

**Kochrezepte von Profi-Köchen
aus Fernsehsendungen
von ARD, ZDF oder anderen**

ARD-Buffer

2010 Juli-Dez.

124 Rezepte

Jörg Sackmann	Jacqueline Amirfallah
Karlheinz Hauser	Michael Kempf
NN	Otto Koch
Vincent Klink	

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 30. Juni 2021.

Inhalt

Dessert	1
Schokoladen-Crêpes mit Birnen-Kompott	2
Fisch	3
Chartreuse vom Lachs	4
Confierter Lachs auf Kartoffel-Panachée	5
Dorade im Kleid aus Brand-Teig	6
Dorade in Balsamico	6
Forellen-Filet mit Zitrone und Kapern	7
Gebratener Lachs mit Knoblauch und Speck	7
Gemüse-Suppe mit gerösteten Forellen-Stückchen	8
Hering im Graubrot-Knusper mit Essig-Speck-Schaum	9
Kabeljau auf beurre rouge	10
Kabeljau mit Trüffel-Ravioli und Spinat	11
Lachs im Gewürz-Sud pochiert mit Orangen-Soße	12
Matjes nach Hausfrauenart	12
Matjes-Salat mit Kartoffeln und Speck	13
Pfirsich-Fenchel-Salat mit Räucher-Forellen-Mousse	13
Rotbarbe mit Fenchel-Aprikosen-Salat	14
Rote-Bete-Carpaccio mit Brandade vom Zander	14
Senflauch-Gemüse mit Hecht-Frikadellen	15
Wanderer-Fladen mit zwei Füllungen und Forellen-Filet	16
Warmer Salat von Wurzel-Gemüse mit Forellen-Röllchen	17
Zander auf der Haut gebraten, Schwarzwurzel-Bandnudeln	17
Zander im Speck-Mantel mit Kräuter-Soße, Bratkartoffeln	18
Zander mit Meerrettich-Kruste und Rahm-Sauerkraut	19
Zucchini-Lachs-Roulade mit Kartoffel-Senf-Salat	20

Geflügel	21
Apfel-Linsen mit Gänseklein	22
Brathähnchen mit Kürbis-Chutney	23
Brathähnchen	23
Caesar Salad mit gebratener Perlhuhn-Brust	24
Enten-Brust mit Stachelbeer-Confit	25
Enten-Brust mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Püree	26
Enten-Ragout mit Kartoffel-Knödel	27
Gänse-Braten mit Rotkohl	28
Gepökelte Gänse-Brust auf Linsen-Salat	29
Geräucherte Hähnchen-Brust mit Apfel-Soße	30
Hähnchen-Asia-Pfanne	30
Hähnchen-Brust mit Feigen-Kruste	31
Hähnchen-Brust-Variationen vom Zuckermais	32
Lackierte Perlhuhn-Brust mit Blatt-Spinat	32
Mais-Poularde mit Pfifferlingen und Kartoffel-Kräutern	33
Parmesan-Taco mit Poularden-Brust und Joghurt-Soße	34
Hack	35
Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut	36
Gefüllte Gemüse-Zwiebel mit Lamm-Hack	37
Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici	38
Kohl-Rouladen	39
Maultaschen im Zwiebel-Fond mit Schweine-Hack	40
Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack	41
Spaghetti Bolognese	42
Innereien	43
Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete	44
Geflügel-Leber-Terrine, Sellerie-Apfel-Salat, Walnüsse	44
Geschnetzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse	45
Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree	46
Pfifferling-Ragout mit gebratener Enten-Leber	47
Schweine-Leber-Spätzle mit Würz Apfel-Kompott	48

Kalb	49
Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln	50
Kalb-Rücken-Steak mit Taleggio	51
Kalb-Steak mit Salbei und Birnen	52
Paprika-Geschnetzeltetes vom Kalb mit Nudeln	52
Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz	53
Tafelspitz und Rote-Bete-Salat	54
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat	55
Lamm	57
Kraut-Wickel vom Lamm-Rücken mit Ratatouille	58
Lamm-Rücken mit Artischocken und Bohnen-Ragout	59
Meer	61
Gegrillte Garnelen mit karamellisiertem Sommerlauch	62
Pulpo-Kartoffel-Salat	62
Rind	63
Geschmorte Rinder-Rippe mit Steckrüben-Püree und Karotten	64
Rinder-Tatar mit Röstzwiebel	65
Rinder-Zunge mit Kardamom-Zwetschgen	66
Sauerbraten rheinische Art mit Kartoffel-Knödeln	67
Tafelspitz mit Meerrettich-Soße	68
Tafelspitz-Teller-Sülze	69
Wiener Saftgulasch mit Nudeln	69
Salat	71
Feld-Salat mit westfälischem Dressing, Schweine-Bäckchen	72
Kraut-Salat	73
Oktopus-Salat mit Paprika, Tomate und Koriander	74
Scharfer Kalbfleisch-Salat	75

Schwein	77
Lauch-Linsen-Salat mit Schweine-Bäckchen	78
Schweine-Filet unter der Pilz-Kruste mit Bayrisch-Kraut	79
Schweine-Filet-Spieß mit Letscho	80
Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen	81
Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Bratkartoffeln	82
Soßen	83
Schnittlauch-Soße	84
Suppen	85
Gazpacho mit geeister Tomaten-Mousse	86
Kürbis-Suppe mit Käsestange	87
Pot au feu vom Winter-Gemüse mit Forellen-Klößchen	88
Vegetarisch	89
Falafel mit scharfer Tomaten-Soße	90
Gefüllte Zucchini-Blüte auf Zucchini-Salat	91
Gekochter Spargel mit holländischer Soße	91
Gemüse-Gratin mit roter Linsen-Soße	92
Kartoffel-Puffer	92
Käse-Knödel mit Kraut-Salat	93
Käse-Spätzle	94
Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck	95
Kürbis-Gnocchi mit Kaffee-Soße	96
Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern	97
Ofen-Schlupfer mit Quitten	98
Paprika-Auberginen-Auflauf	99
Pasta mit Rahm-Pfifferlingen	99
Pasta mit Steinpilzen	100
Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark	100
Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney	101
Ragout von bunten Linsen mit Kokos-Reis	102
Salat von Bulgur mit Zitrone, Oliven und Schafskäse-Börek	102

Salbei-Nudel-Blatt mit Maronen-Füllung, Rosenkohl-Ragout	103
Schafskäse mit Oliven und Zitronen	104
Schwarzwurzel-Salat mit Nüssen und Käse-Toast	105
Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade	106
Zucchini-Curry	107
Wild	109
Reh-Rücken mit grünem Bergpfeffer und Kräutern gebraten	110
Reh-Rücken mit Szechuan-Pfeffer pochiert	111
Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree	112
Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln	113
Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes	114
Wachteln mit Honig gebraten und Zimt-Couscous	115
Wildschwein in Brombeer-Soße	116
Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi	117
Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree	118
Wirsing-Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Küchle	119
Wurst-Schinken	121
Berghütten-Zauber mit Blutwurst	122
Kartoffel-Tortilla mit Chorizo	122
Pasta mit Parma-Schinken, Pilzen, Tomaten und Rucola	123
Penne-Salat al arrabiata mit Speck	124
Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße	125
Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat	126
Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße	127
Index	128

Dessert

Schokoladen-Crêpes mit Birnen-Kompott

Für 6 Personen

Schokoladencrepe und Mousse	250 g dunkle Kuvertüre (70 %)	6 Eigelbe
80 ml Milch	400 g Sahne	150 g Mehl
90 g Zucker	80 g flüssige Butter	90 g Kakao
Butterschmalz	Birnenkompott	3 Birnen
3 EL Zucker	80 ml Weißwein	Wasser
2 Zweige Rosmarin	3 Kardamomkapseln	1 TL Speisestärke

Die Kuvertüre grob raspeln und über dem Wasserbad schmelzen. 3 Eigelb mit 2 EL Milch auf dem Wasserbad aufschlagen und mit der geschmolzenen Schokolade vermischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen. Für die Crepes Mehl, 90 g Zucker, 3 Eigelbe, flüssige Butter, restliche Milch und Kakao gut vermischen und den Crepeteig 30 Minuten ziehen lassen. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Milch darunter mischen. In einer beschichteten Pfanne aus dem Teig nach und nach mit Butterschmalz dünne Crepes ausbacken. Für das Kompott die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Zucker in einem Topf schmelzen, mit Weißwein ablöschen, 100 ml Wasser zugeben, Rosmarinzweige und angedrückte Kardamomkapseln einlegen und aufkochen lassen. Dann die vorbereiteten Birnenstücke zugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Birnen aus dem Sud nehmen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Birnensud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Zum Anrichten die Crepe zu vierteln zusammenlegen, die Birnenviertel darin hinein legen. Vom Schokoladenmousse eine Nocke abstechen und diese mit auf dem Teller anrichten. Etwas Birnensud angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. November 2010

Fisch

Chartreuse vom Lachs

Für 2 Personen

1 Tomate	1 Bund Suppengemüse	2 Schalotten
200 g Fischreste	250 ml Weißwein	1 Karotte
1 Sellerie	1 Zucchini	Salz
200 g Lachsfilet	150 g Sahne	1 Eiweiß
Pfeffer	ca. 50 g Butter	100 ml Crème double
1 Spritzer Cognac	einige Zweig Kerbel	

Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, anschließend die Haut abziehen und zwei dünne Scheiben abschneiden. Für die Soße Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotte schälen und würfeln, restliche Tomate ebenfalls würfeln. Die Fischabschnitte und Gräten mit den Gemüsen in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Wein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. Karotte und Sellerie schälen, von der Zucchini die Enden abschneiden und mit einem Sparschäler von den Gemüsen Streifen abziehen. Diese in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fischfilet durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen, dann kurz in den Tiefkühler geben und anschließend mit gekühlter Sahne und dem Eiweiß in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 90 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 80 Grad) vorheizen. Zwei große Souffléformen (ca. 200 ml Inhalt) buttern und je eine dünne Scheibe Tomate auf den Boden der Formen legen. Um den Rand die blanchierten Gemüsestreifen aufgestellt ständig wechselnd geben. Die Lachsmousse hineinfüllen, die Formen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen und so im heißen Backofen mit Alufolie abgedeckt, ca. 20 Minuten pochieren. Den passierten Fond mit Crème double mischen und um die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren die Soße mit ca. 40 g kalter Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Cognac abschmecken. Zum Anrichten vorsichtig die Lachschartreuse vorsichtig auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller stürzen. (Das Papier soll den Saft, der sich beim Pochieren möglicherweise bildet, aufsaugen, damit er sich nicht mit der Soße vermischt.) Die Lachs-Chartreuse auf Tellern anrichten, mit Kerbel dekorieren und mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 27. August 2010

Confierter Lachs auf Kartoffel-Panachée

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	1 Salatgurke
1/2 Zitrone	100 g saure Sahne	50 g Joghurt
2 EL Crème-fraîche	20 ml Gemüsebrühe	2 EL Champagner-Essig
150 ml Olivenöl	Zucker	1 Prise Piment d'Espelette
Pfeffer	4 Lachsfilets ohne Haut a 150 g	2 Zweige Thymian
1/2 Bund Dill	2 Zweige glatte Petersilie	1 Bund Ruccola
4 Kirschtomaten	Meersalz	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine ca. 5 mm große Würfel schneiden. In Salzwasser die Kartoffelwürfel bissfest kochen, abschütten und auf einem Küchentuch abkühlen lassen. Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel in eine Schüssel geben, salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden und den Saft auspressen. saure Sahne, Joghurt und Crème-fraîche mit der Brühe, Essig, Zitronensaft und 50 ml Olivenöl anrühren. Mit Salz, einer Prise Zucker, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenwürfel abseihen, kurz auf einem Küchentuch trocken tupfen und mit den Kartoffelwürfeln zu der Joghurtmasse geben. Alles ca. 20 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken. Die Lachsfilets entgräten und mit einem Küchencrep fein säuberlich abtupfen und in eine Vakuumiertüte legen. Zitronenschale, ca. 100 ml Olivenöl und Thymian zugeben, die Tüte verschließen und vakuumieren. Die Tüte in einen Thermalisierer (Wasserbad mit Temperaturkontrolle) legen und bei 48 Grad ca. 20 Minuten sanft garen lassen. (Tipp, wer keinen Thermalisierer hat kann die Fischfilets auch in eine Auflaufform geben. Zitronenschale, Thymian und das Olivenöl zugeben und die Schale mit Alufolie abdecken. Im Backofen bei ca. 60 Grad für ca. 25 bis 30 Minuten garen.) Dill und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter das Kartoffelpanachée ziehen. Ruccola waschen und trocken schütteln. Kirschtomaten halbieren. 2-3 Esslöffel Kartoffelpanachées in die Mitte geben. Ruccola und Kirschtomaten darum herum legen. Den Lachs aus der Vakuumiertüte herausnehmen, das überschüssige Olivenöl abtropfen lassen und auf die Kartoffeln setzen. Das Lachsfilet mit Pfeffer und Meersalz würzen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Juli 2010

Dorade im Kleid aus Brand-Teig

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Tomaten	150 g Zucchini
100 g schwarze Oliven	1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	20 ml Pernod	Salz, Pfeffer
4 Doradenfilets	125 ml Milch	40 g Butter
75 g Mehl	4 Eier	1 TL Butter

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen (Oberhitze). Die Schalotten schälen und fein würfeln, Tomaten häuten, entkernen und würfeln, Zucchini und Oliven ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden. Olivenöl erhitzen und das gewürfelte Gemüse anschwitzen. Mit Zitronensaft, Pernod, Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets abwaschen und die Gräten ziehen. Für den Brandteig Milch, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach in den Teig einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und eng aneinandergereihte Tupfer so auf das Doradenfilet spritzen, dass es wie Schuppen aussieht. Flossen und Kiemen andeuten und auf ein gebuttertes Backblech legen. Im Backofen bei 210 Grad etwa 10 Minuten backen. Das lauwarme Gemüse flach auf Tellern anrichten und mit dem Doradenfilet belegen.

Otto Koch Freitag, 01. Oktober 2010

Dorade in Balsamico

Für 2 Personen

1/2 TL Wacholderbeeren	1/2 TL Pfefferkörner	1/2 TL Korianderkörner
2 EL Rohrzucker	Salz	125 ml Weißwein
2 EL Balsamico	1 Dorade	Pfeffer
ca. 150 ml Olivenöl	1 Limette	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Puderzucker	80 ml Gemüsebrühe	4 Stangen Staudensellerie

Wacholderbeeren, Pfeffer- und Korianderkörner mit Rohrzucker und 1/2 TL Salz in einen Mörser geben und gut zerstoßen, dann alles mit Weißwein in einen Topf geben und aufkochen. Den Balsamico zugeben und den Topf vom Herd ziehen. Dorade schuppen und filetieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Dann in eine flache Schale legen, mit der Marinade begießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Für den Salat von der Limette den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter grob abzupfen. Petersilie, Limettensaft, Puderzucker, Gemüsebrühe und etwas grob gemahlener Pfeffer in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Dann Öl untermischen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz abschmecken. Den Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. Mit dem Limettendressing marinieren. Die Fischfilets anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und den Salat dazu reichen. Dazu passen geröstete Weißbrotscheiben.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Juli 2010

Forellen-Filet mit Zitrone und Kapern

Für 2 Personen

300 g kleine Kartoffeln	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Forelle (ca. 400-500 g)	Pfeffer	6 EL Butter
1 Bio-Zitrone	3 EL Kapern	

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Forelle filetieren, entgräten und die Haut abziehen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Filets kurz braten und warm halten. Von der Zitrone die Schale dick abschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Filets auslösen. Zitronenfilets mit den Kapern in einer Pfanne mit 2 EL Butter und mit 2 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffeln kurz in einer Pfanne mit der restlichen Butter schwenken. Die Forellenfilets auf Tellern anrichten und mit der Zitronen-Kapernbutter übergießen. Mit den Kartoffeln garnieren und mit der Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 23. Juli 2010

Gebratener Lachs mit Knoblauch und Speck

Für 2 Personen

400 g Lachsfilet (mit Haut)	Salz, Pfeffer	Mehl
60 g geräucherter Speck	1 EL Olivenöl	4 Knoblauchzehen
1 Schalotte	1 EL Sherry-Essig	50 g Crème-fraîche
50 ml Kalbsfond	30 g kalte Butter	

Für den Spinat:

1 Schalotte	300 g Blattspinat	2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat		

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Eine tiefe feuerfeste Platte in den Ofen geben und vorwärmen. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Den Speck in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Fleischseite 2 Minuten braten. Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Speck zugeben. Den Lachs wenden und auf der Hautseite 3 Minuten braten. Dann mit der Hautseite nach unten auf eine heiße Platte oder Backblech gleiten lassen, mit Knoblauch und Speck umlegen und ca. 10 Minuten im Backofen braten. In der Zwischenzeit für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Das Öl aus der Bratpfanne abgießen und Schalotte und Essig in die Pfanne geben. Gut verrühren, bis der Essig verdampft ist. Crème fraîche und Kalbsfond angießen und die Soße einkochen lassen, bis sie schön sämig ist. Mit dem Schneebesen die Butter in kleinen Flöckchen einarbeiten und die Soße vom Herd nehmen. Für den Spinat Schalotte schälen und fein schneiden. Spinat waschen und putzen. In einer Pfanne oder einem großen Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken. Den Fisch mit der Soße anrichten, dazu den Blattspinat reichen.

NN 05. Oktober 2010

Gemüse-Suppe mit gerösteten Forellen-Stückchen

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Lauchstange
1 Peperoni	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe	2 Blätter Salbei	1 Fleischtomate
Salz	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Forellenfilet	1 Zweig Basilikum	

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in Scheibchen schneiden. Peperoni halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Zucchini würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Knoblauch, Peperoni, Zucchini und Lauch zugeben, kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und zugeben, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tomate in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Zucchiniwürfel und Lauchscheiben beiseite legen. Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Forellenfilet in fingerbreite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. In Suppenteller Lauchscheiben, Zucchini- und Tomatenwürfel als Einlage geben, die Suppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und angießen, Fisch obenauf geben und mit Basilikum bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 11. August 2010

Hering im Graubrot-Knusper mit Essig-Speck-Schaum

Für 4 Personen

Mixed-Pickles:

1 TL Senfsaat	2 rote Paprika	2 Karotten
250 g Mini-Mais	1 Salatgurke	2 EL Perlzwiebeln
200 ml Gemüsefond	1 Spritzer Estragonessig	Meersalz
weißer Pfeffer	Chili	1/4 Lorbeerblatt

Essig-Speckschaum:

1 Schalotte	20 g Frühstücksspeck	300 ml Fischfond
80 ml Sahne	80 ml Milch	1 Spritzer Estragonessig
Meersalz		

Nordseehering:

4 frische Nordseeheringe	Meersalz	weißer Pfeffer
4 Scheiben Graubrot	2 EL Sonnenblumenöl	2 Stängel Blattpetersilie
4 geröstete Speckscheiben		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend im Mörser fein zermahlen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten rösten, herausnehmen, kurz abkühlen, die Haut abziehen und dann das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Karotten schälen und in Stifte schneiden. Minimais der Länge nach halbieren in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl anbraten. Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Perlzwiebeln schälen, halbieren und mit den Karotten, dem Gemüsefond und einem Spritzer Essig langsam einkochen und bissfest garen. Gebratenen Minimais, Paprikastreifen und Gurkenscheiben dazugeben. Die Mixed Pickels mit etwas Senfsaat, Meersalz, Pfeffer, Chili und Lorbeer abschmecken, 20 Minuten ziehen lassen und nachschmecken. Für den Essig-Speckschaum die Schalotte schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Den Fond mit der feingeschnittenen Schalotte einkochen, ausgelassen Speck darin 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Milch und Sahne zugeben und mit Essig und Meersalz abschmecken. Die Heringe waschen, Köpfe entfernen und so filetieren, dass der Schwanz beide Filets noch zusammenhält, die Gräten ziehen. Fische abwaschen, trocken tupfen und die Innenseite leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Graubrot über Wasserdampf biegsam machen und darin den Hering fest einrollen. In einer Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl die Heringe von beiden Seiten langsam knusprig anbraten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Heringe auf vorgewärmte Teller setzen, Petersilie unter Gemüse geben und um den Hering anrichten. Speckchips grob brechen und auf dem Gemüse verteilen. Soße aufschäumen und angießen.

Michael Kempf Sonntag, 05. September 2010

Kabeljau auf beurre rouge

Für 4 Personen

1 Kabeljau (1,5 -2 kg)	1 Bund Suppengemüse	5 Schalotten
200 g Fischabschnitte und Gräten	250 ml Weißwein	250 ml trockener Rotwein
1 EL Brombeermarmelade	Salz, Pfeffer	80 g kalte Butter
250 g frischer Blattspinat	1 EL Butter	Muskat
grobes Meersalz		

Den Kabeljau sorgfältig filetieren, die Haut abziehen und mit einer Grätenzange restliche Gräten ziehen. Für den Fischfond die Karkasse beiseite legen, Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotten, schälen und würfeln. Die Fischabschnitte, die Karkasse, 2 geschnittene Schalotten und die Gemüsestücke in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Weißwein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. In einem Topf 2 Schalotten, Rotwein und Brombeermarmelade mischen und alles um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Ca. 150 ml vom Fischfond zugeben, kurz aufkochen, salzen und pfeffern und durch ein Sieb passieren. Dann langsam 50 g kalte Butter in kleinen Stücken mit einem kleinen Schneebesen einrühren. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Übrige Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restlichen Fischfond in einen Topf mit Siebeinsatz geben, die Fischfilets auf den Siebeinsatz geben und dämpfen. Zum Anrichten den Spinat in der Mitte eines Tellers anrichten und den Kabeljau darauf legen. Mit der beurre rouge umgießen, mit grobem Salz bestreuen.

