

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wurst-Schinken

2008-2011

112 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Überbackene Pfifferlinge mit Schinken	1
Überbackene Pfifferlinge	1
Antipasti von Risotto, Kartoffel-Gratin und Polenta	2
Bauern-Frühstück mit Kartoffeln	3
Bauern-Omelett mit Feld-Salat	3
Berghütten-Zauber mit Blutwurst	4
Blumenkohl-Pfanne	4
Blutwurst im Tramezzini-Mantel, Aprikosen-Chili-Chutney	5
Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör	6
Blutwurst-Teller	7
Bohnen-Apfel-Gemüse mit Bratwurst	8
Brot-Salat mit Gemüse und Oliven	9
Calzone mit Ricotta und Schinken	10
Chicorée in Parma-Schinken mit Schafskäse	10
Curry-Wurst	11
Der rauchende Vulkan kleine Bratwurst mit Lava-Soße	12
Dibbelabbes (Deftige Kartoffel-Pfanne)	13
Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat	14
Fettuccine mit Speck und Pimientos	15
Fingerfood auf Salatbett	16
Fleisch-Salat	17
Flucht mit Blutwurst	17
Frühlingsrollen, Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree	18
Gebratene Artischocken-Pfanne	18
Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel	19

Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi	20
Gebratener Spargel mit Schinken-Spiegelei	21
Geröstete Blutwurst und Sauerkraut-Püree	21
Grüne Bohnen mit Speck	22
Gratinierte Schwarzwurzeln mit Steinchampignons	23
Hefe-Knöpfli mit Endivien-Salat und Schinken	24
Herzhafter Brot-Auflauf mit Tomaten-Salat	25
Herzhafter Gugelhupf	25
Herzhafter Ofen-Schlupfer mit Schinken	26
Herzhafter Speck-Schmarrn mit Karotten-Salat	26
Himmel-und-Erde 2010 mit Blutwurst	27
Käse-Palatschinken	28
Käse-Schinken-Doppeldecker mit Ricotta und Kräutern	29
Kürbis-Risotto mit krossem Speck	29
Kartoffel-Buchteln mit gebratenem Käse und Speck	30
Kartoffel-Pizzette mit Pancetta	31
Kartoffel-Puffer-Torte	32
Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo	33
Kartoffel-Roulade mit Rahm-Rosenkohl	34
Kartoffel-Sandwich	35
Kartoffel-Schaum-Suppe mit Parmesan-Röllchen	35
Kartoffel-Tortilla mit Chorizo	36
Knusprige Bratkartoffeln mit Spegelei und Spinat	37
Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette	37
Krautfleckerl mit Schinken	38
Leberwurst-Kartoffel-Chips auf Feld-Salat	39
Mangold im Parmesan-Körbchen mit Speck, Spegelei	40
Mangold-Röllchen mit Ziegenkäse	41
Mehl-Klöße mit Speck-Soße	42
Mozzarella auf Mürbe-Teig mit Tomaten-Zitronen-Olivenöl	43
Nadas Hot-Dogs	44
Nudel-Omelette auf Endivien-Salat und Speck-Krusteln	45

Ofenschmaus mit Salat der Saison	46
Pasta mit Parma-Schinken, Pilzen, Tomaten und Rucola	47
Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten	47
Penne-Salat al arrabiata mit Speck	48
Pfannen-Pizza mit Salami	48
Pfirsich-Rosmarin-Focaccia, Roquefort, Pancetta-Bröseln	49
Pilz-Frittata mit Pancetta	49
Pimentoquiche mit Chorizo	50
Pizza mit Parma-Schinken und Rucola	51
Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum	51
Quiche-Lorraine	52
Rösti mit Spiegeleiern und Schinken	52
Reis-Puffer mit Zucchini-Spaghetti und Schinken	53
Retro-Vorspeisen-Platte	54
Rheinisches Durcheinander	55
Rote Bete mit Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette, Speck-Chips	55
Safran-Gnocchi a la Carbonara mit Kochschinken	56
Salat von frischem, gebratenem Endivie und Kochschinken	56
Salsiccia auf Rote-Bete-Carpaccio	57
San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata	57
Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße	58
Schafskäse Tortilla mit Tomaten-Soße und Schinken	59
Scheiben-Rösti mit Schinken-Erbesen	59
Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat	60
Schwäbischer Salz-Kuchen	60
Schwarzwurzel-Gemüse mit pochiertem Ei und Pancetta	61
Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße	62
Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße	63
Soufflé Vacherien Mont D'Or	63
Spaghetti Carbonara mit Speck	64
Spaghetti Carbonara	64
Spargel mit Butter und Schinken	64

Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa	65
Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm	65
Spargel-Pizza	66
Spargel-Tarte mit Serrano-Schinken und Wildkräuter-Salat	67
Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar	68
Speck-Knödel auf Sauerkraut	69
Spezial-Schinken-Omelett	70
Spinat auf spanische Art mit Gurken-Raita, Schinken	71
Stampf-Kartoffeln mit Bohnen und Schinken	71
Steckrüben-Mus mit durchwachsenem Speck	72
Steinpilze mit Brunnen-Kresse-Salat, Tomaten-Dressing	72
Thüringer Bratwurst-Torte	73
Tiroler Speck-Knödel	73
Toast Hawaii am Spieß mit Schinken	74
Variationen vom Spargel und Chorizo	75
Walnuss-Gnocchi mit Speck, Wirsing und Weißwein-Soße	76
Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse	77
Wikinger im Schwarzen-Meer mit Schinken	78
Wirsing-Quiche mit Muskat-Sabayon	79
Wurst-Auflauf aus Bratwurst	80
Ziegenkäse mit Parma-Schinken und Zucchini-Streifen	80
Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade	81
Zwiebel-Strudel mit Karotten-Salat	82

Index	83
--------------	-----------

Überbackene Pfifferlinge mit Schinken

Für 4 Personen

500 g Pfifferlinge	2 EL Mehl	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 Bund Petersilie, glatt	20 g Butter
3 EL Crème-fraîche	50 g Pecorino, gerieben	8 Scheiben Baguettebrot, frisch
16 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pfifferlinge putzen und die Stielenden abschneiden, danach die Pilze leicht mit Mehl bestäuben. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein hacken, anschließend beides in einem Topf mit zehn Gramm Butter glasig dünsten. Nun die Pfifferlinge dazugeben und unter Wenden circa fünf Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Zusammen mit der Crème-fraîche unter die Pfifferlinge rühren. Eine feuerfeste Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, die Pfifferlinge darin verteilen und den Pecorino darüber streuen. Für circa fünf bis acht Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Baguettescheiben von beiden Seiten kross anbraten. Anschließend das Brot herausnehmen und auf Krepp-Papier abtropfen lassen. Die Baguettescheiben mit je zwei Scheiben Parma-Schinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2010

Überbackene Pfifferlinge

Für 4 Personen

500 g Pfifferlinge	1 – 2 EL Mehl	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 Bund Petersilie, glatt	30 g Butter
3 EL Crème-fraîche	50 g Pecorino	8 Scheiben Baguette, frisch
16 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pfifferlinge putzen, Stielenden abschneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Zehn Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazu geben und unter Wenden circa fünf Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Crème-fraîche und die gehackte Petersilie unterrühren. Eine feuerfeste Auflaufform mit zehn Gramm Butter einfetten, die Pfifferlinge darin verteilen und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Für circa fünf bis acht Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. In der Zwischenzeit Olivenöl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten kross anbraten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Baguettescheiben mit je zwei Scheiben Parma-Schinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Horst Lichter am 23. Oktober 2009

Antipasti von Risotto, Kartoffel-Gratin und Polenta

Für 2 Personen

Für den Risotto:

1 Schalotte	1 TL Olivenöl	50 g Risottoreis
ca. 20 ml Weißwein	ca. 150 ml Geflügelbrühe	1 EL Butter
1 EL Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer	

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 TL Butter	ca. 200 ml Fleischbrühe
50 g Maisgrieß	1 TL Parmesan, frisch	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

150 g Kartoffeln, fest	1 TL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	50 ml Gemüsebrühe	

Für die Antipasti:

200 g Zucchini	2 EL Olivenöl	8 kleine Champignons
Salz	8 Kirschtomaten	70 g Parma-Schinken, hauchdünn
70 g Chorizo, hauchdünn längs	8 schwarze Oliven	

Für den Risotto Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht kochen. Nach 12 bis 15 Minuten ist der Reis weich und hat noch Biss. Butter Parmesan unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Parmesan unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf einen Teil eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches 3 cm stark glatt aufstreichen, die Polenta ebenfalls 3 cm stark auf das vorbereitete Blech auf aufstreichen, mit Folie abdecken und über Nacht kalt stellen. Für das Kartoffelgratin Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte kleine Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe angießen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Für die Antipasti: Zucchini waschen und der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl die Zucchinischeiben von beiden Seiten kurz braten und salzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Champignons putzen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den kalten Risotto aus der Form auf ein Schneidebrett kippen und mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Stangen schneiden. Die Risottostangen mit den Zucchinischeiben umwickeln und dann in 3 cm große Würfel schneiden. Auf jeden Würfel eine Kirschtomate mit einem Holzzahnstocher fixieren. Die Polenta auf das Schneidebrett geben und mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Stangen schneiden. Die Polentastangen mit Parma-Schinken umwickeln und dann in 3 cm große Würfel schneiden. Auf jeden Würfel einen kleinen Champignon mit einem Holzzahnstocher fixieren. Das Kartoffelgratin aus der Form lösen, in 3 cm große Würfel schneiden und mit der und Chorizo umwickeln. Auf jeden Würfel eine schwarze Olive mit einem Holzzahnstocher fixieren. Die Antipastiwürfel auf Tellern oder einer Servierplatte anrichten.

Otto Koch Freitag, 8. Juli 2011

Bauern-Frühstück mit Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	
30 g Speck, geräuchert	1 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Majoran	2 Eier

Die Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Dann Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Den Speck fein würfeln. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Fett goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den verquirlten Eiern unter die Kartoffeln rühren. Sobald das Ei angezogen ist, ist das Bauernfrühstück fertig und kann angerichtet werden. Dazu passt sehr gut Kopfsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 23. April 2008

Bauern-Omelett mit Feld-Salat

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 kleine Kartoffel, mehlig	80 g Feldsalat
3 EL Rapsöl	1 EL Apfelessig	125 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	30 g geräucherter Speck
1 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Majoran	3 Eier	

Kartoffel (auch die mehlig kochende) kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die mehlig kochende Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken. Dann die restlichen Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Fett goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den verquirlten Eiern über die Kartoffeln gießen. Bei mittlerer Hitze das Ei stocken lassen. Vorsichtig wenden und von der anderen Seite braten. Bauernomelett aus der Pfanne nehmen, halbieren und anrichten. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 05. November 2009

Berghütten-Zauber mit Blutwurst

Für 2 Personen

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

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

Karlheinz Hauser Montag, 27. Dezember 2010

Blumenkohl-Pfanne

Für 2 Portionen

1 kleiner Blumenkohl	100 g Feta-Käse	6 Scheiben Parma-Schinken
30 g Cashewkerne	2 Zweige Minze	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Vom Blumenkohl den Strunk entfernen und die äußeren grünen Blätter abzupfen. Das Gemüse anschließend waschen und in Scheiben teilen. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und den Blumenkohl darin anbraten. Die Cashewkerne hinzufügen und mitrösten. Wasser in die Pfanne geben und den Blumenkohl garen. Während das Wasser verkocht, gart der Kohl. Anschließend den Feta-Käse in kleine Würfel schneiden, den Parma-Schinken grob zerkleinern und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, da der Parma-Schinken ein recht salziges Aroma mitbringt. Abschließend etwas Minze hacken, dazugeben und alles gut durchschwenken.

Tipp:

Alternativ zu Wasser kann man auch Fond zum Garen verwenden.

Steffen Henssler am 12. 07. 2011

Blutwurst im Tramezzini-Mantel, Aprikosen-Chili-Chutney

Für 2 Personen

Für das Aprikosen Chutney:

450 g Aprikosen	2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Vanilleschote	1 EL Olivenöl
60 g Gelierzucker	60 ml Sherryessig	1 Orange
10 g Sultaninen	1 Spritzer Zitronensaft	

Für die Tramezzini:

100 g geräucherte Blutwurst	1 kleiner Apfel	1 Zweig Majoran
3 Stängel glatte Petersilie	40 g Butter	1/2 TL scharfer Senf
1 Msp. Kardamom	Salz, Pfeffer	2 Scheiben Tramezzini
100 g Putenbrustfilet	80 g Sahne	

Die Aprikosen halbieren und die Kerne entfernen. 1/3 der Aprikosen in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Gelierzucker darüber streuen, Essig angießen und diesen einkochen lassen. Von der Orange den Saft auspressen und zugeben. Aprikosenhälften, Vanillemark und Chili hinzufügen und langsam weich kochen. Dann mit einem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Die Sultaninen und gewürfelte Aprikosen unterheben, den Topf vom Herd ziehen und einige Minuten ziehen lassen. Dann das Chutney mit Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Von der Blutwurst die Schale entfernen und die Wurst in 5 mm große Würfel schneiden. Den Apfel schälen ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weiche Butter schaumig rühren, Senf, Majoran, Kardamon, Salz und Pfeffer untermischen. Die Brotscheiben beidseitig mit der Würzbutter bestreichen. Fleisch in kleine Würfel schneiden, mit der Sahne in einen Cutter geben, mit einer Prise Salz würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Unter die Farce Blutwurst, Apfel und Petersilie mischen und abschmecken. Eine der vorbereiteten Brotscheiben ca. 1 cm dick mit der Farce bestreichen, die andere Hälfte darüberlegen. In einer Grillpfanne das Brot von beiden Seiten kurz anbraten, dann auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Das Brot in Rauten schneiden und hochkant anrichten, das Chutney dazu anrichten, evtl. in Nockenform. Dazu passt ein Kräutersalat.

Jörg Sackmann Dienstag, 12. Juli 2011

Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör

Für 4 Personen

Blutwurst:

500 g Blutwurst	250 g Sauerkraut	2 EL Mehl
1 Zwiebel, groß	2 Schoten Chili, rot	2 Äpfel, süßsauer
125 ml Fleischbrühe	1 EL Stärkepulver	1 TL Zucker
1 EL Orangenlikör	Öl	Salz
Pfeffer	Kümmel	Pfefferkörner

Kartoffelpuffer:

400 g Kartoffeln	2 EL Sauerrahm	1 Zehe Knoblauch
4 EL Mehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Soße Cumberland:

4 EL Ribiselmarmelade	4 EL Preiselbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone	5 EL Madeirawein	4 EL Rotwein
Worcester-Soße	Senf, englischer	

Blutwurst:

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel leicht anbräunen, etwas Kümmel und den Sauerkraut dazu geben. Einige Pfefferkörner und die Fleischbrühe dazugeben. Salzen, zuckern und zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss mit Stärke verdicken. Mit etwas Pfeffer würzen. Zwei Äpfel entkernen und mit der Schale in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Blutwurst in circa fünf bis sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Mehl wenden. Die Blutwurst in einer Pfanne mit wenig Öl knusprig anbraten, ebenso warm stellen. Im verbliebenem Öl die Apfelringe andünsten, klein gehackte Chilischoten dazugeben und mit einem Esslöffel Orangenlikör ablöschen

Kartoffelpuffer:

Inzwischen die rohen Kartoffeln schälen, mittelgrob raspeln. Saft auspressen und zwei Esslöffel Sauerrahm, sowie eine fein gehackte Knoblauchzehe, vier Esslöffel Mehl dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz stehen lassen. Pfanne mit etwas Öl bedecken, bei genügend Hitze die Kartoffelmasse mit dem Löffel herausnehmen und flach herausbacken. Herausnehmen und warm stellen.

Soße Cumberland:

Die beiden Marmeladen fein passieren. Die halbe Orange schälen, die Schale in feine Streifen schneiden, blanchieren und in erwärmten Rotwein leicht sieden lassen. Madeirawein zu der Marmelade geben. Mit dem Saft einer halben Orange, zwei Esslöffel Zitronensaft, einen Teelöffel geriebene Zitronenschale, Worcester-Soße und ganz wenig Senf würzen. Die passierten oder fein geschnittenen Orangenschalen dazugeben und kühl stellen. Sauerkraut auf den Teller geben, Kartoffelpuffer darauf legen. Mit glasierten Apfelscheiben und knuspriger Blutwurst toppen.

Andreas C. Studer am 12. Dezember 2008

Blutwurst-Teller

Für 4 Personen

Pilzsalat mit Blutwurst:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Bund Petersilie	200 g Pilze, gemischt
1 EL Butter, braun	50 ml Gemüsebrühe	0,5 TL Senf, scharf
2 EL Olivenöl, mild	150 g Blutwurst	Pfeffer, schwarz
Kümmel, gemahlen	Zucker	Salz

Polenta mit Blutwurst:

125 ml Gemüsebrühe	120 ml Milch	0,5 Lorbeerblatt
30 g Instantpolenta	2 EL Butter, braun	0,5 TL Schokolade, weiß (gehackt)
150 g Blutwurst, weich	Muskatnuss	Salz

Blutwurst auf Rotweibutter:

1 TL Puderzucker	80 ml Portwein, rot	150 ml Rotwein
100 g Butter, sehr kalt	0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Blutwurst
Pfeffer	Salz	

Pilzsalat mit Blutwurst:

Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Esslöffel Saft auspressen. Die Petersilie putzen und fein hacken. Die Pilze putzen, nur wenn nötig waschen und zerkleinern. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in der braunen Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und Petersilie würzen. Die lauwarme Brühe mit dem Zitronensaft und dem Senf verrühren. Das Olivenöl erst tropfenweise, dann zügiger, unter kräftigem Rühren hinzufügen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Blutwurst Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln. Die gebratenen Pilze mit der Marinade und der Blutwurst vermischen.

