

**Kochrezepte von Amateur-Köchen
aus Fernsehsendungen
des ZDF**

**Die Küchenschlacht
2018 Juli-Dez.**

mind. 7 Rezepte pro Koch

135 Rezepte

Carl Borufka	Eva Ulrich
Jan Klose	Kali Schneider
Katharina Zehentmair	Larissa Gehrman
Liane Malbert	Maria Spallek
Robert Nieland	Roman Kadletz
Sarah Bünting	Silvia Wilden
Sonja van der Werff	Susanne Rau
Tatjana Büttner	

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), akt.: 15. Oktober 2019.

Inhalt

Beilagen	1
Brezen-Knödel	2
Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln	3
Kreolischer Gewürz-Reis	3
Speck-Kas-Knödel	4
Spinat-Nocken	4
Dessert	5
Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis	6
Apfel-Walnuss-Kuchen mit Schlagsahne, geröstete Cashews	7
Apfelkuchen mit Blitz-Eis	8
Beeren-Sorbet mit Sekt	8
Beschwipste Amarettini-Heidelbeer-Creme	9
Crêpe Suzette mit Orangen-Filets, Macadamias, Zimt-Eis	10
Dunkler Biskuit, Vanille-Creme, Kirschen in Schoko-Kugel	11
Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas	12
Gebrannte Zitronen-Creme mit Minz-Salat	12
Haselnuss-Schaumrollen mit Bananen-Eis	13
Kaiser-Schmarrn mit Erdbeerspiegel	14
Kaiserschmarrn, konfierte Zwerge und Frozen Yogurt	15
Macadamia-Kuchen, Pekannuss-Krokant, Mandelsand, Pfirsich	16
Mascarpone-Mango-Creme mit Pistazien-Krokant	17
Pfirsich, Champagner-Sabayon, Pistazien-Eis, Kakao-Hippe	18
Schmalz-Gebäck mit Kirschen	19
Schoko-Spätzle mit Minz-Soße und geeistem Himbeer-Püree	20

Snicker-Doodle-Cookies mit Milch	21
Stracciatella-Eis mit flambierter Mango	22
Toast in Kokosmilch, Früchte, Passionsfrucht-Karamell	23
Tropischer Frucht-Salat mit Kokos-Mascarpone-Creme	24
Vanille-Küchlein mit Aprikosen-Glasur und Waldbeeren	25
Fisch	27
Blaufelchen-Filet, Weißbier-Schaum, Rösti, Salat, Birnen	28
Buchweizen-Wrap mit Lachs, Avocado, Spinat, Zucchini	29
Confierter Steinbutt, Kokos-Schaum, Gremolata, Salat	31
Dekonstruierter Matjes-Salat und Ente	33
Forelle mit Dattel-Füllung und Gewürz-Reis	34
Forellen-Filet, Vanille-Soße und Kartoffel-Stampf	35
Kartoffel-Sushi mit Räucher-Lachs und rohem Thunfisch	36
Lachs mit Gemüse-Spaghetti und Basilikum-Pesto	37
Lachs mit Orangen-Soße, Wasser-Spinat, Seetang-Salat	38
Lachs-Filet, Kartoffel-Stampf, Frankfurter grüne Soße	39
Lachs-Forelle, Limetten-Schaum, Lauch-Muffin, Lollo-Rosso	40
Lachsforelle geräuchert, konfiert, roh, Tatar, Wachtelei	41
Pochierter Wels, Mandelspiegel mit Gemüse, Walnuss-Crunch	42
Rotbarbe, Kartoffel-Schuppen, Orangen-Soße, Chips	43
Rotbarsch-Filet mit Kartoffel-Speck-Salat und Remoulade	44
Saibling mit Möhren, Salbei-Zitronen-Butter und Gnocchi	45
Seeteufel mit Safran-Soße und Reis	46
Zander-Filet, Zitronen-Butter, Schoten, Zwiebel-Püree	47
Zitronen-Risotto mit Lachs	48
Geflügel	49
Backhendl, Kartoffel-Kräuter-Salat, Senf-Vinaigrette	50
Barbarie-Enten-Brust mit Bete-Reduktion, Blumenkohl-Püree	51
Enten-Brust mit Orangen-Portwein-Soße, Vanille-Möhren	53
Maispoularden-Brust mit Radicchio-Roulade, gefülltes Ei	54
Maispoularden-Brust, Curry-Mais-Couscous, Lauchzwiebeln	55

Poularden-Brust, Pilz-Madeira-Velouté, Kartoffel-Püree	56
Puten-Schnitzel, Champignon-Walnuss-Füllung, Lauchgemüse	57
Saltimbocca von der Pute mit Polenta und Zuckerschoten	58
Steinpilz-Kartoffel-Pfanne, Entenbrust, Rotwein-Soße	59
Surf and Turf von Ente, Forelle mit Rösti, Spirulina-Eis	60
Hack	61
Dreierlei Pfifferlings-Dim-Sum mit spicy Soja-Soße	62
Fleisch-Krapfen mit Bergkäse, Sauerrahm und Krautsalat	64
Köfte mit Bulgur, Tomaten-Paprika-Salat, Joghurt-Minz-Dip	65
Maultaschen im Steinpilz-Sud mit krosser Petersilie	67
Kalb	69
Jakobsmuschel im Kalb-Medailon, Mangold, Kräutersalat	70
Kalbsbries, Seeteufel, Madeira-Soße, Rosenkohl-Püree	72
Lamm	73
Bruschetta, Lamm-Karree, Rotwein-Soße, Lauch	74
Lamm-Filet mit Schoko-Soße, dicken Bohnen, Kürbis-Püree	75
Lamm-Filet, Bohnen-Hummus, Bohnenkraut-Pesto	76
Lamm-Karree, Rotwein-Jus, Butternuss-Kürbis, Apfel	77
Lamm-Rücken, Kartoffel-Mantel, Kürbis-Spaghetti, Zucchini	78
Tagliatelle mit Lamm-Zitronen-Ragout	79
Meer	81
Dreierlei Sommerrolle mit Soßen	82
Garnelen in Kokos-Soße mit Reis und Kochbananen-Chips	84
Garnelen-Étouffée mit kreolischem Gewürz-Reis	85
Garnelen-Ceviche mit Gazpacho, Garnele und Guacamole	86
Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter und schwarzem Risotto	87
Teriyaki-Garnele, Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Püree, Mango	88

Rind	89
Beef tartare im Rauch, Shiso-Kresse, Wachtelei, Creme	90
Filet vom Weide-Ochsen, Rotwein-Soße, Erbsen, Rote Bete	91
Rib-Eye-Steak, Sahne, Soße, Babyspinat, Süßkartoffel-Püree	93
Rinder-Filet im Blätterteig, Champignons, Cognac-Soße	94
Rumpsteak, Harissa-Soße, Pommes, Mayonnaise, Fladenbrot	95
Salat	97
Tomaten-Salat	98
Schwein	99
Cordon bleu mit Schwammerl-Reis mit Blattsalat	100
Ibérico-Kotelett mit Radicchio-Risotto und Broccolini	101
Sauerkraut-Nacken-Steak, Senf-Soße und Schupfnudeln	102
Schweine-Filet, Dukkah-Haube, Kartoffel-Chips, Chicorée	103
Schweine-Filet, Pfefferrahm-Soße, Kartoffel-Püree, Bohnen	104
Schweine-Filet, Pfifferling-Pfeffer-Rahm, Kartoffel-Rösti	105
Schweine-Kotelett, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Eigelb	106
Schweinsmedaillon, Käferbohnen, Rahm-Soße, Polenta-Blini	107
Soßen	109
Bloody-Mary-Soße	110
Pfefferrahm-Soße	110
Pilz-Madeira-Velouté	110
Suppen	111
Curry-Suppe mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse	112
Kartoffel-Suppe mit pochiertem Ei, Speck, Kräuter-Crêpe	113
Vegetarisch	115
Baja-Mexican-Bowl	116
Brezenknödel, Zitrus-Schmand, Birnen und Rucola-Salat	118
Brioche-Zwetschgen-Pofesen mit Heidelbeer-Kompott	119
Gnocchi tricolore mit Gorgonzola-Schaum und Salbei	120

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Wildkräuter-Salat	121
Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter und Kürbiskern-Crunch	122
Kürbis-Suppe, Risotto mit Bacon, Waffel mit Zwetschgen	123
Pfifferling-Rührei in Kartoffeln, Kartoffel-Schaum	125
Ravioli mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen	126
Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Trüffel-Butter-Soße	127
Rote-Bete-Knödel, Thymian-Äpfel, Steinpilze und Espuma	128
Soufflé auf Pfifferlingen mit Knöpfle, Parmesan-Topping	129
Spinat-Creme mit Kartoffel-Kissen, pochiertem Ei, Trüffel	130
Spinat-Feta-Ravioli mit Bloody-Mary-Soße	131
Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter und Duxelles	132
Thymian-Pfifferlinge mit Tagliatelle, Aioli-Sahne-Soße	133
Tomaten-Ravioli, Tomaten-Ricotta-Füllung, Tomaten-Pesto	134
Wan-tan-Nachos, Chili-Mayonnaise, Kaltschale, Bruschetta	135
Wareniki, Kartoffel-Pilz-Füllung, Pilzen, Nussbutter, Dip	136

Vorspeisen 137

Fisch-Pastetchen und Tomaten-Salat, eingelegte Zitrone	138
Jakobsmuschel, Blutwurst, Topinambur-Püree, Meerspargel	139
Jakobsmuscheln, Garnelen und Karotten-Confit	140
Krabben-Cocktail, pochiertes Wachtelei, Mayonnaise, Rösti	141
Lachs-Spinat-Törtchen mit Dill-Senf-Soße und Feldsalat	142
Marinierter Lachs mit Mango-Gurken-Salat, Sushi-Reis	143
Pochierte Eier, Rote-Bete-Kresse-Salat, Topping, Krokant	144
Saftige Kürbis-Taschen mit Kräuter-Dip	145
Selbstgebackene Brezen, Obatzda und Speck-Dip	146
Spargel-Salat, pochiertes Ei, Radieschen-Vinaigrette	147
Überbackene Miesmuscheln, Petersilien-Brösel, Pfannenbrot	148

Wild	149
Hirsch-Rücken, Feigensenf-Mantel, Wild-Soße, Wirsing	150
Pilz-Tatar, Hirsch-Rücken, Preiselbeer-Soße, Birnen	152
Reh-Krautwickel, Pflaumen-Soße, Herzoginkartoffeln	153
Reh-Rücken, Birnen-Chutney, Pilze, Rosenkohl	154
Reh-Rücken, Thunfisch, Portwein-Schalotten, Erbsen-Creme	155
Sous-Vide gegerate Rehmedaillons im Kräuter-Nussmantel	156
Tortillas mit Kaninchen-Rücken, Rotwein-Soße, Pilze	157
Wurst-Schinken	159
Reh-Rücken im Kräuter-Pfannkuchen, Pilzfarce, Rosenkohl	160
Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerln mit Röstzwiebeln	162
Spinat-Nocken mit Nussbutter, Speck und Speck-Pesto	163
Weißwurst, Frankfurter Soße, Crostini, Weißbier-Hugo	164
Wild-Blutwurst, Jakobsmuschel und Meerrettich-Schaum	165
Index	166

Beilagen

Brezen-Knödel

Für zwei Personen

3 altbackene Laugenbrezen	1 weiße Zwiebel	2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernmehl	150 g Appenzeller	50 ml Milch
1 Ei (M)	100 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Kürbiskerne dazugeben, kurz mitrösten, bis die Kerne anfangen zu knacken und mit Milch ablöschen.

Die Laugenbrezel vom Salz entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Milchgemisch übergießen und vermengen. Käse in Würfel schneiden und dazugeben. Ei dazugeben und mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen und im Dampfgartopf auf dem Herd über kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. (Darauf achten, dass die Löcher des Gareinsatzes nicht zu groß sind, so dass die Masse nicht durchtropft). Wenn die Knödel gar sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter knusprig braten.

Maria Spallek am 12. November 2018

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

400 g Weizenmehl	8 Eier, Größe M	1 TL Salz
1 EL Öl	1 Lorbeerblatt	1 Stück Ingwer
1 rote Chilischote	80 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
120 g Emmentaler	120 g Bergkäse	60 g Romadur-Käse
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

4 Zwiebeln	30 g Butter	1 Prise Zucker
------------	-------------	----------------

Für die Käsespätzle:

Für den Spätzleteig das Mehl mit den Eiern, Salz und Öl mit dem Knetbalken eines Handrührgeräts 3-5 Minuten verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Alternativ den Teig mit einem Kochlöffel verrühren. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, dem Ingwer und der Chilischote aufkochen lassen. Spätzle-Hobel kurz in das Wasser tauchen, den Teig portionsweise hinein füllen und in das siedende Salzwasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, jeweils einmal kurz aufkochen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausheben, dabei Lorbeerblatt, Ingwer und Chilischote wieder entfernen.

Spätzle mit dem Fond in eine vorgewärmte große, tiefe Pfanne geben. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Die Käsesorten darüber streuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebeln unterheben. Die Käsespätzle vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze mit einer Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Susanne Rau am 22. Oktober 2018

Kreolischer Gewürz-Reis

Für zwei Personen

200 g Jasminreis	480 ml Hühnerfond	1 Frühlingszwiebel
1 Stängel Oregano	1 Stängel Petersilie	1 TL kreol. Gewürzmischung
1 TL Pflanzenöl		

Den Hühnerfond in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.

Oregano und Petersilie fein hacken und Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Reis durchwaschen und abtropfen lassen. Anschließend Reis mit 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Oregano, 1 EL Petersilie und einen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf zum Hühnerfond geben. 1 TL der kreolischen Gewürzmischung hinzufügen. Auf minimaler Hitze für 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Übrigen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zur Seite legen.

Robert Nieland am 10. September 2018

Speck-Kas-Knödel

Für zwei Personen

250 g Laugenbrezeln	200 g Schinkenspeckwürfel	1 Zwiebel
50 g Weichweizengrieß	200 g Gruyère	125 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter	Butter	1 Muskatnuss
1 EL Kümmel	Salz	Pfeffer

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Grieß schütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Tatjana Büttner am 12. November 2018

Spinat-Nocken

Für zwei Personen

300 g Blattspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g Ricotta	100 g Mehl	1 Ei
1 Eigelb	300 ml Entenfond	80 g Butter
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Carl Borufka am 12. November 2018

Dessert

Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis

Für zwei Personen

Für das Tonkabohnen-Eis:

2 Eier	200 ml Milch	100 ml Sahne
1 Tonkabohne	75 g Puderzucker	

Für die Apfeltarte:

1 Rolle Blätterteig	3 kleine rote Äpfel	30 g Butter
3 EL Blütenhonig	3 EL geröstete Mandelblättchen	1 TL Zimt
Puderzucker		

Für das Tonkabohnen-Eis:

Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Eine Tonkabohne reiben und dazugeben. Milch und geschlagene Sahne hinzufügen und zu einer Eismasse verrühren.

In eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Apfeltarte:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von 12 cm Durchmesser Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In sehr dünne Scheiben schneiden und diese rosettenartig auf die Blätterteig- Kreise legen.

Butter, Honig und Zimt in einem Topf zusammen schmelzen. Die Tarte damit einstreichen, mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen und zum Tonkabohnen- Eis servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018

Apfel-Walnuss-Kuchen mit Schlagsahne, geröstete Cashews

Für zwei Personen

Für den Apfelkuchen:

2 säuerliche Äpfel

1 TL Backpulver

1 TL gemahlene Zimt

2 EL neutrales Öl

3 EL Weizenmehl 1 Ei

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) 50 g Walnusskerne

2 EL Butter Butter

2 EL Zucker

Für die Schlagsahne:

250 ml süße Sahne

1 Vanilleschote 1 TL Zucker

Für die gerösteten Cashews:

100 g Cashewkerne

1 TL Honig

Für den Apfelkuchen:

Den Ofen auf 160 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Einen Esslöffel Wasser, Öl, 1 EL Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Backform mit Butter austreichen. Teig in die Form füllen. Zitronensaft auspressen und auffangen.

Äpfel schälen und mit dem Zitronensaft marinieren.

Danach fächerförmig auf dem Kuchen verteilen.

Walnusskerne hacken und auf den Kuchen streuen. 1 EL Zucker und Zimt vermengen und den Kuchen damit bestreuen. Butterflöckchen oben drauf verteilen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Schlagsahne:

Sahne und Zucker zu einer Schlagsahne schlagen. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und in die Sahne geben.

Für die gerösteten Cashews:

Cashewkerne hacken und in einer Pfanne von allen Seiten rösten. Anschließend mit Honig karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 15. November 2018

Apfelkuchen mit Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

150 g Mehl	1 roter Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 Eier	100 g weiche Butter	1 Päckchen Vanillezucker
75 ml Sahne	85 g Zucker	1 Prise Salz

Für das Blitzeis:

200 g rote TK-Beeren	1 EL Puderzucker	100 ml Sahne
4 Minzblätter		

Für die Garnitur:

30 g rote Beeren	30 g blaue Beeren	1 Zweig Minze
------------------	-------------------	---------------

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Mehl, 75 g Zucker, Salz, einem Eigelb und Butter einen bröseligen Streuselteig herstellen. 2/3 des Teiges auf zwei Gläser flockenartig verteilen, die Apfelstückchen darauf verteilen. Etwas andrücken.

Vanillezucker, Ei, Sahne und Zucker gut aufschlagen, auf die beiden Gläser verteilen und mit restlichen Teigflocken bedecken. Für ca. 30 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

Für das Blitzeis:

Beeren, etwas Zucker und die Minzblätter mit dem Pürierstab anmixen. Langsam so viel Sahne hinzufügen, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Kuchen auf Tellern anrichten, mit den Beeren und der Minze garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 20. September 2018

Beeren-Sorbet mit Sekt

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

250 g gefrorene Himbeeren	1 Zweig Basilikum	2 Limetten
200 ml Sekt	150 g Puderzucker	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Für das Sorbet:

Die Himbeeren kurz antauen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Limetten auspressen und Saft zusammen mit Zucker zu den Himbeeren und Basilikum geben.

Mit dem Stabmixer gut pürieren.

Sorbet-Kugel in ein Glas geben, mit Sekt begießen und Minze garnieren.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Dessert damit garnieren.

Das Dessert anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 16. August 2018

Beschwipste Amarettini-Heidelbeer-Creme

Für zwei Personen

Für die Creme:

300 g Heidelbeeren

125 ml kalte Sahne

50 g Zucker

250 g Mascarpone

4 cl Heidelbeer-Grappa

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Sahne-Quark

60 ml Amaretto

Für die Amarettini-Brösel:

100 g Amarettini

15 g Butter

Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Amaretto cremig rühren. Die Sahne vorsichtig unter die Creme heben. Heidelbeeren waschen, mit einer Gabel zerdrücken, mit Grappa vermengen und ebenfalls unter die Creme heben.

2 EL der Masse in ein Glas füllen, etwas Grappa darüber träufeln und mit den Amarettini-Bröseln bestreuen. Weiter schichten, bis Glas voll ist. Den Abschluss bilden die Amarettini-Brösel.

Für die Amarettini-Brösel:

Amarettini zerkleinern. Butter in der Pfanne schmelzen und mit den Amarettini anrösten. Abkühlen lassen.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Sarah Bunting am 12. Juli 2018

Crêpe Suzette mit Orangen-Filets, Macadamias, Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für das Zimteis:

100 ml süße Sahne	75 ml Vollmilch	1 Ei
30 g Zucker	1 TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die Crêpes:

3 Eier	4 EL feines Weizenmehl	50 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	100 ml Mineralwasser
1 EL Zucker	Pflanzenöl	1 Prise feines Salz

Für die Orangensauce:

3 EL Zucker	3 Orangen, Saft	1 Vanilleschote
30 ml Orangenlikör		

Für die gebrannten Nüsse:

10 Macadamianüsse	2 EL Zucker	1 EL Honig
Saltflakes		

Für das Zimteis:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseitelegen. Ei trennen. Sahne, Milch, Zucker, Zimt, Vanillemark und Eigelb miteinander verquirlen und in einer Eismaschine ca. 15 Minuten zu einem cremigen Eis rühren lassen.

Für die Crêpes:

Die Butter in einem Topf erhitzen.

Aus Eiern, Mehl, Butter, Sahne, Milch, Mineralwasser, Zucker und Salz einen cremig-flüssigen Teig herstellen.

Etwa 5 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne in wenig Fett dünn ausbacken.

Für die Orangensauce:

Zwei Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

In einer Pfanne den Zucker mit dem Orangensaft einkochen und karamellisieren lassen.

Die Orangenschale der übrig gebliebenen Orange abreiben und die Orange filetieren. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen.

Orangenabrieb und -filets sowie Vanillemark zum Karamell geben. Mit der Hälfte des Orangenlikörs ablöschen.

Alles einkochen lassen, bis eine dickliche Flüssigkeit entstanden ist. Crêpes falten und zugeben. Leicht mitköcheln lassen.

Übrigen Orangenlikör angießen und sofort flambieren.

Für die gebrannten Nüsse:

In einer Pfanne 50 ml Wasser mit Zucker und Honig karamellisieren und die Nüsse zugeben. Lange unter ständigem Rühren zu gebrannten Nüssen verarbeiten.

Mit einigen Saltflakes würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 05. Dezember 2018

Dunkler Biskuit, Vanille-Creme, Kirschen in Schoko-Kugel

Für zwei Personen

Für die Schokohalbkugel:

200 g weiße Kuvertüre-Chips

Für die Vanille-Creme:

70 ml Kirschwasser

1 Limette

150 g Mascarpone

150 ml Schlagsahne

130 g Puderzucker

1 Vanilleschote

Für das Kirschsorbet:

400 g TK-Kirschen

1 Limette

200 g Puderzucker

Für die Kirschmousse:

200 ml Kirschsafte

200 ml Sahne

2 Blatt Gelatine

70 g Puderzucker

Eiswürfel

Für den Biskuit:

5 Eier (Größe M)

160 g Zucker

100 g Mehl

20 g Stärke

50 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

Für die Dekoration:

100 g weiße Kuvert.-Chips

100 g Vollm.-Kuvert.-Chips

100 g Zartbitter-Kuvert.-Chips

50 g Kaiserkirschen

4 Zweige Orangenminze

Für die Schokohalbkugel: Kuvertüre zunächst langsam temperiert schmelzen. Danach einen kleinen Luftballon aufpusten und halb in die Schokolade eintauchen. Abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen, damit die Schokoladenschicht etwas dicker wird. Den Luftballon platzen lassen, sobald die Schokolade ausgekühlt ist und die Schokohalbkugeln vorsichtig vom restlichen Luftballon lösen.

Für die Kirschwasser-Vanille-Creme: Schlagsahne steif schlagen und den Puderzucker in die Sahne sieben.

Schließlich vorsichtig die Mascarpone unterheben und das Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Die Creme zum Schluss mit Kirschwasser und mit abgeriebener Limettenschale veredeln.

Für das Kirschsorbet: Die gefrorenen Kirschen werden mit dem Puderzucker und dem Saft einer Limette in einem Standmixer gemixt und schließlich erneut in einer Metallschüssel eingefroren. Anschließend werden daraus kleine Eisnocken geformt und auf dem Kirschmousse angerichtet.

Für die Kirschmousse: Zunächst wird die Gelatine in Wasser eingeweicht. Anschließend wird der Kirschsafte aufgeköcht und die Gelatine darin aufgelöst. Die entstehende Masse wird in eine Metallschale umgefüllt und in einem Bad mit Eiswürfeln zügig runtergekühlt. Währenddessen wird die Sahne steif geschlagen und der Puderzucker untergehoben. Letztendlich vermischt man die Sahne mit wenigen Löffeln des eingekochten Kirschsafte und stellt die Masse kalt.

Für den Schokoladen-Biskuit: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Dann wird der Zucker mit den Eigelben schaumig gerührt und das Mehl, die Speisestärke, das Kakaopulver und das Backpulver untergehoben. Zum Schluss wird der Eischnee unter die restlichen Zutaten gehoben und in einem großen Ring gebacken.

Für die Dekoration: Schokoladenchips in einem Gefrierbeutel in einem Sous-vide-Garer schmelzen und daraus die Dekoration auf Backpapier spritzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 05. Dezember 2018

Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas

Für zwei Personen

Für die flambierte Ananas:

1 reife Ananas	80 g Butter	100 g Puderzucker
80 ml Rum	2 Zweige Minze	

Für das Kokoseis:

500 ml Kokosmilch	300 ml Kokoslikör	30 g Kokosraspeln
200 g Quark	200 g Sahne	1 Limette
200 g Puderzucker	1 Vanilleschote	

Für die flambierte Ananas:

Reife Ananas schälen und den Strunk aus der Mitte entfernen. Ananas in Scheiben schneiden und den Zucker mit der Butter in der Pfanne karamellisieren. Ananas in dem Karamell ein wenig schwenken, bis sie weicher geworden ist. Schließlich mit etwas Rum ablöschen und mit dem Stabfeuerzeug flambieren und mit Minze garnieren.

Für das Kokoseis:

Quark, Kokosmilch, das Mark einer Vanilleschote, dem Kokoslikör und etwas Limettensaft mit dem Stabmixer verrühren. Sahne aufkochen und den Zucker darin auflösen.

Die Zutaten miteinander vermischen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 30. August 2018

Gebrannte Zitronen-Creme mit Minz-Salat

Für zwei Personen

Für die Creme:

3 Zitronen	100 g Crème-fraîche	2 TL Kartoffelstärke
100 g Zucker	3 EL brauner Zucker	

Für den Minz-Salat:

1 Bund Minze	1 EL Honig	2 EL weißer Balsamicoessig
3 $\frac{1}{2}$ EL Sonnenblumenöl	Minzblätter abzupfen.	

Für die Creme:

Zitronen waschen, halbieren und auspressen. Die Zitronenhälften mit einem Teelöffel aushöhlen und im Gefrierschrank ausreichend früh kühl stellen.

50 ml des frisch gepressten Zitronensafts mit der Stärke glatt rühren.

150 ml Zitronensaft mit Zucker aufkochen, angerührte Stärke unter Rühren zugießen und ca. 1 min. aufkochen. Dabei ständigiterrühren. Den dickflüssigen Saft vom Herd nehmen und im Eisbad herunter kühlen. Crème fraîche unterrühren.

Zitronencreme in die ausgehöhlten Zitronenhälften füllen und für ca. 20 min. in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Creme fest genug ist mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Für den Minz-Salat:

Honig gegebenenfalls etwas erwärmen, so dass er leicht flüssig ist. Öl mit Balsamicoessig und Honig in einer Schüssel verquirlen und die Minzblätter im Ganzen untermischen.

Die Zitronenhälften zusammen mit dem Minz-Salat servieren.

Tatjana Büttner am 27. September 2018

Haselnuss-Schaumrollen mit Bananen-Eis

Für zwei Personen

Für die Schaumrollen:

1 Blätterteig	2 Eier (Eiklar)	140 g Puderzucker
Puderzucker	35 g gemahlene Haselnüsse	

Für das Bananeneis:

6 reife Bananen	1 Zitrone	50 g Milch
200 ml Sahne	120 g Puderzucker	

Für die Schaumrollen:

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig in 1 cm Streifen schneiden und auf die Schaumrollenformen wickeln. Ca. 13 Minuten im Ofen backen. Eier trennen.

Eiklar und Puderzucker im heißen Wasserbad aufschlagen bis eine glänzende Baisermasse entsteht. Schüssel mit Baisermasse vom Herd nehmen und etwas weiterschlagen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse zügig unterrühren.

Haselnuss-Schaum mit einem Dressiersack in die fertig gebackenen Schaumrollen füllen. Fertige Schaumrollen mit Puderzucker und gemahlene Haselnüssen bestreuen.

Für das Bananeneis:

Bananen schälen und Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Bananen, Zitronensaft, Abrieb, Milch, Sahne und Puderzucker in einem Standmixer cremig mixen, in die Eismaschine füllen und zu einem Bananeneis gefrieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 15. November 2018

Kaiser-Schmarrn mit Erdbeerspiegel

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	2 EL Mehl	250 g Crème-fraîche
1 Limette	1 TL Backpulver	80 g Zucker
2 EL Butter	1 Vanilleschote	Salz

Für den Erdbeerspiegel:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone (1 EL Saft)	30 ml Orangensaft
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	30 g Zucker	

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften schneiden und das Mark herauskratzen. Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Vanillemark in die Schüssel mit dem Eigelb geben Zucker, Crème fraîche, Backpulver und Mehl unter ständigem rühren dazugeben. Limette halbieren und den Saft einer halben auspressen und auffangen.

Eiweiß mit einer Prise Salz, Limettensaft und Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse schön fluffig ist. Eiweiß-Masse in die Schüssel mit dem Eigelb geben und vorsichtig unterheben. Backform großzügig mit Butter einschmieren und mit Zucker bestreuen. Teig in die Backform gießen und 10-12 Minuten im Backofen backen.

Für den Erdbeerspiegel:

Erdbeeren waschen und mit Vanilleschote, Zucker, Zitronensaft und frischem Orangensaft in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Ein paar Erdbeeren zerdrücken um die Sauce zu verdicken. Stetig rühren, damit sich der Zucker gut verteilt.

Für die Garnitur:

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 26. Juli 2018

Kaiserschmarrn, konfierte Zwerge und Frozen Yogurt

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

150 g Dinkelmehl	2 Orangen	1 EL Vanillezucker
4 Eier	200 g Zucker	200 ml Milch
100 g gehackte Haselnüsse	5 EL Orangeat	5 EL Butter
5 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für die Kumquats:

150 g Kumquats	2 EL Butter	1 EL brauner Zucker
1 Orange	50 ml Orangenlikör	

Für das Frozen Yogurt:

100 ml griechischer Joghurt	3 EL Orangenmarmelade	150 g gefrorene Himbeeren
1 Limette	20 ml Vanillelikör	1 Packung Vanillezucker

Für die Garnitur:

1 Bund Zitronenmelisse

Für den Orangen-Kaiserschmarrn: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen waschen und die Schale einer Orange fein abreiben, mit Mehl und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz halb steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß steif ist. Mehlmischung, Milch und Eigelbe glatt rühren. Eischnee in 2 Portionen unter den Teig heben.

Pfanne auf dem Herd vorheizen und die Haselnüsse trocken rösten. Nun 3 El Butter in die beschichteten Pfanne dazu geben und den Teig einfüllen. Dann erst das Orangeat dazu geben. Bei milder bis mittlerer Hitze für ein paar Minuten stocken lassen und dann die Pfanne auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

1 Orange in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen trocknen lassen. Zum Schluss eventuell noch etwas Puderzucker drauf streuen, damit sie karamellisieren.

Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und auf den Pfannendeckel gleiten lassen und zurück in die Pfanne stürzen. Mit zwei Kochlöffeln grob zerzupfen. Mit 2 El Puderzucker bestreuen und weitere 2 El Butter zugeben und in der Pfanne schön karamellisieren lassen.

Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und auf den Orangenscheiben servieren.

Für die konfierten Kumquats: Von den Kumquats die Enden abschneiden und diese dann halbieren.

In einer beschichteten Pfanne etwas Zucker mit Butter karamellisieren und die Kumquat dazugeben. Mit Cointreau und dem Saft einer Orange ablöschen und einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die konfierten Kumquats auskühlen lassen.

Für das Frozen Yogurt: Limette abreiben, den Saft auspressen und mit allen Zutaten in eine Moulinette geben. Etwa 1 Minute auf höchster Leistung mixen.

Den Orangen-Himbeer-Joghurt Mix auf eine Metallplatte gießen und flach austreichen. Die Platte für ca. 25 in den Tiefkühlschrank stellen.

Heraus nehmen und mit 2 Löffeln das Frozen Joghurt zu Nocken formen.

Für die Garnitur: Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 05. Dezember 2018

Macadamia-Kuchen, Pekannuss-Krokant, Mandelsand, Pfirsich

Für zwei Personen

Für den Macadamiakuchen:

120 g Macadamianüsse	$\frac{1}{2}$ Banane	115 g Mehl
35 g Mochi	50 g Butter	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 TL Vanilleextrakt
20 ml Vanillelikör	100 g Zucker	Salz

Für den Pekannuss-Krokant:

4 EL Zucker	100 g Pekannüsse	1 Zitrone
Chili	Salz	

Für den Mandelsand:

70 ml Mandelöl	200 g Maltodextrin
----------------	--------------------

Für den gebackenen Pfirsich:

1 Pfirsich	150 ml roter Portwein	3 EL Zucker
------------	-----------------------	-------------

Für den Macadamiakuchen:

Den Ofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen und eine Form einfetten. Butter und Zucker ca. 5 Minuten rühren bis die Mischung cremig ist. Ei und Vanilleextrakt hinzugeben und weiterrühren. Banane stampfen und ebenfalls einrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Mochi und Salz hinzugeben. Die Hälfte der Macadamia-Nüsse in einer Küchenmaschine zu einer Creme verarbeiten, die andere Hälfte klein zerstoßen und gemeinsam mit einem Schuss Vanillelikör in den Teig einmischen. Teig in die Form füllen und ca. 15-20 Minuten lang backen.

Für den Pekannuss-Krokant:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pekannüsse kleinhacken. Zucker auf eine Auflaufform oder ein Backblech gießen und die Nüsse darauf verteilen. Erkalten lassen. In kleine Stücke brechen, die kleinen Stücke mit Zitronensaft übergießen und Salz und Chili darauf verteilen.

Für den Mandelsand:

Mandelöl mit Maltodextrin mischen und mit einem Schneebesen verrühren bis Maltodextrin das ganze Mandelöl aufgenommen hat.

Für den gebackenen Pfirsich:

Pfirsich waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel 5 Minuten in Portwein einlegen, mit Zucker bestreuen und bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 15. November 2018

Mascarpone-Mango-Creme mit Pistazien-Krokant

Für zwei Personen

Für das Mangopüree:

1 große, reife Flugmango 1 unbehandelte Limette 1-3 EL Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

300 g Mascarpone 1 Msp. gemahlener Kardamom 2 EL Zucker

Für das Pistazien-Krokant:

50 g geröst., gesalz. Pistazienkerne 2 EL Zucker

Für das Mangopüree:

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Limette halbieren und auspressen. Mangofleisch mit drei Esslöffeln Limettensaft und gegebenenfalls Zucker mit dem Pürierstab fein pürieren.

Für die Mascarpone-Creme:

Mascarpone, Kardamom und Zucker verrühren und mit der Hälfte des Mangopürees mischen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Pistazien-Krokant:

Die Pistazienkerne und den Zucker in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine hellbraune Farbe hat. Anschließend Krokant auf ein Stück Backpapier gießen, etwas verstreichen und fest werden lassen. Zum Garnieren in grobe Stücke brechen und auf die Creme verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018

Pfirsich, Champagner-Sabayon, Pistazien-Eis, Kakao-Hippe

Für zwei Personen

Für das Eis:

100 g Pistazienkerne	2 Eier (L)	200 ml Sahne
200 ml Milch	80 g Zucker	30 g Marzipanrohmasse

Für die Sabayon:

80 ml Champagner	40 g Zucker	2 Eigelbe
------------------	-------------	-----------

Für den Pfirsich:

2 weiße Pfirsiche	10 Eiswürfel	1 Vanilleschote
100 g Zucker		

Für die Hippe:

5 g Kakao	1 Ei (Eiweiß)	40 g Mehl
50 g Butter	50 g Puderzucker	

Für das Eis:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pistazien in der Küchenmaschine mahlen, Milch hinzugeben, pürieren und in einem Topf kurz aufkochen. Marzipan kleinschneiden und mit der Milch-Pistazien-Masse verrühren. Eier, Sahne und Zucker hinzugeben und mit einem Handmixer verrühren. Masse in die Eismaschine geben.

Für die Sabayon:

Eigelbe mit Zucker in einer Pfanne vermischen und rühren, bis es weißlich und schaumig wird. Unter ständigem Rühren Champagner dazu geben und langsam erhitzen, bis die Sabayon zu kochen beginnt. Das Ganze etwa eine Minute kochen lassen und danach in einer Schüssel kalt rühren, bis die Creme die Konsistenz von Mayonnaise besitzt.

Für den Pfirsich:

Einen Topf mit Wasser aufkochen lassen. Pfirsiche darin kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Pfirsiche abziehen. In einer Schüssel etwas Wasser mit Zucker und der Vanilleschote vermengen. Pfirsiche darin kurz aromatisieren.

Pfirsiche mit einem Tuch trockentupfen.

Für die Hippe:

Ei trennen und das Eiweiß aufschlagen. Butter schmelzen und mit dem Zucker, Mehl, Kakao und dem geschlagenem Eiweiß vermengen und kurz kalt stellen.

Die Masse auf einer runden Schablone ausstreichen, 5 Minuten im Ofen backen und noch im heißen Zustand verarbeiten.

Den noch warmen Teig spiralförmig um einen Runden schmalen Gegenstand wickeln. Gut auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 17. September 2018

Schmalz-Gebäck mit Kirschen

Für zwei Personen

Für das Schmalzgebäck:

200 g Mehl	3 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	1 Schuss Obstler	1 Kg Butterschmalz
Puderzucker		

Für die Kirschen:

200 g entsteinte Kirschen	20 ml Kirschschnaps	100 g Puderzucker
1 EL Speisestärke		

Für das Schmalzgebäck:

Das Mehl mit den Eiern, dem Vanillezucker einer Prise Salz und Obstler zu einem Teig vermengen. Anschließend in dünne längliche Kreise ausrollen. Mit einem Wellenrad einschneiden, auf den Kochlöffel aufnehmen und im heißen Butterschmalz nach und nach ausbacken. Abschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Kirschen:

Kirschen mit Schnaps und Zucker kurz aufkochen und mit der Stärke binden.
Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 23. August 2018

Schoko-Spätzle mit Minz-Soße und geeistem Himbeer-Püree

Für zwei Personen

Für Schokoladenspätzle:

200 g Mehl	2 Eier	1 EL Back-Kakao
30 g Zartbitterschokolade	100 ml Milch	2 EL Butter
1 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt	2 EL Brauner Zucker
1 Prise Salz		

Für die Himbeeren:

100 g TK-Himbeeren	4 EL Zucker	2 TL gefriergetr. Himbeere
2 cl Himbeergeist		

Für die Minzsauce:

1 Bund Minze	200 ml Sahnejoghurt	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ Limette, davon der Saft		

Für die Garnitur:

4 Himbeeren	2 Minz-Blättchen
-------------	------------------

Für Schokoladenspätzle:

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Zucker, Zimt, Kakao, Schokolade und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Tipp: Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett geben und zügig die Schokoladenspätzle ins kochende Wasser schaben. Spätzle mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Butter in einer Pfanne mit dem braunen Zucker erhitzen und die Schokoladenspätzle kurz durchschwenken.

Für die Himbeeren:

Himbeeren, Zucker und Himbeergeist im Mixer fein pürieren und mit Berry Sun abschmecken. Eventuell durch ein feines Sieb streichen.

Für die Minzsauce:

Minze abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Joghurt im Mixer fein pürieren. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 20. September 2018

Snicker-Doodle-Cookies mit Milch

Für zwei Personen

Für die Cookies:

115 g weiche Butter	1 Ei	125 g Zucker
100 g brauner Zucker	1 Vanilleschote	190 g Mehl
130 g Haferflocken	1,5 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 EL Kakaopulver	1 TL Zimtpulver	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

Für die Garnitur:

1 Glas Milch

Für die Cookies:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker und braunen Zucker in einem Mixer mixen. 2 EL Zucker beiseite stellen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei und Vanillemark zugeben und weiter mischen bis die Masse glatt und luftig wird.

Haferflocken und Kakaopulver zu einem Haferpulver vermengen. In einer Schüssel Salz, Backpulver, Natron und Mehl vermischen.

Entstandenes Haferpulver mit der Mehlmischung in den Mixer dazugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit weiter mixen.

In einer Schüssel Zimt, Chilipulver und übrigen Zucker vermischen. Pergamentpapier auf ein Backblech legen. Aus dem Teig golfballgroße Kugeln formen und jeden Ball in Zimt-Zucker rollen. Die Kugeln auf dem Pergamentpapier in etwa 5 cm Abständen anordnen. Für 14 Minuten im Ofen backen.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und das Pergamentpapier sorgfältig vom Blech auf die Arbeitsplatte schieben. Nach ca. 5 Minuten die Cookies auf dem Kuchengitter zum Auskühlen legen. Nach weiteren 5 Minuten kurz in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

Die Cookies zum Schluss auf einem Teller mit einem Glas kalter Milch bereit stellen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 13. September 2018

Toast in Kokosmilch, Früchte, Passionsfrucht-Karamell

Für zwei Personen

Für die Toastmischung:

4 Scheiben Butterbrioche	400 ml Dose Kokosmilch	2 große Eier
4 Pandanblätter	30 ml Buttermilch	2 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	1 EL Palmzucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

Für das Fruchtetopping:

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Ananas	$\frac{1}{2}$ Banane
1 Zitrone	30 ml brauner Rum (50%)	1 TL Zucker

Für das Passionsfrucht-Karamell:

2 Passionsfrüchte	70 g Zucker	100 ml Sahne
1 EL Butter		

Für die Garnitur:

1 EL Kokosraspeln	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	3 Zweige Minze
-------------------	-----------------------	----------------

Für die Toastmischung:

Den halben Fettanteil einer Dose Kokosmilch in einem Topf mit ein wenig Kokoswasser (aus derselben Dose) erhitzen. Pandanblätter in ca. 7 cm lange Streifen schneiden und in den Topf geben. Sobald die Kokosmilch leicht köchelt, den Palmzucker hinzugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kokosmilch den Pandangeschmack angenommen hat. Vom Herd nehmen, absieben und auskühlen lassen. In einer Schüssel zwei große Eier verquirlen, Zimt, Buttermilch, Muskatnuss, Salz und die Pandan-Kokosmilch hinzufügen. Die Scheiben Butterbrioche für 3-4 Sekunden, in die Mischung tauchen, einmal wenden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.

Für das Fruchtetopping:

Mango schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Banane längs vierteln und die Viertel quer in 0.5-1cm dicke Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mischen und mit dem Saft einer Zitrone vermengen.

Ananas schälen und in Würfel schneiden, in Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn die Würfel leicht gebräunt sind, Zucker darüber streuen, Rum hinzufügen und flambieren bis die Flamme von alleine ausgeht.

Für das Passionsfrucht-Karamell:

Zucker karamellisieren lassen und Butter dazugeben. Mit Sahne mischen und bei mittlerer Hitze leicht eindicken lassen. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und den Inhalt von zwei Passionsfrüchten einmischen.

Für die Garnitur:

Einen Esslöffel vom Fruchtetopping auf den fertigen Toast geben, mit 2 Esslöffeln Passionsfrucht-Karamell übergießen und anschließend mit Kokosraspeln, Zimt und Minze verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 18. Oktober 2018

Tropischer Frucht-Salat mit Kokos-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für den Fruchtsalat:

$\frac{1}{2}$ Drachenfrucht 2 reife Maracuja 1 Kiwi
6 Physalis 6 Himbeeren

Für das Dressing:

1 unbehandelte Zitrone $\frac{1}{2}$ Stängel Zitronengras 1 cm Ingwerknolle
1 EL Agavensirup

Für das Topping:

2 EL Kokossirup 50 g Kokosraspeln 50 g Mascarpone
2 EL Puderzucker 1 unbehandelte Limette

Für den Fruchtsalat:

Drachenfrucht schälen und Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch entnehmen. Kiwi schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Physalis aus der Hülle pellen und halbieren. Früchte und Fruchtfleisch anschließend miteinander vermengen. Himbeeren unterheben.

Für das Dressing:

Zitronengras fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Zitronenschale abreiben und anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Zitronengras, 1 Messerspitze Ingwer, Zitronensaft- und Schale mit dem Sirup vermengen. Das Dressing unter den Fruchtsalat heben.

Für das Topping:

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ganz leicht anrösten. Mascarpone mit Kokossirup vermengen und in einem kleinen Schälchen anrichten. Limettenschale abreiben und anschließend Limette halbieren und auspressen. Creme mit Limettenabrieb und Saft und Puderzucker abschmecken. Kokosraspel über die Creme streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 25. Oktober 2018

Vanille-Küchlein mit Aprikosen-Glasur und Waldbeeren

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

1 Blätterteigrolle	125 ml Sahne	125 ml Milch
3 Eier, Eigelb	75 g Zucker	20 g Mehl
1 EL Butter	1 Vanilleschote	

Für die Glasur:

1 EL Aprikosengelee	1 EL Puderzucker	1 Zitrone
---------------------	------------------	-----------

Für die Waldbeeren:

Brombeeren	Himbeeren	Heidelbeeren
2 EL Zucker	1 Zitrone	1 EL Obstler

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blätterteig mit einem Servierring ausstechen, Muffinformen mit etwas Butter fetten und Blätterteig in die Formen legen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen. Eier trennen und Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Sahne, Milch, Zucker, Vanillemark und Mehl mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Sahnemasse in die Blätterteigmulden füllen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Glasur:

Zitrone auspressen. Gelee mit Puderzucker und etwas Zitronensaft glatt rühren und die gebakenen Küchlein damit bestreichen.

Für die Waldbeeren:

Beeren vorsichtig waschen und trockentupfen. Zitrone auspressen und Beeren mit etwas Saft beträufeln. Mit Zucker und Obstler abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 06. September 2018

Fisch

Blaufelchen-Filet, Weißbier-Schaum, Rösti, Salat, Birnen

Für zwei Personen

Für das Blaufelchenfilet:

2 Blaufelchenfilets à 180 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	500 g Butter	Salz

Für den Weißbierschaum:

1 Schalotte	100 ml Weißbier	50 ml Apfelsaft
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Scheiben Ingwer
200 ml süße Sahne	Salz	Pfeffer
2 EL rote Pfefferbeeren		

Für den Rösti:

1 große Kartoffel	1 Ei	1 Schalotte
1 EL Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Vogerlsalat:

100 g Feldsalat	1 feste Birne	50 g Walnusskerne
2 EL steir. Kürbiskernöl	2 EL Himbeeressig	2 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Blaufelchenfilet:

Die Butter auf 50 Grad vorwärmen. Zitrone waschen, trockentupfen und Scheiben abschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitronenscheiben, Rosmarin und Thymian in die Butter einlegen.

Fischfilet salzen und in warmer Butter für ca. 20 Minuten (je nach Dicke des Filets) garziehen lassen.

Für den Weißbierschaum:

Schalotte abziehen und feinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und feinschneiden. Eine Reduktion aus der Schalotte, Weißbier, Apfelsaft, Thymian, Rosmarin, Ingwer, Sahne, Salz und Pfeffer herstellen.

Durchsieben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Rote Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen und auf dem Schaum anrichten.

Für den Rösti:

Kartoffel schälen und grob reiben. Schalotte abziehen und reiben. Kartoffel mit dem Ei, der geriebenen Schalotte und der Speisestärke vermengen und mit Pfeffer würzen. Im tiefen Öl ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Vogerlsalat:

Salat waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Öl, Essig, Senf, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Den Salat damit marinieren.

Birne waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Birnenpalten anbraten.

Walnusskerne in einer heißen Pfanne rösten und mit Honig glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 12. November 2018

Buchweizen-Wrap mit Lachs, Avocado, Spinat, Zucchini

Für zwei Personen

Für die Buchweizen-Wraps:

40 g Buchweizenmehl	60 g Mehl	3 Eier
100 ml Milch	Butterschmalz	1 TL schwarzer Sesam
1 TL weißer Sesam	1 Muskatnuss	Salz

Für die Füllung:

1 Lachsfilet à 250 g	1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini
150 g Baby-Spinat	1 Hass-Avocado	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 Limette	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam	Salz	Cayennepfeffer

Für das Eis:

125 ml Sahne	125 ml Milch	250 ml Crème-fraîche
$\frac{1}{4}$ Wurzel Meerrettich	1 Zitrone	1 TL Zucker
1 TL Salz	1 Prise Cayennepfeffer	

Für das Kürbiskern-Pesto:

50 g Parmesan	35 g Kürbiskerne	1 Knoblauchzehe
Ca. 80 ml Pflanzenöl	3 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

Für die Buchweizen-Wraps:

Die Milch, Eier, beide Sesamsorten, Muskatnuss und Salz in einer Schüssel verrühren, nach und nach die Mehle mit einem Schneebesen dazugeben und so lange glattrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, und den BuchweizenWrap wie einen Pfannkuchen ausbacken.

Für die Füllung:

Beide Zucchiniarten waschen, trockentupfen und der Länge nach mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Spinatblätter waschen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen und klein hacken.

Die Zucchini-scheiben und die Spinatblätter separat in einer Pfanne in Olivenöl, Salz und dem gehackten Knoblauch anbraten.

Avocado halbieren, den Kern entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausholen und mit einer Gabel zerdrücken. Limette waschen und trockentupfen.

Die zerdrückte Avocado mit dem Abrieb und Saft von $\frac{1}{2}$ - 1 Limette (je nach Geschmack) Salz und Cayennepfeffer würzen und etwas verrühren damit eine sämige Masse entsteht.

Lachs waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und ganz kurz in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Sesam bestreuen.

Die Wraps wie folgt füllen: 2 EL von der Avocadomasse auf den Wrap streichen. Scheiben von den gebratenen Zucchini auflegen. 2 EL von dem gebratenen Spinat und dann den Lachs.

Den Wrap einrollen und in der Mitte schräg auseinanderschneiden.

Für das Eis:

Zitrone waschen und trockentupfen. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Meerrettichwurzel schälen und reiben, für ca. 2- 3 EL Masse.

Sahne, Milch, Crème fraîche, geriebenen Meerrettich, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft nach Bedarf mit dem Mixstab in einer Schüssel mixen bis eine glatte Eismasse entsteht. Die Eismasse in der Eismaschine zu einem Eis gefrieren lassen. kuechenschlacht.zdf.de

Für das Kürbiskern-Pesto:

Parmesan grob zerbröseln, Kürbiskerne grob hacken, Knoblauch abziehen und grob hacken.

Parmesan, Kürbiskerne, Knoblauch, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab mixen bis ein gleichmäßiges Pesto entsteht. Kürbiskernöl zum Schluss zugeben und ganz kurz durchmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 13. November 2018

Confierter Steinbutt, Kokos-Schaum, Gremolata, Salat

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

4 Steinbuttfilets à 120 g
1 Zweig Rosmarin
Salz

2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
Pfeffer

1 Zweig Thymian
750 ml Olivenöl

Für die Gremolata:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
150 g Parmesan

2 Zitronen
50 ml Olivenöl

6 junge Knoblauchzehen

Für den Linsen-Mango-Salat:

200 g Belugalinsen
 $\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
300 ml Gemüsefond
2 EL Mehl

3 Lauchzwiebeln
1 große Zwiebel
3 EL Crème-fraîche
50 g Butter
Salz

1 große Karotte
1 reife Mango
3 EL dunkler Balsamico
1 Prise Zucker
Pfeffer

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für den Korallenchip:

15 g Spinatpulver
120 ml Wasser

15 g Mehl

100 ml neutrales Öl

Für den Curry-Kokos-Schaum:

2 EL Currypulver
150 ml Gemüsefond

150 ml Kokosmilch
50 g Butter

100 ml Sahne
Zucker, Salz

Für die Garnitur:

1 Beet Brunnenkresse
1 Beet violette Kresse

3 Zweige Dill

6 essbare Blüten

Für den Steinbutt:

Öl mit Kräutern, angedrücktem Knoblauch und Butter und auf ca. 60 Grad im Ofen erwärmen. Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in das Öl geben. Den Fisch darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit den geschälten Knoblauchzehen und Zitronenschale in der Moulinette mixen. Schließlich etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzufügen und erneut mixen, bis die Kräutermarinade eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht hat.

Für den Linsen-Mango-Salat:

Die Linsen für etwa 15 Minuten in kochendem Wasser garkochen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Lauchzwiebeln, Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben, dann mit dem Mehl bestäuben, mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Die gegarten Linsen, Balsamico, mit Salz und Zucker abschmecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten noch klein geschnittene Mangowürfel, kleingehackte Petersilie und Crème fraîche einrühren.

Für den Korallenchip:

Spinatpulver, Mehl, Öl und Wasser miteinander verrühren, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Die Flüssigkeit in eine heiße Pfanne geben und solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Korallenchip mit einer Palette aus der Pfanne genommen werden kann.

Für den Curry-Kokos-Schaum:

Gemüsefond ein wenig einkochen lassen und die Currypaste und das Currypulver hinzufügen.

Anschließend die Sahne und Kokosmilch hinzufügen, kalte Butter untermontieren, mit Salz und Zucker abschmecken und aufmixen. Der Schaum kann dann mit einem großen Löffel abgeschöpft werden.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 07. Dezember 2018

Dekonstruierter Matjes-Salat und Ente

Für zwei Personen

Für die Entenbrüste:

2 Entenbrüste mit Haut à 200 g	2 Äpfel	1 Zitrone, Saft
80 g getr. Backpflaumen	30 g Rosinen	120 ml Hühnerfond
2 TL Brandy	1 EL Butter	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Matjes-Salat:

2 frische Matjesfilets	2 große festk. Kartoffeln	3 große Möhren
1 Apfel	100 g vorg. Rote-Bete	1 gelbe Zwiebel
1 TL Rotweinessig	60 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

250 ml Rapsöl	1 saure Gurke	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
1 Ei	1 Zitrone, Saft	1 Prise Zucker
10 Halme Schnittlauch	3 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Stiele Schnittlauch

Für die Entenbrüste:

Den Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Backpflaumen grob hacken und mit Rosinen im Hühnerfond einweichen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zucker und Zitronensaft zusammenmischen und in einen Topf geben. Apfelstücke darauf arrangieren. Ohne Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt.

Gründlich rühren, Butter hinzufügen und bei schwacher Hitze weiter kochen, bis die Äpfel weich sind und beginnen durchsichtig zu werden. Rosinen, Backpflaumen mit etwas Hühnerfond und Brandy unterrühren und in eine Kasserolle geben.

Entenbrüste waschen und trocknen. Einen Jaccard-Fleischklopfer verwenden, um die Haut zu durchstechen. Eine Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf die Fleischseite wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht anbraten.

Entenbrüste auf die Backpflaumen und Äpfel legen und Haut freilassen. Mit einem digitale Fleischthermometer in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 57 Grad erreicht ist. Entenbrust kurz ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Matjes-Salat:

Die Kartoffeln und Möhren schälen, in Scheiben hobeln und für etwa 6 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Eisbad geben, um den Kochvorgang zu stoppen. Zügig herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem Papiertuch abtrocknen und mit einer Ausstechform ausstechen. Matjes-Filets würfeln. Die Apfel schälen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und halbieren. Mit einem Gemüseschneider 6 gleichmäßig große Ringe von etwa $\frac{1}{2}$ cm Dicke schneiden.

Rote Bete grob würfeln, mit braunen Zucker, Rotweinessig, Sahne und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

Das Ei trennen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einer Gabel in einem Mixbecher verrühren. Rapsöl vorsichtig mit einem Schneebesen einrühren, bis sich eine cremige Mayonnaise gebildet hat. Schnittlauch und Estragon abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Gurke, Schnittlauch und Estragon zur Mayon-

naise geben und mixen.

Für die Garnitur:

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den angerichteten Teller garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 05. Oktober 2018

Forelle mit Dattel-Füllung und Gewürz-Reis

Für zwei Personen

Für die Forelle:

2 mittelgroße Forellen	70 g entst., getr. Datteln	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Prise gemahlener Ingwer	1 Prise gemahlener Zimt	50 g gehackte blanch. Mandeln
$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel	40 g weiche Butter	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Basmatreis	6 EL Ghee	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
2 getrocknete Nelken	3 grüne Kardamomkapseln	1 Lorbeerblatt
2 EL Rosinen	1 weiße Zwiebel	1 EL Mandelstifte
2 EL getrockneter Mohn	Salz	

Für die Forelle:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Forelle unter fließendem kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Am Bauch eine Tasche einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Datteln in der Moulinette klein hacken. Koriander abbrausen, trocken wedeln und ebenfalls klein hacken. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Für die Füllung Datteln, Koriander, Ingwer, Zimt, Mandeln, die Hälfte der Zwiebel und die Hälfte der Butter in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung in die Bauchhöhle der Forelle löffeln und auf ein gefettetes, doppelt gefaltetes Folienstück setzen. Fisch mit der restlichen Butter bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und die restliche Zwiebel auf der Forelle verteilen. Folie einschlagen und Ränder fest verschließen.

Päckchen auf ein Backblech setzen und 15-20 Minuten im Ofen fertig garen.

Für den Reis:

Reis in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.

1 EL Ghee in einem Topf erhitzen. Zimt, Nelken, Kardamom und Lorbeerblatt darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten rösten, bis es knistert. Rosinen hinzugeben und kurz mit rösten. 300 ml Wasser und zwei Esslöffel Salz dazugeben. Einmal aufkochen lassen und dann bei geschlossenem Deckel auf kleinster Hitze 20 Minuten garen. Bei ausgeschalteter Platte noch 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze soweit möglich vor dem Servieren entfernen.

Während der Reis kocht, Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Das restliche Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mandeln und Mohn dazugeben und rösten. Anschließend unter den fertigen Reis heben.

Den Fisch auf einem länglichen Teller in der halb geöffneten Folie anrichten.

Vor dem Servieren mit frisch gehacktem Koriander betreuen. Den Reis daneben anrichten.

Maria Spallek am 25. Oktober 2018

Forellen-Filet, Vanille-Soße und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Forellenfilet:

2 Forellenfilets à 200 g	2 Zimtstangen	50 ml Apfel-Birnen-Most
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Spinat-Kartoffel-Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Baby-Spinat	60 ml Milch
1 EL Butter	100 ml Sonnenblumenöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Eier	125 ml Apfel-Birnen-Most	1 Vanilleschote
2 Zweige Zitronenthymian	Salz	Pfeffer

Für den Apfel-Birnen-Ragout:

1 säuerlicher Apfel	1 süße Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
1 EL Butter	1 EL brauner Zucker	1 Prise Zimt
1 Prise Chili	1 Prise Salz	

Für das Forellenfilet:

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Forellenfilets in eine Auflaufform legen. Filets mit den Zimtstangen belegen und den Most darüber gießen. Zudecken und 15 Minuten durchziehen lassen. Zimtstangen entfernen und die Butter in Flocken auf die Filets setzen. Forellenfilets im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat-Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit dem Kartoffelstampfer stampfen.

Zwei Spinatblätter zur Seite legen. Den Rest des Spinats mit kaltem Wasser waschen und in heißem Wasser zusammenfallen lassen. Gut ausdrücken und mit dem Stabmixer pürieren.

Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Kartoffeln und Spinat unterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Spinatblätter hineingeben und für ein paar Sekunden frittieren. Spinatblätter entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Most, Vanillemark, einer Prise Salz und Pfeffer in einen Schneekessel geben. Im Wasserbad schaumig schlagen bis die Sabayon fest steht.

Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitronenthymian untermischen.

Für den Apfel-Birnen-Ragout:

Birne und Apfel waschen, trockentupfen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone auspressen und den Saft dazugeben.

In einer Pfanne Butter schmelzen und den braunen Zucker dazugeben. Apfel- und Birnenstücke in der Pfanne kurz andünsten und mit den Zimt, Chili und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 17. September 2018

Kartoffel-Sushi mit Räucher-Lachs und rohem Thunfisch

Für zwei Personen

Für das Kartoffelsushi:

8 Drillinge $\frac{1}{2}$ Stange Lauch Salz

Für die Lachs-Variante:

2 Scheiben Räucherlachs 1 Stange Meerrettich à 2 cm 1 TL schwarzer Kaviar
1 EL Frischkäse 1 EL Sahne Salz, Pfeffer

Für die Thuna-Variante:

1 Thunfischfilet à 100 g 1 EL Preiselbeeren, Glas 1 Zitrone, Saft
1 EL Frischkäse 1 EL Sahne Chili
 $\frac{1}{2}$ TL rosa Pfeffer

Für die vegetarische Variante:

1 TL Kapern im Sud 6 essbare Blüten 1 EL Frischkäse
1 EL Sahne 1 Prise Zucker Salz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL schwarze Sesamsaat

Für das Kartoffelsushi:

Die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und gut abkühlen lassen.

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, eine weitere Schale abziehen, diese putzen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trocknen.

Die Kartoffeln pellen und auf der Oberseite einen Keil hineinschneiden.

Für die Lachs-Variante:

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren. Meerrettich dazu hobeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, den Lachs darauf geben und mit Kaviar und Meerrettich garnieren.

Für die Thuna-Variante:

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren. Preiselbeeren, etwas Zitronensaft und Chili hineinmengen.

Den Thunfisch in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, den Thunfisch darauf geben und mit etwas rosa Pfeffer würzen.

Für die vegetarische Variante:

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren.

Die Kapern fein hacken und mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer zur Creme geben. Einige Kapern beiseitelegen.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, die Kapern darauf geben und mit essbaren Blüten verzieren.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit schwarzem Sesam garnieren und servieren.