Otto Koch Freitag, 12. November 2010

Kabeljau mit Trüffel-Ravioli und Spinat

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl	100 g Hartweizen-Nudel-Grieß	5-6 Eigelb
Meersalz	2 EL Olivenöl	100 g Ricotta
2 EL Semmelbrösel	20 g Trüffelpaste	Pfeffer
2 EL Butter		

Für den Kabeljau:

600 g Kabeljaufilet mit Haut	Meersalz	1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
1 EL Zitronensaft	20 ml Sahne	1 Msp. Piment d'Espelette
Zucker	Trüffelöl	

Für den Spinat:

500 g junger Blattspinat	1 Schalotte	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Mehl, Grieß, Eigelb und 1 Prise Salz vermengen und gut durchkneten. Zuletzt 2 EL Olivenöl unter den Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. 1 Eigelb, Semmelbrösel und Trüffelpaste zugeben und vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzsack mit Lochtüle geben. Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen. In gleichmäßigen Abständen walnussgroße Häufchen der Ricottamasse auf eine Teigbahn aufspritzen. Eine zweite Teigbahn mit Eigelb einstreichen und auf die Nudelplatte mit der Füllung schlagen und festdrücken. Die Raviolis ausstechen. Den Backofen auf 58 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft ist nicht geeignet). Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Vom Kabeljaufilet die Gräten ziehen und in Portionsstücke schneiden und leicht auf der Hautseite salzen. Knoblauch schälen und halbieren. In einer vorgewärmten Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf der Hautseite das Fischfilet bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten anbraten. Danach die Butter, Thymian und Knoblauch zugeben und die Filets wenden. Die Pfanne leicht schräg halten und mit einem Esslöffel die zusammenlaufende Butter-Ölmischung immer wieder über die Kabeljaufilets träufeln. Diese Prozedur ca. 1 Minute lang durchführen. Danach den Kabeljau auf einen Teller geben und im Backofen warm stellen. Knoblauch und Thymian aus der Pfanne nehmen und den Zitronensaft zu der verbleibenden Butter-Olivenöl-Mischung geben. Alles kurz schwenken, mit etwas Sahne verfeinern und mit Zitronensaft, Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker sowie einem Tropfen Trüffelöl abschmecken. Für den Spinat die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, den Spinat geben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. ausgetretene Garflüssigkeit durch ein Sieb abschütten. Raviolis in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz schwenken. Auf einen Teller in die Mitte den Spinat geben. Das Kabeljaufilet darauf setzen und die Trüffelravioli rund herum legen. Den Butter-Olivenöl-Zitronenfond aus der Pfanne auf den Kabeljau und die Ravioli träufeln.

Karlheinz Hauser Montag, 27. September 2010

Lachs im Gewürz-Sud pochiert mit Orangen-Soße

Für 4 Personen

80 g schwarze Linsen	ca. 300 ml Gemüsebrühe	150 g Basmatireis
Salz	2,5 EL Butter	5 g frischer Ingwer
1/2 l Fischfond	1 Sternanis	1 Zimtstange
5 Körner Szechuanpfeffer	4 Lachsfilets a 120 g	2 Schalotten
3 Bio-Orangen	Pfeffer, Zucker	

Die Linsen in einem Topf mit reichlich Gemüsebrühe weich kochen, dann abschütten. Den Reis in Salzwasser bissfest kochen, abschütten und abspülen. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, den Reis wieder zugeben und zugedeckt, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Servieren die Linsen und den Reis mischen. Das Stück frischen Ingwer schälen. Fischfond mit 1/2 l Wasser in einen Topf geben und Sternanis, Zimtstange, Szechuanpfeffer und Ingwer zugeben. Alles einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren. Wenn der Fond eine Temperatur von max. 70 Grad hat (kann man mit einem Fleischthermometer kontrollieren), die Fischfilets einlegen und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Für die Orangensoße die Schalotten schälen und fein schneiden. Von 2 Orangen den Saft auspressen. Schalotten in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen, mit dem Orangensaft ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Dann ca. 100 ml vom Pochierfond durch ein Sieb passieren und zugeben. Kurz aufkochen lassen und mit 1 EL kalter Butter binden, dazu die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen unterrühren. Die übrige Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist und die Fruchtfilets auslösen. Orangenschale und Fruchtfilets in die Soße geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Fisch mit Linsen-Reis anrichten und die Soße angießen. Nach Belieben mit den Gewürzen aus dem Sud noch den Tellerrand garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 07. Dezember 2010

Matjes nach Hausfrauenart

Für 2 Personen

8 kleine Kartoffeln, fest kochen	1 TL scharfer Senf	1 Eigelb
1 EL Weißwein	1 Msp Koriander, gemörsert	ca. 6 EL Sonnenblumenöl
2 Kapern	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1 Schalotte	1 Apfel	4 Matjesfilets

Die Kartoffeln gut abbürsten, garen, abgießen und pellen. In der Zwischenzeit Senf mit Eigelb, Weißwein und Koriander gut verrühren. Sonnenblumenöl mit dem Schneebesen nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kapern fein hacken, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotte schälen und in feine Ringe, den Apfel in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren Apfelstreifen, Schalotte und Schnittlauchröllchen unter die Mayonnaise mischen. Die Matjes auf ihren Salzgehalt prüfen, ev. noch wässern. Matjes (gut gekühlt) anrichten und die Mayonnaise darüber geben. Heiße Kartoffeln dazu reichen.

NN 12. Oktober 2010

Matjes-Salat mit Kartoffeln und Speck

Für 2 Personen

4 kleine Kartoffeln	1 Tomate	150 g Gurke
1 Bund junge Löwenzahnblätter	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	4 Matjesfilets	3 Sch geräucherter Speck
ca. 80 ml Gemüsebrühe	1,5 EL Essig	2,5 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln	

Kartoffeln kochen und pellen. Die Tomate enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausstreichen. Löwenzahnblätter und die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Matjes in schräge Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne kross braten. Die Brühe erwärmen, die Kartoffeln mit der lauwarmen Brühe vermischen und mit 1 EL Essig und 2 EL Öl, Salz und Pfeffer als Salat anmachen. Gurke in Scheiben schneiden und unter die Kartoffeln mischen. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Matjesstücke unter den Salat mischen und dann die Tomaten, Petersilie und Schnittlauch zugeben. Den Salat noch mal abschmecken. Auf den Tellern die Löwenzahnblätter dekorativ anrichten und mit etwas Essig und Öl beträufeln. Den Matjessalat in der Mitte anrichten und mit den Speckstreifen bestreuen. Mit reichlich gezupftem Kerbel garnieren.

Otto Koch Freitag, 09. Juli 2010

Pfirsich-Fenchel-Salat mit Räucher-Forellen-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	1 geräuchertes Forellenfilet	3 EL Gemüsebrühe
2 EL Crème-fraîche	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
1/4 Stange Lauch	3 Pfirsiche	1 rote Peperoni
1 Fenchelknolle	1 Bio-Zitrone	3 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup	1 Msp. Szechuan-Pfeffer	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fischfilet sehr fein hacken. Gemüsebrühe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Crème-fraîche vermischen, gehacktes Fischmus unterheben, evtl. mit dem Pürierstab noch etwas pürieren, Thymianblätter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert ca. 2 Stunden). Lauch putzen in ca. 2 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Peperoni längs halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Fenchelknolle putzen, fein hobeln und mit Pfirsichspalten, Peperoni und Lauch vermengen. Von der Zitrone den Saft auspressen und zusammen mit 2 EL Olivenöl und Ahornsirup unter den Gemüse-Frucht-Salat mischen. Mit Szechuan-Pfeffer, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Salat anrichten und die Räucherforellenmousse dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 18. August 2010

Rotbarbe mit Fenchel-Aprikosen-Salat

Für 2 Personen

6 frische Aprikosen	1 Fenchelknolle	1/2 Bund Schnittlauch
1 Zweig Pimpinelle	1 Zweig glatte Petersilie	1/2 Zitrone
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
4 Rotbarbenfilets a 50 g	2 Lorbeerblätter	

Die Aprikosen halbieren, die Kerne entfernen und Aprikosen in Streifen schneiden. Fenchelknolle fein hobeln bzw. in dünne Streifen schneiden und mit den Aprikosenstreifen vermengen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Für die Vinaigrette 3 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und die geschnittenen Kräuter vermischen, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Fenchel-Aprikosenmischung damit anmachen. Rotbarbenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten (jeweils zwei Minuten) braten, ins Brat fett auch zwei Lorbeerblätter legen. Fischfilets mit dem Salat servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Juli 2010

Rote-Bete-Carpaccio mit Brandade vom Zander

Für 2 Personen

2 Knollen Rote-Bete	2 mittelgroße Kartoffeln	Salz
1 Schalotte	250 g Zanderfilet ohne Haut	40 ml Milch
20 ml Sahne	1 TL Anisschnaps	Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon	5 Walnusskernhälften
1 Zitrone	4 EL Walnussöl	Zucker

Rote-Bete mit der Schale weich kochen. Aus dem Topf nehmen, etwas auskühlen lassen und unter fließendem kaltem Wasser die raue Haut abstreifen. Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalotte schälen und fein schneiden. Zanderfilet in kleine Stücke schneiden. Milch mit Sahne und Schalotte in einem Topf aufkochen. Zanderstücke Zugeben, kurz köcheln lassen dann die Kartoffelmasse mit in den Topf geben, ca. 3 Minuten gut durchkochen und anschließend gut verrühren. Mit Anisschnaps würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Für das Dressing Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut vermischen. Kräuter und geröstete Walnusskerne untermischen. Rote-Bete in dünne Scheiben schneiden und zwei Teller fächerförmig damit auslegen, mit dem Walnussdressing beträufeln. Von der Brandade (Zander-Kartoffelmasse) mit einem Esslöffel Nocken abstechen und jeweils 2 Nocken in die Tellermitte auf das Carpaccio setzen.

Vincent Klink Mittwoch, 15. September 2010

Senflauch-Gemüse mit Hecht-Frikadellen

Für 2 Personen

1 Kartoffel	2 Schalotten	Salz
150 g Lauch	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Pfeffer	Muskat	1/8 l kräftige Gemüsebrühe
1/8 l Sahne	1 EL groben Senf	500 g Hechtfilet
1 Eigelb	1 EL Brotbrösel	1 TL Senf

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Hechtfrikadellen die Kartoffel schälen, die Schalotten schälen, halbieren und mit der Kartoffel in Salzwasser weichkochen. Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben und ausbuttern. Den Lauch waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Lauch schuppenförmig in die Auflaufform schichten. Etwas pfeffern, salzen und mit geriebenem Muskat bestreuen. Mit Brühe knapp bedecken. Sahne mit dem Senf verrühren und über die Lauchscheiben geben. Bei 200 Grad im Ofen backen bis oben eine Bräunung eintritt. Fischfilet waschen, evtl. Gräten auszupfen oder diese keilförmig ausschneiden. Die Fischstücke durch den Wolf drehen. Gekochte Kartoffel und Schalotten fein hacken, mit Fisch, Eigelb, Brösel und Senf untermischen und gut kneten. Abschmecken mit Pfeffer und Salz und daraus Frikadellen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin braten. Mit dem Senflauchgemüse zusammen anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 09. September 2010

Wanderer-Fladen mit zwei Füllungen und Forellen-Filet

Für 2 Personen

Für den Fladen:

20 g Hefe	200 ml Wasser, lauwarm	225 g Weizenmehl
1 TL Meersalz	2 EL Olivenöl	

Ziegen-Frischkäse-Füllung:

100 g Ziegen-Frischkäse	1 EL schwarze Oliven	1 Tomate
1/2 Bund Basilikum	1 Peperoni	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Füllung mit Avocadocreme und Forelle:

1 Avocado (weich)	1 Zitrone, Saft und Schale	1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer	1 geräuchertes Forellenfilet	

Den Ofen auf maximale Hitze vorheizen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem lauwarmen Wasser gut vermengen. Mehl und Salz dazugeben. Mit der Maschine 10 Minuten langsam kneten. Anschließend das Öl unterrühren und dann den Teig in einer mit Folie dicht verschlossenen Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. Auf einem mit Trennpapier belegten Backblech kleine Teighaufen aufbringen. Ordentlich mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. 20 Minuten gehen lassen und dann im Ofen zirka 20 Minuten braun backen. Sind die Fladen aus dem Ofen dann sollten sie unabgedeckt gut auskühlen, es sei denn man verspeist sie sofort. Für die Frischkäsefüllung zuerst den Käse mit dem Schneebesen gut durcharbeiten. Oliven, Tomate, Basilikum und Peperoni fein hacken und unter den Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die zweite Füllung Avocado schälen, halbieren und den Kern entnehmen. In feine Würfel schneiden. Etwas Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und Abrieb und Schnittlauch mit der Avocado verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Solange verrühren bis wir eine cremige Konsistenz haben. Fladen halb aufschneiden und mit der Avocadocreme bestreichen. Forellenfilet darauf krümeln, fertig.

Vincent Klink Sonntag, 19. September 2010

Warmer Salat von Wurzel-Gemüse mit Forellen-Röllchen

Für 4 Personen

1 Rote Bete	1 EL Honig	Salz
1 Knoblauchzehe	5 Forellenfilets	1 Bund glatte Petersilie
3 EL Sahne	1 Knollensellerie	500 ml Gemüsebrühe
2 große Möhren	1 TL Senf	2 EL Apfelessig
4 EL Walnussöl	Pfeffer	2 EL Walnüsse
1 Packung Gartenkresse		

Die Rote Bete mit Honig, Salz und angedrückter Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen bei 220 Grad ca. 1 Stunde backen. Die Forellenfilets entgräten und von der Haut nehmen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Ein Forellenfilet würfeln und mit der kalten Sahne, Salz und der gehackten Petersilie zur Farce pürieren. Die Forellenfilets damit bestreichen und aufrollen, in Frischhaltefolie und Alufolie wickeln und ca. 15 Minuten pochieren. Sellerie schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden in Gemüsebrühe weich kochen. Die Möhren putzen, längs in Scheiben schneiden und kurz mit weich dünsten. Aus Senf, Essig und Walnussöl eine Vinaigrette herstellen, falls nötig mit ein wenig Gemüsebrühe verdünnen mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Rote Bete schälen und in schöne Stücke schneiden, mit Sellerie und Möhren in der Vinaigrette marinieren. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten am Ende ein wenig Zucker zugeben und karamellisieren. Fisch auswickeln und aufschneiden. Gemüse hübsch auf dem Teller anordnen und Forellenröllchenscheiben danebenlegen Mit Gartenkresse und Walnüssen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. November 2010

Zander auf der Haut gebraten, Schwarzwurzel-Bandnudeln

Für 2 Personen

1 EL Zitronensaft	400 g Schwarzwurzeln	60 g geräucherter Speck
2 Schalotten	1 EL Butter	1 TL Mehl
100 ml Weißwein	250 ml Fischfond	150 g Crème double
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zanderfilets mit Haut	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl		

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Speck fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen, gut umrühren und den Weißwein etwas einkochen lassen. Dann Fischfond und Crème double hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Zander auf der Haut kreuzweise einschneiden (nur die Haut nicht das Fleisch einschneiden.) Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Haut- und Fleischseite kurz anbraten, dann auf der Hautseite fertig garen. Petersilie unter die Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blanchierte Schwarzwurzeln mit der Soße mischen. Zander mit den Schwarzwurzeln anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 03. Dezember 2010

Zander im Speck-Mantel mit Kräuter-Soße, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

3 Kartoffeln, fest	1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Fischfond
100 ml Weißwein	500 g Zanderfilet	100 g Frühstücksspeck
1 Schalotte	3 EL Butter	Salz, Pfeffer
100 g Crème double		

Kartoffeln kochen und pellen.

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Fischfond und Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Das Zanderfilet in vier gleich große Stücke schneiden und dünn mit den Speckscheiben umwickeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln in gleich dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten. Die Schalotte zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Zur Soße die Crème double geben, noch ein bisschen einkochen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Dann die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln übereinander gestapelt anrichten. Fisch dazugeben und die Soße darum herum gießen.

Otto Koch Freitag, 03. September 2010 (live auf der IFA)

Zander mit Meerrettich-Kruste und Rahm-Sauerkraut

Für 2 Personen

Für das Rahmsauerkraut:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Zucker
300 g Sauerkraut, frisch	2 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
100 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Für den Zander:

2 Schalotten	4 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Zanderfilets a 200 g	125 ml Fischfond
20 ml trockener Wermut	1 Zweig Thymian	1 Msp. Zitronenschale
frischer Meerrettich		

Für das Rahmsauerkraut die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucker und danach das Sauerkraut zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken, zugeben und mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen. Sahne untermischen und zugedeckt alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch Schalotten schälen und fein schneiden. Eine gewürfelte Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldgelb anschwitzen. Etwas abkühlen lassen und mit 2 EL weicher Butter und Semmelbröseln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten, dann in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Die restlichen Schalottenwürfel in der Fischpfanne anschwitzen, mit Fischfond und Wermut auffüllen, Thymian zugeben und etwas einkochen lassen. Zitronenschale untermischen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL kalter Butter unter die Soße rühren und diese damit binden. Meerrettich schälen und fein reiben (ca. 1 EL), dann Meerrettich unter die Butter-Schalotten-Masse rühren und diese Masse dünn auf die Fischfilets streichen. Unter der Grillschlange (oder Oberhitze) im Backofen die Fischfilets goldbraun gratinieren. Fischfilets mit der Soße anrichten und mit dem Rahmsauerkraut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 18. November 2010

Zucchini-Lachs-Roulade mit Kartoffel-Senf-Salat

Für 2 Personen

1/2 Bund Kerbel	1 Stängel Basilikum	20 g Fenchelsamen
20 g Meersalz	20 g Zucker	weißer Pfeffer
1 EL Olivenöl	2 TL grober Senf	250 g Lachsfilet
180 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	40 ml Geflügelfond
40 ml weißer Balsamico	Salz, Muskat	ca. 80 ml Rapsöl
1 Zucchini	2 EL Olivenöl	

Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Kräuterblätter von den Stielen zupfen. Fenchelsamen, Meersalz und Zucker zusammen mit den Kräuterstielen im Mörser gut zerreiben. Gemahlener Pfeffer, Olivenöl und 1 TL Senf zugeben und eine cremige Marinade herstellen. Den Lachs von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Kartoffeln kochen, abschütten, dann pellen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Geflügelfond erhitzen und über die Kartoffeln und Zwiebelwürfeln gießen. Balsamico mit 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermischen, ebenfalls zu den Kartoffeln geben und nach und nach Rapsöl untermischen. Zucchini in dünne längliche Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vom Lachs die Beize abreiben und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Scheiben sollten möglichst so breit und lang wie die Zucchini sein. Die Lachs-Scheiben exakt auf die Zucchinischeiben legen und zu Rouladen aufrollen. Kartoffelsalat mit etwas geschnittenem Kerbel bestreuen und nochmals abschmecken. Lachsroulade und Kartoffelsalat anrichten, mit Kerbel und Basilikum garnieren. Dazu passt grüner Salat.

Jörg Sackmann Freitag, 24. September 2010

Geflügel

Apfel-Linsen mit Gänseklein

Für 2 Personen

Für das Gänseklein:

Hals, Flügel	Magen und Leber	1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel	1 Spritzer Apfelessig	1 Lorbeerblatt
2 EL Butter	1 EL Mehl	80 ml Weißwein
80 ml Sahne	1 TL Bio-Instant-Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Apfellinsen:

150 g Berglinsen	1 Apfel	Salz
2 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten	4 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig	1 TL grober Senf	Zucker
Pfeffer		

Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Gänsehals, Flügel, Magen und Leber in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und Zwiebel schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Essig und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt ca. 2,5 Stunden kochen. Dann alles durch ein Sieb passieren und die Brühe stark einkochen lassen. Gekochtes Fleisch in Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl untermischen und mit ca. 300 ml der einkochten Brühe aufgießen, alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dass sich keine Klümpchen bilden. Wein und Sahne untermischen und mit Gemüsebrühepulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Fleischstücke untermischen. Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, das Kochwasser salzen, die Apfelwürfel zugeben und noch 3 Minuten mitkochen, dann abschütten und Apfel-Linsen abtropfen lassen. Fasern vom Staudensellerie abziehen und Sellerie in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Staudensellerie und Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten, danach in eine Schüssel geben und die Apfel-Linsen darunter mengen. 3 EL Olivenöl mit Essig und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit die Apfel-Linsen anmachen. Gänseklein mit dem Linsensalat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 10. November 2010

Brathähnchen mit Kürbis-Chutney

Für 2 Personen

1 Hähnchen	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
250 ml Hühnerbrühe	1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
1 Peperoni	2 EL Olivenöl	1 EL Zucker
1 Spritzer Weißweinessig		

Das Hähnchen in vier Teile zerlegen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Hähnchenteile rundherum anbraten. 2 Schalotten schälen, achteln und mit dem Lorbeerblatt und einen Thymianzweig dazu geben. Wenn alles rundum gut angebraten ist, die Hühnerbrühe angießen und ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit den vom Kürbis die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel anbraten, die Kürbiswürfel zugeben und mitbraten, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln. Peperoni, Thymianblätter, Essig und Zucker zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den geschmorten Hähnchenkeulen das Fleisch je nach Wunsch vom Knochen lösen. Hähnchen mit dem Kürbischutney anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 23. September 2010

Brathähnchen

Für 4 Personen

1 frisches Hähnchen	flüssige Butter	Salz, Pfeffer
1 Bio - Zitrone	1 Bund Thymian	8 Knoblauchzehen
ca. 3 EL Olivenöl	ca. 150 ml Weißwein	

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen, außen mit Butter bestreichen und innen sowie außen salzen und pfeffern. Die Zitrone rund herum mit einer Gabel einstechen. Zusammen mit 2/3 des Thymians in den Bauch des Hähnchens stecken. Auf einen Grillspieß oder den Grillrost legen. Darunter eine feuerfeste Form geben, den restlichen Thymian und die ungeschälten Knoblauchzehen zusammen mit etwas Olivenöl hineingeben. Mit Weißwein begießen. Das Hähnchen je nach Größe ca. 40 Minuten bis 1 Stunde im vorgeheizten Ofen braten. Zum Schluss noch knusprig braun grillen.

Tipp: Erst eine halbe Stunde mit der Brust nach unten, dann mit der Brust nach oben garen. Dazu passt Baguette und Salat.