Polenta mit Blutwurst:

Die Brühe mit der Milch und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Die braune Butter mit der Schokolade unterrühren und die Polenta mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Blutwurst darunter rühren und gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

Blutwurst auf Rotweibutter:

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücken unter ständigem Rühren unterschlagen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden und kurz mitziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Die Blutwurst in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Pfanne in wenig brauner Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Die Rotweibutter auf warmen Tellern verteilen und die Blutwurstscheiben darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. März 2011

Bohnen-Apfel-Gemüse mit Bratwurst

Für 4 Personen

1 Glas Bohnen, weiß (850 g)	2 Äpfel (z.B. Boskop)	150 g Speck, durchwachsen
2 Zwiebeln	2 EL Butter	1 Zitrone, unbehandelt
150 ml Gemüsefond	5 EL Weißwein	1 Bund Majoran
1/2 Bund Petersilie, glatt	4 Bratwurstschnecken, a 180 g	Salz
Pfeffer, schwarz	Zucker	

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Bohnen in ein Sieb schütten, unter fließendem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Äpfel hinzufügen. Anschließend die Zitrone halbieren, den Saft auspressen, die Äpfel damit beträufeln und zugedeckt so lange dünsten, bis sie weich sind. Die Bohnen hinzufügen und mit dem Weißwein sowie dem Gemüsefond ablöschen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel alles erhitzen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Bratwürstchen nun im Speckfett schön braun braten. Abschließend die Petersilie und Majoran abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken, zu dem Gemüse geben und erneut kräftig abschmecken. Die Bratwurstschnecken und den krossen Speck auf dem Apfel-Bohnengemüse anrichten, nach Belieben mit Bratfett beträufeln und servieren.

Horst Lichter am 12. November 2011

Brot-Salat mit Gemüse und Oliven

Für 4 Personen

250 g Tomatenbaguette	6 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel	150 g Kirschtomaten
150 g Ruccola	100 g Frisée-Salat	2 EL Sherry Essig
Salz, Pfeffer	200 g frische Speisepilze	4 EL grüne Oliven
16 Scheiben Parma-Schinken		

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Das Tomatenbaguette in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Paprikaschoten schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Ruccola und Frisée Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Das geschnittene Gemüse, die Tomaten und die beiden Salate miteinander vermengen, mit Sherry-Essig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotchips vorsichtig unterheben. Auf einen Teller oder je nach Bedarf anrichten die gebratenen Pilze und Oliven darüber geben, den dünn geschnittenen Parma-Schinken anlegen und schnellstmöglich servieren.

Tipp: Eine besondere Beilage für diesen Salat sind „flüssige Oliven“ aus der sog. Molekularküche. Dafür benötigt man: Ca. 200 g grüne Oliven mit Sardellenfüllung 0,75 g Xantana (Verdickungsmittel aus der Molekularküche, in der Apotheke erhältlich) 1,25 g Calcic (aus der Molekularküche, in der Apotheke erhältlich) 1,87 g Alginat (aus der Molekularküche, in der Apotheke erhältlich) 375 ml Wasser Die Oliven ohne den Sud mixen. (Man braucht insgesamt 200 ml fertig gemixte Oliven Jus) Oliven Jus mit dem Xantana und dem Calcic nochmals aufmixen. Alginat und Wasser miteinander vermengen und auch mixen. Die Olivenmasse vorsichtig mit einem Esslöffel in die Alginat Lösung geben und 4 Minuten ziehen lassen. Aus der Lösung nehmen und in einem Kaltwasser - Bad kurz durchwaschen.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Juni 2008

Calzone mit Ricotta und Schinken

Für 2 Personen

270 g Mehl	3 EL Olivenöl	15 g Hefe
3 Stängel Thymian	100 g frischer Spinat	1 Zwiebel
1 Bund Bärlauch	300 g Ricotta	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	2 Scheiben gekochter Schinken	

250 g Mehl, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Hefe in ca. 1/8 l lauwarmen Wasser auflösen, dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. (Evtl. lauwarmes Wasser zugeben, bis der Teig geschmeidig ist.) Thymian waschen, abtropfen lassen, gut trocknen, zupfen, klein hacken und mit unter den Teig geben. Den Teig zugedeckt circa eine halbe Stunde gehen lassen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken, in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Bärlauch waschen, abtropfen lassen, fein hacken und zu dem Spinat geben. Den Ricotta, falls nötig auch abtropfen lassen, mit Eigelb mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in 2 Portionen aufteilen, diese jeweils auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und auf die eine Hälfte des Teiges jeweils 1 Schinkenscheibe legen (dabei ca. 2 cm Rand freilassen), Ricotta-Füllung darüber geben, die freie Hälfte umklappen, die Ränder festdrücken, mit Olivenöl bestreichen und 10 Minuten bei ca. 240 Grad backen. Dazu passt gut ein Tomatensalat mit Oliven, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Mai 2008

Chicorée in Parma-Schinken mit Schafskäse

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	2 Chicorée	8 Scheiben Parma-Schinken
100 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte	4 Stängel glatte Petersilie
30 g Butter	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
200 g Fetakäse aus Schafsmilch	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Den Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. Parma-Schinken um die Chicoréehälften wickeln und in eine Auflaufform legen, die Gemüsebrühe angießen und mit einer Alufolie oder einem passenden Deckel abgedeckt ca. 10 Minuten im Ofen garen, dann Alufolie oder Decke abnehmen und nochmals ca. 5 Minuten weiter garen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Weich gekochte Kartoffeln abschütten, abschütten. Mit Butterstücken mischen und zerstampfen. Schalotte und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden. Den Schafskäse in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Die Kartoffeln in einem Ring anrichten und mit dem gebratenen Chicorée umlegen. Mit dem gebratenen Schafskäse und Schnittlauch bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln.

Otto Koch Freitag, 02. Januar 2009

Curry-Wurst

Für 2 Portionen

2 Bratwürste	1 rote Paprika	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1-2 TL Currypulver und Paprikapulver	1 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	50 ml Weißwein
150 ml Fond	Öl	

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürstchen darin anbraten. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Die rote Paprika entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Mit Curry- und Paprikapulver würzen und das Ganze ordentlich verrühren. Anschließend einen Teelöffel Tomatenmark unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern. Zwischenzeitlich die Bratwürstchen in der Pfanne wenden. Nun den Fond und den Weißwein in den Topf geben und das Ganze köcheln lassen. Abschließend mit einem Stabmixer zu einer Sauce pürieren und ggf. mit ein wenig Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Bratwürstchen in mundgerechte Stücke schneiden, Currysauce drüber geben und zum Servieren auf Tellern anrichten.

Frank Rosin am 08. 09. 2011

Der rauchende Vulkan kleine Bratwurst mit Lava-Soße

Für 4 Personen

Lavasöße:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 g Tomaten
2 EL Tomatenmark	2-3 EL Olivenöl	1 Orange, unbehandelt
Honig		

Vulkan:

18 Stück Bratwürste, klein	1,2 kg Kartoffeln, mehlig	80 g Butter
0,1 l Milch	400 g Karotten	1 Bund Frühlingszwiebel
0,5 Bund Basilikum	2-4 EL Trockeneis	1 Longdrinkglas
Salz	Muskat	Pfeffer

Lavasöße:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Wenn diese leicht Farbe haben, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten weiter anschwitzen, würzen und die Tomaten zugeben. Die Schale der Orange abreiben. Die Lavasöße bei kleiner bis mittlerer Hitze dickflüssig reduzieren und kurz vor dem Servieren mit Honig und Orangenabrieb vollenden.

Vulkan:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Karotten schälen, fein würfeln und über den Kartoffeln in einem Sieb weich dämpfen. In der Zeit die Frühlingszwiebel waschen, putzen. Das obere Drittel drei bis vier Mal einschneiden und in Eiswasser legen (so entstehen kleine Palmen). Die Karotten pürieren, Kartoffeln abgießen und zusammen stampfen. Das Püree mit der Milch und Butter mischen und einen festen Stampf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen. Die Würste braten, anschließend entfetten und warm stellen. Ein Longdrinkglas zentral auf eine große vorgewärmte Platte stellen und den Stampf um das Glas herum verteilen, so das ein Berg mit Krater entsteht. Die Würste als Felsen in den Stampf stecken. Die Frühlingszwiebeln dienen als Palmen und das Basilikum als Wiese und Sträucher. Die Lavasöße an einigen Stellen den Berg herunter laufen lassen. Das Glas mit heißem Wasser füllen und das Trockeneis in das Wasser geben. Jetzt sehr schnell servieren.

Tipp:

Wenn Sie zu zweit sind, kann man noch eine Wunderkerze reinstecken. Dann raucht der Vulkan nicht nur, sondern speit auch Feuer.

Ralf Zacherl am 12. September 2008

Dibbelabbes (Deftige Kartoffel-Pfanne)

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Stangen Lauch	200 g durchw. Räucherspeck
1 1/2 kg Kartoffeln, vorw. fest	2 EL Butterschmalz	2 Eier
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und in einem Küchentuch fest ausdrücken, sodass eine trockene Masse entsteht. In einem gusseisernen Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, den Speck darin bei schwacher bis mittlerer Hitze knusprig braten. Den Lauch hinzufügen und kurz mit dünsten. Speck und Lauch aus dem Topf nehmen. Die ausgedrückten Kartoffeln in einer Schüssel mit den Händen aufflockern. Die Zwiebel, die Speck-Lauch-Mischung und die Eier untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss kräftig würzen. Das restliches Butterschmalz zum ausgelassenen Speckfett in den Topf geben und erhitzen. Die Kartoffelmasse hinzufügen und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten braten, bis die Kartoffeln gar sind. Dabei den Dibbelabbes ab und zu ■umschichten■, damit er goldbraune Krüstchen bildet. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit die Petersilie unter den Dibbelabbes mischen. Dazu passt Apfelmus oder Endiviensalat.

Jörg Sackmann 29. November 2011

Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat

Für 4 Personen

Muffins:

50 g Butter	50 g Blutwurst	1 Ei
20 g Mehl	1 Apfel	Salz
Pfeffer		

Strudel:

50 g Blutwurst	20 g Butter	Strudelteig
----------------	-------------	-------------

Gebratene Blutwurst:

50 g Blutwurst	Mehl	Öl
----------------	------	----

Linsensalat:

100 g Beluga-Linsen	100 g Linsen, rot	500 ml Gemüsefond
50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
4 EL Tomatensoße	4 EL Jus	Balsamico
Ketchup	Schnittlauch	Koriandersaat
Salz	Pfeffer	

Kartoffelespuma:

80 g Speck	1 Zwiebel	1 Apfel, klein
1 Stange Lauch, das weiße	50 g Butter	1 l Kalbsfond
200 g Sahne	10 g Agar-Agar	1 Espumafflasche
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Deko:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffins:

Die Butter schmelzen lassen. Das Ei und die klein gehackte Blutwurst mit der Butter verrühren. Danach das Mehl unterheben. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und zur Masse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Strudel:

Die Blutwurst in vier gleichmäßige Streifen schneiden. Den Strudelteig in circa fünf mal acht Zentimeter große Rechtecke schneiden. Mit Butter bepinseln, die Blutwurststreifen auflegen und aufrollen. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Gebratene Blutwurst:

Die Blutwurst in vier Scheiben schneiden, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl braten.

Linsensalat:

Den Gemüsefond zum Kochen bringen, die Beluga-Linsen zugeben, 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach die roten Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Linsen lauwarm abkühlen lassen, in ein Sieb schütten und darauf abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhre, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Linsen, Gemüse, Tomatensoße, Jus und etwas Ketchup mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben.

Kartoffelespuma:

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel und das Weiße der Lauchstange klein schneiden. In Butter hell anschwitzen und den Kalbsfond angießen. Die Suppe circa 15 Minuten köcheln lassen, danach die Sahne zugeben, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erkalten lassen. Agar Agar in einen Liter Suppe geben, aufkochen und in die

Espumafflasche füllen. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Deko:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. Auf eine Silikonmatte legen und mit einer zweiten Matte beschweren. Im vorgeheizten Backofen für eine Stunde trocknen.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010

Fettuccine mit Speck und Pimientos

Für 2 Portionen

250 g Fettuccine	3 Scheiben Speck	150 g Pimientos
1 Zehe Knoblauch	6 Blätter Salbei	1 Zwiebel
Olivenöl	Chili	Salz
Pfeffer		

Die Fettuccine in Salzwasser kochen und die Pimientos in feine Ringe schneiden. Nun den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hinzufügen, danach die Pimientos und zum Schluss den Speck und die Zwiebeln. Nun ein wenig Salbei hineingeben und die gekochten Fettuccine dazugeben. Das Ganze mit Salz, Chili und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 08. 08. 2011

Fingerfood auf Salatbett

Für 4 Personen

Gorgonzola-Walnüsse:

200 g Walnüsse, ganz 100 g Gorgonzola

Pflaumen im Speckmantel:

200 g Mandeln, süß 300 g Frühstücksschinken 200 g Backpflaumen

Tomatenbutter:

200 g Tomatenmark 250 g Butter 1 Topf Basilikum

Salz Pfeffer Zucker

Thunfischpaste:

200 g Thunfisch 1 Maiskolben 100 g Mayonnaise

1 Bund Petersilie 100 g Schmand 1 Orange, unbehandelt

Chili Salz Pfeffer

1 Baguette

Salat:

100 ml Sahne 3 Salatherzen 1 Zitrone

1 TL Curry, exotisch

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Gorgonzola-Walnüsse:

Zwei Walnusshälften mit Gorgonzola verbinden und auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen. Pflaumen im Speckmantel: Backpflaumen mit Mandeln füllen und in Schinken einrollen. Auf dem Blech im vorgeheizten Backofen fünf Minuten backen.

Tomatenbutter:

Tomatenmark, Butter und Basilikum mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Thunfischpaste:

Thunfisch mit Mayonnaise und Schmand mischen, salzen. Pfeffer und Chili zugeben. Mais pürieren und untermischen. Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Abrieb und etwas Saft zu der Paste geben. Zum Schluss gehackte Petersilie zugeben. Das Baguette in Scheiben schneiden und kurz im Ofen kross backen. Die Baguettescheiben mit der Tomatenbutter und der Thunfischpaste bestreichen.

Salat:

Die Salatherzen putzen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Sahne, Zitronensaft und Curry mit dem Pürierstab mixen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Fingerfood auf dem Salat anrichten oder den Salat einfach nur dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 28. November 2008

Fleisch-Salat

Für 2 Portionen

1/2 Römer- oder Kopfsalat	100 g Käsescheiben	100 g Schinkenscheiben
1/2 Bund Schnittlauch	1 Zitrone	50 g Sauerrahm
Vollkornbrot		

Den Käse und den gekochten Schinken übereinander legen und in feine Streifen schneiden. Den Salat in noch feinere Streifen schneiden. Zusammen mit dem Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch klein hacken und mit dem Käse und dem Schinken ebenfalls in die Schüssel geben. Und vermengen. Zitrone darüber träufeln und auf dem Brot verteilen.

Steffen Henssler am 05. 09. 2011

Flucht mit Blutwurst

Für 4 Personen

400 g Süßkartoffeln	100 g Karotten	200 g Petersilienwurzeln
0,1 l Geflügelbrühe	1 Blutwurst	2 Zitronen
2 Orangen	2 Büffelmozzarella	2 Zweige Basilikum
Balsamico	Olivenöl	Salz
Chili	Karibisches Fischgewürz	Baskischer Paprika

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Süßkartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Chili, Karibischem Fischgewürz und Piment d'espelette würzen. Mit der Geflügelbrühe und einem Spritzer Balsamico ablöschen und zehn Minuten weich schmoren. Alles in eine Auflaufform füllen. Die Blutwurst aus der Pelle zupfen, in grobe Würfel schneiden und ohne Fett anbraten. Die Schale der Zitronen und der Orangen abreiben. Den Abrieb der Zitronen- und Orangenschalen zu der Blutwurst geben und anschließend auf der Kartoffel-Petersilienwurzel-Masse verteilen. Büffelmozzarella zupfen und darauf verstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die Masse tröpfeln. Im Backofen einige Minuten, je nach Geschmack, überbacken. Basilikumblätter abzupfen, hacken und darüber streuen.

Kolja Kleeberg am 22. August 2008

Frühlingsrollen, Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Für das Sauerkraut:

300 g Sauerkraut	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Pfeffer	1 geräucherter Bauchspeck
1 kleine Zwiebel	1 kleine Kartoffel	Salz

Für das Kartoffel-Püree:

400 g Kartoffeln, mehlig	150 ml Milch	1 EL Butter
Salz	Muskat	

Für die Frühlingsrollen:

10 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz
200 g frische Leberwurst	Koriander	Salz, Pfeffer
einige Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß	Frittierfett

Das Sauerkraut aufsetzen, mit der Brühe und Weißwein zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Pfeffer und Speck zugeben. Zwiebel und Kartoffel schälen, grob reiben, zum Sauerkraut geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann das Sauerkraut abschmecken. Die Kartoffeln schälen, weich kochen, durch die Presse drücken und mit heißer Milch und 1 EL Butter zu einem Brei mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Strudel in Stücke schneiden und anrichten. Kartoffel-Püree und heiße Bratensoße dazu reichen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schüteln und fein schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Leberwurst hinzugeben und in der Pfanne zerkleinern. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie untermischen. Den Teig in ca. 10 x15 cm große Rechtecke schneiden. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Etwas Leberwurstmasse darauf streichen, die Seitenränder einklappen und zusammenrollen. In einem Topf mit heißem Frittierfett die Rollen goldgelb ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und anrichten.

Otto Koch Freitag, 7. November

Gebratene Artischocken-Pfanne

Für 2 Portionen

3 Artischocken	3 Kartoffeln	1 Zwiebel
2 El Paniermehl	Öl	2 Scheiben Speck

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Artischocke schälen, in kleine Viertel schneiden und in die Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und beides mit in die Pfanne geben. Den Speck in Streifen schneiden, nun auch dazugeben und mit braten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein wenig Butter hinzufügen und abschließend mit Paniermehl bestreuen. Die gebratene Artischockenpfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 09. 2011

Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel

Für 4 Personen

Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest	100 g Speck	2 Zwiebeln
1 EL Butter	0,25 Bund Majoran	0,25 Bund Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

Blutwurst:

500 g Blutwurst, bratfähig	5 EL Mehl	3 Zwiebeln
2 l Frittierfett	Olivenöl	

Apfel:

4 Äpfel	1 EL Butter	Zucker
---------	-------------	--------

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln koch gar kochen und anschließend pellen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin anbraten. Wenn die Kartoffeln leicht Farbe genommen haben den Speck zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem servieren die Zwiebelwürfel, Butter und den gehackten Majoran und Petersilie mit einer Prise Zucker zugeben, kurz mit braten.

