhobeln.

Frank Buchholz am 21. Juli 2014

Gefüllte Kartoffel-Ravioli und gebratenem Mangold

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, mehligk.	50 g Walnusskernhälften	50 g Haselnüsse
50 g Erdnüsse	50 g Macadamianüsse	1 Zwiebel
2,5 EL Butter	50 g Parmesan	3 Zweige Thymian
2-4 EL Kartoffelstärke	1 TL Butter	2 Eigelb
Salz, Muskat, Mehl	1 Mangold	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	Pfeffer	2 EL Butterschmalz

Kartoffeln im Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen bis sie weich sind. 2/3 der Nüsse fein zerhacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Parmesan fein reiben, mit den gerösteten Nüssen und Zwiebeln vermischen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Weich gegarte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelstärke, Thymian, 1 TL Butter und Eigelben mischen, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und mit einem Glas Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die Hälfte der Teigkreise die Zwiebel-Nuss-Füllung geben, mit den übrigen Teigkreisen abdecken, die Ränder der Ravioli fest andrücken. Den Mangold waschen und die Stiele herausschneiden. Die Mangoldstiele in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Knoblauch und die Streifen der Mangoldstiele zugeben und mit anbraten. Mangoldblätter grob schneiden und ebenfalls kurz mit dünsten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Ravioli in einer Pfanne mit ca. 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Mangoldgemüse auf Tellern anrichten, die Ravioli darauf geben und mit den restlichen Nüssen bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah am 08. Oktober 2014

Gemüse-Frittata

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, festk.	Meersalz	1 rote Paprikaschote
3 Schalotten	1 Stange Lauch	200 g Champignons
1/2 Bund glatte Petersilie	6 Eier	80 ml Milch
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss	50 g Pecorino
4 EL Olivenöl		

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die Paprikaschote längst halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, falls nötig, mit Küchenpapier trocken abreiben und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Meersalz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen. Den Pecorino fein reiben und untermischen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Paprika und den Lauch dazugeben und 2 bis 3 Minuten mitdünsten. Die Kartoffelscheiben und die Pilze dazugeben und mitdünsten. Die Petersilie untermischen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermilch über das Gemüse gießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten stocken lassen. Gemüsefrittata vorsichtig aus der Pfanne gleiten lassen, in Viertel schneiden und auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Pecorino bestreuen. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Vincent Klink am 02. Oktober 2014

Gemüse-Salat im Gelee mit Rucola-Salat und Wachtel-Ei

Für 4 Personen

1 Kartoffel, fest	Salz	2 Tomaten
1 rote Paprika	1 Zucchini	1 Stange Staudensellerie
2 Stängel Blattpetersilie	2 Stängel Basilikum	1 Zweig Thymian
8 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	8 Wachteleier	1 Bund Rucola
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	2 EL Sherryessig
1 TL scharfer Senf		

Kartoffel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eine Tomate am Strunkansatz einritzen und kurz in kochendem Salzwasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucchini waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Würfel von Paprika, Zucchini und Staudensellerie in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. 4 kleine Timbale-Förmchen (ca. 250 ml Inhalt) in den Tiefkühler stellen. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Gemüsefond erhitzen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in heißem Gemüsefond auflösen. Thymianblättchen abstreifen. Knoblauch schälen und mit Thymian und etwas Salz zerdrücken und fein hacken. Die Geleebrühe damit würzen. Petersilie und Basilikum fein schneiden. Wenn die Geleebrühe etwas anzieht, die gekühlten Förmchen einmal mit dem Gelee füllen und wieder ausgießen. Noch einmal wiederholen, dass sich eine Geleeschicht am Rande der Förmchen bilden kann. Dann das Gemüse, Petersilie und Basilikum mit der Geleebrühe mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Förmchen füllen und kalt stellen. Die Wachteleier hart kochen, abkühlen und schälen. Rucola waschen und trocken schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Olivenöl mit Essig, 1 TL Senf und Schalotte zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Die Tomate waschen und in 8 dünne Scheiben schneiden. Rucola auf flachen Tellern anrichten und je 2 Tomatenscheiben darauf verteilen. Das Gelee in die Mitte stürzen und die Tomaten noch mit etwas von der Vinaigrette übergießen. Die Teller jeweils mit halbierten Wachteleiern dekorieren. Dazu passt Baguette.

Otto Koch am 08. August 2014

Grüne Gazpacho mit Falafel im Fladenbrot

Für 4 Personen

Für die Gazpacho:

1 Salatgurke	2 grüne Paprika	ca. 100 g gelbe Tomaten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Blatt Petersilie
3 EL Olivenöl	1 EL brauner Zucker	Meersalz, Piment-d'Espelette

Für die Falafel:

300 g Kichererbsen, getr.	1 Bio-Zitrone	1 Bund Koriander
6 Schalotten	3 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
Meersalz, Piment-d'Espelette	Curry (z.B. Mumbai-Curry)	ca. 500 g Frittierfett
2 Stängel Minze	200 g Joghurt	Kreuzkümmel
50 g grüner Salat	2 Fladenbrote	

Die Kichererbsen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser 24 Stunden einweichen. Für die Gazpacho die Gurke waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Gurke fein schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika fein schneiden. Die Tomaten waschen und fein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zusammen mit Gurke, Paprika, Tomaten, Schalotten und Knoblauch in eine Schüssel geben. Olivenöl und Zucker untermischen, mit Salz und dem Piment D'Espelette abschmecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Anschließend alles in einem Mixer sehr fein pürieren, nochmals abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen. Für die Falafel die eingeweichten Kichererbsen abschütten und dann durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Anschließend den Saft auspressen. Koriander abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotten und 2 gehackte Knoblauchzehen glasig andünsten und zum Kichererbsenmus geben. Saft und etwas Schale der Zitrone, 1 EL Olivenöl und die Hälfte vom Koriander zugeben und mit Salz, Piment d'Espelette und Curry abschmecken. Aus der Masse kleine Falafel-Bällchen formen und diese in einer Fritteuse bei 160 Grad oder einem Topf mit heißem Frittierfett langsam frittieren. Die frittierten Falafel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Minze abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit Minze, restlichem Koriander, etwas Zitronenschale und einer gehackten Knoblauchzehe vermischen. Mit Salz, Curry und Kreuzkümmel abschmecken. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Fladenbrote aufschneiden, jede Hälfte mit dem vorbereiteten Joghurt bestreichen und wie eine Schultüte aufrollen. Einige Salatblätter und Falafelbällchen in die Brottüten einfüllen. Die gekühlte Gazpacho in tiefen Tellern anrichten und etwas Olivenöl in feinen Tropfen darauf verteilen. Das Brot auf einem separaten Teller zur Gazpacho servieren.

Michael Kempf am 01. August 2014

Halloumi-Käse mit Minzpesto und griechischem Bauernsalat

Für 4 Personen

1 Bund Minze	Salz	2 Knoblauchzehen
10 Mandeln, geschält	10 EL Olivenöl	2 Fleischtomaten
1 Salatgurke	1 gelbe Paprika	3 Stängel Oregano
2 rote Zwiebeln	20 schwarze Oliven	1/2 Zitrone
Pfeffer	400 g Halloumi	

Die Minzeblättchen abzupfen und kurz in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und halbieren. Eine Knoblauchzehe zusammen mit Mandeln, Minzeblättern, 1 Prise Salz und ca. 5 EL Olivenöl in einen Cutter geben und fein pürieren. Restlichen Knoblauch mit 4 EL Olivenöl pürieren. Tomaten waschen, am Strunk einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Gurke und Paprika waschen, Gurke schälen, Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Alles Gemüse in Scheiben oder Würfel schneiden. Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Oliven entkernen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven und Orgeano in eine Schüssel geben und locker mischen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, und Knoblauchöl marinieren. Halloumi in 4 Stücke teilen, mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen. Halloumi auf Tellern anrichten, mit Minzpesto beträufeln und den Bauernsalat dazu servieren. Dazu passt am besten Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah am 02. Juli 2014

Kartoffel-Rösti mit Käse und Birnen-Kumquat-Kompott

Für 2 Personen

1 Bio-Zitrone	50 g Zucker	130 ml Weißwein
100 ml Grenadine	1 Gewürznelke	1 Sternanis
1 Kardamomkapsel	10 Kumquats	1-2 Birnen
20 ml Birnenschnaps	150 g Ziegenfrischkäse	1 TL Balsamico
1 EL Honig	Salz	400 g Kartoffeln, festk.
Pfeffer, Olivenöl		