NN 02. Oktober 2010

Caesar Salad mit gebratener Perlhuhn-Brust

Für 4 Personen

2 Römersalat-Herzen	5 Scheiben Toastbrot	4 Perlhuhnbrustfilets a 100 g
Salz, Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl	2 Zweig Thymian
2,5 EL Butter	50 ml Geflügelbrühe	1/2 Zehe Knoblauch
100 g Parmesan	50 g Mayonnaise	10 g Joghurt
1 Sardellenfilet	1 EL Kapern	20 ml Champagner-Essig
2 Spritzer Worcester-Soße	2 Eigelb	5 EL Olivenöl
1 Prise Zucker		

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern, nach Belieben in 1-2 cm breite Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Die Perlhuhnbrüste salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Dann wenden, 2 Thymianzweige und 1 TL Butter zugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1-2 EL Butter knusprig braten, dann auf Küchenkrepp geben und das Fett etwas abtropfen lassen. Den Geflügelfond leicht erhitzen. Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab Knoblauch und 2/3 vom Parmesan unter die Brühe mixen, dann Mayonnaise, Joghurt, Sardelle, Kapern, Essig, etwas Pfeffer, Worcester-Soße zugeben. Das Eigelb untermixen und langsam das Olivenöl unterrühren. Die Soße mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Salatblätter mit der Soße vermischen und anrichten. Perlhuhnbrüste in Tranchen aufschneiden, auf den Salat legen, mit den Croutons garnieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 19. Juli 2010

Enten-Brust mit Stachelbeer-Confit

Für 2 Personen

4 mittelgroße violette Kartoffeln	2 Entenbrüste, ausgelöst	Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz	1 Schalotte	20 g Butter
150 g Stachelbeeren	50 g Zucker	80 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	1 kleiner Brokkoli	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die violetten Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen. Die Haut der Entenbrüste vorsichtig einritzen und die Sehnen entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten. Dann umdrehen und langsam weiter garen. Bei 80 Grad im Ofen warm stellen. Für das Stachelbeer-Confit die Schalotte schälen, fein hacken und in einem Topf Butter anschwitzen. Die Stachelbeeren und den Zucker zugeben. Mit Weißwein ablöschen und ca. 50 ml Geflügelfond zugeben. Einige Minuten kochen lassen. Wenn die Stachelbeeren eingekocht sind, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Die Brokkolistiele mit dem Messer so schälen, dass alle Fasern der Außenhaut weggeschnitten sind. (Die Röschen für ein anderes Gericht verwenden.) Brokkolistiele in längliche Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Stiele anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und restliche Brühe angießen. Brokkolistiele bissfest garen. Mehrere Kartoffel- und Brokkolischeiben übereinander stapeln und so auf den Tellern anrichten. Die Entenbrüste aufschneiden und anlegen. Mit dem Stachelbeer-Confit garnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Juli 2010

Enten-Brust mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	2 Entenbrüste a 200 g	Salz, Pfeffer
300 g Zwiebeln	125 g Zucker	280 ml Rotwein
10 ml Cassis-Likör	2 Schalotten	80 ml roter Portwein
1 EL Butter	Muskat	ca. 100 ml Milch
30 g flüssige Butter		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen). Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Entenbrüste parieren und die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite nur kurz anbraten. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10- 15 Minuten garen. Für die Zwiebelmarmelade die Zwiebeln schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker hellbraun schmelzen, Zwiebel zugeben und mit 80 ml Rotwein auffüllen und aufkochen. Cassis zugeben, etwas Salz und Pfeffer untermischen und alles sirupartig einkochen lassen. Zwiebelmarmelade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Schalotten schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Schalotten in einen Topf geben, 200 ml Rot- und Portwein angießen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann diese Reduktion durch ein Sieb passieren und mit 1 EL Butter montieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebelmarmelade auf Tellern anrichten, Die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Zwiebelmarmelade fächerartig auflegen. Portweinreduktion in einem Faden um das Fleisch gießen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Dezember 2010

Enten-Ragout mit Kartoffel-Knödel

Für 2 Personen

2 Entenbrüste mit Haut	Salz, Pfeffer	5 Schalotten
1 EL grober Dijon-Senf	1 TL Mehl	1/4 l trockener Rotwein
1/4 l brauner Geflügelfond	500 g mehligk. Kartoffeln	3 Eigelb
40 g Grieß	1 Msp. Muskat	

Die Entenbrüste salzen und pfeffern und mit der Haut nach unten in eine beschichtete Pfanne legen. Bei milder Hitze langsam ca. 10 Minuten braten, damit aus der Haut das Fett austritt. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und würfeln, das ausgetretene Fett in der Pfanne abschütten. Fleischwürfel wieder in die Pfanne nehmen und bei großer Hitze ca. 8 Minuten immer wieder schwenkend weiterbraten, herausnehmen und warmstellen. Schalotten schälen und fein hacken, mit etwas verbliebenem Bratenfett in der Fleischpfanne anschwitzen, den Senf dazugeben und noch etwas mitrösten. Mit Mehl bestäuben und dann mit Rotwein ablöschen. Geflügelfond dazugeben und so lange kochen bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Soße abschmecken, kurz vor dem Servieren, das Fleisch zugeben und einmal durchschwenken. Für die Kartoffelknödel Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser kochen, abschütten, etwas ausdampfen lassen und pellen. Die gepellten (noch warmen) Kartoffeln durch die Presse drücken und das Eigelb und den Grieß untermengen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Die Masse zu Knödeln formen und ca. 15 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Vincent Klink 22. September 2010

Gänse-Braten mit Rotkohl

Für 6 Personen

Für die Füllung:

1/2 Toastbrot	1/8 l Milch	1 Zwiebel
150 g gekochter Schinken	1 Herz und Leber der Gans	Butter
3 Eier	2 EL Petersilie	1 EL Majoran, gerebelt
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Für die Gans:

1 junge Gans, ca. 2,5 kg	Salz	grober Pfeffer
1 Bund Röstgemüse	1 EL Mehlbutter	1/4 l Rotwein
Pfeffer, Salz		

Für den Rotkohl:

1/2 Kopf Rotkohl	2 Schalotten	30 g Gänseschmalz
1 Lorbeerblatt	1 TL grüner Pfeffer	3 EL Apfelessig
1/8 l kräftiger Rotwein	1 Msp. Wacholder	1 Nelke
1 Msp. Piment	Salz	50 g Preiselbeerkonfitüre
50 g Johannisbeerkonfitüre		

Für die Füllung das Toastbrot entrinden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen und über die Brotwürfel geben. Mit einem Deckel zugedeckt etwas ziehen lassen. Zwiebel schälen und mit dem Schinken in Würfel schneiden. Die Innereien der Gans (Leber und Herz) ebenfalls fein würfeln und mit den Zwiebeln und dem Schinken in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit der Innereien-Zwiebelmischung zu den Brotwürfeln geben. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken, mit dem Majoran unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Gans, die Gans möglichst am Vortag mit der Brustseite nach oben mit reichlich Salz und Pfeffer einreiben. Den Ofen auf 180 bis 200 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Fettpolster der Gans mit einer Stricknadel oder großen Spießgabel anstecken. Die Flügel und den Hals entfernen und klein hacken. Die Füllung in die Gans geben und zunähen. Einen ausreichend großen Topf oder Bräter mit klein gehackten Flügeln und Hals bedecken, ca. ein Zentimeter hoch mit Wasser füllen, die Gans darauf geben und für ca. 1,5 Stunden in den Ofen geben. Die Gans zwischendurch mehrmals mit dem austretenden Saft übergießen und evtl. auch mal drehen. Das Röstgemüse schälen bzw. putzen, in Würfel schneiden und nach ca. 1,5 Stunden ebenfalls in den Topf geben. Die Gans weitere 1,5 Stunden garen, dabei erneut mit dem austretenden Saft übergießen und das Röstgemüse und die Knochen vom Topfboden lösen. Wenn das Gemüse dunkel wird und zu rösten beginnt, sollte es mit etwas Wasser begossen werden. Zum Gartest eine Stricknadel durch die dickste Stelle der Keule stechen und wenn sich diese leicht ein- und ausführen lässt, ist die Gans gar. Die Gans aus dem Topf nehmen, auf eine Platte geben und im geöffneten Ofen ruhen lassen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, in einen kleinen Topf geben, kurz (ca. 1-2 Minuten stehen lassen) und dann das Gänseschmalz abschöpfen. Den Bratensaft mit etwas Mehlbutter binden, Rotwein oder Fond der ausgekochten Gänsemägen dazugeben, aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Gans entweder mit der Geflügelschere zerteilen oder tranchieren und die Brüste entlang des Knochens abschälen. Die Füllung mit einem Esslöffel heraus stechen und mit dem Rotkohl als Begleitung servieren. Für den Rotkohl, den Kohl vierteilen, vom Strunk befreien und in möglichst dünn hobeln, am Besten mit einem Hobel oder einer Aufschnittmaschine. Je feiner der Kohl geschnitten ist, um so kürzer wird die Garzeit, die ca. 30 Minuten beträgt. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit etwas Gänseschmalz anrösten. Den Kohl, Lorbeerblatt, grob gestoßenen grünen Pfeffer, Apfelessig, Rotwein, gestoßene Wacholderbeeren, Nelke, Piment und etwas Salz zugeben und bei geschlossenem Deckel köcheln

lassen. Währenddessen immer wieder das Unterste nach oben drehen. Nach ca. 15 Minuten die Konfitüren zugeben, 15 Minuten weiterkochen und mit geöffnetem Deckel mit hoher Hitze solange aufkochen bis der Saft reduziert ist. 1-2 EL Gänseschmalz unterrühren und mit Salz abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 11. November 2010

Gepökelte Gänse-Brust auf Linsen-Salat

Für 4 Personen

20 g Pökelsalz	2 Gänsebrüste	100 g Le Puy-Linsen
1 Bund Suppengemüse	4 Pfefferkörner	1 Prise Senfsaat
2 Lorbeerblätter	2 Schalotten	2 EL Butter
1 Scheibe Speck (ca. 60 g)	250 ml Geflügelfond	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	3 EL Apfelessig	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	4 Äpfel	1 EL Butter
100 ml weißer Portwein	100 ml Gänsesoße	frischer Meerrettich
einige Zweige Kerbel		

1 l Wasser und Pökelsalz gut miteinander verrühren und die Gänsebrüste darin einlegen, in den Kühlschrank geben und 24 Stunden ziehen lassen. Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Suppengemüse schälen und grob würfeln. In einem Topf mit reichlich Wasser das Suppengemüse mit Pfefferkörnern, Senfsaat und 1 Lorbeerblatt aufkochen. Die Gänsebrüste aus der Pökellake nehmen und mit in den Topf geben. am Siedepunkt die Gänsebrust ca. 1,5 Stunden gar ziehen lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die eingeweichten Linsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Hälfte der gewürfelten Schalotten in einen Topf mit 1 TL Butter geben und anschwitzen. Die Scheibe Speck zugeben. Abgetropfte Linsen mit in den Topf geben und mit Geflügelfond aufgießen, 1 Lorbeerblatt zugeben, alles ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind und der Fond fast vollständig eingekocht ist. In der Zwischenzeit Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Linsen in eine Schüssel geben und den Speck entfernen. Zu den Linsen die restlichen Schalottenwürfel, Petersilie und Thymian geben. Apfelessig und Rapsöl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, zwei davon grob raspeln und unter die Linsen mischen. Die übrigen Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Zucker karamellisieren, Apfelspalten zugeben, mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Gänsesoße in einem Topf erwärmen. Meerrettich schälen und fein reiben (ca. 1 EL). Die Gänsebrust in 5 mm dicke Scheiben aufschneiden. Zum Anrichten Linsensalat in die Tellermitte geben, darauf Apfelspalten und Meerrettich geben, die Gänsebrustscheiben um den Salat geben. Mit Kerbel garnieren und etwas Gänsesoße angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 22. November 2010

Geräucherte Hähnchen-Brust mit Apfel-Soße

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Räuchermehl	600 g Hähnchenbrustfilet
3-4 Äpfel	3-4 rote Zwiebeln	2 EL Butter
200 ml Apfelwein	1/2 l Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt
2 EL Butterschmalz	1 Prise brauner Zucker	Salz
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zum Räuchern das Räuchermehl in einem Topf auf etwas Alufolie erwärmen, bis es den Rauchpunkt erreicht. Einen passenden Siebeinsatz mit dem Fleisch in den Topf einsetzen und den Deckel schließen. Ca. 8 Minuten im Rauch garen lassen und immer wieder vorsichtig Temperatur zugeben, das die Rauchentwicklung konstant bleibt. Die Äpfel waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. 12 schöne Spalten beiseite stellen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Apfelspalten und 2 Esslöffel Zwiebelwürfel darin anschwitzen, mit Apfelwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die restlichen Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Die geräucherte Hähnchenbrust salzen und mit den schönen zurückgestellten Apfelspalten in 1 EL Butterschmalz anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mit einem Rosmarinzwig dazugeben und goldbraun braten. Bei 60 Grad im Ofen warmstellen. Die Soße pürieren und passieren mit 1 EL Butter montieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Die Kartoffeln abgießen und zu den Zwiebeln geben, eventuell ein wenig Butter zugeben, mit dem Kartoffelstampfer stampfen oder durch die Presse drücken, abschmecken mit Salz und Muskat. Hähnchenbrust mit Apfelspalten, Zwiebel-Kartoffelpüree und Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. November 2010

Hähnchen-Asia-Pfanne

Für 2 Personen

1 Karotte	je 1 Paprika grün, gelb, rot	60 g Lauch
60 g Brokkoliröschen	50 g Champignons	3-4 EL Erdnussöl
Sojasoße	Rotes Thaicurry	frischer Ingwer
100 ml Geflügelbrühe	2 Hähnchenbrüste a 140 g	Salz, Pfeffer
2 EL Speisestärke	1 Eiweiß	

Das Gemüse putzen und pfannengerecht in kleine Stücke oder Scheiben schneiden. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Nach und nach die Gemüse und Pilze mit etwas Erdnussöl in den heißen Wok geben, dabei immer wieder durchrühren, es sollte leicht goldbraun, aber noch knackig sein. Mit Sojasoße und rotem Thaicurry abschmecken. Den Ingwer dazu reiben. Mit wenig Brühe auffüllen und abschmecken. Hähnchenbrust in Streifen schneiden, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in der Speisestärke wenden. Eiweiß leicht aufschlagen und die Fleischstreifen durchziehen. Im Wok mit etwas Erdnussöl die Hähnchenstreifen goldgelb ausbacken und mit dem Gemüse servieren. Dazu passen asiatische Nudeln.

NN 01. Oktober 2010

Hähnchen-Brust mit Feigen-Kruste

Für 2 Personen

1 Schalotte	2,5 EL Butter	100 g Risottoreis
80 ml Weißwein	ca. 350 ml Hühnerbrühe	1 Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian	6 frische reife Feige
Salz, Pfeffer	Zucker	2 Hähnchenbrustfilets a 180 g
1 EL Butterschmalz	1 TL scharfer Senf	20 g Walnusskerne
50 g Parmesan	1/2 Bund Schnittlauch	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, etwas heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto bissfest sein. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Toastbrot fein reiben. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. 5 Feigen schälen. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die geschälten Feigen zerdrücken und zugeben, Brotbrösel und Thymian untermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Dann in eine feuerfest Form legen, die obere Seite dünn mit Senf bestreichen und darauf ca. 5 mm dick die Feigenmasse streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen. Walnusskerne hacken, Parmesan reiben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Unter das bissfeste Risotto Schnittlauch, Walnusskerne und Parmesan mischen und nochmals abschmecken. Die übrige Feige in Viertel schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Feigenstücke kurz anbraten. Die gegarte Hähnchenbrust schräg aufschneiden, mit dem Risotto anrichten und den gebratenen Feigenvierteln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 10. August 2010

Hähnchen-Brust-Variationen vom Zuckermais

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie	6 Zuckermais Kolben
6 EL Olivenöl	200 ml Milch	300 ml Geflügelbrühe
150 g Polentagrieß	Salz, Pfeffer	2 Hähnchenbrustfilets
2 EL Popcornmais	1 Prise Curry	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von 5 Maiskolben die Körner vom Kolben schneiden. Vom übrigen Maiskolben mit einem Sägemesser ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, die Hälfte der Maiskörner zugeben und kurz mit anbraten. Milch und 250 ml Geflügelbrühe zugeben, aufkochen, dann den Maisgrieß unter Rühren zugeben. Die Polenta ca. 5 Minuten unter Rühren kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt gehackte Petersilie untermischen. Hähnchenbrust in ca. 3 cm große Würfel schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. In einen beschichteten Topf ohne Fett den Popcornmais geben mit einem Deckel verschließen und aufplatzen lassen. Mit Salz und Curry das Popcorn würzen. Abwechselnd gebratene Fleischwürfel und Popcorn auf Spieße stecken und im Ofen (bei 60 Grad) warm stellen. Die Maisscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten, mit Salz würzen. Die restlichen Maiskörner in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl braten, 50 ml Geflügelbrühe zugeben und mit Salz abschmecken. Polenta auf Tellern anrichten, darauf die Maiskörner streuen, die Maisscheiben in die Mitte geben und den Spieß anlegen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 07. September 2010

Lackierte Perlhuhn-Brust mit Blatt-Spinat

Für 4 Personen

2 EL Szechuan Pfefferkörner	1 EL Rosa Pfefferkörner	1/2 TL schwarze Pfefferkörner
5 EL Honig	1 EL Sojasoße	4 Perlhuhnbrustfilets mit Haut
Salz	2 EL Speiseöl	1 Zweig Thymian
500 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	Pfeffer, Muskat	150 ml Geflügelsoße

Den Backofen auf 120 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für den Lack die verschiedenen Pfeffer in einem Mörser oder Cutter fein schroteten und mit Honig und Sojasoße verrühren. Die Perlhuhnbrüste von möglichen Federkielen befreien und mit einem Krepppapier trocken tupfen und salzen. In einer backofengeeigneten Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Thymian einlegen und die Brüste auf der Hautseite darin 3 Minuten braten, auf die Fleischseite wenden und kurz braten. Wieder wenden und Hautseiten mit dem Pfefferlack einstreichen. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10- 15 Minuten garen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen. Schalotte fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Knoblauchzehe zugeben. Spinat in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Den Knoblauch entfernen. Die Soße in einem Topf erwärmen. Perlhuhnbrüste mit Spinat auf Tellern anrichten, die Soße angießen. Dazu passen Kartoffelgnocchi.

Karlheinz Hauser Montag, 13. Dezember 2010

Mais-Poularde mit Pfifferlingen und Kartoffel-Kräutern

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	500 g Pfifferlinge
1 Schalotte	4 Maispoulardenbrüste mit Haut	Pfeffer
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	1 EL Sonnenblumenöl	2 Zweige Thymian
1,5 EL Butter	2 EL Olivenöl	100 ml Milch
Muskat	30 g Sahne, geschlagen	250 ml Geflügelsoße

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Pilze putzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln, die Hälfte der Petersilie für die Pilze in feine Streifen schneiden. Restliche Kräuter fein hacken. Die Maispoulardenbrüste salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Dann wenden, 2 Thymianzweige und 1 TL Butter zugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Pfifferlinge anbraten, die Schalotten zugeben und zusammen mit den Pilzen schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilienstreifen untermischen. 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. Die Geflügelsoße in einem Topf erhitzen. Mit einem Löffel Nocken aus der Kartoffelmasse ausstechen und jeweils 2 Nocken auf dem jedem Teller anrichten, die Geflügelbrust anlegen und die Pilze darauf geben. Die Geflügelsoße angießen oder extra dazu servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 05. Juli 2010

Parmesan-Taco mit Poularden-Brust und Joghurt-Soße

Für 2 Personen

150 g Parmesankäse	1/2 EL Mehl	2 Poulardenbrüste a ca. 100 g
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
50 g Staudensellerie	50 g Möhren	50 g Zucchini
50 g Lauch	1 Zweig frischer Koriander	150 g griechischer Joghurt
80 ml Geflügelfond	2 EL Chili-Chickensoße	2 EL Tomatenconfit
1 Msp. Curry, scharf	1 Msp. Piment d'Espelette	

Tomaten-Confit:

3 Tomaten	3 getrocknete Tomaten	1 TL Aprikosengelee
2 EL Limonenöl	Salz	Piment d'Espelette

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Parmesanreiben, mit Mehl vermischen. Auf zweimal die Käsemasse in eine beschichtete warme Pfanne geben, dass sich ein dünner Käsefilm bildet. Diesen Käsefilm mit einer Palette herausnehmen. Die noch warme Käseschicht wie einen Taco formen und an einem trockenen Ort aufbewahren. Insgesamt zwei Tacos zubereiten. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und dem Thymianzweig von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ziehen lassen. Staudensellerie und Möhren schälen und die zwei Enden der Zucchini entfernen. Den Lauch halbieren und säubern. Alle Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Möhren und den Staudensellerie in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen, dann Zucchini und Lauch zugeben und weitere ca. 5 Minuten zugedeckt anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Joghurtsoße Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden Joghurt mit Geflügelfond, Chili-Chickensoße, Tomatenconfit vermischen. Mit Curry, Salz und Piment d'Espelette würzen und Koriander untermischen. Das Gemüse mit etwas Joghurt-Soße marinieren. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden. Das Gemüse auf den Teller geben, den Parmesantaco aufsetzen und die Poulardenstreifen dazugeben. Restliche Joghurtsoße dazu anrichten.