Blutwurst:

Die Blutwurst in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit Mehl von beiden Seiten bestäuben. Ebenfalls in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei nicht zu starker Hitze frittieren. Auf einem Küchenpapier geben und warm stellen.

Apfel:

Die Äpfel schälen und in eine beliebige Form geben. In etwas kochendem Zuckerwasser kurz blanchieren und anschließend kurz in etwas Butter anbraten.

Tim Mälzer am 09. Juli 2010

Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelb	50 g Parmesan, gerieben
2 EL Mandeln, gerieben	2 EL Mehl	Pfeffer, Salz, Muskat
3 EL Butter	2 Schalotten	250 ml Milch
50 g gekochter Schinken	1 EL Petersilie, kleingehackt	2 Bananen
2 EL Zitronensaft	1 TL Curry	3 EL Mandelblättchen

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser kochen, abschütten und wieder in den heißen Topf zurückgeben. Die Kartoffeln im Topf hin und her bewegen, so dass sie gut ausdampfen. (Alternativ können die Kartoffeln auch im Dampfkochtopf gegart werden.) Dann möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort das Eigelb unter ständigem Rühren darunter geben. Anschließend den Parmesan, Mandeln und so wenig Mehl wie möglich dazugeben. (Die Menge hängt davon ab, wie gut die Kartoffeln ausgedampft sind). Der Teig sollte ziemlich fest sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, in circa 3 cm dicke Rollen drehen, diese in kurze Stücke schneiden und mit einer Gabel an einer Seite Rillen hinein drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser gar kochen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne bräunen und die Nocken kurz darin schwenken. (Man kann die Nocken auch auf ein Tuch und in den Kühlschrank geben und sie bei Bedarf in einer Pfanne mit etwas Butter anschwenken.) Für die Soße, die Schalotten schälen, klein schneiden, in einem Topf mit der restlichen Butter anschwitzen, melieren und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren. Fünf Minuten gut durch kochen. Schinken fein würfeln und mit der Petersilie hineingeben. Für die Currybananen die Bananen schälen, längs halbieren und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten. Mit Zitronensaft ablöschen, Curry dazugeben und gut durch schwenken. Mandelblättchen fein hacken, ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Gnocchi mit der Soße und Curry-Bananen anrichten und mit Mandeln bestreuen.

Tipp: Je besser die Kartoffeln ausgedampft sind, desto trockener wird die Masse und um so mehr Eier lassen sich dazu geben. Der Effekt ist, dass weniger Mehl benötigt wird und die Gnocchi nicht so gummiartig werden.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Januar 2008

Gebratener Spargel mit Schinken-Spiegelei

Für 2 Personen

600 g Spargel	2 EL Butter	Pfeffer, Salz
1 Prise Puderzucker	150 g gekochter Schinken	4 Eier
1 EL gehackte Kräuter		

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Spargelstangen der Länge nach halbieren. 1 EL Butter in eine Pfanne geben, für die man einen dicht schließenden Deckel besitzt. Butter erwärmen und den Spargel hineingeben. Bei sehr kleiner Hitze so braten, dass die Butter nicht verbrennt. Wenig pfeffern und leicht mit Salz und mit Puderzucker bestreuen. Den Grill im Backofen vorheizen. Schinken in Streifen schneiden und in etwas Butter nur erwärmen. Die Eier auf den Schinken geben und vorsichtig bei kleiner Hitze garen. Die Spargelstangen immer wieder überprüfen ob sie auch wirklich braten, denn sie sollten nicht dünsten, denn der Saft würde sehr braun verfärben. Sind die Spargelstangen weich, werden die Spiegeleier neben dem Spargel angerichtet. Mit gemischten Frühlingskräutern bestreuen. Sehr gut passen dazu neue Kartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 29. April 2010

Geröstete Blutwurst und Sauerkraut-Püree

Für 2 Personen

1 TL Tapioka	250 ml Malzbier	125 ml Rinderfond
Salz, Pfeffer	500 g Kartoffeln, mehlig	1/2 Bund Schnittlauch
300 g Sauerkraut	120 ml Sonnenblumenöl	150 ml Milch
2 EL Butter	1 Msp. Muskat	300 g Blutwurst
1 EL Mehl		

Tapioka in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen und dann abtropfen lassen. Malzbier mit der Rinderjus in einen Topf geben und auf 300 ml einkochen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. 200 g Sauerkraut gut trocken tupfen und in einem Topf mit 100 ml heißem Sonnenblumenöl goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann grob hacken. Übriges frisches Sauerkraut fein schneiden. Tapioka im Malzbierfond auflösen, Schnittlauch untermischen. Weich gekochte Kartoffeln abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen, zu den Kartoffeln geben, weich Butter ebenfalls zugeben und zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das frische Sauerkraut unter das Kartoffelpüree rühren. Die Haut der Blutwurst entfernen, Blutwurst in 4 Scheiben schneiden und mit dem Mehl bestäuben. In einer heißen Pfanne mit dem 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten knusprig anbraten. Blutwurst herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelpüree als Nocke auf den Tellern anrichten, das frittierte Sauerkraut darauf geben. Das frische Sauerkraut unter das Kartoffelpüree rühren und auf die vorgewärmten Teller als Nocke anrichten. Das frittierte Sauerkraut auf diese Nocke streuen. Heiße Malzbiertapioka auf den Tellern anrichten. Blutwurst auf der Tapioka anrichten.

Michael Kempf 25. November 2011

Grüne Bohnen mit Speck

Für 2 Portionen

200 g grüne Bohnen	3 Scheiben Toastbrot	6 Scheiben Speck
frische Petersilie	30 g Pinienkerne	1/2 Zwiebel
Olivenöl	Chili	Salz
Pfeffer	Salz	

Die grünen Bohnen putzen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Toastbrotscheiben würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl rösten. Die Speckstreifen zu dem Toastbrot geben und mit rösten. Die Petersilie grob hacken, zugeben und unterschwenken. Die Bohnen abgießen und mit in die Pfanne geben. Mit wenig Salz (da der Speck schon reichlich Salz abgibt) und Pfeffer würzen. Eine Prise Chili und Pinienkerne dazugeben. Eine halbe Zwiebel in feine Ringe schneiden und zum Schluss mit anschwitzen. Die grünen Bohnen mit dem Speck auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 23. 11. 2011

Gratinierte Schwarzwurzeln mit Steinchampignons

Für 2 Personen

Für die Schwarzwurzeln:

50 g weiße Zwiebeln	1 EL Olivenöl	25 g Schwarzwälder Schinken
4 Thymianzweige	130 g Butter	10 ml Kalbsjus
20 g geriebenes Weißbrot	20 g Parmesan	Salz, Pfeffer
4 Schwarzwurzeln	250 ml Milch	1 Spritzer Zitronensaft
1 Lorbeerblatt		

Für den Schinkensud:

1 Schalotte	25 g Schwarzwälder Schinken	25 g Schweinespeck
1 EL Olivenöl	150 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian
5 g Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer	1 Prise Piment
1 Spritzer Zitronensaft	1/2 TL Speisestärke	

Für den Kartoffelstampf:

250 g Kartoffeln	30 ml Olivenöl	Meersalz
1 Prise Muskat		

Für die Pilze:

4 Steinchampignons	2 Lauchzwiebeln	1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Gratiniermasse die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Schinken ebenfalls fein würfeln und zugeben, dann alles in eine Schüssel umfüllen. Blättchen von 3 Thymianzweigen abzupfen und zugeben. Ebenfalls 80 g weiche Butter und Kalbsjus, alles gut vermengen. Zum Schluss Weißbrotbrösel und frisch geriebenen Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse zwischen zwei Blatt Backpapier 3 mm dünn ausrollen und einfrieren. Die Schwarzwurzeln abwaschen und evtl. abbürsten. 50 g Butter in einem Topf braun schmelzen, Milch, Zitronensaft, Lorbeerblatt und einen Thymianzweig zugeben und aufkochen. Die Schwarzwurzeln schälen und im Sud langsam gar ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Für den Schinkensud Schalotte schälen und fein schneiden. Schwarzwälder Schinken und Schweinespeck würfeln und mit den Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Kalbsfond auffüllen, einen Thymianzweig und das Steinpilzpulver hinzugeben, ca. 20 Minuten sachte köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Die Soße mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Soße damit binden. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten, kurz ausdampfen lassen, das Olivenöl darauf geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Muskat würzen.

Tipp: Nach Belieben kann man Tomatenwürfel, gehackte schwarze Oliven und Thymian untermischen. heißen Kartoffeln heben. Von den Champignons die Stiele entfernen. Die Lauchzwiebeln fein schneiden. Champignonköpfe in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den fein geschnittenen Zwiebellauch zugeben und mit anschwitzen. Die Gratiniermasse in Streifen schneiden, die so lang und so breit sind, wie die Schwarzwurzeln. Die Streifen auf die Schwarzwurzeln legen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Je eine Schwarzwurzel oben und unten auf dem Teller platzieren. Dazwischen zwei Tupfer vom Kartoffelstampf geben und die Steinchampignonköpfe darauf setzen. Zum Schluss den Schinkensud aufgießen.

Jörg Sackmann Montag, 8. Dezember

Hefe-Knöpfli mit Endivien-Salat und Schinken

Für 2 Personen

10 g Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
Zucker	1 Ei	40 g weiche Butter
Salz	1/2 Endivien-Salat	3 EL Weißweinessig
2 TL Dijon-Senf	schwarzer Pfeffer	50 ml Olivenöl
1 Schalotte	100 g Schinken	1 EL Semmelbrösel

Für die Knödel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und eine Prise Zucker, Hefemilch, Ei, 20 g weiche Butter und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit einem Löffel Knöpfli von 3 cm Durchmesser ausstechen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Damit sich keine trockene Haut oder Risse bilden, mit einem feuchten Tuch abdecken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Knöpfli zugeben und ca. 15 Minuten sieden lassen. Den Endivien-Salat waschen und klein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren und den Salat damit anmachen. Schalotte schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braun braten. Den Schinken in Blättchen schneiden und kurz darin erwärmen. Auf keinen Fall zu lange garen, der Schinken würde dadurch hart werden. 1 EL Butter schmelzen und Semmelbrösel darin kurz anrösten. Die HefeKnöpfli anrichten, mit der Brösel-Butterschmelze und dem Schinken bestreuen. Den Endivien-Salat dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Januar 2010

Herzhafter Brot-Auflauf mit Tomaten-Salat

Für 4 Personen

500 g Bauernbrot	3 Stück Mettenden	200 g Speck, durchwachsen
10 Tomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln	130 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 ml Milch	3 Eier
1 Kästchen Kresse	1 Muskatnuss	150 g Joghurt
1 Zitrone	1 EL Sonnenblumenöl	0,5 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	Cayennepfeffer	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und halbieren. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Brotscheiben darin einschichten. Die Mettenden und den Speck in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten, herausnehmen und auf den Brotscheiben verteilen. Das entstandene Bratfett aufbewahren. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Vier Tomaten waschen und jeweils den Strunk entfernen. Anschließend die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln im aufbewahrten Bratfett anschwitzen, die Tomaten dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Danach gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Die Milch, die Sahne sowie die Crème-fraîche mit den Eiern kräftig verrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Cayennepfeffer herzhaft würzen. Den Guss über den Brotauflauf gießen und für circa 30 bis 35 Minuten in den Backofen geben. In der Zwischenzeit die restlichen Tomaten für den Salat waschen und jeweils den Strunk herauslösen. Die Tomaten danach in Scheiben schneiden. Die Zitrone pressen. Den Joghurt mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und dem Sonnenblumenöl glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Kresse mit einer Schere abschneiden. Die Tomaten mit dem Dressing beträufeln, den Schnittlauch dazugeben und nochmals abschmecken. Zuletzt den Brotauflauf mit Kresse bestreuen und mit dem Tomatensalat servieren.

Horst Lichter am 11. Juni 2011

Herzhafter Gugelhupf

Für 6 Personen

4-5 Eier	250 g Butter	500 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Backpulver	Salz
1 Zwiebel	50 g Speck, geräuchert	5 Salbeiblätter
150 g Gouda	Fett	Mehl

Eier, Butter, Mehl, Milch, Backpulver und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, den Speck in Würfel schneiden und den Salbei waschen, trocknen und fein hacken. Zwiebeln, Speck und Salbei in einer Pfanne anbraten. Den Käse reiben und mit der Speck-Zwiebelmasse unter den Teig mischen. Die Gugelhupfform einfetten, mehlen, den Teig hineingeben und 30 Minuten bei circa 200 Grad (Umluft: 180 Grad/ Gasherd: Stufe 3) backen. Dazu passt gut Tomatensalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. April 2008

Herzhafter Ofen-Schlupfer mit Schinken

Für 2 Personen

1 Lauchstange	1 EL Olivenöl	1/2 Kastenweißbrot vom Vortag
4 Eier	ca. 150 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Bund Schnittlauch
40 g Butter	1 Stange Lauch	100 g hampignons
100 g Schinken, roh und gekocht	50 g Bergkäse	50 g Gruyère, in Scheiben

Lauch waschen und in Ringe schneiden, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Kastenweißbrot in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der doppelten Menge Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Eiermilch rühren. Schinken und Bergkäse in Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten, eine Schicht Brotscheiben einlegen, Würfel vom gekochten Schinken, Gruyere-Scheiben, die Lauch-Pilzmischung und gewürfelte rohen Schinken darüber schichten. Mit der Eiermilch begießen, die restlichen Brotscheiben darüber geben, gut runterdrücken (bis das Brot durchtränkt ist) und einige Butterflocken darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (mit überwiegender Unterhitze) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Kurz vor dem Anrichten die Käsewürfel darüber geben und unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren.

Vincent Klink Mittwoch, 18. Februar 2009

Herzhafter Speck-Schmarrn mit Karotten-Salat

Für 2 Personen

300 g Karotten	1/2 Peperoni	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
50 g Speck	2 EL Butter	2 Eiweiß
150 g Mehl	200 ml Milch	50 ml Sahne
2 Eigelb		

Für den Karottensalat die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Peperoni entkernen und fein hacken, den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Blattpetersilie und Koriander waschen, trocknen und fein hacken. Peperoni, Schnittlauch, Petersilie, Koriander und Karotten gut vermischen, mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Speckschmarrn die Zwiebel schälen, würfeln und den Speck ebenfalls würfeln. Beides in einer Pfanne anschwitzen. 1 EL Butter erhitzen und das Eiweiß aufschlagen. Mehl, Milch, Sahne, Eigelb und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät vermischen, die heiße Butter langsam reinträufeln lassen und den Eischnee unterheben. 1 EL Butter in die Speck-Zwiebelpfanne geben, den Teig mit der Höhe von ca. einem Zentimeter in die Pfanne geben, wie einen Pfannkuchen ausbacken und in Stücke schneiden bzw. reißen. Den Speckschmarrn mit dem Karottensalat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 03. September

Himmel-und-Erde 2010 mit Blutwurst

Für 4 Personen

Kartoffel-Püree:

0,5 kg Kartoffeln, mehlig	0,5 TL Kümmel, ganz	125 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Butter, braun	0,5 Orange
Apfelmus	Muskatnuss	Salz

Rahmkraut:

500 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
2 EL Butter	Chili	Salz

Röstzwiebelsoße:

2 Zwiebeln	3 EL Butter	300 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Zitrone	Majoran, getrocknet
Pfeffer, schwarz	Salz	

Blutwurst:

400g Blutwurst	2 Eier	50 g doppelgriffiges Mehl
100 g Weißbrotbrösel		

Apfelspalten:

1 Apfel, rotbackig	1 – 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
--------------------	----------------------	-------------

Kräutersalat:

20 g Kräuterblätter	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Kartoffel-Püree:

Die Schale der Orange abreiben. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz, Muskatnuss, Orangenabrieb und etwas Apfelmus würzen.

Rahmkraut:

Das Sauerkraut kurz waschen, damit es etwas an Säure verliert. In einem Topf circa eineinhalb Stunden ziehen lassen. Nach einer Stunde das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Chili abschmecken. Butter unterrühren.

Röstzwiebelsoße:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in zwei Esslöffel Butter mittelbraun anrösten. Den Kalbsfond mit einem Lorbeerblatt dazugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Soße damit sämig binden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauchscheibe, Ingwer, Zitronenschale und Majoran dazugeben, einige Minuten darin ziehen lassen, die ganzen Gewürze anschließend entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Blutwurst:

Die Blutwurst in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier verquirlen und in einen tiefen Teller füllen. Die Blutwurstscheiben nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken. Die panierten Blutwurstscheiben in einer Pfanne in reichlich Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Apfelspalten:

Den Apfel waschen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbräunen und die Butter hinein schmelzen lassen.