Liane Malbert am 07. November 2018

Lachs mit Gemüse-Spaghetti und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 180 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für Gemüsespaghetti:

2 gelbe Zucchini 3 grüne Zucchini 1 lila Rettich
2 Karotten 2 EL Butter Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

10 Cherrytomaten 1 Bund Basilikum $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 Schalotte 2 Knoblauchzehen 1 Limette (Saft)
200 ml Olivenöl Chili

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Lachs:

Den Lachs beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten.

Für Gemüsespaghetti:

Zucchini, Rettich und Karotten waschen und trocken tupfen. Karotten und Zucchini schälen. Karotten, Zucchini und Rettich mit Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Pfanne mit Öl und Butter erhitzen. Spaghetti in der Pfanne kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto:

Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Cherrytomaten, Basilikum, Petersilie, Schalotten und Knoblauchzehen kleinschneiden und mit dem Olivenöl und Chili mischen. Limette halbieren, den Saft auffangen und zum Pesto geben.

Für die Garnitur:

Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und den Lachs oberhalb mit dem Pesto platzieren. Das Gericht mit essbaren Blüten verzieren, anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 26. Juli 2018

Lachs mit Orangen-Soße, Wasser-Spinat, Seetang-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 125 g	$\frac{1}{2}$ Jungzwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
250 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Orangensauce:

150 ml Orangensaft	$\frac{1}{2}$ Zitrone (1 EL Saft)	$\frac{1}{2}$ Limette (1/2 EL Saft)
2 EL Honig	1 Orange	3 TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Wasserspinat:

200 g Wasserspinat	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
--------------------	-----------------	----------

Für den Seetang-Salat:

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Avocado	10 Cherrytomaten
1 gesalzenes Nori Blatt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Chiliflocken, Salz

Für den Lachs:

Die Jungzwiebel schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Gemüsefond dazugeben. Zitrone auspressen und den Saft einrühren. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Thymian ebenfalls dazugeben.

Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In den Garauflauf eine Scheibe Zitrone und etwas Petersilie einlegen, darauf den Lachs legen und 8-10 Minuten garen.

Für die Orangensauce:

Zitrone und Limette auspressen. Orangensaft, Zitronensaft, Limettensaft, Honig, Orangenzesten, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und kochen bis etwas Flüssigkeit verdunstet ist. Einen Teil der Sauce mit Speisestärke anrühren, zu dem Rest hinzufügen und nochmal kurz aufkochen bis es eingedickt ist. Absieben und über dem Lachs verteilen.

Für den Wasserspinat:

Wasserspinat gut waschen, trockenschleudern und quer in 5 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch abziehen, klein würfeln und gemeinsam mit dem Wasserspinat anbraten bis der Wasserspinat weicher aber trotzdem bissfest ist. Mit einem trockenen Tuch abtupfen und unter dem Lachs servieren.

Für den Seetang-Salat:

Mango, Avocado und Cherrytomaten in kleine Würfel schneiden. Das Nori- Blatt mit einer Schere in kleine 3 cm lange, 1 cm breite Streifen schneiden und mit dem Rest mischen. Zitrone auspressen. Mit dem Saft der Zitrone mischen, mit Salz und Chili abschmecken und in einer kleinen Schüssel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 15. Oktober 2018

Lachs-Filet, Kartoffel-Stampf, Frankfurter grüne Soße

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln 2 EL weiche Butter 2 EL Crème-fraîche

1 Muskatnuss 1 Knolle Meerrettich Salz, Pfeffer

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

1 Zwiebel 200 g Schmand 150 g griech. Joghurt

150 g Crème-fraîche 1 Bund Kräuter 2 EL weißer Balsamico-Essig

Salz Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 120 g Kokosöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen und abgießen. In eine Schüssel mit der weichen Butter, der Crème fraiche und dem frisch geriebenen Meerrettich geben und mit dem Stampfer auf die gewünschte Konsistenz stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und eventuell Meerrettich und Pfeffer hinzugeben.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Mit einer Schere in ein hohes Gefäß schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und zu den Kräutern geben. Alles mit dem Passierstab klein pürieren. Essig, Crème fraîche, Joghurt und Schmand hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen unterrühren.

Für den Lachs:

Eine Pfanne mit Kokosöl erhitzen und den Lachs kurz auf der Oberseite scharf anbraten. Dann auf die Haut drehen und ca. 8 Minuten bei geringer Temperatur fertig garen, bis er in der Mitte leicht glasig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen

Für die Garnitur:

Einen dicken Kleks Stampf in die Mitte eines Tellers positionieren, ein großes Loch hineindrücken, mit Grüner Sauce auffüllen und den Lachs daneben drapieren und mit rosa Beeren bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 16. Juli 2018

Lachs-Forelle, Limetten-Schaum, Lauch-Muffin, Lollo-Rosso

Für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellen-Filets	1 Zitrone	4 EL Mehl
1 Zweig Thymian	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Lauch-Muffins:

125 g Lauch	170 g Mehl	1 Pk. Backpulver
30 g Haferflocken	100 g Bergkäse	100 ml Milch
1 Ei	1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Pflanzenöl
90 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Limettenschaum:

1 kleine Zwiebel	1 EL Butter	75 ml Sekt
200 ml Sahne	2 Limetten	2 EL eiskalte Butter
1 Prise Zucker	1 TL Speisestärke	3 g Lecithin
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo Rosso	1 TL Senf	1 EL weißer Balsamico
2 EL Leinöl	1 EL Leinsamen	1 TL Kräutersalz

Für die Lachsforelle: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Forellenfilets leicht einschneiden. Forelle mit Zitronensaft säuern, salzen, auf der Hautseite in Mehl wälzen und bei mittlerer Hitze mit einem Zweig Thymian in Butterschmalz braten. Mit Pfeffer und Zitronenabrieb verfeinern.

Für die Lauch-Muffins: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Käse reiben. Lauch etwas salzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl ca. 5 Minuten anschwitzen. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen.

Mehl, Haferflocken und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Den Rest Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen.

Milch, zerlassene Butter, Ei, Muskatnussabrieb, Salz, Käse, gehackte Petersilie und Pfeffer in eine zweite Schüssel geben und verrühren. Die Mehlmischung und den Lauch in die Eiermilch einrühren damit ein glatter Muffin-Teig entsteht. Den Muffin-Teig in 8 Muffinförmchen füllen und im Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Für den Limettenschaum: Limetten waschen, trockentupfen, abreiben und den Saft auspressen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Mit Sekt ablöschen und reduzieren lassen. Sahne dazugeben und nochmals einkochen, mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen. Danach die Sauce mit Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb abseihen.

Vor dem Anrichten mit einem Pürierstab mit kalter Butter schaumig aufmixen. Eventuell etwas Lecithin dazugeben. Notfalls die Sauce mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke eindicken.

Für den Salat: Lollo Rosso zerpfücken, waschen und trockenschleudern.

Senf, Balsamico, Leinöl und Kräutersalz zu einer Marinade verrühren.

Salat mit der Marinade marinieren, mit Leinsamen bestreuen und nochmals einige Tropfen Leinöl über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 14. November 2018

Lachsforelle geräuchert, konfiert, roh, Tatar, Wachtelei

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	1 Schalotte	1 Limette
70 g Schmand	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für das geräucherte Filet:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	75 g Buchenspäne	2 TL neutrales Pflanzenöl
Salz		

Für den konfierten Lachs:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	500 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Mango-Avocado-Tatar:

1 Mango	1 Avocado	1 kleine rote Zwiebel
1 Orange	50 ml Himbeeressig	50 ml Olivenöl
50 g Honig	Salz	Pfeffer

Für das Wachtelei:

4 Wachteleier	100 ml Essig	Salz, Pfeffer
---------------	--------------	---------------

Für das Lachstatar:

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Kräuter mit Lachs und Schalotte mischen.

Den Schmand unterheben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Limettenschale abschmecken.

Für das geräucherte Filet:

Das Lachsforellenfilet waschen, trockentupfen und in Portionen schneiden. Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden, Räucherspäne darauf streuen und die Filets auf einen geölten Gareinsatz geben. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

Die Lachsforelle ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für den konfierten Lachs:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lachsforellenfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden, in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin im Ofen für ca. 8 Minuten gar ziehen lassen und nachträglich würzen.

Für das Mango-Avocado-Tatar:

Mango schälen, Avocado auslöffeln und beides in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Vinaigrette aus Olivenöl, Orangensaft, Orangenschale, Salz, Pfeffer, Honig, Himbeeressig und etwas heißem Wasser zusammenrühren und den Salat marinieren lassen.

Für das Wachtelei:

Wasser mit Essig und etwas Salz aufkochen lassen und einen kleinen Strudel erzeugen. Wachtelei aufbrechen und vorsichtig in die Mitte des Topfes geben. Wachswiches Ei nach wenigen Minuten mit einer Schöpfkelle entnehmen. Nachträglich mit etwas Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 28. August 2018

Pochierter Wels, Mandelspiegel mit Gemüse, Walnuss-Crunch

Für zwei Personen

Für den pochierten Wels:

2 Welsfilets	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für den Mandelspiegel:

30 g Butter	4 EL gemahlene Mandeln	1 EL Mandelmus
1 EL Mandelblättchen	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 TL Currypulver	2 TL Zucker	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

1 Karotte	50 g Zuckerschoten
-----------	--------------------

Für den Walnuss-Crunch:

100 g Walnüsse	3 Zweige glatte Petersilie	Zucker, Salz
----------------	----------------------------	--------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Stange frischer Meerrettich	2 EL Crème-fraîche	1 Kästchen Kresse
---	--------------------	-------------------

Für den pochierten Wels:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und kurz anbraten. Den Wels mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel und Knoblauch mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt, etwas Wasser, Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen und bei mittlerer Hitze den Wels 8-10 Minuten darin ziehen lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und den Wels damit abschmecken.

Für den Mandelspiegel:

Butter erhitzen, die gemahlene Mandeln und das Mandelmus einrühren, Currypulver und Zucker hinzugeben und kurz mitbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Sahne, Petersilie, und Mandelblättchen dazugeben und eindicken lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Für das Gemüse:

Karotte waschen, schälen, in zwei Teile schneiden und mit den Zuckerschoten beim Wels ebenfalls mitziehen lassen, bis sie etwas weicher aber trotzdem noch bissfest sind.

Für den Walnuss-Crunch:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Walnüsse zerstoßen und mit dem Salz und der Petersilie hinzugeben. Schnell in eine Auflaufform umfüllen und erstarren lassen. Danach in kleine Stücke zerstoßen.

Für die Garnitur:

Meerrettich reiben. Den pochierten Wels auf einem runden Teller servieren, die Mandelsauce um den Wels geben, so dass die Sauce den ganzen Teller leicht bedeckt. Das Gemüse dazugeben und mit WalnussCrunch, Meerrettich, Crème fraîche und Kresse verzieren.

Carl Borufka am 15. November 2018

Rotbarbe, Kartoffel-Schuppen, Orangen-Soße, Chips

Für zwei Personen

Für den Rotbarbe:

2 Rotbarbenfilets à 120 g	2 große festk. Kartoffeln	20 ml Pflanzenöl
2 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

200 g violette Kartoffeln	200 g Pastinaken	100 ml Milch
150 g Sahne	1 EL lila Maiskolben-Pulver	1 Muskatnuss
50 g Butter	Salz	

Für die Orangen-Weißwein-Sauce:

4 Orangen	1 Knolle Ingwer à 3 cm	250 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	Stärke
50 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

1 rote Kartoffel	1 violette Kartoffel	Öl, Salz
------------------	----------------------	----------

Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

Für den Rotbarbe:

Rotbarbenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem runden Stecher ausstechen. Diese Kartoffel in der Form eines Zylinders anschließend hobeln, den Fisch mit einem Kleber aus Wasser und Stärke bestreichen, die entstandenen runden Kartoffelscheiben auf die Rotbarbe wie Schuppen anordnen und in Pflanzenöl für 5 Minuten knusprig braten.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser garen. Danach das Gemüse abschütten, stampfen und Butter, Milch, Sahne, Salz und Muskat hinzufügen und anschließend cremig rühren.

Mit einem Spritzbeutel auf dem Teller kleine Kleckse anrichten.

Für die Orangen-Weißwein-Sauce:

Weißwein einkochen lassen, mit Fond auffüllen und erneut einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Orangensaft sowie geriebene Orangenschale und einige Ingwerstücke dazugeben und wieder einkochen.

Mit Sahne auffüllen, kalte Butter hinzufügen und wenn nötig, mit ein wenig Stärke abbinden, bis die Sauce die entsprechende Konsistenz erreicht.

Für die Kartoffelchips:

Dünne Scheiben von der roten und violetten Kartoffel hobeln und in einer Fritteuse in heißem Pflanzenöl frittieren. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 06. November 2018

Rotbarsch-Filet mit Kartoffel-Speck-Salat und Remoulade

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarschfilets á 160 g	1 Ei	50 g Mehl
50 g Paniermehl	150 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. Drillinge	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehen
150 g gewürf. Speck	1 TL Senf	250 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Remoulade:

1 Schalotte	1 TL eingelegte Kapern	5 Cornichons
2 Eier	1 TL Weißweinessig	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
250 ml neutrales Öl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Fisch:

Den Fisch abwaschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Aus Ei, Mehl und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen. Fisch zuerst im Mehl wenden und gut abklopfen. Dann durch Ei ziehen und zum Abschluss im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Öl in Pfanne heiß werden lassen. Panierte Fischfilets darin goldbraun ausbacken.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond, Essig, Senf, Zwiebel und Knoblauch zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen und unter die Kartoffeln geben. Marinade unterheben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über den Salat geben.

Für die Remoulade:

Eier, Senf, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer verrühren. Öl unter weiterem rühren tröpfchenweise in die Masse geben und zu einer Mayonnaise ziehen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Cornichons abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln. Kapern halbieren.

Schnittlauch, Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte, Cornichons, Kapern und Kräuter unter die Mayonnaise heben und nochmals mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 06. September 2018

Saibling mit Möhren, Salbei-Zitronen-Butter und Gnocchi

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 Saiblingsfilet à 400 g	1 Zitrone	50 g Mehl
30 g Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Möhren:

6 Mini-Möhren mit Grün	50 g Puderzucker	50 g Butter
1 TL Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für die Butter:

8 Blätter Salbei	1 Zitrone	150 g Butter
------------------	-----------	--------------

Für die Gnocchi:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei, Eigelb	50 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	Salz	

Für den Saibling:

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in Portionen schneiden. Falls nötig die Gräten ziehen, mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit wenig Sonnenblumenöl auf der Haut anbraten und kurz vor dem Servieren mit aufgeschäumter Butter glasieren.

Für die Möhren:

Die Mini-Möhren schälen, etwa 1 cm des Grüns stehen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ganz langsam gar ziehen lassen. Die Möhren zuckern und mit der Karamellbutter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

Butter schmelzen lassen bis zur Nussbutter und den Salbei hineingeben. Mit etwas Zitronensaft und -abrieb abrunden.

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleiner Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl und Grieß zufügen. Mit Salz würzen und alles zu einem Teig vermengen.

Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen ausrollen, in Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Mit einer Gabel Rillen andrücken und im Salzwasser garen, bis diese aufsteigen. Abtropfen lassen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 27. August 2018

Seeteufel mit Safran-Soße und Reis

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Seeteufel 2 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

400 ml Fischfond 200 ml Sahne 100 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat 3 Schalotten 2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl 1 TL Speisestärke 1 g Safran
weißer Pfeffer Salz

Für den Reis:

125 g Langkornreis Salz

Für den grünen Spargel:

100 g grüner Spargel 2 EL Butter 50 g Macadamia-Nüsse
Salz Pfeffer

Für den Fisch:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Seeteufel waschen, trockentupfen und portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in der Pfanne zerlassen und den Fisch von allen Seiten anbraten, anschließend im Backofen ruhen lassen.

Für die Sauce:

Olivenöl in einem Topf heiß werden lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, grob hacken und in dem Öl dünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Fischfond hinzu geben und erneut aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren. Sahne und Safran dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit der Stärke abbinden.

Für den Reis:

Reis in Salzwasser aufkochen, ca. 20 Minuten bissfest garen. Reis abgießen.

Für den grünen Spargel:

Spargel waschen, die Enden entfernen, klein schneiden und in heißem Wasser blanchieren. Butter in einer Pfanne zerlassen und Spargel anbraten, Macadamia-Nüsse in der Moulinette hacken und zum gebratenen Spargel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bunting am 12. Juli 2018

Zander-Filet, Zitronen-Butter, Schoten, Zwiebel-Püree

Für zwei Personen

Für die Zitronenbutter:

250 g weiche Butter	1 Zitrone	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	1 EL Butter	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Zwiebelpüree:

1 Gemüsezwiebel	100 g Butter	2 EL Mehl
250 ml Sahne	50 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie
500 ml Gemüsfond	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 180 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 EL Mehl
2 EL Neutrales Öl	Salz	

Für die Garnitur:

2 EL Mehl	300 ml Sonnenblumenöl	
-----------	-----------------------	--

Für die Zitronenbutter:

Die Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die weiche Butter mit dem Zitronensaft und -Abrieb sowie Zucker, Salz und Pfeffer lange zu einer schaumigen Masse schlagen.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer glasieren.

Für das Zwiebelpüree:

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Fond ablöschen. Köcheln lassen. Sahne angießen und reduzieren lassen. Parmesan reiben. Masse pürieren und mit Parmesan, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelpüree mit Petersilie bestreuen.

Für das Zanderfilet:

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zanderfilet putzen und die Haut mit einem scharfen Messer leicht einschneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Hautseite leicht mehlieren. Auf der Hautseite vorsichtig in einer Pfanne mit Öl kross anbraten.

Für die Garnitur:

Ein paar Ringe der Gemüsezwiebel (s.o.) in heißem Fett ausbacken. Anschließend salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 14. November 2018

Zitronen-Risotto mit Lachs

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Risotto:

175 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	450 ml Gemüsebrühe	100 g Butter
1/4 l trockenen Weißwein	150 g Parmesan	Pfeffer
Salz	2 Stiele Basilikum	2 Zweige Zitronenthymian

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet mit Haut	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Butter
2 Zweige Zitronenthymian	2 EL Mehl	Pfeffer, Salz

Für das Zitronen-Risotto:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter andünsten. Risottoreis dazu geben und mit andünsten.

Mit etwas Brühe aufgießen. Knoblauch abziehen, klein schneiden und dazu geben. Abwechselnd mit Wein und Brühe aufgießen und einkochen. Parmesan reiben und kurz vor Ende der Garzeit unterheben.

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Saft und Schale unter das Risotto heben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lachs:

Zitrone halbieren und auspressen. Lachs waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne in Butter auf der Hautseite anbraten. Zitronenthymian waschen, trocken wedeln, klein schneiden und zum Fisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 20. August 2018

Geflügel

Backhendl, Kartoffel-Kräuter-Salat, Senf-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g kleine Kartoffeln Salz

Für das Backhendl:

1 Hähnchen, ausgelöst	2 TL süßer Senf	2 Eier
100 g Panko	1 Altbackener Brezel	100 g Mehl
1 TL Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

200 g Radieschen	200 g Wiesenkräutersalat	1 Schalotte
200 ml Rinderfond	250 ml helles Bier	50 ml Apfelessig
2 TL grober Senf	Salz	

Für die Garnitur:

100 g Kürbiskerne	1 EL Kürbiskernöl	6 essbare Blüten
Zucker		

Für den Salat:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln darin weich kochen.

Für das Backhendl:

Brezel im Mixer zerkleinern. Eine Panierstraße aus Panko, Mehl, verquirltem Ei und Brezelbröseln bereitstellen. Hähnchen plattieren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne würzen. Mit dem süßen Senf bestreichen und einrollen. Erst im Mehl, dann im Ei, im Panko und zum Schluss in den Brezelbröseln wälzen und in einer Pfanne rund herum braten.

Back Hendl Rolle in Medaillons aufschneiden und auf den Salat legen.

Für die Vinaigrette:

Radieschen waschen, trockentupfen und feinschneiden. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht glasig anbraten. Mit Fond, Bier, Essig und Senf leicht einreduzieren lassen.

Kartoffeln mit dem gekochten Sud übergießen und ziehen lassen.

Wiesenkräuter Salat waschen, trockenschleudern und unter den Kartoffelsalat heben. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne leicht gezuckert karamellisieren lassen. Kerne, Kürbiskernöl und Blüten über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 19. September 2018

Barbarie-Enten-Brust mit Bete-Reduktion, Blumenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für die Barbarie-Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste à 150 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Bete-Reduktion:

4 vorgegarte rote Bete Knollen	100 ml Rote-Bete-Saft	4 cm Ingwer
1 Passionsfrucht	1 EL Butter	2 TL Himbeeressig
1 Prise Kardamom	1 Prise Zimt	Salz, Pfeffer

Für das Blumenkohl-Püree:

1 Kopf Blumenkohl	50 g Butter	150 ml Milch
150 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Bratkohl:

100 g Brokkoliröschen	100 g Blumenkohlröschen	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Crunch:

100 g Brokkoliröschen	2 EL gepuffter Buchweizen	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Barbarie-Entenbrust:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Barbarie-Entenbrüste waschen, trocken tupfen und sauber parieren.

Hautseite der Entenbrüste mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne auf der Hautseite ohne Fett scharf anbraten. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, mit dem Messerrücken zerdrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Entenbrüste nach ca. 5 Minuten wenden und weitere 5 Minuten braten. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-18 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen holen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Bete-Reduktion:

Rote Bete Knollen entsaften. Saft in einen Topf geben und mit Kardamom, Zimt und einer Scheibe Ingwer aufkochen. Hitze reduzieren. Himbeeressig und Rote-Bete-Saft hinzugeben. Passionsfrucht halbieren und 1 TL Passionsfruchtfleisch entnehmen und ebenfalls in den Topf geben. Den Topf von der Platte ziehen und die kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach unter die Sauce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Blumenkohl-Püree:

Milch und Sahne zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Die Blätter vom Blumenkohl entfernen und die Röschen darin bissfest garen. Die Butter hinzugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Bratkohl:

Brokkoli- und Blumenkohlröschen in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und so lange köcheln lassen bis die Molke darin beginnt zu 'verbrennen'. Die Butter sollte bernsteinfarben sein. Brokkoli und Blumenkohlscheiben darin rösten. Die fertigen Chips auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Buchweizen-Brokkoli-Crunch:

Butter in einer Pfanne erhitzen und so lange köcheln lassen bis die Molke darin beginnt zu 'verbrennen'. Die Butter sollte bernsteinfarben sein. Die Brokkoli-Röschen, ohne Strunk, klein hacken. Die gehackten Brokkoli Röschen und den gepufften Buchweizen in der Butter rösten bis alles knusprig ist. Den fertigen Crunch auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenbrust in schräge Tranchen schneiden und auf dem Blumenkohl-Püree anrichten. Den Crunch über die Entenbrust und das Blumenkohl-Püree geben. Chips und Sauce seitlich anrichten.

Tatjana Büttner am 14. November 2018

Enten-Brust mit Orangen-Portwein-Soße, Vanille-Möhren

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste à 160 g	2 Knoblauchzehen	25 ml Sojasauce
1 EL flüssiger Honig	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz	Orangenpfeffer	

Für die Sauce:

200 ml Geflügelfond	2 Orangen	200 ml roter Portwein
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 TL Mehl	4 EL kalte Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Schwenkkartoffeln:

6 Drillinge	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Vanille-Möhren:

300 g Baby-Karotten mit Grün	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	200 ml Gemüsefond
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden. Die Entenbrustfilets salzen und mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. Mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten von jeder Seite anbraten.

Etwa 15 Minuten auf einem Rost im Ofen fertigbaren.

Aus Sojasauce und Honig eine Sauce anrühren und die Ente damit in der Pfanne auf höchster Stufe ca. 3 Minuten glasieren.

In feine Tranchen schneiden und mit Orangenpfeffer würzen.

Für die Sauce:

In einem kleinen Topf aus Orangensaft und -abrieb, Portwein und Geflügelfond eine cremige Reduktion aufkochen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einer Pfanne mit kalter Butter aufmontieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schwenkkartoffeln:

Die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Kartoffeln in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Petersilie schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vanille-Möhren:

Die Karotten putzen, schälen und etwa 1 cm Grün stehen lassen. Die Karotten in dicke Scheiben schneiden und in Fond ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Die Karotten abschöpfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Zucker und Vanillemark glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 01. Oktober 2018

Maispouarden-Brust mit Radicchio-Roulade, gefülltes Ei

Für zwei Personen

Für die Maispouardenbrust:

1 Maispouardenbrust (mit Haut)	2 Scheiben Serrano-Schinken	1 Knoblauchzehe
1 Bund gemischte Kräuter	4 Salbeiblätter	1 Zweig Rosmarin
1 EL neutrales Öl	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel	1 EL Schmand	1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Radicchio-Roulade:

4 große Blätter Radicchio	2 Eier	2 EL Balsamessig
2 TL Agavendicksaft	$\frac{1}{2}$ Orange (Saft)	200 ml Essig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das gefüllte Ei:

2 Eier	1 TL süßen Senf	1 TL mittelscharfen Senf
1 TL Worcestersauce	1 TL süße Sahne	Salz, Pfeffer

Für das frittierte Ei:

2 Eier	2 EL Pankobrösel	1 L neutrales Öl
--------	------------------	------------------

Für die Maispouardenbrust: Den Ofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Kräuter abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und feinhacken. Aus der Butter, den gemischten Kräutern, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Kräuterbutter herstellen. Diese mit Hilfe einer Spritztüle unter die angelöste Haut spritzen.

Die Pouardenbrust seitlich einschneiden, mit Salbei und Schinken füllen, mit Pfeffer würzen. Mit einem Zahnstocher verschließen und in Öl braten. Dabei mit dem Rosmarin aromatisieren. Anschließend in den heißen Ofen legen und nachziehen lassen. Vorsichtig salzen.

Für den Süßkartoffelstampf: Süßkartoffel schälen, würfeln und in reichlich gesalzenem kochendem Wasser garen. Abschütten und abdampfen lassen.

Mit der Butter, Muskat, Salz und Pfeffer und dem Schmand zu einem Stampf verarbeiten.

Für die Radicchio-Roulade: Radicchio lauwarm waschen und trockenschleudern.

Orange auspressen und den Saft auffangen. Aus dem Öl, Essig, Agavendicksaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Essig in einem Topf erwärmen und mit einem Löffel einen Strudel erzeugen. Das Ei aufschlagen und vorsichtig hineingleiten lassen. Nach ca. 1,5 Minuten vorsichtig herausnehmen.

In ein großes Radicchio-Blatt den Süßkartoffelstampf und das Ei füllen und einrollen. Roulade von außen mit der Marinade einpinseln.

Für das gefüllte Ei: Die Eier in reichlich Wasser hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Pellen und halbieren.

Das Eigelb vorsichtig auslösen und mit den Senfsorten, Worcestersauce, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Die Eigelbmasse anschließend vorsichtig wieder in die Höhlung des Eiweißes füllen.

Für das frittierte Ei: Die Eier trennen und das Eigelb vorsichtig mit den Pankobröseln panieren. In tiefem Fett ca. eine Minute ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 13. November 2018

Maispouarden-Brust, Curry-Mais-Couscous, Lauchzwiebeln

Für zwei Personen

Für den Couscous:

120 g Maiscouscous 180 ml Kokosmilch 1 TL Currypulver
Salz

Für die Maispoularde:

2 Maispouardenbrüste Kokosöl Salz, Pfeffer

Für den Tzatziki:

1 Minisalatgurke 20 g Ingwer 200 g griech. Joghurt
Salz Pfeffer

Für die Lauchzwiebeln:

1 Bund Lauchzwiebeln 1 EL Pflanzenöl 1 Prise Meersalz
Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Shiso-Kresse

Für den Couscous:

Die Kokosmilch, Currypulver und $\frac{1}{2}$ TL Salz aufkochen und mit dem Mais- Couscous verrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel auflockern.

Für die Maispoularde:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pouardenbrüste leicht salzen und pfeffern. Kokosöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1 Minuten anbraten.

Fleisch im Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 8-10 Minuten fertig garen.

Für den Tzatziki:

Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und fein raspeln. Ingwer schälen und fein reiben. Joghurt, Gurke und Ingwer verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Lauchzwiebeln:

Lauchzwiebeln waschen und schräg in längere Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten. Mit Cayennepfeffer und Meersalz abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 19. Juli 2018

Poularden-Brust, Pilz-Madeira-Velouté, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Maispoulardenbrust:

2 Maispoulardenbrüste	2 Knoblauchzehen	20 g Butterschmalz
5 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	20 g Butter
Muskatnuss	1 Tonkabohne	1 Vanilleschote
Salz	Pfeffer	

Für die Pilz-Madeira-Velouté:

2 Schalotten	300 g braune Champignons	50 g Butter
2-3 TL Mehl	75 ml Madeira	200 ml Geflügelfond
150 g Schlagsahne	1 Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Rosenkohl

Für die Maispoulardenbrust:

Den Backofen auf 150 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch mit einem großen Messer andrücken. Das Maishähnchen von beiden Seiten salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin mit den Knoblauchzehen und den Thymianzweigen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Hähnchen mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen und im Ofen ca. 20 min. weiter garen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 20 min. gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen.

Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren. Etwa ein Viertel der Tonkabohnen abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Püree mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat, Tonkabohnenabrieb und Vanillemark abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilz-Madeira-Velouté:

Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Butter in einer Sauteuse oder hohen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl unterheben und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen. Fond und Sahne nach und nach zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 min. einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Für die Garnitur:

Rosenkohlblätter zupfen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Die Maispoulardenbrust mit dem Kartoffelpüree und dem Pilz-Velouté auf Tellern anrichten, mit Rosenkohlblättern garnieren und servieren.

Tatjana Büttner am 24. September 2018

Puten-Schnitzel, Champignon-Walnuss-Füllung, Lauchgemüse

Für zwei Personen

Für die Putenschnitzel:

2 Putenschnitzel à 220 g	150 g wilde Champignons	1 Zwiebel
1 Karotte	90 g Walnüsse	50 g Ricotta
1 TL Honig	2 EL Butterschmalz	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Schnitten:

150 g Instantpolenta	150 ml Milch	25 g Butter
35 g Bergkäse	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Lauchgemüse:

200 g Stangenlauch	25 g Butter	150 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Putenschnitzel:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Champignons putzen und klein schneiden. Karotten schälen und fein raspeln. Walnüsse hacken.