Tomaten-Confit:

Die frischen Tomaten in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen, und in sehr feine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten fein schneiden. In einem Topf Aprikosengelee und Limonenöl leicht erhitzen. Frische und getrocknete Tomaten untermischen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Jörg Sackmann Donnerstag, 19. August 2010

Hack

Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 EL Butter	500 g Sauerkraut
250 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	1 Scheibe geräucherter Speck
1 gepökelte Schweinshaxe	1 TL Majoran	2 EL Olivenöl
1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Ei
Salz, Pfeffer	3 EL Semmelbrösel	200 ml Bratensoße

Für das Kartoffel-Püree:

300 g Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
1 Prise Muskat	Salz	

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen . Für das Sauerkraut eine Zwiebel schälen, würfeln und in Butter anschwitzen, mit dem Sauerkraut auffüllen. Die Brühe, Lorbeerblatt und Speck zugeben und kochen lassen. Den Knochen aus der Schweinshaxe auslösen und das Fleisch durch den Wolf drehen. Eine Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem Majoran in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Das Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch einweichen. Das Ei aufschlagen und mit dem Brot und den Zwiebeln zum Gehackten geben und alles vermischen. Wenig Salz und reichlich frisch gemahlene Pfeffer zugeben. Kleine Frikadellen formen. In Semmelbrösel wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln abschütten und durch die Presse drücken. Die Milch erwärmen, die Butter zerlassen, zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Bratensoße erwärmen, Frikadellen mit Soße, Sauerkraut und Püree anrichten.

Otto Koch Freitag, 17. September 2010

Gefüllte Gemüse-Zwiebel mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

2 große Gemüsezwiebeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 Brötchen	50 ml Milch	1 rote Paprika
1 Peperoni	2 EL Pinienkerne	4 Zweig Thymian
250 g Lammhackfleisch	100 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte
60 g weiße Trauben, kernlos	1 TL Speisestärke	200 ml Fleischbrühe

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die großen Gemüsezwiebeln vorsichtig schälen, ohne die darunter liegenden Zwiebelschichten einzuschneiden. Die Wurzel so abschneiden, dass die Zwiebel nicht auseinander fällt. Je eine Zwiebel auf ein Stück Alufolie setzen, salzen, pfeffern, etwas einölen, in die Folie packen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, auspacken, einen Deckel abschneiden und mit einem Parisien-Ausstecher die Zwiebeln aushöhlen. Die Hälfte des ausgehöhlten Zwiebelfleischs klein hacken. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Paprika und Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die gehackten Zwiebeln, Paprika und Peperoni anschwitzen. Zuletzt die Pinienkerne zugeben. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Hackfleisch mit Ei, eingeweichtem Brot, Thymian und dem angeschwitzten Gemüse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen. Eine Auflaufform ausfetten, etwas Gemüsebrühe angießen und die Zwiebeln hineinsetzen, ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Dabei immer wieder mit etwas Brühe begießen. (Wenn die Zwiebeln zu dunkel werden, deckt man sie mit Alufolie ab.) (Wenn von der Füllung etwas übrig bleibt, kann man daraus kleine Kugeln formen und mit in die Auflaufform legen.) In der Zwischenzeit eine Schalotte schälen und fein schneiden. Die Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Stärke mit 1 EL Fleischbrühe anrühren. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Trauben zugeben und mit Fleischbrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen, angerührte Stärke zugeben und die Soße damit binden. Mit Pfeffer würzen. Die Zwiebeln aus dem Ofen holen und auf Tellern anrichten. Den ausgetreten Saft aus der Auflaufform unter die Soße mischen und diese zu den Zwiebeln reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 01. September 2010

Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici

Für 2 Personen

Für den Kartoffelgulasch:

500 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
750 ml Fleischbrühe	1 TL Paprikapulver, mild	1 TL Kümmel, gehackt
1 Lorbeerblatt	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Essig
Salz, Pfeffer		

Für die Cevapcici:

2 Stängel Petersilie	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Peperoni	1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Rinderhackfleisch	1 TL scharfer Senf	1 Ei
1 EL Paprikapulver, mild	Salz, Pfeffer	2-3 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Essig und Petersilie unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Gulasch die Cevapcici reichen, dafür Petersilie, Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lauchzwiebel putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Senf, Ei und Paprikapulver zugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse längliche, kleine Torpedos formen. Diese in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze durchbraten.

Vincent Klink Donnerstag, 25. November 2010

Kohl-Rouladen

Für 2 Personen

4 große Kohlblätter	Salz	20 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten, fein geschnitten	2 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie
2,5 EL Butter	1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch
1 Ei	200 g Hackfleisch gemischt	Pfeffer, Muskat
40 ml Weißwein	200 ml Fleischbrühe	70 ml Sahne

Die Kohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Die Steinpilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Thymianblätter von den Zweigen abstreifen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Thymianblätter zugeben und kurz mitbraten. Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Gebratene Schalotten mit dem ausgedrückten Brötchen, dem Ei, dem Hackfleisch und der Petersilie gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hackfleischmischung auf den Kohlblättern verteilen und aufrollen. Mit einem Küchengarn die kleinen Päckchen verschließen. Die eingeweichten Pilze ausdrücken und fein hacken. Die Kohlrouladen zusammen mit den restlichen Schalottenwürfeln und Pilzen in einem Topf mit 2 EL Butter rundherum anbraten. Mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten lang schmoren. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sahne in die Soße geben und reduzieren lassen. Die Soße mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder dünne Bandnudeln.

NN 10. Oktober 2010

Maultaschen im Zwiebel-Fond mit Schweine-Hack

Für 4 Personen

Für die Maultaschen:

250 g Hartweizen-Nudelgrieß	7 Eigelb	7 EL Olivenöl
Salz	2 Brötchen vom Vortag	50 g Blattspinat
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
50 g geräucherter Schinkenspeck	250 g Hackfleisch Schwein	Salz, Pfeffer, Muskat
3 Eier	60 g ital. Trüffelschinken, fein	

Für den Zwiebelfond:

2 Zwiebeln	1 EL Olivenöl	1 EL Butter
50 ml Madeira	500 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
100 ml Kalbsfond	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Rahmspinat:

500 g Blattspinat	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	80 ml Sahne	1 EL Crème double
1 Prise Muskat		

Grieß, Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Brötchen in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Spinat waschen, gut abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Schinkenspeck in grobe Stücke schneiden und mit dem Spinat, den ausgedrückten Brötchen, Petersilie und den angeschwitzten Zwiebeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Diese Masse mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. 2 Eier zugeben und alles gut verkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle abfüllen. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Hackmasse der Länge nach mittig auf die Teigbahn geben und die überstehenden Teiglappen ineinander schlagen. Mit dem Kochlöffelstiel den Teig alle 5 cm quer durchdrücken, so dass kleine Maultaschen entstehen. Die Maultaschen in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Maultaschen noch ca. 8 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für den Zwiebelfond Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter die Zwiebeln braun anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann mit Brühe auffüllen und das Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. 1 EL Kalbsfond mit der Stärke vermischen. Restlichen Kalbsfond zu den Zwiebeln geben und aufkochen, dann die angerührte Stärke unterrühren und alles noch weitere 15 Minuten köcheln lassen. Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Rahmspinat den Spinat waschen, in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Dann vorbereiteten Spinat und Crème double zugeben und mit Salz und Muskat würzen. Zum Anrichten Rahmspinat auf die Tellermitte geben, darauf 2 Maultaschen setzen und den Zwiebelfond angießen. Nach Belieben noch gezupften Trüffelschinken obenauf geben.

Karlheinz Hauser Montag, 15. November 2010

Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

1/2 Somerspitzkohl (ca. 400 g)	400 g Kartoffeln	Salz
2 Schalotten	2 EL Butterschmalz	Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Frühlingszwiebel
1/2 Peperoni	60 g Fetakäse	1 Ei
1 EL geriebenes Weißbrot	80 g Lammhackfleisch	1 Prise Curry
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl	1 Prise Muskat
1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Speisestärke	

Vom Spitzkohl einige schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten anschwitzen, die Krautstreifen zugeben und kurz mitanrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Vom Thymian die Blättchen abstreifen, Rosmarin fein hacken. Frühlingszwiebel fein schneiden, von der Peperoni die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des angerösteten Kohls in eine Schüssel geben und mit Thymian, Feta, Ei und Brotbröseln vermischen. Diese Masse auf die Hälfte der vorbereiteten Kohlblätter geben und jedes Blatt einzeln aufrollen. Die andere Hälfte des angerösteten Kohls mit Lammhackfleisch, Rosmarin, Peperoni, Frühlingszwiebel und einer Prise Curry vermischen. Auf die restlichen Kohlblätter geben und ebenfalls zu Rouladen aufrollen. Die Rouladen mit der Nahtseite nach unten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Die Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben, 2 EL Olivenöl darüber gießen und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen, Schmorfond mit der Stärke abbinden, Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu die gestampften Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 16. Juli 2010

Spaghetti Bolognese

Für 2 Personen

300 g Rinderschulter	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	100 g Pastinake
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 g Tomaten, stückig
100 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	300 g Spaghetti	Parmesan

Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Schalotten, Knoblauch und Gemüse schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Das Gemüse fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Thymianzweige einlegen. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 20 Minuten kochen. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Spaghetti servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

NN 16. Oktober 2010

Innereien

Gebratene Enten-Leber mit Rote-Bete

Für 2 Personen

1 Knolle Rote-Bete	1 Schalotte	4 EL Butter
50 ml Geflügelfond	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
250 ml brauner Geflügelfond	1 Spritzer Balsamico	1/2 Zitrone
1 Apfel	1 EL Zucker	2 Scheiben Entenleber

Rote-Bete in weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote-Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den braunen Geflügelfond mit dem Balsamico etwas einkochen lassen und mit 1 EL Butter montieren. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 EL Butter und die Apfelwürfel geben, alles aufkochen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Butter die Leber von beiden Seiten kurz anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Leber darin noch kurz ziehen lassen. Die Leber auf dem Rote-Bete Gemüse anrichten, mit der Soße umgießen und den noch warmen Apfelwürfeln garnieren.

Otto Koch Freitag, 26. November 2010

Geflügel-Leber-Terrine, Sellerie-Apfel-Salat, Walnüsse

Für 4 Personen

Für die Terrine	250 g Butter	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Eier
250 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	100 g grüner Speck, dünn

Für den Salat:

150 g Sellerie	2 Äpfel	3 EL Sauerrahm
3 EL Mayonnaise	2 EL Orangensaft	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Zucker	4 eingelegte schwarze Walnüsse

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Butter in einen Topf geben und klären. Knoblauch schälen und fein reiben. Rosmarin- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Leber säubern, in einen Mixer geben und fein pürieren, dabei nach und nach die geklärte, lauwarmer Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern abschmecken und die verquirlten Eier einrühren. Eine feuerfeste Terrinenform von ca. 700 ml Inhalt mit den Speckscheiben auslegen, so dass diese ca. 3 cm auf jeder Seite überstehen. Die Masse einfüllen und mit den überstehenden Speckscheiben die Form verschließen. Die Terrinenform in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen für ca. 40-50 Minuten pochieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Sellerie und die Äpfel schälen, in gleichmäßige Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Sauerrahm, Mayonnaise, Orangensaft und Zitronensaft vermischen, mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Gemüwestreifen mit dem Dressing vermengen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken. Die erkaltete Terrine mit einem Messer in ca. 1,5 bis 2 cm starke Scheiben schneiden und jeweils eine auf den Teller geben. Apfel-Selleriesalat dazugeben. Schwarze Nüsse in Scheiben schneiden und zum Garnieren auf die Teller geben.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Dezember 2010

Geschnitzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	1/2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	100 g Champignons	1 EL Butter
1/8 l Rotwein	1 EL Weinessig	1/8 l Kalbsfond

1/2 Bund Blattpetersilie

Für das Rädlesgemüse:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	1 EL Butter
25 g Mehl	1/4 l Fleischbrühe	1-2 EL Essig
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Liebstöckl

Pfeffer, Salz

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in feine Blättchen schnetzeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leberblättchen darin kurz und scharf ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Champignons in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne mit 1 EL Butter braun rösten und die Champignons dazugeben und anbraten. Mit Rotwein und Essig ablöschen, Kalbsfond angießen. So lange kochen, bis die Flüssigkeit dick eingekocht ist. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Soße Petersilie mischen, Leber und den ausgetretenen Bratensaft wieder zugeben. Alles kurz aufkochen, durchschwenken und anrichten. Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden (dies kann auch schon am Vortag gemacht werden). Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun anbraten, das Mehl dazugeben und solange weiterrösten bis alles hellbraun ist. Brühe angießen und aufkochen. Etwas Essig, Nelke, Lorbeerblatt und Liebstöckl dazugeben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 30. September 2010

Kalb-Leber Berliner Art mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 Brokkoli	Salz	20 Fingerkarotten
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zwiebeln
150 g Mehl	1 EL Paprikapulver	ca. 500 ml Frittierfett
2 Äpfel	50 g Zucker	20 ml Weißwein
150 g Butter	150 ml Milch	Muskat
1/2 Bund Schnittlauch	650 g Kalbsleber	1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin	20 ml Hühnerfond	Pfeffer
100 ml Kalbsfond		

Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser gar kochen, Fingermöhren putzen und ebenfalls in Salzwasser garen. Gekochtes Gemüse abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, vierten und in Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. ca. 100 g Mehl und Paprika vermischen und die Zwiebelringe darin wälzen. In einem Topf mit heißem Fett die Zwiebelringe goldbraun frittieren, herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und salzen. Die Äpfel waschen, in gleichmäßige Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. 20 g Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Apfelspalten glasiert sind. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und 80 g Butter zugeben und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren. Das Püree mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen und fein schneiden. Von der Kalbsleber 8 Scheiben a 80 g abschneiden, diese in restlichem Mehl wenden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter von beiden Seiten je 1-2 Minuten die Leberscheiben sachte anbraten. Zum Schluss mit Salz würzen. Salbei und Rosmarin fein hacken und die Leber in einer Pfanne mit 1 EL Butter und den Kräutern nochmal kurz nachbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Butter und Hühnerfond Brokkoliröschen und Fingermöhren erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsfond in einem Topf erwärmen. Auf jeden Teller zwei Scheiben von der gebratenen Kalbsleber legen. Darauf Apfelspalten und Röstzwiebeln verteilen. Zwei Nocken Kartoffel-Püree zugeben und mit etwas Schnittlauch bestreuen. Das Gemüse auf den Teller anrichten. Kalbsfond auf die Leber geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 06. September 2010

Pfifferling-Ragout mit gebratener Enten-Leber

Für 2 Personen

400 g Pfifferlinge	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1/2 Bund frischer Majoran
80 g Gjetost (aus Norwegen)	4-6 Blätter Filoteig (Yufkateig)	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Salz	50 ml Sahne
Pfeffer	300 g Entenleber	1 EL Mehl
20 ml roter Portwein		

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Käse in ca. 1 cm starke Stifte schneiden und mit dem Filoteig wickeln, sodass fingerdünne ca. 15 cm lange Strudel entstehen. Die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssigem Butterschmalz einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. In einer Pfanne mit Butter die Lauchzwiebeln mit den Pfifferlingen anbraten, salzen und zuletzt den Majoran zugeben und mit Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber putzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Dann salzen und das Fett aus der Pfanne abgießen. 1 EL Butter und Portwein zugeben und die Leber glasieren. Die Pfifferlinge in tiefen Tellern anrichten, darauf die Leber anrichten und die Strudel anlegen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. August 2010

Schweine-Leber-Spätzle mit Würzapfel-Kompott

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Schweineleber, gewolft 250 g Mehl 2 Eier 1 EL Majoran, gerebelt
Pfeffer, Meersalz 1 Zwiebel 1 EL Butter

Für das Würzapfelkompott:

2 Äpfel 1 rote Peperoni 3 Korianderkörner
1 Kardamomkapsel 1 Msp. Ingwerpulver 1 EL Butter
1 TL Honig 2 EL Rohrzucker 2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Lebermasse mit Mehl, Eiern, Majoran und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis der Teig glatt geschlagen ist. Den Spätzleteig auf ein Spätzlebrett streichen und in das Salzwasser schaben. Alternativ kann man auch eine Spätzlepresse verwenden. Wenn die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden. Spätzle kurz in kaltes Wasser und dann auf ein Tuch geben. Für das Würzapfelkompott die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Koriander, Kardamom und Ingwerpulver in einen Mörser geben, gut vermischen und zerdrücken. In einem Topf mit 1 EL Butter die Apfelwürfel mit der Peperoni anschwitzen, Honig und Zucker zugeben und hellgelb karamellisieren lassen. Die gemörserten Gewürze zugeben und mit Essig ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit anbraten. Die Spätzle dürfen leicht angebräunt, aber nicht knusprig sein. Leber mit dem Würzapfelkompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Dezember 2010

Kalb

Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Blanquette:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	60 g Karotte
60 g Sellerie	60 g Lauch	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1/2 Bund Blattpetersilie	150 ml Sahne
je 1 Prise Curry, Zucker		

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl zum Ausrollen
1-2 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Karotte, Sellerie, Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit Lorbeerblatt und Nelken das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Steifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Soße im offenen Topf sirupartig einkochen, die Sahne zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken und Petersilie untermischen. Ragout mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. Dezember 2010

Kalb-Rücken-Steak mit Taleggio

Für 4 Personen

200 g Rucola	3 Strauchtomaten	4 Kalbsrückensteaks
Salz	schwarzer Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund Thymian	2 Scheiben Toastbrot
3 EL Butter	200 g Taleggio	60 g Parma-Schinken
250 g Pfifferlinge	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico
1 Spritzer Hühnerbrühe	Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz und scharf anbraten, herausnehmen und auf ein Backofengitter legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. (1 Zweig Thymian für die Pilze zur Seite legen.) Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb anbraten, herausnehmen und auf Küchentrepp legen. Taleggio und Parma-Schinken in Würfel schneiden. Kräuter, Brotwürfel, Käse und Parma-Schinken in einer Schüssel vermengen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Käsemischung mit einem Löffel gleichmäßig auf den Steaks verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Pilze anbraten. Schalotte und Thymianzweig zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Aus Olivenöl, Balsamico, 1 Spritzer Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette mischen. Rucola damit anmachen. Auf jeden Teller marinierten Rucola in die Mitte geben. Das gratinierte Kalbsrückensteak auf den Rucola setzen und mit den gebratenen Pfifferlingen und den Tomatenwürfel garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 13. September 2010

Kalb-Steak mit Salbei und Birnen

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Birnen, fest
1 Bund Salbei	3 EL Butterschmalz	2 TL Zucker
10 Schalotten	Pfeffer	1 EL Balsamico-Essig
1 EL Sojasoße	1 kleine Zwiebel	800 g Kalbsrücken
1 EL Butter		

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Drei Birnen waschen einschneiden und ein Salbeiblatt hineindrücken, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit Salz und 1 EL Zucker bestreuen und im Backofen weich backen. Die Schalotten schälen, in Butterschmalz anbraten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen mit Balsamico-Essig und Sojasoße ablöschen und weich dünsten. Den Kalbsrücken in 4 Steaks schneiden, salzen und in Butterschmalz anbraten, dem Bratfett einige Salbeiblätter zugeben. Das Fleisch von beiden Seiten 2 Minuten braten und dann bei 150 Grad im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Die übrige Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Eine Zwiebel klein schneiden und in etwas Butterschmalz anbraten, Salbei fein hacken und mit der klein geschnittenen Birne zugeben, mit anbraten. Die ausgedämpften Kartoffeln durch die Presse drücken und dazugeben, alles durchmischen, 1 EL Butter unterziehen und mit Salz abschmecken. Das Kartoffel-Birnen-Püree mit dem Kalbsteak anrichten, die Birnenviertel und Balsamico-Schalotten dazugeben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 31. August 2010

Paprika-Geschnetzeltes vom Kalb mit Nudeln

Für 2 Personen

1 rote Paprika	2 Schalotten	1/2 Chilischote	150 g dünne Bandnudeln
Salz		300 g Kalbsschnitzel	Pfeffer
1 EL Olivenöl		1/4 l Geflügelbrühe	2 EL Crème-fraîche
1 EL Butter			

Paprika putzen und würfeln. Schalotten fein schneiden. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Paprika und Chilischote im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und abschmecken. Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen und anrichten. Geschnetzeltes dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. September 2010

Rosa gebratener Kalb-Tafelspitz

Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g lila Kartoffeln	1 Pak-Choi	10 Pfefferkörner
2 Schalotten	100 ml Weißwein	5 Zweige frischer Estragon
1 Tomate	90 g Butter	2 Eigelb
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 2 Stunden weiter garen. Im Kern sollte das Fleisch nachher rosa sein. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Pak-Choi in Salzwasser im Ganzen blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 4 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Pak-Choi halbieren, den Strunk entfernen, die Blätter sollten aber noch zusammen halten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter und 50 ml Gemüsebrühe die Hälften schwenken und glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Pak-Choi und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Soße anrichten.

Otto Koch Freitag, 13. August 2010

Tafelspitz und Rote-Bete-Salat

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 kg Tafelspitz vom Kalb	Salz
1 EL Butterschmalz	ca. 1 l Kalbsbrühe	4 Rote-Bete
1 Bund Thymian	4 Knoblauchzehen	4 TL Honig
600 g Kartoffeln	4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Weißweinessig
1 TL Senf	2 EL Sahne-Meerrettich	1 Prise Zucker
1/2 Bund Schnittlauch		

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Tafelspitz von den Sehnen befreien, die Fettseite bis aufs Fleisch einritzen und salzen. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und den Tafelspitz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln zugeben und mitbraten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen, so dass der Tafelspitz ca. 2 cm hoch in der Flüssigkeit liegt. Den Tafelspitz zugedeckt ca. 1,5 Stunden weich schmoren, dabei öfters wenden und immer wieder Brühe nachgießen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Rote-Bete waschen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauchzehen schälen. Jeweils eine Rote-Bete mit etwas Thymian, Knoblauch und Honig in ein etwas Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten (je nach Größe) garen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Aus Sonnenblumenöl, Essig und Senf eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote-Bete auspacken, schälen in Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Tafelspitz aus dem Topf nehmen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren und abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, mit dem Stampfer zerdrücken und Sahne-Meerrettich zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter den Rote-Bete Salat mischen. Tafelspitz aufschneiden und mit Rote-Bete Salat und Kartoffelstampf anrichten. Dazu Soße servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Dezember 2010

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festkochend	1 kleine Zwiebel	200 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 Msp Curry	Salz und Pfeffer
ca. 1 EL Apfelessig	ca. 5 EL Sonnenblumenöl	

Für das Wiener Schnitzel:

1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 150 g	Pfeffer
2 EL Mehl	2 Eier	50 g Butterschmalz
Salz	1 Zitrone	

Die Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen. Die Brötchen auf einer Reibe oder in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern, anschließend durchsieben. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer würzen. (Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln.) Schnitzel in Mehl wenden, dann das Mehl etwas abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. (Panade nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt.) In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten, erst zuletzt salzen. Schnitzel mit Kartoffelsalat anrichten. Nach Belieben zum Schnitzel noch eine Scheibe Zitrone reichen.