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und zur Seite stellen, dann den Saft auspressen. Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren hell karamellisieren. Zitronensaft dazugeben und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen, dann mit Weißwein und Grenadine auffüllen, aufkochen, Nelke, Sternanis und Kardamom zugeben und die Flüssigkeit um 1/3 einkochen. Kumquats mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, entkernen und in den heißen Sud geben, allerdings nicht mehr kochen lassen. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Aus den Spalten der Birne ca. 2 cm große Blättchen schneiden. Diese ebenfalls in den heißen Sud geben. Mit Birnenschnaps aromatisieren und alles ca. 3 Stunden durchziehen lassen. Ziegenfrischkäse mit Essig, Honig und etwas Zitronenabrieb gut verrühren, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Die Kartoffeln schälen, auf einer groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Minuten stehen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches das Kartoffelwasser gut auspressen. Die Kartoffelmasse etwa 1 cm hoch in einen Ring (ca. 10 cm Durchmesser) geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und festdrücken. Mit einem Eisportionierer oder Löffel von der Frischkäsemasse eine Kugel in die Mitte geben und leicht flachdrücken. Darauf nochmals die gleiche Menge der Kartoffelmasse geben, verteilen und an den Seiten gut andrücken, damit der Käse später nicht auslaufen kann. Die Rösti in einer heißen Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden 10-15 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Rösti in die Mitte des Tellers geben und mit Birnen-Kumquats-Kompott garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Oktober 2014

Käse-Soufflé mit Pfannen-Tomaten

Für 2 Personen

Butter	120 g Schichtkäse	20 g Parmesan
2 Zweige Thymian	2 Eier	Salz, Pfeffer
4 Tomaten	2 Lauchzwiebeln	3 Stängel Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Spritzer Apfelessig

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Souffléförmchen (ca. 12 cm Durchmesser) ausbuttern. Schichtkäse gut auspressen, Parmesan fein reiben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Den Schichtkäse mit Parmesan, Eigelb und Thymian gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. (Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.) In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und achteln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Tomatenstücke mit den Lauchzwiebeln bei hoher Temperatur ca. 3-5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Essig würzen. Zuletzt die Basilikumblätter untermischen. Die Pfannentomaten mit dem Käsesoufflé anrichten und servieren.

Vincent Klink am 10. Juli 2014

Knollen-Sellerie, Pfirsich, Pfeffer-Soße, Frischkäse

Für 4 Personen

4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	1 TL Fenchelsamen
250 g feines Salz	250 g Mehl	2 Eier
70 ml Wasser	3 Sellerieknollen à ca. 400 g	6 Walnusskernhälften
1 EL Butter	1 TL rosa Pfefferbeeren	4 EL Estragonessig
3 EL Traubekernöl	1 TL Honig	Meersalz, Pfeffer
2 reife Pfirsiche	1 EL brauner Zucker	80 g Ziegenfrischkäse

Den Salzteig zum Garen des Selleries am Vortag zubereiten. Dafür Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen. Dann mit Salz, Mehl, Eiern und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden ruhen lassen, am besten aber über Nacht! Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Sellerieknollen sehr gutbürsten und abwaschen. Selleriegrün entfernen, waschen, abtrocknen lassen und für die Dekoration zur Seite legen. Den Salzteig dünn ausrollen und zwei Sellerieknollen einzeln in den Salzteig einpacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten garen. Die Garprobe erfolgt mit einem Zahnstocher. Den Knollensellerie im Salzteig abkühlen lassen. Dann Salzteig entfernen und den Sellerie in schöne Spalten (mit Schale) schneiden. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Restliche Sellerieknolle in grobe Stücke schneiden und in einen Entsafter geben und entsaften. (Ersatzweise kann man auch 150 ml Sellerie-Gemüsesaft verwenden.) Selleriesaft und 1 EL Butter in einen Topf geben und dickflüssig einkochen. Für die Pfeffer-Vinaigrette die Pfefferbeeren in ein grobmaschiges Sieb geben und leicht verreiben. Die abgeseibte Pfefferschale wird für die Vinaigrette verwendet. Die Pfefferbeerenreste im Sieb werden nicht mehr gebraucht. 2 EL Estragonessig mit Traubenkernöl, Honig und gesiebten Pfefferschalen verrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und die Pfirsichhälften in gleichmäßige Spalten schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Mit 2 EL Estragonessig ablöschen, etwas einkochen und dann darin die Pfirsichspalten karamellisieren. Die Selleriespalten in den Topf mit dem eingekochten Selleriesaft geben, darin glasieren und dann auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Pfirsichspalten zwischen den Selleriespalten anrichten. Den Ziegenfrischkäse grob zupfen und wild über das Gericht verteilen. Die Pfeffer-Vinaigrette über das Gericht tröpfeln. Zum Schluss mit fein gehacktem Selleriegrün und den Walnüssen garnieren.

Michael Kempf am 18. Juli 2014

Kräuter-Crêpe mit Linsen-Püree, Möhren-Grapefruit-Salat

Für 4 Personen

30 g Butter	300 g Mehl	400 ml Milch
3 Eier	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Koriander	2-3 EL Butterschmalz

Für das Püree, den Salat:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer (ca. 8g)
2 EL Butter	1 TL Kurkuma	200 g gelbe Linsen
500 ml Gemüsebrühe	2 Möhren	1 Bio-Zitrone
Salz, Zucker	2-3 EL Olivenöl	2 Grapefruits
Pfeffer	100 g Feta	

Butter schmelzen und leicht braun werden lassen. Mehl, Milch, Eier, flüssige Butter und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät oder Pürierstab zu einem glatten Teig mischen. Den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. Eventuell etwas Milch zugeben, um einen eher flüssigen Teig zu erhalten. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, jeweils ein paar Kräuterstiele für die Dekoration zur Seite stellen. Restliche Kräuter sehr fein hacken, dann unter den Crêpeteig mischen. Aus dem Crêpeteig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz dünne Crêpes ausbacken. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Ingwer zugeben, mit Kurkuma bestäuben und die Linsen zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen und sehr weich kochen. Die Möhren schälen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Möhrenstreifen mit Salz, Zucker, Olivenöl, Zitronenschale und -saft marinieren. Die Grapefruits mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets herausschneiden und diese unter den Möhrensalat mischen. Dann 2 EL gekochte Linsen in eine kleine Schüssel geben und zur Dekoration beiseite stellen. Die überflüssige Brühe abgießen, die gekochten Linsen pürieren, 1 EL Butter darunterziehen und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Den Feta würfeln und unter das Linsenpüree heben. Das Püree auf die Crêpes geben und diese aufrollen. Mit dem Möhrensalat auf Tellern anrichten und den restlichen Linsen und Kräutern ausgarnieren.

Jacqueline Amirfallah am 26. November 2014

Lauch-Lasagne

Für 4 Personen

100 g Weizenmehl Type 405	150 g Hartweizenmehl	2 Eier
1 EL Olivenöl	1 Prise Ingwerpulver	50 g gesalzene Erdnüsse
2-3 Stangen Lauch	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
300 ml Milch	200 g Brie de Meaux	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 TL Kartoffelstärke	1 EL Erdnussbutter

Die beiden Mehle mit den Eiern, 3 EL Wasser, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Ingwerpulver und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. (Wird er zu fest, noch 1 bis 2 EL warmes Wasser unterkneten). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Die Erdnüsse grob hacken. Die Lauchstangen putzen, der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen. Die Endstücke und die groben äußeren Blätter klein schneiden, den Rest in ca. 5-7 cm lange Stücke schneiden. Diese Lauchstücke und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein schneiden und mit dem kleingeschnittenen Lauch in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, salzen, mit Milch auffüllen und weichkochen. Den Käse in sehr dünne Scheiben schneiden(dazu muss er sehr kalt sein). Den Nudelteig dünn ausrollen und zu rechteckigen Platten von 5 x 7 cm schneiden. Die Nudelplatten in kochendem Salzwasser gar kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Lauchmilch sehr fein pürieren, durch ein Sieb geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Kartoffelstärke mit 1 EL Wasser anrühren und unter die kochende Lauchmilch rühren, Erdnussbutter unterschwenken. Die blanchierten Lauchstücke in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, dann abwechselnd mit den Nudelplatten und den Käsescheiben aufstapeln, dabei die Schichten mit einigen gehackten Erdnüssen bestreuen. Zuletzt etwas Lauchsauce darauf geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 29. Oktober 2014

Linzer Schnitten

Für 18 Stück:

180 g Mehl	1/8 TL Nelken, gemahlen	1/4 TL Zimt
200 g Mandeln, gemahlen	125 g Zucker	1/2 TL Vanillepulver
Zitronenabrieb	250 g weiche Butter	2 Eier
Butter	240 g Himbeerkonfitüre	Puderzucker

Mehl, Nelken, Zimt in eine große Schüssel geben, gefolgt von den Mandeln, Zucker, Vanille und Zitronenschale. Mit einem Handmixer bei geringer Geschwindigkeit Butter und Eier untermischen, bis gerade so ein Teig entsteht. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine runde Backform mit 23 cm Durchmesser oder eine eckige Form (23 x 23 cm oder 12 x 36 cm) mit niedrigem Rand leicht ausbuttern. Etwa 270 g Teig zur Seite stellen, den Rest in die Backform gleichmäßig drücken. Die Hände immer wieder ins Mehl tauchen damit der Teig nicht darauf klebt. Himbeerkonfitüre gleichmäßig über dem Teig verteilen und ein kleinen Rand von 1cm an den Seiten freilassen. 270 g Teig in den Spritzbeutel mit welligem Aufsatz geben. Streifen auf die Tarte spritzen, so dass sie 3 X bilden. Dann etwa 30 Minuten backen, bis die Torte leicht angebräunt ist. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen Dann mit Puderzucker bestäuben und in Schnitten schneiden.