Kräutersalat:

Saft der Zitrone auspressen, etwas Schale abreiben. Etwa einen Teelöffel Zitronensaft, eine Messerspitze Zitronenabrieb und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterblätter damit marinieren. Einen Ring auf einen warmen Teller setzen. Zweidrittel voll mit Kartoffel-Püree füllen, darauf die Blutwurst füllen und den Rind abziehen, obenauf den Kräutersalat setzen. Außen herum die Apfelspalten legen und die Röstzwiebelsoße verteilen.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010

Käse-Palatschinken

Für 4 Personen

250 g Mehl	Salz	5 Eier
600 ml Milch	1 TL flüssige Butter	Butterschmalz
1 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butter	200 g Raclettekäse	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	50 g Parmesan	

Mehl, eine Prise Salz und 3 Eier miteinander vermischen, dann 300 ml Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Lauch waschen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und mit den Zwiebeln vermischen. Die Zwiebel-Käsemischung auf die einzelnen Pfannkuchen geben und zusammenrollen. Pfannkuchenrouladen in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal 2 Eier mit 300 ml Milch und Sahne gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan fein reiben und unter die Royal mischen sowie die Lauchwürfel. Das Ganze über die gerollten Pfannkuchen gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen. Die Käsepalatschinken anrichten. Dazu passt sehr gut Endivien- oder Feldsalat.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Januar 2011

Käse-Schinken-Doppeldecker mit Ricotta und Kräutern

Für 2 Personen

8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 4 EL Butter	Meersalz
200 g Ricotta	1 Bund gemischte Kräuter	1 Tomate
1/2 Kopfsalat	6 Scheiben Parma-Schinken	3 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico	1 TL Senf	Pfeffer

Die Brotscheiben entrinden und von beiden Seiten mit Butter bestreichen, mit Meersalz bestreuen. Die Brotscheiben auf einer Seite mit Ricotta bestreichen. Kräuter abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Tomate halbieren, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Brotscheiben nach Geschmack mit Kräutern, Schinken, Tomate und/oder etwas Salat belegen. Die übrigen mit Ricotta bestrichenen Brotseiten darauf klappen und fest drücken, vor allem die Ränder. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen. Etwas Salat auf Tellern anrichten, die Brote dazu geben. Es gibt verschiedene Möglichkeiten zum Füllen der Brote. Lecker ist auch eine Füllung aus Mozzarellascheiben und Rucola. Wer es etwas würziger mag, verwendet beispielsweise Gouda.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 4. Mai 2010

Kürbis-Risotto mit krossem Speck

Für 4 Personen

250 g Risottoreis	400 g Muskatkürbis	200 g Frühstücksspeck
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
125 ml Weißwein	1 L Gemüsebrühe	2 EL Butter
50 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie, glatt	1 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Kürbis putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und bei milder Hitze, unter Rühren, glasig dünsten. Das Ganze mit dem Wein ablöschen und völlig einkochen lassen. Die Gemüsebrühe nach und nach zugießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und unter Rühren circa zehn Minuten garen. Anschließend das Kürbisfleisch dazugeben und bissfest garen. In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden und diese in einer ungefetteten Pfanne kross ausbraten und anschließend warm halten. Der Reis soll in seiner Konsistenz cremig sein. Wenn nötig also noch mehr Brühe angießen. Die Petersilie, bis auf ein paar Stiele zur Garnitur, fein hacken. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter sowie die Petersilie einrühren und eventuell erneut abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten und die kross gebratenen Speckstreifen gleichmäßig darüber verteilen. Mit der restlichen Petersilie garnieren und nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln. Den Parmesan reiben und separat dazu servieren.

Horst Lichter am 23. Oktober 2010

Kartoffel-Buchteln mit gebratenem Käse und Speck

Für 6 Personen

160 g Kartoffeln	250 ml Milch	1 Würfel Hefe, frisch
1 EL Zucker	250 g Mehl	1 Eigelb
25 g Butter	Salz	Mehl zum Arbeiten
1 Zwiebel	1 Bund Rosmarin	1 EL Butter
10-15 Datteln	250 g Bergkäse	1 Bund Salbei
10-15 Scheiben Räucherspeck		

Die Kartoffeln schälen und kochen. Einen Teil der Milch erwärmen und die Hefe und den Zucker darin auflösen. Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mit dem Mehl, übriger Milch und angerührter Hefe vermischen und mit Eigelb, Butter und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Diesen abgedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3). Die Zwiebel schälen und würfeln, den Rosmarin hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel und den Rosmarin darin anbraten. Die Datteln entsteinen und fein hacken. Alles zu dem Teig geben, nochmals durchkneten und abschmecken. Aus dem Teig Kugeln von zirka 3 cm Durchmesser formen und diese in eine gefettete Form setzen. Bei 180 Grad zirka 20 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und die Buchteln auseinander nehmen. Den Käse in mundgerechte Stücke schneiden, ein Salbeiblatt darauf legen und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und in einer heißen Pfanne rasch kross backen. Mit einem Spieß (hübsch sind auch die Rosmarinstängel dafür, wenn oben noch einige Rosmarinnadeln dran sind) jeweils ein Käsestück auf einer Buchtel befestigen.

Jacqueline Amirfallah und Vincent Klink Sonntag, 28. Juni 2009

Kartoffel-Pizzette mit Pancetta

Für 4 Personen

Teig:

30 g Hefe, frisch 300 ml Wasser 500 g Mehl
1 TL Salz

Belag:

6 Kartoffeln, fest 3 EL Olivenöl 1 EL Rosmarinnadeln
4 Zehen Knoblauch 8 Scheiben Pancetta Meersalz
Pfeffer, schwarz

Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit 200 Milliliter lauwarmen Wasser und 100 Gramm Mehl verrühren. Zugedeckt circa 30 Minuten gehen lassen. Restliche 400 Milliliter Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefemischung zufügen und mit den Knethaken kurz verkneten, dabei das restliche Wasser einarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen circa zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Den Teig vierteln, die Portionen mit Mehl bestäuben und locker mit Klarsichtfolie zugedeckt circa eineinhalb Stunden gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Belag:

Kartoffeln schälen und in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Mit Öl und Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Circa eine Stunde marinieren. Backblech mit Öl bepinseln. Die Teigportionen vierteln, jede Portion zu einem runden Fladen von circa zehn Zentimeter Durchmesser drücken und jeweils acht kleine Pizzen (Pizzette) auf das Blech legen. Kartoffelscheiben darauf verteilen, salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene circa zwölf Minuten backen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und nach der Hälfte der Garzeit über die Pizzetten geben. Nach Wunsch zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Pancettascheiben belegen.

Cornelia Poletto am 25. September 2009

Kartoffel-Puffer-Torte

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Mehl	Salz und Pfeffer	Öl
150 g frische Pilze	1 Schalotte	Olivenöl
30 ml Sahne	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Bund Schnittlauch
2 Tomaten	50 g schwarze Oliven	1 Lauchstange
100 g gekochter Schinken	100 g Camembert	

Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Eier und Mehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem glatten Teig verrühren. Aus je 2-3 Esslöffeln Teig, dünne Kartoffelpuffer formen und diese in einer Pfanne im heißem Öl ausbraten. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, die Schalotte schälen und fein hacken und die Hälfte mit den Pilzen in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und einköcheln lassen. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. (Ein paar der Kräuter zum Garnieren zurückbehalten.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln, die Oliven in Scheiben schneiden und alles mit dem Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Den Kochschinken in Scheiben schneiden und mit den restlichen Schalotten kurz in etwas Butter anschwitzen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Zum Anrichten einen Kartoffelpuffer auf den Teller legen, darauf die Pilz- Kräutermischung geben und darüber erneut einen Kartoffelpuffer setzen. Auf diesen die Kochschinken-Zwiebelmischung und Camembertstreifen legen, darüber einen Kartoffelpuffer setzen und auf diesen die Lauch-Oliven-Tomatenmischung geben und mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.

Rainer Strobel Montag, 14. April 2008

Kartoffel-Reine mit gebratenen Chorizo

Für 2 Personen

200 g Chorizo	500 g Kartoffeln fest	6 Schalotten
2 EL Olivenöl	grobes Meersalz	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Kopfsalat
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer
2 Zweige Petersilie		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Chorizo in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Fünf Schalotten schälen ebenfalls längs halbieren. In einer Pfanne mit feuerfestem Griff etwas Olivenöl verteilen, die Kartoffeln hineingeben und salzen. Die Knoblauchzehen mit Schale andrücken und dazu geben. Im vorgeheizten Ofen backen. Nach 10 Minuten herausnehmen und die Kartoffeln vorsichtig umdrehen. Dann die Chorizo und die Schalotten dazugeben. Rosmarin- und Thymianzweige über den Kartoffeln abstreifen. Nochmals die Reine für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Salat waschen, trockenschütteln und in grobe Stücke schneiden. Eine Schalotte schälen und fein hacken. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette machen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Salat mit der Vinaigrette und den Kräutern mischen. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind nochmals umdrehen und noch einige Minuten backen bis alles schön goldbraun ist. Den Salat auf kleinen Tellern anrichten. Die Pfanne auf den Tisch stellen.

Otto Koch Freitag, 18. September 2009

Kartoffel-Roulade mit Rahm-Rosenkohl

Für 4 Personen

Für die Kartoffelroulade:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
100 g geräucherter Bauchspeck	1/2 Bund glatte Petersilie	2,5 EL Butterschmalz
4 Eigelb	60 g weiche Butter	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Muskat	Pfeffer

Für den Rahmrosenkohl:

500 g Rosenkohl	Wasser und Milch	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie fein hacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und Petersilie untermischen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. 50 g weiche Butter, Mehl und Brösel untermischen, mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten.

Auf ein sauberes Küchentuch ein Pergamentpapier legen und dieses mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelmasse darauf verstreichen und mit der Speck-Zwiebel-Masse bestreuen. Mit Hilfe des Pergamentpapiers vorsichtig aufrollen. Dann das Papier entfernen und die Roulade in daumendicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlere Hitze jeweils ca. 3 Minuten braten.

Für den Rahmrosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit Milch und Wasser knapp bedecken. Rosenkohl ca. 10 Minuten ganz weich kochen und anschließend mit dem Mixstab grob pürieren. Butter und Crème-fraîche untermischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffelroulade mit Rahmrosenkohl servieren.

Vincent Klink am 20. November 2008

Kartoffel-Sandwich

Für 2 Personen

650 g Kartoffeln	4 Eier	50 g Butter
100g Crème-fraîche	Salz	1 Prise Muskat
50 g Speck	1 Zwiebel	1/2 Bund frischer Majoran
50 ml Sahne	1 TL Butterschmalz	Pfeffer

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Eier trennen. Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und auf der heißen Herdplatte kurz ausdampfen lassen. 3/4 der Kartoffeln noch warm durch die Presse drücken, Butter, Crème-fraîche und Eigelb zugeben mit Salz und Muskat abschmecken. Eiweiße steif schlagen und unter den Kartoffelteig ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech die Kartoffelmasse ca. 1,5 cm hoch aufstreichen und im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Majoran fein hacken, die Sahne erwärmen. In einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz Zwiebeln und Speck anschwitzen. Restliche Kartoffeln ebenfalls durch die Presse drücken und mit der Zwiebel-Speckmischung, gehacktem Majoran und der erwärmten Sahne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelkuchen aus dem Ofen nehmen in zwei gleichgroße Teile schneiden, einen mit der Kartoffelmasse bestreichen und den Anderen darauf klappen, festdrücken und in Vierecke schneiden. Dazu passt sehr gut frischer Blattsalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. September

Kartoffel-Schaum-Suppe mit Parmesan-Röllchen

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	0,5 Stange Lauch	300 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	0,5 g Fäden Safran	1 Ltr. Gemüsefond
4 Strudelblätter	50 g Parmesan	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	50 ml Weißwein	50 g Frühstücksspeck
0,5 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze circa 20 Minuten weich kochen. Die restliche Butter im Topf schmelzen. Jeweils ein Strudelblatt auslegen und dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Den Parmesan fein reiben und gleichmäßig darüber streuen. Die Strudelblätter dünn aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Die Speckscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross braten. Das entstandene Fett abgießen. Die Suppe fein pürieren. Die Safran-Fäden zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne, die Crème-fraîche und den Weißwein zufügen und nochmals aufkochen. Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals schaumig mixen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zuletzt die Kartoffelsuppe in Teller füllen, mit etwas Schnittlauch und den Speckwürfeln bestreuen und die Parmesanröllchen darauf verteilen.

Johann Lafer am 04. Dezember 2010

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

Für 2 Personen

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

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

Jörg Sackmann Freitag, 10. Dezember 2010

Knusprige Bratkartoffeln mit Spiegelei und Spinat

Für 4 Personen

Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, fest	100 g Speck, durchwachsen	2 Zwiebeln
Öl, neutral	Butter	

Spinat:

2 Schalotten	600 g Spinat, frisch, jung	0,5 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	100 g Butter	Olivenöl
Muskat	Salz	Pfeffer

Spiegelei:

30 g Butter	4 Wachteleier	Senf
Salz		

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln, die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Öl und eine Flocke Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben beidseitig knusprig goldbraun braten. Der Speck und die Zwiebeln werden im letzten Drittel der Bratzeit dazugegeben und ebenfalls knusprig gebraten, bis das Ganze eine Kruste bildet. Umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls knusprig braten.

Spinat:

Die Schalotten schälen und in Würfelchen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Schalottenwürfelchen in der Butter glasig schwitzen und den Spinat dazu geben. Das Gemüse fällt nun schnell zusammen und ist in vier bis fünf Minuten fertig. Nun noch mit Salz, Pfeffer, etwas Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Muskat abschmecken.

Spiegelei:

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Eier werden in die Pfanne gegeben und je nach Wunsch gebraten. Gewürzt wird erst am Schluss, da sich durch das Salz sonst blinde Flecken auf den Eiern bilden. Nun die Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Eier und der Spinat kommen dazu und es kann sofort serviert werden.

Sarah Wiener am 07. Mai 2010

Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette

Für 4 Personen

300 g gekochter Schinken	3 El Walnusskerne	Salz
1-1 El Honig	3 El milder Weißweinessig	5 El Olivenöl
1 kleiner Bund Petersilie	1-2 Tl mittelscharfer Senf	50 g geputzte Wintersalate

Die dünnen Schinkenscheiben auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Petersilie fein hacken und zugeben. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

2/3 der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Salate mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Krautfleckerl mit Schinken

Für 4 Personen

500 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
6 El Öl	2 Tl edelsüßes Paprikapulver	2 Tl getrockneter Majoran
1½ Tl Zucker	150 ml Geflügelbrühe	Pfeffer
Salz	200 g Lasagneblätter	150 g gekochter Schinken
100 g Bergkäse	2 El Kürbiskerne	

Weißkohl putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen, Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben und kurz mitdünsten. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen. Kohl untermischen, pfeffern, salzen und 10–15 Min. bei starker Hitze schmoren.

Inzwischen die Lasagneblätter grob zerbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren 5–8 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Schinken erst in Streifen, dann in 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 El Öl knusprig braun anbraten. Schinken zusammen mit den Nudeln unter den Kohl mischen. Alles in eine Auflaufform geben. Käse raspeln und über die Kohlmischung streuen. Kürbiskerne darübergeben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 10 Min. überbacken.

Tipp: Mit etwas Kürbiskernöl beträufelt servieren!

Tim Mälzer am 08. 10. 2011

Leberwurst-Kartoffel-Chips auf Feld-Salat

Für 4 Personen

Dip:

70 g Johannisbeergelee, rot 1 EL Weißweinessig 1 EL Portwein
1 TL Chilipulver

Dressing:

2 EL Balsamico-Essig, weiß 5 EL Kürbiskernöl Salz
Pfeffer

Leberwurst-Kartoffel-Chips:

2 Kartoffeln, sehr groß 1 Ei 16 Scheiben Leberwurst
16 Kerbelblättchen 200 g Feldsalat 2 EL Pinienkerne
Öl zum Frittieren Salz Pfeffer

Dip:

Johannisbeergelee mit Weißweinessig, Portwein und Chilipulver verrühren.

Dressing:

Balsamico-Essig mit Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Leberwurst-Kartoffel-Chips:

Die Kartoffeln schälen und längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Insgesamt werden 32 Scheiben benötigt. Die Hälfte der Kartoffelscheiben an den Rändern mit Eiweiß bestreichen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit je einer Leberwurstscheibe belegen. Die Kerbelblättchen darauf verteilen. Nun je eine Kartoffelscheibe darauf legen und die Ränder sehr gut zusammendrücken. Bei Bedarf Zahnstocher verwenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelchips darin goldgelb ausbacken. Herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den gewaschenen und getrockneten Feldsalat mit dem Dressing marinieren und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Mit den Kartoffelchips und dem Johannisbeerdip auf einer großen Platte oder Tellern anrichten.

Horst Lichter am 04. Dezember 2009

Mangold im Parmesan-Körbchen mit Speck, Spiegelei

Für 4 Personen

Parmesankörbchen:

400 g Parmesan

Mangold:

2 Stauden Mangold, a 500 g 2 Schalotten 1 – 2 Zehen Knoblauch

2 EL Butter Salz Pfeffer

Muskatnuss

Speck:

8 Scheiben Baconspeck

Spiegelei:

4 Eier Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Parmesankörbchen:

Den Parmesan reiben und auf ein Blech mit Backpapier kreisförmig und dünn aufstreuen. Im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten backen und dann mit Hilfe kleiner Schüsseln oder Tassen in die gewünschte Form bringen und abkühlen lassen.

Mangold:

Mangold putzen und waschen. Die Stiele entfädeln, klein schneiden und die Blätter in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotten abziehen. Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und beides glasig dünsten. Mangold hinzufügen und unter wenden circa drei bis fünf Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Speck:

Die Baconscheiben in einer ungefetteten Pfanne von beiden Seiten kross ausbraten.

Spiegelei:

Die Eier zu Spiegeleiern braten und mit Salz abschmecken. Das Parmesankörbchen mit dem Mangoldgemüse füllen und mit je zwei Scheiben Speck und einem Spiegelei servieren.

Horst Lichter am 02. Oktober 2009

Mangold-Röllchen mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

4 Stück Ziegen-Frischkäse a 20 g	4 Blätter Mangold, groß	2 Schalotten
0,5 Zehe Knoblauch	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Limette, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl	50 g Butter
6 Salbeiblätter	Salz	Pfeffer
Frische Muskatnuss		

Mangold waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten in grobe Stücke, den Knoblauch in feine Stücke schneiden. Die Schale der Limette abreiben. Olivenöl und 20 Gramm Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und die abgeriebene Schale einer Limette andünsten. Den in etwas dickere Scheiben geschnittenen Parma-Schinken darin von beiden Seiten anbraten. Mangoldblätter ausbreiten und auf jedes Blatt einen mit Parma-Schinken eingewickelten Ziegenkäse legen. Schalotten und Knoblauch gleichmäßig darüber verteilen. Mit einem Hauch von Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Nun die Mangoldblätter zu einem Täschchen einschlagen, eventuell mit Zahnstochern befestigen. In der gleichen Bratpfanne restliche Butter aufschäumen lassen und die Mangoldtaschen darin von beiden Seiten circa je zwei Minuten braten. Die Mangoldtaschen in der Mitte durchschneiden und auf Tellern anrichten. In derselben Bratpfanne die Salbeiblätter kurz andünsten. Die Schale der Zitrone abreiben und die Mangoldtaschen damit bestreuen. Die Salbeiblätter auf den Mangoldtaschen drapieren.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich Baguettebrot.