NN 19. Oktober 2010

Lamm

Kraut-Wickel vom Lamm-Rücken mit Ratatouille

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	3-4 große Wirsingblätter
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	5 Halme Schnittlauch
100 g Kalbsfarce	250 g Lammrücken, ausgelöst	Pfeffer
2 EL Butter	200 ml brauner Lammfond	100 ml trockener Rotwein
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	1 rote Paprika
1 Aubergine	1 Zucchini	2 Tomaten
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	50 g Parmesan
1 EL flüssige Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Basilikum, Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter mit der Farce mischen. Kohlblätter leicht überlappend nebeneinander auslegen, mit der Farce dünn bestreichen. Den Lammrücken parieren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, auf die vorbereiteten Kohlblätter legen und vorsichtig, aber fest einschlagen. Den Krautwickel in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butter anbraten, dann im vorgeheizten ca. 12 Minuten braten, dass das Fleisch im Kern noch rosa ist. Während der Bratzeit den Krautwickel mehrmals mit Lammfond begießen. Restlichen Lammfond mit dem Rotwein, einer Knoblauchzehe und 2 Thymianzweigen in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren abschmecken. Für das Ratatouille Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Gemüswürfel und einen Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht schmoren. Die Kartoffeln auf ein gebuttertes Backblech legen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und unter der Grillschlange (oder bei Oberhitze) gratinieren. Nach dem Braten den Krautwickel in Scheiben schneiden, anrichten und die Soße angießen. Die gratinierten Kartoffeln und das Gemüse dazu anrichten.

Otto Koch Freitag, 20. August 2010

Lamm-Rücken mit Artischocken und Bohnen-Ragout

Für 4 Personen

100 g Coco-Bohnen	2 Schalotten	5 EL Olivenöl
ca. 300 ml Geflügelbrühe	100 g grüne Bohnen	Salz
50 g frische Bohnenkerne	800 g Lammrücken (Strang)	Pfeffer
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	8 kleine Artischocken
4 getrocknete Tomatenviertel	2 EL Butter	1 Zweig Bohnenkraut
Piment d'Espelette	100 ml Lammfond	

Die Coco-Bohnen ca. 4 Stunden in reichlich Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, die abgeschütteten eingeweichten Bohnen zugeben, mit Brühe auffüllen und weich kochen. Evtl. immer mal wieder etwas Brühe zugeben. Die Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Fève-Bohnenkerne, in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die äußere Haut entfernen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4 vorheizen). Lammrücken parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl in von allen Seiten anbraten. Dann mit einem Zweig Thymian in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten rosa garen. Rosmarin fein hacken, von einem Zweig Thymian die Blättchen abzupfen. Die Artischocken schälen. Mit einem Parisienne-Löffel vorsichtig das Innere rausnehmen, dann die Artischocken vierteln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Artischocken scharf anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren und ca. 8 Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Thymianblätter untermischen. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Die Coco, Fève und grüne Bohnen zusammen in einer Sauteuse mit 2 EL Butter erwärmen, die in Würfel geschnittenen Tomaten hinzugeben, mit Bohnenkraut, Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Lammfond mit einem Zweig Thymian in einen Topf geben und erwärmen. Auf vorgewärmten Tellern mittig die Bohnen und Artischocken setzen darauf den in Tranchen geschnittenen Lammrücken und mit etwas Lammfond begießen.

Karlheinz Hauser Montag, 16. August 2010

Meer

Gegrillte Garnelen mit karamellisiertem Sommerlauch

Für 2 Personen

2 Stangen Lauch	Salz	1 EL Butter
100 ml Sahne	2 EL Zucker	4 große Garnelen, küchenfertig
1 EL Sonnenblumenöl		

Von dem Lauch zwei lange Außenblätter abnehmen und in sehr dünne Streifen schneiden. Von dem restlichen Lauch das Dunkelgrüne längs abschneiden bis die runde Stange übrig bleibt. Diese in gleiche ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Die Lauchstücke 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Einige der inneren Blätter vorsichtig herauschieben bis eine leere Lauchröhre entstanden ist. Den dunkelgrünen Lauch fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter braten. Mit dem gebratenen Lauch die Lauchröhrchen füllen. Restlichen gebratenen Lauch mit Sahne aufgießen und weich köcheln, dann pürieren und passieren, mit Salz und Zucker abschmecken. In einer großen Pfanne Zucker karamellisieren und die restlichen Lauchstangen darin braten. Die langen Lauchstreifen um die Garnelen binden, mit Öl einpinseln und auf dem Grill sacht garen. Garnelen mit Soße und karamellisiertem Lauchstangen anrichten. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Juli 2010

Pulpo-Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

350 g Pulpo	1 weiße Zwiebel	100 g Fenchel
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkörner
400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bio - Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	10 schwarze Oliven	

Polpo ausnehmen und gut waschen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Fenchel und Fenchelsamen darin anschwitzen. Polpo und Knoblauch zufügen und ca. 3 Minuten braten, dann mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Soviel Wasser zugeben, dass der Polpo gut bedeckt ist. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und alles aufkochen, dann den Polpo ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, bis er weich ist. Den weich gekochten Polpo aus dem Topf nehmen, gut abtropfen und etwas auskühlen lassen. 400 ml des Kochfonds durch ein feines Sieb gießen und für die Vinaigrette in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren, dann abkühlen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den reduzierten Fond mit 2 EL Olivenöl und Zitronensaft abschmecken, Petersilie zugeben, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Polpo und Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit der Soße gut vermischen, abschmecken und die Oliven untermischen. Der Salat kann sehr gut lauwarm serviert werden.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Juli 2010

Rind

Geschmorte Rinder-Rippe mit Steckrüben-Püree und Karotten

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Karotte	80 g Sellerie
1 Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl	2 durchwachsene Rinderrippen
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	200 ml trockener Rotwein
400 ml brauner Kalbsfond	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
300 g Steckrüben	Salz	6 kleine Bundkarotten
3 EL Butter	50 ml Sahne	weißer Pfeffer

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. In einem Bräter mit 2 EL Sonnenblumenöl die Rippen anbraten. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Knoblauch zugeben und mit braten. Dann Tomatenmark untermischen. Mit etwas Mehl bestäuben, kurz weiter rösten und mit Rotwein und Kalbsjus ablöschen. Die Kräuterzweige zugeben und mit Wasser aufgießen, sodass die Rippen bedeckt sind. Zugedeckt alles ca. 2 Stunden schmoren lassen. Dabei immer wieder kontrollieren, dass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist, evtl. noch etwas Wasser nachgießen. Steckrüben schälen, würfeln, in Salzwasser weichkochen und anschließend abschütten. Karotten schälen und etwas vom Grün dran lassen. In einem Topf mit Salzwasser die Karotten blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Die weich geschmorten Rippen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Die frisch gekochten Steckrüben in einem Cutter fein pürieren. 2 EL Butter in einem Topf braun schmelzen, die pürierten Steckrüben und die Sahne untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz schwenken und mit Salz abschmecken. Die Rippen auf Tellern anrichten und mit der stark eingekochten Soße nappieren. Steckrübenpüree und Karotten dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 10. September 2010

Rinder-Tatar mit Röstzwiebel

Für 2 Personen

3 Schalotten	5 Cornichons	2 Sardellenfilets
2 EL Kapern	500 g Rinderfilet	Salz
Zucker	Paprikapulver, edelsüß	1 TL scharfer Senf
1 TL Ketchup	3 Eigelb	7 EL Olivenöl
Pfeffer	100 g Kopfsalat	2 Zwiebeln
2 EL Mehl	ca. 200 ml Frittierfett	1/2 Baguette
1 EL Butter	4 frische Wachteleier	1 EL Butter
1/2 Bund Kerbel	1 EL Sherry-Essig	8 Kapernäpfel

Schalotten schälen und sehr fein schneiden. Cornichons in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets mit den Kapern fein hacken. Das Rindfleisch in Streifen schneiden, mit etwas Salz, einer Prise Zucker und Paprikapulver vermengen und durch die Mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen. (Alternativ zum Fleischwolf kann man auch mit einem sehr scharfen Messer das Fleisch fein hacken.) Gehacktes Fleisch mit Schalotte, Cornichons, Sardellen und Kapern, Senf, Ketchup, Eigelb und Pfeffer in eine Schüssel (die gut gekühlt ist bzw. auf einer Schüssel mit Eiswürfeln steht) geben und miteinander vermengen. Zum Schluss 4 EL Olivenöl untermischen und alles abschmecken. Das Tatar ca. 30 Minuten im Kühlschrank gut durch kühlen. Salat putzen, waschen, trocken schleudern. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Mehl und 1/2 TL Paprikapulver miteinander vermischen und die Zwiebeln darin wälzen. In einem Topf oder einer Friteuse mit ca. 140 Grad heißem Frittierfett die Zwiebelringe goldbraun ausbacken. Die frittierten Zwiebelringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Das Baguette in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und die Baguettescheiben bei mittlerer Hitze drin goldbraun braten. Anschließend ebenfalls auf Küchenkrepp zum Abtropfen des Bratfettes legen. Aus den Wachteleiern in einer Pfanne mit 1 EL Butter zu Spiegeleiern braten. Den Salat und Kerbelblättchen fein zupfen. Essig, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer vermischen und den Salat damit marinieren. Zum Anrichten das Tatar zu einem Taler formen oder zu Nocken abstechen und auf dem Teller platzieren. Die Röstzwiebeln und je ein Wachtelspiegelei darauf setzen und den marinierten Salat an die Seite setzen. Kapernäpfel anlegen. Das geröstete Baguette extra reichen oder auf dem Teller mitservieren.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Juli 2010

Rinder-Zunge mit Kardamom-Zwetschgen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
1 geräucherte Rinderzunge	6 Pfefferkörner	Salz
500 g entsteinte Zwetschgen	1 Bio-Zitrone	1 TL Speisestärke
250 ml roter Portwein	1 EL Zucker	1 Zitronenschalen
Pfeffer	1/2 TL Kardamom	1 Sardelle, eingelegt
80 ml Weißwein	1 TL Apfelessig	3 EL Olivenöl

Die Zwiebel schälen und mit Nelken und einem Lorbeerblatt spicken. Die Zunge in einen Topf mit soviel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt ist, einmal aufkochen, die gespickte Zwiebel und Pfefferkörner (kein Salz!) dazugeben und köcheln lassen. Nach einer halben Stunde das Wasser probieren, wirkt es versalzen noch etwas Wasser hinzugeben, ist es zu fad etwas Salz zugeben. Die Zunge ca. noch 1 – 1,5 Stunden kochen. Für den Gartest eine Fleischgabel an der dicksten Stelle tief einstechen, wenn sich diese ganz leicht herausziehen lässt, ist die Zunge gar. Die Zunge in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, die dicke Haut abziehen und lauwarm abkühlen lassen. Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann halbieren und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Stärke mit 1 EL Portwein vermischen. Portwein mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, etwas Pfeffer und Kardamom in einen Topf geben und aufkochen. Die aufgelöste Stärke einrühren, aufkochen und die Zwetschgen untermischen. Kurz kochen, den Topf vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Die Zunge in dünne Scheiben schneiden, fächerförmig auf den Tellern auslegen. Sardelle fein hacken und mit Weißwein, Essig und 3 EL Olivenöl gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zungenscheiben mit dem Dressing beträufeln. Die Zwetschgen in die Tellermitte geben und servieren. Dazu passt Baguette.

Vincent Klink Mittwoch, 25. August 2010

Sauerbraten rheinische Art mit Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen

1 Bund Suppengrün	2 Zwiebeln	1 l Wasser
250 ml Rotweinessig	250 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	4 Wacholderbeeren	1,5 kg Schulterbraten vom Rind
Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	1 Soßenlebkuchen
4 EL Rosinen	Für die Knödel	150 g Speck
1 kg mehligk. Kartoffeln	100 g Mehl	100 g Grieß
4 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	Mehl

Das Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser mit Essig, Rotwein, Suppengrün, Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, 2 Nelken, 4 zerstoßenen Wacholderbeeren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch mit der lauwarmen Marinade begießen und ca. 2-3 Tage zugedeckt im Kühlen ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer ordentlich einreiben. 2 EL Öl in einer Kasserolle erhitzen, das Fleisch darin scharf von allen Seiten anbraten. Gemüse und Gewürze aus der Marinade zugeben und 1/3 der Marinade zugießen. Dann den Braten 3 Stunden im Backofen schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Flüssigkeit aus der Kasserolle beträufeln. Die Rosinen in etwas Marinade einweichen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren und den Lebkuchen einreiben. Die Soße etwas reduzieren lassen. Rosinen darin erwärmen. Die Soße kräftig abschmecken, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Soße und Knödeln anrichten. Für die Knödel den Speck in einen Topf geben und auslassen, Grießen entfernen. Die Kartoffeln kochen, pellen und dann gleich durch die „Flotte Lotte“ treiben. Kartoffeln mit ausgelassenem Speck, Mehl, Grieß und Eiern zu einem geschmeidigen Teig kneten, diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas abkühlen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig Knödel formen und diese ca. 15 Minuten im Salzwasser gar ziehen.

NN 15. Oktober 2010

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße

Für 2 Personen

500 g Fleischknochen	1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
500 g Tafelspitz	1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse
2 Knoblauchzehen	Salz	50 g Butter
50 g Mehl	100 ml Sahne	ca. 50 g frische Meerrettich
Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Schnittlauch

Die Fleischknochen abwaschen und in einen Topf mit 3 l kochendem Wasser geben, einmal alles kurz aufkochen. Dann das Wasser abgießen und die Knochen mit kaltem Wasser aufsetzen. Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und zum Kochen bringen. Das Fleisch abspülen und in die kochende Brühe geben, ca. 2 Stunden leicht köcheln. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkel rösten. Suppengemüse putzen und grob würfeln, Knoblauch schälen. Nach zwei Stunden die Brühe leicht salzen, Zwiebel, Suppengemüse und Knoblauch zugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Für die Meerrettichsoße Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl zugeben und leicht anschwitzen. 1/2 l Brühe abpassieren und das Mehl damit ablöschen, alles glatt rühren und ca. 10 Minuten leicht köcheln. Sahne untermischen, einmal aufkochen. Meerrettich schälen und in die Soße reiben, mit Salz, Zucker und Zitronensaft die Soße abschmecken. Schnittlauch fein schneiden. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und quer zur Faser aufschneiden. Fleisch anrichten, mit der Soße überziehen und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

NN 17. Oktober 2010

Tafelspitz-Teller-Sülze

Für 2 Personen

600 g Tafelspitz	300 g Rindfleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner
Meersalz	1 Bund Suppengemüse	6 Blatt Gelatine
Pfeffer	1 Tomate	1 Ei, hartgekocht
1 Essiggurke		

Für den Tafelspitz das Fleisch und die Knochen waschen. In einen Topf die Knochen und Pfefferkörner geben und mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen lassen, leicht salzen und den Tafelspitz in die kochende Flüssigkeit geben. Dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch simmert, also ganz leicht kocht. Den Tafelspitz ca. 1,5 – 2 Stunden zugedeckt garen. Währenddessen die Brühe immer wieder abschäumen. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und zerkleinern. Suppengemüse nach einer Stunde zum Fleisch geben und mitköcheln lassen. Den gekochten Tafelspitz aus der Brühe nehmen und etwas ruhen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 ml der Tafelspitzbrühe durch ein Sieb passieren. In einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Brühe abschmecken eine Bodendecke in zwei Suppenteller gießen und etwas anziehen lassen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in die Sulzbrühe einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, wiederum mit etwas Sulzbrühe bedecken und anziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomate, das gekochte Ei und die Essiggurke in dünne Scheiben schneiden. Die nächste Schicht besteht aus Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben. Diese dann wieder mit Sulzbrühe bedecken und in den Kühlschrank stellen. am besten über Nacht fest werden lassen. Serviert wird die Tellersülze sehr kalt aus dem Kühlschrank, dazu passen gut Bratkartoffeln

Vincent Klink Donnerstag, 8. Juli 2010

Wiener Saftgulasch mit Nudeln

Für 4 Personen

800 g Zwiebeln	1,5 Knoblauchzehen	1 kg Rindfleisch
1/2 Bio-Zitrone	1 Sardellenfilet	1 Msp. Kümmel
5 EL Schmalz	2 EL Tomatenmark	3 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein	500 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer
300 g Bandnudeln	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Das Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden. Diese mit dem Sardellenfilet, einer geschälten halben Knoblauchzehe und Kümmel sehr fein zu einer Gulasch-Gewürzmischung zerhacken. In einem Topf mit 5 EL Schmalz die Zwiebeln langsam anschwitzen, bis sie etwas Farbe genommen haben. Dann gehackten Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut untermischen. Alles mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Anschließend mit Rinderbrühe aufgießen, mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischwürfel zugeben und das Gulasch abgedeckt ca. 2,5 leicht simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch mit einer Fleischgabel ausstechen und den Sud solange einkochen, bis er eine dickliche Konsistenz hat. Die Fleischwürfel wieder zugeben und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung abschmecken. Die Nudeln in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser gar kochen, abschütten und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken. Nudeln mit dem Gulasch anrichten. Nach Belieben mit Blatt Petersilie garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 09. August 2010

Salat

Feld-Salat mit westfälischem Dressing, Schweine-Bäckchen

Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	1 EL Pfefferkörner	1/2 TL Senfsaat
1 EL Pökelsalz	8 Jungschweinbäckchen	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Traubenkernöl	50 g feine Speckwürfel
50 ml Weißwein	1 kleine Kartoffel	200 ml Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt	200 g Feldsalat	3 Scheiben Toastbrot
2 -3 EL Butter	2 EL Pinienkerne	1/2 TL Senf
4 EL Weißweinessig	100 ml Sonnenblumenöl	1 Tomate
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
2 Eier, hart gekocht	1 Beet Gartenkresse	

Suppengemüse putzen und grob würfeln. In einem Topf ca. 2 l Wasser mit dem Suppengemüse, Pfefferkörnern, Senfsaat und Lorbeerblatt aufkochen. Die Bäckchen zugeben und ca. 50 Minuten leise köcheln lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Traubenkernöl anschwitzen. Speck zugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen. Kartoffel schälen, mit Rinderbrühe und Lorbeerblatt zum Ansatz geben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Wenn die Kartoffel weich gekocht ist, das Lorbeerblatt aus dem Topf nehmen. Senf, Essig und Sonnenblumenöl zugeben und mit einem Pürierstab zu einem sämigen Dressing aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Tomate kurz in heißes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Tomate vierteln, die Kerne austreichen und in feine Würfel schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eier ebenfalls fein hacken. Eier, Kräuter und Tomate unter das erkaltete Dressing mischen. Feldsalat in einer Schüssel mit dem Dressing marinieren. Marinierten Feldsalat in tiefen Tellern anrichten, Pinienkerne, geröstete Brotwürfel und etwas Kresse über den Salat geben. Die Schweinebacken aus dem Sud nehmen und rund herum anlegen. Sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 29. November 2010

Kraut-Salat

Für 4 Personen

500 g Weißkraut 2 EL Apfelessig 3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel Salz, Pfeffer

Für die Soße:

1 Schalotte 1 EL Butter 1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe 125 ml Crème-fraîche 1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

Vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010

Oktopus-Salat mit Paprika, Tomate und Koriander

Für 2 Personen

3 Schalotten	1 Bund Suppengemüse	1 Oktopus, ca. 1,5 kg
1 Wein-Korken	1 TL Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
10 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	1 Bund Lauchzwiebeln
1 Bund Koriander	1/2 Bund Thai-Basilikum	1 Bund Basilikum
4 EL Champagner-Essig	1 TL Zucker	1 TL Fischsoße
3 EL Sojasoße	1 Msp. Sambal-Oelek	2 TL Yuzu Saft
1 Spritzer Sesamöl	5 EL Sonnenblumenöl	1 Bio-Limette
Einige Kopfsalatblätter		

Schalotten und Suppengemüse schälen bzw. putzen und grob würfeln. Den Oktopus in einen hohen Topf geben, ca. 4 l Wasser und einen Korken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Schalotten und Suppengemüse zugeben, aufkochen und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Anschließend mit einer Gabel ins Fleisch stechen, um zu testen ob dieses weich ist. (Die Garzeit kann variieren.) Wenn der Oktopus gar ist, diesen herausnehmen und abkühlen lassen. Den Oktopus in kleine gleichmäßige Stücke schneiden, dabei den Schnabel (Mund) und den Kopf entfernen, da dieser nicht verwendet wird. Von den Paprika mit einem Sparschäler die Haut schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und Koriander und Thai-Basilikum fein schneiden. Normale Basilikum zur Seite legen. Alle anderen vorbereiteten Zutaten mit den Oktopusstücken in eine Schüssel geben. Für die Vinaigrette Champagner-Essig, Zucker, Fischsoße, Sojasoße, Sambal Oelek, Yuzu Saft, Sesamöl miteinander vermengen. Dann langsam unter Rühren das Sonnenblumenöl zugeben. Alles zum Oktopus-Gemüse geben und gut miteinander vermischen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen und nochmals abschmecken, nach Belieben noch etwas abgeriebene Schale einer Limette zugeben. Basilikum in Streifen schneiden und untermischen. Salatblätter waschen und trocken schleudern, dies auf dem Teller anrichten und darauf den Oktopussalat geben, mit Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 30. August 2010

Scharfer Kalbfleisch-Salat

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

1 Zwiebel	600 g Schulterblatt vom Kalb	8 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	Salz	

Für die Vinaigrette:

1 Bund gemischte Kräuter	1 Peperoni	1 Frühlingszwiebel
2 EL Balsamico-Essig	1 EL Sherry	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	6 EL Olivenöl	

Die Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten. Das Fleisch mit Wasser in einen Topf geben (es sollte gerade mit Wasser bedeckt sein) und zum Kochen bringen. Zwiebelhälften, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und etwas Salz zugeben und ca. 2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch herausnehmen und in Frischhaltefolie verpackt etwas ruhen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Für die Vinaigrette Balsamico-Essig und Sherry in einer Schüssel mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker dazugeben und das Olivenöl unterrühren. Kräuter, Frühlingszwiebel und Peperoni untermischen. Das Fleisch in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit der Vinaigrette übergießen, gut durchmischen und abschmecken. Man kann das Fleisch auch in dünne Scheiben schneiden, auf Teller legen, etwas grobes Meersalz und Pfeffer und dann Vinaigrette darüber geben. Dazu passt Schnittlauchbrot.