Cynthia Barcomi am 05. Dezember 2014

Marillen-Knödel

Für 2 Personen

350 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	80 g Butter
2 Eigelb	3 - 4 EL Mehl	2 EL Weizengrieß
4 reife Aprikosen	4 Zuckerwürfel	250 g frische Himbeeren
1 EL Puderzucker	50 g Semmelbrösel	Zucker

Die Kartoffeln abbürsten und in leicht gesalzenem Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit 30 g Butter, Eigelben, Mehl, Salz und Weizengrieß zu einem festen Teig verkneten. Etwas von dem Teig zur Probe in kochendes Wasser geben und, falls die Masse nicht gut halten sollte, noch etwas Mehl hinzugeben. Die Aprikosen anschneiden, den Kern entfernen und diesen durch einen Würfelzucker ersetzen. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils 1 Aprikose Zwetschgen damit umhüllen. Zu runden Knödeln formen. Reichlich Wasser mit je 1 Prise Zucker und Salz in einem weiten Topf aufkochen. Temperatur reduzieren, Knödel einlegen und knapp 10 Minuten gar ziehen lassen. 200 g Himbeeren mit Puderzucker mischen und pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Die restlichen Himbeeren vorsichtig unter die Himbeersauce heben. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und etwas Zucker zugeben und anrösten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit Butterbröseln und Himbeersauce anrichten.

Otto Koch am 25. Juli 2014

Maronen-Schnitte mit Feldsalat

Für 4 Personen

8 Blatt Gelatine	1 Zwiebel	400 g Maronen, gekocht
60 g Butter	ca. 250 ml Milch	Salz, Kreuzkümmel
8 Medjool-Datteln	200 g Salzcräcker	2 Zweige Thymian
10 frische Maronen	100 g Feldsalat	2 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Pfeffer

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die gekochten Maronen klein hacken. Die Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die Milch angießen, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und aufkochen. Kurz köcheln lassen, dann die Masse fein pürieren. (Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Milch zugeben.) Die Gelatine ausdrücken und in der noch heißen pürierten Masse auflösen. Die Datteln entkernen, fein hacken und unter die Masse heben. Die Salzcräcker in einem Cutter zerbröseln (oder in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz kräftig darüber rollen). Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und mit 50 g weicher Butter unter die Brösel kneten. Eine Springform oder kleine Ausstechformen mit Frischhaltefolie auslegen und den Bröselteig als Boden fest eindrücken. Darauf die Maronenmasse streichen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Über- und Unterhitze vorheizen. Die frischen Maronen auf der glatten Seite einritzen, auf ein Backblech geben und ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Dann herausnehmen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Aus Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette mischen. Den Feldsalat kurz vor dem Servieren damit marinieren. Maronenschnitte vorsichtig aus dem Ring bzw. der Springform nehmen und je nach Größe in Kuchenstücke, Rechtecke schneiden oder ganz lassen. Maronenschnitte mit dem Feldsalat anrichten und die Maronenscheiben über den Feldsalat streuen.

Jacqueline Amirfallah am 17. Dezember 2014

Paprika-Pilaw

Für 4 Personen

50 g schwarze Linsen	ca. 700 ml Gemüsebrühe	50 g rote Linsen
100 g Bulgur	1 Msp. Safranfäden	150 g Basmatireis
Salz	2 rote Zwiebeln	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Knoblauchzehe	1 Prise Paprikapulver
1 Prise Zucker	40 g Mandeln	1 TL Speisestärke

Die schwarzen Linsen in ca. 300 ml Gemüsebrühe ca. 20 Minuten weich kochen. Nach ca. 15 Minuten die roten Linsen zugeben und mit weich kochen. Bulgur in einem Topf mit 400 ml Gemüsebrühe ca. 10 Minuten weich kochen. Die gekochten Linsen und Bulgur abschütten und die Brühereste dabei in einem Topf auffangen. Safran in die heiße Brühe geben und ziehen lassen. Basmatireis abspülen und in Salzwasser ca. 7 Minuten weich garen. Basmatireis abgießen, in ein Sieb geben und kalt abspülen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Paprika waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Dann Paprika feinwürfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch und Paprika zugeben und anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das gebratene Gemüse mit Reis, Bulgur und Linsen mischen und zusammen in einer Pfanne anschwanken. Die Mandeln untermischen und mit Salz abschmecken. Stärke mit 1 EL der Safranbrühe anrühren. Die restliche Safranbrühe aufkochen, die angerührte Stärke untermischen und damit binden. Den Paprika-Pilaw anrichten und etwas Safransauce angießen.

Jacqueline Amirfallah am 15. Oktober 2014

Pasta mit Schwarzwurzel-Ragout

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Hartweizenmehl	Salz
1 Ei	2 Eigelb	1 Spritzer Essig
800 g Schwarzwurzeln	500 g Blattspinat	1/2 Bund Majoran
2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	200 ml Milch
2 EL Butter	Pfeffer	150 g Sahne
30 g Walnusskerne	20 g Rosinen	

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. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer tiefen Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, Schwarzwurzeln abtropfen und zugeben, salzen und kurz mit anbraten. Mit der Milch ablöschen und weich dünsten. Mit einer Nudelmaschine den Nudelteig dünn ausrollen und zwischen die Nudel-Bahnen die Majoranblätter legen, mit ausrollen. Die Nudelbahnen zu breiten Bandnudeln schneiden. In eine Pfanne mit 2 EL Butter den Spinat geben, zusammen fallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Schwarzwurzeln aus dem Schmorfond nehmen, diesen mit Sahne aufgießen, aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. In einem Topf mit reichlich Salzwasser, die Bandnudeln weich kochen. Walnüsse grob hacken. Schwarzwurzeln wieder in die Sauce geben, gehackte Walnüsse, Rosinen und abgetropften Spinat zugeben, abschmecken und mit der Pasta servieren.

Jacqueline Amirfallah am 12. November 2014

Peperonata mit Nudelflecken

Für 2 Personen

150 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	3 EL Olivenöl
Salz	2 Paprika (rot und gelb)	2 Schalotten
2 Tomaten	100 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Pfeffer, Mehl	50 g Pecorino	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Paprika halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und Tomaten würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotte und Paprika anbraten. Wenn der Paprika etwas Farbe angenommen hat, Tomaten untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Dann Brühe angießen und Oregano zugeben. Zugedeckt den Paprika ca. 10 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Rauten oder Rechtecke schneiden. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und mit dem Paprikagemüse vermischen. Mit Pfeffer würzen, mit frisch geriebenem Pecorino bestreuen und anrichten.