Zwiebel und Champignons in einer Pfanne mit Öl anbraten, ebenso die geraspelte Karotte und den Honig dazugeben. Zum Schluss die gehackten Nüsse und den Ricotta unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenschnitzel plattieren und salzen, danach mittig 2 EL von der Champignon-Nussfülle auf das Putenschnitzel geben und zusammenklappen.

In einer Pfanne in heißem Butterschmalz braten.

Für die Polenta-Schnitten:

Eine rechteckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Polenta mit Milch, ca. 150 ml Wasser, Butter, Käse, Muskatnuss und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Die Konsistenz sollte noch cremig sein. Topf vom Herd nehmen und kurz ausdämpfen lassen.

Anschließend die Masse in die Auflaufform streichen, mit Frischhaltefolie zudecken und warm halten.

Vor dem Servieren die Schnitten auf ein flaches Brett stürzen und aufschneiden.

Für das Lauchgemüse:

Lauch waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Kasserolle in Butter glasig anschwitzen.

Mit Sahne aufgießen und sämig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 15. November 2018

Saltimbocca von der Pute mit Polenta und Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

2 Putenschnitzel à 150 g	2 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer	100 g Butter	250 ml trockenen Weißwein
2 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	Öl

Für die Polenta:

300 ml Milch	300 ml Wasser	1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt	70 g Polenta	2 EL Olivenöl
50 g Parmesan	Salz und Pfeffer	

Für die Zuckerschoten:

1 Hand voll Zuckerschoten	2 EL Butter
---------------------------	-------------

Für das Saltimbocca:

Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Salbei belegen, mit Parmaschinken ummanteln und in Mehl wenden. In einer Pfanne in Öl anbraten.

Zitrone halbieren und auspressen.

Abschließend den Sud mit Wein und Zitronensaft ablöschen und mit Butter zu einer Sauce binden.

Für die Polenta:

Knoblauch abziehen. Milch mit Wasser, Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren mit einem Kochlöffel 20 Minuten weiter quellen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen.

Parmesan reiben. Olivenöl und Parmesan kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreut servieren.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten in einer Pfanne in Butter braten bis sie bissfest sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 23. August 2018

Steinpilz-Kartoffel-Pfanne, Entenbrust, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Pfanne:

400 g Steinpilze	5 festk. Kartoffeln	3 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie	2 EL Gänseschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste á 150 g	2 Zweige Thymian	Salz
-----------------------	------------------	------

Für die Sauce:

300 ml Entenfond	100 ml trockener Rotwein	1 Schalotte
1 TL Tomatenmark	1 TL Tannenhonig	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 TL Speisestärke	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Tannenhonig:

500 g Tannenspitzen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	500 g brauner Rohrzucker
500 g Kristallzucker	3 EL Rum	

Für die Pfanne:

Die Steinpilze putzen und vierteln. Kartoffeln schälen und vierteln.

Gänseschmalz in Pfanne heiß werden lassen und Kartoffeln und Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Beides unter die Pilz-Kartoffel-Mischung heben.

Für die Entenbrust:

Ofen auf 100 Grad vorheizen. Entenbrust waschen und gut trockentupfen. Hautseite einschneiden. Ohne Fett zuerst auf der Hautseite anbraten, sodass das Fett austritt. Thymian abbrausen und trockenwedeln und zu der Brust in die Pfanne geben. Dann wenden und kurz von der anderen Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust auf dem Ofenrost ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. Im Bratensatz der Entenbrust andünsten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zu den Zwiebeln geben. Tomatenmark hinzu geben, salzen und pfeffern und mit Rotwein und Entenfond ablöschen. Einkochen lassen und mit etwas Speisestärke abbinden. Butter.. Mit Honig abschmecken.

Für den Tannenhonig:

Tannenspitzen unter kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tannenspitzen in großen Topf geben und mit ca. zwei Litern Wasser übergießen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und ca. acht Stunden ziehen lassen. Milchigen Sud durch ein Tuch abseihen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und Zucker dazu geben. Ca. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden köcheln lassen, gelegentlich Umrühren. Zitrone auspressen und Saft und Rum unter den Sirup rühren. Lauwarmen Tannenhonig in Einmachgläser umfüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 05. September 2018

Surf and Turf von Ente, Forelle mit Rösti, Spirulina-Eis

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 kleine Barbarie-Entenbrüste à 120 g Salz Pfeffer

Für das Forellenmousse:

1 Lachsforellenfilet à 200 g 100 g Räucherspäne 50 g Frischkäse
200 ml kalte Sahne $\frac{1}{4}$ Bund Dill $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz Pfeffer

Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis 2 festk. Kartoffeln 1 Ei, Eigelb
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Muskatnuss 100 g Butterschmalz
Salz

Für das Spirulina-Eis:

70 g Spirulina-Pulver 1 Limette, Saft 700 ml Sahne
500 ml Milch 250 g Quark 300 g Puderzucker
1 Prise feines Salz

Für die Garnitur:

1 Stange Meerrettich à 5 cm 8 kleine bunte Blüten 1 Beet Kapuzinerkresse

Für die Entenbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ente auf der Hautseite einschneiden und in dicke Tranchen schneiden.

Die Ente in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Forellenmousse:

Einen Räuchertopf mit Alufolie auslegen und Räucherspäne in den Topf streuen. Die Herdplatte voll aufdrehen, sodass die Späne zu glühen beginnen.

Die Forellenfilets auf ein eingeeiltes Rost legen und den Herd aufdrehen. Sobald die Späne rauchen, das Rost einsetzen und den Deckel schließen. Die Lachsforellen etwa 8 Minuten räuchern, aus dem Rauch nehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und die Lachsforellenfilets in der Moulinette fein mixen. Sahne, gehackten Dill und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Kürbis reiben. Das Ei trennen. Eigelb und die Petersilie unterrühren, schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In Butterschmalz goldgelb backen.

Für das Spirulina-Eis:

Milch, Sahne und Quark miteinander vermengen. Ein wenig Limettensaft hinzufügen und mit Puderzucker und ein wenig Salz abschmecken. Am Ende das Spirulina-Pulver hinzugeben und alles mit dem Stabmixer verrühren. Das Eis am Ende süß-salzig abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Meerrettich auf einer Reibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Meerrettich und Blüten garnieren und servieren.

Jan Kloose am 08. November 2018

Hack

Dreierlei Pfifferlings-Dim-Sum mit spicy Soja-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

120 g Mehl (Typ 00)	60 g Mehl	100 ml kochendes Wasser
1 $\frac{1}{2}$ TL Sonnenblumenöl	Mehl	

Für die Suppe:

315 ml Hühnerfond	1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 Zwiebel
20 g getrocknete Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge	125 g Hackfleisch vom Schwein	3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 TL Shaoxing Reiswein
1 TL Sojasauce	1 $\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 $\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer	Pfeffer

Für die Füllung der Jiaozi:

100 g Pfifferlinge	100 g Hackfleisch vom Schwein	$\frac{1}{4}$ Chinakohl
1 Karotte	1 TL Sojasauce	1 TL Fischsauce
75 ml Wasser	2 EL Sonnenblumenöl	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge	100 g Riesengarnelen	1 cm Ingwer
2 Frühlingszwiebeln	1 Prise Zucker	1 TL Sojasauce
1 TL Chiliöl		

Für die Sauce:

25 ml Sojasauce	25 ml Mirin	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Frühlingszwiebel	1 Limette	

Für den Teig:

Die beiden Mehlsorten vermischen. Wasser und Öl dazugeben und verkneten mit eine Bindung entsteht. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie im Kühlschrank lagern.

Teig teilen. Zur Wurst rollen und 6 Teile daraus schneiden. Restlicher Teig wieder in den Gefrierbeutel. Mit der Hand platt drücken und mit einem Rollholz zu einem Kreis rollen. Die Mitte sollte etwas dicker sein als der Rest damit die Füllung gehalten wird. Teigkreise befüllen.

Für die Suppe:

Hühnerfond aufkochen. Ingwer mit einer Pfannen anschlagen und in die Brühe geben. Zwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge hinzu. Nach 5,6 Minuten die Zutaten aus der Brühe fischen und das Agar Agar einrühren. In eine große, flache Form gießen und in den Kühlschrank stellen. „Suppe“ aus dem Kühlschrank nehmen und den Schüsselinhalt kleinhacken. Zu der 1 Füllung geben und verkneten.

Für die Füllung:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten, kleinschneiden und mit etwas Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hackfleisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sojasauce, Reiswein, Zucker, Sesamöl, Salz und Pfeffer und den abgekühlten Pilzen vermengen.

Für die Füllung der Jiaozi:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten, kleinschneiden und mit etwas Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und fein reiben. Den Kohl fein hacken. Karotten,

Kohl und Pfifferlinge mit dem Hackfleisch, Soja- und Fischsauce, Wasser und Sesamöl vermengen und ziehen lassen.

Pfanne mit Öl erhitzen. Jiaozi Teigtaschen hinein geben und von einer! Seite kross anbraten. Dann ca. 75 ml Wasser hinzu und den Deckel auflegen. Anschließend, wenn das Wasser verdunstet ist, die Jiaozi wieder anbraten. **Für die Füllung der Jiaozi:**

Shrimps hacken und mit den gebratenen Pilzen vermischen.

Mit Ingwer und Frühlingszwiebeln vermengen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Wasser aufkochen lassen. Bambuskörbchen mit Backpapier auslegen und kleine Löcher hinein stechen. Mit etwas Öl bestreichen.

Die Teigtaschen 1 und 3 in den Korb geben und 5 Minuten dämpfen. Dann die Etagen des Korbes wechseln und noch einmal 5 Minuten dämpfen.

Für die Sauce:

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Sojasauce mit Mirin, Frühlingszwiebeln und Ingwer verrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bunting am 18. September 2018

Fleisch-Krapfen mit Bergkäse, Sauerrahm und Krautsalat

Für zwei Personen

Für den Krapfenteig:

125 g Roggenmehl	125 g Weizenmehl	90 ml Milch
1 EL Essig	25 g Butter	Salz

Für die Fleischfüllung:

200 g gekochter Bauernschinken	150 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Eier	75 g Bergkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig glatte Petersilie	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für den lauwarmem Krautsalat:

400 g Braunscheiger Kraut	1 kleine Zwiebel	100 g Speckwürfel
3 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Sauerrahm:

150 g Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz	Pfeffer

Für den Krapfenteig: Das Roggen- und das Weizenmehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Milch, 90 ml Wasser und Butter in einem Topf aufkochen lassen, mit Essig und Salz würzen, anschließend heiß über die Mehlmischung gießen und durchkneten lassen.

Teig aus der Küchenmaschine nehmen und kurz ruhen lassen.

Anschließend Teig dünn ausrollen und in große ca. 12 cm Quadrate schneiden.

Für die Fleischfüllung: Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in Röllchen schneiden.

Rauchfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Öl anschwitzen, Rauchfleisch und Hackfleisch hinzugeben und weiter rösten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Herdplatte nehmen etwas auskühlen lassen.

Ein Ei verquirlen, Bergkäse reiben. Ein Ei und ca. 3 EL gerieben Bergkäse sowie Petersilie in die Fleischmasse geben und kurz unterrühren.

Zweites Ei verquirlen. Die Teigquadrate mit je 2 EL Fleischfülle belegen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, zuklappen, die Ränder gut mit einer Gabel zudrücken und in der Fritteuse bei 190 Grad, ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren. Krapfen auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit geriebenen Bergkäse und Schnittlauch bestreuen.

Für den lauwarmem Krautsalat: Kraut hauchdünn schneiden, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und kleinwürfelig schneiden. Kraut mit etwas Salz, Zucker und Balsamico marinieren und ziehen lassen.

Speckwürfel in einer großen Pfanne mit Zwiebel knusprig anbraten, anschließend das marinierte Kraut kurz in den angebratenen Speckwürfeln durchschwenken, damit es lauwarm wird. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Für den Sauerrahm: Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Crème fraîche und Zitronensaft glattrühren, mit Zitronenabrieb, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 12. November 2018

Köfte mit Bulgur, Tomaten-Paprika-Salat, Joghurt-Minz-Dip

Für zwei Personen

Für die Köfte:

200 g Rinderhack, mind. 30%	100 g Lammhack, mind. 30%	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Zweig Petersilie	1 Zweig Koriander	2 EL Panko
4 EL Milch	1TL Kreuzkümmel	1TL Zimt
$\frac{1}{2}$ TL Harissa	$\frac{1}{2}$ TL Pul Biber	1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Paprikapulver, rosenscharf	1 TL Natron
Salz	Pfeffer	

Für den Bulgur:

200 g Bulgur	1 Limette	8 Datteln
1 Zwiebel	50 g Pistazien	1 Granatapfel
4 Zweige Koriander	2 EL Butter	1 $\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 TL Granatapfelsirup	Salz

Für den Salat:

3 Tomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 grüne, türkische Paprika
4 Zwiebeln	2 Zweige Minze	4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Biber Salcasi, scharf	2 EL Tomatenmark	1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl	2 TL Granatapfelsirup	2 EL Paprikapulver, edelsüß
Salz	Pfeffer	

Für den Joghurt-Minz Dip:

$\frac{1}{2}$ Gurke	2 Zweige Minze	200 g Naturjoghurt (10%)
$\frac{1}{2}$ EL Mayonnaise	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 EL Zitronensaft	Salz	Pfeffer

Für die Köfte:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel schälen, reiben und leicht ausdrücken. Petersilien- und Korianderblätter von den Zweigen zupfen und hacken. Mit dem Rinder- und Lammhackfleisch vermischen. Fleischmasse mit Koriander, Kreuzkümmel, Zimt, Harissa, Pul Biber, Salz, Cayennepfeffer und edelsüßem und scharfem Paprikapulver würzen. Natron dazu geben und gut untermischen.

Panko in eine Schüssel geben und mit 4 EL Milch einweichen. Zu der Hackfleischmasse geben und 10 Minuten durchziehen lassen.

Köfte mit der Hand formen und ohne Fett in die heiße Pfanne geben. Je nach Größe ca. 3 min. von allen Seiten anbraten.

Für den Bulgur:

Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen. Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf anschwitzen.

Bulgur hineingeben und anschwitzen. 1 EL Tomatenmark unterrühren und kurz anbraten. Dann den Bulgur mit ca. 150 ml kochendem Wasser aufgießen. 1 TL Salz hinzugeben, kurz aufkochen lassen und zur Seite stellen. Bulgur 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Datteln und Pistazien hacken. Korianderblätter von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken. Granatapfelkerne eines halben Granatapfels auslösen. Pistazien, Datteln, Granatapfelkerne und den Koriander in den fertig gezogenen Bulgur geben. Mit Kreuzkümmel und Granatapfelsirup würzen.

Limette waschen, trocken reiben, halbieren und eine Hälfte auspressen, von der anderen Hälfte feine Zesten abreiben. 1 EL Limettensaft sowie den Abrieb hinzugeben.

Für den Salat:

Tomaten durch eine Reibe drücken und die Schale nicht weiter verwenden. Zwiebeln häuten und

ebenfalls auf einer Reibe raspeln und leicht ausdrücken. $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe häuten und in feine Würfel schneiden. Paprika in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Tomaten- und Zwiebelmasse, Paprika und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Tomatenmark, Biber Salcasi, Zitronensaft, Olivenöl, Granatapfelsirup und Paprikapulver vermengen. Die Petersilie und Minze von den Zweigen zupfen, grob hacken und unter den Salat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Knoblauchzehe häuten, pressen und unter den Joghurt mischen. $\frac{1}{2}$ Gurke entkernen, raspeln und unter den Joghurt mischen. Minzblätter von den Zweigen zupfen, hacken und unter den Joghurt mischen.

Joghurt mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Mayonaise unterheben.

Köfte und Bulgur auf Tellern anrichten. Joghurt-Minz-Dip und Tomaten- Paprika-Salat in zwei Schälchen geben und servieren.

Tatjana Büttner am 26. September 2018

Maultaschen im Steinpilz-Sud mit krosser Petersilie

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl (Type 405) 4 Eier 2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

150 g Hackfleisch vom Schwein 100g Hackfleisch vom Rind 80 g Kalbsbrät
50 g Blattspinat 2 Steinpilze 2 Zwiebeln
1 Ei 1 Brötchen 2 TL Semmelbrösel
1 EL Butter $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für den Pilzsud:

3 EL getr. Steinpilze 2 Steinpilze 50 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond 2 EL weißer Portwein Olivenöl
Salz Pfeffer Steinpilzschaum
2 EL Steinpilzpulver 100 ml Milch

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Belper Knolle Pflanzenöl

Für den Teig: Die Eier trennen und mit Salz kurz durchschlagen. Etwa 5 Minuten stehen lassen. So bekommen die Eier eine schöne dunkelgelbe Farbe. Eimasse und Öl zu dem Mehl geben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Füllung: Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln abziehen, würfeln, dünsten und zum Spinat geben. Alles abkühlen lassen und mit dem Spinat, Rinderhack und Kalbsbrät in einer Schüssel vermengen. Petersilie hacken und zusammen mit dem Ei, Brötchenstückchen und Semmelbrösel unter die Fleischmasse kneten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pilzsud: Die getrockneten Steinpilze in einem Schälchen mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und einweichen.

Die frischen Steinpilze in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Pilze darin 2 Minuten kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann die Gemüsebrühe dazu gießen und aufkochen lassen. Die Einweichflüssigkeit der getrockneten Steinpilze durch einen Papier- Kaffeefilter dazugießen, die eingeweichten Pilze wegwerfen. Die Suppe noch 2 Min. weiterkochen lassen und nach Belieben mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Die angebratenen Pilze nachher mit dem Sud anrichten.

Die Füllung auf den Teigplatten verteilen und zu einer festen Rolle aufwickeln. Die Enden zusammen drücken. Und etwa 3 cm breite Maultaschen abstechen.

Die Maultaschen im heißem Wasser mit Salz langsam garen.

Milch mit dem Steinpilzpulver und dem Sojalecitin aufschäumen. Später den Schaum auf die Maultaschen geben.

Für die Garnitur: Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Petersilie knusprig frittieren und später auf die Maultaschen verteilen. Mit einem Trüffelhobel etwas Belper Knolle über das Gericht hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrmann am 05. Oktober 2018

Kalb

Jakobsmuschel im Kalb-Medaillon, Mangold, Kräutersalat

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

1 Kalbsfilet à 400 g	2 Jakobsmuscheln	1 Vanilleschote
2 Macadamianüsse	2 Zweige Salbei	2 Zweige Basilikum
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den roten Mangold:

500 g junger, roter Mangold	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Stück Kandiszucker	1 EL Crème-fraîche
50 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Blumenkohlpuree:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Vanilleschote	1 Muskatnuss	3 EL Butter

Für die Blumenkohlröschen:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 EL neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

Für den Kräutersalat:

75 g gemischte Kräuter	1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stange Lauch	1 Karotte	40 ml Kalbsfond
20 ml trockener Weißwein	50 ml Sahne	

Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

Für das Surf and Turf:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Macadamianüsse im Ofen rösten.

Das Filet putzen, in Medaillons teilen und mit einem Ausstecher ein Loch in der Mitte ausstechen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die geputzte, mit einem Basilikumblatt umwickelte Jakobsmuschel in das Loch drücken. Kräftig salzen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 1- 2 Minuten heiß anbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Butter, Vanilleschote und Salbeiblätter zugeben und nochmals ca. 1 Minute von jeder Seite weiterbraten. Pfeffern und zum ruhen aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz beisteitstellen.

Kurz vor dem Servieren die Nüsse fein reiben und das Nussmehl auf die Jakobsmuschel setzen.

Für den roten Mangold:

Den Mangold putzen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zitrone und Kandis ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit wenig Fond ablöschen und den klein gehackten Mangold zugeben.

Kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

Für das Blumenkohlpuree:

Den Blumenkohl in der Gemüsefond und etwas Zucker mäßig weich kochen. Abgießen und gut abdampfen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Mit Butter und Vanille fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Blumenkohlröschen:

Von den Blumenkohlröschen ca. 5 mm dünne Scheiben abschneiden und flach in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kräutersalat:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.

Mit Balsamico, Öl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Sauce:

Karotte schälen und klein schneiden, Lauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Kalbsfond, Weißwein, Sahne und Gemüse zum Bratenansatz vom Kalbsmedaillon geben und alles vorsichtig einköcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Sonja van der Werff am 03. Dezember 2018

Kalbsbries, Seeteufel, Madeira-Soße, Rosenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für Seeteufel, Kalbsbries:

1 Seeteufelfilet à 300 g	300 g Kalbsbries	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Rosenkohlpüree:

250 g Rosenkohl	150 g Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Madeirasauce:

150 ml Kalbsfond	150 ml Madeira	50 g kalte Butter
------------------	----------------	-------------------

Für die Kartoffel-Würfel:

50 g eingel. Wintertrüffel	2 EL Trüffelsaft	100 g festk. Kartoffeln
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für Seeteufel, Kalbsbries:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsbries straff in Folie wickeln und in siedend heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen, die Kalbsbriesrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in heißem Öl auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Briesscheiben in der Madeirasauce glasieren und warm halten.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Seeteufelfilet mehlieren und in der heißen Pfanne in Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern scharf anbraten. Zum Schluss etwas Butter zugeben. Den Seeteufel rausnehmen und im Ofen für ca. 10 Minuten in einer feuerfesten Form fertig garen.

Für das Rosenkohlpüree:

Den Rosenkohl putzen, waschen und die äußeren, dunklen Blättchen entfernen. Die Röschen vierteln, in reichlich kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Rosenkohl zufügen und mit Salz würzen und bei milder Hitze für ein paar Minuten in der Sahne weichkochen. Den Rosenkohl mit der Sahne grob pürieren und ggf. zugedeckt warm halten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Madeirasauce:

Den Kalbsfond aufkochen lassen. Dann den Madeira dazugeben. Vor dem Servieren mit kalten Butterstückchen mit dem Schneebesen aufmontieren, damit die Sauce schön glänzt.

Für die Kartoffel-Würfel:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Trüffel in Scheiben schneiden, würfeln und in etwas Trüffelsaft erwärmen.

Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 03. Dezember 2018

Lamm

Bruschetta, Lamm-Karree, Rotwein-Soße, Lauch

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammkarree, 4 Stielknochen 1 Knoblauchzehe Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Bruschetta:

2 Toastbrot $\frac{1}{2}$ Butternusskürbis $\frac{1}{2}$ Apfel
1 Limette, Abrieb 25 ml Gemüfefond 2 Spekulatius-Kekse
Chili 1 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Lauchringe:

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch Pflanzenöl Salz

Für die Sauce:

200 ml trockener Rotwein 2 Schalotten 1 Orange, Saft
1 TL Mehl 1 TL Zucker 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für das Lamm:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch von allen Seiten rundum anbraten lassen. Im Ofen etwa 10 Minuten langsam rosa garziehen lassen.

Zum Schluss das Fleisch in einzelne Tranchen teilen und in einer Pfanne ohne Öl scharf nachbraten.

Für die Bruschetta:

Das Toastbrot mit einem Ausstechring rund ausstechen und in einer Pfanne mit 1 TL aufgeschäumter Butter von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Den Butternusskürbis halbieren, schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen und den Kürbis sowie den Apfel darin bei niedriger Hitze langsam ca. 10 Minuten braten. Nach 5 Minuten etwas Fond angießen und das Gemüse so schmoren lassen.

Die Kekse in einem Mörser stoßen und mit Limettenabrieb und Chili unter das Gemüse heben. Die Würfel auf dem Toastbrot verteilen.

Für die Lauchringe:

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Ringe schneiden.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin kross und leicht gebräunt anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Schalotte im Topf glasig anbraten, mit etwas Zucker karamellisieren und mit Mehl bestäuben. Kräftig verrühren und mit Rotwein ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern und mit Orangensaft leicht süßlich abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 04. Dezember 2018

Lamm-Filet mit Schoko-Soße, dicken Bohnen, Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für das Lamm:

3 Lammfilets à 75 g	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	2 Kartoffel	1 Knoblauchzehe
2 EL Frischkäse	1 EL Butter	1 Muskatnuss
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schoko-Gewürzmischung:

30 g Bitterschokolade	2 Gewürznelke	1 Sternanis
2 Pimentkörner		

Für die Bohnen:

100 g dicke Bohnenkerne	25 g Speck	Salz, Pfeffer
-------------------------	------------	---------------

Für die Sauce:

$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 Karotte	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	3 große Lammknochen	200 ml franz. Wermuth
200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Stärke	$\frac{1}{2}$ EL Gewürzmischung
Pflanzenöl	Salz	

Für das Lamm:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Lammfilets parieren und das Filet zur Seite legen.

Die Lammfilets in einer Pfanne mit heißem Öl rundum scharf anbraten und im Ofen ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer gewürzt servieren.

Für das Püree:

Kürbis und Kartoffel schälen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Kürbis und Kartoffel hinzugeben und mit Wasser aufgegossen weich kochen.

Den Kürbis-Kartoffel-Mix abgießen und kurz ausdampfen lassen. Frischkäse und Butter hinzugeben und miteinander stampfen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schoko-Gewürzmischung:

Sternanis, Piment und Nelke in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und im Mörser fein zerstoßen. Die Schokolade auf einer Reibe fein reiben und mit den Gewürzen vermengen.

Für die Bohnen:

Bohnenkerne mit heißem Wasser überbrühen und die festen Häute entfernen.

Speck in einem Topf auslassen und die Bohnenkerne darin anbraten.

Für die Sauce:

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Karotte, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Knochen und Filetabchnitte scharf anbraten. Mit Wermuth ablöschen. Lammfond angießen und die Gewürze mit hinein geben.

Die Sauce durch ein Sieb geben und binden. Mit Schokolade abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bunting am 17. September 2018

Lamm-Filet, Bohnen-Hummus, Bohnenkraut-Pesto

Für zwei Personen

Für den Bohnen-Hummus:

12 frische Datteln	400g gegarte Wachtelbohnen	1 EL Bohnenwasser
1 Zitrone	1 EL Erdnussbutter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Prise Chilipulver	1 TL gem. Kreuzkümmel	1 TL gemahlener Zimt
3 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bohnenstreifen:

400 g grüne Schneidebohnen	1 EL Butter	Olivenöl
Meersalz	Salz	

Für das Bohnen-Pesto:

60 g Bohnenkrautblättchen	20 g geröstete Sonnenblumenkerne	60 ml Traubenkernöl
80 ml Gemüsefond	50 g glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Lammfilet:

300 g Lammfilet	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Bohnen-Hummus:

Die abgetropften Wachtelbohnen, Erdnussbutter, Bohnenwasser, Chilipulver, Kreuzkümmel, Zimt und Pflanzenöl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Mixer fein pürieren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Hummus mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sollte es zu fest sein, etwas Bohnenwasser hinzugeben.

Datteln entsteinen, in kleine Würfel schneiden und die Hälfte in den Hummus rühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den restlichen Datteln vermengen und kurz vor dem Servieren auf den Hummus streuen.

Für die Bohnenstreifen:

Bohnen waschen, trocken tupfen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit dem Olivenöl kurz heiß anbraten und die Butter einrühren.

Für das Bohnen-Pesto:

Sonnenblumenkerne mit Traubenkernöl im Mixer fein pürieren. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwei Spitzen des Bohnenkrauts für die Garnitur aufbewahren. Das übrige Kraut mit der Petersilie und dem Fond untermixen und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Lammfilet:

Knoblauch abziehen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammfilet mit angedrücktem Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1-2 Minuten scharf anbraten.

Pfanne vom Herd nehmen, die Butter einrühren und das Fleisch damit begießen. Fleisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Lammfilet schräg in Tranchen aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Bohnenkraut garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 18. Juli 2018

Lamm-Karree, Rotwein-Jus, Butternuss-Kürbis, Apfel

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken mit 4 Stielen	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Jus:

3 EL getrocknete Cranberrys	75 ml trockener Rotwein	30 ml Gemüsefond
1 TL Stärke	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kürbispüree:

200 g Butternusskürbis	1 Limette, 1 EL Saft	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kürbis-Rösti:

300 g Butternusskürbis	200 g Kartoffeln	1 TL Stärke
1 Ei	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Apfel:

2 Äpfel	1 Orange	1 Spekulatiuskeks
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 TL Grüntee-Blätter	1 EL Butter

Für den Lammrücken: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken vorsichtig vom Knochen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch rundum scharf anbraten. Im Ofen auf ein Gitter legen und langsam gar ziehen lassen. Das Fleisch dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen. Den Lammrücken in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Für die Jus: 1 TL Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Cranberrys dazugeben und mit Zucker leicht karamellisieren.

Stärke darüber streuen, mit Rotwein ablöschen und kräftig reduzieren. Gemüsefond angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit übriger Butter aufmontieren.

Für das Kürbispüree: Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Kürbis von den Enden befreien, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entnehmen.

Den Kürbis in Sahne, Limettensaft und Zucker kräftig kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Für die Kürbis-Rösti: Den Kürbis von den Enden befreien, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entnehmen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und zusammen mit dem Kürbis auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Stärke und Ei unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse in einem etwa 8 cm großen Ring als Reibekuchen goldgelb ausbacken.

Für den Apfel: Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Von der Orange einige Zesten abziehen.

Butter in einem Topf aufschäumen und die Äpfel mit Orangenzesten, Zucker und gestoßenem Spekulatius kräftig rösten.

Den Grüntee in eine Räucherpistole geben. Das Apfelchutney unter einem Glas anrichten, den Rauch unter das Glas geben, abdecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, übrige Sauce a part anrichten und servieren.

Jan Klose am 04. Dezember 2018

Lamm-Rücken, Kartoffel-Mantel, Kürbis-Spaghetti, Zucchini

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken mit 4 Stielen	1 Scheibe Toastbrot	2 große Kartoffeln
1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 EL mittelscharfer Senf
4 Zweige glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	300 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbis-Spaghetti:

$\frac{1}{2}$ Butternusskürbis	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------------	---------------	---------------

Für die tomatisierten Zucchini:

2 Zucchini	100 g passierte Tomaten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Schalotten:

200 ml trockener Rotwein	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Lammrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toast, Senf, Karotten, Sellerie, Petersilie und Olivenöl in einen Mixer geben und zu eine homogenen Masse mixen.

Den Lammrücken vorsichtig vom Knochen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Masse einreiben. Die Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider lange Kartoffelspaghetti schälen. Diese fest um den Lammrücken wickeln. Die Rücken in einer Pfanne mit reichlich Öl von allen Seiten kross anbraten.

Im Ofen auf ein Gitter legen und bis zur Kerntemperatur von 54 Grad ziehen lassen.

Das Fleisch dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen. Die Rücken in gleichmäßige ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden.