Horst Lichter am 06. Juni 2008

Mehl-Klöße mit Speck-Soße

Für 4 Personen

Klöße:

500 g Mehl	6 Eier	200 ml Milch
20 g Butter	2 Sch. Weißbrot	1 EL saure Sahne
Salz		

Soße:

4 Sch. Speck, mager	100 ml Sahne	Öl
Schnittlauch	Buttercroûtons	Pfeffer
Salz		

Klöße:

Das Mehl mit Eiern, 100 Milliliter Milch, etwas Salz und zerlassener Butter zu einem halb festen Teig verrühren. Die Weißbrotscheiben in der restlichen Milch einweichen, ausdrücken und unter den Teig heben. Die saure Sahne ebenfalls dazu geben. Die Klöße mit einem Esslöffel ausstechen und kurz in reichlich Salzwasser kochen (nur solange, bis sie oben schwimmen). Dann noch zwei bis drei Minuten im Topf ziehen lassen.

Soße:

Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Fett abgießen, ein Schluck Wasser und die Sahne dazu geben. Nach Geschmack würzen. Mit reichlich Schnittlauch und Buttercroûtons garnieren.

Tipp:

Dazu schmeckt ein guter grüner Salat.

Lea Linster am 06. Mai 2011

Mozzarella auf Mürbe-Teig mit Tomaten-Zitronen-Olivenöl

Für 2 Personen

Für die Mozzarella-Kuchen:

30 g Gruyère	70 g weiche Butter	100 g Mehl
2 EL kaltes Wasser	Salz, Pfeffer	2 Kartoffeln
1 Zweig Thymian	1/2 Bund Rucola	250 g Mozzarella
30 g Schwarzwälder Schinken		

Für das Zitronen-Olivenöl:

1 Zitrone	1 Tomate	40 g Zucker
25 ml Wasser	1 Sternanis	Salz, Pfeffer
80 ml Olivenöl	2 Stiele Basilikum	

Für die Mozzarella-Kuchen:

Den Käse fein reiben. Weiche Butter mit Mehl, Wasser, 10 g geriebenem Käse, einer Prise Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie gepackt 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf 2 mm dick ausrollen und in zwei Rechtecke von 10x 20 cm schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter vom Zweig streichen. Rucola abspülen und trocken schütteln. Für das Zitronen-Olivenöl Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn abschälen. Dann diese 3 x in einem Topf mit etwas kochendem Wasser blanchieren (dabei das Wasser immer abschütten und neues Wasser zum Blanchieren verwenden). Dann die Schale fein würfeln. Von den Zitronen noch den Saft auspressen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, die Haut abziehen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucker in einem Topf auflösen, ohne dass er bräunt, mit Zitronensaft und Wasser ablöschen. Sternanis, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Tomatenwürfel zugeben, vorbereitete Zitronenschale zugeben und das Öl unterrühren, Topf vom Herd ziehen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Basilikum unter das Zitronenöl mischen und abschmecken. Die Backofentemperatur auf 240 Grad (Umluft 220 Grad, Gas Stufe4) erhöhen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, die Scheiben halbieren und auf den gebackenen Teig legen. Die Kartoffelscheiben auf den Mozzarella legen, restlichen gerieben Gruyère darauf geben, mit Thymian bestreuen und würzen. Im heißen Ofen ca. 8 Minuten backen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt und leicht Farbe annimmt. Dann aus dem Ofen nehmen und Schinken und Rucola darauf verteilen. Die Mozzarella-Kuchen mit dem Tomaten-Zitronen-Olivenöl beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 23. August 2011

Nadas Hot-Dogs

Für 4 Personen

4 Wiener Würstchen	3 Eier, Größe L	3 Eier, Größe M
150 g Mehl, instant	100 ml Vollmilch	100 ml Mineralwasser
0,5 Bund Schnittlauch	1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb
1 Schlangengurke	200 g Paniermehl	50 ml Sahne
Salz	Senf oder Ketchup	Butterschmalz
Öl		

In einer Schüssel die drei großen Eier, Milch und eine Prise Salz gut verquirlen. Nach und nach Mehl und Mineralwasser hinzugeben. Nach Belieben Schnittlauch unterrühren. Den Teig schön sämig rühren. Die Sahne schlagen. Eier der mittleren Größe, Schlagsahne und eine Prise Salz gut aufschlagen. Das Paniermehl separat bereitstellen. Zunächst eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und aus dem Pfannekuchenteig schöne, dünne Pfannekuchen backen. Die fertigen Pfannekuchen nebeneinander legen und jeweils ein Würstchen darauf legen und zu einer Rolle zusammenlegen. Nun die Pfannkuchenrollen durch die Ei-Masse ziehen und danach im Paniermehl wälzen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz die Hot Dogs rundherum goldgelb backen. Paprika in Streifen und die Schlangengurke in Scheiben schneiden. Hot Dogs auf einer großen Platte anrichten und mit Paprikastreifen und Gurkenscheiben garnieren. Wahlweise Ketchup oder Senf dazureichen.

Horst Lichter am 12. September 2008

Nudel-Omelette auf Endivien-Salat und Speck-Krusteln

Für 4 Personen

400 g Spaghetti	6 EL Olivenöl	1 Bund Lauchzwiebeln
1 Paprika, rot	200 g Schinken, gekocht	6 Eier, (Gr. M)
100 ml Milch	100 ml Sahne	120 g Emmentaler Käse
1 Kopf Endiviensalat	200 g Frühstücksspeck	250 g Kartoffeln, mehlig
4 EL Pflanzenöl	4 EL Sherryessig	300 ml Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel, rot	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Dill	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Zucker	Pfeffer	

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Diese dann in Salzwasser gar kochen, abtropfen lassen und in eine hohe Schüssel geben. Den Endiviensalat putzen, in feine Streifen schneiden, abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und in einer ungefetteten Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das entstandene Fett aufbewahren. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Dill, die Petersilie und den Schnittlauch abbrausen. Dill und Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Gemüsebrühe erwärmen. Nun die noch lauwarmen Kartoffeln mit Essig und der warmen Gemüsebrühe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss circa zwei Esslöffel ausgelassenes Speckfett, vier Esslöffel Oliven- und Pflanzenöl sowie die Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch einrühren. Den Käse reiben. Die Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Eier mit Milch und Sahne verquirlen, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse unterrühren. Das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Schinken und die Lauchzwiebeln andünsten, die Nudeln dazugeben und die Eiermasse dazugießen. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und bei mittlerer Hitze fünf bis acht Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit den Endiviensalat mit dem Kartoffeldressing vermengen. Das fertige Nudelomelette vierteln und mit dem Endiviensalat auf dem Teller anrichten. Den Endiviensalat mit den Speckkrusteln garnieren.

Horst Lichter am 14. Mai 2011

Ofenschmaus mit Salat der Saison

Für 4 Personen

4 Brötchen, vom Vortag	3 Mettenden	100 g Bauchspeck, geräuchert
3 Zwiebeln, rot (ca. 300 g)	1 EL Butter	3 Eier
200 ml Milch	200 ml Sahne	0,5 Bund Petersilie, glatt
2 Köpfe Chicoree	150 g Feldsalat	30 g Walnusskerne
4 EL Olivenöl	4 EL Rotweinessig	2 TL Honig
2 TL Senf	1 Muskatnuss	Fett
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft oder auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen dünn aufschneiden. Die Mettenden in Scheiben schneiden, den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, einige Ringe für die Dekoration beiseite legen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck, die Mettenden und Zwiebeln darin circa fünf Minuten dünsten. Die gehackte Petersilie unterheben. Die Sahne mit der Milch und den Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss herzhaft würzen. Eine genügend große Auflaufform einfetten. Die Brötchenscheiben und die Zwiebel-Speck-Mischung abwechselnd hineingeben und das Ei-Sahnegemisch darübergeben. Im Backofen für circa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit den Chicoree und Feldsalat putzen. Vom Feldsalat die Wurzelenden entfernen, den Chicoree halbieren und den harten Strunk entfernen. Die einzelnen Blätter vom Chicoree sowie den Feldsalat und die zuvor beiseite gelegten Zwiebelringe schön dekorativ auf Salattellern anrichten. Den Rotweinessig mit Olivenöl, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette großzügig beträufeln und die Walnusskerne darüberstreuen. Abschließend den Ofenschmaus anrichten und mit dem Salat servieren.

Horst Lichter am 15. Januar 2011

Pasta mit Parma-Schinken, Pilzen, Tomaten und Rucola

Für 2 Personen

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

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

Karlheinz Hauser Montag, 20. September 2010

Penne-Rigate mit Salsiccia und Tomaten

Für 4 Personen

400 g Penne-rigate	4 Salsiccia, ital. Bratwurst	1 EL Olivenöl
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 ml Tomatensoße
0,5 Bund Petersilie, glatt	50 g Pecorino, frisch	Meersalz
Pfeffer	Chili	

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die ital. Bratwurst (Salsiccia) aus dem Darm drücken und in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und dazu geben. Kurz mit braten lassen. Die Tomatensoße dazugießen und einige Minuten einkochen lassen. Die Penne mit einer Nudelkralle aus dem Wasser in die Tomatensoße geben, nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Chili, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abschmecken. Die Pasta mit dem geriebenen Käse servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010

Penne-Salat al arrabiata mit Speck

Für 2 Personen

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

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

Otto Koch Freitag, 30. Juli 2010

Pfannen-Pizza mit Salami

Für 2 Personen

1/2 Päckchen Trockenhefe	175 ml Wasser	250 g Mehl
2 EL Olivenöl	Salz	4 Tomaten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 TL Oregano
Pfeffer	50 g Salami	100 g Mozzarella
Rosmarin		

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl, 1 TL Olivenöl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken ca. 40 Minuten gehen lassen. Teig kräftig durchkneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Die Tomaten würfeln. Die Schalotten schälen, würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen, die Tomatenwürfel dazugeben. Auf großem Feuer solange schwenken, bis ein dickes Tomatenpüree in der Pfanne ist. Die Pfanne vom Herd ziehen, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Ein Brett mit Mehl bestäuben und darauf kleine Teigkugeln ca. 3 mm dick auswellen. Die Teigfladen in eine geölte, möglichst große Pfanne geben, dabei den Teig schön nach außen drücken. Der Teig sollte nur ca. 3 Millimeter dick sein. (Was übersteht wird weggeschnitten und kommt bei einer neuen Pizza zur Verwendung). Tomatenmasse darauf verteilen geben. Die Pfanne auf dem Herd kräftig erhitzen. Salami in Streifen schneiden, Mozzarella in Scheiben und zusammen mit den Rosmarinnadeln auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen ungefähr fünf bis zehn Minuten backen.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Mai 2009

Pfirsich-Rosmarin-Focaccia, Roquefort, Pancetta-Bröseln

Für 4 Personen

150 g Pancetta, in Scheiben	50 g Butter	15 g Hefe, frisch
1 TL Zucker	5 EL Olivenöl	600 g Weizenmehl
4 Pfirsiche	1 Zitrone	150 g Roquefort
3 Zweige Rosmarin	Öl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pancetta klein würfeln und im Ofen zehn bis 15 Minuten trocknen. Anschließend abkühlen lassen und mit 100 Gramm Mehl mischen. Die Butter in kleinen Würfeln zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und zwischen den Fingern verreiben, bis kleine Brösel entstehen. Die Hefe in 300 Milliliter lauwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Zucker, zwei Esslöffel Olivenöl, eine Prise Salz und das übrige Mehl zufügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Zitrone auspressen. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen, den Roquefort zerbröckeln. Den Ofen nun auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Teigkugeln zu flachen, länglichen Fladen formen und nebeneinander auf ein gut geöltes Backblech legen. Die Teigfladen dicht mit den Pfirsichspalten belegen. Anschließend den Roquefort und den Rosmarin gleichmäßig darauf verteilen. Die Focaccia mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, etwas Salz und Pfeffer und die Pancetta-Brösel darauf streuen und im heißen Ofen etwa zehn bis zwölf Minuten lang backen.

Johann Lafer am 21. August 2010

Pilz-Frittata mit Pancetta

Für 4 Personen

500 g Pilze	60 g Pancetta, dünne Scheiben	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Petersilie, glatt	3 EL Olivenöl
1 TL Thymianblätter	6 Eier	60 g Parmesan
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Pilze putzen und säubern, falls nötig waschen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden. Pancetta in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und sehr fein schneiden. Pancetta in einer ofenfesten beschichteten Pfanne in einem Esslöffel Öl knusprig ausbraten. Pilze zugeben, einige Minuten unter Wenden goldbraun braten. Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Herausnehmen. In dem restlichen ÖL Schalotten, Knoblauch und Thymian anbraten, salzen und pfeffern. Gebratene Pilze untermischen. Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Parmesan verschlagen, über die Pilz-Mischung gießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Pfanne auf den Rost auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und die Frittata circa 15 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, auf eine Platte gleiten lassen und in Portionsstücke schneiden.

Tipp:

Dazu passt Feldsalat mit einem einfachen Dressing aus Essig, Öl, Senf, Thymian, Salz und Pfeffer.

Cornelia Poletto am 24. September 2010

Pimentoquiche mit Chorizo

Für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl, Typ 550 150 g Butter, kalt (gewürfelt) 1 TL Meersalz
3 EL Wasser 1 Ei

Belag:

300 g Paprika, rot	200 g Lauch	2 Zehen Knoblauch, jung
2 EL Olivenöl	100 g Pimentos, eingelegt	50 g Öl-Tomaten, getrocknet
200 g Chorizo	200 g Ziegenricotta	125 g Büffelmozzarella
100 ml Sahne	5 Eier	2 TL Thymianblätter
100 g Parmesan	Meersalz	Piment d'espelette
Mehl	Pfeffer	

Teig:

Das Mehl mit den Butterwürfeln kneten, dann mit Salz, Wasser und dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Belag:

Die Paprika vierteln, entkernen, schälen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den geschälten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Lauch und Paprika in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Pimentos und Tomaten in Streifen, die Wurst in Scheiben schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche circa fünf Millimeter stark ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Den vorbereiteten Belag darauf verteilen. Ziegenricotta, Büffelmozzarella, Sahne, drei Eigelb und zwei Eier pürieren. Fein geschnittene Thymianblätter unterheben und mit Salz und Piment d'espelette abschmecken. Über die Quiche gießen und den geriebenen Parmesan darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche während des Backens zu dunkel wird.

Cornelia Poletto am 12. März 2010

Pizza mit Parma-Schinken und Rucola

Für 2 Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	1/2 TL Salz	125 ml Milch
1 Prise Zucker	20 g frische Hefe	50 ml Olivenöl

Für den Belag:

1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian	1 kleine Knoblauchzehe
200 ml pass. Dosen-Tomaten	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund Rucola	2 Kugeln Mozzarella
8 Scheiben Parma-Schinken	60 g Parmesan	

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch mit dem Zucker vermengen, die Hefe hineinbröseln und verrühren. Hefemilch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten, während des Knetens das Olivenöl mit untermischen. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Vom Majoran und Thymian die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob schneiden. Pelati, Knoblauch, Kräuter, 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixstab kurz pürieren. Rucola abspülen, trocken schütteln. Den Teig ca. 5 mm dick auswellen und auf ein gefettetes bzw. mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Tomatensoße darauf dünn verteilen. Den Mozzarella zupfen und auf der Tomatensoße verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Pizza ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, sofort mit Parma-Schinken, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan belegen. Noch etwas Olivenöl darüber träufeln, schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber streuen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 25. Januar 2010

Pochierte Eier mit Kräuter-Schaum

Für 2 Personen

10 ml Estragonessig	Salz	4 Eier
2 Speckscheiben	1 Kohlrabi	1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch	1 EL Kerbel	1 EL Basilikum
3 Eigelb	50 ml kräftige Gemüsebrühe	Pfeffer

Wasser mit Essig und Salz aufsetzen und zum Sieden bringen. Die Eier aufschlagen und einzeln vorsichtig einlegen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und blanchieren. Die Kräuter in den Mixer geben und fein pürieren. Eigelb mit Gemüsebrühe im Wasserbad aufschlagen, bis es schön schaumig und cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken und warm stellen. Kohlrabiwürfel in einen gewärmten Whisky-tumbler (Trinkglas mit schwerem Boden) geben und die pochierten Eier darauf anrichten. Mit Speck bestreuen und Kräuterschaum übergießen.

Otto Koch Freitag, 7. März 2008

Quiche-Lorraine

Für 8 Personen

1 Rolle Blätterteig (275 g)	750 g Hülsenfrüchte	2 Zwiebeln
500 g Mangold	600 g Hokkaido-Kürbis	3 EL Öl
Salz	Pfeffer	4 Eier (Kl. M)
300 ml Schlagsahne	50 g geriebener Parmesan	3 Scheiben gekochter Schinken

Blätterteig in eine Quicheform (26 cm O) legen, den Rand festdrücken und den überschüssigen Teig abschneiden. Den Teig mit einer Gabel am Boden mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 15 Minuten vorbacken (Umluft nicht empfehlenswert). Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Mangold gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Stiele in 5 cm lange dünne Streifen schneiden, die Blätter in feine Streifen schneiden. Kürbis entkernen, erst in Spalten, dann in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Mangold darin 2 Minuten andünsten. Kürbis zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier, Sahne und Parmesan mischen. Hülsenfrüchte vom Teig nehmen. Schinken auf den Teig legen. Gemüse darauf verteilen, Eiermilch darübergießen. Im heißen Ofen bei 150 Grad auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 06. 11. 2010

Rösti mit Spiegeleiern und Schinken

Für 4 Personen

Rösti:

800 g Kartoffeln 4 EL Erdnussöl Pfeffer
Salz

Spiegeleier:

2 Sch. Kochschinken 1 Zwiebel 4 Eier
Butter Salz Pfeffer
Schnittlauch

Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und in einem Mulltuch gut ausdrücken. Dann die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen und acht Portionen in eine heiße Pfanne mit Erdnussöl setzen. Fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann wenden und nochmals drei Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Spiegeleier:

Den Kochschinken in etwas Butter leicht anbraten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in etwas Butter rösten und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie verfeinern. Die Spiegeleier ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der Reibekuchen mit dem Schinken, den Zwiebeln und den Spiegeleiern belegen.