Vincent Klink am 28. August 2014

Pfifferling-Täschle im Petersilien-Sud

Für 2 Personen

Für den Teig:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
2 Eigelb	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

380 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 g Lauch	3 Halme Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
2 EL fein geschnittene Kräuter		

Für den Petersiliensud:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 kleine Kartoffel, gekocht
150 ml Geflügelfond	1/2 Bund Blattpetersilie	Salz, weißer Pfeffer
40 g Bergkäse		

Für den Teig Mehl und Hartweizenmehl mischen und mit Ei, Eigelben, Olivenöl und Salz kräftig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Std. kühl stellen. Für die Füllung die Pfifferlinge putzen, ca. 80 g kleine Pfifferlinge beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Lauch putzen und fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Lauch anschwitzen, 300 g Pfifferlinge zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter zugeben und auskühlen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte die Füllung geben, Ränder mit Wasser bestreichen, zusammenklappen und Ravioli formen. In reichlich kochendem Wasser mit einer Prise Salz 3-4 Min. leicht kochen lassen. Für den Petersilienfond Zwiebel schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Kartoffel würfeln und zugeben, mit Fond auffüllen und aufkochen. Blattpetersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zugeben, fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Pfifferlinge anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlingstäschle in der Tellermitte platzieren, Pfifferlinge darüber verteilen und mit Sud auffüllen. Zum Schluss den Käse in feine Blättchen schneiden und über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 12. August 2014

Pfitzauf mit Gemüse-Bolognese

Für 4 Personen

Für die Pfitzauf:

130 g Mehl	250 ml Milch	1 Prise Salz
2 Eier	30 g weiche Butter	Butter

Für die Sauce:

100 g Karotten	50 g Sellerie	50 g Petersilienwurzel
50 g Zwiebel	50 g Lauch	200 g Tomaten
2 EL Olivenöl	1 TL Mehl	200 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
60 g Parmesan		

Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Für die Pfitzauf Mehl, Milch, Salz und Eier mit dem Handrührgerät oder Pürierstab gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern, man kann auch Kaffeetassen oder Muffins-Formen verwenden. Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Die Pfitzauf, daher der Name, sollten um das Dreifache aufgegangen sein. In der Zwischenzeit Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Lauch putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen, dann Tomaten würfeln. Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel hinzufügen und gut durch schwenken. Lauch und Tomaten zugeben, mit Mehl bestäuben und noch einmal gut durch schwenken. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Parmesan fein reiben. Die gebackenen Pfitzauf bei geöffneter Ofentür noch kurz ruhen lassen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Pfitzauf aus der Form stürzen und mit der Gemüsesauce anrichten. Parmesan darüber streuen und servieren.

Vincent Klink am 04. Dezember 2014

Ravioli mit Maronen-Füllung, Pilzen und Bergkäse

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

250 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl, (405)	Salz
2 Eier	3-4 Eigelb	150 g Maronen, gar und geschält
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
80 g Bergkäse	100 g Crème-fraîche	Pfeffer

Für die Pilze:

200 g gemischte Speisepilze	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, 2 Eiern und Eigelben einen glatten Nudelteig kneten, evtl. noch 2-3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Raviolifüllung die Maronen fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Maronen und Petersilie untermischen und alles in eine Schüssel geben. Bergkäse fein reiben und die Hälfte davon mit Crème-fraîche ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in Kreise von ca. 8 cm Durchmesser schneiden. Auf jedes Teigstück 1 TL Füllung geben. Die Teigstücke zu einem Halbkreis zusammenklappen und die Teigränder gut zusammendrücken. Die Pilze putzen und kleinschneiden, Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die vorbereiteten Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen. Schalotten in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl anschwitzen, die Pilze hineingeben und mit anbraten. Knoblauch zugeben, kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Kräuter untermischen. Die gegarten Ravioli abschütten, anrichten und die Pilze darauf verteilen. Mit restlichem Bergkäse bestreuen und servieren.

Sören Anders am 10. November 2014

Tabouleh mit Wassermelone, Gurke und Schafskäse

Für 4 Personen

2 Salatgurken	1 Wassermelone	150 g Couscous
Salz	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Minze
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bio-Zitrone	Olivenöl
1 Knoblauchzehe	200 g griechischer Joghurt	1 Prise Sumach
Schwarzkümmel	300 g Schafskäse	4 Blatt Brickteig
1 EL Butterschmalz		

Die Gurken schälen und von einer Gurke einige lange Streifen abschneiden. Die Wassermelone aufschneiden, die Kerne entfernen und einige hübsche Fruchtfleischstücke herausschneiden. Restliche Gurke und ca. 300 g Wassermelone fein würfeln, mit dem Couscous mischen, salzen und 20 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Schnittlauch, Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und nach der Hälfte der Zeit zugeben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Den Salat mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Joghurt mit Salz, Knoblauch, Sumach und Schwarzkümmel abschmecken. Den Schafskäse in gleichmäßige portionsweise in Brickteig wickeln und in einer heißen Pfanne in Butterschmalz schnell goldbraun braten. Tabouleh mit Schafskäse anrichten, mit den Gurkenstreifen dekorieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 06. August 2014

Variationen von Roter Bete, Karotten, Schwarzbrotbröseln

Für 4 Personen

Für die Karotten:

2 weiße Karotten	Zucker	4 Karotten
10 g Ingwer	150 ml Karottensaft	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	8 junge Fingermöhren	

Für die Rote Bete:

5 Knollen Rote Bete	Salz	1 kleine Kartoffel, mehligk.
2 EL flüssige Butter	1 Prise Piment d'Espelette	1 Prise Muskat
1 Spritzer Zitronensaft	10 g Ingwer	1 Chilischote
1 rote Zwiebel	250 ml Apfelessig	250 ml trockener Weißwein
250 ml Wasser	Zucker, Pfeffer	2 EL weißer Balsamico
3 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf	60 g Schwarzbrot
2 EL Butterschmalz	50 g Feldsalat	50 g Friseesalat

Für die Chips die weißen Karotten schälen und in dünne Streifen hobeln. 30 g Zucker mit 30 ml Wasser zu Läuterzucker kochen. Die Karottenstreifen durch den Läuterzucker ziehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 40 Grad im Backofen ca. 2 Stunden trocknen. 5 Rote Bete ungeschält in Salzwasser weich kochen, anschließend schälen. Die Kartoffel schälen und in Salzwasser weich kochen. Eine gekochte Rote Bete grob würfeln, flüssige Butter zugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Kartoffel abgießen, durch eine Presse drücken, mit der pürierten Roten Bete mischen und das Püree mit Salz, Piment d'Espelette, Muskat und Zitronensaft abschmecken. 2 gekochte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und grob hacken. Chili halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Rote Zwiebel schälen und grob hacken. Apfelessig mit Weißwein und Wasser, Ingwer, roter Zwiebel und Chili in einen Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete Scheiben in eine Auflaufform geben und mit dem heißen Sud übergießen, mit einer Folie abdecken und ziehen lassen. Aus den beiden übrigen Rote Bete Knollen ca. 1 cm dicke und 6 cm lange Stifte schneiden (man braucht 12 Stifte). Balsamico, Olivenöl und Senf vermischen und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete Stifte mit etwas Dressing marinieren. Die Karotten und Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden, beides in einem Topf mit Karottensaft weich kochen. Butter zugeben und alles mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Fingerkarotten schälen und das Grün etwas putzen. Dann in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig ausbacken. Feldsalat und Friseesalat putzen, waschen und trocken schütteln. Zum Anrichten das Rote Bete-Püree in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, je 3 Rote Bete Stifte auf die Teller geben. Von dem Rote Bete-Püree ebenfalls 3 Punkte auf jeden Teller spritzen dazwischen die eingelegte Bete und die Fingerkarotten anrichten. Salat mit restlichem Dressing marinieren und auf die Rote Bete setzen. Zum Schluss jeweils eine Nocke warmes Karottenpüree draufsetzen, die Karottenchips und die Schwarzbrotbröseln drüberstreuen.

Karlheinz Hauser am 24. November 2014

Verschiedenes von Tomaten

Für 4 Personen

5 Fleischtomaten	3 Romatomaten	4 gelbe Kirschtomaten
4 rote Kirschtomaten	3 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1/2 TL Puderzucker	5 Blatt Gelatine	1 Prise Zucker
100 g Sahne	4 Stängel Oregano	250 g Mehl
20 g Hefe	ca. 130 ml Wasser	1 Ei
1 Zwiebel	200 g Ricotta	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Tomaten waschen, am Strunk einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen, bei den Kirschtomaten das Grün dran lassen. Die Eiertomaten in Viertel schneiden und entkernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit Olivenöl bepinseln. Die Tomatenviertel mit Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen und darauf legen. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 40 Minuten trocknen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Fleischtomate in Achtel schneiden und entkernen. Restliche Fleischtomaten grob schneiden und mit den Kernen pürieren und durch ein Sieb streichen. 300 ml von diesem Tomatenpüree abmessen und in einem Topf erwärmen. Das restliche Püree beiseite stellen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im warmen Tomatenpüree auflösen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, in eine Schüssel umfüllen. Die Sahne schlagen und unter das Tomatenpüree ziehen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Tomatenmousse im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Oregano abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle eindrücken. Hefe zerbröseln und in 50 ml lauwarmen Wasser verrühren. In die Kuhle schütten und 1 TL Zucker darauf geben. Auf den Mehtrand 1 Prise Salz, Hälfte der Oreganoblättchen sowie 1 EL Olivenöl geben, Ei einschlagen und alles vermischen, und nach und nach das restliche Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, restliches Tomatenpüree dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig dünn ausrollen, in 4 Portionen schneiden, mit dem eingekochten Tomatenpüree bestreichen, die Fleischtomatenachtel drauf legen, den Ricotta darauf verteilen, etwas Olivenöl darüber träufeln und im 230 Grad heißen Ofen ca. 8 Minuten backen. Die Kirschtomaten würzen. Zum Anrichten je ein gebackenes Teigstück auf dem Teller anrichten, mit den getrockneten Tomaten und den Kirschtomaten belegen, mit restlichem Oregano dekorieren. Aus dem Tomatenmousse Nocken ausstechen, mit auf dem Teller anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. Juli 2014