Vincent Klink Donnerstag, 01. Juli 2010

Schwein

Lauch-Linsen-Salat mit Schweine-Bäckchen

Für 2 Personen

100 g Berglinsen	1 Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	1/2 TL Pfefferkörner
300 g gepökelte Schweinebäckchen	ca. 1l Gemüsebrühe	Salz
1/2 Stange Lauch	1 Schalotte	5 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	1 EL Balsamico	1 TL grober Senf
1 TL Zucker etwas Pfeffer	1 Fleischtomate	

Linsen am Vorabend in reichlich Wasser einweichen. Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen. Die Schweinebäckchen darauf geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. (Die Bäckchen sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein.) Schweinebäckchen ca. 45-60 Minuten am Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt. Abgeschüttelte eingeweichte Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen und abschütten. Erst zum Schluss salzen. Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte und Lauch anschwitzen, in eine Schüssel geben und die Linsen untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 3 EL Olivenöl mit Balsamico und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit das Gemüse anmachen. Schnittlauch untermischen. Fleischtomate in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Fleischtomaten auf Tellern verteilen, Schweinebäckchen in Scheiben schneiden und darauf geben. Linsensalat darum herum verteilen.

Vincent Klink Donnerstag, 12. August 2010

Schweine-Filet unter der Pilz-Kruste mit Bayrisch-Kraut

Für 4 Personen

1 Schalotte	100 g gemischte Speisepilze	3 Stängel glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Bio-Zitrone	70 g Butter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot
3 Eigelbe	1 Weißkohl	1 EL Schweineschmalz
50 g feine Speckwürfel	1 Prise Kümmel, gemahlen	Zucker
100 ml Weißbier	1 Schweinefilet 650 g	1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Bratensoße		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß abspülen, trocken und etwas Schale abreiben. Die Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Knoblauchzehe schälen und im Ganzen mit dazugeben. Pilze ebenfalls zugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze solange dünsten, bis die Flüssigkeit in der Pfanne komplett verdunstet ist. Die Kräuter und etwas Zitronenschale zugeben und abschmecken. Die Knoblauchzehe entfernen, die Pilze auf Küchenkrepppapier geben und auskühlen lassen. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot mit einer Küchenreibe oder einem Cutter zu feinen Bröseln reiben. 50 g Butter schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren, die abgekühlte Pilzmasse zugeben und mit den Brotbröseln die Masse binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel in Rauten schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Kohl und Speckwürfel darin anschwitzen. Mit Salz, Kümmel und Zucker würzen und so lange anschwitzen, bis es Wasser zieht. Dann mit Weißbier aufgießen und ca. 20 Minuten schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Schweinefilet in 8 Medaillons von ca. 80 g schneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Dann die Fleischscheiben auf ein Backofengitter setzen, mit der Pilzmasse bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 5-8 Minuten garen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens einschalten und kurz vor dem Servieren die Fleischstücke mit der Pilzmasse goldgelb übergrillen. Die Soße in einem Topf erwärmen. Das Kraut mittig auf den Tellern anrichten, darauf die Fleischscheiben setzen und etwas Soße angießen. Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle.

Karlheinz Hauser Montag, 08. November 2010

Schweine-Filet-Spieß mit Letscho

Für 2 Personen

je 1 Paprika rot, gelb, grün	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
2 Stangen Staudensellerie	300 g Schweinefilet	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund Basilikum		

Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in grobe (ca. 1 cm große) Stücke schneiden, Knoblauch andrücken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Paprikastücke zugeben. Kurz anbraten, dann Tomatenwürfel zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, den Thymianzweig einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Paprikapulver untermischen und nochmals abschmecken. Staudensellerie in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, Bauchspeck in 3cm große und ca. 3 mm dicke Stücke schneiden. Abwechselnd Staudensellerie, Fleisch und Speck auf Schaschlikspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeden Spieß mit einem Plattierisen leicht klopfen, dass Fleisch und Gemüse gleich hoch sind. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten braten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den Thymianzweig aus dem Letscho wieder entfernen und Basilikum untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. August 2010

Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

60 g Weißbrot	3 Schalotten	100 g Butter
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
300 g Kartoffeln, halbfest	1 Schalotte	1 Ei
1 TL Kartoffelstärke	ca. 2 EL Butterschmalz	2 Schweinsrückensteaks
100 ml Bier	100 ml Fleischbrühe	

Das Weißbrot grob zerkrümeln und in einem Mixer zu Bröseln zerkleinern. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Brotbrösel zugeben und rösten. Dann alles in eine Schüssel geben und ca. 80 g weiche Butter unterarbeiten. Kümmel in einem Mörser zerstoßen, ebenfalls unter die Buttermasse mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Eine fein geschnittene Schalotte mit den Kartoffelspänen, Ei und Stärke gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel Kartoffelplätzchen in eine Pfanne mit Butterschmalz setzen und diese von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen ofenfesten Teller (oder Form) geben und mit der Kümmelgratiniermasse ca. 5 mm dick bestreichen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen goldbraun gratinieren. In der Fleischpfanne mit 1 TL Butter die restliche Schalotte anschwitzen, mit Bier und Brühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Petersilie untermischen und abschmecken. Die Steaks mit den Kartoffelplätzchen und der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. September 2010

Spanferkel-Sülze mit Schnittlauch-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Sülze:

2 Schalotten	2 Karotten	1 Sellerie
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	600 g gepökelte Spanferkelkeule
Salz	1/2 Bund glatte Petersilie	8 Blatt Gelatine
250 ml Hühnerbrühe	Pfeffer, Zucker	1 Spritze Weißweinessig

Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln, fest	3 Schalotten	40 g geräucherter Bauchspeck
2 Zweige glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauchsoße:

2 Eigelb	1 TL Senf	2 EL Wasser
Ca. 250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Zucker	1 Spritzer Weißweinessig
1/2 Bund Schnittlauch		

Für die Sülze Schalotten halbieren. Karotten und Sellerie schälen, eine Karotte und 100 g Sellerie beiseite legen. Restliches Gemüse in Stücke schneiden und mit den Schalotten, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und der Spanferkelkeule in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und aufkochen, das Fleisch ca. 1 Stunde weich kochen und im Fond auskühlen lassen (ca. 3 Stunden). In der Zwischenzeit Rest Karotten und Sellerie ebenfalls in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Keule anschließend aus dem Fond nehmen und in 5 mm große Würfel schneiden. Fleisch mit dem Gemüse und der Petersilie vermengen und in kleine Kugelförmchen füllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hühnerbrühe und mit 250 ml passiertem Spanferkelfond mischen und erhitzen, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen und die eingeweichte Gelatine in dem noch warmen Fond auflösen. Diesen Fond dann etwas erkalten lassen und kurz bevor er geliert in die Förmchen gießen, sodass die Einlage gut bedeckt ist . Im Kühlschrank dann ca. 1 Stunde erkalten lassen. Für die Bratkartoffeln Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Speck fein Würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Kartoffelscheiben goldbraun braten, Schalotten und Speck zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Petersilie untermischen. Für die Schnittlauchsoße Eigelb mit Senf und Wasser vermischen, langsam das Öl untermischen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise mischen. Sülze aus den Förmchen stürzen, auf den Tellern anrichten. Schnittlauchsoße angießen und die Bratkartoffeln dazu servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. August 2010

Soßen

Schnittlauch-Soße

Für 4 Personen

2 Eigelb
Ca. 250 ml Sonnenblumenöl
1/2 Bund Schnittlauch

1 TL Senf
Salz, Zucker

2 EL Wasser
1 Spritzer Weißweinessig

Eigelb mit Senf und Wasser vermischen, langsam das Öl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise mischen.

Karlheinz Hauser Montag, 02. August 2010

Suppen

Gazpacho mit geeister Tomaten-Mousse

Für 4 Personen

1 Salatgurke	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
4 reife Fleischtomaten	1 Schalotte	ca. 150 ml Olivenöl
Salz	Zucker	1 Zweig Thymian
150 g Sahne	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
Pfeffer	1 Scheibe Kastenweißbrot	1 Knoblauchzehe
2 frische Sardinen	1 EL Mehl	1 Zitrone

Gurke, Paprika und Tomaten waschen. Zur Deko je ein kleines Stück Gurke und Paprika zur Seite legen, restliches Gemüse bis auf 2 Tomaten grob zerschneiden. Schalotte schälen, fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Restliche Tomaten klein schneiden, mit der angeschwitzten Schalotte mischen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Tomatenmasse mit Salz und Zucker würzen und Thymianblätter untermischen. 1 Eigelb mit 3 EL Sahne über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 65 Grad erhitzen), dann unter die Tomatenmasse rühren. Die restliche Sahne schlagen, unter die Tomatenmasse heben, in eine gefriergeeignete Schüssel füllen und 1-2 Stunden einfrieren. 1 Eigelb mit Senf vermischen und unter ständigem Rühren ca. 60 ml Olivenöl zufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsetücke mit einer grob zerbrochenen Weißbrotscheibe und der Mayonnaise in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Zucker und wenig Olivenöl abschmecken, eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, kalt stellen und ziehen lassen. Zurückgelegte Gurken- und Paprikastücke in sehr kleine Würfel schneiden für die Dekoration. Die Sardinen filetieren, die Filets mit Salz würzen und mehlieren. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je 1 Minute braten. In einer flachen Form den Saft einer Zitrone mit 4 EL Olivenöl mischen und darin die noch warmen Fischfilets marinieren. Die gekühlte Suppe passieren, abschmecken und in tiefe Teller geben. Von der angefrorenen Tomatenmousse pro Teller eine Nocke abstechen, diese in die Tellermitte setzen. Gemüsewürfel darüber streuen, je ein Sardinenfilet auf die Nocken legen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Juli 2010

Kürbis-Suppe mit Käsestange

Für 6 Personen

Für die Käsestangen:

250 g Mehl	1 Ei	20 g weiche Butter
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	150 g Bergkäse
1-2 EL flüssige Butter		

Für die Suppe:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	4 Schalotten	Olivenöl
1,5-2 l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Msp Kardamom
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1/2 TL gehackte Peperoni	1 EL süßes Paprikapulver
1/2 Bund Blattpetersilie	3 EL Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl

Aus Mehl, Ei, Butter und etwas lauwarmen Wasser einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann den Teig in kleine Stücke teilen und diese, hauchdünn ausziehen. Käse fein reiben und auf die Teigstücke streuen, ebenfalls Kräuter darauf streuen zu dünnen "Zigaretten" rollen, mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne austreichen. Kürbis in Würfel schneiden (der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden). Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Olivenöl die Schalotten anschwitzen, klein geschnittene Kürbisstücke dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Nach ca. 25 Minuten müsste alles weich sein. Die Suppe pürieren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Kardamom, Kreuzkümmel, Peperoni und süßen Paprikapulver. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vor dem Servieren Petersilie untermischen. Suppe anrichten und die Kürbiskerne darüber streuen. Nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Käsestangen servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. November 2010

Pot au feu vom Winter-Gemüse mit Forellen-Klößchen

Für 4 Personen

Für den Eintopf:

1 Zwiebel	1 kleine Rote Bete	2 Kartoffel
1 Petersilienwurzel	6 Rosenkohlröschen	1 EL Butterschmalz
1, 5 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	4 Schwarzwurzeln
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Forellenklobbchen:

200 g Forellenfilet ohne Haut	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer
150 ml Sahne		

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rote Bete mit Schale in einem Topf mit Wasser weich kochen. Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohlröschen putzen und vierteln. In einem Topf mit Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und das Lorbeerblatt zugeben. Schwarzwurzeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in die Brühe geben. Ebenfalls die vorbereiteten Gemüsegewürfel sowie Rosenkohl mit in die Brühe geben und gar. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Rote Bete schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter in den Eintopf geben und diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren Rote Bete Würfel untermischen. Für die Forellenklobbchen Forellenfilets in Streifen schneiden und mit Koriander, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zerkleinern. Dann die Sahne zufügen und zu einer glatten Farce zercuttern. (Fisch und Sahne sollten kalt sein.)

(Tipp: Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, so muss man den Cutter ein bisschen länger laufen lassen.)

Mit einem Teelöffel aus der Farce kleine Klößchen ausstechen, diese in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser am Siedepunkt gar ziehen lassen. Gegarte Klößchen in tiefe Teller geben, mit dem Eintopf aufgießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09. Dezember 2010

Vegetarisch

Falafel mit scharfer Tomaten-Soße

Für 2 Personen

200 g Kichererbsen	ca. 300 ml Gemüsebrühe	100 g schnittfester Schafskäse
1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 TL Kreuzkümmel	1 Prise Chilipulver	Salz
1/2 TL Backpulver	ca. 300 ml Pflanzenöl	1 Zwiebel
1 grüne Chilischote	3 Fleischtomaten	4 EL Olivenöl
Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	100 g griechischer Joghurt
2 Zweige frische Minze		

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann abschütten und 2/3 der Kichererbsen durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die restlichen Kichererbsen in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen, anschließend abschütten. Den Schafskäse in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Petersilie, Dill und Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Lauchzwiebeln grob schneiden, Knoblauch schälen und grob hacken. Kräuter, vorbereitete Lauchzwiebeln und Knoblauch mit den durchgedrehten Kichererbsen mischen und ein zweites Mal durch den Wolf drehen. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotten mit der Kichererbsenmasse mischen, mit Kreuzkümmel, Chilipulver und Salz abschmecken und Backpulver zugeben. Mit feuchten Händen daraus kleine Bällchen von 2 cm Durchmesser formen. Die Schafskäsewürfel hineindrücken. In eine Pfanne ca. 1 cm hoch Pflanzenöl geben und die Falafel darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, die Hälfte der gehackten Chilischote zugeben. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und diese zu den Zwiebeln mit in die Pfanne geben. Die Tomatenviertel beiseite stellen. Die Soße mit Salz und Zucker würzen und abschmecken, mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren und restliche gehackte Chili untermischen. Das Tomatenfleisch kleinschneiden, mit den gekochten Kichererbsen mischen mit Salz, Zitronensaft und 2-3 EL Olivenöl abschmecken. Den Joghurt glatt rühren, Minze fein hacken und darunter ziehen, mit Salz abschmecken. Falafel mit Tomatensoße, Kichererbsen-Tomaten-Salat und Joghurt anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. August 2010

Gefüllte Zucchini-Blüte auf Zucchini-Salat

Für 2 Personen

3 Tomaten	1 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
2 Zucchini	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
50 g Schafskäse	2 Zucchiniblüten	1 Zweig Basilikum
Zucker	1 EL Pinienkerne	

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen (das Tomateninnere aufheben) und das Fruchtfleisch würfeln. Senf, Essig und 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen, diese Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini längs in sehr dünne Scheiben schneiden, dann in feine Streifen schneiden, die ca. 7 cm lang sein sollten. Die Hälfte der Zucchinistreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, Knoblauch zugeben und mit Salz würzen. Die andere Hälfte der Zucchinistreifen mit der Vinaigrette marinieren. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Schafskäse zerbröseln und mit Thymian, einem Teil der Tomatenwürfel und der Schalotte mischen. Die Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und die Blütenstempel entfernen. Die Käsemischung vorsichtig in die Zucchiniblüten füllen. Die gefüllten Blüten vorsichtig von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Das Tomateninnere mit 1,5 EL Olivenöl, Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen Mixbecher geben, fein pürieren und anschließend passieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Für den Zucchini-salat die gebratenen Zucchini mit den rohen marinierten Zucchinistreifen und den restlichen Tomatenwürfeln mischen. Salat auf Tellern anrichten, Tomaten-Basilikumsoße angießen und daneben die gebratene Zucchiniblüte legen. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. August 2010

Gekochter Spargel mit holländischer Soße

Für 4 Personen

1,8 kg Spargel	1/2 Zitrone	Salz
1/2 TL Zucker	270 g Butter	3 Eigelb
3 EL Weißwein	Pfeffer	

Spargel von den Köpfen nach unten schälen. Die harten Spargelenden großzügig abschneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. In einem großen Topf Wasser mit 1/2 TL Salz, Zucker, 20 g Butter und 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel bündeln, ins kochende Wasser geben und ca. 10- 12 Minuten kochen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße 250 g Butter erhitzen und klären (Schaum abschöpfen und Bodensatz entfernen). In einem kleinen Topf oder Schlagkessel die Eigelbe mit Weißwein im Wasserbad aufschlagen. Darauf achten, dass die Eigelbe nicht gerinnen. Dann den Topf vom Wasserbad nehmen und die geklärte Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Soße Hollandaise mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren. Dazu passen gut Kräuterpfannkuchen oder Pellkartoffeln. (Die Soße Hollandaise ist eine Grundsoße, die sich noch vielfältig variieren lässt. So kann man beispielsweise noch etwas geschlagene Sahne unterheben, oder man verfeinert mit Kerbel, Estragon und etwas Kalbsfond. Eine weitere Variante ist Tomatenmark und Tomatenwürfel unterzumischen.)

NN 06. Oktober 2010

Gemüse-Gratin mit roter Linsen-Soße

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Tomaten	1 Zucchini
4 EL Olivenöl	1 Aubergine	1 Knoblauchzehe
150 g rote Linsen	150 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
30 g Parmesan	1/2 Bund Petersilie	

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Kartoffeln kochen, pellen, etwas abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser brühen, dann die Haut abziehen, in Viertel schneiden und die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. (Anschließend den Backofen auf 200 Grad vorheizen.) Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Aubergine in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Die Linsen mit der Gemüsebrühe und dem Knoblauch in einen Topf geben und weich kochen, dann Sahne angießen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. Eine Auflaufform ausbuttern. Die Kartoffeln, Zucchini, Tomaten- und Auberginenscheiben jeweils leicht salzen und pfeffern und abwechselnd in die Auflaufform einschichten. Parmesan reiben, über das Gemüse streuen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Gemüsegratin auf Tellern anrichten, mit der Linsensoße umgießen und gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 06. August 2010

Kartoffel-Puffer

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

4 Äpfel (z.B. Boskoop)	100 ml Apfelsaft	50 g Zucker
1 Zimtstange	1 Zitrone	

Für die Kartoffelpuffer:

1 Zwiebel	500 g Kartoffeln	2 Eier
1 EL Mehl	Salz, Pfeffer, Muskat	Butterschmalz

Für das Apfelmus:

Die Äpfel mit Schale und Kerngehäuse in grobe Würfel oder Spalten schneiden. In einen Topf Apfelsaft, Äpfel, Zucker und Zimtstange geben und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Topf alles 15 Minuten dünsten. Zimtstange herausnehmen. Dann die weichen Äpfel durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen. Das Apfelmus mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken. Für die Kartoffelpuffer Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken oder reiben. Kartoffeln reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen. Dann mit Eiern und Mehl sowie der Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelpuffer von beiden Seiten knusprig goldgelb braten. Jeweils immer einen Löffel Teig in die Pfanne geben und nach den Seiten hin ausstreichen.

(Variante: Ausgelassene Speck, Schinkenwürfelchen oder fein gehackte Kräuter unter den Teig rühren.)

Kartoffelpuffer mit dem Apfelmus anrichten und servieren.

NN 08. Oktober 2010

Käse-Knödel mit Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Knödel:

400 g Schichtkäse	175 g Kastenweißbrot	100 g Butter
3 Eigelb	1 Ei	1 Msp. Zitronenschale
Salz, Pfeffer, Muskat	50 g Emmentaler am Stück	

Für den Salat:

500 g Weißkraut	2 EL Apfelessig	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für die Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	125 ml Crème-fraîche	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Butter in einer Schüssel schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Zitronenschale, eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Schichtkäse heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken. Knödel mit der Soße und dem Krautsalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010

Käse-Spätzle

Für 2 Personen

200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Zwiebeln	150 g Bergkäse	2,5 EL Butter
100 ml Milch	Pfeffer	

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben. Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Spätzle ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Die Pfanne unter den Grill stellen und den Käse schmelzen lassen. Die restlichen Zwiebeln obenauf geben und servieren. Dazu passt gut grüner Salat.