Für die Kürbis-Spaghetti:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die dicken Enden des Kürbis' abschneiden. Die kernlosen Stücke schälen, in einen Spiralschneider einspannen und zu Spaghetti verarbeiten.

Die Kürbis-Spaghetti auf ein Backblech verteilen, salzen und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

Für etwa 15 Minuten in den Ofen geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Für die tomatisierten Zucchini:

Die Zucchini waschen und grob würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Schalotte und angerückten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl glasig braten. Die Zucchiniwürfel kurz mitbraten und die passierten Tomaten dazugeben. Kurz aufkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Schalotten und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und 12 Minuten stark reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 04. Dezember 2018

Tagliatelle mit Lamm-Zitronen-Ragout

Für zwei Personen

Für das Lamm-Zitronen-Ragout:

400 g Lammfleisch, (Keule)	150 g durchw. Speckwürfel	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Rucola	2 EL Olivenöl
250 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
1 unbehandelte Zitrone	150 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
Für die Tagliatelle:	400 g Hartweizenmehl, (00)	4 Eier, (L)
1 TL Kurkuma	1 Prise Salz	Mehl

Für das Lamm-Zitronen-Ragout: Lamm waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lamm und Speckwürfel darin etwa 5 Minuten anbraten. Den Bratensaft abgießen und Beiseite stellen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und kurz mitdünsten.

Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Bratensaft, Wein und Fond zum Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Teelöffel Zitronenschale würzen. Das Lammragout etwa zehn Minuten weiterköcheln lassen.

Crème fraîche und sechs Esslöffel Zitronensaft unter das Lammragout rühren und bei schwacher Hitze weitere zehn Minuten köcheln lassen. Rucola waschen, trockenwedeln, klein scheiden und später über das Gericht streuen.

Für die Tagliatelle: Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Es entsteht eine sehr bröselige Masse. Kurkuma unterheben. Mit leicht angefeuchteten Händen die Masse ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Hat der Teig etwas Form angenommen, immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfallen und den Vorgang wiederholen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Um den Teig dann mit der Nudelmaschine zu walzen, diesen vierteln und immer nur mit einem Teilstück arbeiten, da der Teig sonst austrocknet. Das Stück mit den Handflächen zu einem platten, ovalen Fladen formen und die Walze der Nudelmaschine mit Mehl bestäuben.

Die Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen. Danach das flache Stück zweimal zur Mitte hin falten. Mit der schmalen Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 3 Mal wiederholen. So wird der Teig besonders fein und geschmeidig. Danach den Walzenabstand verringern und von Stufe zu Stufe vor arbeiten. Dabei zunächst die zweitgrößte Stufe einstellen und den Teig walzen. Nach jedem Durchgang den Abstand der Walzen verringern. Wenn die Nudelplatten dabei zu lang werden, mit einem Messer halbieren und etappenweise mit den einzelnen Teilstücken arbeiten. Dabei nicht vergessen, die Walzen der Maschine immer wieder mit Mehl zu bestäuben, sonst klebt der Teig an ihr fest. Am Ende sollten die Platten eine Stärke von ca. 2-3 mm haben. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen. Ist der Teig so dünn wie man ihn sich wünscht, mit dem Schneidaufsatz der Nudelmaschine für Tagliatelle schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten garen, mit Lammragout vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 24. Oktober 2018

Meer

Dreierlei Sommerrolle mit Soßen

Für zwei Personen

Für die viet. Sommerrolle:

2 Reispapier	2 Riesengarnelen	50 g Glasnudeln
1 Karotte	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Gurke
$\frac{1}{2}$ Bund Römersalat	30 ml Reisessig	2 TL Sesam
1 Bund Thaibasilikum	1 Bund Koriander	100 ml Olivenöl
1 TL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die korean. Sommerrolle:

2 Reispapier	100 g Schweinebauch, Streifen	geschnitten
1 Karotte	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Gurke
$\frac{1}{2}$ Bund Römersalat	3 EL Ssamjang	2 EL Sesamöl
2 Blätter Kimchi	30 g Wakame	2 TL Honig
10 ml Mirin	10 ml Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für die karib. Sommerrolle:

2 Reispapier	2 Riesengarnelen	1 Karotte
1 Avocado	1 Mango	1 überreife Kochbanane
1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Römersalat	1 TL Piment
1 TL Cayennepfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Knoblauch	100 ml Olivenöl	200 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Erdnusssauce:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Erdnussbutter	1 EL Hoisinsauce
2 TL Sojasauce		

Für die Fischsauce:

1 EL Zucker	50 ml Reisessig	1 TL Fischsauce
1 TL Sojasauce	1 EL Limettensaft	1 EL geröstetes Sesamöl

Für die vietnamesische Sommerrolle:

Die Garnelen putzen und schälen. Mit Salz und Olivenöl einreiben und kurz scharf anbraten. Glasnudeln in heißem Salzwasser 5-10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen. Karotte und Gurke schälen. Salat waschen und trockenschleudern. Basilikum und Koriander abbrausen und trockenwedeln.

Zwiebel, Gurke, Salat, Thaibasilikum und Koriander klein schneiden. Das Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen.

Garnelen, Glasnudeln, Gemüse und Salat hineinlegen. Einen wenig Reisessig und geröstetes Sesamöl darüber gießen. Sesam drüber streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

Für die koreanische Sommerrolle:

Schweinebauch mit 2 EL Ssamjang, etwas Wasser, Honig und Sesamöl einreiben und 10 Minuten stehen lassen. Salat waschen und trockenschleudern. Karotte und Gurke schälen.

Kimchi, Wakame, Karotte, Frühlingszwiebel, Gurke und Römersalat klein schneiden.

Schweinebauchstücke auf beiden Seiten scharf anbraten bis sie knusprig aber noch saftig sind.

Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen.

Schweinebauch, Kimchi, Wakame, Gemüse und Salat darauf geben.

Etwas Mirin, Sojasauce und 1 EL Ssamjang dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

Für die karibische Sommerrolle:

Knoblauch abziehen. Olivenöl mit braunem Zucker, Piment, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Thymian, Knoblauch und etwas Wasser vermengen. Garnelen damit marinieren und ca. 10 Minuten stehen lassen. Garnelen scharf auf beiden Seiten anbraten. Avocado schälen, in kleine Scheiben schneiden, die Mango in Würfeln schneiden, die Karotte klein schneiden. Die Kochbanane schräg in 1-2cm dünne Scheiben schneiden, in viel Sonnenblumenöl auf beiden Seiten anbraten bis sie leicht braun ist. Kurz rausnehmen, trocken tupfen, 2 Minuten stehen lassen und nochmal kurz anbraten bis sie außen dunkelbraun ist.

Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen. Mango, Avocado, Karotte und Banane schälen. Salat waschen und trockenschleudern.

Garnelen, Mango, Avocado, Karotte, Kochbanane und Salat darauf geben. Ein wenig von der Marinade darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

Für die Erdnusssauce:

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Erdnussbutter, Hoisinsauce, Sojasauce und Knoblauch mit etwas Wasser vermischen.

Für die Fischsauce:

Zucker, Reisessig, Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft vermischen. Mit Salz und Sesamöl abschmecken und falls es zu sauer ist noch etwas Zucker hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 13. November 2018

Garnelen in Kokos-Soße mit Reis und Kochbananen-Chips

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

300 g Garnelen	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
2 Roma-Tomaten	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 Chilischote	3 Limetten	1 Dose Koksmilch
3 EL Kokosöl	1 TL Kumin	1 TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

150 g Basmati	Salz
---------------	------

Für die Kochbananenchips:

1 Kochbanane	500 ml neutrales Öl	Salz
--------------	---------------------	------

Für die Garnitur:

1 Avocado	1 Mango	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
-----------	---------	------------------------------

Für die Garnelen:

Die Garnelen waschen und putzen. 2 Limetten auspressen. Garnelen salzen und pfeffern und kurz im Limettensaft einlegen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Paprika und Chili abwaschen, trockentupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili in etwas Kokosöl andünsten. Paprikawürfel dazu geben und kurz anbraten. Kokosmilch in einem Topf erwärmen. Garnelen mit Limettensaft und angebratenes Gemüse dazu geben. Mit Kumin und Paprikapulver würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, anschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Reis dazu geben und ca. 15 Minuten lang bissfest garen. Wasser vom Reis durch ein Sieb abschütten und Reis vor dem Anrichten mit Hilfe eines Dessertrings in Form bringen.

Für die Kochbananenchips:

Kochbanane schälen und in Scheiben schneiden. Öl in der Fritteuse erhitzen und Bananenscheiben von allen Seiten kurz frittieren.

Bananenstücke aus der Pfanne holen und mit der Unterseite eines Glases platt drücken. Ein zweites Mal frittieren, bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Blättern garnieren. Avocado halbieren, schälen und entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mango halbieren, schälen und entkernen. In Stücke schneiden und Teller damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 15. August 2018

Garnelen-Étouffée mit kreolischem Gewürz-Reis

Für zwei Personen

Für den Reis:

200 g Jasminreis	480 ml Hühnerfond	1 Frühlingszwiebel
1 Stängel Oregano	1 Stängel Petersilie	1 TL kreol. Gewürzmischung
1 TL Pflanzenöl		

Für das Garnelen-Étouffée:

400 g große Garnelen	3 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
1 Stangensellerie	1 grüne Paprika	$\frac{1}{2}$ Zitrone
240 ml Krustentierfond	240 ml Fischfond	170 g Tomatenmark
50 g ungesalzene Butter	1 EL kreol. Gewürzmischung	$\frac{1}{2}$ TL Selleriesalz
Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
--------------------	-----------------------

Für den Reis:

Den Hühnerfond in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.

Oregano und Petersilie fein hacken und Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Reis durchwaschen und abtropfen lassen. Anschließend Reis mit 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Oregano, 1 EL Petersilie und einen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf zum Hühnerfond geben. 1 TL der kreolischen Gewürzmischung hinzufügen. Auf minimaler Hitze für 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Übrigen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zur Seite legen.

Für das Garnelen-Étouffée:

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. Sellerie putzen, schälen und fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika fein schneiden.

Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie schäumt. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und etwa 2 Minuten glasig dünsten. Tomatenmark und Selleriesalz zugeben und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten anbraten. Sellerie und grüne Paprika dazugeben und 2 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind.

Krustentierfond und Fischfond nach und nach hinzufügen und jedes Mal gut umrühren. Weiter zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Étouffée leicht reduziert ist. Die Garnelen und die kreolische Gewürzmischung hinzufügen und 3 bis 5 Minuten weiter kochen, bis die Garnelen durchgehend rosa sind. $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft auspressen und einrühren. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder kreolischer Gewürzmischung nachwürzen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in kleine Röllchen schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden.

Den vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen und eine etwa 9 cm breite Ringform in die Mitte legen. Reis in den Ring geben und mit dem Löffel glätten. Étouffée um den Reis-Turm platzieren und anschließend den Servierring entfernen. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen und etwas Sauce beträufeln. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 10. September 2018

Garnelen-Ceviche mit Gazpacho, Garnele und Guacamole

Für zwei Personen

Für das Garnelen-Ceviche: 100 g Riesengarnelen $\frac{1}{2}$ reife Avocado
1 Mango 1 rote Zwiebel 3 Limetten
1 Bund Koriander Zucker Salz, Pfeffer

Für die Gazpacho:

70 g Ochsenherztomaten 70 g Cherrytomaten 1 rote Paprika
 $\frac{1}{2}$ Gurke $\frac{1}{2}$ Zwiebel 2 Knoblauchzehen
 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 30 g Parmesan 1 EL Sherryessig
1 EL Worcestershiresauce 100 ml Olivenöl 2 TL gemahlener Kümmel
1 EL Oreganopulver Zucker Salz, Pfeffer

Für die gebratene Garnele:

1 Riesengarnele 1 Knoblauchzehe 100 ml Olivenöl

Für die Guacamole:

1 reife Avocado 3 Cherrytomaten 1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel 1 TL Kürbiskernöl 1 Mango
1 EL Currypulver 1 Zweig Koriander 2 Limetten
Chiliflocken Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Cancha 1 Süßkartoffel 3 Tortilla-Chips

Für das Garnelen-Ceviche: 20 g der Garnelen in heißem Salzwasser kurz pochieren bis sie Farbe annehmen. Kleinschneiden und auch die restlichen Garnelen kleinschneiden und vermengen. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Limettensaft, Koriander, rote Zwiebel, Salz und Pfeffer mischen und für 10-15 Minuten stehen lassen. Mango und Avocado schälen, klein schneiden und unterheben, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Für die Gazpacho: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Tomaten, Gurke und Paprika waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenschleudern. Tomaten, Paprika, Gurke, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, Oreganopulver, gemahlene Kümmel und Parmesan im Mixer 3 Minuten mixen. Sherryessig und Worcestershiresauce hinzufügen und langsam Olivenöl hineingeben bis die Gazpacho eine flüssig-cremige Konsistenz hat. Gazpacho durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die gebratene Garnele: Knoblauch abziehen und klein schneiden. Mit Olivenöl und Salz vermengen. Das Gemisch als Marinade für die Garnele verwenden und 10 Minuten stehen lassen. Garnele ca. 1 Minute auf beiden Seiten scharf anbraten.

Für die Guacamole: Avocado schälen und stampfen. Mango schälen. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Koriander abbrausen und trockenschleudern. Mango, Cherrytomaten, Zwiebel, Knoblauch in kleine Würfel schneiden, mit Kürbiskernöl, Koriander, Currypulver, Limettensaft, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mischen.

Für die Garnitur: Süßkartoffel in Würfel schneiden und in heißem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen bis sie weich sind und beiseite stellen. Cancha in einer Pfanne kurz anrösten. Das Ceviche mit einem Servierring in der Mitte eines tiefen Tellers platzieren, Gazpacho rundherum einfüllen, die Guacamole auf dem Ceviche platzieren und die gebratene Garnele auf der Guacamole servieren. Die Tortillachips, Cancha und Süßkartoffel auf dem Teller verteilen.

Carl Borufka am 14. November 2018

Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter und schwarzem Risotto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	1 Schalotte	350 ml Fischfond
200 ml trockener Weißwein	30 g Parmesan-Reggiano	1 EL Tomatenmark
1 Prise Safran	1 TL Sepia Tinte	2 EL Butter
1 TL Pflanzenöl	Salz	

Für die Kräuterbutter:

60 g Butter	1 Stängel Petersilie	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

10-12 ausgel. Jakobsmuscheln	1 EL Traubenkernöl	Salz, Pfeffer
------------------------------	--------------------	---------------

Für das Risotto:

Der Fischfond mit Safran in einem kleinen Topf zum Sieden bringen, dann die Hitze senken, so dass der Fond heiß bleibt. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einem mittleren Topf das Öl und 1 EL der Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die gewürfelte Schalotte dazugeben und weich kochen lassen. Den Reis in den Topf geben. Mit einem Löffel rühren, so dass die Körner mit dem Öl und der geschmolzenen Butter beschichtet sind. Etwa eine Minute lang anbraten, bis der Reis ein leicht nussiges Aroma bekommt.

Wein, Sepia-Tinte und Tomatenmark hinzufügen und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt ist. Einen Schöpflöffel vom heißen Fischfond zum Reis zugeben und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Wenn der Reis fast trocken erscheint, einen weiteren Schöpflöffel hinzufügen. Den Vorgang wiederholen, bis die Körner zart sind, aber immer noch Biss haben. Parmesan reiben und 2 EL geriebenen Parmesan mit restlicher Butter (1 EL) einrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abbrausen und fein hacken. Eine halbe Zitrone auspressen. Knoblauch, 2 EL Petersilie und 1 TL Zitronensaft zur Butter geben. Die Hitze reduzieren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Beide Seiten der Muschel mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ein bisschen Traubenkernöl in eine Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln bei hoher Hitze darin etwa 2 Minuten auf einer Seite anbraten, dann umdrehen und die Unterseite für weitere 30 Sekunden anbraten. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne heben und auf einen Teller mit Folie bedeckt aufbewahren.

Risotto in eine große, runde Ringform auf einen Teller setzen. Leicht mit der Rückseite eines Löffels nach unten drücken. Die Jakobsmuscheln auf den Reis legen und ein wenig von der Kräuterbutter über die Jakobsmuscheln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 13. September 2018

Teriyaki-Garnele, Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Püree, Mango

Für zwei Personen

Für die Teriyaki-Kokosgarnele:

4 große Blacktiger-Garnelen	4 EL Pankobrösel	80 ml Sojasauce
4 EL Honig	4 EL Kokosraspeln	Pflanzenöl
Salz		

Für die Hollandaise:

50 ml Yuzusaft	100 g Butter	2 Ei, davon das Eigelb
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen	100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Mango-Kaviar:

200 ml Mangosaft	1 TL Natriumalginat	1 g Calciumchlorid
200 ml calciumarmes Tafelwasser		

Für die Deko:

6 essbare Blüten	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
------------------	------------------------------

Für die Teriyaki-Kokosgarnele:

Honig und Sojasauce mischen und in einem kleinen Topf kräftig reduzieren.

Die Garnele damit einpinseln. Die Garnele in einer Mischung aus Pankobrösel und Kokosraspeln wälzen und goldgelb in der Fritteuse ausbacken, bis sie glasig von innen ist.

Für die Hollandaise:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Yuzu-Saft auspressen.

Eigelb mit 50 ml Orangensaft über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist. Die Butter unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen zunächst in Salzwasser mit einer Prise Zucker 2 Minuten garen und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Fond, Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Nach und nach Fond dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Für den Mango-Kaviar:

Mangosaft mit Natriumalginat mischen. Die Lösung durch ein feines Sieb streichen, Calciumchlorid im Wasser lösen und eine große Spritze mit der Lösung aufziehen. Tropfen des Alginatsafts in die Calciumchloridlösung fallen lassen.

Nach ca. 3 Minuten die Gel-Kügelchen mit einem Löffel aus der Lösung herausheben.

Für die Deko:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten und Koriander garnieren und servieren.

Jan Klose am 07. November 2018

Rind

Beef tartare im Rauch, Shiso-Kresse, Wachtelei, Creme

Für zwei Personen

Für das Beef tartare:

350 g Rinderfilet	2 Schalotten	3 Cornichons
1 Ei (Eigelb)	2 Wachteleier	1 TL Kapern
1 TL Pommery Senf	1 TL Tomatenketchup	1 TL Worcestershiresauce
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten-Creme:

2 EL Crème-fraîche	2 EL Schmand	2 Schalotten
1 Zitrone (Saft)	1 TL Srirachasauce	1 Kästchen Shiso Kresse
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Garnitur:

2 Scheiben Frühstücks-Speck	1 Scheibe Malzbrot
-----------------------------	--------------------

Für das Beef tartare:

Das Filet vorher für 60 min. in den Tiefkühlschrank legen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben und dann in Würfel schneiden. Schalotten abziehen, Schalotten Cornichons und Kapern in Würfel schneiden und dann in eine Schüssel zu dem Rinderfilet geben. Eigelb vom Eiweiß trennen. Worcestershiresauce, Senf, Ketchup, Tabasco, Kapern und Eigelb zugeben, vermengen und abschmecken.

Eine Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Bacon zur Seite legen und für Garnitur aufheben. Eine zweite Pfanne erhitzen und Öl hinzugeben. Schale der Wachteleier mit einem scharfen Messer aufschneiden, einen Servierring in die Pfanne stellen und den Inhalt darein geben und anbraten.

Für die Schalotten-Creme:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auffangen. Schmand, Crème fraîche, Tabasco, Srirachasauce, Salz, Cayennepfeffer und Schalotten in eine Schüssel geben vermengen und abschmecken. Die Shiso Kresse abbrausen trockenwedeln, kleinschneiden und in die Schüssel zugeben.

Für die Garnitur:

Speck und Malzbrot in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit der Smoking- Gun Rauch unter ein Glas blasen und das Glas auf dem Tatar platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 24. Juli 2018

Filet vom Weide-Ochsen, Rotwein-Soße, Erbsen, Rote Bete

Für zwei Personen

Für das Ochsenfilet:

1 Filet vom Weideochsen à 300 g	50 g Alpenkräuter-Heu	5 EL Rapsöl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

300 g Petersilienwurzel	2 kleine Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne	50 ml Milch	1 Muskatnuss
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Rote-Bete-Püree:

300 g Rote Bete	1 Stange Meerrettich à 5 cm	1 Zitrone
5 EL Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Erbsen:

150 g grüne Erbsen	Salz
--------------------	------

Für die Rote-Bete-Würfel:

150 g vorg. Rote-Bete	1 $\frac{1}{2}$ EL Puderzucker
-----------------------	--------------------------------

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
150 ml trockener Rotwein	150 ml Rinderfond	1 Hand voll Heu
2 EL Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Petersilienwurzel	200 ml Öl
---------------------	-----------

Für das Ochsenfilet:

Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, das Heu etwas nass machen und in den Vakuumbbeutel geben, 2 EL Öl dazugeben und das Fleisch hinzufügen. Darauf achten, dass das Fleisch von allen Seiten mit Heu bedeckt ist.

Den Beutel mit dem Vakuuierer verschließen und bei 56 Grad in den Sous Vide garen geben. Das Fleisch sollte ca. 25 Minute gegart werden. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und das Heu so gut es geht entfernen.

Das Fleisch zum Schluss in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Salz würzen.

Für das Püree:

Petersilienwurzel, Kartoffeln und Knoblauch schälen und klein schneiden, in Milch und Sahne kochen bis sie gar sind. Das Gemüse abseihen und den Sud aus Milch und Sahne auffangen.

Dann die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse durchdrücken und die Petersilienwurzel pürieren, beide Gemüse zusammen in einen Topf geben. Mit dem Milch Sahne Gemisch zu einen feinen Püree vermischen, und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Rote-Bete-Püree:

Vorgegarte Rote Bete klein schneiden in einen Topf geben mit etwas Brühe heiß machen. Die Rote Bete pürieren und mit den fein geriebenen Meerrettich abschmecken.

Mit Sahne, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Erbsen:

Die Erbsen im kochenden Wasser garen, abseihen und mit Salz abschmecken

Für die Rote-Bete-Würfel:

Rote Bete in Würfel schneiden, Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und die Rote Bete Würfel darin karamellisieren kuechenschlacht.zdf.de

Für die Sauce:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein würfeln und in einer Pfanne oder Topf andünsten. Das Tomatenmark hinzu fügen und leicht anbraten. Mit den Wein und dem Rinderfond aufgießen. Das Heu ein wenig klein schneiden und etwas zum Soßenansatz hinzu geben. Die Soße leicht köcheln lassen damit sich der Geschmack von Heu entfaltet.

Die Sauce über ein Sieb abseihen und den aufgefangene Soße einkochen lassen, mit Salz Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit der kalten Butter binden.

Für die Garnitur:

Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Diese dann im Heißen Fett knusprig ausbraten und auf ein Küchentuch zum abtropfen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 05. Oktober 2018

Rib-Eye-Steak, Sahne, Soße, Babyspinat, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Rib-Eye:

2 Rib-Eye-Steaks à 350 g	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	40 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

80 ml Cognac	200 g Sahne	1 Schalotte
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 große Süßkartoffel	1 Zitrone	100 ml Milch
100 g Sahne	80 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat:

150 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
30 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Rib-Eye:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steak scharf in einer Grillpfanne anbraten und mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian in den Ofen geben und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne mit Bratensatz andünsten, etwas Butter hinzufügen und mit Cognac ablöschen. Die Sahne angießen, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Die Süßkartoffel waschen, schälen und klein schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser etwa 5 Minuten garen und ausdampfen lassen.

Den Topf zurück auf den Herd stellen, erhitzte Sahne und Milch dazugeben und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Schneebesen und Butter zu einem cremigen Püree glattrühren Butter.

Das Püree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Den Babyspinat in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter Knoblauch und Schalotte ca. 10 Minuten im Topf dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 29. August 2018

Rinder-Filet im Blätterteig, Champignons, Cognac-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinder-Filet:

2 Rinderfilets, 4 cm dick	250 g Butterblätterteig	120 g Entenleber-Paté
1 Ei	1 TL Dijon-Senf	1 Zweig Thymian
1 TL Traubenkernöl	1 EL Mehl	1 TL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

120 g helle Champignons	120 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 EL Cognac	1 EL Teriyaki-Sauce
1 Stängel Petersilie	2 EL ungesalzene Butter	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für die Cognac-Sauce:

100 ml Cognac	120 ml Rinderfond	60 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rindfleisch parieren und überschüssiges Fett entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Traubenkernöl und Butter in einer schweren Pfanne stark erhitzen. Die Filets darin auf beiden Seiten anbraten, ca. 60 Sekunden pro Seite. Das Fleisch kurz im Gefrierfach abkühlen lassen.

Den Blätterteig in zwei 20 cm x 15 cm Rechtecke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Filet auf jedes Rechteck legen. Das Fleisch mit Dijon-Senf gleichmäßig einstreichen und 1 TL gehackten Thymian und dem Entenleber-Paté dazugeben. Die langen Seiten des Teigs über das Steak falten, fest andrücken und alle Kanten abdichten. 1 Ei trennen und den Teig mit dem Eigelb einstreichen.

Pergamentpapier auf ein Backblech legen und die Filets im Blätterteig darauf setzen. Ein digitales Fleischthermometer in die Mitte eines Filets stecken. Wenn die Temperatur 45 Grad erreicht, bei Bedarf den Grill zuschalten. Weiter backen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 50 Grad erreicht. Die Filets vor dem Servieren ruhen lassen.

Für die Champignons:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne Knoblauch und Schalotten in Butter bei niedriger Hitze anbraten. Mit Cayennepfeffer würzen und verrühren. Die Pilze putzen und halbieren. Petersilie abbrausen und fein hacken. Pilze und Petersilie zusammen mit Cognac und Teriyaki-Sauce hinzufügen, über kleiner Hitze köcheln lassen und gelegentlich rühren, bis die Pilze weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze in eine Servierschale geben, mit Folie abdecken und in den warmen Ofen geben.

Für die Cognac-Sauce:

Den Cognac in die Pfanne geben. Mit einem Feuerzeug anzünden und bei großer Hitze kochen, bis die Flamme nach ca. 30 Sekunden ausbrennt. Rinderfond hinzufügen und 2 bis 3 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Die Sahne hinzufügen, die Hitze reduzieren und bis zum Servieren köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 12. September 2018

Rumpsteak, Harissa-Soße, Pommes, Mayonnaise, Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Sauce:

$\frac{1}{4}$ rote Paprika	3 Knoblauchzehen	4 rote Peperonis
1 TL Kreuzkümmelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
1 EL Rosenwasser	1 EL getr. Rosenblütenblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	4 EL Olivenöl	1 TL grobe Meersalzflocken

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 180 g	200 ml Rinderfond	1 EL Harissa-Paste
2 EL eiskalte Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

125 g Mehl	125 g Joghurt	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
100 ml Olivenöl	Salz	

Für die Süßkartoffelpommes:

2 große Süßkartoffeln	1 TL Speisestärke	Salz
-----------------------	-------------------	------

Für die Trüffel-Mayonnaise:

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	100 ml Neutrales Öl
3 in Öl eingelegter Trüffel	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

Den Ofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Eine kleine Pfanne sanft erhitzen. Kreuzkümmel-, Koriander- und Fenchelsamen darin 2-3 Minuten rösten, bis sie duften. In einen Mörser geben und fein zermahlen.

Knoblauch abziehen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Peperonis mit Samen, Paprika, Knoblauch, Rosenwasser, Öl, Salz, der Samenmischung aus dem Mörser und der Hälfte der Rosenblütenblätter in einen Mixer geben und zu einer Paste mit der Konsistenz von Pesto verarbeiten.

Die restlichen Rosenblütenblätter unterrühren und die Mischung salzen.

Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Einen gehäuften Esslöffel der Pesto-Mischung mit Zitronenabrieb und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

Das Dressing in eine Schüssel gießen, in der die beiden Steaks nebeneinander liegen können.

Für das Rumpsteak:

Steaks auf beiden Seiten salzen, gründlich mit Olivenöl einreiben und 10 Minuten beiseite stellen.

Eine Pfanne stark erhitzen, die Steaks in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Minuten braten. Wenn die Steaks dünner oder dicker sind, die Garzeit anpassen.

Steaks in die Schüssel mit dem Dressing von oben legen und darin wenden. Im Backofen ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Bratensatz mit Rinderfond lösen, Harissa-Paste einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter andicken.

Steaks auf einem Brett in Streifen schneiden und auf angewärmte Teller legen. Das restliche Dressing in die Sauce rühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

Mehl, Joghurt, Backpulver, Olivenöl und Salz vermengen, in 2 Teile teilen, ca. daumendick ausrollen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis der Teig gut aufgegangen und leicht braun ist.

Für die Süßkartoffelpommes:

Süßkartoffeln schälen, in Streifen schneiden, in einem Gefrierbeutel mit etwas Speisestärke mehlieren und bei 180 Grad in der Fritteuse bis zum gewünschten Bräunungsgrad ausbacken. Mit Salz würzen.

Für die Trüffel-Mayonnaise:

Ei und Senf kurz mit dem Pürierstab anrühren. Öl zunächst langsam zufügen. Wenn die Masse dicker wird, den Rest hinzufügen. Mit Trüffel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 17. September 2018

Salat

Tomaten-Salat

Für zwei Personen

400 g reife rote Fleischtomaten	0,5 rote Zwiebel	1 eingelegte Zitrone
2 EL Olivenöl	1 unbehandelte Zitrone	1 TL Paprikapulver rosenscharf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	1 Bund Minze
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Tomaten schälen, halbieren, von Kernen befreien und würfeln.

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der eingelegten Zitrone unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Beides mit den Tomaten mischen.

Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel Öl, einen Teelöffel Zitronensaft und Paprikapulver zu einem Dressing aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing über die Tomaten geben und ziehen lassen. Petersilie, Minze, Basilikum und Koriander abrausen, trocken wedel und klein hacken. Tomaten kurz vor dem Servieren mit den Kräutern vermengen.

Maria Spallek am 23. Oktober 2018

Schwein

Cordon bleu mit Schwammerl-Reis mit Blattsalat

Für zwei Personen

Für das Steirer Cordon bleu:

1 Schweinskarree im Ganzen	4 Scheiben Beinschinken	4 Scheiben Goudakäse
2 Eier	5 EL Mehl	5 EL Semmelbrösel
5 EL gehackte Kürbiskerne	1 Wurzel Meerrettich	1 Zitrone
Salz		

Für den Schwammerl-Reis:

120 g Langkornreis	120 g gemischte Pilze	1 Schalotte
240 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz

Für den Salat:

500 g gemischte Blattsalate	1 Bund Schnittlauch	2 EL Apfelessig
3 EL Kürbiskernöl	2 EL gekochte Käferbohnen	Salz

Für das Steirer Cordon bleu:

Zwei Scheiben vom Schweinskarree im Schmetterlingsschnitt schneiden, leicht klopfen und salzen.