Zitronen-Thymian-Gnocchi, Basilikum-Schaum, Gemüse

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

800 g mehligk. Kartoffeln	3 Zweige Zitronenthymian	3 Eigelb
3-4 EL Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butter		

Für das Gemüse:

1 gelbe Paprika	1 Zucchini	1 Aubergine
10 Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie	1 EL Olivenöl
1 Msp. Muskatblüte	250 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne
Salz, Pfeffer	1/2 Bund Basilikum	1 EL Butter

Backofen auf 200 Grad (Umluft:

180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten, pellen, auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei ca. 5 ausdämpfen lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Kartoffeln durch die Presse drücken. Mit Eigelbe und mit Kartoffelstärke mischen bis der Teig trocken und geschmeidig ist. Thymian untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen, ca. 3 cm lange Stücke abschneiden, zu Gnocchi formen und mit einer Gabel die typischen Rillen eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Gnocchi kochen bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in 1 cm große Stücke, Knoblauch fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann die Paprika zugeben, mit anschwitzen und mit Wein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweig zugeben und 8 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Aubergine mit in den Topf geben. Die Gemüsestücke nahezu weich kochen, dann die Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl abschmecken. Für die Schaumsauce Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie waschen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Öl Schalotte und Sellerie anschwitzen. Muskatblüte zugeben und mit der Brühe ablöschen, Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saucenansatz um etwa die Hälfte einkochen lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Den Saucenansatz durch ein passieren, Basilikum zugeben, 1 EL Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen und die Sauce abschmecken. Gemüse auf die Tellermitte geben, die Gnocchi darum herum verteilen und die Sauce angießen.

Sören Anders am 20. August 2014

Verschiedenes

Schwarz-Weiß-Gebäck

Für ca. 80 Stück:

200 g weiche Butter	100 g Puderzucker	1 Ei
Vanilleschote	1/2 TL Zitronen-Abrieb	1 Prise Meersalz
300 g Weizenmehl (405)	40 g Kakao	1 EL Wasser
Mehl, Milch		

Butter, Puderzucker, Ei, Vanillemark, Zitronenabrieb und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Mehl sieben und rasch unter die Masse kneten. Kakao mit knapp 1 EL Wasser vermischen. Den Teig zunächst in 2 gleich große Portionen teilen, unter eine Portion Kakao kneten. Den hellen und dunklen Teig separat in Frischhaltefolie einpacken und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Die beiden Teige separat mit etwas Mehl ausrollen und nach Wunsch zusammensetzen, zuschneiden oder ausstechen. Dabei die einzelnen Teigstücke mit etwas Milch bestreichen, aufeinandersetzen, in Folie einpacken und erneut ca. 1 Stunde kalt stellen. (z.B. auf die helle Teigplatte, die dunkle darauf setzen und zu einer Rolle formen, so entsteht eine Spirale.) Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Die vorbereiteten gekühlten Teigstücke aus der Folie packen und in ca. 5 mm große Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Die Bleche mit den Plätzchen nach und nach im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen, dann herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Bernd Siefert am 27. November 2014

Tomaten-Essenz

Für 10 Portionen

500 g reife Tomaten	1,25 kg Dosen-Tomaten	3,5 l Wasser
2 - 3 handvoll Eis	1 Zwiebel	1,5 EL Meersalz
1 EL Zucker	1/2 TL gemahlener Pfeffer	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 kl. Zweig Rosmarin	6 Stängel Petersilie
6 Stängel Basilikum	1 Lorbeerblatt	

Die Tomaten waschen und die Strünke entfernen. Tomaten in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten aus der Dose samt den frischen mixen und in einen großen Topf geben. Wasser und gestoßenes Eis zufügen.

Zwiebel schälen, grob schneiden und zugeben.

Salz, Zucker, Pfeffer, eine angedrückte Knoblauchzehe und die Kräuter zugeben.

Alles einmal aufkochen lassen und danach etwa 2-3 Stunden im offenen Topf leise köcheln lassen, bis sich die Essenz geklärt hat.

Nach dem Aufkochen nicht mehr umrühren. Die fertige Tomatenessenz durch ein mit einem Passiertuch ausgekleidetes Sieb gießen. Auch wenn die Mengen sehr hoch erscheinen, sollten diese besser nicht reduziert werden, denn das Aroma der Essenz entfaltet sich wirklich intensiv erst in dieser Üppigkeit. Die fertige Essenz nach dem Erkalten in kleinen Portionen einfrieren; sie ist eine aromatische Grundlage für z.B. Suppen und Soßen.

Frank Buchholz am 28. Juli 2014

Wild

Böflamott von der Hirsch-Schulter mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Für die Hirschschulter:

100 g Möhren	100 g Sellerie	200 g rote Zwiebeln
1 kg Hirschschulter	Meersalz, Pfeffer	300 ml Rotwein
200 ml roter Portwein	1 Lorbeerblatt	800 ml Wildfond
1 EL Mehlbutter		

Für das Birnenchutney:

80 g Schalotten	250 g Birnen	50 g Zucker
70 ml weißer Balsamicoessig	1/2 Vanilleschote	30 g Senfsaat
1 Stück Sternanis	Meersalz	

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie	Saft von ½ Zitrone	80 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat	2 EL geschlagene Sahne	80 g Weißbrotwürfel
2-3 EL Butter	80 g Panchetta	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren, Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Rote Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Hirschschulter mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Möhren, Sellerie und Zwiebel zugeben und mit anrösten. Rotwein und Portwein angießen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben, den Wildfond angießen, den Topf mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen ca. 4 Stunden schmoren. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren, um 2/3 einkochen lassen, mit Mehlbutter binden und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Für das Chutney Schalotten schälen und fein würfeln. Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Birnen- und Schalottenwürfel zugeben und mit dem Essig ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Senfsaat sowie Sternanis zugeben und köcheln lassen. Vor dem Servieren den Sternanis herausnehmen und das Birnenchutney mit etwas Salz abschmecken. Für das Püree Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel im abgeschmeckten Zitronen-Salzwasser sehr weich kochen. Wasser restlos abschütten und den Sellerie gut ausdampfen lassen. Dann mit der Butter, Salz, Pfeffer sowie Muskat in einem Mixer fein pürieren. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne untermengen. Brotwürfel in einer Pfanne mit 2-3 EL Butter goldbraun braten. Den Panchetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Selleriepüree auf Teller verteilen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf das Püree geben und eine Nocke Birnenchutney auf das Fleisch setzen. Croûtons und Panchetta darüber verteilen und mit der Sauce umgießen

Frank Buchholz am 17. November 2014

Gebratenes Kaninchen mit Tomaten-Sugo und Gnocchi

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	1 TL Kümmel
3 große Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	8 Tomaten
80 g Mehl	60 g Hartweizengrieß	1 Prise Muskatnuss
2 Eigelb	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Bio-Orangen	7 EL Olivenöl	30 ml weißer Balsamico
100 ml Tomatensaft	3 Zweige Rosmarin	1 Prise Zucker
1 Spritzer Tabasco	600 g Kaninchenrücken	Pfeffer
4 EL Butter	1 Zweig Thymian	3 Stängel Basilikum
60 g Parmesan		

Kartoffeln waschen und bürsten. In einem Topf mit Salzwasser und 1 TL Kümmel die ungeschälten Kartoffeln weich kochen. In der Zwischenzeit Artischocken waschen und die Stiele abbrechen (dabei lösen sich auch die harten Fasern vom Blütenboden). Mit einem Messer oder einer Schere die oberen Blattspitzen abschneiden (große Artischocken werden so um ein bis zwei Drittel gestutzt). Die äußeren harten Blätter um den Blütenboden entfernen, die Blattansätze und harten Stellen am Rand und an der Bodenunterseite mit einem scharfen Küchenmesser abschälen. Die hellen Herzblätter, die über dem „Heu“ liegen, herausziehen oder abzupfen. Das „Heu“ mit einem Esslöffel entfernen. Die so vorbereiteten Artischockenböden sofort in Zitronenwasser legen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Gekochte Kartoffeln abschütten, pellen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, Salz, Muskat sowie den Eigelben zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese dann zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel zu Gnocchi formen. Die Gnocchi in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, im Sieb abtropfen lassen. Für das Tomatensugo Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Orange heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die geschälten Tomaten klein schneiden, zugeben, mit Balsamico und Orangensaft ablöschen und den Saft etwas einkochen lassen. Dann Tomatensaft zugeben und diesen wiederum etwas einkochen lassen. 1 Zweig Rosmarin und Orangenschale zugeben, 5 Minuten ziehen lassen, dann den Rosmarin wieder entfernen. Das Sugo mit Salz, Zucker und Tabasco abschmecken. Die Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl und je einem Zweig Thymian und Rosmarin langsam von allen Seiten braten. Die Artischockenböden aus dem Zitronenwasser nehmen, abtrocknen und in Ecken schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl sowie mit 1 Zweig Rosmarin und einer geschälten Knoblauchzehe langsam braten. Wenn die Ecken gar sind mit Salz sowie Pfeffer würzen. Gnocchi in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und 2 EL Butter warm anschwemmen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Gnocchi, Tomatensugo und Artischockenecken vermischen und in einen tiefen Teller geben. Kaninchenrücken halbieren, darauf setzen, etwas Parmesan darüber hobeln und mit Basilikum garnieren.