NN 09. Oktober 2010

Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck

Für 2 Personen

Für den Teig:

180 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	1 TL Butter

Für das Pilzragout:

1 Schalotte	300 g gemischte Speisepilze	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 TL Mehl	1/8 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
Salz, Pfeffer	1 Kugel Mozzarella (125 g)	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Für das Pilzragout Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalottenwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Kräuter untermischen. Die Teigblätter in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschütten und in einer Pfanne mit 1 TL Butter schwenken. Eine Auflaufform oder kleine backofenfeste Förmchen mit Olivenöl auspinseln. Teigblätter und Pilzragout im Wechsel einschichten. Mit Teigblättern abschließen. Mozzarella in Scheiben schneiden und die oberste Schicht Teigblätter damit belegen. Im Backofen bei Oberhitze oder unter der Grillschlange den Mozzarella schmelzen lassen, dann servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 04. August 2010

Kürbis-Gnocchi mit Kaffee-Soße

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	500 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
ca. 10 g Ingwer	3 EL Butterschmalz	Kreuzkümmel
1 Schalotte	1,5 EL Butter	200 ml Espresso
500 ml Gemüsebrühe	2 Eigelb	1-2 EL Kartoffelstärke
Salz	Pfeffer	2 EL Kürbiskerne

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln gut abwaschen und auf ein Backblech legen. Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne austreichen. Kürbishälften ebenfalls mit auf das Backblech geben und im Ofen ca. 40 Minuten garen. Zwiebel und Ingwer schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit einer Prise Kreuzkümmel würzen. Für die Soße Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Schalotte anschwitzen, mit Espresso ablöschen, Gemüsebrühe zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die weichgegarten Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, weichen Kürbis in Stücke schneiden und mit den Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Unter die noch warme Masse 2 Eigelb, die angeschwitzten Zwiebeln und 1-2 EL Kartoffelstärke mischen, mit etwas Salz würzen. Dann den Teig zu langen Rollen formen, diese in Nocken schneiden und mit einer Gabel eindrücken. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Gnocchi vorsichtig in Butterschmalz braten. (Die Gnocchi können auch in Salzwasser kurz gekocht werden und dann bis zu zwei Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden). Die eingekochte Soße mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kürbiskerne grob hacken, kurz in der heißen Pfanne anrösten. Gnocchi mit der Soße anrichten und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. September 2010

Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern

Für 2 Personen

300 g Muskatkürbis	1 Vanilleschote	5 g frischer Ingwer
250 ml Süßwein	1 Msp. Kardamom	3 Blatt Gelatine
3 EL brauner Zucker	1 Msp. Orangeat	1 Msp. Zitronat
ca. 100 g Strudelteig	ca. 50 g flüssige Butter	Puderzucker
1 EL Butter	1 EL Kürbiskerne	2 Stängel Zitronenmelisse
2 Zweige Thymian		

Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in gleichmäßige Spalten schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Ingwer schälen und fein reiben. In einem Topf Süßwein, Vanilleschote – und Mark, Kardamom und Ingwer aufkochen. Die Kürbisspalten in den Sud geben und langsam weich garen lassen, dabei die Kürbisspalten mehrmals wenden. Sobald der Kürbis gar ist, diesen herausnehmen und auskühlen lassen. Den Süßweinfond passieren und ebenfalls kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Süßweinfond zur Seite stellen. Restlichen Süßweinfond mit 1 EL braunem Zucker, Orangeat und Zitronat verrühren und erhitzen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und den Gelatinefond 2 mm hoch darauf gießen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Dann in 10 Rechtecke schneiden, die 1,5 cm breit und 14,0 cm lang sind, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 bis 7 Minuten backen bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Aus dem Ofen nehmen und die Streifen in noch heißem Zustand vom Blech nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Butter und 2 EL braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die ausgekühlten Kürbisspalten darin glacieren, etwas Süßweinfond zugeben und kurz durchschwenken. Das ausgekühlte Gelee in 2 cm breite und 8 cm lange Streifen schneiden. Die Kürbisspalten auf Tellern anrichten und das Gelee dazulegen. Anschließend je 5 karamellierte Strudelblätter in der Mitte des Tellers platzieren. Zum Schluss das Ganze mit Kürbiskernen, Zitronenmelisse und Thymianblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Mittwoch, 17. November 2010

Ofen-Schlupfer mit Quitten

Für 4 Personen

Für den Ofenschlupfer:

2-3 Quitten	300 ml Apfelsaft	50 g Mandeln, geschält
120 g Zucker	2 EL Rosinen	1 Vanilleschote
6 Eier	800 ml Milch	1 TL Zimt
350 g frisches Weißbrot	1 EL Butter	Puderzucker

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelbe		

Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben und in einem Topf mit ca. 300 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenscheiben im Sud abkühlen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Mandeln grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Die Rosinen in etwas Quittensud einweichen. Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier mit der Milch verrühren, Zimt, Vanillemark und 100 g Zucker untermischen. Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben die Quittenscheiben, abgetropfte Rosinen und Mandeln schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Den Ofenschlupfer bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit für die Soße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat. Ofenschlupfer mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. November 2010

Paprika-Auberginen-Auflauf

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1-2 Brötchen
je 1 rote und gelbe Paprika	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Pfeffer	50 g Parmesan	3 Eier
30 g Crème-fraîche	80 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
3 Tomaten	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Balsamico

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Brötchen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, ca. 5 Minuten braten dann Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika und Auberginen in eine mit Olivenöl ausgefettete Form schichten. Brotscheiben dazwischen schichten. Parmesan reiben. Eier mit der Crème-fraîche und Gemüsebrühe verrühren, Parmesan und Oregano untermischen, abschmecken mit Pfeffer und Salz. Alles über das Gemüse gießen und im Backofen ca. 30-40 Minuten garen. In der Zwischenzeit Tomaten in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl gut vermischen. Lauchzwiebeln unterheben. Auflauf mit dem Tomatensalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 26. August 2010

Pasta mit Rahm-Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	2 Eier	2 Eigelb
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl
1 Schalotte	500 g frische Pfifferlinge	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe	60 g Sahne, geschlagen
Pfeffer		

Das Hartweizenmehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch eindrücken. Eier, Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und ca. 3 Minuten gut braten. Dann mit 1 EL Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe aufgießen und gut verrühren. Alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Geschlagene Sahne und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und bissfest kochen (frische selbstgemachte Nudeln sind in ca. 3 Minuten gar). Die Nudeln abschütten, wieder in den Topf geben und mit 1 EL Butter vermischen. Die Nudeln anrichten und die Rahmpfifferlinge darüber verteilen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Juli 2010

Pasta mit Steinpilzen

Für 4 Personen

250 g Hartweizen-Nudelgrieß	5 Eigelb	7 EL Olivenöl
Salz	2 Bund Rucola	500 g Steinpilze
3 Schalotten	1/4 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Basilikum
1/2 Zitrone	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
3 EL Butter	Pfeffer	80 ml Sahne
80 ml Tomatensoße	1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Limettensaft
1 TL scharfer Senf		

Grieß, Eigelb, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Rucola waschen und zupfen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu ca. 1 cm breiten Pappardelle schneiden. Die Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln, Petersilie fein hacken, Basilikum in Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl Öl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter, Schalotten und Tomatenwürfel hinzufügen, die Hitze etwas reduzieren und 2-3 Minuten weiter braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas frisch geriebenem Knoblauch würzen. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft, Sahne, Tomatensoße und Basilikum untermischen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln bissfest kochen, abschütten und anschließend in einer Sauteuse mit etwas 1 EL Butter schwenken. Aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Limettensaft, 1 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und den Rucola damit anmachen. Nudeln auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten. Die gebratenen Steinpilze um die Nudeln legen und mit dem mariniertem Rucolasalat vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 23. August 2010

Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark

Für 2 Personen

800 g Kartoffeln, fest kochend	250 g saure Sahne	250 g Magerquark
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Blattpetersilie	20 g Gartenkresse
Salz, Pfeffer, Zucker	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Kürbiskernöl	Salz, Zucker, Pfeffer	

Kartoffeln kochen und pellen. In der Zwischenzeit Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. saure Sahne und Quark mit den Kräutern, Kresse, je einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft vermengen. Abschmecken, mit dem Kürbiskernöl beträufeln und zu den Pellkartoffeln servieren. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat mit Vinaigrette. Tipp: Unter den Quark noch Radieschen mischen, dafür Radieschen in putzen, waschen, abtrocknen und in sehr feine Streifen schneiden.

NN 13. Oktober 2010

Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney

Für 4 Personen

Für die Quarkpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	Zucker	1 Prise Salz
1 EL flüssige Butter	ca. 2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	100 g Quark 20%	50 ml Sahne
Puderzucker	Butter	

Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Für das Orangenchutney:

3 Bio-Orangen unbehandelt	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
1 Sternanis	20 ml Orangenlikör	1 EL kalte Butter

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal-Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Die Orangen heiß abspülen und abtrocknen. Zwei Orangen in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit der Brotschneidemaschine) und die Scheiben übereinander gelegt in Sechzehntel teilen. Von einer Orange den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen, die Fruchtstücke zugeben und gut unterrühren. Mit dem ausgepressten Saft ablöschen. Vanillemark und Sternanis zugeben und bei geringer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast gänzlich eingekocht ist. Dann den Orangenlikör untermischen, zum Binden die Butter in kleinen Würfeln unterrühren. Sternanis wieder herausnehmen und mit Zucker abschmecken. Quarkpalatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Dezember 2010

Ragout von bunten Linsen mit Kokos-Reis

Für 4 Personen

500 ml Gemüsebrühe	150 g rote Linsen	150 g grüne Le-Puy-Linsen
150 g schwarze Linsen	250 g Basmatireis	1 rote Zwiebel
2 Möhren	1 EL Butterschmalz	1 kleine Ingwerknolle
1 Zehe Knoblauch	1 TL Bockshornkleesamen	2 EL Butter
2 Lauchzwiebeln	Salz	1 Prise Zucker
1 Bund Minze	2 EL Kokosflocken	2 Eier

Die Gemüsebrühe aufsetzen und erst die roten Linsen ca. 3 Minuten kochen und herausnehmen, dann die grünen und schwarzen Linsen nacheinander je ca. 10 Minuten kochen und herausnehmen. Reis in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Möhren schälen und ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel anbraten. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken, mit dem Bockshornkleesamen zum Gemüse geben und kurz mit anbraten. Den Kochsud der Linsen dazugeben, 2 Esslöffel kalte Butter unterziehen. Die Lauchzwiebeln sehr fein hacken und mit den Linsen dazugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Den Reis mit Kokosflocken gehackter Minze und verschlagenem Ei mischen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und mit einem großen Löffel Reisplätzchen in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem Linsenragout servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. November 2010

Salat von Bulgur mit Zitrone, Oliven und Schafskäse-Börek

Für 2 Personen

Zwiebel	3 EL Olivenöl	200 g grober Bulgur
Salz, Pfeffer	1/2 TL Fenchelsamen	400 ml Gemüsebrühe
2 Bio-Zitronen	1 Bund Lauchzwiebeln	1 grüne Paprika
100 g Oliven, gemischt	1/2 Bund glatte Petersilie	2-3 Zweige Koriander
100 g Schafskäse	1 Paket Yufkateig (ca. 100 g)	

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Bulgur zugeben und kurz mit anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und gemörserten Fenchelsamen würzen, Brühe angießen und Bulgur bissfest kochen. Von einer Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Bulgur noch lauwarm mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Lauchzwiebeln und grünen Paprika putzen und sehr fein hacken. Von einer Zitrone die Schale dick abschneiden, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Filets auslösen. Einige Oliven entkernen und hacken. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schafskäse zerbröckeln mit etwas Petersilie und Koriander mischen und abschmecken. Die Teigblätter in große Dreiecke schneiden mit der Käsemasse bestreuen und zu dünnen Strudeln aufdrehen, sie sollten möglichst nicht mehr als 1 cm Durchmesser haben. Börek in einer Pfanne mit ca. 2 EL Olivenöl goldbraun braten. Bulgur mit Zitronenabrieb, dem feingehacktem Gemüse, Petersilie und Oliven mischen. Nochmals abschmecken. Mit Zitronenfilets und restlichen Oliven dekorieren. Mit dem Börek zusammen servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 12. Juli 2010

Salbei-Nudel-Blatt mit Maronen-Füllung, Rosenkohl-Ragout

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl 405	1 Ei
1 EL Öl	Salz	600 g Rosenkohl
2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	150 ml Sahne
1/4 l Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	Salz
300 g gekochte Maronen	1 TL Ahornsirup	Pfeffer
1 Bund Salbei	1 EL Butter	

Aus Grieß, Mehl, Ei, Öl, Salz und Wasser nach Bedarf einen geschmeidigen Nudelteig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Rosenkohl putzen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Eine Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit anschwitzen, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und über kleiner Flamme bissfest kochen mit Muskat und Salz abschmecken. Die zweite Zwiebel ebenfalls in 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Von den Maronen einige beiseite stellen, die restlichen zu den Zwiebeln geben, etwas Gemüsebrühe zugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Die Maronen pürieren und das Püree in einen Spritzbeutel geben und warmstellen. Aus dem Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine Nudelblätter herstellen und zwischen je zwei Nudelblätter Salbeiblätter legen und nochmals durch die Nudelmaschine geben, in Salzwasser kochen. Aus dem Wasser nehmen, die Maronenfüllung darauf geben und zusammenrollen. Die restlichen Maronen in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Rosenkohlragout auf den Teller geben, gefülltes Nudelblatt anlegen und mit den gebratenen Maronen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. November 2010

Schafskäse mit Oliven und Zitronen

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	4 Zitronen	200 g Zitronenmarmelade
200 ml Hühnerbrühe	Zucker	6 g Agar-Agar
200 g gemischte Oliven, entkernt	400 g Schafskäse	3 Zweige Thymian
4 Stängel Schnittlauch	3 EL Olivenöl	ca. 100 g Frühlingsrollenteig

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft von 3 Zitronen auspressen, zusammen mit Zitronenmarmelade und Hühnerbrühe in einen Topf geben und evtl. mit etwas Zucker abschmecken. Agar-Agar untermischen und alles aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Zitronen-Hühnerbrühe-Mischung auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und darauf die Masse ca. 5 mm hoch gießen und erkalten lassen (am besten in den Kühlschrank stellen). Die Hälfte der Oliven fein hacken, die Hälfte des Schafskäses zerbröseln. Thymian und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte der Kräuter mit gehackten Oliven und zerbröseltem Schafskäse und 1 EL Olivenöl vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, einen Streifen auf das erkaltete Gelee aufspritzen und in das Gelee einrollen. Ca. 8 cm große Stücke (wie Cannelloni) abschneiden und nochmals kalt stellen. Die Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Den restlichen Käse in Stücke schneiden und diese einzeln mit den restlichen Kräutern in etwas Frühlingsrollenteig einwickeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten knusprig braten. Die Zitronen-Käse-Röllchen mit dem gebratenen Käse anrichten, restliche Oliven und Zitronenfilets dazu geben. Dazu passt Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. September 2010

Schwarzwurzel-Salat mit Nüssen und Käse-Toast

Für 4 Personen

1-2 Zitronen	1,5 kg Schwarzwurzeln	3 Zitronen
1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe	80 ml Walnussöl
Salz	150 g Walnüsse	150 g salzige Erdnüsse
2 EL Zucker	3 EL Butter	1 Prise Paprikapulver
8 Scheiben Toast	2 EL Erdnussbutter	150 g Greyezer
2 Stiele Thymian	1 Ei	100 g Feldsalat

Von den Zitronen den Saft auspressen. Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. 2/3 der Wurzeln in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und der Länge nach vierteln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzeln anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und nach ca. 10 Minuten herausnehmen. Die restlichen Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft und 40 ml Walnussöl marinieren, mit Salz abschmecken Walnüsse und Erdnüsse hacken. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, 1 EL Butter und Paprikapulver zugeben und die Nüsse darin schwenken, erkalten lassen und falls nötig nochmals durchhacken. Den Toast entrinden, die Hälfte mit Ernußbutter bestreichen, den Käse zurecht schneiden und auf den Toast legen, einige Thymianblätter draufstreuen und eine unbestrichene Toastscheibe darauflegen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Käsetoast langsam goldbraun braten. Quer durchschneiden. Feldsalat waschen und abtropfen lassen. 1 EL Zitronensaft mit Salz, Zucker und 40 ml Walnussöl verrühren und den Feldsalat damit marinieren. Alles zusammen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. Dezember 2010

Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade

Für 2 Personen

5 Auberginen	1 rote Paprika	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen	Salz	1 Prise Kreuzkümmel
2 EL Butterschmalz	3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL Tomatenmark	1/2 Bund glatte Petersilie	Für die Tomatenmarmelade
3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Chilischote
1 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3 – 4) vorheizen. Zwei Auberginen mehrfach einstechen und im Backofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad backen. Paprika putzen und würfeln . Lauchzwiebeln fein schneiden. Eine Aubergine auf der Brotmaschine längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Eine Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Aubergine in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die dünn aufgeschnittene Aubergine salzen und in einer Grillpfanne mit Knoblauch grillen. Die geschälte Aubergine salzen und mit Kreuzkümmel würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz langsam weich braten. Paprikawürfel mit der gewürfelten Aubergine in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und am Ende das Tomatenmark unterrühren. Die gegrillte Aubergine mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung bestreichen und zu Röllchen drehen. Für die Tomatenmarmelade die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen und grob hacken. Zwiebel schälen und würfeln, Chili entkernen und grob hacken. Zwiebel und Chili in einem Topf mit Olivenöl anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Tomatenwürfel zugeben und 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, nach Wunsch pürieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die gebratenen Auberginen mit Petersilie pürieren. Die Auberginen aus dem Backofen holen, mit restlichem Knoblauch, 1 EL Olivenöl und Salz feinhacken. Mit einem Löffel aus der Masse Nocken formen und diese auf dem Teller anrichten. Dazu Auberginenpüree und -röllchen anrichten. Alles mit der Tomatenmarmelade servieren. Dazu passt Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Juli 2010

Zucchini-Curry

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
500 g Zucchini	2 Schalotten	1/2 Stange Lauch
8 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	1 TL Mehl
200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1-2 EL Butterschmalz
1 EL Madrascurry		

Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zucchini putzen, der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln. Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und gut verrühren. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Hälfte der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken. Vom Gemüse den Deckel abnehmen und den Lauch untermischen, den Fond fast vollständig einkochen lassen. Dann Curry untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt restliche Petersilie und Tomatenviertel untermischen. Zucchini Curry mit den Reisplätzchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Juli 2010

Wild

Reh-Rücken mit grünem Bergpfeffer und Kräutern gebraten

Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 TL tasman. Bergpfeffer	2 EL Speiseöl
Meersalz	300 g Rosenkohl	8 Steinchampignons
1 Bio-Zitrone	2 Schalotten	4 EL Butter
50 g feine Speckwürfel	Pfeffer, Muskat	1 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	100 ml Rehsoße	

Rehrücken in 4 Medaillons schneiden und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und vermischen (etwas Petersilie zurück behalten). Tasmanischen Pfeffer im Cutter oder Mörser fein schroten und mit dem Öl vermengen. Medaillons leicht salzen und in dem „Pfefferöl“ wälzen, anschließend in den gehackten Kräutern wenden, so dass diese reichlich am Rehrücken hängen. Die Medaillons in hitzestabile Folie einrollen und die Enden zubinden. Einen Topf mit heißem Wasser aufstellen und diesen auf ca. 65 Grad erhitzen. Die Fleischpäckchen in das heiße Wasser geben und für ca. 15 Minuten pochieren. Den Rosenkohl in Blätter zupfen, diese waschen und abtropfen lassen. Pilze putzen und halbieren. Von der Zitrone etwas Schale dünn mit dem Sparschäler abschälen und den Saft auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, eine fein geschnittene Schalotte und Speck glasig anschwitzen. Rosenkohlblätter zugeben, darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen, übrige Schalotte glasig anschwitzen und die Pilze zugeben. 1 Zweig Thymian in die Pfanne geben und die Pilze goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Zitronensaft und die restliche Petersilie untermischen. Den gegarten Rehrücken aus dem Wasser nehmen und aus der Klarsichtfolie auspacken. Eine Pfanne mit 2 EL Butter, 1 Zweig Thymian und etwas Zitronenschale erhitzen. Die Medaillons darin kurz nachbraten. Soße in einem Topf erwärmen. Den Rosenkohl in die Mitte des Tellers geben, den Rehrücken darauf geben. Die Pilze rund herum anlegen und den Rehrücken mit der Rehsoße nappieren. Den Rehrücken mit etwas grobem Meersalz noch mal nachwürzen.

Karlheinz Hauser Montag, 06. Dezember 2010

Reh-Rücken mit Szechuan-Pfeffer pochiert

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	3 Stängel Zitronengras
1 EL Szechuan-Pfeffer	100 ml salzarme Sojasoße	200 ml roter Portwein
400 g Muskatkürbis	1 Bio-Zitrone	3 EL Orangensaft
2 EL Olivenöl	1 EL Haselnussöl	Meersalz
weißer Pfeffer	600 g ausgelöste Rehrückenfilet	200 ml Wildfond
1 EL Pistazienöl	10 g feine Speckwürfel	1 EL geröstete Pistazien
10 g Wildschweinsalami	1 EL Traubensenf	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen und wegwerfen. Zitronengras fein schneiden. Szechuan-Pfeffer vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein mörsern und mit Schalotte, Knoblauch, Zitronengras in einen Topf geben, mit Kejab Manis und 100 ml Portwein aufgießen und aufkochen. Dann den Topf mit dem Gewürzfond vom Herd ziehen. Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronenschale und -saft mit Orangensaft, Oliven- und Haselnussöl mischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In dieser Marinade die Kürbistreifen einlegen, 20 Minuten ziehen lassen und dann nachschmecken. Rehrücken parieren und die Silberhaut entfernen. Den Gewürzfond auf 60 Grad erhitzen, in eine Kastenform gießen, Rehrückeneinlegen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen konfieren. In der Zwischenzeit den Wildfond mit 100 ml Portwein zur Hälfte einkochen, Pistazienöl untermixen und mit Meersalz abschmecken. Für den Crumble Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Pistazien hacken, die Salami fein würfeln. Speck mit Salami und Pistazien mischen. Den gegarten aus der Form nehmen, abtropfen lassen und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Dann das Fleisch tranchieren, mit dem Senf bestreichen und im Pistaziencrumble wälzen. Kürbistreifen aufrollen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, Rehrücken daneben legen. Die Soße aufmixen und um das Fleisch geben.

Michael Kempf Samstag, 04. September 2010

Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree

Für 6 Personen

1/2 Rehrücken am Knochen	1 kg Röstgemüse	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	1/2 l Wildfond	1/2 l trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen	2 Thymianzweige	3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	100 ml Portwein	1 EL kalte Butterwürfel
500 g Sellerie, geschält	Salz	Zitronensaft
ca. 300 ml Sahne	2 EL Butter	Pfeffer
2 EL Speiseöl	1 EL Zucker	250 g Maronen, gekocht

Den Rehrücken auslösen (kann auch schon vom Metzger gemacht werden), parieren und in ca. 3 cm starke Medaillons schneiden. Die Knochen klein hacken und mit dem Röstgemüse in Öl anbraten. Tomatenmark dazu geben und anbraten bis der Ansatz schön braun ist. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch und Kräuter zugeben und zwei Stunden kochen lassen. Dann passieren und den Portwein zugeben, noch einige Minuten köcheln lassen. Zuletzt mit kalter Butter montieren und abschmecken. Sellerie in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und mit Sahne und 1 EL Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rosa braten (von beiden Seiten je ca. 2 Minuten). 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen, 1 EL Butter zugeben und die Maronen darin schmelzen. Die Medaillons mit Soße und Maronen anrichten, dazu Selleriepüree reichen.