Das Fleisch mit Beinschinken und Gouda belegen. Meerrettich reiben und darauf geben. Zuklappen und mit Zahnstocher fixieren.

Panierstraße vorbereiten. Fleisch durch das Mehl und verquirlte Ei ziehen. Die untere Seite in die Semmelbrösel geben, oben mit Kürbiskernen belegen.

In der Fritteuse bei ca. 170 Grad ca. 8 bis 10 Minuten frittieren. Für die Garnitur Zitronenscheiben schneiden.

Für den Schwammerl-Reis:

Schalotte abziehen und klein würfeln. Pilze putzen und grob scheiden.

Schalotten und Pilze in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen.

Reis hinzugeben und mit ca. 240 ml Gemüsefond aufgießen. Salzen und den Reis bissfest garen.

Für den Salat:

Blattsalate mundgerecht zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abbrausen und in kleine Röllchen schneiden.

Apfelessig, Salz und Kürbiskernöl zu einer Salatmarinade verrühren. Mit Schnittlauch verfeinern.

Blattsalat mit der Salatmarinade anmachen mit Käferbohnen garnieren und separat auf einem Teller zum Hauptgang servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 08. Oktober 2018

Ibérico-Kotelett mit Radicchio-Risotto und Broccolini

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Ibérico-Schweine-Koteletts	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
3 EL Worcestersauce	2 EL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

150 g Risotto	150 g Radicchio	3 Schalotten
100 ml trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ Liter Rinderfond	100 g Parmesan
3 EL kalte Butter	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Broccolini:

10 Stangen Broccolini	1 EL Olivenöl	Salz
-----------------------	---------------	------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Koteletts waschen und trockentupfen. Worcestersauce und Honig miteinander verrühren. Koteletts darin marinieren, abdecken und kurz ziehen lassen. Koteletts von beiden Seiten salzen und pfeffern. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen. Beides in eine heiße Pfanne mit Öl geben und Koteletts von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten.

Ein Blech mit Alufolie auskleiden. Koteletts darauf legen um im Backofen ca. 12 Minuten knusprig garen.

Für das Risotto:

Radicchio waschen, trockenwedeln, putzen und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. In Öl andünsten. Radicchio dazu geben und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Risotto dazu und mit etwas Fond aufgießen. Fond unter ständigem Rühren nach und nach dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 20 Minuten Parmesan über Risotto reiben und kalte Butter unterrühren.

Für den Broccolini:

Broccolini waschen und putzen, die unteren Enden abschneiden. Mit Öl beträufeln und salzen und ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 16. August 2018

Sauerkraut-Nacken-Steak, Senf-Soße und Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Schweine-Nackensteaks à 200 g	2 EL Sauerkraut	2 TL grober Senf
1 TL mittelscharfer Senf	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	125 ml Gemüsesfond
125 ml Kalbsfond	2 TL grober Senf	1 TL mittelscharfer Senf
50 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Stärke	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

250 g Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Natron	300 ml Buttermilch
70 ml neutrales Öl	1 Prise feines Salz	

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Steaks waschen, trockentupfen und mit einem Plattireisen zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. In einer Schüssel das Sauerkraut mit dem Senf vermengen, kräftig salzen und pfeffern und auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch zu einer Roulade aufrollen.

Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten und im Ofen ca. 15 Minuten fertig garen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl langsam glasig braten.

Fond angießen, kräftig aufkochen lassen und mit Sahne verfeinern. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schupfnudeln:

Mehl, Natron und Salz mit so viel Buttermilch verrühren, dass ein kompakter Teig entsteht.

In einer Pfanne ca. 120 ml Wasser mit dem Öl erhitzen und aufkochen. Aus dem Teig fingerdicke Schupfnudeln formen und diese in der Pfanne bei geschlossenem Deckel garen.

Sobald das Wasser verdampft und aufgesogen ist, sind die Schupfnudeln fertig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 05. Oktober 2018

Schweine-Filet, Dukkah-Haube, Kartoffel-Chips, Chicorée

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
2 EL Haselnusskerne	1 EL Cashewkerne	1 EL Pinienkerne
2 EL helle Sesamsaat	2 TL Kreuzkümmel	1 EL Koriandersaat
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 TL Paprikapulver, edelstüß
1/2 TL Oregano, gerebelt	1 TL schwarze Sesamsaat	5 EL Olivenöl
1 EL schwarze Pfefferkörner	2 TL Meersalz	

Für die Süßkartoffelchips:

1 große Süßkartoffel	1 Prise Meersalz
----------------------	------------------

Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 Orange	2 EL Honig
20 g Butter	1 EL brauner Zucker	

Für das Schweinefilet mit Dukkah-Haube:

Fritteuse auf 180 Grad aufheizen. Den Backofen auf 200 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Zitrone waschen, Zesten abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Minz- und Petersilienblätter abzupfen. Knoblauchzehen häuten. Sämtliche Nüsse, Kerne, Saaten, Kräuter und Gewürze in eine Küchenmaschine geben, Öl, Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb dazu geben und zu einer Paste verarbeiten. Schweinefilet auf der Oberseite mit der Paste bedecken und für 20 Minuten im Ofen garen.

Für die Süßkartoffelchips:

Süßkartoffel ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In der Fritteuse ca. 10 min. kross frittieren. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

Für den Chicorée:

Den Strunk vom Chicorée vorsichtig entfernen (darauf achten, dass der Chicorée nicht auseinander fällt).

Braunen Zucker und Honig in einer Pfannen karamellisieren lassen, Chicorée dazu geben und bei niedriger Hitze goldbraun anbraten. Orange waschen, halbieren. Von einer Hälfte feine Zesten abreiben und eine Hälfte auspressen. Den Chicorée mit Orangensaft ablöschen.

Orangenabrieb und Butter dazu geben. Alles kurz schwenken.

Schweinefilet tranchieren und auf Teller geben. Süßkartoffelchips mit dem Chicorée neben dem Schweinefilet anrichten.

Tatjana Büttner am 27. September 2018

Schweine-Filet, Pfefferrahm-Soße, Kartoffel-Püree, Bohnen

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

800 g Schweinefilet, Stück	3 Zweige Thymian	3 Zweige Salbei
3 Zweige Rosmarin	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Pfefferrahmsauce:

1 Schalotte	3 EL eingel., grüner Pfeffer	3 EL Cognac
500 ml Rinderfond	200 ml Schlagsahne	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	

Für die Bohnen:

3 handvoll grüne Bohnen	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
40 g Butter	1 Muskatnuss	2 Zweige Bohnenkraut
100 ml Wasser	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	30 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für das Schweinefilet:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Salbei und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch mit den Kräuterzweigen belegen und mit Küchengarn umwickeln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten.

Anschließend auf ein Stück Alufolie legen, Seiten der Folie zu einem kleinen Rand hochschlagen, so dass der Fleischsaft aufgefangen wird und im Ofen 15-20 Minuten garen.

Für die Pfefferrahmsauce:

Einen Esslöffel Butter und Mehl miteinander verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne einen Esslöffel glasig dünsten.

Pfefferkörner dazugeben und mit Cognac ablöschen. Fond und Sahne angießen. Die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Fleischsaft mit in die Sauce gießen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce mit der Mehlbutter binden.

Für die Bohnen:

Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Butter in einer Pfanne glasig dünsten.

Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Bohnen und Bohnenkraut mit in die Pfanne geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit Wasser auffüllen.

Pfanne mit Deckel abdecken und die Bohnen 15 – 20 Minuten schmoren lassen. Mit Salz nochmals abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser in einem Topf etwa 18–20 Minuten weich garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch in einem Topf erwärmen und zusammen mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018

Schweine-Filet, Pfifferling-Pfeffer-Rahm, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 250 g	2 Knoblauchzehen	30 g Butter
4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

200 g Pfifferlinge	200 g Sahne	80 ml Cognac
1 Schalotte	50 g Butter	100 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
150 g Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Thymian und Knoblauch glasieren und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

1 EL Butter in einem Topf zerlassen, mit Cognac ablöschen und kurz flambieren. Mit der Gemüsefond auffüllen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugießen und sämig einkochen lassen.

Pfifferlinge kurz in einer anderen Pfanne anbraten und schließlich zu der Sauce geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. $\frac{1}{2}$ EL Butter in die Sauce geben, vor dem Servieren ein wenig Petersilie fein hacken und in die Sauce geben.

Für die Rösti:

Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit der groben Reibe reiben. Danach mit dem Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Pfanne mit etwa 20 cm Durchmesser etwas Butterschmalz erhitzen und 3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Etwas andrücken und goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen und die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Jan Klose am 30. August 2018

Schweine-Kotelett, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Eigelb

Für zwei Personen

Für die Schweinekoteletts:

2 Schweinerückenkoteletts á 220 g	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian
$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin	1 EL Butter	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Butter	70 ml Milch
$\frac{1}{4}$ TL Xanthan	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Eigelb:

6 große Eier	4 EL Pankobrösel	Pflanzenöl, Salz
--------------	------------------	------------------

Für den Kartoffelcrunch:

1 blaue festk. Kartoffel	1 rote festk. Kartoffel	1 orange-farb., festk. Kartoffel
2 EL Stärke	Pflanzenöl	Salz

Für die Garnitur:

1 feste Belper Knolle

Für die Schweinekoteletts:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl und aufgeschäumter Butter von allen Seiten scharf braten. Angebrühten Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und das Fleisch mit der Aromabutter übergießen.

Im Ofen etwa 10 Minuten auf 55 Grad Kerntemperatur fertig garen.

Für den Schaum:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Butter in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe langsam bräunen. Sobald die Butter dunkel wird, diese auf die Seite stellen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln mit der Butter zusammen zu einer feinen Mousse stampfen. Milch erhitzen und Gewürze, sowie Xanthan dazugeben und die Milch unter die Mousse heben. Nussbutter dazugeben und alles in einen Sahnesyphon füllen.

Zwei CO₂-Kapseln aufdrehen und kräftig schütteln.

Für das Eigelb:

4 Eier trennen und das Eigelb in eine geölte Muffinform geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Gefrierschrank anfrieren.

Die angefrorenen Eigelbe herausnehmen und mit Salz würzen. Die übrigen Eier verquirlen, das angefrorene Eigelb erst in Ei und dann in Pankobrösel wenden. Im Topf mit Öl goldbraun ausbacken.

Für den Kartoffelcrunch:

Die Kartoffeln auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden, in Stärke und Salz wenden und in einem Topf mit Öl kross frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Die Belper Knolle mit einem Trüffelhobel fein hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 06. November 2018

Schweinsmedaillon, Käferbohnen, Rahm-Soße, Polenta-Blini

Für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet Butter Salz, Pfeffer

Für die Käferbohnen:

200 g gekochte Käferbohnen 1 Zwiebel 2 EL Speckwürfel

200 ml Sahne 2 EL Apfelessig 1 EL Butter

Salz Pfeffer

Für die Polenta-Blini:

130 g Instant Polenta 120 g Mehl 250 ml Milch

3 Eier 1 Tütchen Trockenhefe Salz, Pflanzenöl

Für die Schweinemedallions:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden.

Kurz in einer Pfanne mit Butter beidseitig scharf anbraten und im Ofen 12 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Käferbohnen:

Käferbohnen in Apfelessig kurz marinieren. Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit den Speckwürfeln und etwas Butter glasig anschwitzen und mit Sahne aufgießen. Käferbohnen dazugeben, salzen, pfeffern und sämig einkochen lassen.

Für die Polenta-Blini:

Milch in einem Topf erwärmen. 2 Eier trennen und die Eigelbe verquirlen. 2 Eiweiße mit Salz steif schlagen. Lauwarme Milch, Hefe, Eigelbe und ein ganzes Ei mit Polenta in einer Rührschüssel verrühren, etwas gehen lassen. Mehl und Eiweiß unterheben. Aus der Masse kreisrunde Blinis (2 EL Teig = 1 Blini) in der Bratpfanne in heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018

Soßen

Bloody-Mary-Soße

Für zwei Personen

50 g Semmelbrösel	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie	400 g gehackte Dosen-Tomaten	50 ml Wodka
2 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Tabasco	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald Brösel braun sind, aus der Pfanne nehmen und mit der Petersilie vermengen. Die Brösel später z. B. über Ravioli mit Sauce streuen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne in Olivenöl glasig andünsten. Salzen und pfeffern und mit Worcestershire- Sauce, Tabasco und Zucker abschmecken. Den Wodka hinzu geben. Aufkochen lassen. Dosentomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sarah Bünting am 09. Juli 2018

Pfefferrahm-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	3 EL eingel., grüner Pfeffer	3 EL Cognac
500 ml Rinderfond	200 ml Schlagsahne	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	

Einen Esslöffel Butter und Mehl miteinander verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne einen Esslöffel glasig dünsten.

Pfefferkörner dazugeben und mit Cognac ablöschen. Fond und Sahne angießen. Die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Fleischsaft mit in die Sauce gießen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce mit der Mehlbutter binden.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018

Pilz-Madeira-Velouté

Für zwei Personen

2 Schalotten	300 g braune Champignons	50 g Butter
2-3 TL Mehl	75 ml Madeira	200 ml Geflügelfond
150 g Schlagsahne	1 Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Butter in einer Sauteuse oder hohen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl unterheben und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen. Fond und Sahne nach und nach zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 min. einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Tatjana Büttner am 24. September 2018

Suppen

Curry-Suppe mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 cm Ingwer
50 g Parmesan	2 EL Honig	1 Stange Zitronengras
2 TL gelbe Currypaste	1 TL gelbes Currypulver	$\frac{1}{2}$ Dose Kokosmilch
200 ml Hühnerfond	2 EL Fischsauce	1 Bund Thaibasilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Meeresfrüchte:

100 g Garnelen	4 Jakobsmuscheln	8 Venusmuscheln
----------------	------------------	-----------------

Für das Gemüse:

1 Paprika	200 g Spinat	1 Karotte
100 g Feta		

Für die Suppe:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Zitronengras klein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Currypulver in Olivenöl kurz anbraten. Etwas Honig hinzufügen und nochmal eine Minute braten lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Currypaste, Kokosmilch, Hühnerfond, Fischsauce und Basilikum hinzugeben. Zitrone auspressen.

Mit Salz, Pfeffer, Chili und einem Schuss Zitronensaft würzen. Ca. 20 Minuten lang auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan reiben und in die Suppe einrühren.

Für die Meeresfrüchte:

Garnelen und Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Die Venusmuscheln waschen und gut abbürsten. Garnelen nach 16 Minuten Kochzeit in die Suppe hinzufügen, Jakobsmuscheln und Venusmuscheln zwei Minuten später für ca. 2 Minuten in der Suppe mitkochen.

Für das Gemüse:

Paprika waschen, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Den Spinat und die Karotte gut waschen und Spinat trockenschleudern. Den Spinat nach 18 Minuten Kochzeit in die Suppe geben und ca. zwei Minuten mitkochen, dann dünne Karottenstreifen mit einem Schäler in die Suppe hineinschneiden. Beim Servieren Feta über die Meeresfrüchte streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 18. Oktober 2018

Kartoffel-Suppe mit pochiertem Ei, Speck, Kräuter-Crêpe

Für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g mehliges Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Knoblauch
$\frac{1}{2}$ glatte Petersilie	2 Lorbeerblatt	1 Liter Gemüsefond
250 ml Sahne	1 EL Margarine	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

100 g geräucherter Speck	1 EL neutrales Öl
--------------------------	-------------------

Für das pochierte Ei:

2 Eier	150 ml Weißweinessig
--------	----------------------

Für die Crêpe:

125 g Mehl	1 TL Zucker	3 Eier
250 ml Milch	2 EL Butter	1 TL Rum
2 Zweige Petersilie	5 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Kästchen Kresse
2 Zweige Kerbel	Salz	

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Margarine andünsten. Kartoffelwürfel dazugeben und kurz anbraten. Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu geben. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Sahne aufgießen. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe verfeinern.

Für den Speck:

Speck in Würfel schneiden. Öl in Pfanne erhitzen und Speck darin knusprig anbraten.

Für das pochierte Ei:

Topf Wasser und Essig zum kochen bringen. Eier vorsichtig einzeln in eine Tasse schlagen. Wasser mit einem Schneebesen umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Die Eier direkt in den Strudel geben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Während des Garvorgangs Eiweiß mit einem Kochlöffel immer wieder in Form bringen. Anschließend Eier vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und abtropfen lassen.

Für die Crêpe:

Mehl, Zucker, Eier, Milch und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kresse abschneiden. Kräuter in den Crêpe-Teig geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und zum Teig geben. Crêpe-Teig in einer beschichteten Pfanne dünn verteilen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 03. September 2018

Vegetarisch

Baja-Mexican-Bowl

Für zwei Personen

Für das Quinoa:

100 g Quinoa

Für die Tomaten-Paprika-Salsa:

125 g Kirschtomaten 1 weiße Zwiebel 1 kleine Paprika

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander 1 unbeh. Limette

Für die Baja-Sauce:

80 ml Saure Sahne Salz

Für die pikanten Bohnen:

200 g Butterbohnen, Dose 100 g rote Linsen 1 Schalotte

1 reife Avocado 1 Knoblauchzehe 1 Chilischote

1 TL Paprikapulver rosenscharf 2 EL Kreuzkümmel 2 EL getrockneter Oregano

Olivenöl Salz

Für die Nachos:

125 g Maismehl 50g Weizenmehl 125 ml Wasser

1 EL Olivenöl Olivenöl Salz

Für die Deko:

1 Bund Radieschen 1 Handvoll Babyspinat 1 Zwiebel

1 Avocado 1 Tomate 1 unbehandelte Limette

1 Handvoll Hanfsamen 1 Handvoll Rote-Bete-Sprossen

Für das Quinoa:

Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Quinoa waschen, 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen, abgießen und beiseite stellen.

Für die Tomaten-Paprika-Salsa:

Limette halbieren und auspressen. Koriander abrausen, trocken wedeln und klein hacken.

Tomaten halbieren und entkernen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Alles mit der Hälfte des Limettensafts beträufeln und Koriander unterheben.

Für die Baja-Sauce:

Saure Sahne, die restliche Hälfte des Limettensafts und Salz miteinander zu einer Sauce verrühren. Einige Zesten der Limette reinreiben.

Für die pikanten Bohnen:

Linsen 8 Minuten im siedenden Wasser bissfest garen. Bohnen aus der Dose über einem Sieb abtropfen lassen. Avocado schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze glasig anschwitzen. Einen weiteren Spritzer Öl hinzugeben und Bohnen, Chili, Avocado sowie gegarte Linsen mit in die Pfanne geben. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano und Salz würzen und alles 4-5 Minuten bei schwacher Hitze erwärmen.

Für die Nachos:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Maismehl und Weizenmehl mit Wasser und einen Esslöffel Öl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und dem Handrührgerät vermengen, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entsteht. Damit die Tortillas sehr dünn werden, Teig in mehrere Teile teilen und diese jeweils mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche zu kleinen Kreisen ausrollen. Tortillafladen jeweils in eine Pfanne mit etwas Öl geben und so lange von beiden Seiten ausbacken, bis sie Blasen werfen.

Tortillafladen in die typischen Nacho- Dreiecke schneiden und mit einem Pinsel mit Öl und Salz marinieren. Nun die marinierten Dreiecke auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und für 10 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Für die Deko:

Quinoa und Bohnen in einer Schale verteilen. Babyspinat waschen, trockenwedeln, von den Enden befreien und dazu geben. Avocado schälen, halbieren und entkernen. Zwiebel abziehen. Tomaten, Radieschen, Zwiebel und Avocado in Streifen schneiden und auf der Schale zusammen mit den Nachos drapieren. Tomaten-Paprika-Salsa und Baja-Sauce separat anrichten. Limette in Spalten schneiden und alles mit Limettenspalten, Hanfsamen und Sprossen garnieren.

Maria Spallek am 22. Oktober 2018

Brezenknödel, Zitrus-Schmand, Birnen und Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

3 altbackene Laugenbrezen	1 weiße Zwiebel	2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernmehl	150 g Appenzeller	50 ml Milch
1 Ei (M)	100 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Birnenspalten:

1 Birne	3 EL Kürbiskerne	2 EL Butter
1 Prise Salz	Pfeffer	

Für den Zitrus-Schmand:

50 g Sauerrahm	1 Zitrone	1 Orange
1 Prise Salz		

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola	25 ml Kürbiskernöl	25 ml Weißweinessig
2 EL Honig	1 TL mittelscharfer Senf	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

Für die Knödel:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Kürbiskerne dazugeben, kurz mitrösten, bis die Kerne anfangen zu knacken und mit Milch ablöschen.

Die Laugenbrezel vom Salz entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Milchgemisch übergießen und vermengen. Käse in Würfel schneiden und dazugeben. Ei dazugeben und mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen und im Dampfgartopf auf dem Herd über kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. (Darauf achten, dass die Löcher des Gareinsatzes nicht zu groß sind, so dass die Masse nicht durchtropft). Wenn die Knödel gar sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter knusprig braten.

Für die Birnenspalten:

Kürbiskerne in der Moulinette grob anmischen. Birnen waschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen.

Birnenspalten in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit den gemixten Kürbiskernen bestreuen, kurz mit anbraten, durchschwenken und mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Für den Zitrus-Schmand:

Zitrone und Orange waschen und trockentupfen. Sauerrahm mit Abrieb einer Zitrone und Orange abschmecken. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Sauerrahm mit einigen Spritzern Zitronensaft und etwas Salz abschmecken.

Für den Rucolasalat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Rucola damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 12. November 2018

Brioche-Zwetschgen-Pofesen mit Heidelbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für das Cappuccino-Eis:

200 ml Milch	2 Eier	100 ml Sahne
75 g Puderzucker	1 kalter Espresso	2 g Instant Espresso

Für die Brioche-Pofesen:

1 Brioche mit Rosinen	2 Eier	60 ml Milch
3 EL Mehl	3 EL Zwetschgenmarmelade	1 TL Rum
1 Vanilleschote	1 Msp. Zimtpulver	Butterschmalz

Für das Kompott:

200 g Heidelbeeren	20 g Puderzucker	200 ml schw. Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 EL Speisestärke		

Für das Cappuccino-Eis:

Die Sahne steif schlagen und kaltstellen. Eier trennen und die Eigelbe mit Puderzucker schaumig rühren.

Instant Espresso im kalten Espresso auflösen und mit der Milch, Ei-Masse und der geschlagenen Sahne zu einer Kaffeemasse verrühren. Danach in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Für die Brioche-Zwetschgen-Pofesen:

Brioche in dünne Scheiben schneiden.

Zwetschgenmarmelade mit Rum verrühren. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier, Milch, Vanillemark und Zimtpulver verquirlen.

Je eine Scheibe Brioche mit der Zwetschgenmasse bestreichen, die zweite Scheibe darauf legen. Ränder in Mehl wälzen und anschließend das gesamte Brot von beiden Seiten kurz in die zubereitete Eiermilch tauchen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pofesen in Butterschmalz goldgelb ausbacken. Fertige Pofesen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pofesen zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Heidelbeerkompott:

$\frac{1}{2}$ TL Zitrone abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Puderzucker in einem kleinen Topf schmelzen, mit Johannisbeersaft ablöschen und verrühren. Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und Abrieb dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Sternanis aus der Sauce nehmen. Die Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die heiße Sauce rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce noch etwas ziehen lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018

Gnocchi tricolore mit Gorgonzola-Schaum und Salbei

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g violette Kartoffeln	250 g Süßkartoffeln	250 g mehligk. Kartoffeln
250 g Hartweizenmehl	1 EL Kurkumapulver	2 Eier
feines Salz		

Für die Gorgonzola-Sauce:

200 g Gorgonzola	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 ml trockener Weißwein	150 g Sahne	1 EL Mehl
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den frittierten Salbei:

10 Salbeiblätter	200 ml Rapsöl
------------------	---------------

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die gelben Kartoffeln im kochenden Salzwasser garen. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Kurkuma-Wasser garen. Die lila Kartoffeln in gesalzenem Rote-Bete-Saft aufkochen.

Drei Schüsseln vorbereiten mit jeweils ca. 70 g Hartweizenmehl. Beide Eier aufschlagen, verquirlen und auf drei Schüsseln Mehl verteilen. Sobald die Kartoffeln fertig gegart sind, diese mit einer Kartoffelpresse jeweils in eine der vorbereiteten Schüsseln drücken.

Die drei Schüsseln jeweils mit ca. $\frac{1}{2}$ EL Salz würzen und zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Teige nehmen, zu langen Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1 cm ausrollen. Dann mit einem Messer ca. 2 cm lange Stücke abtrennen und diesen mit der Gabel eine Riffelung aufdrücken und beiseite stellen. Die gelben Gnocchi im kochenden Salzwasser garen bis sie oben schwimmen. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Kurkuma-Wasser garen.

Die Gnocchi aus lila Kartoffeln in leicht gesalzenem Rote-Bete-Saft aufkochen.

Für die Gorgonzola-Sauce:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in etwas Öl glasig anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und dann mit dem Wein ablöschen, Sahne hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Dann wird der Gorgonzola hinzugegeben und nur noch bei leichter Hitze geschmolzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer etwas würzen.

Die Sauce mit einem Mixstab pürieren und sämig mixen.

Für den frittierten Salbei:

Das Öl erhitzen und die Salbeiblätter darin etwas bräunlich frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 06. November 2018

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

400 g Weizenmehl	8 Eier, Größe M	1 TL Salz
1 EL Öl	1 Lorbeerblatt	1 Stück Ingwer
1 rote Chilischote	80 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
120 g Emmentaler	120 g Bergkäse	60 g Romadur-Käse
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

4 Zwiebeln	30 g Butter	1 Prise Zucker
------------	-------------	----------------

Für den Wildkräutersalat:

150 g gemischte Wildkräuter	7 EL Leinöl	2 EL Traubenkernöl
2 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Waldhonig	1 EL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Käsespätzle:

Für den Spätzleteig das Mehl mit den Eiern, Salz und Öl mit dem Knetbalken eines Handrührgeräts 3-5 Minuten verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Alternativ den Teig mit einem Kochlöffel verrühren. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, dem Ingwer und der Chilischote aufkochen lassen. Spätzle-Hobel kurz in das Wasser tauchen, den Teig portionsweise hinein füllen und in das siedende Salzwasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, jeweils einmal kurz aufkochen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausheben, dabei Lorbeerblatt, Ingwer und Chilischote wieder entfernen.

Spätzle mit dem Fond in eine vorgewärmte große, tiefe Pfanne geben. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Die Käsesorten darüber streuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebeln unterheben. Die Käsespätzle vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze mit einer Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Für den Wildkräutersalat:

Den Salat waschen, trocken wedeln und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für die Vinaigrette Leinöl, Traubenkernöl, Balsamicoessig, Waldhonig und Senf mit einem Stabmixer mischen und mit den Wildkräutern vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 22. Oktober 2018

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter und Kürbiskern-Crunch

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

150 g Mehl	1 Ei	2 Eier, Eigelb
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Kürbisfüllung:

400 g Muskatkürbis	1 EL Butter	1 Zwiebel
100 ml Gemüsefond	60 g geriebener Parmesan	1 Eigelb
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Ravioli:

Mehl	Salz
------	------

Für die Salbeibutter:

6 Blatt Salbei	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	1 EL Kürbiskerne	1 EL Zucker
Salz		

Für den Ravioli-Teig:

Das Mehl, Ei, Eigelbe, Olivenöl und Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie wickeln.

Für die Kürbisfüllung:

Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden.

Butter in einer Kasserolle auslassen und Zwiebel darin andünsten, bis sie glasig ist. Kürbisstücke dazugeben, salzen, pfeffern, etwas Gemüsefond angießen und ohne Deckel zu einer Püree-Masse kochen. Parmesan und Eigelb unterrühren. Mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Ravioli:

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen um mit dem Ravioli-Ausstecher kleine Platten ausstechen. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Ausgestochenen Teil in die Mulde legen, die Unterseite hierbei nochmals mehlieren, damit er nicht an der Form kleben bleibt, mit einem knappen Teelöffel Kürbisfüllung füllen und fest zu drücken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Ravioli für ca. 3- 4 Minuten hineingeben. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf eine warme Platte legen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zitrone auspressen. Den Salbei zerschneiden, in die Butter geben, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über den Ravioli verteilen. Kürbiskerne im Mörser zerkleinern. In einer Pfanne etwas Zucker und Salz karamellisieren lassen. Kürbiskerne hinzugeben und unter Rühren rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 20. September 2018

Kürbis-Suppe, Risotto mit Bacon, Waffel mit Zwetschgen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 2 cm
125 ml Orangensaft	1 Orange, Abrieb	250 ml Geflügelfond
30 ml Kürbiskernöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Chili
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbismus:

1 Hokkaido-Kürbis	Salz
-------------------	------

Für den Risotto:

75 g Risottoreis	30 g Parmesan	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	50 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss	2 Zweige Kerbel
20 g Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Waffeln:

250 g Mehl	3 Eier	1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
3 EL Vanillezucker	100 g Butter	1 Prise feines Salz

Für das Kompott:

300 g Zwetschgen	1 Zitrone, Saft	200 ml trockener Rotwein
2 EL Zucker		

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon

Für die Suppe:

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Kürbis darin dünsten. Mit geriebenem Ingwer, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Kräftig aufkochen lassen, Orangensaft und Fond angießen und nach etwa 15 Minuten mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit dem Kürbiskernöl verfeinern.

Für das Kürbismus:

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden, fein würfeln und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Kürbisstücke abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Risotto:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben, ebenfalls kurz anbraten und dann mit Weißwein ablöschen.

Mit ca. 200 g Kürbismus und Fond auffüllen und langsam cremig rühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Muskat, Kerbel und kalter Butter abrunden. Zum Schluss kräftig salzen und pfeffern und mit geriebenem Parmesan verrühren.

Für die Waffeln:

Die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Butter und 200 g Kürbismus kräftig verrühren und den Eischnee unterziehen.

In einem Waffeleisen bei mittlerer Temperatur krosse Waffeln ausbacken.

Für das Kompott:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen.

Die Zwetschgen halbieren, vom Stein lösen und im Sud ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig auslassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Bacon garnieren und servieren.