Frank Buchholz am 11. August 2014

Hirsch-Medaillons mit Pilzkruste, Wirsing, Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

500 g Wirsing	Salz, Pfeffer	8 Hirschrückenmedaillons à 80 g
3 EL Pflanzenöl	1 Bund glatte Petersilie	300 g Speisepilze
2 Schalotten	2 EL Weißbrotbrösel	1 TL weiße Pfefferkörner
1 EL Butter	50 ml weißer Portwein	200 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne	Muskat	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, Strunk raus schneiden und die Blätter in Salzwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl rundum anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen (ca. 10 Minuten). Petersilie in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Öl Pilze und eine fein geschnittene Schalotten anschwitzen. 1 EL Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Brotbrösel untermischen. Für die Pfeffersauce restliche Schalotte mit den weißen Pfefferkörnern in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem weißen Portwein und Fleischbrühe ablöschen und nahezu einkochen lassen. Pilzmasse auf die Medaillons geben und noch mal kurz unter der Grillschlange (oder bei Oberhitze) gratinieren. 80 ml Sahne in einem Topf geben abschmecken und zusammen mit dem blanchierten Wirsing kochen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restliche Sahne zum Saucenansatz hinzufügen, kurz einkochen und die Sauce mit Salz abschmecken. Wirsing anrichten, darauf die Hirschmedaillons setzen und die Sauce angießen. Zu diesem Gericht passen sehr gut Schupfnudeln.

Karlheinz Hauser am 27. Oktober 2014

Kaninchen-Rücken, Artischocken-Salat, Bohnen-Champignons

Für 4 Personen

400 g dünne grüne Bohnen	Salz	200 g gemischte Blattsalate
4 große Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Kerbel	600 g Kaninchenrücken	Pfeffer
1 EL Butter	10 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico
2 EL Champagneressig	50 ml Geflügelbrühe	1 TL scharfer Senf
1 Prise Piment d'Espelette	8 Kirschtomaten	8 getr. Öl-Tomaten
100 g Champignons	50 g Serranoschinken	

Die Bohnen putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und dann abtropfen lassen. Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Von den Artischocken zunächst den Stiel abrechen und die äußeren Blätter komplett entfernen und mit einem kleinen Tourniermesser in Form bringen. Mit einem Pariser-Löffel das „Heu“ (die Härchen) entfernen und den Artischockenboden in sechs gleichgroße Stücke schneiden. Die vorbereiteten Böden sofort in Zitronenwasser legen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kaninchenrücken parieren und evtl. Sehnen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen, je 2 Zweige Rosmarin und Thymian zugeben und Kaninchenrücken bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 5 Minuten braten. Dann im vorgeheizten Ofen warm halten. Die Artischockenböden achteln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und je 1 Zweig Rosmarin und Thymian ca. 5-6 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen warm halten. Basilikum und die Hälfte der Kerbelblättchen fein schneiden. Balsamico und Champagneressig mit 6 EL Olivenöl, Geflügelbrühe, Senf und Schalotte in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen, gehackten Kerbel und Basilikum zugeben und alles zu einem Dressing verrühren. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Champignons putzen in ganz feine Streifen schneiden. Blattsalatmischung mit etwas Dressing anmachen und in der Tellermitte anrichten. Die Bohnen unter die warmen gebratenen Artischocken mischen, ebenfalls mit etwas Dressing marinieren und um den Salat geben. Kaninchenrücken in Stücke schneiden und auf die Artischocken geben. Mit den Kirschtomaten und den getrockneten Tomaten garnieren. Den Schinken in Stücke zupfen und mit den Champignonstreifen über das Gericht geben. Mit gezupften Kerbel Blättchen vollenden. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 14. Juli 2014

Orientalische Reh-Spieße mit Rotkraut-Salat, Granatapfel

4 Personen:

Für den Salat:

1 kl. Kopf Rotkohl (ca. 800 g)	1 Orange	1 kleines Stück Ingwer
60 -100 ml Rotweinessig	2-3 EL Honig	2-3 EL Zucker
ca. 3-4 EL Haselnussöl	1/2 -1 EL Salz	

Für die Spieße:

1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Koriandersaat	1/2 TL Kreuzkümmel
1/4 TL Muskatnuss, gemahlen	1/4 TL Gewürznelken	3-4 Kardamom Kapseln
1 TL Paprikapulver	1/2 Zimtstange	600 g Rehrücken, ausgelöst
2,5 EL Olivenöl	1 Granatapfel	1/2 Zitrone
Pfeffer, Salz, Honig	60 g Feldsalat	

Vom Rotkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, Rotkohl achteln, den harten Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Von der Orange den Saft auspressen. Rotkrautstreifen mit Ingwer, Orangensaft, Rotweinessig, Honig, Zucker, Haselnussöl und Salz in eine Schüssel geben und ca. 5 Minuten durchkneten. Den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen, dann nochmal abschmecken. Für das Fleisch Pfeffer, Koriandersaat, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Gewürznelke, Kardamom, Paprikapulver und Zimt in einen Mörser geben und zu einer feinen Gewürzmischung verarbeiten. (Die Gewürzmischung gibt es im Gewürzfachhandel auch fertig gemischt als „Baharat“ zu kaufen) Den Rehrücken von allen Sehnen befreien und der Länge nach halbieren. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch mit grobem Meersalz und der Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischstreifen im Zickzack auf vier Spieße aufstecken. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten anbraten, dann kurz ruhen lassen. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Von der Zitrone den Saft auspressen, mit 1/2 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz und Honig vermischen und die Granatapfelkerne damit marinieren. Spieße mit dem Rotkrautsalat anrichten, mit etwas Feldsalat und den marinierten Granatapfelkernen garnieren.

Tarik Rose am 21. November 2014

Reh-Geschnetzeltes

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
100 ml Fleischbrühe	50 ml Rotwein	10 ml Cognac
1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
2 EL Preiselbeeren		

Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in feine Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Das Geschnetzelte abschmecken und servieren. Dazu passen Schupfnudeln oder Baguette.

Vincent Klink am 20. November 2014

Reh-Rücken mit Curry von Süßkartoffel und Steckrübe

Für 4 Personen

400 g Steckrübe	400 g Süßkartoffel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	1 TL Curry
200 ml Gemüsebrühe	2 Kaffir-Limettenblätter	150 ml roter Portwein
150 ml Holundersaft	6 Körner Tasmanischer Pfeffer	600 g ausgelöster Rehrücken
Salz	2 EL Rapsöl	1 Zwiebel
2 EL Pistazien, geröstet	1 Bio-Limette	10 g Ingwer
100 ml ungesüßte Kokosmilch	3 Zweige Koriander	

Steckrübe und Süßkartoffel schälen und in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter goldgelb anschwitzen. Die Steckrüben- und Süßkartoffelwürfel zugeben, salzen und kurz mit anbraten. Den Curry einstäuben, kurz mit anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Limettenblätter zugeben und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten knackig garen. Den Portwein und den Holundersaft in einen Topf geben und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Den tasmanischen Pfeffer fein mörsern und zugeben. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken sauber parieren und die Silberhaut entfernen, dann in 4 Stücke portionieren. Rehmedaillons salzen, in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Ofen von jeder Seite ca. 5 Minuten garen. Die Temperatur auf 65 Grad reduzieren und die Medaillons so noch 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun anschwitzen. Die Pistazien grob hacken und mit den Zwiebeln mischen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zum gegarten Gemüse die Kokosmilch dazugeben. Mit Limettenschale und -saft und mit dem geriebenen Ingwer abschmecken. Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze einschalten. Die Rehmedaillons mit dem Pfefferlack einpinseln und mit der Pistazien-Röstzwiebel-Mischung bestreuen. Mit starker Oberhitze kurz gratinieren. Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blätter zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter das Gemüse-Curry rühren. Das Curry auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Den Rehrücken auf dem Curry anrichten und servieren.