Lea Linster am 25. Februar 2011

Reis-Puffer mit Zucchini-Spaghetti und Schinken

Für 4 Personen

Zucchini-Spaghetti:

2 Schalotten	2 Zucchini	1 Lorbeerblatt
1 EL Ziegen-Frischkäse	1 Limette, unbehandelt	0,5 Bund Basilikum
Sahne	Salz	Pfeffer
Butter	Öl	

Reispuffer:

4 Reispuffer

Soße:

8 Sherry-Tomaten 0,2 l Apfelsaft 0,2 l Kirschsaff

8 Scheiben Parma-Schinken Puderzucker

Zucchini-Spaghetti:

Die Schalotten fein würfeln und eine Zucchini schälen. Die Zucchini bis runter auf die Kerne in dünne Scheibchen ziehen – ähnlich wie Spaghetti. Schalotten in Öl und Butter anschwitzen und die Zuchinstreifen dazugeben. Das Lorbeerblatt, Ziegenkäse und etwas Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale der Limette abreiben und das Gemüse damit abschmecken. Das Gemüse kurz vor dem Servieren mit etwas Basilikum dekorieren.

Reispuffer:

Die Reispuffer in kleine Stücke schneiden. Das Zuchinigemüse beim Anrichten auf die Reispufferstücke legen. Die Reispuffer keinesfalls braten, da die sonst steinhart werden.

Soße:

Die Sherry-Tomaten mit Puderzucker karamellisieren. Kirsch- und Apfelsaft dazugeben und reduzieren, bis eine cremige Soße entsteht. In einer separaten Pfanne den Parma-Schinken knusprig anbraten. Auf den Pufferbröseln anrichten.

Horst Lichter am 16. April 2010

Retro-Vorspeisen-Platte

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eigelb	3 TL Senf	ca. 300 ml Sonnenblumenöl
1/2 Zitrone	Salz, Pfeffer	

Für die Vorspeisen:

1 Orange, unbehandelt	250 g kernlose Weintrauben	300 g Gouda
1/2 Bund Schnittlauch	250 g Frischkäse	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	12 Salzcracker	8 Sch gekochter Schinken
8 Stangen gekochter Spargel	100 g Fleischwurst	50 g Cornichons
8 Tomaten	4 Eier	scharfer Senf
10 g Gemüsemeerrettich	8 große Salamischeiben	

Für die Dekoration:

1 Bund krause Petersilie	1 Glas Maiskölbchen	1 Bund Radieschen
1 kl. Glas Mandarinen	1 kl. Glas Oliven mit Paprika	8 kleine Tomaten
1 kl. Dose Ananas	Bunte Plastikspieße	

Mayonnaise:

Eigelb und Senf mit dem Schneebesen verrühren und tropfenweise Öl dazumischen. Dabei immer weiterschlagen bis eine dickliche Crème entsteht, Zitronensaft ebenfalls tropfenweise unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eigelb und Öl sollten Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt.

Käseigel:

Die Orange halbieren und die Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Den Gouda in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden, diese mit den Weintrauben belegen und auf der Orange festspießen.

Tipp: Alternativ kann man auch ein halbes Brot - mit Alufolie umwickelt - als Korpus für den Käseigel verwenden. Käsekugeln:

Schnittlauch klein schneiden und mit 150 g Frischkäse glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Kugeln formen, in Paprikapulver rollen und die Käsekugeln auf die Cracker setzen. Spargel-Schinkenröllchen:

Jeweils eine Scheibe gekochten Schinken mit Mayonnaise bestreichen, eine Stange Spargel darin einwickeln und nach Belieben mit Mayonaisseputzen und Petersilie verzieren. Gefüllte Tomaten: Fleischwurst und saure Gurken würfeln, mit ca. 5 EL Mayonnaise vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten waschen, unten für einen besseren Stand etwas begradigen, oben einen Deckel abschneiden, das Innere aushöhlen und in den Rand ein Zick-Zack-Muster schneiden. Die Tomatenhälften mit Fleischsalat füllen und jeweils mit einer halbierten Olive belegen. Gefüllte Eier:

Die Eier hart kochen, schälen, halbieren, das Eigelb herausnehmen und mit ca. 4 EL Mayonnaise, 1 TL Senf und etwas Salz, Pfeffer verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel (mit Sterntülle) geben und in die Eierhälften spritzen. Salamitüte:

100 g Frischkäse mit 1 EL Gemüsemeerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus jeweils einer Salamischeibe eine Tüte drehen. Diese mit der Meerrettich-Mischung füllen und nach Belieben mit Petersilie oder Oliven garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. April 2008

Rheinisches Durcheinander

Für 2 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	120 g frische Champignons	150 g durchwachsener Speck
4 Kirschtomaten	1 mittelgroße Zwiebel	1 kleinen Eisbergsalat
3 Eier	150 ml Sahne	50 g Butter
1 EL Rübensaft	1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Eier hart kochen, schälen und achteln. Die Champignons putzen und halbieren bzw. je nach Größe vierteln. Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein würfeln. Den Speck in etwas Pflanzenöl auslassen und schön knusprig anbraten, die Zwiebeln und die Champignons hinzugeben und mit andünsten lassen. Anschließend das Ganze vom Herd nehmen und warmstellen. Die großen äußeren Blätter vom Eisbergsalat entfernen und beiseite legen. Den restlichen Salat in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln abseihen und die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse ein zweites Mal durch die Kartoffelpresse drücken und mit der Butter und der Sahne vermengen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Speck, die Zwiebeln und die Champignons mit dem Bratfett sowie den fein geschnittenen Eisbergsalat und die Eier vorsichtig unter das Püree heben. Das Püree auf den übrig gebliebenen Salatblättern anrichten und mit etwas Rübensaft beträufeln. Das Ganze mit Blattpetersilie und Kirschtomaten garnieren.

Horst Lichter am 25. Juni 2010

Rote Bete mit Apfel-Kürbiskern-Vinaigrette, Speck-Chips

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	4 Rote-Bete, fertig gekocht	1 EL Crème-fraîche
1 EL Sahne- Meerrettich	4 Scheiben Speck, sehr dünn	1 Schalotte
1 Apfel	1 Schuss Apfelsaft	1 Schuss Weißweinessig
4 EL Olivenöl	1 EL Kürbiskernöl	1 EL Kürbiskerne
1 Schale Gartenkresse	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Rote-Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern einem Carpaccio ähnlich anrichten. Die Crème-fraîche und den Meerrettich sowie eine Prise Salz, Zitronensaft und -abrieb miteinander verrühren. Den Speck im vorgeheizten Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa zwölf Minuten kross rösten. Schalotte und Apfel schälen, in feinste Würfel schneiden, mit Apfelsaft, Essig, Olivenöl, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und gleichmäßig über die Rote-Bete verteilen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rösten, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Die Meerrettichcreme auf die marinierte Rote-Bete tupfen, Kürbiskerne darauf verteilen, den krossen Speck sowie die Gartenkresse dekorativ dazugeben.

Alexander Herrmann am 15. Oktober 2010

Safran-Gnocchi a la Carbonara mit Kochschinken

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	0,5 g Safran, gemahlen	150 g Mehl
2 Eier	100 g Parmesan	100 g Kochschinken
10 Blatt Salbei	150 g Champignons	2 EL Olivenöl
300 ml Sahne	150 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Danach die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Safran so lange verrühren, bis sich der Safran gelöst hat und unter Beigabe des Mehls zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und die Hälfte davon unterrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum leichten Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Den Schinken in Streifen schneiden, fünf Salbeiblätter fein hacken. Die Champignons mit einer Bürste reinigen, halbieren und zusammen mit den Schinkenstreifen im heißen Olivenöl anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun das Ganze auf dem Herd bei reduzierter Hitze zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den übrigen Parmesan unterrühren. Gnocchi, Champignons und Schinken zugeben und unterschwenken. Die Gnocchi mit der Soße anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 31. Juli 2010

Salat von frischem, gebratenem Endivie und Kochschinken

Für 2 Personen

1 Endivien-Salat	Salzwasser	50 g gekochter Schinken
2 hart gekochte Eier	1/2 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
1 TL Senf	ca. 180 ml Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer	2 EL gehackte Mandeln	1 EL Weißweinessig

Den Salat in einzelne Blätter trennen, waschen und gut trocken schütteln. 2 große Blätter zur Seite legen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die übrigen äußeren grünen Blätter in feine Streifen schneiden. Die hellen inneren Blätter in Stücke zupfen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die gekochten Eier schälen, eines davon fein hacken, das andere in Scheiben schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Eigelb mit Senf vermischen, mit dem Schneebesen nach und nach ca. 150 ml Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Die grünen Salatstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Salatstreifen mit Schinken, gehacktem Ei, Schnittlauch und der Mayonnaise mischen. Die Masse auf die beiden blanchierten Salatblätter geben und aufrollen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 2 EL Olivenöl mit Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gezupften Salatblätter damit marinieren und anrichten. Die Röllchen darauf geben, mit Mandeln bestreuen und die Eierscheiben dazu geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. Dezember

Salsiccia auf Rote-Bete-Carpaccio

Für 2 Portionen

2 Salsiccia	2 Kugeln Rote Bete	1 Eisbergsalat
30 g Parmesan	1 Zitrone	2 Stiele glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Salsiccia in der Länge halbieren. Auf den Elektrogrill legen und den Deckel schließen. Für das Rote-Bete-Carpaccio die gekochte Rote Bete mit Hilfe eines Hobels in dünne Scheiben teilen. Diese blütenförmig auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eisbergsalat halbieren, in dünne Juliennes schneiden und über die Rote Bete streuen. Etwas Zitronensaft und Olivenöl darübergeben. Die glatte Petersilie hacken und ebenfalls hinzufügen. Zum Abschluss Parmesan darüber hobeln. Die gegrillte Salsiccia darauf platzieren.

Tipp:

Wer die Rote Bete selber kochen möchte, sollte dem Kochwasser eine Zwiebel, Kümmel und Zucker zufügen.

Steffen Henssler am 08. 07. 2011

San-Daniele-Schinken mit Feigen-Schiacciata

Für 4 Personen

Teig:

30 g Hefe, frisch	200 ml Milch, lauwarm	50 g Zucker
500 g Mehl	50 g San-Daniele-Würfel	2 EL Dessertwein
100 g Walnusskerne	1 TL Fenchelsamen	100 ml Olivenöl
1 Ei	Salz	

Belag:

500 g Feigen	1 EL Rosmarinnadeln	2 EL Pinienkerne, geröstet
400 g San-Daniele-Schinken	Meersalz	Pfeffer
Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die Hefe zerbröseln und mit etwas Milch und einem Teelöffel Zucker anrühren. Mehl mit dem übrigen Zucker und etwas Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefemilch hineingießen und zugedeckt an einem warmen Ort circa 15 Minuten gehen lassen. Die San Daniele-Würfel und die grob gehackten Walnusskerne mit dem Dessertwein mischen. Die Fenchelsamen ohne Fett etwas anrösten und dann im Mörser leicht ausdrücken. Die übrige Milch, das Olivenöl und das Ei mit dem Fenchelsamen zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, dann erst die Walnusskerne darunter arbeiten. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einem etwa einen Zentimeter dicken eckigen Fladen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Fladen darauf legen und zugedeckt noch einmal circa 15 Minuten gehen lassen.

Belag:

Inzwischen die Feigen waschen, die Stiele abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Feigen mit Rosmarin und Pinienkernen auf dem Fladen verteilen. Fladen im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen, bis er aufgegangen und schön gebräunt ist. Leicht auskühlen lassen. San Daniele Schinken in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Fladen servieren. Etwas Olivenöl über den Fladen träufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 05. Dezember 2008

Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

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

Für das Sauerkraut:

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

Für die Soße:

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

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 30. Dezember 2010

SchafskäseTortilla mit Tomaten-Soße und Schinken

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	Olivenöl	4-5 Tomaten
120 g Schafskäse (Feta)	100 g gekochter Schinken	12 schwarze Oliven
5 - 6 Eier	Salz und Pfeffer	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Tomatensaft	3 Stängel Petersilie, Basilikum

Die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Tomaten häuten, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Den Schafskäse und Schinken würfeln und die Oliven fein hacken. Schafskäse und Schinken zu den Kartoffeln geben, die Eier in einer Schüssel aufschlagen, ebenfalls dazugeben und 1/3 der Tomatenwürfel und die Oliven mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze braten und stocken lassen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Die restlichen Tomatenwürfel und den Tomatensaft dazugeben, circa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Tortilla in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten, mit der Tomatensoße umgießen und mit Kräutern garnieren. Dazu passt gut ein Salat.

Otto Koch Freitag, 18. April 2008

Scheiben-Rösti mit Schinken-Erbesen

Für 2 Personen

200 g neue Kartoffeln	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 Schalotte	80 g gekochter Schinken
1 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	200 g frische Erbsen

Neue Kartoffeln mit der Gemüsebürste glatt und sauber putzen, dann die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. In einer großen oder zwei kleinen Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben fächerförmig über den ganzen Pfannenboden einlegen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten (je ca. 6 Minuten) braun braten (vorsichtig wenden). Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, in feine Röllchen schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit Sahne und Brühe aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Erbsen hinzufügen und nochmals ca. 5 Minuten köcheln. Schinken hinzufügen, abschmecken. Rösti anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und die Soße angießen.

Vincent Klink Mittwoch, 03. Juni 2009

Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 29. Dezember 2010

Schwäbischer Salz-Kuchen

Für 2 Personen

150 g Weizenmehl (Type 405)	100 g Roggenmehl (Type 1150)	Salz
15 g frische Hefe	1 Prise Zucker	2 Zwiebeln
70 g gerauchter Bauchspeck	1-2 Bund Schnittlauch	150 g saure Sahne
80 g Sahne	Pfeffer	2 EL Griebenschmalz

Weizen- und Roggenmehl in eine Schüssel geben. 1/2 TL Salz darunter mischen. Die Hefe zerbröseln und auf das Mehl geben, eine Prise Zucker und ca. 150 ml Wasser hinzugeben (erst etwas weniger Wasser zugeben und bei Bedarf noch nachgießen) und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne andünsten und auskühlen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. saure Sahne und Sahne verrühren. Schnittlauch und Zwiebelspeck untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Masse darauf verstreichen. Das Griebenschmalz darüber träufeln und den Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. April 2008

Schwarzwurzel-Gemüse mit pochiertem Ei und Pancetta

Für 4 Personen

1 Biozitrone	300 ml Weißweinessig	1 kg Schwarzwurzeln
200 ml Geflügelfond	1 große Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 Pimentkorn	3 EL Butter
3 EL Mehl	1 Bund glatte Petersilie	150 g Sahne
8 Scheiben Pancetta, dünn	Salz	4 Eier
Pfeffer	Meersalz	

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann von der Zitrone den Saft auspressen. Eine Schüssel mit Wasser, ca. 50 ml Essig und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Zum Schneiden die Wurzeln herausnehmen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und gleich wieder ins Zitronenwasser geben. Geflügelfond und 400 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Zwiebel schälen, halbieren und eine Hälfte mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken spicken. Gespickte Zwiebelhälfte und Pimentkorn mit in den Topf geben. 200 ml Weißweinessig zugeben und die Brühe mit Salz abschmecken. Die geschnittenen Schwarzwurzeln ins kochende Essigwasser geben und langsam durchziehen lassen. Dann die Schwarzwurzeln herausnehmen, abtropfen lassen und die gespickte Zwiebel entfernen. Den Kochfond zur Seite stellen. Restliche Zwiebelhälfte fein schneiden, in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen, das Mehl unterrühren, 50 ml kaltes Wasser zugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Unter Rühren den Kochfond der Schwarzwurzeln zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der Sahne schlagen. 4 Scheiben Speck in einer Pfanne ohne Fett goldgelb ausbraten, restliche Speckscheiben bleiben roh. Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, etwas Salz und Essig zugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Schwarzwurzeln zum Sahnefond geben. Zuerst flüssige Sahne, dann geschlagene Sahne unter die Schwarzwurzeln geben. Petersilie untermischen, abschmecken und anrichten. Die rohe Scheibe Speck darüber legen, darauf ein pochiertes Ei geben. Dies mit Meersalz und Pfeffer würzen und den gebratenen Speck obenauf geben.

Martin Gehrlein Freitag, 7. Januar 2011

Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

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

Für die Pilzsoße:

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

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

Otto Koch Freitag, 19. November 2010

Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Stängel Petersilie	3 altbackene Semmeln
20 g Rauchspeck	25 g Butter	ca. 100 ml Milch
1 Eigelb	Salz	100 g Champignons, weiß
100 g Austernpilze	Mehl	100 ml Weißwein, trocken
250 ml Sahne	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1/2 Bund Schnittlauch	4 Champignons	1/2 Zitrone
-----------------------	---------------	-------------

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Semmeln in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Speck sehr fein würfeln und mit 1 EL Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Milch, Eigelb und den Brotwürfeln mischen. Petersilie dazugeben und alles einige Minuten stehen lassen, bis das Brot gut durchgezogen ist. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Jedoch nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Aus der Masse Knödel formen und diese im Salzwasser circa 10 Minuten köcheln lassen. Für die Soße die Champignons und Austernpilze putzen, die Champignons in Scheiben und die Austernpilze in feine Stücke schneiden. Die restlichen Schalotten in Butter andünsten, die Pilze dazu geben, kurz anschwanken und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur den Schnittlauch fein schneiden, die Champignons putzen, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Semmelknödel in einem Suppenteller anrichten, mit der Schwammerlsoße umgießen und mit Schnittlauch und Champignonstreifen garnieren.