Liane Malbert am 08. November 2018

Pfifferling-Röhrei in Kartoffeln, Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

Für die Kartoffel:

2 große festk. Kartoffeln 300 ml Gemüsefond Pflanzenöl, Salz

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge 3 Scheiben Bacon 1 Schalotte
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 2 Eier 1 EL Sahne
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Muskatnuss Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelschaum:

150 g mehligk. Kartoffeln 75 ml Vollmilch 20 g Butter
1 Muskatnuss Salz

Für den Salat:

150 g Wildkräutermischung 50 g Walnusskerne 1 EL weißer Balsamico
3 EL Walnussöl Salz Pfeffer

Für die Kartoffel:

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit reichlich Gemüsefond ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Kartoffeln abseihen, aushöhlen und ausdampfen lassen. .

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in der Pfanne mit wenig Öl kräftig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Eier mit Sahne, gehackter Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen.

Das Ei zu den Schalotten geben und langsam stocken lassen.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl langsam kross auslassen.

Das Röhrei in die ausgehöhlte Kartoffel geben.

Für den Kartoffelschaum:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Butter, Milch, Muskat und Salz stampfen.

Etwa 25 ml Kochwasser der Kartoffeln angießen.

Sahnesyphon mit der Creme füllen und mit zwei CO₂-Kapseln befüllen und kräftig schütteln. Im Ofen warmhalten.

Für den Salat:

Balsamico mit Walnussöl, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Die Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Den Salat marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten, den Bacon darüber bröseln und servieren.

Liane Malbert am 06. November 2018

Ravioli mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

200 g Mehl (Grano Duro) 2 Eier 1 EL Olivenöl
2 EL Butter

Für die Füllung:

200 g milder Gorgonzola 1 große Birne 50 g Walnüsse

Für das Pesto:

50 g Walnüsse 1 Knoblauchzehe 1 Bund Basilikum
50 g Parmesan 100 ml Olivenöl 1 Prise Zucker
1 Prise Salz 1 unbehandelte Zitrone

Für die Garnitur:

50 g Walnüsse 100 g Parmesan Basilikum

Für den Ravioliteig:

2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 2 TL Salz zugeben. Mehl, Eier und Öl miteinander vermischen und mit der Hand einige Minuten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend in Klarsichtfolie geben und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig mit einer manuellen Nudelmaschine ausrollen bis Stufe 6. Einen Teelöffel Füllung auf den dünnen Teig geben, eine zweite Teigschicht darüber legen und mit einem Ravioli-Ausstecher die Teigtaschen ausstechen und an den Rändern festdrücken. Die Nudeln 5 Minuten im siedenden Salzwasser garen und anschließend 1 Minute in zerlassener Butter schwenken.

Für die Füllung:

Birne Schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Walnüsse hacken, Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Alle drei Zutaten miteinander vermischen.

Für das Pesto:

Schale der Zitrone abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen. Zitronensaft, die Hälfte der Zitronenschale, Walnüsse, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Zucker und Salz in eine Moulinette geben und zu einem glatten Pesto mixen.

Für die Garnitur:

Das Pesto neben den Raviolis auf den Teller geben. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und über die Raviolis geben. Parmesan über die Nudeln reiben und einige Blätter Basilikum auf den Teller drapieren.

Maria Spallek am 24. Oktober 2018

Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Trüffel-Butter-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß 100 g Mehl 2 Eier (M)
1 TL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

1 Sommertrüffel 200 g Ricotta 50 g Parmesan
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Sommertrüffel 50 g Parmesan 3 EL Trüffelöl
2 EL Butterschmalz

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für den Teig:

Den Grieß, Eier und Salz vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nach ca. 15 Minuten den Ravioli-Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Ricotta in ein Küchenhandtuch geben und ausdrücken. Ricotta, Trüffel hobeln, Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Viereckige Teigplatten ausschneiden und mit einem Teelöffel Füllung bedecken. Weitere Teigplatte darüber geben und mit Hilfe eines Ravioli-Stempels schließen. In kochendes Salzwasser geben und mit Schaumkelle herausholen, sobald Ravioli an der Oberfläche schwimmen. Direkt mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce:

Trüffel hobeln. Butterschmalz mit gehobelem Trüffel in Pfanne erhitzen und über Ravioli geben. Frischen Parmesan und Trüffel über die Ravioli hobeln und mit Trüffelöl beträufeln.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Zweig zupfen. Gericht mit Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 13. August 2018

Rote-Bete-Knödel, Thymian-Äpfel, Steinpilze und Espuma

Für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g altbackendes Weißbrot	100 g vorgekochte rote Bete	2 kleine rote Zwiebeln
1 Stange Meerrettich	1 Zitrone	2 Eier
150 ml Milch	1 EL Mehl	Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Thymian Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	4 Zweige Thymian	1 EL brauner Zucker
Butter	Meersalz	

Für die Steinpilze:

1 Steinpilz (alternativ TK)	Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------------	--------	---------------

Für den Espuma:

200 ml Milch	200 ml Kochsahne	1 mehlig kochende Kartoffel
100 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Apfelmus	100 g Sahnemeerrettich
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: 8 Scheiben Pancetta

Für die Knödel: Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. In einem großen Topf 2 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Milch in einem Topf erwärmen. Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Rote Bete schälen, und in kleine Stücke schneiden. Ca. 1/3 der roten Bete im Mixer mit etwas Wasser fein pürieren. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden, und in etwas Butter glasig andünsten. Meerrettich reiben. Rote Bete Stücke, pürierte rote Bete, angedünstete Zwiebeln, die beiden Eier, geriebenen Meerrettich, Zitronenabrieb und 1 EL Mehl zum eingeweichten Weißbrot geben, und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Knödelteig nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mittelhohle Knödel formen und diese zunächst in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Etwa 15 Minuten im Wasser garziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Für die Thymian Äpfel: Äpfel waschen, mit einem Apfentkerner das Gehäuse entfernen, und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Von den Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben mit dem Zucker und Meersalz würzen und den Thymian darüber streuen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Für die Steinpilze: Steinpilz putzen, längs in ca. 1/2cm breite Streifen schneiden und kurz in Butter in einer Pfanne anbraten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Espuma: Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffel schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, kurz aufkochen lassen und beiseite stellen. Frischkäse, Apfelmus, Meerrettich, Salz und Pfeffer zugeben, gut verrühren und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Sahne hinzufügen und in die Espuma füllen. Eine Co2- Sahnepumpe aufschrauben und kräftig schütteln. Probe absprühen. Falls der Espuma nicht dick genug ist eine weitere Pumpe aufschrauben und erneut kräftig schütteln.

Für die Garnitur: Pancetta Scheiben für ca. 20 Minuten auf Backpapier im Backofen trocknen lassen bis sie knusprig sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 19. September 2018

Spinat-Creme mit Kartoffel-Kissen, pochiertem Ei, Trüffel

Für zwei Personen

Für die Kartoffelkissen:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	1 Eigelb
1 TL Stärke	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Spinatcreme:

500 g frischer Blattspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
300 ml Hühnerfond	125 ml Sahne	2 EL Butter
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier	200 ml Essig
--------	--------------

Für die Garnitur:

1 Sommer Trüffel

Für die Kartoffelkissen:

Die Kartoffeln waschen, kleinschneiden, in Salzwasser weich kochen, noch heiß schälen und pressen. Kartoffeln mit den Eiern, dem Eigelb sowie der Stärke vermengen und mit Salz würzen. Mit einem Löffel kleine Krapfen formen und diese in einer Pfanne in etwas Butter beidseitig goldgelb braten.

Für die Spinatcreme:

Spinat waschen und trocken schleudern. In reichlich kochendem Salzwasser blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken. Spinat gut ausdrücken und fein hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Butter erhitzen. Blanchierten Blattspinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz durchschwenken, mit Fond aufgießen und aufkochen lassen. Sahne zugießen und nochmals aufkochen lassen. In einen Standmixer umfüllen, cremig aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit Wasser und einem Schuss Essig aufkochen lassen und mit einem Löffel das Wasser ein wenig verrühren, dann das Ei mit einem scharfen Messer einritzen und vorsichtig hinein gleiten lassen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen. Nach ca. 4 Minuten das Ei mit Hilfe einer Schöpfkelle herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Trüffel über das Ei reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 23. Juli 2018

Spinat-Feta-Ravioli mit Bloody-Mary-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

3 Eier	225 g Mehl, Typ 00	1 TL Olivenöl
1 TL Salz		

Für die Ravioli-Füllung:

150 g Feta	200 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bloody-Mary-Sauce:

50 g Semmelbrösel	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie	400 g gehackte Dosen-Tomaten	50 ml Wodka
2 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Tabasco	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Ravioli-Teig:

Mehl und Salz vermischen. Eier und Olivenöl verquirlen. Alles zusammen in der Küchenmaschine 4 Minuten kneten lassen. Nudelteig noch einmal mit der Hand durch kneten und in Folie eingewickelt ein paar Minuten in den Kühlschrank legen. Den Nudelteig 4 Teilen. Jedes Teil in der Nudelmaschine dünn walzen.

Füllung auf die Teigplatten geben und mit der anderen Platte belegen. Die Teigenden festdrücken und portionieren. Ravioli in gesalzenem Wasser kochen lassen, bis Nudeln an die Oberfläche kommen.

Für die Ravioli-Füllung:

Spinat waschen und trockenschleudern. Blätter klein schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Spinat und zerbröselten Feta dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz weiterbraten. Wenn der Spinat zusammen gefallen ist, Pfanne von der Hitze nehmen und Mischung auskühlen lassen.

Für die Bloody-Mary-Sauce:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald Brösel braun sind, aus der Pfanne nehmen und mit der Petersilie vermengen. Die Brösel später über die Ravioli mit Sauce streuen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne in Olivenöl glasig andünsten. Salzen und pfeffern und mit Worcestershire- Sauce, Tabasco und Zucker abschmecken. Den Wodka hinzu geben. Aufkochen lassen. Dosentomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bunting am 09. Juli 2018

Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter und Duxelles

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 getrocknete Steinpilze	300 g Semola Hartweizengrieß	2 TL Steinpilzmehl
2 Eier (Größe L)	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Steinpilz-Ei-Füllung:

30 g getrocknete Steinpilze	1 Schalotte	3 Eier (Größe L)
75 g Ricotta	50 g Parmesan	1 Bund Petersilie
2 TL gefriergetrockneter Salbei	2 EL Semmelbrösel	1 Muskatnuss
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	4 Zweige Salbei	Salz
--------------	-----------------	------

Für die Duxelles:

250 g frische Steinpilze	1 Schalotte	100 g Butter
4 Zweige Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Ravioliteig:

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen.

Steinpilze in 200 g Hartweizengrieß reiben. 2 Eier, 1 EL Olivenöl, etwas Salz und etwas Wasser dazugeben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Den restlichen Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig dort mit den Händen gut durchkneten.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen.

Für die Steinpilz-Ei-Füllung:

Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotte abziehen und feinhacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Steinpilze ausdrücken, grob hacken und zu den Schalotten in die Pfanne geben.

Ricotta in eine Schüssel geben und Semmelbrösel sowie ein Ei hinzugeben. Parmesan reiben und 1 EL geriebenen Parmesan zu der Masse geben. Petersilienblätter zupfen, hacken und ebenfalls zu der Ricotta-Masse geben. Mit Salbei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Pilzmasse aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und unter die Ricotta-Masse heben.

4 Ricotta-Pilz-Masse Häufchen à 1 EL mit 5 cm Abstand auf die Teigbahnen geben. 2 Eier trennen und das Eigelb auf zwei der RicottaPilz-Häufchen geben. Eine Teigbahn darüber geben, die Ravioli ausstechen und an den Rändern mit der Gabel andrücken. Die Ränder mit Wasser einpinseln.

Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Ravioli darin etwa 2 Minuten lang garen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne vorsichtig aufschäumen. Salbeiblätter abbarusen, trockenwedeln, zupfen, zu der Butter in die Pfanne geben und etwas salzen.

Für die Duxelles:

Steinpilze putzen und feinhacken. Schalotte abziehen und feinhacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Hitze erhöhen, die gehackten Pilze dazugeben und bei starker Hitze 5-6 Minuten wenden. Petersilienblätter abbrausen, trockenwedeln, zupfen und hacken. Restliche Butter und Petersilie einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Büttner am 13. November 2018

Thymian-Pfifferlinge mit Tagliatelle, Aioli-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl	1 Ei	2 Eigelb
1 EL Olivenöl	1,5 TL Pfifferlings-Pulver	gemahlener Safran
Salz		

Für die Pfifferlinge:

500 g Pfifferlinge	50 g magere Schinkenwürfel	1 kleine Zwiebel
3 Zweige Thymian	1 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Aioli-Sahnesauce:

1 Knoblauchzehe	1 Ei (M)	1 TL mittelscharfer Senf
75 g Schlagsahne	100 ml neutrales Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Tagliatelle:

Den Safran in Wasser einlegen. Mehl, Ei, Eigelb, Olivenöl und Pfifferlingpulver zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Safran färben. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie beiseitelegen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Tagliatelle darin für ca. 3- 4 Minuten kochen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge in einem Sieb kurz abspülen. Sofort trocken tupfen, damit sie nicht zu viel Wasser aufnehmen. Putzen und kleiner schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Schinken in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin rundherum goldbraun braten. Zwiebel und Thymian kurz mitbraten. Butter zugeben. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Aioli-Sahnesauce:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei, Senf und Knoblauch in einem hohen schmalen Rührbecher mit einem Stabmixer cremig pürieren. Öl in einem feinen Strahl einlaufen lassen und kräftig mixen. Sahne ebenso einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und beiseite stellen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech wie Plätzchen verteilen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Auskühlen lassen und Parmesan-Chip vorsichtig vom Papier lösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 18. September 2018

Tomaten-Ravioli, Tomaten-Ricotta-Füllung, Tomaten-Pesto

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Hartweizenmehl	3 Eier Größe L	2 EL Tomatenmark
Salz		

Für die Füllung:

200 g getr. Tomaten	100 g Parmesan	150 g Ricotta
Salz und Pfeffer	1 Knoblauchzehen	3 Stiele Basilikum
1 Ei		

Für das Tomatenpesto:

250 g Dattel-Tomaten	100 g Johannisbeertomaten	100 g Parmesan
1 EL Kapern	1 Knoblauchzehe	frisches Basilikum
50 g Ricotta	Pinienkerne	100 ml Olivenöl
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl, Eier und Tomatenmark mit einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und kalt stellen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen. Tomaten, Parmesan, Knoblauch und Ricotta grob zu einer Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Klein schneiden und unter die Masse heben. Ei trennen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken, Rand mit Eiweiß bestreichen und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen und mit einer Gabel rundum andrücken. In kochendem Salzwasser die Ravioli etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkelle herausholen.

Für das Tomatenpesto:

Die Dattel-Tomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomaten zusammen mit Parmesan, Kapern, Knoblauch, Basilikum, Ricotta, Pinienkernen und dem Olivenöl pürieren, bis eine grobe Masse entstanden ist. Salzen, Pfeffern und mit Zucker abschmecken.

Johannisbeertomaten unter das Pesto heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 22. August 2018

Wan-tan-Nachos, Chili-Mayonnaise, Kaltschale, Bruschetta

Für zwei Personen

Für die Nachos:

1 Packung Wantan-Blätter	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Avocado
1 Bund Frühlingszwiebeln	200 g gerieb. Mozzarella	1 EL Sriracha Sauce
2 EL japanische Sushi	Mayonnaise	Erdnussöl
2 TL Furikakegewürz		

Für die Kaltschale:

100 g Mandeln	1 Brötchen, vom Vortag	100 g grüne Trauben
2 Knoblauchzehen	1 EL Weißweinessig	1 Schuss Sherry Fino
3 EL Olivenöl	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Für das Bruschetta:

1 Baguette	2 TL Ziegenfrischkäse	1 Feige
20 g Walnüsse	1 TL Argavensirup	Olivenöl

Für die Nachos:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Öl in einen Topf geben und auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Wantan Quadrate in der Mitte durchschneiden, so dass es Dreiecke werden. Danach portionsweise in dem Öl für ca. 20 bis 30 Sekunden frittieren und auf einem Papiertuch abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Furikake vermengen.

Knusprige Wantans auf ein Backpapier geben, mit dem Mozzarella bestreuen und im Ofen überbacken.

Gurke und Avocado schälen, würfeln und den grünen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mayo und die Sirachasauce vermengen und beiseite stellen.

Für die Kaltschale:

Brötchen in Wasser einweichen. Knoblauch abziehen. Brötchen mit Knoblauch, Mandeln, Olivenöl, Essig, Sherry, Trauben, Eiswürfeln, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab auf mixen bis die Suppe feincremig ist. Nach Bedarf Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und einem Schuss Sherry kräftig abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Im Kühlschrank im Eiswasser gut durchkühlen lassen.

Für das Bruschetta:

Eine Grillpfanne auf den Herd erhitzen. Brotscheiben mit Olivenöl einpinseln und beidseitig in der Pfanne knusprig braten. Feige abbrausen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Kurz in der Pfanne erwärmen. Ziegenfrischkäse auf das Brot streichen und mit den Feigen und den Walnüssen dekorieren. Zum Schluss noch einen Teelöffel von dem Argavensirup darüber verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 25. Juli 2018

Wareniki, Kartoffel-Pilz-Füllung, Pilzen, Nussbutter, Dip

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	1 Ei	75 ml Wasser
3 Lorbeerblätter	1/4 TL Salz	Salz

Für die Füllung:

5 Kartoffel	100 g Pfifferlinge	100 g Kräuterseitlinge
1 Zwiebel	1 EL Schmand	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

2 Frühlingszwiebeln	100 g Schmand	100 ml Saure Sahne
1 TL mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

6 Kräuterseitlinge	100 g Pfifferlinge	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

50 g Butter

Für den Teig:

Mehl mit 75 ml Wasser, Ei und Salz verkneten. In Folie packen und kurz kalt stellen. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Teigkreise ausstechen. Die Teigkreise mit der Kartoffelfüllung belegen und einmal falten. Die Ränder des Halbkreises mit einer Gabel festdrücken.

Die Teigtaschen zusammen mit den Lorbeerblättern in kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für die Füllung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Pilze putzen und ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Pilze anbraten.

Zu den abgessenen Kartoffeln Schmand und Butter geben und die Masse mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Anschließend die gebratenen Pilze und Zwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip:

Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. Schmand, saure Sahne, Senf und Frühlingszwiebeln in eine Schale geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping:

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

Pfifferlinge putzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge und Pfifferlinge von beiden Seiten anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nussbutter:

In einer Pfanne Butter zur Nussbutter bräunen. Pilze und Nussbutter auf die Teigtaschen geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 11. Juli 2018

Vorspeisen

Fisch-Pastetchen und Tomaten-Salat, eingelegte Zitrone

Für zwei Personen

Für die Fischpastetchen:

1 Zwiebel	2 TL Olivenöl	3 Anchovis
100 g geräuch. Forellenfilet	2 TL Kapern	0,5 Bund glatte Petersilie
4 Frühlingsrollenteigquadrate	5 Eier, Größe S	Olivenöl

Für den Tomatensalat:

400 g reife rote Fleischtomaten	0,5 rote Zwiebel	1 eingelegte Zitrone
2 EL Olivenöl	1 unbehandelte Zitrone	1 TL Paprikapulver rosenscharf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	1 Bund Minze
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Fischpastetchen:

Für die Füllung die Zwiebel abziehen, fein hacken und zwei Esslöffel davon in einer Pfanne mit Olivenöl leicht dünsten. Anchovis fein hacken, hinzufügen und unter Rühren garen, bis sie zerfallen. Alles in eine Schüssel geben. Forellenfilet zerdrücken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und zwei Esslöffel davon klein hacken. Kapern klein hacken und mit Petersilie und Forellenfilet mit in die Schüssel geben und vermischen. 1 Ei trennen und das Eiweiß aufschlagen. Ein Frühlingsrollenteigquadrat auf die Arbeitsfläche legen und die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Ein Viertel der Füllung auf eine Ecke des Quadrats geben, so dass sie bis zur Mitte reicht. Mit dem Löffelrücken eine Vertiefung in die Füllung drücken. Ein Ei hinein gleiten lassen. Den Teig zu einem Dreieck klappen und die Ränder fest aufeinanderdrücken. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen.

Das Öl etwa 1 cm hoch in eine große Pfanne gießen und auf mittlere Hitze stellen. Fischpastetchen etwa 30 Sekunden von jeder Seite in der Pfanne braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Tomatensalat:

Tomaten schälen, halbieren, von Kernen befreien und würfeln.

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der eingelegten Zitrone unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Beides mit den Tomaten mischen.

Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel Öl, einen Teelöffel Zitronensaft und Paprikapulver zu einem Dressing aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing über die Tomaten geben und ziehen lassen. Petersilie, Minze, Basilikum und Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Tomaten kurz vor dem Servieren mit den Kräutern vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 23. Oktober 2018

Jakobsmuschel, Blutwurst, Topinambur-Püree, Meerspargel

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	150 g Blutwurst	2 Schalotten
2 EL Butterschmalz	Salz	

Für das Püree:

300 g Topinambur	1 mehligk. Kartoffel	1 Schalotte
1 EL Sherry	30 g Butter	30 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Nussbuttercrunch:

100 g Pankomehl	100 g Butter
-----------------	--------------

Für den Meeresspargel:

100 g Meeresspargel	2 EL Olivenöl	Salz
---------------------	---------------	------

Für die Jakobsmuscheln:

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls putzen.

Schalotten in Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazu geben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

Schalotte abziehen und grob schneiden. Topinambur und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Topinambur, Kartoffel und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne dazu geben und Flüssigkeit reduzieren. Mit Stabmixer pürieren und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Gegebenenfalls durch ein Passiersieb streichen.

Für den Nussbuttercrunch:

Butter in kleinem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald Butter heiß ist, mit Schneebesen rühren.

Wenn Butter dunkel wird, Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter in einen kalten Topf umfüllen.

Pankomehl in der Pfanne anrösten, Nussbutter dazu geben und knusprig braten.

Für den Meeresspargel:

Meeresspargel waschen und trocken tupfen. In heißem Öl anbraten und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 14. August 2018

Jakobsmuscheln, Garnelen und Karotten-Confit

Für zwei Personen

Jakobsmuscheln, Garnelen:

4 Jakobsmuscheln 4 Garnelen Rapsöl, Salz, Pfeffer

Kokos-Chili-Kaffir-Fumet:

2 Stangen Zitronengras 100 ml Noilly Prat 100 ml trockenen Weißwein

4 EL Butter 400 ml Kokosmilch 500 ml Geflügelfond

1 Chilischote 1 Bund Koriander 3 cm Ingwer

2 EL süß-scharfe Chilisauce 1 Kaffir-Limettenblatt 1 TL Lecitin

$\frac{1}{2}$ EL Limonen-Olivenöl Salz

Karottenconfit:

300 g Karotten 20 g Butter 1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Karottensaft Salz

Garnitur:

$\frac{1}{2}$ reife, feste Avocado 2 Zweige Koriander 1 unbehandelte Limette

1 Prise Chilipulver 1 Karotte 3 EL Rapsöl

1 EL Butter Salz

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

Die Jakobsmuscheln und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Rapsöl beidseitig saftig braten.

Für das Kokos-Chili-Kaffir-Fumet:

Zitronengras klein schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter schwenken. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und alles gut reduzieren lassen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein hacken. Kaffir-Limettenblatt klein schneiden.

Kokosmilch, Fond, eine Messerspitze Chili, Kaffir-Limettenblatt, Koriander, einen Teelöffel Ingwer und Chilisauce hinzugeben und leicht sämig einkochen lassen.

Danach alles durch ein Sieb passieren. Lecitin drunter heben. Mit Limonen-Olivenöl, der restlichen Butter und Salz herzhaft würzen. Alles mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und in einer Espressotasse servieren.

Für das Karottenconfit:

Karotten schälen und grob würfeln. Karottenwürfel mit 10 Gramm Butter, etwas Salz und Vanillezucker in einer Sauteuse schwenken, Karottensaft hinzugeben und abgedeckt weich dünsten. Abgießen und in einem Küchentuch auswringen. Anschließend in einem Mixer mit der restlichen Butter nicht zu fein pürieren. Eventuell nochmals würzen.

Für die Garnitur:

Avocado schälen, halbieren, entkernen und zerdrücken. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Avocado mit einem Esslöffel Koriander, etwas Limettensaft, einer Prise Chilipulver und Salz zusammen mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Karotte schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl und Butter frittieren. Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 23. Oktober 2018

Krabben-Cocktail, pochiertes Wachtelei, Mayonnaise, Rösti

Für zwei Personen

Für den Krabbencocktail:

300 g Nordseekrabben	1 Avocado	1 reife Mango
1 Limette	Salz	Pfeffer

Für das Wachtelei:

2 Wachteleier	20 ml Essig	Salz
---------------	-------------	------

Für die Mayonnaise:

1 Bund Dill	200 ml Sonnenblumenöl	2 Eier, davon Eigelb
1 Limette, Saft	1 TL mittelscharfer Senf	Salz

Für den Rösti:

1 große Kartoffel	1 TL Kartoffelstärke	Pflanzenöl, Salz
-------------------	----------------------	------------------

Für den Krabbencocktail:

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Mango und Avocado mit Limettensaft und -abrieb marinieren und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Nordseekrabben werden separat gereicht.

Für das Wachtelei:

Die Wachteleier in einem kleinen Topf mit siedendem Essigwasser knapp 1 Minute pochieren und leicht salzen.

Für die Mayonnaise:

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen und das Eigelb, Zitronensaft, Senf, Öl und Salz der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben und einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen, bis eine homogene Creme entstanden ist. Den Dill abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den gehackten Dill unter die Mayonnaise heben.

Für den Rösti:

Die Kartoffel waschen, schälen und auf einer Vierkantreibe fein reiben. Die Kartoffelstärke mit den Raspeln mischen.

Kleine etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Rösti in einer Pfanne mit reichlich Öl etwa 3 Minuten von jeder Seite ausbacken und leicht mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 02. Oktober 2018

Lachs-Spinat-Törtchen mit Dill-Senf-Soße und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Lachs-Spinat-Törtchen:

100 g Lachsfilet	150 g Blattspinat	6 Scheiben Toastbrot
1 Zitrone	2 EL geriebener Parmesan	3 Eier
100 g Sahne	2 Halme Schnittlauch	3 EL weiche Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Dill-Senf-Sauce:

1 Bund Dill	2 EL Honig	2 EL Dijon-Senf
2 EL Apfelessig	4 EL Sonnenblumenöl	1 TL gemahlene Senfkörner
2 EL brauner Zucker	1 TL weißer Pfeffer	Salz

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	6 Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ TL Senf
2 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Lachs-Spinat-Törtchen:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Butter mit ca. 1 EL Schnittlauch und etwas Zitronensaft verrühren. Das Toastbrot entrinden, mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Das bestrichene Brot in kleine Förmchen legen.

Spinat waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden. Mit Sahne und Eiern in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecke. Parmesan reiben und unterrühren.

Lachs waschen, trockentupfen und in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Den Lachs in die Förmchen setzen und mit der Spinatmasse begießen. Törtchen für ca. 17 Minuten im Backofen backen lassen.

Für die Dill-Senf-Sauce:

Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Senf, Zucker, Honig, Senfkörner, Pfeffer, Essig und 2 EL Wasser mit dem Stabmixer vermengen, das Öl tröpfchenweise einarbeiten. Mit Dill verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Cocktailtomaten waschen. Senf, Essig, Zucker und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Feldsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 10. Juli 2018

Pochierte Eier, Rote-Bete-Kresse-Salat, Topping, Krokant

Für zwei Personen

Für das Brezen-Topping:

1 Laugenbrezel 1 EL Butter 2 EL Olivenöl

Für den Krokant:

1 EL Pistazienkerne 3 EL Zucker

Für den Salat:

1 Knolle rohe Rote-Bete 1 Knolle rohe Gelbe-Bete 50 g junger Spinat

1 Stück Meerrettich 1 Beet Shiso-Kresse 1 Prise Zucker

Salz

Für die Vinaigrette:

2 EL Apfelessig 3 EL Olivenöl 1 TL mittelscharfer Senf

1 EL Honig Salz Pfeffer

Für die pochierten Eier:

2 sehr frische Eier (Gr. M) 1 EL Apfelessig

Für das Brezen-Topping:

Die Laugenbrezel in dünne Scheiben schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Für den Krokant:

2 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und hellbraun karamellisieren. Pistazien zugeben und mit dem Holzlöffel unterrühren. Die Zuckermasse auf Backpapier auskühlen lassen.

Für den Salat:

Rote und gelbe Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Getrennt in 2 Schüsseln mit Salz und 1 Msp. Zucker würzen. Vorsichtig mit den Händen durchkneten.

Spinat waschen und trockenwedeln.

Rote und gelbe Bete darauf verteilen. Meerrettichwurzel schälen und darüber raspeln. Von dem Beet Shiso-Kresse Kresse abschneiden und auf die Rote und gelbe Bete geben.

Für die Vinaigrette:

Apfelessig, Olivenöl, Senf, Honig und 1 EL Wasser miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit der Vinaigrette vermengen.

Für die pochierten Eier:

2 l Wasser mit Apfelessig aufkochen. Die Temperatur herunterschalten, bis das Wasser nur noch leicht simmert. Mit dem Schneebesen einen leichten Strudel im Wasser erzeugen. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig in den Strudel gleiten lassen. Ca. 3-4 Minuten pochieren. Die Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, salzen und auf den Salat setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem Krokant und den Brezen garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 17. Juli 2018

Saftige Kürbis-Taschen mit Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für die Füllung:

1 Butternusskürbis	1 Zwiebel	75 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Taschen:

350 g Mehl, Type 480	70 g Milch	2 Eier
2 EL Magerquark	1 Tütchen Trockenhefe	70 g Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	gehackte Kürbiskerne

Für den Kräuter-Dip:

200 g Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Balsamico	1 EL Kürbiskernöl	1 EL gehackte Kürbiskerne
----------------	-------------------	---------------------------

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Kürbis schälen, von Kernen befreien und etwa 300 g klein würfeln. Den Rest zum Garnieren verwenden.