Michael Kempf am 10. Oktober 2014

Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille

Für 4 Personen

Vanillepulver, etwas Salz	100 g gesalzene Butter	750 g Spitzkohl
4 Rosenkohlröschen	80 g Cashewkerne	700 g Rehrückenfilet, pariert
Pfeffer	3-4 EL weißer Balsamico	Zucker
2 Äpfel	300 g griechischer Joghurt	1 Msp. Curry (Garam Masala)
1 Msp. Kreuzkümmel	2 EL Preiselbeeren	

Für das Vanillesalz 1 Prise Vanillepulver mit 1 TL Salz vermischen. Für die Vanillebutter die gesalzene Butter cremig aufschlagen und 1 TL Vanillepulver untermischen. Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen. Dann die Kohlblätter vorsichtig lösen, jeweils den Strunk entfernen, die Blätter in 3 cm große Rauten schneiden und anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Vom Rosenkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und die Rosenkohlblätter einzeln lösen. Diese ebenfalls in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Cashewkerne halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Fleisch mit Vanillesalz und schwarzem Pfeffer würzen. In hitzestabile Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einrollen, an den Seiten gut verschließen. Im 60 Grad heißen Wasserbad (mit dem Teethermometer kontrollieren) das eingepackte Fleisch ca. 15 Minuten garen. 60 g Vanillebutter in einer Pfanne leicht erhitzen, mit 1-2 EL Balsamico und etwas Zucker würzen. 2/3 vom blanchierten Spitzkohl zugeben und bei milder Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Rosenkohlblätter kurz vor dem Servieren zugeben und erhitzen. Mit Salz und Zucker das Kohlgemüse abschmecken. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter die Apfelwürfel anschwitzen, mit 2 EL Balsamico ablöschen, 1 EL Zucker überstreuen und glasieren. Für die Sauce restliche blanchierte Kohlblätter mit Joghurt, Curry, Kreuzkümmel, einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer fein pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Das vorgegarte Fleisch auspacken und in einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und fertig garen. Zum Anrichten den geschmorten Kohl als Kreis auf dem Teller anrichten, Kohljoghurt in die Mitte geben. Rehrücken portionieren und auf den Joghurt setzen. Preiselbeeren, Apfelwürfel und Cashewkerne auf dem Kohl verteilen.

Jörg Sackmann am 18. November 2014

Wurst-Schinken

Brotsalat mit Parma-Schinken und Gemüse

Für 4 Personen

250 g Baguette	7 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel	150 g Kirschtomaten
150 g Rucola	100 g Frisée Salat	2 EL Sherryessig
Salz, Pfeffer	200 g frische Speisepilze	20 grüne Oliven
12 Scheiben Parma-Schinken		

Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze (oder 140 Grad Umluft) vorheizen. Das Baguette in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen mit ca. 2 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Paprikaschoten mit einem Sparschäler dünn schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Paprika in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Rucola und Frisée Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Das geschnittene Gemüse, die Tomaten und die beiden Salate miteinander vermengen, mit Sherryessig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen, evtl. klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotchips unmittelbar vor dem Servieren vorsichtig unter den Salat heben. Auf einem Teller anrichten, die gebratenen Pilze und Oliven darüber geben, den dünn geschnittenen Parma-Schinken anlegen und schnellstmöglich servieren.

Karlheinz Hauser am 04. August 2014

Burrata-Käse mit Speck und Stauden-Sellerie, Feldsalat

Für 4 Personen

1 EL Walnüsse	1 TL Puderzucker	Meersalz
50 g geräucherter Bauchspeck	300 g Burrata	2 Zweige Zitronenthymian
1/2 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Zitrone	5 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Prise Paprikapulver	1 Prise Schwarzkümmel
100 g Feldsalat	500 g Staudensellerie	2 Msp. Xanthan
1 Prise Piment d'Espelette	1 Apfel	3 Zweige Minze

Die Walnüsse grob hacken, goldgelb rösten und mit dem Puderzucker in einer trockenen Pfanne karamellisieren lassen. Zum Schluss etwas Meersalz zugeben und auf einem Teller abkühlen lassen. Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Den Burrata halbieren bzw. zupfen und flach in eine Auflaufform verteilen. Den Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 2 EL Olivenöl mit etwas Zitronenschale und -saft, Thymian und Knoblauch verrühren, mit Pfeffer, Paprikapulver, Schwarzkümmel und Salz abschmecken. Den Burrata mit der Vinaigrette marinieren, mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Staudensellerie waschen, Ein Drittel davon zur Seite stellen. Einige schöne Feldsalatröschen zum Anrichten zur Seite stellen. Übrigen Sellerie mit dem Feldsalat entsaften. 1 Drittel der Flüssigkeit mit dem Xanthan in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer vermischen, die restliche Flüssigkeit einrühren, dann alles durch ein feines Sieb streichen. 3 EL Olivenöl einrühren und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Den Apfel schälen, mit dem restlichen Staudensellerie fein würfeln und in die Emulsion rühren. Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Emulsion rühren. Nochmals abschmecken. Den Burrata in einem tiefen Teller in einem Metallring mittig anrichten. Mit etwas Vinaigrette ab glänzen. Die Emulsion angießen. Speck und Walnüsse auf den Burrata streuen und mit den Feldsalatröschen garnieren.

Michael Kempf am 28. November 2014

Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	3 getrocknete Feigen	3 EL Olivenöl
2 EL Feigenessig	1 Knoblauchzehe	4 reife Flaschentomaten
1 EL Tomatenmark	200 ml Tomatensaft	Salz, Pfeffer
2 Kugeln Büffelmilchmozzarella	4 Scheiben Parma-Schinken	2 frische Feigen
2 Zweige Basilikum	1 EL alter Balsamicoessig	

Für die Gewürzkräcker:

1 TL schwarzer Pfeffer	1 EL grüner Pfeffer	1 EL roter Pfeffer
1 EL getrockneter Thymian	1 EL getrockneter Majoran	2 EL weiche Butter
100 g Mehl	1 Eigelb	5 EL lauwarmes Wasser
1 Prise Salz	1 Msp. Curry	50 g Parmesan
2 EL weißen Sesam	1 EL schwarzen Sesam	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Gewürzkräcker die Pfeffer, Thymian und Majoran fein mörsern. 1 EL Butter, Mehl, Eigelb und Wasser zu einem Teig verrühren und mit Salz und Curry abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und mit 1 EL flüssiger Butter bestreichen. Parmesan reiben. Sesam, Gewürzmischung und Parmesan über den Teig streuen und auf einem mehlbedeckten Backblech 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Abkühlen in kräckergröße Stücke zerbrechen. Dann den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 2) herunter stellen. Schalotten schälen und fein würfeln, getrocknete Feigen fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Feigen anschwitzen, mit Feigenessig ablöschen und reduzieren. Knoblauch schälen, fein würfeln, Tomaten fein schneiden und beides mit dem Tomatenmark dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und 20 Minuten langsam köcheln lassen, dann abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella mit Pfeffer würzen und in je 2 dünne Scheiben Schinken wickeln. Die Kugeln in einer sehr heißen Pfanne mit 1 EL Öl anbraten und dann bei 150 Grad für 5-6 Minuten im Ofen langsam garen. Die frischen Feigen achteln. Die Pfanne mit dem Mozzarella wieder auf den Herd nehmen und die Feigenstücke zugeben und kurz erhitzen. Tomatensauce auf dem Teller verteilen, Mozzarella-Kugel mit Feigenstücken aufsetzen, Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und darüber streuen. Kräcker aufsetzen. Zum Schluss mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 19. August 2014

Pochiertes Ei mit Parmesan-Knusper und Lauch-Püree

Für 4 Personen

4 Bio-Eier	100 g Parmesan	1 Msp. Piment d´Espelette
1/2 TL getr. Thymian	2 Kartoffeln, mehligk.	100 g Grünes vom Lauch
1 Bund glatte Petersilie	2 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss	50 ml Olivenöl	100 g weiche Butter
4 frische Bio-Eier	100 ml Weißweinessig	

Für die Gewürz-Kartoffeln:

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Für die Chili-Kartoffeln die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen. Den Parmesan reiben, mit Piment und Thymian vermischen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann herausnehmen und trocknen lassen. Für das Lauchpüree die Kartoffeln kochen und pellen. Den Lauch putzen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und mit Schnittlauch sowie Lauch in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Kräuter in einem Küchentuch trocknen. Lauch und Kräuter mit Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl und Butter und den Kartoffeln in einen Mixer geben und zu einer feinen homogenen Masse mixen. Für das pochierte Ei 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben. Die Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und dann vorsichtig nach und nach in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen, die Eier sollten innen noch ganz leicht flüssig sein. Dann herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit gesalzenem kaltem Wasser geben. Die gegarten Kartoffelspalten gut abtropfen lassen, in heißem Pflanzenfett knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelspalten noch heiß mit dem Parmesanknusper bestreuen und mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. Lauchcreme auf dem Teller verteilen. Kartoffeln darauf geben. Pochiertes Ei vorsichtig darauf setzen und mit restlichem Parmesanknusper bestreuen.