Otto Koch Freitag, 25. April 2008

Soufflé Vacherien Mont D'Or

Für 2 Portionen

flüssige Butter und Mehl	50 g Vacherien-Mont-D'Or	2 Sch. Schwarzwälder Schinken
100 ml Milch	25 g Butter	2 Eier
25 g Mehl	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Souffléförmchen mit Butter auspinseln, mit Mehl ausstäuben. Zwei Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Salz würzen und steif schlagen. Milch und Butter aufkochen, das Mehl unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Bei mittlerer Hitze so lange abbrennen bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. In eine Schüssel umfüllen. Erst das Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, dann etwa zwei Esslöffel von dem Vacherin Mont d'Or unterrühren. Den Schinken in feine Streifen schneiden und ebenfalls dazu geben. Eiweiß unter die Masse heben. Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und in einem Wasserbad in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Soufflés nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Den Backofen nicht frühzeitig öffnen, da das Soufflé sonst zusammen fällt.

Steffen Henssler am 04. 07. 2011

Spaghetti Carbonara mit Speck

Für 4 Personen

500 g Spaghetti	500 g Pancetta	125 g Pecorino
125 g Parmesan	1 Knolle Knoblauch	2 Zwiebeln
5 Eier	1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Pancetta und Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, gehackten Knoblauch zugeben. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den geriebenen Pecorino und Parmesan mit einer Gabel untermengen. Die Petersilie hacken und mit der Pancettamasse ebenfalls unter die Eimasse heben. Die Spaghetti in eine sehr heiße Schüssel mit etwas heißem Kochwasser geben und über diese schnell die Eimasse geben und zügig untermengen, kräftig pfeffern und servieren.

Tim Mälzer am 03. September 2010

Spaghetti Carbonara

Für 2 Portionen

250 g Nudeln	50 g Speck	50 g Parmesan
2 Eigelbe	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen und das Wasser abgießen. Den Speck in fein Streifen schneiden und in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und anbraten. Die Eigelbe mit ein wenig geriebenem Parmesan in eine Schüssel geben. Die Nudeln zum Speck hinzufügen, mit schwarzem Pfeffer würzen und die Eimischung untermischen. Das Ganze kurz stocken lassen.

Steffen Henssler am 19. 08. 2011

Spargel mit Butter und Schinken

Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel	1 TL Salz	1 TL Zucker
150 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft	12 Scheiben Schinken

Die Spargelstangen waschen und jeweils unterhalb des Kopfs bis zu den Enden mit dem Spargelschäler oder Sparschäler schälen. Die holzigen Enden mit einem Messer abschneiden – die Spargelschalen und -enden nach Belieben zum Kochen eines Spargelfonds verwenden. In einem großen Topf reichlich Wasser mit je 1 TL Salz, Zucker und 2 EL Butter aufkochen. Nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügen. Den Spargel in 4 Portionen teilen und jede Portion mit Küchengarn zusammenbinden. Die Spargelbündel in das Wasser geben. Den Spargel je nach Stangendicke in leicht siedendem Wasser 8 bis 12 Minuten bissfest garen. Die restliche Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Spargelbündel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und das Küchengarn entfernen. Den Spargel mit der zerlassenen Butter und den Schinkenscheiben auf Tellern oder einer Platte anrichten. Dazu schmecken Pell- oder Salzkartoffeln.

Otto Koch 18. November 2011

Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Bio-Orange	20 Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker	1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
6 Stangen weißer Spargel	150 g Thai-Spargel	60 g lange Makkaroni
8 Scheiben Pancetta	1 EL Butter	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Orange abwaschen, trocknen, 1 Msp. Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Tomaten vierteln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Chili andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Das Tomatenmark unterrühren. Die Tomaten, Orangensaft und Orangenschale hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Spargel schälen und die Enden abschneiden, den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser die Spargelstangen bissfest garen, herausnehmen und kalt abschrecken. Weißen Spargel der Länge nach halbieren. Das Spargelwasser erneut aufkochen und die Makkaroni darin bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Makkaroni in die gleiche Länge wie die Spargel schneiden. Jeweils einige Spargel und Makkaroni zu einem Bündel legen und mit den Speckscheiben umwickeln. Die Päckchen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundrum anbraten, dabei wenig Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben, die Bündel darin schwenken und auf der Tomatensalsa anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 26. April 2010

Spargel-Flammkuchen mit Speck und Sauer-Rahm

Für 2 Personen

10 g Hefe	130 ml Wasser	Zucker
250 g Mehl	Salz	80 g luftgetrockneter Speck
4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	50 g Quark
130 g Crème-fraîche	1 Eigelb	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	2 EL Sauerrahm	1 Biolimette

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 Prise Zucker zugeben und glattrühren. Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, das Hefe-Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen. Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in schräge, dünne Scheiben schneiden. Quark, Crème-fraîche und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Quarkmasse bestreichen, Spargel und Speck darauf verteilen, würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken. Thymianblättchen vom Zweig streifen und mit Sauerrahm vermischen. Die Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Sauerrahm mit etwas Limettenschale, 1 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchen auf Teller geben und je 1 Nocke Sauerrahm obenauf geben.

Jörg Sackmann Dienstag, 7. Juni 2011

Spargel-Pizza

Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	350 g grüner Spargel	80 g Magerquark
3 El Olivenöl	1 Ei (Kl. M)	175 g Mehl
1 Tl Backpulver	Salz	3 Frühlingszwiebeln
150 g Schmand	Pfeffer	80 g Speckwürfel

Tomaten mit lauwarmen Wasser bedeckt in einer Schüssel 10 Min. einweichen. Vom Spargel die Enden abbrechen und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, zur Quarkmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech im heißen Ofen bei 230 Grad vorheizen. Teig leicht mit den Händen durchkneten, auf einem Stück bemehlten Backpapier in Blechgröße (40 x 30 cm) ausrollen. Tomaten ausdrücken und in Streifen schneiden, Spargel einmal längs und einmal quer halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Teig mit Schmand bestreichen und die Tomaten darauf verteilen. Dann Spargel, Zwiebeln und Speck darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den belegten Teig mit Hilfe des Backpapiers auf das heiße Blech ziehen und auf der unteren Schiene 15 -20 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 31. 07. 2010)

Spargel-Tarte mit Serrano-Schinken und Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen

Für die Tarte:

600 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	Salz, Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	6 Schalotten	60 g Karotten
60 g Lauch	200 g Serrano Schinken	100 g Emmentaler
1 EL Butter	ca. 300 g Blätterteig	ca. 500 g getrocknete Erbsen
2 Eier	2 Eigelb	200 ml Sahne
Pfeffer	Muskat	2 Zweige Thymian

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräuter	2 EL Champagner-Essig	4 EL Olivenöl
50 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	20 g Pinienkerne
20 g Parmesan		

Spargel schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit einer Prise Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft aromatisieren und die Spargelstücke darin bissfest kochen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Heißluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Karotte und Lauch schälen bzw. putzen und in feine Würfel schneiden. Schinken ebenfalls würfeln, den Käse reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten und das Gemüse anschwitzen. Dann Pfanne vom Herd ziehen, Spargel sowie Schinken untermischen, abschmecken und kalt stellen. Den Blätterteig rund ausrollen und eine Tarteform (ca. 28 cm Durchmesser) damit auslegen. Eine Alufolie auf den Teigboden geben und die Erbsen darüber geben. Im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 15 Minuten blind backen. Mit Hilfe der Folie die Erbsen aus der Form heben und die Gemüse-Schinken- Mischung auf dem angebackenen Teigboden verteilen. Eier und Eigelb mit der Sahne verquirlen, Käse untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann über das Gemüse gießen, es soll nur leicht bedeckt sein. Thymian fein schneiden und darüber streuen. Die Tarte nochmals für ca. 15-20 Minuten in den Ofen geben und den Eiermix stocken lassen. In der Zwischenzeit die Wildkräuter waschen, trocken schütteln und etwas zerzupfen. Essig, Olivenöl, Hühnerbrühe zu einem Dressing mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 18. Mai 2009

Speck-Blini-Lasagnette mit Eigelb-Imperial-Kaviar

Für 4 Personen

Sugo:

4 Sch. Tiroler Speck	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g Butterwürfel, kalt	30 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond
1 EL Schnittlauchröllchen	Butter	Salz, Pfeffer

Nudelteig:

125 g Nudelgrieß	75 g Buchweizenmehl	2 Eier
Salz		

Füllung:

4 Eier	200 g Butterschmalz	8 Stangen Frühlingslauch
1 EL Butter	Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Anrichten:

20 g Kaviar	Salz
-------------	------

Sugo:

Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben, wieder leicht reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren, Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig:

Nudelgrieß, Buchweizenmehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Acht Quadrate von acht Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

Füllung:

Die Eigelbe einzeln in vier Tassen verteilen und mit der flüssigen Butter bedecken. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Lauchzwiebeln in einem Esslöffel Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser circa drei Minuten garen, aus dem Wasser in den Speckfond geben. Die Lasagneblätter mit dem Lauch und Eigelb auf vier vorgewärmten Tellern schichten und mit dem Speckfond übergießen und mit Kaviar ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 17. Dezember 2010

Speck-Knödel auf Sauerkraut

Für 2 Personen

Für die Knödel:

3 Semmeln vom Vortag	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	50 g Rauchspeck	1 EL Butter
1 Ei		

Für das Sauerkraut:

50 g geräucherter Speck	2 Zwiebeln	1 EL Butter
500 g mildes Sauerkraut	250 ml Fleischbrühe	3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	Kartoffel, geschält	Salz, Pfeffer

Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch vermischen. Einige Minuten ziehen lassen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne Butter auslassen und Schalotten und Speck anschwitzen. Mit den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. Ei und Petersilie dazugeben und gut durchmengen. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Aber Vorsicht: Es darf nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Sicherheitshalber eine Probe machen. Dann alle Knödel abdrehen und in Salzwasser sachte 10 Minuten kochen lassen. Für das Sauerkraut den Speck würfeln, eine Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und Speck und Zwiebeln anschwitzen. Das Kraut erhitzen und mit etwas Kalbsfond oder Brühe auffüllen. Speck, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen und ca. eine halbe Stunde abgedeckt leicht köcheln lassen. Zur Bindung die rohe Kartoffel und die rohe Zwiebel über das Kraut reiben, noch einige Minuten weiterkochen lassen und dabei gut umrühren. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sauerkraut auf Teller verteilen und die Knödel darauf anrichten.

Otto Koch Freitag, 30. Oktober 2009

Spezial-Schinken-Omelett

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Tomate	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Kerbel	50 g Emmentaler Käse am Stück	50 g gekochter Schinken
80 g kleine frische Speisepilze	2 EL Butter	6 Eier
Salz, Pfeffer	6 Kirschtomaten	

Schalotte schälen und fein schneiden. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Dann vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Käse fein reiben und Schinken in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und evtl. halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. In zwei kleinen Pfannen (mir hitzestabilem Griff) je 1 EL Butter erhitzen und die Pilze darin anschwitzen, Schalotten, Schinken und Tomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Käse und Kräuter darüber streuen. Die Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann gleichmäßig auf die beiden Pfannen verteilen. Mit einem Gummisspatel vorsichtig auf eine Seite schieben und zu einem Omelett formen, durch klopfen auf den Pfannengriff die Teigmasse lockern. Wenige Minuten im Ofen garen, jedoch nicht bräunen. Die Omeletts auf Tellern anrichten und mit Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. November 2009

Spinat auf spanische Art mit Gurken-Raita, Schinken

Für 4 Personen

Spinat auf spanische Art:

1,5 kg Blattspinat	1 Zwiebel, klein	6 Zehen Knoblauch
100 g Schinken, luftgetrocknet	50 ml Olivenöl	1 Handvoll Rosinen
1 Handvoll Pinienkerne	Meersalz	Pfeffer
Ceylon-Zimt, gemahlen		

Gurken-Raita:

250 ml Joghurt, mager	150 g Gurke(n)	1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen
0,5 TL Zucker	1 Prise Paprikapulver	1 TL Koriandergrün
Salz	Pfeffer	

Spinat auf spanische Art:

Spinat putzen und waschen. Tropfnass in einen großen Topf geben und erhitzen, bis die Blätter zusammenfallen. Sofort vom Herd nehmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schinken in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Schinken, Rosinen und Pinienkerne darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Spinat dazugeben. Mit Meersalz, Pfeffer und Ceylon-Zimt würzen und noch einige Minuten schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Gurken-Raita:

Die Gurke schälen, von den Kernen befreien und fein hacken oder auf der groben Reibe raspeln. Salz, Pfeffer, Zucker, den gemahlene oder im Mörser zerstoßene Kreuzkümmel, Paprikapulver und fein gehackten Koriander zu dem Joghurt geben und gut unterrühren.

Tipp:

Als Beilage zu diesem Gericht eignet sich Rinderfilet.

Sarah Wiener am 05. Dezember 2008

Stampf-Kartoffeln mit Bohnen und Schinken

Für 2 Portionen

500 g mehlig. Kartoffeln	200 g Prinzessbohnen	6 Sch. Schwarzwälder Schinken
1 EL Kapern	2 Stiele glatte Petersilie	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen, bis sie fast gar sind. Die Bohnen putzen und die Spitzen abschneiden, die glatte Petersilie halbieren. Beides zu den Kartoffeln geben und kochen lassen, bis die Bohnen gar sind. Das Wasser komplett abgießen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schwarzwälder Schinken klein hacken und zusammen mit reichlich Butter unterrühren. Wenn sich die Butter aufgelöst hat, die Kapern dazugeben und servieren.

Steffen Henssler am 21. 07. 2011

Steckrüben-Mus mit durchwachsenem Speck

Für 4 Personen

300 g geräucherter Speck	1 kg Steckrüben	400 g Kartoffeln
500 g Möhren	20 g Butterschmalz	1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe	30 g Butter	0,5 Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Die Steckrüben, die Kartoffeln sowie die Möhren schälen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Brühe angießen und den Speck obenauf legen. Das Ganze zugedeckt circa 40 Minuten garen lassen. Den Speck herausnehmen und das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Die Butter einrühren und mit Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken. Den Speck in Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken. Das Steckrübenmus mit den Speckscheiben auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 19. Februar 2011

Steinpilze mit Brunnen-Kresse-Salat, Tomaten-Dressing

Für 2 Portionen

5 Steinpilze	100 g Brunnenkresse	2 El Essig
1 TL Tomatenmark	1 El Ahornsirup	2 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	eine Zitrone
2 Schalotten	2 Stiele Petersilie	Olivenöl
wenn gewünscht Speck		

Die Steinpilze kleinschneiden und in einer erhitzten Pfanne mit Olivenöl anbraten. Für das Dressing für ein wenig Essig in ein Einweckglas mit Schraubdeckel füllen. Dazu Tomatenmark, Ahornsirup und einen Schuss Kürbiskernöl geben. Außerdem Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Zitronenschale unter das Dressing mischen. Das Glas verschließen und kräftig schütteln. Den Salat mit dem fertigen Dressing marinieren und auf einem Teller anrichten. Zu den Steinpilzen in der Pfanne ein paar kleingeschnittene Schalotten geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich durch schwenken. kleingehackte Petersilie dazugeben und alles durchschwenken. Wenn gewünscht gerne ein wenig Speck untermischen. Die gebratenen Steinpilze auf dem Salat anrichten.

Steffen Henssler am 28. 09. 2011

Thüringer Bratwurst-Torte

Für 4 Personen

300 g Mehl	170 g Butter	80 ml Wasser, lauwarm
Salz	5–6 Rostbratwürste, roh	3 Brötchen
1/8 l Milch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1/2 TL abgeriebene Zitronenschale	Pfeffer, Muskat
1 Zweig frischer Majoran	1 Eigelb	

Mehl, Wasser, 150 g weiche Butter und eine Prise Salz zu einem Pastetenteig kräftig durchkneten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Bratwürste in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten anbraten - nicht durchbraten! - und abkühlen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken, mit der restlichen Butter in einer Pfanne anschwitzen und zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Eier und Zitronenschale zu der Masse zufügen, mit etwas Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen. 2/3 des gekühlten Teig circa 2-3 cm dünn ausrollen, in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) legen und den Teig am Rand hochziehen. Die Bratwürste zu einer Schnecke auf den Teig legen und die Brötchenmasse darüber geben. Den restlichen Teig in Springformgröße ausrollen und alles damit abdecken. Mit einem Pinsel die Teigdecke mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und in der Mitte ein circa 1 cm kleines Loch ausschneiden. Die Torte in den Ofen geben, circa 30 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und dann in einzelne Tortenstücke schneiden.