Otto Koch Freitag, 05. November 2010

Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für die Rehschnitzel:

100 g Champignons	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	60 g Butter	3 Wacholderbeeren
10 ml Gin	1-2 EL Weißbrotbrösel	4 kleine Rehschnitzel a 80 g
1 Msp. Piment, geschrotet		

Für die Schupfnudeln:

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

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Champignons putzen und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Wacholderbutter die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wacholderbeeren in einem Mörser fein zerstoßen und zusammen mit Gin, Bröseln, etwas Salz und Pfeffer unter die Butter mischen. Die Schnitzel sehr dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dafür zwischen einen Gefrierbeutel). Die Pilzmischung auf die Schnitzelchen geben. Piment darüber streuen. Die Schnitzelchen zusammenklappen, die Ränder fest andrücken und evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Die gefüllten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die Wacholderbutter obenauf geben und die Schnitzel unter der Grillschlange oder bei Oberhitze goldbraun gratinieren. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Rehschnitzel mit den Schupfnudeln anrichten. Dazu passt gut Rahmwirsing.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Dezember 2010

Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes

Für 2 Personen

Für die eingelegten Kirschen:

60 ml roter Portwein	60 ml Likörwein (Süßwein)	100 ml Kirschsafft
1 TL weißer Pfeffer	1 kleine Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 TL Speisestärke	150 g Kirschen

Für den Crepe:

100 g Mehl	180 ml Milch	70 ml Wasser
2 Eier	1 Eigelb	1 TL braune Butter
Salz	Pfeffer	1 Msp. Zitronenschale
1 Msp. Nelkenpfeffer	1 Msp. Wacholderbeeren	1 EL Butter

Für den Hirschrücken:

200 g frische Speisepilze	500 g Hirschkalbsrücken	Salz, Pfeffer
150 g Kalbfleisch	100 g flüssige Sahne	1 Prise Muskat
1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Portwein	1 Msp. Wacholderbeeren
1 Msp. Limettenschale	150 ml Wildfond	Für das Selleriegemüse
80 g Kartoffeln	80 g Knollensellerie	100 g Staudensellerie gewürfelt
80 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Msp. Cayennepfeffer		

Portwein und Likörwein in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Kirschsafft und Gewürze dazugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zugeben und den Sud damit binden. Alles durch ein Sieb passieren und die Kirschen dazugeben. Dann alles kalt stellen. Für den Crepe Mehl, Milch, Wasser, Eier, Eigelb und braune Butter zu einem glatten Teig rühren. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Nelkenpfeffer und Wacholderbeere würzen. Den mit Frischhaltefolie zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter ein dünnes Crepe ausbacken (so dass daraus später ein Rechteck von 20x25 cm ausgeschnitten werden kann). Pilze putzen, würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Hirschrücken auslösen, parieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Hirschrücken einschneiden, mit den Pilzen füllen, einrollen, auf eine Platte geben, und kalt stellen. Das Kalbfleisch würfeln und mit Sahne, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat in einen Mixer geben und zu einer Farce pürieren. Diese mit Cognac, Portwein, Wacholderbeere und Limettenschale abschmecken. Aus dem Crepe ein Rechteck von 20x25 cm schneiden, dies ca. 1 cm hoch mit der Farce bestreichen. Das gewürzte Hirschrückenfilet auflegen und gleichmäßig einrollen. Diese Rolle auf eine gebutterte Alufolie geben, erneut glatt einrollen und festdrehen. In 75 Grad heißem Wasser ca. 18-20 Minuten pochieren. (Mit einer Nadel die Garprobe machen.) Für das Gemüse Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser und abtropfen lassen. 50 ml des Blanchierfonds mit Sahne und Gewürzen in einen Topf geben, sirupartig einkochen und dann die Gemüswürfel untermischen. Wildfond aufkochen, die Creperoulade auspacken, 3 cm dick aufschneiden und auf das Selleriegemüse legen, mit den eingelegten Kirschen und dem Wildfond anrichten.

Jörg Sackmann Donnerstag, 16. September 2010

Wachteln mit Honig gebraten und Zimt-Couscous

Für 2 Personen

4 Wachteln	4 EL Butterschmalz	2 rote Zwiebeln
1 l Hühnerbrühe	2 Lauchzwiebeln	2 Zimtstangen
150 g Couscous	50 g Rosinen	50 g Mandeln, gehackt
Salz, Pfeffer	1 Granatapfel	2 EL Butter
1 EL Honig	3 Zweige Thymian	

Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Die Karkassen mit 1 EL Butterschmalz in einem Topf anbraten. Zwiebeln schälen, würfeln, die Hälfte zugeben und mit 700 ml Hühnerbrühe ablöschen, ca. 30 Minuten kochen lassen. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Die restlichen Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, 300 ml Hühnerbrühe angießen, Zimtstangen zugeben und aufkochen lassen. Den Couscous einrühren und bei kleiner Hitze und häufigem Umrühren quellen lassen. Lauchzwiebeln Rosinen und gehackte Mandeln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Granatapfel entkernen, die Hälfte der Kerne zu den kochenden Wachtelknochen geben. Wachtelkeule und -brüste in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zuerst auf der Hautseite ca. drei Minuten goldbraun braten, dann umdrehen und fertig garen. Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, das Fett aus der Pfanne abgießen. In der Pfanne 1 EL Butter, 1 EL Honig und Thymianzweige schwenken und kurz heiß werden lassen. Die Wachtelteile darin wenden. Die Wachtelbrühe passieren, ca. 200 ml davon in einen Topf geben, aufkochen, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken. Die restlichen Granatapfelkerne zugeben. Wachtel mit Couscous und der Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. Dezember 2010

Wildschwein in Brombeer-Soße

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 Eier	ca. 300 ml Milch
3 Zweige Rosmarin	250 g Brombeeren	5 EL Butter
600 g Wildschweinrücken	Salz	2 EL Butterschmalz
100 g Hühnerbrust	100 g Sahne	1 Eiweiß
2 Köpfe Romanesco	1 Zwiebel	2 EL braunen Zucker
1l Hühnerbrühe		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Aus Mehl, Eiern und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und eine halbe Stunde quellen lassen. Einen Zweig Rosmarin feinhacken, einige Brombeeren mit der Gabel zerdrücken und beides unter den Teig geben. In einer Pfanne mit jeweils 1 TL Butter nach und nach vier dünne Pfannkuchen backen. Wildschweinrücken ausparieren, in 4 Stücke schneiden, salzen und von beiden Seiten in 1 EL Butterschmalz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Fleischabschnitte, Hühnerbrust, Sahne, eine Prise Salz und ein Eiweiß in sehr kaltem Zustand zu einer Farce pürieren oder cuttern. Pfannkuchen mit der Farce bestreichen, die Wildschweinrücken darauflegen und einschlagen, in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz rundherum einmal anbraten und im Backofen bei 150 Grad in 15 Minuten fertig garen. Romanesco putzen, in Röschen teilen, in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Für die Soße die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Brombeeren zugeben, wenn alles angebraten ist mit reichlich braunem Zucker karamellisieren. Brühe angießen, 2 Rosmarinzwige dazugeben und um ca. die Hälfte reduzieren, passieren, mit 2 EL Butter montieren, falls nötig mit Stärke binden. Wildschwein mit der Soße und dem Romanesco anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. September 2010

Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi

Für 2 Personen

Gnocchi	300 g Kartoffeln, mehlig	Salz
1-3 EL Mehl	1 Ei	Pfeffer, Muskat
Wildschweinbolognese	300 g Wildschweinschulter	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	100 g Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 g Tomaten, stückig
80 ml Rotwein	150 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	Parmesan	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, das Wasser abgießen, zurück in den Topf auf den Herd geben und gut ausdampfen lassen. Dann mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, Mehl und Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut verkneten. Aus der Masse kleine Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen einrücken und in siedendem Salzwasser die Gnocchi ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Karotte und Staudensellerie fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein und Brühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 30 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Dezember 2010

Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree

Für 4 Personen

4 Scheiben aus der Wildscheinkeule	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
150 g Pfifferlinge	1/2 Stange Staudensellerie	1/2 Bund Petersilie
1 TL Wacholder-Pimentkörner	2 EL Butterschmalz	4 Speckscheiben
1 TL Senf	1/8 l Rotwein	1/8 l Brühe
1 TL Mehlbutter	Für das Pastinaken-Püree:	
3 Pastinaken	2 Schalotten	1 TL Butter
1/8 l Gemüsebrühe	1 Msp. Muskat	Pfeffer, Salz

Die Rouladenscheiben zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn klopfen, mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Eine Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und fein hacken, den Staudensellerie fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Wacholder und Pimentkörner im Mörser zerkleinern. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Pfifferlinge, Staudensellerie und die Gewürze anrösten. Die gehackte Petersilie dazugeben. Auf einem Küchenbrett 4 sehr dünn geschnittene Speckscheiben legen. Das dünn geklopfte Rouladenschnitzel darauf legen und mit Senf bestreichen. Die Pilzmasse darauf verstreichen und die Roulade einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und etwas ruhen lassen (am besten über Nacht). Eine Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebelwürfel und die Rouladen in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Immer wieder den Bratensatz mit Rotwein und Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen, warm stellen. Den Bratensaft passieren, mit Mehlbutter binden und abschmecken. Für das Püree die Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten, Pastinaken zugeben und mit der Brühe auffüllen. Mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte restlos einkochen, evtl. die Hitze erhöhen. Sind die Wurzeln sehr weich, mit dem Mixstab gut pürieren. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und Muskat. Rouladen mit Soße und Pastinakenpüree anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 29. September 2010

Wirsing-Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Küchle

Für 2 Personen

Für die Preiselbeerküchle:

125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe	1 Ei
1 TL Sonnenblumenöl	ca. 100 ml Milch	Salz, Zucker
3 EL Preiselbeeren	Butterschmalz	

Für das Geschnetzelte:

1 Schalotte	2 Wacholderbeeren	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wirsing	300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	150 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	1 EL Preiselbeeren	2 EL Crème-fraîche

Für die Preiselbeerküchle Mehl, Hefe, Ei, Öl und Milch mit einer Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig mischen. Mit einer Frischhaltefolie die Teigschüssel abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig sanft umrühren, er sollte die Konsistenz von einem dicken Pfannkuchenteig haben, ist er zu dick, dann noch etwas Milch zugeben. Dann die Preiselbeeren untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz esslöffelweise Teig geben und kleine Preiselbeerküchle ausbacken, von beiden Seiten je ca. 2 Minuten. Für das Geschnetzelte Schalotte schälen und fein schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wirsing waschen, den Strunk entfernen und die Kohlblätter in Streifen schneiden. Fleisch in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen wie Röstzwiebeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischstreifen kurz rundum anbraten mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Dann in der Fleischpfanne die Schalottenwürfel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe und Rotwein aufgießen. Wacholder und Preiselbeeren untermischen und kurz köcheln lassen. Dann den aus den Fleischstreifen ausgetretenen Saft zugeben und Crème-fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleischstreifen und Wirsing wieder zugeben, kurz erwärmen, Petersilie untermischen und anrichten. Mit den Preiselbeerküchle servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. November 2010

Wurst-Schinken

Berghütten-Zauber mit Blutwurst

Für 2 Personen

Für das Gröstel	600 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
150 g kalter Schweinsbraten	2 Zweige frischer Majoran	3 Stängel glatte Petersilie
2 EL Sonnenblumenöl	2 Scheiben Blutwurst a 80 g	Für die Apfelspalten
2 Äpfel	40 g Zucker	80 ml Weißwein
20 g Butter		

Die Kartoffeln kochen und pellen (kann schon am Vortag gemacht werden). Zwiebeln schälen und in dünne Streifen scheiden. Den Braten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sobald die Kartoffeln eine goldbraune Farbe annehmen und knusprig werden die Zwiebeln zugeben und mitanbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Bratenwürfel zugeben, kurz danach die Blutwurst zugeben und mit anschwemmen. Zuletzt Majoran und Petersilie untermengen. Für die Apfelspalten die Äpfel in gleichmäßige Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein ablöschen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert. Das Gröstel anrichten und darauf die Apfelspalten verteilen. Auf die Mitte der Teller das Gröstel geben und die Apfelspalten darauf verteilen.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Dezember 2010

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

Für 2 Personen

300 g kleine Kartoffeln	1 Kolben Zuckermais	1 TL Butter
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
1/2 Bund glatte Petersilie	5 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer	100 g Chorizo	8 schwarze Oliven
8 Kirschtomaten	4 Eier	50 g Sahne

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln bürsten und mit der Schale fast gar kochen. Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 TL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die Kartoffelscheiben mit einem Thymianzweig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne auf ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen. Von der Wurst die Haut entfernen, dann in 4 mm dicke Scheiben schneiden, diese ebenfalls in der Pfanne kurz anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Paprika zugeben und anbraten. Oliven, Maiskörner, Knoblauch und Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Sahne miteinander verquirlen, mit Salz würzen und Petersilie untermischen. In einer beschichteten und backofengeeigneten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Eiermasse hineingeben und leicht stocken lassen. Darauf die gebratenen Gemüse, Kartoffel- und Wurstscheiben verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Die Tortilla anschließend vorsichtig aus der Pfanne stürzen, in Stücke schneiden und servieren.

Jörg Sackmann Freitag, 10. Dezember 2010

Pasta mit Parma-Schinken, Pilzen, Tomaten und Rucola

Für 2 Personen

100 g Mehl	100 g Hartweizen-Nudel-Grieß	3-4 Eigelb
Meersalz	5 EL Olivenöl	10 Kirschtomaten
2 Zweige Thymian	Mehl	1 Bund Rucola
50 g Parmesan	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter	Pfeffer
50 g Parma-Schinken	2 Zweige Basilikum	

Mehl, Grieß, Eigelb und 1 Prise Salz vermengen und gut durchkneten. Zuletzt 2 EL Olivenöl unter den Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitzen vorheizen. Kirschtomaten halbieren, auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und mit Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten angaren. Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus den Teigbahnen ca. 5 mm breite Tagliatelle schneiden, diese zu Nestern formen, auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben damit diese nicht zusammenkleben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Parmesan in feine Scheiben hobeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Pilze und Knoblauch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermischen. Knoblauch wieder herausnehmen. Die Nudeln in reichlich Wasser mit etwas Salz ca. 2-3 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einer Pfanne mit etwas von dem restlichen Nudelwasser und 2 EL Olivenöl schwenken, Tomaten und Rucola dazugeben, durchschwenken und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf verteilen und die Parma-Schinkenscheiben daraufsetzen. Mit etwas Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 20. September 2010

Penne-Salat al arrabiata mit Speck

Für 2 Personen

4 reife rote Tomaten	2 Zwiebeln	1 Sch geräucherter Speck
1 EL Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Chilischote
200 g Penne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 gelber Paprika
100 g Salami in Scheiben		

Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Anschließend entkernen und fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Tomatenstücke zugeben und kurz durchrühren. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Chilischote entkernen und in dünne Scheibchen schneiden. Alles zu den Tomaten geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, nochmals abschmecken und bis zum Servieren warm halten. Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und in kaltem Wasser abschrecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Salami in Streifen schneiden. Die Penne mit etwas Olivenöl und der scharfen Tomatensoße anmachen und anrichten. Mit den Paprikawürfeln, den Zwiebeln und den Salamistreifen bestreuen. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

Otto Koch Freitag, 30. Juli 2010

Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Mehl	20 ml Öl	ca. 1/8 l Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	80 g flüssige Butter
Mehl		

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	200 ml trockener Weißwein
300 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdr. Wacholderbeeren	Pfeffer	

Für die Soße:

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

Mehl, die Hälfte des Öls, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Für das Sauerkraut Schalotten schälen, fein schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdunstet ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen.

Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einpinseln und darauf das gekochte Sauerkraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Soße ca. 6 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße mischen.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Dezember 2010

Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	100 g Staudensellerie	150 g Knollensellerie
Salz, Pfeffer, Zucker	1 EL Zitronensaft	2-3 EL Sonnenblumenöl
80 g Bergkäse	50 g gekochter Schinken	1-2 EL Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Staudensellerie waschen und in feine Streifen schneiden. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben hobeln und diese in feine Streifen schneiden. Alle Selleriestreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zitronensaft und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schinken in feine Streifen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und Schinken darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter den Selleriesalat mischen und diesen nochmal abschmecken. Das Rösti aus der Pfanne nehmen, halbieren und anrichten. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen und dem Selleriesalat servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 29. Dezember 2010

Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

6-8 große Wirsingblätter	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	1-2 Brötchen vom Vortag	ca. 100 ml Milch
1/2 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne	1 Eigelb
15 g feine Speckwürfel		

Für die Pilzsoße:

1 Schalotte	200 g Champignons	1 EL Butter
100 ml Geflügelfond	150 ml Sahne	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Von den Wirsingblättern den harten Strunk ausschneiden. Dann die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten mit der Sahne, dem Eigelb und den Semmelscheiben mischen, Petersilie und Speckwürfel dazugeben. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig sehr trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig sollte locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Aus der Masse Knödel abdrehen, die Wirsingblätter ausbreiten und je einen Knödel in einem Blatt gut einwickeln, evtl. mit Küchengarn fixieren. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten, die Wirsingkugeln einsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min uten backen. Für die Pilzsoße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze in putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilzscheiben zugeben und kurz anbraten, dann wieder aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Fond ablöschen, die Sahne hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Pürierstab schaumig mixen und die Pilzscheiben wieder zugeben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die gefüllten Wirsingblätter auf Tellern anrichten und mit der Pilzsoße umgießen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Otto Koch Freitag, 19. November 2010

Index

- Apfel, 73
Artischocke, 59
Aubergine, 58, 92, 99, 106
Auflauf, 99
Avocado, 16
- Bäckchen, 78
Bauch, 80, 82
Blanquette, 50
Blutwurst, 122
Bolognese, 42
Braten, 67
Brathähnchen, 23
Bratklops, 36
Brokkoli, 25, 30, 46
- Cevapcici, 38
Chorizo, 122
Couscous, 115
Crêpe, 2
Curry, 107
- Dorade, 6
Doraden-Filet, 6
- Eier, 72, 92, 94, 98, 99, 102
Enten-Brust, 25–27
Erbsen, 90
- Falafel, 90
Fenchel, 13, 14, 20, 62, 102
Filet, 65, 79, 80
Fisch, 74, 88
Fisch-Frikadelle, 15
Fleisch, 55, 68, 69, 75, 82, 86, 114, 117, 119
Forelle, 8, 17
Forellen-Filet, 7, 8, 16, 17
- Gans, 29
Garnelen, 62
Gazpacho, 86
Geflügel, 44, 47
Geschnetzeltes, 52
Gnocchi, 96
- Gulasch, 69
Gurke, 5, 9, 13, 69, 86
- Hähnchen-Brust, 30–32
Hühnchen, 34
Hühner-Brust, 25–27, 29, 30, 33, 34
Hackfleisch, 39
Hecht, 15
Hering, 9
Hirsch-Rücken, 114
- Käse, 87, 92, 93, 99, 105
Kürbis, 23, 87, 96, 97, 100, 111
Kabeljau, 10
Kabeljau-Filet, 11
Kalb, 45, 46, 75
Kartoffel, 92, 96, 100
Kartoffeln, 72, 88
Klößchen, 88
Knödel, 27, 67, 93, 127
Kohl-Roulade, 39
Kraut, 58, 79
Kresse, 72
- Lachs-Filet, 4, 5, 7, 12, 20
Lamm, 37, 41
Lauch, 13, 30, 34, 47, 62, 74, 102, 107, 115
Linsen, 12, 22, 29, 78, 102
- Möhren, 4, 17, 42, 50, 64, 82, 117
Maronen, 103, 112
Matjes, 12, 13
Maultaschen, 40
Mozzarella, 95
- Nudeln, 11, 17, 40, 42, 50, 52, 69, 99, 100,
103, 123, 124
- Ofen-Schlupfer, 98
- Pak-Choi, 53
Palatschinken, 101
Paprika, 9, 30, 37, 52, 58, 74, 86, 99, 102,
106, 122, 124

Pastinaken, 118
 Perlhuhn-Brust, 24, 32
 Pilze, 33, 39, 45, 51, 95, 99, 100, 110, 113,
 114, 123, 127
 Polenta, 32
 Poularde, 33
 Poularden-Brust, 33, 34

 Quark, 100, 101

 Räucherfisch, 13
 Rüben, 64
 Rücken, 51, 52, 58, 59, 81
 Ragout, 59, 95, 102, 103
 Ravioli, 11
 Reh-Geschnetzeltes, 119
 Reh-Rücken, 110–112
 Reh-Schnitzel, 113
 Reis, 12, 31, 102, 107
 Rettich, 19, 54, 68
 Rind, 42, 72
 Rinder-Hack, 38
 Rippen, 64
 Romanesco, 116
 Rosenkohl, 88
 Rotbarbe, 14
 Rote-Bete, 14, 44
 Rotkraut, 28

 Salami, 124
 Salat, 124, 126
 Sauerkraut, 36, 125
 Schafskäse, 90, 91, 102, 104
 Schinken, 123, 126
 Schnitzel, 52
 Schulter, 67
 Schwarzwurzeln, 17, 105
 Schwein, 40, 48, 72
 Sellerie, 6, 44, 80, 126
 Senf, 84
 Spätzle, 94
 Spanferkel, 82
 Spargel, 91
 Speck, 72, 124, 125, 127
 Spinat, 7, 10, 11, 32, 40
 Spitzkohl, 41
 Steak, 51, 52, 81
 Strudel, 97

 Tafelspitz, 53, 54, 68, 69
 Tatar, 65

 Tintenfische, 62

 Wachteln, 115
 Weißkohl, 73, 93
 Wein, 84
 Wiener-Schnitzel, 55
 Wildschwein, 111, 116–118
 Wirsing, 119

 Zander-Filet, 14, 17–19
 Zucchini, 6, 8, 91
 Zunge, 66