Tipp:

Wer anstatt einem pochierten Ei ein sog. Onsen Ei zubereiten möchte, stellt hierfür einen Topf mit Wasser auf den Herd und erhitzt das Wasser auf 63 Grad (mit Braten- oder Teethermometer kontrollieren). Die Eier zugeben, die Temperatur im Auge behalten und die Eier 45 Minuten darin garen. Die Eier aus dem Wasser nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen. Vor dem Servieren die Eier vorsichtig aus der Schale lösen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014

Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat

Für 2 Personen

3 Brötchen	1/8 l Milch	1 Bund Blattpetersilie
2 Schalotten	3 EL Butterschmalz	4 Eier
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Stange Lauch
300 ml Gemüsebrühe	200 g gemischte Speisepilze	1 Zwiebel
30 g Rauchspeck	2 EL Weißweinessig	3 EL Rapsöl
30 g Butter		

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Hälfte der Petersilie untermischen. Dann die Mischung, mit 2 Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Lauchstange so zu recht schneiden, dass der dunkelgrüne Teil entfernt wird. Die geputzte Lauchstange am Stück waschen und in einem Topf mit Gemüsebrühe blanchieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Semmelknödel (können auch schon am Vortag gemacht werden) in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Rauchspeck fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und mit Essig, Öl, restlicher Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen. Die Semmelknödel in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. In einer Pfanne mit Butter Zwiebel und Speckwürfel glasig werden lassen. Pilze zugeben und mit dünsten. Die Pilze sollen kein Wasser ziehen, sondern Farbe bekommen. Die Pilzmischung unter die gebratenen Knödel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Eier verquirlen und darüber verteilen, langsam rührend stocken lassen. Blanchierten Lauch in feine Ringe schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Das Geröstel mit dem Lauchsalat anrichten und servieren.

Otto Koch am 08. Dezember 2014

Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl

Für 4 Personen

220 g kleine Steinpilze	8 Köpfchen Rosenkohl	1 kleine Zwiebel
3 Scheiben Baconspeck	3 Tomaten	150 ml Olivenöl
40 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Blätter Basilikum	200 ml Geflügelfond
2 Kartoffeln, festk.		

Für die Ravioli:

1 Vollei	4 Eigelb	1 EL Öl
100 g Semola di grano	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Wasser
Salz, weißer Pfeffer	2 Artischocken	1 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Zweig Thymian	50 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond	150 g Mozzarella	

Die Steinpilze putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl in einzelne Blätter zerpfücken und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Zwiebel schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. Die Tomaten am Stielansatz etwas einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Speck zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, restliches Olivenöl unterrühren, Tomatenwürfel und Basilikum zugeben, mit warmem Geflügelfond auffüllen. Die Steinpilzscheiben in die warme Vinaigrette geben, nachwürzen. Die Rosenkohlblätter ebenfalls mit Vinaigrette marinieren. Für die Kartoffelkruste Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und 20 min in kaltem Wasser ruhen lassen, abtropfen und auf Küchenkrepp trocknen. Kartoffelwürfel in etwas Olivenöl knusprig anbraten und auf einem Küchenkrepp geben, mit Zitronensalz würzen. Für die Ravioli Eier, Öl, Grieß, Mehl und Wasser mischen und mit Salz würzen. Den Teig kräftig kneten bis er eine glatte Außenschicht hat. Eine Stunde ruhen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und in 8 cm runde Kreise ausstechen. (ergibt 16 Kreise). Artischocken putzen, in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond zugeben, einkochen und die Artischocken weich garen abschmecken und auskühlen lassen. Mozzarella in feine Würfel schneiden. Die Artischocken mit Mozzarella vermengen und würzen. Die Masse auf die Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser beträufeln, mit Teig abdecken und die Ränder gut andrücken. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die marinierten Steinpilze im Kreis auf einem Teller anrichten. Mozzarellaravioli aufsetzen, Rosenkohlblätter über das Gericht streuen und alles mit der Vinaigrette beträufeln. Zum Schluss die knusprig gebratenen Kartoffelkruste über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 21. Oktober 2014

Index

- Apfel, 63
Artischocke, 74, 103, 105, 117
Aubergine, 48, 97
Austern, 52
Avocado, 13, 50, 53
- Bäckchen, 42, 68
Barsch, 10
Beef-Stroganoff, 58
Birne, 82
Bohnen, 17, 46, 68, 105
Bratapfel, 4
Bratkartoffeln, 59
Bratklops, 38
Butter, 100
- Couscous, 94
Crème, 4
Crepes, 85
Curry, 80
- Eier, 75, 78, 79, 83–86, 92, 93
Eisberg, 7
Enten-Brust, 24, 25
- Falafel, 80
Fenchel, 18, 62
Filet, 46, 56, 58, 67
Filet-Steak, 57
Fisch, 62
Fleisch, 68, 70
Forelle, 7, 9
Frischkäse, 82, 84
- Gans, 26, 35
Garnelen, 50, 52, 53
Gebäck, 100
Gnocchi, 97
Grillenkäse, 81
Gurke, 17, 50, 56, 58, 62, 70, 80, 81, 94
- Hähnchen, 30
Hähnchen-Brust, 27–29
Hühner-Brust, 24, 29, 32
- Hering, 13
Hirsch, 102
Hirsch-Medaillon, 104
Hirsch-Rücken, 104
Huhn, 26, 35
Hummer, 53
- Käse, 77, 81, 83, 85, 91–93
Kürbis, 10, 12, 53, 63
Kabeljau-Filet, 14, 15
Kalb, 38
Kaninchen-Rücken, 103, 105
Kartoffel, 74, 75, 77–79, 82, 86, 87, 91, 95, 97
Kartoffeln, 2, 70, 71
Kaviar, 6, 16
Knödel, 35, 87, 116
Kohlrabi, 46
Kotelett, 48
Kraut, 26
- Labskaus, 56
Lachs-Filet, 8
Lachs-Forelle, 20
Lasagne, 86
Lauch, 53, 68, 76, 78, 83, 92, 116
Linsen, 72, 85, 89
- Möhren, 26, 33, 34, 42, 53, 60, 68, 71, 85, 92, 95, 102
Mangold, 77
Maronen, 31, 88, 93
Matjes, 17
Meeresfrüchte, 70
- Nudeln, 32, 34, 51, 66, 68, 90
- Obst, 100
- Pak-Choi, 22
Paprika, 21, 78–81, 90, 97, 112
Pastinaken, 29
Perlhuhn, 31

Pilze, 22, 42–44, 58, 66, 71, 78, 91, 93, 104,
 105, 107, 112, 116, 117
 Polenta, 27
 Porree, 60
 Poularden-Brust, 32–34

 Räucherfisch, 12
 Rösti, 82
 Rüben, 47
 Rücken, 43, 44
 Radicchio, 29
 Ragout, 90
 Ravioli, 77, 93, 117
 Reh-Geschnetzelt, 107
 Reh-Rücken, 106, 108, 109
 Reis, 20, 89
 Rettich, 44, 60
 Rind, 70
 Roastbeef, 56
 Rosenkohl, 63, 109, 117
 Rotbarbe, 18
 Rote-Bete, 15, 16, 19, 47, 56, 58, 75, 95
 Rotkraut, 35, 106
 Roulade, 43
 Rucola, 67, 79, 112
 Rumpsteak, 59

 Saibling, 19
 Salat, 112, 113, 116
 Schafskäse, 94
 Schinken, 112, 114
 Schnitzel, 66
 Schulter, 47
 Schwarzwurzeln, 90
 Schwein, 39
 Schweine-Hals, 66
 Seeteufel, 21
 Sellerie, 26, 31, 42, 47, 52, 53, 60, 70, 71, 79,
 84, 92, 97, 102, 113
 sonstige, 96, 100
 Speck, 72, 113, 115–117
 Spinat, 43, 90
 Spitzkohl, 109
 Steak, 57
 Steckrübe, 108

 Tafelspitz, 60
 Teig-Taschen, 77, 93, 117
 Tintenfische, 51
 Trüffel, 76

 Vegan, 74, 89
 Vitello, 44

 Weißkohl, 26
 Wild, 63, 102, 104, 106–109
 Wirsing, 104
 Wolfsbarsch, 11

 Zander-Filet, 22
 Zucchini, 30, 76, 79, 97