Rainer Strobel Montag, 07. Januar 2008

Tiroler Speck-Knödel

Für 2 Personen

3 Brötchen vom Vortag	1/8 l Milch	1 Ei
50 g Speck	80 g geräucherte Wurst	2 kleine Zwiebeln
3 Stiele glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	30 g Speckschwarte
250 g Sauerkraut	Brühe	1 kleine Kartoffel
20 g Butter	3 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Milch und Ei verquirlen, über die Brötchen gießen und einige Minuten ziehen lassen. Speck und Wurst fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 1 EL Schnittlauch beiseite legen. Speckschwarte abspülen, mit Sauerkraut in einen Topf geben und erhitzen, evtl. Brühe zugeben. Kartoffel und 1 kleine Zwiebel schälen, fein reiben und zum Sauerkraut geben. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Butter erhitzen. Speck-, Wurst- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Kräutern zu den Brötchen geben, Mehl darüber streuen und alles gut miteinander vermengen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 4 Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Knödel einlegen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Knödeln anrichten. Übrigen Schnittlauch darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 11. Januar 2008

Toast Hawaii am Spieß mit Schinken

Für 4 Personen

Toast Hawaii:

1 Baguette	1 Ananas	300 g Emmentaler, am Stück
300 g gekochter Schinken	2 Eier	50 ml Sahne
80 g Mehl	120 g Semmelbrösel	8 Holzspieße
2,5 EL Butterschmalz		

Tomatensoße:

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Toast Hawaii:

Den rohen Baguette-Teigling für etwa eine Stunde in das Gefrierfach legen. Anschließend das angefrorene Brot der Länge nach in acht etwa zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine). Die Ananas mit einem Ananasschneider zerteilen und das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Emmentaler und den gekochten Schinken ebenfalls in so große Stücke schneiden. Eier und geschlagene Sahne verquirlen. Käsestücke zuerst in Mehl wenden und dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen. Den Vorgang wiederholen und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Die Panade gut andrücken. Ananas-, Käse- und Schinkenstücke nun abwechselnd auf acht lange Holzspieße stecken und dabei die Brotscheiben zwischen den einzelnen Würfeln wellenartig auffädeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomatensoße:

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren. Die Spieße zusammen mit der Soße anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. September 2008

Variationen vom Spargel und Chorizo

Für 4 Personen

100 g kleine Pfifferlinge	200 g Wildkräuter	15 Stangen weißer Spargel
20 Stangen dünnen Spargel	1 Bund Schnittlauch	50 g Pata Negra
1 Zwiebel	1 Schalotte	50 ml Weißwein
60 ml weißer Portwein	250 ml Brühe	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	150 g Sahne	150 g Parmesan, frisch gerieben
85 g Butter	Salz, Pfeffer	Zucker
Zitronensaft	1 Bund Kerbel	1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	10 ml Champagner-Essig	

Pfifferlinge gründlich putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Wildkräuter vorsichtig in lauwarmem Wasser waschen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen. Den wilden Spargel gründlich waschen. Schnittlauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Schinken auf einer Aufschnittmaschine in hauch dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Schalotte schälen und fein schneiden. Für die Parmesansoße, die Zwiebel glasig anschwitzen, mit Wein, 50 ml Portwein und 200 ml Brühe aufkochen lassen. Thymian und Lorbeer dazu geben und die Soße um ein Drittel einkochen lassen. Thymian und Lorbeer entfernen. Mit einem Pürierstab die Sahne unter die Soße mixen, Parmesan und 50 g Butter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den wilden Spargel in gleich lange Stücke schneiden und mit dem kurz vorher blanchierten Schnittlauch zu schönen Bündchen binden. Zum Kochen des Spargels einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, mit einer Prise Zucker, einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Butter würzen. Die Spargelbündel darin bissfest kochen. 5 Stangen weißen geschälten Spargel ebenfalls bissfest kochen. Dann in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit 50 ml Gemüsefond in einen Topf geben und zu einem Ragout kochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. 1 EL Butter untermischen und mit gezupftem Kerbel verfeinern. Für die Spargelnudeln 10 Stangen weißen geschälten Spargel längs über eine Mandoline hobeln, so dass lange dünne Streifen entstehen (oder mit einem Sparschäler dünne Streifen abziehen). In einer Pfanne 1 EL Butter zerlaufen lassen, 1 TL Zucker zugeben und karamellisieren. Darin die Spargelstreifen schwenken und mit 10 ml weißem Portwein ablöschen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl und 1 TL Butter unter der Zugabe der Schalotten, Salz und Pfeffer anschwitzen. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker und einem Spritzer Champagner-Essig ein Dressing mischen und die Wildkräuter damit anmachen. Spargelvariationen auf die vorgewärmten Teller anrichten. Den Wildkräutersalat in die Mitte und den Spanischen Schinken sowie die Pfifferlinge zwischen die Spargelvariationen arrangieren. Zum Schluss mit der Parmesansoße vollenden und gegebenenfalls mit Kerbel garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 19. Mai 2008

Walnuss-Gnocchi mit Speck, Wirsing und Weißwein-Soße

Für 2 Personen

500 g fertige Pellkartoffeln	100 g klassischer Bauchspeck	0,5 Kopf junger Wirsing
2 Schalotten	100 g Walnusskerne	200 g Mehl
Mehl	50 g Kartoffelstärke	1 EL Butter
3 Eier	2 EL Walnussöl	150 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die fertig gekochten, kalten Pellkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Die Walnusskerne hacken und mit den Eigelben ebenfalls zu den Kartoffeln geben, gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nun das Mehl und die Kartoffelstärke abwechselnd in die Kartoffeln geben und einrühren bis eine feste Masse entstanden ist. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer leicht mehlierten Arbeitsfläche nun daumendicke Stränge abrollen und eineinhalb Zentimeter große Stücke abschneiden. Diese zu kleinen Kugeln formen und über eine Gabel rollen, so dass die klassischen Gnocchi-Linien entstehen. Die Gnocchi in das Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseite ziehen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen sind sie fertig. Nun die Gnocchi abschöpfen, kurz in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen. Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Wirsing putzen, vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und in dem Wasser für 2 Minuten blanchieren. Den Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit der Butter langsam anschwitzen, so dass der Speck langsam anfängt knusprig zu werden. Nun den Wirsing hinzugeben und kurz mitbraten. Kurz vor dem Servieren die Gnocchi mit in die Pfanne geben und gut durchschwenken, so dass die Gnocchi mit dem Wirsing und dem Speck noch etwas zusammen erwärmen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Walnussöl abschmecken. Die Schalotten abziehen in einen kleinen Topf geben, mit dem Weißwein gut einkochen, bis der Weißwein fast komplett weg ist. Nun den Fond und die Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen, mit einer Prise Salz würzen und kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Die Walnuss-Gnocchi mit Speck und Wirsing auf Tellern anrichten, mit der schaumigen Weißweinsauce garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Dezember 2010

Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	50 g Speck, durchwachsen	4 Schalotten
1 kleine Frühlingszwiebel	1 EL frischer Majoran, gehackt	1 EL Petersilie, gehackt
1 Ei	3 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Kartoffelstärke	6 EL Mehl	50 g Semmelbrösel
1/2 l Brühe	100 g Petersilienwurzel	1 Kohlrabi
100 g Teltower-Rübchen	100 g Sellerie	100 g Karotten
20 g Butter	1 Zweig Thymian	1 TL Mehlbutterm
50 ml Sahne		

Die Kartoffeln schälen, vierteln, weich kochen und gut ausdampfen lassen. Speck und zwei Schalotten fein würfeln, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, den Speck in einer Pfanne auslassen, die Schalotten und Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz anschwitzen, die Pfanne vom Herd nehmen und Majoran und Petersilie untermischen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Ei und Eigelb vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Kartoffelstärke, zwei Esslöffel Mehl und Semmelbrösel andicken. Ein Küchentuch mit reichlich Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Die Teigoberfläche mit dem Speck-Zwiebelgemisch bestreichen. Das Tuch an beiden Enden nehmen und so hochziehen, dass sich der Teig einrollt (eventuell sollte hierbei eine zweite Person helfen), auswickeln und 4 cm dicke Scheiben schneiden. Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen, die Kloßscheiben darin 20 Minuten ziehen lassen, Klöße herausnehmen und warm stellen. Für das Wintergemüse das Gemüse schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Sellerie, Karotten, Teltower Rübchen und Petersilienwurzel in den Topf geben. Mit 300 ml der Kloßbrühe begießen, bei kleiner Hitze langsam dünsten lassen und nach fünf Minuten den Kohlrabi und Thymian dazugeben. Nach circa 15 Minuten, wenn alles gar gekocht, aber noch bissfest ist, das Gemüse herausnehmen, den Gemüsefond einkochen, mit Mehlbutterm binden, gut verrühren und mit Sahne aufgießen. Das Gemüse untermischen und mit den Klößen anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Januar 2008

Wikinger im Schwarzen- Meer mit Schinken

Für 4 Personen

2 Zucchini, grün	2 Zucchini, gelb	4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Toastbrot	6 Strauchtomaten, groß	20 g Speck
2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch	50 ml Brühe ohne Glutamat
20 Champignons, braun	500 ml Sahne	30 g Tintenfischfarbe, schwarz
100 ml Sonnenblumenöl	70 ml Olivenöl	Schaschlikspieße
Salz	Pfeffer	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die gelben und die grünen Zucchini am unteren Ende leicht begradigen, sodass sie stehen können. Mit einem kleinen Messer den oberen Teil herausschnitzen. Es soll die Form eines Bootes entstehen. Mit einem Kugelausstecher die Zucchini aushöhlen und den Stempel abschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit 50 Milliliter Olivenöl beträufeln und im Ofen weich schmoren. In der Zwischenzeit die Strauchtomaten klein schneiden, den Speck würfeln und zusammen mit den geschälten Schalotten, Knoblauch und Brühe oder Glutamat zu einem Sugo einkochen. Die Champignonköpfe in 20 Milliliter Olivenöl braten. Das Toastbrot in dünne Streifen schneiden und in Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die Sahne einköcheln lassen und zwei Drittel davon mit Tintenfischfarbe schwarz anfärben. Den Rest der Sahne aufschäumen. Die schwarze Sahne in einen Teller gießen und mit der geschäumten weißen Sahne eine „Meeresbrandung“ formen. Den Tomatensugo in die ausgehöhlten Zucchini-Schiffe verteilen und diese in das schwarze Meer setzen. Die Champignonköpfe als Wikinger in einer Reihe auf das Sugo setzen und mit Kochschinken und Schaschlikspieß ein Segel bauen. Die krossen Toastbrotstreifen als Ruder anlegen.

Mario Kotaska am 12. September 2008

Wirsing-Quiche mit Muskat-Sabayon

Für 4 Personen

250 g Mehl	170 g Butter	120 g Quark
8 Eier	0,5 TL Salz	1 Wirsingkohl, a 500 g
2 Schalotten	50 g Bacon, in Scheiben	100 ml Milch
100 g Sahne	1 Limette	1 TL Currypulver
150 g Mozzarella	100 ml Weißwein	0,5 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	Zucker	Mehl
Butter	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Mehl, 120 Gramm Butter, Quark, ein Ei und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Kohl putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk herauschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Bacon ebenfalls fein würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und den Bacon, die Schalotten und den Kohl darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Eine Muffinform ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den kaltgestellten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig mit Hilfe von Ringen (acht Zentimeter Durchmesser) ausstechen und in die Mulden des Blechs legen. Die Ränder müssen gut mit dem Teig bedeckt sein. Die Limette halbieren und eine Hälfte pressen. Den Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden. Mit einem Pürierstab die Hälfte des Mozzarellas zusammen mit drei Eiern, Milch, Sahne, Limettensaft und dem Currypulver aufmixen. Den Guss anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kohl auf dem Teig verteilen und den Guss darüber geben. Mit jeweils einer Scheibe Mozzarella belegen. Nun die kleinen Quiches auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 175 Grad reduzieren und circa sieben Minuten weiterbacken. Sollte die Oberfläche der Quiches vor Ende der Backzeit goldbraun sein, mit Alufolie abdecken und fertig backen. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen. Die Eidotter in eine Schlagschüssel geben und mit einer Prise Salz, Zucker und Muskat würzen. Den Weißwein zugießen und alles über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die fertigen Quiches damit bestreuen. Abschließend mit der Sabayon beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 09. Januar 2010

Wurst-Auflauf aus Bratwurst

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmelsaat
200 ml kräftige Fleischbrühe	4 Bratwürste a 150 g	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 Tl Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und ca. 20–25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und ca. 5 Minuten hellbraun karamellisieren. Fleischbrühe zugießen und aufkochen.

2 El Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Butter zugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20–25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011

Ziegenkäse mit Parma-Schinken und Zucchini-Streifen

Für 2 Personen

Für den Ziegenkäse:

200 g Ziegen-Frischkäse	6 Scheiben Parma-Schinken	2 Zucchini
Pfeffer	2 EL Olivenöl	

Für den Tomatensalat:

4 Fleischtomaten	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 TL Ingwerpulver
Salz, Pfeffer		

Ziegenkäse in dicke Scheiben schneiden, mit Parma-Schinken umwickeln. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. Jeweils zwei Zucchinscheiben um den bereits in Parma-Schinken eingepackten Ziegenkäse wickeln. Mit grobem Pfeffer würzen, aber nicht salzen. Mit Olivenöl einpinseln und auf den Grill legen. Jeweils drei Minuten von jeder Seite grillen. Backofen auf 50 Grad vorheizen (Gas Stufe 1). Tomaten in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller drapieren. Die Teller für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Schnittlauch und Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Ingwerpulver und den Kräutern ein würziges Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmen Tomatenscheiben (man könnte sie auch kurz in einer Pfanne anbraten) mit dem Dressing beträufeln und zu dem gegrillten Ziegenkäse reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Juni 2009

Zucchini-Tomaten-Chorizo-Tarte, Bach-Kresse-Remoulade

Für 2 Personen

60 g Chorizo	3 Tomaten	120 ml Olivenöl
5 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	Zucker
1 Knoblauchzehe	2 Zucchini	100 g Bachkresse
2 Schalotten	2 Eigelbe	1 Msp. Traubensenf
20 ml weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sauerrahm
40 ml Sahne	2 Strudelteigblätter	80 g Frischkäse

Die Chorizo ca. 4 Stunden einfrieren. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen und kurz in siedend heißes Wasser geben. Herausnehmen, die Haut abziehen, dann die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomaten in eine Auflaufform legen, mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. 2 Zweige Thymian zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 30 Minuten antrocknen. Zucchini vierteln, Kerngehäuse entfernen und anschließend die Zucchinistücke in schräge feine Blättchen schneiden. Rest Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zucchinistücke anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian untermischen. Bachkresse putzen, abspülen und gut trocken schütteln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Bachkresseblätter bis auf knapp 2 EL, zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bachkresse-Schalotten leicht abkühlen, gut ausdrücken und fein hacken. 1 Eigelb mit Senf, eine Prise Salz, Zucker, Balsamico und Zitronensaft gut verrühren. Dann nach und nach mit einem Schneebesen im dünnen Strahl 80 ml Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Die frischen Bachkresseblätter fein schneiden und mit Sauerrahm, der angeschwitzten Bachkresse zur Mayonnaise geben, alles gut vermischen und abschmecken. Nachdem die Tomaten aus dem Ofen genommen wurden, die Backofentemperatur auf 180 Grad hoch stellen. 1 Eigelb mit Sahne verquirlen. Strudelteigblätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und mit Eigelbsahne bestreichen. In die Mitte der beiden Teigblätter mit einer feinen Reibe etwas Chorizo reiben. Die Zucchini-scheiben und Tomatenviertel abwechselnd auflegen, dazwischen etwas Bachkresse-Remoulade geben und etwas Frischkäse geben. Die Teigenden des Strudelteiges einschlagen, sodass runde Törtchen entstehen. Anschließend bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen nochmals etwas Chorizo über das Törtchen reiben. Törtchen in die Mitte eines Tellers geben, und die restliche Bachkresse-Remoulade darum herum verteilen.

Jörg Sackmann Dienstag, 17. Mai 2011

Zwiebel-Strudel mit Karotten-Salat

Für 2 Personen

250 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter
Salz	2 Scheiben Toastbrot	3 Gemüsezwiebeln
50 g Schinkenspeck	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
3 Karotten	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Zucker		

Aus Mehl, Ei, 1 EL weicher Butter, 1 Prise Salz und etwas lauwarmen Wasser (ca. 50 ml) einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Toastbrot reiben. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Speck würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Strudelteig ausrollen, die Zwiebel-Speck-Mischung darauf geben, mit den Toastbrotbröseln bestreuen. Den Strudel aufwickeln und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Möhren schälen und auf einer groben Reibe raspeln. Die Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker mischen, über die Karotten geben, gut durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Strudel aufschneiden und mit dem Karottensalat servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Januar 2010

Index

- Artischocke, 18
Auflauf, 25, 80
- Bacon, 79
Blumenkohl, 4
Blutwurst, 4–7, 14, 17, 19, 21, 27
Bohnen, 8, 22, 71
Bratkartoffeln, 19, 37
Bratwurst, 8, 11, 12, 47, 73, 80
- Calzone, 10
Carbonara, 56, 64
Chicoree, 10
Chorizo, 2, 33, 36, 50, 75, 81
Curry-Wurst, 11
- Eisberg, 55, 57
Erbsen, 59, 67
- Flammkuchen, 65
- Gurke, 44, 71
- Himmel-und-Erde, 27
Hot-Dogs, 44
- Kürbis, 29, 38, 39, 52, 55, 72
Knödel, 62, 63, 69, 73
Kohlrabi, 51, 77
Kraut, 38
- Lasagne, 38, 68
Lauch, 13, 23, 28, 67
Leberwurst, 18, 39
Linsen, 14
- Möhren, 12, 14, 17, 26, 67, 72, 77, 82
Mangold, 40, 41, 52
Mett, 25, 41, 46, 53, 65, 79
- Nudeln, 15, 47, 48, 64
- Pancetta, 31, 49, 61, 64, 65
Paprika, 9, 17, 36, 44, 45, 48, 50
Pilze, 1, 2, 7, 9, 23, 32, 47, 49, 55, 56, 62, 63, 70, 72, 75, 78
- Pizza, 48, 51, 66
Polenta, 2, 7
- Rösti, 52, 59, 60
Rüben, 55, 72, 77
Radieschen, 54
Reis, 29
Rettich, 54, 55
Rosenkohl, 34
Rote-Bete, 55, 57
Rucola, 43, 47, 51
- Salami, 48, 54
Salat, 3, 9, 14, 16, 17, 24–26, 29, 33, 37, 39, 45, 46, 48, 55–57, 60, 67, 72, 82
Salsiccia, 47, 57
Sauerkraut, 6, 18, 21, 27, 58, 69, 73
Schinken, 1, 2, 4, 9, 10, 16, 17, 20, 21, 23, 24, 26, 29, 32, 37, 38, 41, 43, 45, 47, 51–54, 56, 57, 59, 60, 63, 64, 67, 70, 71, 74, 78, 80, 82
- Schoten, 6
Schwarzwurzeln, 23, 61
Sellerie, 14, 60, 77
Spargel, 21, 54, 64–67, 75
Speck, 3, 8, 13–15, 18, 19, 22, 23, 25, 26, 29, 30, 34, 35, 37, 40, 42, 45, 46, 48, 51, 55, 58, 60, 62–65, 68, 69, 72, 73, 76–78, 82
- Spinat, 10, 37, 71
Steckrübe, 72
- Würstchen, 44
Weißkohl, 38
Wirsing, 62, 76, 79
- Zucchini, 2, 53, 78, 80, 81