Zwiebel und Kürbis in 1 EL Butter in der Pfanne glasig anschwitzen, salzen und pfeffern. Darin andünsten bis der Kürbis bissfest ist. Zum Schluss mit Petersilie, Muskatnuss und gehobeltem Parmesan verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Taschen:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Lauwarme Milch mit Öl, Trockenhefe, Magerquark, Salz, Zucker und einem Ei vermengen. Mehl nach und nach zuschütten. In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und kurz rasten lassen. Später den Teig ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Ein Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Ein Klecks der Kürbisfülle auf den kreisrunden Teig geben. Zusammenklappen und mit der Gabel den Rand zusammendrücken. Auf das Backblech geben und kurz rasten lassen. Taschen mit verquirltem Ei bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Kräuter-Dip:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zitrone abreiben. Creme fraîche mit Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den übrigen Butternusskürbis mit der Aufschnittmaschine hauchfein schneiden, mit einem Ausstecher in Form bringen und fächerartig auf den Teller legen. Mit Balsamico, Salz, Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 09. Oktober 2018

Selbstgebackene Brezen, Obatzda und Speck-Dip

Für zwei Personen

Für den Obatzda:

200 g Camembert	100 g Doppelrahmfrischkäse	30 g Butter
1 Gemüsezwiebel	1 Rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL ganzer Kümmel	2 TL Paprikapulver edelsüß	2 EL Bier
2 EL Schnittlauch	3 Radieschen	

Für den Speck-Dip:

100 g durchw. Speck	250 g Schmand	1 EL Johannisbrotkernmehl
1 EL Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für die Brezen:

100 ml Milch	100 ml Wasser	100 g weiche Butter
1 TL Zucker	1 TL Salz	0,5 frischen Hefewürfel
400 g Mehl Typ 550	2 EL Brezensalz	2 L Wasser
6 EL Natronpulver		

Für den Obatzda:

Die Gemüsezwiebel abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Camembert, Frischkäse und Butter in eine Schüssel geben, die Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit Kümmel, Paprikapulver würzen und verrühren.

Mit Bier und Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Zwiebel abziehen. Schnittlauch schneiden. Radieschen und rote Zwiebel in Scheiben schneiden und die Creme damit garnieren. Mit Schnittlauch betreuen.

Für den Speck-Dip:

Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne schön kross ausbraten. Etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem ausgelassenen Fett unter den Schmand rühren, gegebenenfalls mit Johannisbrotkernmehl vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch klein schneiden und den Dip damit garnieren.

Für die Brezen:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Das Wasser mit Natron zum Kochen bringen. Alle weiteren Zutaten zusammen zu einem Teig vermengen und Kugeln daraus formen. Den Teig zuerst zu einer langen Rolle formen und anschließend daraus Brezen formen.

Die Brezen im Natronwasser kurz baden, Brezen mit Salz betreuen und 15-20 Minuten im Backofen goldgelb fertig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 21. August 2018

Spargel-Salat, pochiertes Ei, Radieschen-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Spargel:

16 Stangen grüner Spargel

Für die Vinaigrette:

1 Bund Radieschen 1 Bund Schnittlauch 1 TL Meerrettich

2 EL weißer Balsamicoessig 1 EL Ahornsirup 3 EL Rapsöl

1-2 EL Walnussöl Salz Pfeffer

Für die Eier:

2 große Eier 1 EL Tafelessig Salz

Für die Croutons:

2 Scheiben Toastbrot Butter Salz

Für den Spargel:

Spargel putzen und ca. 4 min. in kochendem Salzwasser gar kochen. Sud warm halten und aufheben.

Für die Vinaigrette:

Die Radieschen putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ahornsirup, Meerrettich und Essig verrühren. Walnussöl und Rapsöl kräftig unterrühren, Schnittlauch und Radieschen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Eier:

Reichlich Wasser mit etwas Salz und ein wenig Essig aufkochen lassen.

Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet. Das Wasser kräftig umrühren, so dass ein Strudel entsteht. Die Eier aufeinander folgend in eine Tasse oder Kelle aufschlagen, nacheinander ins Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten pochieren. Anschließend die Eier vorsichtig mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Für die Croutons:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrot in grobe Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun rösten. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abkühlen lassen und etwas salzen.

Den Spargel mit etwas heißem Sud auf Tellern anrichten. Die Radieschen- Vinaigrette darüber verteilen, ein pochiertes Ei daraufsetzen und etwas Pfeffer darüber mahlen.

Tatjana Büttner am 25. September 2018

Überbackene Miesmuscheln, Petersilien-Brösel, Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

500 g Miesmuscheln 1 kleine Zwiebel 2 Knoblauchzehen
75 ml trockener Weißwein 2 EL neutrales Öl

Für das Gemüse:

1 kleine Karotte 50 g Knollensellerie $\frac{1}{4}$ Lauchstange
1 Zitrone 75 ml trockener Weißwein 20 g Butter
1 EL Mehl 250 g grobes Meersalz Salz, Pfeffer

Für die Brösel:

2 Scheiben Toastbrot 20 g Butter 2 Zweige glatte Petersilie

Für das Pfannenbrot:

500 g Mehl $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe 1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die Muscheln:

Die Muscheln gründlich waschen, offene Muscheln aussortieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem breiten Topf in etwas Öl glasig andünsten. Muscheln dazu geben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Muscheln zugedeckt ca. 4 Minuten garen. Muscheln abgießen und Muschelsud dabei auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Muschelfleisch aus den Schalen lösen und ca. 12 große Schalenhälften zum Füllen zur Seite stellen.

Für das Gemüse:

Karotte und Sellerie schälen, Lauch waschen. Alles fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Gemüsewürfel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und Wein ablöschen. Aufgefangenen Muschelfond hinzufügen und alles zur Hälfte einkochen. Topf vom Herd ziehen und ausgelöstes Muschelfleisch unterheben. Zitrone auspressen und Muschel-Gemüse-Mischung mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Meersalz in einer ofenfesten Form verteilen und die beiseitegelegten Muschelschalen darauf setzen. Jeweils etwas Muschel-Gemüse-Füllung in die Schalenhälften geben.

Für die Brösel:

Backofengrill auf 220 Grad vorheizen. Toastbrot würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stielen zupfen. Toastbrot zusammen mit den Petersilienblättern in der Moulinette fein mahlen. Brösel über die gefüllten Muschelhälften streuen und Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Unter dem Backofengrill ca. 2 Minuten überbacken und sofort servieren.

Für das Pfannenbrot:

Mehl mit 250 ml Wasser, Olivenöl und Hefe vermischen. Hefe hinein bröseln. Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen und in achtel schneiden. Nach Belieben zu den Muscheln servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 04. September 2018

Wild

Hirsch-Rücken, Feigensenf-Mantel, Wild-Soße, Wirsing

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 parierter Hirschrücken à 600 g 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Mantel:

100 g Feigensenf 100 g gehackte Haselnüsse

Für den Rote-Bete-Knöpfele:

100 ml Rote-Bete-Saft 50 g frische Meerrettichwurzel 200 g Mehl
2 Eier 1 Muskatnuss 1 Prise feines Salz

Für die Holunder-Sauce:

1 Schalotte 100 g Holunder-Marmelade 200 ml Wildfond
100 ml Madeira 1 EL alter Balsamico 1 EL kalte Butter

Für die Dekoration:

1 EL Haselnussblätter 1 EL getrocknete Cranberrys

Für den Hirschrücken:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Hirschrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kräftig würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im Ofen garen.

Für den Mantel:

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und mit dem Feigensenf rund um einreiben. Den Hirschrücken komplett in den gehackten Haselnüssen wälzen und unter einer Alufolie noch etwas ruhen lassen. Für den Limetten-Rahm-Wirsing 600 g Wirsing 1 Zwiebel 2 Limetten 200 ml Gemüsefond 150 ml Kochsahne 1 Muskatnuss, zum Reiben neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle . Wirsing putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Alles in einem Topf mit Pflanzenöl 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Kochsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren.

Wirsing kurz vor dem Servieren mit Salz, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und -saft würzen.

Für den Rote-Bete-Knöpfele:

In einem weiten Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Muskat und rote Beete Saft zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Knöpfleteig portionsweise auf das Knöpflehobel geben und zügig die Knöpfele ins kochende Wasser schaben. Die Knöpfele mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfele kurz durch schwenken und mit Salz abschmecken

Für die Holunder-Sauce:

Schalotte in dünne Ringe schneiden. Wildfond und Madeira mit Schalotten kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die Marmelade zugeben und weiter einreduzieren. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren, damit die Sauce einen schönen Glanz bekommt. Mit Balsamico und etwas Salz abschmecken.

Für die Dekoration:

Den Hirschrücken in 3 cm breite Tranchen schneiden. Die Rahmwirsing auf der unteren Mitte des Tellers in einem Ring anrichten. Den Rehrücken anlegen. Die Spätzle oberhalb des Wirsing halbrund verteilen. Die Soße mit einem Löffel dekorativ verteilen und zum Schluss die Haselnussblätter und die Cranberrys drüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 07. Dezember 2018

Pilz-Tatar, Hirsch-Rücken, Preiselbeer-Soße, Birnen

Für zwei Personen

Für das Pfifferlings-Tatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für den Hirschrücken:

400 g Hirschrücken	100 ml Haselnuss-Öl	20 g Wacholderbeeren
2 Zweige Rosmarin	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

250 g Preiselbeeren	1 EL Wildpreiselbeergelee	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Speisestärke	50 g Zucker	2 TL Piment-d'Espelette
Salz		

Für die karamellisierten Birnen:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Butter
200 ml Weißwein	1 EL Birnen-Balsamico	1 Sternanis
50 g Zucker		

Für das Pfifferlings-Tatar:

Die Pfifferlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar kleine Pfifferlinge für die Garnitur zurücklegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und Knoblauch fein hacken und mit den Pfifferlingen vermischen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge samt Schalotten und Knoblauch zugeben, scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Schnittlauchröllchen und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hirschrücken:

Hirschrücken mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Haselnuss-Öl einreiben. Fleisch mit Rosmarin in einen Vakuumbutel geben. Den Sous Vide Garer auf 65°C erhitzen und den Hirschrücken ca. 15 Minuten darin garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Sous Vide gegarten Hirschrücken nun von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten, sofort herausnehmen und etwas Ruhen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abreiben und danach den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen und verlesen. Zitronensaft, Zitronenschale, Preiselbeeren und Wildpreiselbeergelee und Zucker mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Speisestärke binden. Erkalten lassen.

Für die karamellisierten Birnen:

Birnen waschen und schälen. Gehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen und anschließend mit selbigem Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen. Zucker in einem Topf mit Butter karamellisieren lassen und mit dem Weißwein und dem Essig ablöschen. Gemahlene Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 18. September 2018

Reh-Krautwickel, Pflaumen-Soße, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Krautwickel:

1 Rehrücken ohne Knochen à 300 g	1 Wirsing	150 g kleine braune Champignons
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	70 ml Sahne
70 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

300 g Kartoffeln	1 Ei	50 g Butter
1 Muskatnuss	feines Salz	

Für die Sauce:

150 g Backpflaumen	4 EL Pflaumenmus	2 rote Zwiebeln
250 ml Portwein	250 ml Wildfond	30 g kalte Butter
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Krautwickel:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblatt blanchieren in kochendem Salzwasser und dann in Eiswasser geben, um den Gargang zu beenden. Gleichzeitig den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Thymian und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Schalotten und Champignons in aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Fond und Sahne aufgießen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sauce fast vollständig reduzieren lassen und mit Petersilie verrühren.

Die Pilz-Masse auf das Wirsingblatt legen, den angebratenen Rehrücken auf die Pilze geben und im Wirsingblatt einrollen. Den Krautwickel erneut scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad im Ofen zu Ende garen.

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Die Kartoffeln abschütten und zweimal durch die Kartoffelpresse geben. Eigelb und Butter hinzufügen bis die Masse cremig genug ist, dass man mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen kann. Dann die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse kleine Rosetten auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce:

Den Bratensatz des Rehrückens mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fond dazugeben und erneut einkochen lassen. Danach die Backpflaumen vierteln und die roten Zwiebel in kleine Spalten schneiden und dazugeben und köcheln lassen, bis die Backpflaumen sowie die Zwiebeln weicher werden. Kurz vor Schluss nochmal kräftig mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kalte Butter mit Pflaumenmus untermontieren.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 05. Oktober 2018

Reh-Rücken, Birnen-Chutney, Pilze, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 400 g	4 Sch. luftgetr. Schinken	2 TL Wildgewürz
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	250 ml Gemüsefond	1 TL kalte Butter
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pilz-Plätzchen:

100 g Steinpilze	100 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb	1 TL Trüffelöl	30 g gemahlene Walnusskerne
30 g gehackte Haselnüsse	30 g gemahlene Macadamia	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

100 g Preiselbeeren	1 Williamsbirne	1 Knolle Ingwer à 2 cm
3 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Gewürznelken

Für die Garnitur:

	10 kleine Pfifferlinge	1 EL Butter
--	------------------------	-------------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne mit anbraten.

Das Reh im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rosa fertig garen. Den Speck aus der Pfanne nehmen, die Bratbutter mit Wildgewürz verrühren und über das Fleisch im Ofen geben.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl den Rosenkohl kräftig anbraten, den Gemüsefond angießen und den Rosenkohl darin etwa 15 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl in einer Moulinette mit Butter, Muskat und Salz cremig mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilz-Plätzchen:

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob würfeln. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Nüsse mit Trüffelöl, Pilzen, Schalotte und Zitronenabrieb in einer Moulinette kräftig mixen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und je 1 $\frac{1}{2}$ EL der Masse leicht plattiert ausbacken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen.

Für das Chutney:

Die Birne schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Preiselbeeren waschen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, Nelken, Zimt, Preiselbeeren und Birne dazugeben und anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und langsam schmoren lassen.

Für die Garnitur:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Pfifferlinge kräftig mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 04. Oktober 2018

Reh-Rücken, Thunfisch, Portwein-Schalotten, Erbsen-Creme

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 150 g	2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam
1 Limette	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	20 ml geröstetes Sesamöl

Für den Flusskrebsschaum:

100 g Flusskrebbsfleisch	150 ml Fischfond	100 ml Sahne
1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Sojalecithin
Salz	Pfeffer	

Für das Reh:

150 g parierter Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten:

3 Feigen	4 Schalotten	4 EL Feigenmus
200 ml Portwein	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz

Für die Erbsen-Minz-Creme:

250 g TK Erbsen	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
Zucker	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	Salz

Für die Dekoration:

1 Beet Wasserkresse	6 essbare Blüten	1 TL violette Rettichsprossen
---------------------	------------------	-------------------------------

Für den Thunfisch:

Das Thunfischfilet portionieren, mit Salz würzen, von 2 Seiten jeweils mit Sesamöl, weißem und schwarzem Sesam panieren und mit dem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

Den Würfel mit ein wenig Schnittlauch und Limettenschale servieren.

Für den Flusskrebsschaum:

Fischfond mit dem Flusskrebbsfleisch und einer geschnittenen Schalotte aufkochen und mixen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb streichen und die gesiebte Flüssigkeit erneut mit Sahne und Butter aufkochen. 1 TL Sojalecithin unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und stark aufmixen. Den entstehenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen und um den Thunfisch anrichten.

Für das Reh:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Rehrücken in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad zu Ende garen.

Für die Schalotten:

Die Schalotten abziehen, vierteln und in Portwein mit Zucker einkochen. Das Feigenmus hinzufügen und solange weiterkochen, bis die Schalotten weicher geworden sind. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Erbsen-Minz-Creme:

TK Erbsen in Salzwasser kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Schließlich in einer Moulinette mit Sahne, Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Minze mixen und die Creme durch ein Sieb passieren. Die Creme in eine kleine Flasche füllen und punktiert auf dem Teller anrichten.

Für die Dekoration:

Die Bete aus dem Beet schneiden und die Rettichsprossen damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 03. Dezember 2018

Sous-Vide gegarte Rehmedaillons im Kräuter-Nussmantel

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 Rehrücken à 400 g	200 g gemischte Nüsse	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Wacholderbeeren
1 TL Piment	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

150 g gemischte Wildkräuter	100 g Pinienkerne	2 EL Himbeer Essig
2 EL steir. Kürbiskernöl	1 EL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Rehmedaillons:

Das Sous-Vide-Becken auf 50 Grad erwärmen. Rehrücken zusammen mit Olivenöl, Wacholderbeeren, Piment, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer evakuieren und für 10 Minuten ins Sous-Vide-Becken legen.

Nüsse grob mixen und in einer Pfanne rösten. Ein paar Rosmarinnadeln und Thymian dazugeben.

Fleisch nach dem Garen in einer Pfanne mit Butter schwenken und danach in der Kräuter-Nuss-Masse von allen Seiten wälzen.

Für den Wildkräutersalat:

Die Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Darin den Salat marinieren. Pinienkerne in der Pfanne rösten.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten als Garnitur mit auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 15. November 2018

Tortillas mit Kaninchen-Rücken, Rotwein-Soße, Pilze

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

400 g Kaninchenrücken	3 EL Rotweinessig	4 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
250 ml Rotwein	1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Tafel Bitterschokolade (70%)
6 Wacholderbeeren	5 g Korianderkerne	

Für die gebratenen Pilze:

100 g gemischte Pilze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------	-------------	---------------

Für die Trüffelcreme:

150 ml saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zweig glatte Petersilie
1-3 EL Trüffelöl	Salz	

Für die Tortillas:

6 kleine Maistortillas	50 g Rucola	6 Cherrytomaten
------------------------	-------------	-----------------

Für den Kaninchenrücken:

Den Kaninchenrücken waschen und trocken tupfen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Rotweinessig vermengen und den Kaninchenrücken damit einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kaninchenrücken ca. 3-4 Minuten von jeder Seite darin braten.

Für die Rotweinsauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wacholderbeeren und Korianderkerne in einem Mörser zerstoßen. Kaninchen mit Rotwein ablöschen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch sowie Schokolade, Wacholderbeeren und Korianderkerne hinzufügen und nochmal ca. 20 Minuten köcheln lassen. Paprika abbrausen, trockentupfen und in kleine, feine Streifen schneiden. Kurz vor Ende der 20 Minuten die rote Paprika dazu geben.

Für die gebratenen Pilze:

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Pilze darin schwenken bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffelcreme:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit saurer Sahne, dem Saft einer halben Zitrone und dem Trüffelöl mischen. Mit Salz abschmecken.

Für die Tortillas:

Kaninchenfleisch in kleine Stücke schneiden und in die Tortillas einfüllen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Rotweinsauce dazu einfüllen. Pilze, die Trüffelcreme, Rucola und Tomaten darüber geben und servieren.

Carl Borufka am 17. Oktober 2018

Wurst-Schinken

Reh-Rücken im Kräuter-Pfannkuchen, Pilzfarce, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 400 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz

Für den Kräuterpfannkuchen:

2 Eier (M)	150 ml Milch	65 g Mehl
6 Zweige glatte Petersilie	6 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 EL gesalzene Butter	Salz	

Für die Pilzfarce:

100 g braune Champignons	1 Schalotte	50 ml Koch-Sahne
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Cumberland:

100 g Preiselbeermarmelade	1 Schalotte	1 Orange
3 EL halbtrockener Rotwein	2 EL Portwein	2 TL scharfer Senf
Salz		

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Haselnussblätter	1 EL getrocknete Cranberries	
-----------------------	------------------------------	--

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben.

Rehrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz würzen und warmhalten.

Für den Kräuterpfannkuchen:

Petersilie, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ein Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Milch, flüssige Butter und Eier mit dem Handmixer aufschlagen. Kräuter hinzufügen und kurz verrühren. Mit Salz abschmecken. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und vier Pfannkuchen ausbacken.

Für die Pilzfarce:

Champignons putzen und grob würfeln. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Champignons in Butter kräftig anbraten. In einem Mixer die Pilz-Zwiebel-Masse fein pürieren. Soviel Sahne zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen auf einem großen Brett auslegen und die Pilzfarce darauf verteilen. Rehrücken in die Mitte legen und mit dem Pfannkuchen einschlagen. Überstehende Enden abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im warmen Ofen garen.

Für die Cumberland:

Schalotte abziehen und in dünne Ringe schneiden. Orange waschen und trockenreiben. Von der Orangen die Schale fein abraspeln. Orange halbieren und Saft auspressen.

Wein und Orangensaft mit Schalotten und Orangenzenen in einem Topf kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Marmelade, Senf und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen.

Strunk vom Rosenkohl abschneiden und die äußeren Blätter abzupfen.

Rosenkohlblätter für 3-4 Minuten ins kochende Wasser geben und anschließend auf Eiswasser blanchieren, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Haselnussblätter in einer Pfanne rösten. Zusammen mit den Cranberries über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 20. September 2018

Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerln mit Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Speck-Kas-Knödel:

250 g Laugenbrezeln	200 g Schinkenspeckwürfel	1 Zwiebel
50 g Weichweizengrieß	200 g Gruyère	125 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter	Butter	1 Muskatnuss
1 EL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Krautfleckerl:

1 Spitzkohl	150 g Wachholderschinken	4 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	150 g Crème-fraîche	1 Zitrone (Abrieb)
1 EL frischer Meerrettich	1 TL Kümmel	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	Pflanzenöl
------------	------------

Für die Speck-Kas-Knödel:

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Grieß schütten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Für die Krautfleckerl:

Kochschinken in mundgerechte Stücke schneiden. Spitzkohl waschen, trockentupfen, in gleichmäßige FFleckenßupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Majoran abrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Kohl bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, Majoran, Zitronenabrieb, Kümmel und etwas frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Die Röstzwiebeln auf die Speck-Kas-Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Büttner am 12. November 2018

Spinat-Nocken mit Nussbutter, Speck und Speck-Pesto

Für zwei Personen

Für die Spinatnocken:

300 g Blattspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g Ricotta	100 g Mehl	1 Ei
1 Eigelb	300 ml Entenfond	80 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Für den karamellisierten Speck:

50 g Speckwürfel 3 EL Zucker

Für das Speckpesto:

20 g Lardo	20 g Räucherspeck	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	30 g Pinienkerne	1 EL Kapern
1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Spinatnocken:

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Für die Nussbutter:

Butter in einem Topf leicht erhitzen und bräunen lassen. Sobald sie bräunt vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß füllen.

Für den karamellisierten Speck:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Speck hinzugeben und kurz im Karamell wenden. Aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Für das Speckpesto:

Räucherspeck kurz in Olivenöl anbraten. Anschließend etwas auskühlen lassen. Lardo nicht anbraten. Knoblauch abziehen. Räucherspeck, Lardo, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne, Kapern und Petersilie in einer Moulinette zu Pesto verarbeiten. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan über die Spinatnocken reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 12. November 2018

Weißwurst, Frankfurter Soße, Crostini, Weißbier-Hugo

Für zwei Personen

Für die Weißwurst:

400 g Kalbfleisch	250 g Schweinerückenspeck	200 g Eiswürfel
Kräuter	1 Prise gelbe Senfkörner	1 Zitrone, Abrieb
1 Prise Muskatblüte	2 Prisen Zitronenpfeffer	15 g Salz

Für die Grüne Sauce:

1 Zwiebel	200 g Schmand	150 g Ricotta
150 g Crème-fraîche	1 Bund gemischte Kräuter	2 EL weißer Balsamico-Essig
Salz	Pfeffer	

Für Brezen-Crostinis:

1 Laugenstange	1 EL Butter
----------------	-------------

Für die Weißwurst:

Das Fleisch und den Speck kleinschneiden und im Gefrierschrank gut anfrieren. Durch den Fleischwolf geben und bis zur weiteren Verarbeitung in den Gefrierschrank stellen.

Die Kräuter abrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken.

Fleisch mit Salz, Zitronenschale, Pfeffer, Muskatblüte, Senfkörnern sowie Eiswürfel mischen und durch den Fleischwolf geben. Nochmals gut durchmischen.

Das Füllrohr am Fleischwolf befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 12 cm Länge abdrehen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Wurstkette darin bei 75 Grad brühen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Mit einer Schere in ein hohes Gefäß schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und zu den Kräutern geben.

Alles mit dem Pürierstab klein pürieren. Essig, Crème fraîche, Ricotta und Schmand hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen unterrühren.

Für Brezen-Crostinis:

Die Laugenstange schräg in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross ausbraten. Für den Weißbier-Hugo 1 Flasche alkoholfreies Kristallweizen 2 EL Holunderblütensirup 1 Zweig Minze 1 Zitrone (Saft) Eiswürfel . Minze abrausen, trockenwedeln und Blättchen vom Stiel zupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Minze auf zwei Gläser verteilen. Sirup und Zitronensaft gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Eiswürfel hinzugeben. Bier aufgießen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 19. September 2018

Wild-Blutwurst, Jakobsmuschel und Meerrettich-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Wildblutwurst à 50 g	2 Schalotten
2 EL Butterschmalz	Salz	

Für den Stampf:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 EL Sherry
30 g Sahne	30 g Butter	1 Muskatnuss

Für den Meerrettich-Schaum:

1 TL Sahnemeerrettich	1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Schalotte
100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne	100 ml Gemüsefond
25 g Butter	3 g Sojalecithin	Salz, Pfeffer

Für den Pflückspinat:

300 g Pflückspinat	2 Schalotten	1 EL Butter
--------------------	--------------	-------------

Für die Wildblutwurst:

1 Wildblutwurst à 250 g	2 EL Semmelbrösel	1 EL Mehl
1 Ei	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln: Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls vom Rogen lösen.

Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazugeben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für den Stampf: Die Schalotte abziehen und grob schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne erhitzen und mit Gewürzen dazugeben und Flüssigkeit reduzieren.

Mit einem Kartoffelstampfer cremig stampfen und abschmecken.

Für den Meerrettich-Schaum: Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Weißwein und Fond angießen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und den Meerrettich aus dem Glas einrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich abschmecken. Sojalecithin dazugeben.

Durch ein Sieb passieren und mit einem Mixstab zu einem Schaum aufmixen.

Für den Pflückspinat: Den Blattspinat waschen, verlesen und trocknen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Blattspinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz würzen.

Für die Wildblutwurst: Die Wildblutwurst in ca.1 cm breite Scheiben schneiden.

Eine Scheibe kurz in der Pfanne mit wenig Öl sehr scharf anbraten.

Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheibe in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne mit reichlich Öl frittieren und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 07. November 2018

Index

- Ananas, 12, 23
Apfel, 7, 8
Aprikosen, 25
Avocado, 29, 38, 41, 82, 84, 86, 116, 135, 140, 141
- Bananen, 13, 16, 23
Beef, 90
Beeren, 8
Birne, 118, 126
Biskuit, 11
Blumenkohl, 51, 70
Blutwurst, 165
Bohnen, 75, 76, 100, 104, 107, 116
Brathähnchen, 50
Bratklops, 65
Brokkoli, 51, 101
Brombeeren, 25
Brot, 148
- Ceviche, 86
Chicoree, 103
Chinakohl, 62
Cordon-bleu, 100
Creme, 12, 14
Crepe, 10
- Eis, 8, 12, 13, 18, 22
Ente, 60
Enten-Brust, 51, 53, 59
Entrecôte, 93
Erbsen, 88, 91, 155
Erdbeeren, 14
- Feld-Salat, 142
Fenchel, 95
Filet, 75, 76, 91, 94
Fisch, 138
Forelle, 34
Forellen-Filet, 35
Früchte, 23, 24
- Garnelen, 84–86, 88, 140
Gnocchi, 120
- Gorgonzola, 120, 126
Gurke, 33, 55, 65, 82, 86, 135, 143
- Heidelbeeren, 9, 22, 25
Himbeeren, 15, 20, 22, 24, 25
Hirsch-Rücken, 150, 152
- Iberico, 101
- Jakobsmuscheln, 87, 139, 140
- Käse, 129, 131
Kürbis, 2, 28, 29, 50, 60, 74, 75, 77, 78, 86, 100, 118, 122, 123, 145, 156
Kaninchen-Rücken, 157
Karree, 74, 77
Kartoffel, 125, 130, 136
Kartoffeln, 113
Kirschen, 11, 19
Knödel, 2, 4, 118, 128
Kokos, 12, 23, 24
Kotelett, 101, 106
Kräuter, 113
Kraut, 64, 76, 104, 153, 162
Kuchen, 7, 8, 16, 25
- Lachs, 29, 37, 38, 48, 142, 143
Lachs-Filet, 39
Lachs-Forelle, 40
Lauch, 36, 40, 55, 57
Linsen, 31, 116
- Möhren, 31, 33, 37, 42, 45, 53, 57, 62, 70, 75, 78, 82, 112, 140, 148
Mandeln, 16
Mango, 17, 22, 23
Mangold, 70
Mascarpone, 9, 11, 17, 24
Matjes, 33
Maultaschen, 67
Medaillon, 70
Medaillons, 107
Meeresfrüchte, 112, 141, 148

Nacken, 102
 Nudeln, 121, 122, 126, 127, 129, 131–134

 Obst, 19, 25, 143
 Orangen, 11, 14, 15, 22

 Paprika, 50, 65, 82, 84–86, 95, 98, 103, 112, 116, 138, 146, 157
 Pastinaken, 43
 Pfannkuchen, 25
 Pfeffer, 110
 Pfirsich, 16, 18
 Pilze, 56, 57, 59, 62, 67, 94, 100, 105, 110, 125, 128, 129, 132, 133, 136, 152–154, 157, 160
 Poularde, 54–56
 Pute, 58
 Puten-Schnitzel, 57

 Quark, 9, 12, 22

 Räucherfisch, 36, 41
 Rücken, 78
 Radicchio, 54, 101
 Radieschen, 50, 116, 146, 147
 Ragout, 79
 Rahm, 110
 Ravioli, 122, 126, 127, 131, 132, 134, 136
 Reh, 153
 Reh-Medaillon, 156
 Reh-Rücken, 154, 155
 Reis, 123
 Rettich, 29, 36, 37, 39, 42, 60, 91, 100, 128, 144, 147, 150, 155, 162, 165
 Rosenkohl, 56, 72, 154, 160
 Rotbarbe, 43
 Rotbarsch, 44
 Rote-Bete, 33, 51, 91, 116, 128, 144, 150
 Rumpsteak, 95

 Sabayon, 18
 Saibling, 45
 Salat, 12, 24
 Saltimbocca, 58
 Sauerkraut, 102
 Schmarrn, 14, 15
 Schoko, 11, 20, 22
 Schoten, 42, 47, 58
 Schweine-Filet, 103–105
 Seeteufel, 46
 Sellerie, 31, 75, 78, 85, 148
 sonstige, 3, 21, 110, 119

 Sorbet, 8
 Spätzle, 3, 121
 Spargel, 46, 139, 147
 Speck, 113, 146, 162, 163
 Spinat, 4, 29, 31, 35, 38, 67, 93, 112, 116, 129–131, 142, 144, 163, 165
 Spitzkohl, 162
 Steak, 93, 102
 Steinbutt, 31
 Sushi, 36, 143

 Tagliatelle, 133
 Tarte, 6
 Thunfisch, 36
 Topinambur, 139
 Trüffel, 127, 130

 Waffel, 123
 Weißwurst, 164
 Wels, 42
 Wirsing, 150, 153
 Wurst, 139

 Zander-Filet, 47
 Zucchini, 29, 37, 78